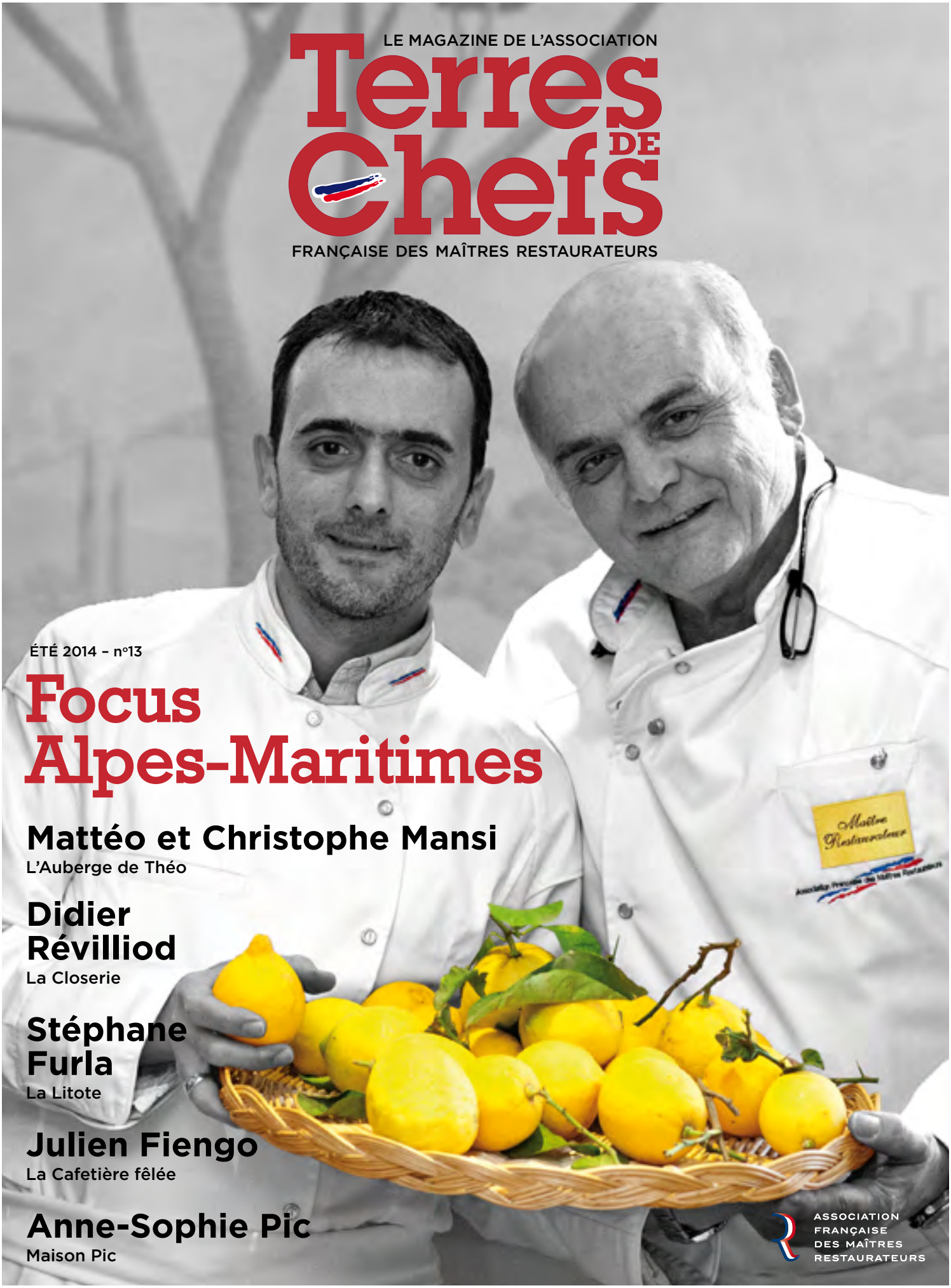


LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION

Terres de Chefs

FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

ÉTÉ 2014 – n°13

Focus Alpes-Maritimes

Mattéo et Christophe Mansi
L'Auberge de Théo

Didier Révilliod
La Closerie

Stéphane Furla
La Litote

Julien Fiengo
La Cafetière fêlée

Anne-Sophie Pic
Maison Pic

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Crème SUPÉRIEURE

Une tenue onctueuse pour toutes vos émulsions et vos sauces

Ne tranche pas au déglaçage

Une saveur unique qui donne du goût à toutes vos préparations

Partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Crédit photo : Thierry Leroy.

De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur facebook / chefspresidentprofessionnel

PRÉSIDENT Professionnel

Bernard Kleynhoff

Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur

« La remise de ce titre me tient particulièrement à cœur car elle met en avant des professionnels azuréens passionnés, qui transmettent à leurs clients, chaque jour, un peu de ce savoir-être et l'amour des bonnes choses.»

Guillaume Gomez, Bernard Klénoff, Joël Robuchon, Christian Estrosi, Christophe et Mattéo Mansi

Le titre de « Maître Restaurateur », le seul délivré par l'État à ce jour, est une référence dans le milieu de la restauration offrant une garantie de qualité des prestations sur une zone géographique. C'est en quelque sorte, l'équivalent des étoiles dans l'hôtellerie. Il y a ceux qui ont ce titre et les autres.

Ce titre est une reconnaissance car il distingue l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration proposant une cuisine authentique à base de produits frais, accueillant leurs clients dans les règles de l'art et respectant un cahier des charges bien précis.

La remise de ce titre me tient particulièrement à cœur car elle met en avant des professionnels azuréens passionnés, qui transmettent à leurs clients, chaque jour, un peu de ce savoir-être et l'amour des bonnes choses. Des professionnels qui travaillent avec des producteurs locaux pour avoir les meilleurs produits et un maximum de fraîcheur.

À travers eux et par ce titre, c'est la reconnaissance de notre terroir azuréen, véritable argument d'attractivité de notre territoire.

Nous avons animé, avec Théo Mansi et l'association des Maîtres Restaurateurs, un stand « Maîtres Restaurateurs » au salon Agecotel, le salon de l'hôtellerie et de la Restauration qui s'est tenu à Nice en février dernier et qui a connu un vif succès.

Nous sommes également à l'initiative du 1er guide des Maîtres-Restaurateurs des Alpes-Maritimes. Lancé l'année dernière, ce guide est un référentiel des établissements titrés « Maîtres Restaurateurs » de Menton à Théoule-sur-Mer. Il s'adresse à une clientèle cherchant à partager des moments de convivialité autour d'une bonne table.

À ce jour, le département compte près de 70 titrés Maître Restaurateur et plusieurs sont en cours d'accompagnement par nos services. La CCINCA est le partenaire des professionnels qui font la fierté de notre territoire. ◆

www.cote-azur.cci.fr

AGUILA

Née de la passion pour la perfection professionnelle.

BUSINESS SOLUTIONS

La tradition des baristas associée à une technologie d'avant-garde pour une qualité incomparable. Il n'a jamais été aussi simple de gérer d'importants volumes avec une telle sophistication, Grand Cru après Grand Cru.

www.nespresso.com/pro ou 0 805 11 07 11*

* Appel gratuit depuis un poste fixe

NESPRESSO

Le café corps et âme

SOMMAIRE

Christophe et Mattéo Mansi

Didier Révilliod

Stéphane Furla

Julien Fiengo

Anne-Sophie Pic

03 Le mot de Bernard Kleynhoff

Rencontres

07 Mattéo et Christophe Mansi
11 Didier Révilliod
19 Stéphane Furla
23 Julien Fiengo

Portrait

41 Anne-Sophie Pic par Sébastien Ripari

Reportages

10 Jump
15 Glaces des Alpes
17 Pêche azuréenne
27 Castalie
31 1001 Menus
33 KPMG
35 e-pack Hygiène
37 Cybernecard

Actualités

39 Le nouveau site de l'AFMR
43 Brèves et actus
45 Cinéma
47 Création et Saveurs 2014
49 Salon Omnivore

Prochaine escapade : le Nord-Pas-de-Calais

L'Édito d'Alain Warth

Les Alpes Maritimes est l'une de nos plus belle région de France, riche en Appellations d'Origines Contrôlées et de magnifiques produits de la terre, nos Maîtres Restaurateurs transforment ces trésors de la nature en joyaux de la gastronomie, comme des orfèvres.

Dans ce numéro vous retrouverez 4 Maîtres Restaurateurs, 4 parcours, 4 histoires à partager, tous passionnés par leur métier, une exigence au quotidien qui mène à l'excellence pour le bonheur de leurs clients.

Nos Maîtres Restaurateurs des Alpes Maritimes sont les gardiens des traditions dans une région riche en gastronomie.

Leur savoir-faire, leur expérience, leur créativité sont les clés de leur succès, il ne vous reste plus qu'à faire une halte gourmande chez nos Maîtres Restaurateurs.

Direction, administration, rédaction :
43, rue de Douai
75009 Paris
Tél. : +33 1 42 81 22 91
Directeur de la publication :
Alain Warth
alain.warth@proditis.com
Chef de fabrication :
Jean-Philippe Montel
jpcom@proditis.com
Journaliste :
Magali Bacilieri
magbacilieri@gmail.com
Conception graphique :
Laure Chapalain
contact@lch-design.com
Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com
Publicité :
Proditis – contact@proditis.com
Terres de Chefs est édité par Proditis SARL
Siret 52431082800024 – ISSN 2119-291X
Impression :
Imprimé par MCC Graphics – 20100 Errenteria (Gipuzkoa) sur papier certifié FSC

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Gourmand à la Carte !
Édition spéciale Maîtres Restaurateurs :
une sélection de produits bruts, frais et 100% terroir français

Nous sommes fiers de nous engager auprès des Maîtres Restaurateurs avec ce nouveau catalogue : une sélection rigoureuse de **produits bruts, frais et 100% français**. Sensibles au savoir-faire et à la passion de nos artisans producteurs, nous mettons en avant les **circuits-courts** à travers une sélection de produits issus de chaque terroir régional. Dans ce combat de l'assiette valorisant les matières premières nobles et de qualité, nous affirmons notre vocation commune : faire partager et défendre la gastronomie française, une cuisine gourmande et savoureuse.

PassionFroid
groupe pomona

www.passionfroid.fr

UNE AUBERGE OÙ IL FAIT BON VIVRE

Christophe Mansi, Mattéo Mansi et Luigi Fiore

Mattéo Mansi

L'Auberge de Théo à Nice

Patrick Massi et Mattéo Mansi

> « Je défends le restaurateur qui fait un travail correct, qui respecte les clients, qu'il fasse 30 ou 300 couverts.»

À l'Auberge de Théo, Mattéo Mansi travaille en famille. Cet Italien du Sud au grand cœur respecte les clients et se bat pour défendre le titre de Maître Restaurateur. Rencontre.

Pourquoi vient-on à l'Auberge de Théo ?

Nous sommes un grand restaurant tout en restant petit, convivial, familial. On tutoie 70 % de la clientèle qui est locale et fidèle. Ici, les clients se sentent chez eux, l'hiver, au coin du feu de cheminée, l'été sous le patio. Les trois générations sont réunies chez nous, ici on mange de la pizza au menu gastro. Je tiens à conserver un ticket moyen intéressant notamment pour les plus jeunes qui viennent chez nous et n'ont pas de gros moyens. Et nous recevons les enfants que nous occupons avec des jeux et des dessins. Pour le menu, du poisson ou un plat de pâtes. Ici pas de ketchup, on combat le fast food !

Vous proposez à ces clients fidèles une cuisine de qualité sans cesse renouvelée.

Oui, justement parce qu'ils viennent souvent, il faut leur apporter du changement. La carte est inventive, on change nos plats en fonction des achats et du marché, quelques fois 3 fois par semaine. Tous nos produits sont qualitatifs. La viande, c'est du Salers, de l'Aubrac, du Limousin, du Charolais ou du Piémontais.

Votre fils Christophe vous épaule depuis plusieurs années. Qui fait quoi ?

Christophe gère la salle, s'occupe de la communication, de la comptabilité et de l'administratif. Je m'occupe de la cuisine avec mon chef italien Luigi Fiore, des achats et de la négociation avec les fournisseurs.

Vous qualifiez votre cuisine de «méditerranéenne élégante». Que voulez-vous dire ?

Nous présentons les plats avec élégance, un plat de pâtes il faut d'abord le manger avec les yeux. Et je ne veux pas dire gastronomique car les gens ne viendront plus, ils auront peur.

Trésorier de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, vous défendez corps et âme le titre de Maître Restaurateur.

Oui, je crois en ce titre qui est une garantie pour les clients notamment sanitaire et alimentaire car un Maître Restaurateur sait conserver la nourriture. Et je remercie le ministre Hervé Novelli qui a beaucoup œuvré pour le titre ainsi que Francis Attrazic et Claude Izard. Je défends corps et âme la petite restauration. Le petit restaurant situé dans une petite rue, il faut le mettre en valeur. Je défends le restaurateur qui fait un travail correct, qui respecte les clients,

BIO EXPRESS

MATTÉO

1953 ◇ Naissance en Italie
1968 ◇ École hôtelière en Italie suivie de stages dans des hôtels 4*
1968-71 ◇ Commis de cuisine sur des bateaux de croisière
1972 ◇ Arrive en France
1973-77 ◇ Expériences dans différents restaurants italiens
1977-81 ◇ Chef de cuisine au Via Veneto au Port St Laurent
1982 ◇ Ouvre l'Auberge de Théo avec Evelyne, son épouse
1999 ◇ Achète l'épicerie adjacente pour agrandir l'entrée
2009 ◇ Devient Maître Restaurateur

CHRISTOPHE

1975 ◇ Naissance en Italie
1993 ◇ Obtient son bac scientifique puis part en Angleterre dans une université pour apprendre l'anglais
1996 ◇ BTS gestion hôtelière à Nice puis stages dans les hôtels 4* à St Jean Cap Ferrat, Beau Rivage à Nice, Méridien Beach Plaza à Monaco. Le directeur du Beach Plaza lui propose un poste mais Christophe préfère venir travailler avec son père
2009 ◇ Devient Maître Restaurateur

qu'il fasse 30 ou 300 couverts. On a fait le choix de faire ce métier, il faut l'exercer avec passion. Dans ma tâche, je suis beaucoup aidé par la chambre de commerce de Nice, Bernard Klencoff (président ndrl), Brigitte Lizé et Mireille Baud. Avec leur aide, nous allons monter l'association régionale des Maîtres Restaurateurs et organiser des manifestations à but caritatifs dont les bénéfices iront aux gens qui sont dans le besoin. ◆

Jump, une histoire de salades

Manger des légumes, c'est manger frais, sans complexe, en gardant la forme et la ligne.

Découverte de la Sarl Jump, fournisseur en fraîcheur des Maîtres Restaurateurs des Alpes Maritimes. Patrick Massi, son dirigeant, nous parle de l'entreprise qu'il a créée.

« L'activité de producteurs de jeunes pousses de salades a démarré en août 1996 dans la plaine du Var sur un petit "lopin" de terre en location. Pour des raisons d'expropriation par la ville de Nice, nous voilà transférés sur Cagnes-sur-Mer éloignée de 7 km. Nous exploitons là 2 hectares pour partie en plein champs et pour partie sous abri. Historiquement nous produisions et revendions notre production sur le MIN de Nice essentiellement aux grossistes en fruits et légumes implantés sur le site et aux restaurateurs. En 2004, nous créons une société commerciale "SARL JUMP - PATRICK MASSI" et nous continuons d'améliorer notre site de production en investissant notamment dans une serre multichapelle de 5000 m², deux récolteuses, un bac de lavage performant, équipé d'un système hydrocooling qui optimise de façon naturelle la conservation du produit en le plongeant dans une eau refroidie à 3°. Toujours pour être au plus près de notre clientèle nous nous installons sur le site du MIN de Nice en août 2007 ».

Les principes de la culture raisonnée.

Elle a pour vocation de garantir pour le consommateur la qualité et la fiabilité du produit en s'appuyant sur une charte de bonnes pratiques agricoles, en limitant au maximum les interventions sur la culture mais en favorisant une qualité sanitaire, hygiénique et environnementale maximale et l'enregistrement de toutes les opérations qui assure la traçabilité du produit. « Pour diminuer les risques de maladies, nous privilégions les mesures sanitaires prophylactiques avec une analyse de sol qui permet de déterminer les éléments nécessaires à la croissance ou les fertilisants organiques et minéraux à ajouter, une aération suffisante des abris, la conduite raisonnée de l'irrigation et une densité de plantation adaptée sont également des facteurs positifs. Il s'agit de maîtriser de manière simple et quasi-naturelle les températures d'ambiance et l'hygrométrie afin de maintenir des conditions de culture favorables à la croissance et à l'obtention d'une salade bien développée, d'éviter les conditions météorologiques favorisant le développement des maladies et les accidents physiologiques. Les abris bien adaptés nous permettent une bonne gestion de l'aération et un contrôle des à-coups de température et d'hygrométrie. Les règles de production favorisent une qualité sanitaire, hygiénique et environnementale maximale et les pratiques culturales préventives, la qualité exigée par les Maîtres Restaurateurs comme Mattéo Mansi. Notre pépinière est installée dans une structure saine et nous travaillons sur une terre saine, en un mot une culture intelligent et raisonnée ! Tous nos produits répondent aux exigences de fraicheur de gout et de qualité des Maîtres Restaurateurs et nous mettons à leur service la souplesse et la réactivité nécessaire à l'obtention d'une qualité maximale : une commande passée le soir ou la nuit est livrée le lendemain matin ! » ◆

COMMENT CONSERVER AU MIEUX SA SALADE ? LA RÉPONSE DE PATRICK MASSI

Les salades doivent être bien rincées avant consommation. Laver les feuilles entières, les essorer aussitôt, et consommer rapidement. Les salades sont fragiles. Elles se conservent un jour ou deux, tout au plus, au réfrigérateur et perdent très rapidement leurs vitamines au contact de l'air.

UN PETIT COIN DE PARADIS

Didier Révilliod

Didier Révilliod

La Closerie
à Grasse

Situé entre Cannes et Grasse, La Closerie est le restaurant du club house du Golf Saint Donat à Grasse. Une table qui vaut le détour.

Atout non négligeable, le décor idyllique. « Ici, personne ne vient par hasard. Les clients viennent pour ce cadre naturel qui s'étend sur plus de 20 hectares. Nous avons très peu de nouveaux clients », commente Didier. D'une capacité de 120 couverts, la salle a une vue imprenable sur le green à travers les larges baies vitrées de sa terrasse spacieuse. En charge de la direction du golf et du restaurant La Closerie, Didier Révilliod travaille beaucoup sur la fidélisation des fournisseurs autant que sur la recherche de nouveaux partenaires avec son chef Cyril Maire. « Nous n'utilisons que des produits frais et en majorité locaux. La constance avec les fournisseurs permet d'avoir une qualité régulière. »

> « On change la carte dès que les produits de saison deviennent hors de prix et dès que la saison change »

« Les produits sont travaillés sans fioriture pour garder leur vrai goût »

Certains viennent pour manger assez vite, d'autres clients sont en vacances. Du déjeuner de golfeurs aux repas d'affaire, la clientèle est aussi variée que la carte qui présente de très belles salades, des viandes, un plat du jour raffiné, ou plus simplement de chics croque-monsieur ou sandwichs. Sur une même table, peuvent se côtoyer des Saint-Jacques aux crevettes façon thaï et un club sandwich. La cuisine est simple, bonne, de qualité. « Les produits sont travaillés sans fioriture pour garder leur vrai goût », ajoute Didier. Pour créer les menus, le chef propose à Didier une carte. Ils en discutent ensemble, goûtent, modifient. « On change la carte dès que les produits

Salade croquante au foie gras et lard paysan, avec ses fruits de saison

Charlotte passion / mangue et sa tuile aux amandes

Kevin Mamelin (Pêcherie Azuréenne) apporte les coquilles saint-jacques toutes fraîches

de saison deviennent hors de prix et dès que la saison change », explique Didier. Les plats intemporels ? La sole meunière, l'entrecôte et le tartare. Côté desserts ? « Le café gourmand est exceptionnel. Il est composé de plusieurs petits gâteaux faits du jour : aux fruits, à la crème, sec, un macaron ou un gâteau travaillé », commente Didier. Et d'ajouter : « la tarte fine aux pommes rencontre aussi un franc succès. » C'est le second, Johnny Vacher qui est préposé aux desserts. Doué en pâtisserie, le chef l'a formé en pâtisserie depuis le début.

« Le titre de Maître Restaurateur était une évidence »

Pour Didier, fier détenteur du titre depuis 2011 : « Le titre était une évidence. Il ne nous a pas fallu grand-chose pour rentrer dans les critères. Côté hygiène, nous sommes audités annuellement et effectuons une analyse alimentaire sur un produit prélevé tous les 10 jours. Notre philosophie est le fait maison et nous sommes très carrés. Nous facilitons l'accès au restaurant au plus grand nombre notamment les personnes handicapées. Ces valeurs sont aussi véhiculées par Michel Benedetti, le propriétaire des lieux. » Et de conclure : « Je pense que c'est un bon titre car justement il ne touche pas que l'assiette mais aussi l'accueil, l'hygiène et le confort ». ◆

BIO EXPRESS

1973 ◇ Naissance à Ambilly en Haute-Savoie
1990 ◇ CAP-BEP cuisine et pâtisserie
1992 ◇ devient professeur de golf à Grenoble
2009 ◇ Prend en charge la direction du golf de Saint Donat (06) et de son restaurant La Closerie
2011 ◇ Devient Maître-Restaurateur

www.glacesdesalpes.com

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

Ingrédients d'exception...

Sorbet Citron Jaune
Citron de Sicile
29% de fruit

Nos Glaces et Sorbets sont issus d'ingrédients sélectionnés à travers le monde pour leur qualité gustative.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Glaces des Alpes Partenaire Officiel des Maîtres Restaurateurs

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

C'est plus de 175 parfums.

PAE la Caille, 191 avenue des Marais
74350 Allonzier la Caille
Téléphone : 00 33 (0)4 50 46 45 00 - Fax : 00 33 (0)4 50 46 45 09
email : glaces-des-alpes@wanadoo.fr

Glaces des Alpes

Aux origines du goût...

Finie l'offre traditionnelle de fin de repas, les **180 parfums** (sucrés et salés) élaborés par Glaces des Alpes vont vous permettre de revisiter vos cartes. Partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs, Glaces des Alpes est reconnue pour apporter le meilleur de la glace artisanale. Des saveurs créées par Stéphane Vindret, Maître Artisan Glacier, qui définit le cahier des charges de chacune des étapes de la fabrication. Stéphane s'assure de la réalisation parfaite de ces étapes afin de proposer un produit de qualité supérieure toute l'année. La sélection stricte de ses fournisseurs met l'accent sur le goût, l'utilisation d'ingrédients nobles et naturels, de produits frais en bonne quantité. Sans aucun produit artificiel ou additif synthétique, le litre de glace est élaboré à partir d'un minimum de 700 g de produits bruts, bien au-delà de la moyenne du marché. La quantité de purée de fruits dans les sorbets permet à Glaces des Alpes de retranscrire le goût naturel du produit brut et ainsi éviter d'avoir recours à des exhausteurs ou autres colorants et de faire un nombre de boules au litre largement supérieur. Chez Glaces des Alpes, entreprise artisanale, pas de ligne de fabrication, mais des postes de travail tenus par des pâtissiers expérimentés et fidèles à leur entreprise. Avec entre autres missions un contrôle gustatif systématique effectué tout au long de la fabrication (de la matière première jusqu'au produit fini) par leurs papilles expertes, une maturation de 12 heures à 24 heures pour une optimisation de la texture et des propriétés gustatives du mix, des bacs spatulés à la main pour une absence d'air entre le produit et le couvercle, afin d'éviter la formation de paillettes, une technique de surgélation maîtrisée, permettant de conserver la qualité de leurs produits. Avec cette qualité de produits, un réseau efficace de distributeurs et une démarche commerciale axée sur la connaissance et l'amour du produit, Glaces des Alpes continue sa croissance significative sur un marché glaces restauration hors domicile pourtant en baisse depuis plusieurs années. C'est ce qui en fait un intervenant majeur dans ce marché avec un consommateur de plus en plus exigeant sur la qualité et la traçabilité des produits.

Le service qualité de Glaces des Alpes effectue en permanence un contrôle des matières premières (à réception et audit de leurs fournisseurs de produits bruts, un contrôle organoleptique et bactériologique des fabrications, un contrôle du poids des bacs et du respect des règles d'hygiène de l'ensemble du personnel

Au cœur de la préoccupation de Glaces des Alpes, en sus du respect de l'éthique des Maîtres Restaurateurs, la satisfaction et la fidélisation des clients sont les leitmotivs de cette belle entreprise savoyarde ! ◆

www.glacesdesalpes.com

TerreAzur
groupe pomona

LE RÉSEAU D'EXPERTS EN PRODUITS DE LA MER, FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

PROXIMITÉ

AU COEUR DE VOS RÉGIONS

- Un **contact référent** pour les prises de commandes au quotidien
- Des **conseils personnalisés et des offres produits adaptées** à votre restauration
- Des **équipes de livraison et de préparation** de commandes pour assurer un service logistique **fiable**

EXPERTISE FRAÎCHEUR

PRODUITS DE LA MER, FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

- Une **solide expérience dans le métier du frais** : 50 ans en produits de la mer, 100 ans en fruits et légumes
- Des **achats direct production** et **sur les criées,** en « première main »
- Notre **sélection rigoureuse des producteurs et mareyeurs**

EXPERTISE PRODUITS

INNOVATIONS, GAMMES ET MARQUES PROPRES

- Des **innovations** et **solutions produits** : création d'une gamme de filets à peau, distribution du Nergi, développement de l'huître d'Excellence avec les meilleurs ostréiculteurs, création de la tomate Pulpa avec des semenciers
- Des **marques exclusives** en fruits, légumes et produits de la mer
- Une offre locale créée et gérée par les **équipes achat en région**

QUALITÉ-SÉCURITÉ-ENVIRONNEMENT

UN RÉSEAU PRÉCURSEUR

- 2007 : 1er réseau de distribution de produits frais à obtenir la **certification ISO 22000** (maîtrise de la sécurité des aliments)
- 2011 : 1er réseau à **certifier des sites ISO 14001** (management environnemental) - 8 régions avec des sites certifiés à ce jour

TerreAzur
Partenaire Officiel des Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

www.terreazur.fr

La pêcherie azuréenne

Créée en 2013, cette affaire familiale réunit Kévin Mamelin, son frère Steven et son père Franck. Son point fort : la proximité avec la clientèle. Reportage.

Cette poissonnerie grossiste et demi-grossiste travaille beaucoup avec la restauration : restaurants classiques, de plage, d'hôtels… « Les restaurateurs nous passent commande après leur service. On travaille en décalé avec eux pour avoir le temps de les livrer dès l'ouverture le lendemain matin », explique Kévin. Et d'ajouter : « On prépare nous-mêmes les commandes, on découpe le poisson, on le transforme selon la demande : écaillage, vidage, en filets… »

« Pour être un bon vendeur en poisson, il faut être un bon acheteur. »

Le poisson vient de partout : Boulogne-sur-Mer, Bretagne, Méditerranée, Sud-Ouest… Kévin explique : « En cas de tempête sur une région, on peut comme ça se rabattre sur une région meilleur marché. » Les grossistes achètent directement en criée et leur vendent le poisson. La confiance qu'ils ont en leurs fournisseurs est réelle. « Ils sont notre œil sur le poisson, ils sont responsables du poisson que l'on reçoit. » Pour être plus réactifs, les trois associés ont choisi de ne pas desservir tous les Alpes-Maritimes, mais seulement 3 secteurs. Tous les matins, l'équipe s'occupe des achats pendant deux heures pour avoir les produits au meilleur prix. Les prix fluctuent car les cours changent tous les jours, les clients étant ainsi au plus près du prix du marché. Et Kevin de commenter : « Pour être un bon vendeur en poisson, il faut être un bon acheteur ».

« On n'est pas qu'un numéro sur lequel on dépose les commandes. »

Si elle n'a pas de site Internet, la pêcherie est très présente sur Facebook. « On dépose des photos et des vidéos de découpe pour montrer comment on travaille le poisson. On renseigne les clients sur les tempêtes ou les autres raisons pour lesquelles les arrivages arrivent plus tard. Une transparence importante car on n'est pas qu'un numéro sur lequel on dépose les commandes. » Et d'ajouter : « Il est important de garder un contact proche avec les clients, qu'ils ne se sentent pas délaissés. Quant aux restaurateurs clients, ils mettent leurs menus sur facebook et leurs clients peuvent connaître l'origine du poisson grâce à nos publications. » ◆

Sel de Guérande
Le Guérandais
(125 g de Sel de Guérande,
2 000 ans de tradition)
VERITABLE
Fleur de Sel de Guérande
Tradition
RECOLTEE A LA MAIN
Le Guérandais
ORIGINE COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS DES SALINES DE GUÉRANDE
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
Le Guérandais

RENDRE LE MAXIMUM DE GENS HEUREUX

Stéphane Furla

Stéphane Furla

La Litote à Vence

Croustillant de Brie AOC coulis de roquette et betterave rouge

Duo de loup et Saint-Jacques sur légumes primeur et marinière de moules

> « Ma démarche part d'une réelle envie de partager avec les gens que j'aime ma passion pour ce merveilleux métier. »

À la Litote, à Vence, en plein cœur de la cité historique, Stéphane Furla partage sa passion de la cuisine avec le plus grand nombre. Rencontre.

Vous avez fait plusieurs séjours aux États-Unis. Qu'est-ce qui vous plaît là-bas ?

Ce qui m'a plu en tant que jeune chef, c'est la réelle considération de notre profession au même titre que celle de médecin ou de dentiste ce qui est encore – même si cela a tendance à évoluer notamment grâce aux médias – loin d'être le cas en France. Cela permet une plus grande autonomie dans nos prises de décision et dans notre travail au quotidien.

Pourtant, vous êtes toujours aussi heureux de travailler à Vence…

Oui, j'aime la qualité de vie que nous avons : un bon climat et une situation géographique privilégiée entre

la Méditerranée et les montagnes ouvrant sur les Alpes. Et en tant qu'amateur de vélo, j'adore rouler dans ces paysages merveilleux où le calme et la beauté des lieux s'allient à merveille. Nous avons également une foule de petits producteurs qui nous donnent au fils des saisons des produits de grandes qualités correspondant totalement à notre cuisine simple et efficace.

Votre cuisine a des accents internationaux. Comment la définiriez-vous ?

La cuisine est pour moi un moment joyeux de découverte et de sensation réunissant les cinq sens. Je suis toujours dans une recherche gustative, olfactive et visuelle. Je ne traite que des produits frais et mes cartes sont toujours réalisées avec des produits provenant de producteurs locaux. La formule ardoise me permet une plus grande flexibilité au retour du marché en fonction des trouvailles.

BIO EXPRESS

1972 ◇ Naissance à L'Hay-les-Roses (94)
1990 ◇ Apprentissage au Lord Gourmant puis à l'Hôtel Napoléon (Paris)
1991-93 ◇ Maison de l'Amérique Latine (Paris) avec Yazuo Nonomi et Patrick Ringeard
1996 ◇ Obtention du Brevet de Technicien Hôtelier
1997 ◇ Chef de partie au Hilton Paris Suffren
2000 ◇ 1er poste de chef à l'hôtel Astoria en Belgique
2001 ◇ Voyage aux USA : « Relooking » de la cuisine des restaurants Chez Colette (Sofitel) à Minneapolis (États-Unis) puis à Houston et San Francisco.
2003 ◇ Poste de chef à l'hôtel Martinez à Cannes aux cotés de Christian Willer
2005 ◇ Ouverture de son premier établissement : La Litote à Vence
2011 ◇ Titre de Maître Restaurateur
2013 ◇ Ouverture de Côté Jardin avec sa compagne Fanny
2014 ◇ Ouverture avec deux associés des Petits Tabliers

Aumônière de mandarine caramélisées

Que représente le titre de Maître Restaurateur pour vous ?

D'abord la reconnaissance d'un vrai respect de l'autre à qui nous donnons à manger des produits de qualité et de toute fraîcheur. Une reconnaissance validée par l'État ce qui permet de ne pas tomber dans des lobbies privés dont le seul but est financier. Je crois sincèrement que si nous ne pouvons pas changer les choses, nous pouvons les améliorer et ce titre a vocation à rectifier cette courbe qui depuis plusieurs années nous poussait vers le bas de l'alimentation humaine. Il était donc temps de commencer à se réveiller et à ne plus bafouer, sous couvert de rentabilité et profit, les règles élémentaires de l'alimentation à savoir des produits sains pour un corps sain.

Ces deux dernières années, vous avez ouvert Les Petits Tabliers puis Coté Jardin. Qu'est ce qui vous a poussé à franchir le pas ?

Je n'ai pas vocation à devenir un homme d'affaires qui regarderait les choses en comptant les points en fin d'année. Ma démarche part d'une réelle envie de partager avec les gens que j'aime ma passion pour ce merveilleux métier. Côté Jardin, c'est Fanny – mon épouse – qui rêvait d'un concept orienté vers les femmes, avec des produits de qualité à des prix raisonnables. Les Petits Tabliers, c'est orienté vers les enfants et leurs parents qui se retrouvent pour passer un bon moment et initier les plus jeunes aux joies du « bien manger ». Le soir nous proposons une carte de tapas autour de bons vins de nos régions avec des produits ibériques… Et enfin un espace boutique de jeunes créateurs dédié aux enfants.

Des projets pour les cinq années à venir ?

Rendre le maximum de gens heureux à travers mon métier… ◆

BEST WESTERN

Hôtel Élixir

Grasse

★★★★

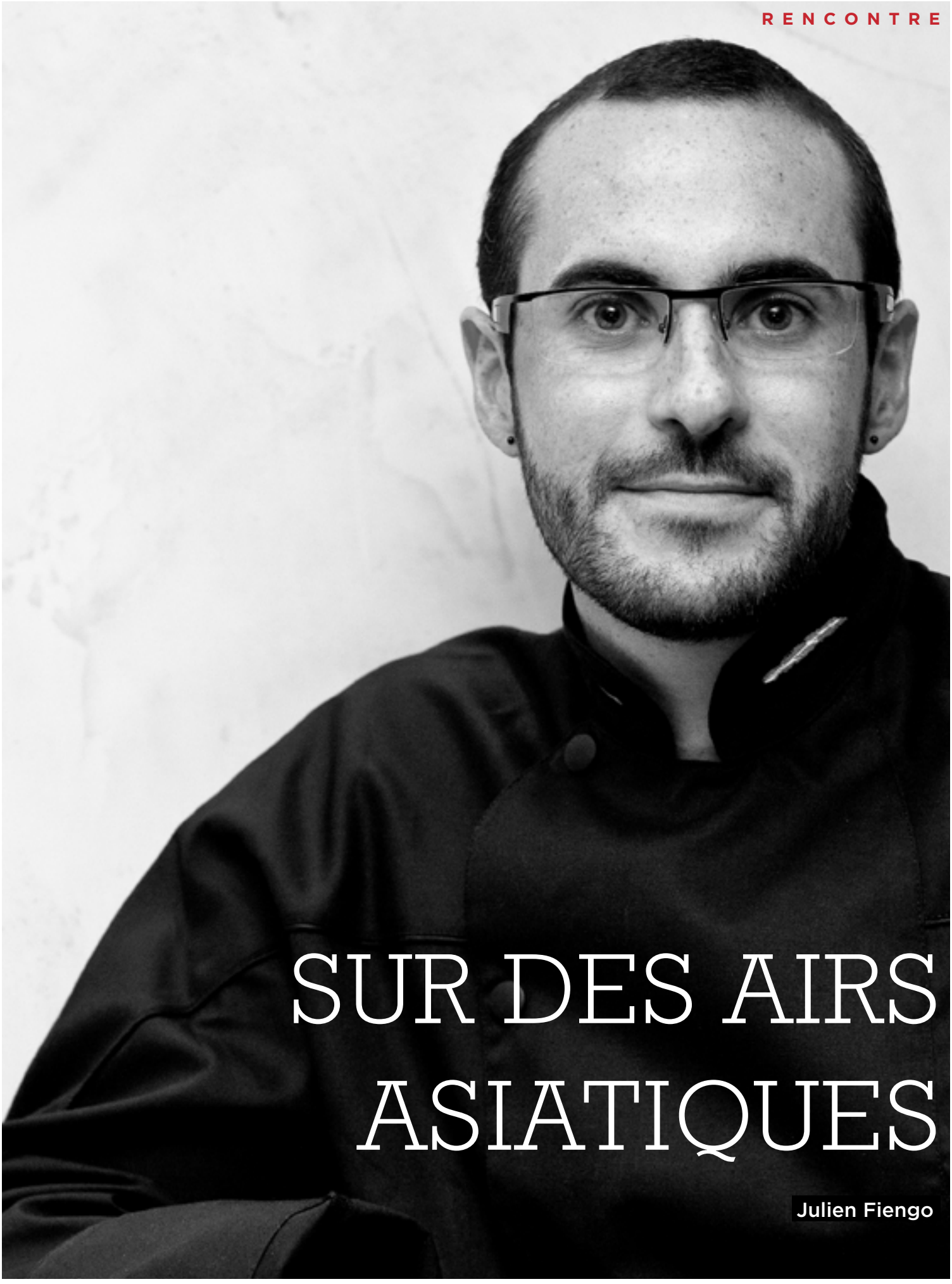
Un parfum de Grasse...

À proximité du centre-ville historique de Grasse et du Palais des Congrès, Le BEST WESTERN Hôtel Elixir Grasse****, hôtel à Grasse 4 étoiles vous propose le restaurant l'Élixir, le bar l'Alambic, une piscine, un spa, des salles de conférence, un parking privé gratuit et bénéficie d'un emplacement exceptionnel.

Que votre séjour à Grasse soit axé sur les loisirs ou les affaires, la piscine extérieure et la terrasse agrémenteront votre séjour par des moments de détente.

Idéalement situé à 13 km de la ville Cannes et de son palais des festivals, à 20 km de Mandelieu-la-Napoule, de ses plages aux portes du massif de l'Esterel. A 30 km de l'aéroport de Nice, 15 km de la gare de Cannes et à 2 km de la gare de Grasse.

Rue Martine Carol 06130 Grasse – tél. +33 (0)4 93 70 70 70 – fax +33 (0)4 93 70 46 31
email : resa@bestwestern-elixir.com – www.bestwestern-elixir-grasse.com



SUR DES AIRS ASIATIQUES

Julien Fiengo

Jean Fiengo

La Cafetière Fêlée à Antibes

BIO EXPRESS

1981 ◇ Naissance à Cannes
1990-2000 ◇ CAP-BEP de cuisine à l'école Escoffier à Cagnes sur mer (06)
2001-2005 ◇ Extras aux Pêcheurs à Juan les Pins, chef de partie à la Passagère le restaurant de l'hôtel des Belles Rives, La Siesta à Antibes, le Martinez à Cannes
2005 ◇ Se retrouve chef de cuisine au Barbarella à Cannes pendant 3 ans
2008 ◇ Achète le fonds et ouvre son restaurant La Cafetière Fêlée
2013 ◇ Devient Maître Restaurateur

Teriyaki de thon rouge snacké au tandoori, escalope de foie gras poêlée, sauce teriyaki à la lavande

Nichée dans une petite rue du vieil Antibes, Julien Fiengo interprète avec talent une cuisine métissée. Rencontre.

Ouvrir votre propre restaurant, c'était un rêve ?

Ma grand-mère tenait à Paris un petit restaurant de quartier. J'ai toujours eu en tête d'ouvrir mon restaurant, c'est le rêve de tout cuisinier.

Ma ville c'est Antibes. J'ai découvert ce restaurant par hasard et quand j'ai su qu'il était à vendre, j'ai tout fait pour le racheter. Avant, ici c'était un restaurant de cuisine créole. Nous avons tout refait en salle comme en cuisine.

Quel style avez-vous voulu donner aux lieux ?

Zen, moderne. Les murs et le sol sont dans différents tons de gris, les tables et chaises en wenge. Il y a quelque chose de japonisant. C'est mon père qui a une entreprise dans le bâtiment, qui s'est chargé de la décoration. Après en avoir discuté avec lui, je lui ai donné carte blanche.

Votre cuisine aussi a des accents asiatiques...

Oui, c'est une fusion franco-asiatique. Je mélange les traditions des deux pays. Comme j'aime autant la cuisine asiatique que française, j'ai eu envie de créer ma propre cuisine. Sans consulter la recette, je pars juste d'un intitulé de plat japonais et son visuel que j'adapte à la française. Et inversement.

Par exemple, je pars du maki que je décline à la française avec du foie gras grillé, 4 épices, de la gelée d'orange, des gambas rôties, de la gelée de mangue, vinaigrette ponzu et du shizo vert. À l'inverse, je fais une souris d'agneau confite au curry Panang, feuilles de kaffir, lait de coco et noix de cajou. J'utilise beaucoup de produits asiatiques. Le produit qui me caractérise, c'est le thon rouge. J'aime le travailler.

Votre truc à vous, ce sont les produits nobles.

Oui, j'aime les beaux produits. Je n'utilise pas d'abats ou de vieux légumes.

Tartare de boeuf Simmental à la thaï coupé au couteau, pignons, gingembre, citronnelle et sauce sriracha

« J'ai toujours eu en tête d'ouvrir mon restaurant, c'est le rêve de tout cuisinier.»

Macaron géant au thé vert Matcha, framboises fraîches et mousse «Carambar»

Le plat qui illustre ça, c'est le Hamber-Rossini de bœuf simmental pris dans le filet, blinis à la crème de truffe et sauce au poivre rouge de Kampot...

Avez-vous des fournisseurs spéciaux pour les produits exotiques ?

J'ai beaucoup de fournisseurs pour les produits asiatiques. Un épicier me fournit notamment le poivre et les filaments de piment (sortes de cheveux d'ange de piment ndrl).

Côté dessert, vous avez créé votre propre recette de macaron...

Je n'aime décidément pas faire comme les autres ! [rires] Je suis pâtissier de métier, j'ai assemblé plusieurs recettes pour créer mon macaron au matcha, mousse carambar et framboise fraîche.

Étonnamment, vous n'êtes allé qu'une fois en Asie...

Oui, en voyage de noces en Thaïlande. J'y ai d'ailleurs découvert la feuille du Kumbara et j'ai tout fait par la suite pour la retrouver ici. Mon rêve, c'est maintenant d'aller au Japon. ◆

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

Les solutions gaz propane Butagaz :

Le pack FlexiPro, c'est l'énergie à la carte !

- Optimisez votre trésorerie en ajustant précisément vos commandes à votre consommation de gaz propane.
- Réglez votre facture en 2 fois [1].

Programme Butaprimes : Financez vos projets de rénovation !

Exemple : Aides financières de **2 028€ TTC**[2] pour l'installation d'une chaudière à condensation gaz.

LE PROGRAMME BUTAPRIMES

Plus d'informations sur Butagaz.fr **ou au** N°Cristal 09 70 81 81 22

APPEL NON SURTAXÉ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

(1) L'option « paiement échelonné » est payante. Plus d'informations sur Butagaz.fr.

(2) Offre soumise à conditions, ces montants dépendent de la validation de l'éligibilité de l'opération par nos services en fonction de ses caractéristiques techniques telles que définies par le dispositif réglementaire des certificats d'économies d'énergie (ex : zone géographique, secteur d'activité, matériaux utilisés, surfaces...). Des modifications de normes et de mise en œuvre peuvent évoluer dans le processus de validation. Exemple : 2 028€ TTC pour l'installation d'une chaudière à condensation gaz d'une puissance supérieure à 30 KW pour usage chauffage, eau chaude sanitaire et une surface chauffée de 1 800 m² en zone climatique H3. L'inscription au programme Butaprimes est préalable aux travaux. Pour plus d'informations et une simulation de vos Butaprimes merci de contacter notre Service Clients au N° vert 082 008 631 (Appel gratuit depuis un poste fixe).

Butagaz

L'eau à la source

Carafe ? Eau minérale ?
Le système Castalie offre aux restaurateurs une nouvelle alternative. Rencontre avec Thibault Lamarque, son fondateur.

D'où vous est venue l'idée de ce concept ?
Je voulais proposer une autre façon d'aborder l'eau et faire baisser son coût. Le restaurateur est ainsi plus libre, il fait lui-même l'eau qu'il va commercialiser. À l'heure du fait maison et du local, c'est une solution pertinente.

Pour le restaurateur, c'est aussi un gain de place et de temps.
Le système fait gagner 4 m² au sol en moyenne et le restaurateur remplit sa bouteille au dernier moment. Comme l'eau sort fraiche grâce à un système de refroidissement, il n'y a plus besoin de frigo ni de manutention. Et contrairement aux eaux minérales souvent salées, celle-ci a un goût neutre ce qui permet la dégustation des mets et vins fins.

Il y a aussi un gros bénéfice environnemental…
Oui, surtout quand on sait qu'une bouteille d'eau minérale parcourt plus de 1200 kilomètres depuis sa source jusqu'à la table d'un restaurant parisien… Nous proposons une eau fraîche et affinée directement sur le lieu de consommation. Castalie est une eau 100 % locale servie dans une bouteille en verre conçue pour être réutilisée plus de 3000 fois. Côté machine, les fontaines sont fabriquées à partir de matériaux recyclables – aluminium, inox et acier – et disposent d'un mode veille qui permet de réduire la consommation électrique de 75 %.

Concrètement, comment ça fonctionne ?
Le système est connecté à l'eau du réseau et fonctionne avec une succession de filtres. L'eau est ainsi débarrassée du chlore, des particules et des éventuels métaux lourds. La machine est livrée avec des bouteilles personnalisables, le restaurateur peut afficher le nom du restaurant ou du chef, un titre… Côté entretien, grâce au contrat de location maintenance, le client n'a rien à faire. Nos techniciens interviennent régulièrement pour vérifier la machine et contrôler la qualité de l'eau. ◆
www.castalie.com

TÉMOIGNAGE DE BRUNO SUPPA

MAÎTRE RESTAURATEUR, PATRON ET CHEF DE CUISINE DE LA TERRASSE DES REMPARTS À LILLE

Bruno Suppa, Alain Warth et Thibault Lamarque

« Étant un restaurant d'étage, le gros avantage pour nous, c'est de ne plus avoir à monter l'eau. Ça évite aussi de nombreuses manipulations. Les frigos ne sont plus remplis, nous avons gagné de la place de stockage. Sans compter que les brasseurs ne viennent plus qu'une fois par semaine nous livrer les boissons ce qui est une bonne chose pour l'environnement. Côté coût, le consommateur y gagne puisque nous vendons la bouteille de 75 cl moins cher qu'une eau minérale. »

BIEN-SÛR, TOUS VOS PLATS SONT FAITS MAISON.

ET VOTRE EAU ?

PROPOSEZ ENFIN À VOS CLIENTS UNE EAU FAITE MAISON.

Parce que l'excellence et la maîtrise sont les maîtres-mots d'une cuisine de haute tenue, **Castalie vous propose un système complet de microfiltration de l'eau**.

Vous pouvez offrir une **eau plate ou pétillante** dont vous **réglez la finesse des bulles et la température**. Servez alors dans la bouteille de votre choix.

L'eau Castalie au **goût pur et neutre** n'altérera en rien les saveurs de vos plats et saura les mettre en valeur.

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

Pour en savoir plus ou pour prendre rendez-vous, contactez-nous sur **CASTALIE.COM** ou au **01 46 20 10 00**.

psLOVE – 447 614 355 – RCS Nanterre

UNE FABRICATION 100% FRANÇAISE

L'usine de la société DAV équipements qui fabrique les machines Castalie est située dans la région lilloise. L'intégration est verticale : « On part de la tôle d'inox que l'on va transformer puis intégrer dans des assemblages pour en faire des produits finis. », explique Jean-Denis Bargibant, directeur de l'usine. Et d'ajouter : « Les fournisseurs de compresseurs sont français et européens. La transformation et l'assemblage ont lieu chez nous. Nous fabriquons 4 millions de mètres de tubes inox par an et sommes à ce titre le seul fabricant en France ».

La conception est elle aussi française avec des bureaux d'études (froid, filtration, design et électronique) localisés un peu partout en France.

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

Charvet un piano à la mesure de votre talent.

PARTENAIRE CUISSON DES MAÎTRES RESTAURATEURS

1170, rue principale BP 3, 38850 Charavines France - Tél : 33 (0) 476 066 422 - Fax : (0) 476 557 875
www.charvet.fr - info@charvet.fr

Le secret d'un site Internet efficace

À quoi bon avoir un site Internet si personne ne le trouve en faisant une recherche et surtout s'il ne déclenche ni réservations ni appels ? 1001menus, spécialiste de la visibilité en ligne des restaurants, vous donne 10 conseils pratiques pour faire de votre site une machine à faire venir plus de clients.

Xavier et Thomas Zeitoun, fondateurs de 1001 Menus

1. La bonne technologie
Choisir html ou Flash qui sont les technologies les meilleures pour le référencement.

2. L'utile plutôt que l'esthétisme
Les considérations de praticité et de facilité de navigation doivent primer sur les considérations esthétiques. Eviter les entonnoirs, devoir revenir en arrière etc...

3. Les informations essentielles dès la première page
Ce qui est essentiel pour vos clients bien sûr sera le bouton de réservation, le numéro de téléphone, le menu et le prix.

4. Le moins de clics possibles
Proposer un formulaire avec le moins de champs possibles. Votre objectif : générer des réservations. Ne pas cacher le formulaire ou le bouton de réservation dans un sous-onglet d'une page. Le rendre visible et accessible à tout moment. Pensez aux ipad et mobile où le chargement des pages est lent.

5. Prévoir une mise à jour régulière
C'est un élément indispensable du référencement sur Google : mettre à jour les menus, événements ou promotions est un bon moyen de mettre du nouveau contenu.

6. De belles photos
De la salle et des plats. Le secret : un très bon appareil et un bon cadrage. Mieux vaut passer par un pro ou un bon ami. Ne pas négliger cela.

7. Les bonnes infos à jour
Horaires, menus, prix, tout doit être parfaitement à jour.

8. Des liens partout sur les annuaires
Pour que tout pointe sur votre site. Partout où l'on parle de vous, il doit y avoir un lien vers votre site : sur tous les annuaires si possible, dans vos posts de réseaux sociaux, dans les réponses aux avis postés sur internet. Et n'oubliez pas : si vous parlez des autres, ils parleront de vous.

9. Un site mobile
50 % des recherches se font sur mobile. Avoir un site mobile, rapide à charger avec les infos disponibles dès la première page.

LE SAVIEZ-VOUS ?

8 personnes sur 10 recherchent un restaurant sur Internet et la moitié d'entre elles le font par mobile (smartphone ou tablette).

10. Analytics
Ne vous contentez pas d'avoir un site, suivez ses performances avec analytics, un petit bout de code et hop ! ◆

1001menus.com

KPMG

“Moi aussi j’ai droit aux meilleures recettes !”

Stéphane Furla,
Maître Restaurateur, «La Litote»
à Vence (06)

Comme 47 000 entreprises commerciales, artisanales et professions libérales, je bénéficie des conseils d’un leader…

Et vous?

Crédit photo : Laurent Teisseire

KPMG est partenaire de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs

kpmgnet.fr

217 BUREAUX EN FRANCE

Et désormais, retrouvez toute l’actualité des Cafés, Hôtels, Restaurants sur notre hub Viadeo

EXPERTISE COMPTABLE ET CONSEIL

Le Crédit d'impôt

en faveur des Maîtres Restaurateurs : quelles formalités accomplir pour en bénéficier ?

La réponse de François Legoupil, Associé KPMG

François Legoupil, Associé KPMG, Responsable National de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants

Renouvelé pour l'année 2014, le crédit d'impôt Maître Restaurateur est égal à 50 % des dépenses qui permettent de satisfaire aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges relatif au titre de Maître Restaurateur.

Que faut-il entendre par les termes « normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges » Maître Restaurateur ?

La base de calcul du crédit d'impôt résulte donc de la liste d'éléments ci-dessous :

1. Dotations aux amortissements des immobilisations permettant d'adapter les capacités de stockage et de conservation de l'entreprise à un approvisionnement majoritaire en produits frais :

• matériel de réfrigération en froid positif ou négatif,
• matériel lié au stockage en réserve sèche ou en cave,
• matériel de conditionnement sous vide,
• matériel pour la réalisation de conserves et de semi-conserves,
• matériel de stérilisation et de pasteurisation,
• matériel de transport isotherme ou réfrigéré utilisé pour le transport des produits frais et permettant de respecter l'isolation des produits transportés ;

2. Dotations aux amortissements des immobilisations relatives à l'agencement et à l'équipement des locaux lorsqu'elles permettent d'améliorer l'hygiène alimentaire :

• travaux de gros œuvre et de second œuvre liés à la configuration des locaux,
• matériel de cuisson, de réchauffage, de conservation des repas durant le service,
• plans de travail,
• systèmes d'évacuation ;

3. Dotations aux amortissements des immobilisations et les dépenses permettant d'améliorer l'accueil de la clientèle et relatives :

• à la verrerie, à la vaisselle et à la lingerie,
• à la façade et à la devanture de l'établissement,
• à la création d'équipements extérieurs,
• à l'acquisition d'équipements informatiques et de téléphonie directement liés à l'accueil ou à l'identité visuelle de l'établissement ;

4. Dotations aux amortissements des immobilisations et les dépenses permettant l'accueil des personnes à mobilité réduite ;

5. Dépenses courantes :

• dépenses vestimentaires et de petit équipement pour le personnel de cuisine,
• dépenses de formation du personnel à l'accueil, à l'hygiène, à la sécurité, aux techniques culinaires et à la maîtrise de la chaîne du froid,
• dépenses relatives aux tests de microbiologie,
• dépenses relatives à la signalétique intérieure et extérieure de l'établissement,
• dépenses d'audit externe permettant de vérifier le respect du cahier des charges relatif au titre de Maître Restaurateur.

KPMG accompagne les Maîtres Restaurateurs dans leurs démarches liées à l'obtention du crédit d'impôt Maître Restaurateur.

Afin de bénéficier de ce crédit d'impôt, ces travaux doivent être réalisés et payés au cours de l'année pour laquelle est demandée le crédit d'impôt. Il s'impute sur l'impôt sur les sociétés ou sur votre imposition personnelle (si vous relevez de l'impôt sur les revenus).

Le crédit d'impôt est égal à 50% des sommes engagées dans la limite de 30 000 euros, soit 15 000 euros sur une période de trois ans (l'année de l'obtention du titre et les 2 suivantes). Un nouveau crédit d'impôt pourra alors être sollicité lors du renouvellement du titre de Maître Restaurateur, celui-ci étant accordé pour une durée de quatre ans.

Les équipes KPMG sont à votre disposition pour déterminer les dépenses éligibles au crédit d'impôt, pour calculer celui-ci et établir les déclarations fiscales correspondantes. ◆

> « Afin de bénéficier de ce crédit d'impôt, ces travaux doivent être réalisés et payés au cours de l'année pour laquelle est demandé le crédit d'impôt. »

PARTENAIRES DE L'EXCELLENCE

Solicuisine Brillanteur Inox, tout simplement brillant

sélectionné par

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Solipro

www.solipro.fr

Spécialiste hygiène depuis plus de 40 ans

e-pack HYGIENE

Technologie et innovation au service **des métiers de bouche**

1ère solution tactile HACCP

L'HACCP du bout des doigts
Performant,
Rapide et Innovant

Dématérialisez vos relevés réglementaires
Suivi températures frigorifiques,
Plan de nettoyage désinfection,
Traçabilité
Analyses micro biologiques,
Réception de marchandises...

Maintenance & Accompagnement
Nous assurons l'assistance via notre hotline, la sauvegarde et la sécurité des données, même en cas de casse.

e-pack HYGIENE est un outil qui facilite la gestion de votre

Plan de Maîtrise Sanitaire

Ecran mural avec son support Inox et caméra

Tablette

Etiquettes de tracabilité

www.epack-hygiene.com

+33 (0)2 29 62 64 40

service-vente@epack-hygiene.com

e-pack Hygiène révolutionne le plan de maîtrise sanitaire !

« Les restaurateurs (…) apprécient la rapidité, le confort et la fiabilité de la solution… »

Des difficultés constatées par les professionnels des métiers de bouche :

La mise à jour quotidienne du Plan de Maîtrise Sanitaire, souvent longue et fastidieuse, demande aux restaurateurs beaucoup de rigueur et de temps passé en formalités. Pas toujours facile à concilier avec les contraintes du travail en cuisine.

Yves Rallon, ancien restaurateur à Brest, connaît bien la question et a imaginé une solution tactile innovante visant à simplifier au maximum ces contraintes : ePack Hygiene.

ePack Hygiene : une solution tactile innovante et ludique

Le principe d'ePack Hygiene : dématérialiser la démarche HACCP et l'adapter aux conditions de travail en cuisine.

Plus besoin de papier, de stylo, de classeurs… Toutes les informations du Plan de Maîtrise Sanitaire sont réalisées sur l'écran ou la tablette tactile au sein de la cuisine. Le planning des tâches à réaliser est actualisé automatiquement au jour le jour. L'outil permet même de réaliser des photos des étiquettes produits et de les classer par date. La traçabilité produits est parfaitement maîtrisée et ce de façon plus hygiénique. Niveau sécurité des données, la solution a de quoi séduire. Toutes les données enregistrées sont sauvegardées à la fois dans l'outil et sur le Cloud. Ces informations sont accessibles en un instant et peuvent être envoyées par e-mail ou exportées sur pdf, word…

Un outil qui tient ses promesses

Les restaurateurs qui ont testé ePack Hygiene apprécient la rapidité, le confort et la fiabilité de la solution qui leur permet de consacrer plus de temps à leur cœur de métier. Leurs équipes sont remotivées vis-à-vis de la démarche HACCP et y participent plus volontiers.

Une chose est sûre… les années papier sont définitivement derrière eux ! ◆

Big Green Egg®.
Explorez de nouveaux territoires culinaires.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Partenaire officiel des Maitres Restaurateurs

Le Big Green Egg® c'est cinq modèles de fours en céramique offrant un nombre illimité de possibilités culinaires, à cuisiner en intérieur comme en extérieur. Son fonctionnement au charbon de bois permet au Big Green Egg de griller, braiser, mijoter, rôtir, fumer, cuire à basse et haute température (jusqu'à 400°C) pour une cuisson saine et respectueuse des produits.

Il a déjà été adopté par les plus grands Chefs et fait le bonheur d'une centaine de milliers de gourmets tout autour du monde.

Big Green Egg

Créateur d'innovation culinaire

www.biggreeneggfrance.fr

Big Green Egg France - Téléphone : 01 56 56 55 57 - Fax : 01 56 56 56 75

contact@biggreeneggfrance.fr - BigGreenEggFR Big Green Egg France

Gulae

Cybernecard habille les Maîtres Restaurateurs

Cybernecard rejoint les Maîtres Restaurateurs en tant que Partenaire Officiel via sa célèbre marque de vêtements de cuisine professionnels Karlowsky.

© Karine Faby

Le soin porté à la tenue vestimentaire et son harmonie avec l'établissement font partie des critères de sélection pour accéder au titre de Maître Restaurateur. Combinant élégance, modernité et technicité des coupes, intelligence des détails, confort, tissus de très haute qualité grandes teintes, robustes et faciles à entretenir, les collections Karlowsky apparaissent comme autant de solutions adaptées à la dynamique des métiers de la restauration. La preuve avec la ligne « Rock Chef » qui a récemment habillé les plus grands lors du prestigieux Salon professionnel Egast à Strasbourg.

« La marque partage avec les Maîtres Restaurateurs les mêmes valeurs de qualité, d'expérience et de compétence »

Par ce partenariat officiel, Cybernecard est fier de nouer avec l'Association des Maîtres Restaurateurs un lien de confiance fort et durable pour soutenir et enrichir l'image des femmes et des hommes qui, chaque jour, témoignent dans leur travail de leur attachement à l'excellence de la restauration traditionnelle. Un partenariat riche de sens quand on sait que la société, reconnue pour ses produits originaux d'excellente fabrication, partage avec les Maîtres Restaurateurs les mêmes valeurs de qualité, d'expérience et de compétence. ◆

POUR COMMANDER,
CONTACTEZ CÉLIA AU 03 88 55 90 23
OU CELIA@CYBERNECARD.FR

L'AVIS DU CHEF

OLIVIER NASTI, MOF, CHEF DU RESTAURANT DOUBLE ÉTOILÉ LE CHAMBARD À KAYSERSBERG (68)

Vous avez porté la veste Rock Chef by Karlowsky lors du salon Egast. Qu'en avez-vous pensé ?

C'était juste le temps d'une démonstration culinaire mais j'ai pu constater que c'est une veste assez élégante, aux détails esthétiques. J'ai été conquis par la qualité du tissu, à la fois confortable et très agréable (tissu haut de gamme égyptien, ndlr), je pense que c'est là le secret d'une bonne veste. Votre veste, signée par une centaine de chefs, est d'ailleurs encadrée dans mon bureau !

Quelle importance accordez-vous aux vêtements professionnels ?

Les tenues sont cruciales ! Toutes mes cuisines étant ouvertes sur les clients, ça dépasse largement le cadre du simple vêtement. On ne peut pas se permettre d'avoir des vêtements inélégants ou de mauvaise qualité, et il faut également une cohérence de couleur entre les équipes. Dans l'hôtel, c'est encore plus important. On va créer l'identité de chaque service avec l'habillement. En plus de la dimension esthétique, les vêtements transmettent là un vrai message.

Quels sont vos critères de sélection ?

On a besoin de vestes modernes, avec une belle coupe et un tissu de qualité. Mais surtout des vestes fines, confortables et dans lesquelles on ne transpire pas au bout de 5 minutes ! Il ne faut pas oublier que c'est un outil de travail.

Nouvelle étoile pour le Chambard, chef du restaurant Le 1741, ouverture du 3e Flamme&Co à Mulhouse… 2014 semble être votre année ! Quels sont désormais vos objectifs ?

Nous avons plusieurs établissements de types différents, mon objectif est aujourd'hui la bonne gestion simultanée de tous ces projets. Je mets tout en œuvre pour satisfaire notre clientèle en faisant comprendre à nos équipes que nous devons absolument faire passer un moment de bonheur à tous les clients qui entrent dans l'un de nos établissements et ça commence avec la qualité de l'accueil.

www.oliviernasti.com
www.flammeandco.fr
www.lechambard.fr

LA NOTE DU CHEF

QUALITÉ : ★★★★½ CONFORT : ★★★★☆ ESTHÉTISME : ★★★½☆

MEIKO

The clean solution

Partenaire de

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'EXIGENCE
AU SENS PROPRE

© juin 2014 - SYNTAGME

L'expert en solutions de lavage durables

MEIKO France - 1 rue Niels Bohr - 77400 Saint-Thibault-des-Vignes - contact@meiko.fr

www.meiko.fr

La nouvelle image des Maîtres Restaurateurs

Au terme de 4 années d'existence, l'AFMR veut se doter d'une identité forte, résolument tournée vers le consommateur, pour promouvoir le Titre.

L'association est clairement positionnée vis-à-vis des pouvoirs publics. Elle doit l'être pour le consommateur et pour la presse. C'est le sens de ce nouveau départ. Le "R" en bleu blanc rouge met l'accent sur le R de Restaurant et sur les trois couleurs du drapeau français qui accentue le caractère officiel de la démarche. Ce R est une image puissante, qui parlera d'elle même très rapidement. Nous voulons cette image synonyme de sécurité, de sérieux, de dynamisme, pour des professionnels qui veulent garder leurs valeurs mais sont résolument tournés vers l'avenir.

Un site internet entièrement repensé

www.maitresrestaurateurs.com

Symbole de sa montée en puissance, l'Association lance son nouveau site Internet repensé pour un accès facilité à l'ensemble des informations utiles au public et aux professionnels. Tout est étudié pour un accès thématisé et simplifié à l'information, faisant de ce site la référence en matière de gastronomie française. Dès la page d'accueil, l'utilisateur sait comment naviguer et où trouver ce qu'il cherche. Il peut identifier et localiser un restaurant via un moteur de recherche multicritères. Le site mobile, sans téléchargement, a été créé pour permettre de trouver où qu'il soit un « Maître Restaurateur » grâce à l'outil de géolocalisation. Un onglet *Actualités* offre de nombreuses news thématiques sur l'univers gastronomique des Maîtres Restaurateurs avec des informations légales, des actualités régionales, des vidéos-portraits de chefs, des recettes « maison » et des annonces d'événements... Un site qui renforce l'esprit de communauté des Maîtres Restaurateurs. L'Association a choisi de mettre en valeur deux sources d'information déjà existantes, qui leur sont dédiées : la newsletter mensuelle a été repensée, enrichie et modernisée. Le magazine et les vidéos *Terre de Chefs*, sont mis en valeur et plus facilement consultables en ligne. Pour mieux informer tous ceux qui souhaitent rejoindre la famille des Maîtres Restaurateurs, une rubrique dédiée aux professionnels regroupe clairement les informations détaillées notamment sur les démarches, les conditions de candidature au titre, le cahier des charges.

◇ Un sticker transparent à mettre sur la porte d'accès au restaurant
◇ Des vêtements de travail siglés aux couleurs de l'Association
◇ Une newsletter nouvelle formule
◇ Un nouvel annuaire national

Le « Fait Maison » en question

Le sujet est au cœur de l'actualité. 75 % des restaurateurs français auraient recours à la cuisine micro-ondes. Et dans un contexte de scandales alimentaires à répétition, le consommateur s'interroge. Les Français veulent manger sain, ils ont besoin de transparence et d'information.

Une partie de la profession résiste à ces préparations industrielles et continue de mitonner de bons petits plats. Depuis 4 ans, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs défend une cuisine de qualité, entièrement faite maison. Maître Restaurateur est le seul titre officiel (parmi la forêt de labels en tous genres) délivré par l'État avec près de 3 000 titulaires professionnels. Dans l'attente de la mention obligatoire « fait maison » (en attente du décret d'application vers l'été 2014), l'Association souhaite valoriser son savoir-faire en la matière.

L'intérêt pour le professionnel ?

Le titre de Maître Restaurateur, en validant les qualités professionnelles du chef et de son établissement, lui donne le droit d'apposer la plaque officielle à l'entrée de son restaurant, et d'utiliser le logo officiel. Il permet aussi de bénéficier d'un crédit d'impôt pouvant aller jusqu'à 15 000 euros. L'Association Française des Maîtres Restaurateurs va plus loin : adhérer à l'AFMR, c'est être identifié, reconnu et valorisé et bénéficier des avantages du nouveau site, de la présence dans l'annuaire officiel (200 000 ex.), d'une visibilité dans les guides de gastronomie (Guide Michelin, Gault & Millau, Bottin Gourmand, Lebey) et sur les Pages Jaunes. L'adhésion est une démarche volontaire, dont la contribution s'élève à 200 € HT/an, et qui permet de soutenir toutes les actions mises en œuvre pour le développement du titre. ◆

CASHpad

LA CAISSE ENREGISTREUSE RÉINVENTÉE

La solution de caisse Cashpad, s'adapte à vos méthodes de travail, afin d'assurer **efficacité en salle, organisation en cuisine, pilotage de vos restaurants** au quotidien, tout en intégrant **les services de vos partenaires** directement dans l'interface de votre caisse (réservation, service de vin au verre, paiement mobile, livraison...).

Nos engagements : **la performance, la qualité, le service, l'accompagnement.**

www.cashpad.fr

Cashpad® est une marque déposée par Ositia. iPad® est une marque commerciale de Apple Inc.

CASHpad La caisse enregistreuse réinventée

28, rue Réaumur - 75 003 Paris
Service Commercial : +33 1 77 62 44 22
commercial@cashpad.fr

Design & Fabrication française

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT
ARRENTIÈRES • CÔTE DES BAR

www.jacques-chaput.com

© Stéphane de Bourgies

LA TABLE DU « MAÎTRE » RESTAURATEUR

Anne-Sophie Pic

Maison Pic

La voix est aussi douce que le caractère fort et affirmé. Et d'ailleurs, quelle force faut-il pour reprendre avec autant de conviction et de succès cette célèbre maison familiale dont le parcours marque l'histoire de la gastronomie française ? Relever le chalenge d'une hérédité sans faille en maintenant le savoir-faire et la reconnaissance étoilée d'une lignée de prestige, telle est l'incroyable réussite d'Anne-Sophie Pic reconnue désormais pour son talent et sa personnalité marquante et attachante.

Lorsque vous arrivez à Valence chez Anne-Sophie elle vous dit : « Bienvenue chez vous ». Voilà une femme dans le partage, le don, l'altruisme, qu'elle exprime dans l'art de sa cuisine avec une sincérité emprunte de simplicité et de justesse. Animée d'un instinct mémorial lié à une intuition très personnelle, Anne-Sophie Pic se promène en gastronomie avec l'intention avouée d'un retour à l'essentiel. Concentration, précision, sérénité, curiosité, sensibilité sont les maîtres mots de sa recherche incessante de la perfection.

Et dans cette quête, elle aime raconter l'histoire, la genèse, le sens de l'expérience qu'elle vit et fait vivre aux autres. Elle n'a de cesse de bouger les lignes, de se remettre en question avec la curiosité et l'ouverture d'esprit d'un « créateur » humble et talentueux. Elle cherche la note juste, joue le contraste, les nuances. Dans sa cuisine, Anne-Sophie veut être comprise. Elle explique, elle raconte, elle décortique, elle image.

Son menu s'affiche sur une multitude de cartes presque littéraires ou l'histoire de chaque plat se raconte longuement. La Betterave plurielle et sa saveur d'enfance, Les oursins violets des vacances au Lavandou, La bière blonde et le caramel pour le nez floral de cet alcool et Les poireaux jaunes du Poitou pour la technicité de la sauce. Car Anne-Sophie est avide de technique. Son futur laboratoire de recherche sera un espace dédié à l'exploration de la gastronomie sous toutes ses formes tant elle pense que l'expérience peux encore être poussée à l'extrême. Elle explique que sa création s'inspire aussi d'autre mondes créatifs et vous dit comment la connaissance, par exemple, du milieu des parfumeurs a été pour elle une bouffée d'oxygène lui permettant d'apporter une complexité supplémentaire à sa cuisine. Celle qui a fait des sauces un des fils conducteurs de son art culinaire a choisi d'en privilégier les cuissons courtes pour plus de fraicheur, plus de persistance aromatique et dénaturer le goût le moins possible. Des valeurs, une éthique, une philosophie qu'elle retrouve dans le titre de « Maître Restaurateur » dont elle dit qu'il laisse un large spectre à ceux qui peuvent l'intégrer et permet, d'une certaine façon, de préserver la diversité de la cuisine française.

À force de sincérité, Anne-Sophie Pic a impulsé une évolution lente mais précise à l'héritage familial accompagnée dans sa démarche par son époux, David Sinapian, le Président du groupe qui insuffle à l'aventure l'énergie d'une stratégie parfaitement maitrisée laissant à Anne-Sophie la liberté de s'exprimer en cuisine et d'aller toujours de l'avant. « Remettre l'humain au centre des choses en allant à la rencontre des autres tout en laissant les autres venir à soi et développer ma capacité à convaincre par ma cuisine est chez moi une motivation permanente. » Cette fille et petite-fille d'ardéchois protestants accepte aujourd'hui son statut de femme chef ou le contraste du commandement se mélange à la douceur de la création pure.

On est touché par le charisme humble de cette femme d'où émerge par à coups, l'émotion des souvenirs de l'enfance. L'une des plus belles rencontres gastronomiques et humaines de ma vie professionnelle.

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

Maison Pic – Restaurant *** – Hôtel *****
285 avenue Victor Hugo
26000 Valence (Drôme)
Tél. +33 4 75 44 15 32
Fax +33 4 75 40 96 03
Le restaurant Pic est ouvert toute l'année sauf le dimanche et le lundi.

Dans chaque numéro, Sébastien Ripari, fondateur du Bureau d'Étude Gastronomique vous fait découvrir l'une de ses adresses complices, parmi les nombreuses que comptent nos Maîtres Restaurateurs. Il est allé pour vous à la rencontre de ces chefs, du bistrot au gastro, mettant à l'honneur l'amour du goût et le savoir-faire de tradition.
Suivez les actualités du Bureau d'Étude Gastronomique :
www.lebureaudetude.com/category/actualites et www.facebook.com/ripari

PREVOYANCE HCR

SANTÉ HCR

LA PROTECTION SOCIALE GLOBALE DES SALARIÉS

RÉGIME PRÉVOYANCE CONVENTIONNEL - RÉGIME PRÉVOYANCE COMPLÉMENTAIRE
ACTION SOCIALE
FRAIS DE SANTÉ CONVENTIONNELS - FRAIS DE SANTÉ COMPLÉMENTAIRES

Hôtels | Cafés | Restaurants

Pour en savoir plus

HCR Prévoyance — N° Vert 0800 427 000
DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H30 À 18H30
www.hcrprevoyance.fr

HCR Santé — N° Vert 0800 427 001
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
www.hcrsante.fr

Île de la Réunion : 02 62 900 100
Autres DOM : 01 30 44 54 17

malakoff médéric — PRÉSENTS POUR VOTRE AVENIR
KLÉSIA
OCIRP — unis par excellence
GROUPE AUDIENS
GPS

Deux femmes Maîtres Restauratrices élevées au rang de Chevalier de la Légion d'honneur

Marie-José Bandecchi (restaurant Josy-Jo)

Saluons nos deux amies **Marie-José Bandecchi**, restaurant Josy-Jo à Cagnes-sur-Mer (06), conseillère générale des Alpes-Maritimes et **Nicole Fagegaltier**, hôtel-restaurant du Vieux Pont à Belcastel (12), pour cette promotion qui met en lumière l'excellence de ces femmes au service de la restauration professionnelle et leurs qualités managériales. Rappelons que Josy Bandecchi a été mise à l'honneur avec sa fille Valérie dans notre numéro 12 de *Terres de Chefs* consacré aux femmes Maîtres Restauratrices. ◆
www.maitresrestaurateurs.com

Lot Of Saveurs 2014

la gastronomie
dans tout son art

Sixième édition déjà, et un enthousiasme grandissant du Grand Cahors à construire et faire évoluer le festival Lot Of Saveurs dans le panorama de la gastronomie événementielle française. Lot Of Saveurs, c'est aussi tout un programme autour de l'art culinaire. Photographies, théâtre, performances culinaires, animations de rues… Lot Of Saveurs 2014 réunira le meilleur de l'art culinaire du 3 au 6 juillet. Chaque année, au moment d'imaginer une nouvelle programmation, nous nous demandons comment Lot Of Saveurs peut-il apporter sa pierre à l'édifice du bien-manger ? Lot Of Saveurs 2014 sera la synthèse de cette veille alimentaire. Nos produits locaux sont notre luxe et nos chefs vont vous le prouver une fois encore. Vous le découvrirez pendant leurs démonstrations, pendant les concours, pendant le Banquet qui cette année sera labellisé Grande Tablée par le Ministère de l'Agriculture et accueillera 2000 personnes, ou encore pendant le repas gastronomique du dimanche soir… Tous les produits locaux et labellisés seront mis en valeur cette année et les festivaliers seront tous des locavores !

Des duos un chef / un artiste, un DJ cuisinier et italien et des majorettes charcutières viendront occuper la scène d'un festival que nous avons voulu recentrer physiquement cette année sur l'ensemble des allées Fénelon, de la place Mitterrand au Square Jouvenel… Enfin, un véritable salon du Livre de cuisine occupera les allées de ce nouveau village Lot Of Saveurs qui sera bel et bien le festival gastronomique dans tout son art ! ◆
www.lotofsaveurs.fr

Produits Bernard Loiseau

Le groupe Bernard Loiseau a souhaité mettre en avant les producteurs et artisans de Bourgogne en leur offrant la force et le nom du groupe. Dominique Loiseau, elle-même, Maître Restaurateur, a choisi et veillé sur la qualité et l'originalité des produits. À l'exception des Foies gras qui viennent d'Alsace, tous les autres sont Bourguignons. Jus de fruits de Nectars de Bourgogne, moutardes, vinaigres, crème de cassis, terrines…

Pour notre part, nous avons été très séduits par les liqueurs et crèmes de la maison Gabriel Boudier, à l'image de la crème de pêches et fleur d'Hibiscus et la très étonnante crème de griottes et chocolat, avec le goût de cacao qui reste en bouche, ou encore les moutardes d'Edmond Fallot comme celle à la fleur de noisette et vanille bourbon ou encore celle aux feuilles de coriandre et oranges confites qui permettent de réveiller des recettes classiques. ◆
www.bernard-loiseau.com

EQUIP'HOTEL PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

16-20 NOV. 2014

PALACES

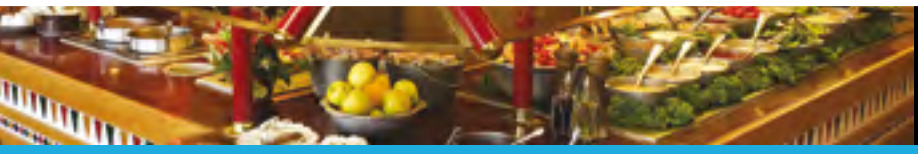
HÔTELS

RESTAURANTS

SPAS

CUISINES

CAFÉS-BARS-CLUBS



COLLECTIVITÉS

Toutes les idées et tendances pour l'Hôtellerie-Restauration

www.equiphotel.com

NETTOYER ENTRETENIR

ACCUEILLIR RELAXER

CUISINER SERVIR

CONCEVOIR DÉCORER

GÉRER CONNECTER

Partenaire Officiel

TRANSGOURMET market

Organisé par Reed Expositions

REJOIGNEZ-NOUS SUR facebook

MAMA SHELTER

Parrainé par **SERGE TRIGANO**

On a failli être amies

Sorti le 24 juin, le film de la réalisatrice et actrice Anne Le Ny, *On a failli être amies*, a pour particularité d'avoir comme personnage principal masculin, joué par Roschdy Zem, un chef, Maître Restaurateur. Également interprété par Karin Viard et Emmanuelle Devos, le film se déroule, en partie, dans les décors d'un restaurant étoilé d'une part et d'un bistrot de l'autre.

Rencontre avec Anne le Ny, réalisatrice.

SYNOPSIS

Marithé travaille dans un centre de formation pour adultes. Sa mission : aider les autres à changer de métier et à trouver leur vocation. Se présente alors Carole, qui vit et travaille dans l'ombre de Sam, son mari, énergique et talentueux chef étoilé. Ce n'est cependant pas tant de métier, dont Carole semble avoir besoin de changer, mais de mari. Marithé se donnera à fond pour aider Carole à se projeter dans une nouvelle vie. Mais quelle est la nature profonde de ce dévouement, quand Martithé ne semble pas insensible au charme de Sam, ni à sa cuisine ?

Pourquoi avez-vous choisi de donner le rôle d'un chef de cuisine au personnage interprété par Roschdy Zem ?

Je cherchais un métier qui se fasse en couple et le restaurant s'y prêtait bien. L'idée de cuisine en a découlé naturellement. C'est beau à filmer et cela m'a permis de décliner des émotions autour de la sensualité. Et finalement, j'ai pu voir beaucoup de ressemblances entre le métier de chef et celui de réalisateur, comme la direction d'une équipe, d'une brigade ; cela m'a intéressée.

Quel a été le rôle de Jean Imbert, qui a été consultant sur votre film ?

Il m'a fait visiter des cuisines et rencontrer des chefs, comme Jean-François Piège, Christian Le Squer, chez Ledoyen, mais aussi à Angers, à l'Ile le restaurant étoilé de Catherine et Gérard Bossé ou chez Vivant à Paris. Il a ensuite coaché Roschdy Zem sur les gestes, mais Roschdy est amateur de cuisine, ce qui a facilité les choses. Enfin il a conçu les plats que nous voyons dans le film.

Avez-vous tout de suite pensé à Roschdy Zem pour le rôle de Sam ?

Pas tout de suite mais assez rapidement. Je souhaitais faire un film provincial, très français et je trouvais plaisant de prendre quelqu'un venant de l'immigration car je trouve que la culture française est souvent mieux représentée par les personnes qui l'ont apprises plus que par les gens qui pensent l'avoir dans le sang.

Le personnage de Sam est Maître restaurateur, que représente pour vous ce titre et est-ce important pour vous d'avoir la garantie du « fait maison » lorsque vous allez au restaurant ?

Oui car il était important que l'on croit à la qualité de son restaurant et de son travail. Le titre est évidemment un gage de sérieux et de qualité supplémentaires.

Et vous-même lorsque vous allez au restaurant que recherchez – vous en premier lieu ?

Je suis moi-même une cuisinière très moyenne mais j'aime beaucoup mangé. J'apprécie de voir que des gens se mettent au service du produit et de leur qualité et pas le contraire. Je n'ai jamais fréquenté de très grands restaurants étoilés. J'espérais pouvoir faire des repérages formidables, que mon producteur allait m'octroyer de fabuleuses notes de frais ! Mais pas du tout ! Je n'ai pu voir que les cuisines et pas m'installer en salle ! ◆

Propos recueillis par Patricia de Figueirédo.

RESTO NOUVO

Le salon professionnel Provence - Méditerranée des Restaurations d'Aujourd'hui

2ème ÉDITION

12 & 13 octobre 2014

Votre rendez-vous avec l'innovation

Parc des Expositions - Avignon

www.restonouvo.com

La 5e édition du Concours Création et Saveurs 2014

« Un plat, un dessert, deux produits, étonnez-moi encore. » *Éric Frechon*

Au programme de l'édition 2014, chaque candidat devait réaliser, en 3 h 45 et pour 6 personnes, deux recettes, selon les thèmes choisis par le président du Jury Eric Frechon, M.O.F., Maître Restaurateur et Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol*** à Paris.

Le jeune sous-chef de 25 ans Sébastien Geray, en poste à La Table du Lancaster* Paris, remporte la 5e édition du « Concours Création et Saveurs » suivi par Gildas Périn, chef de partie au Restaurant Le Pavillon* au Touquet (62) et par Simon DESILES, demi-chef de partie, Les Prés d'Eugénie*** – Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, (40). « Le thème était compliqué : le sucre soufflé en dessert. J'ai été un peu dur avec les chefs mais c'était bien de les forcer à faire quelque chose qu'ils n'ont pas l'habitude de faire. Les résultats ont été surprenants et les desserts nous ont scotchés ! », témoigne le Président du Jury. À l'issue de cette journée, Eric Frechon, et son jury de 14 chefs cuisiniers et pâtissiers de renom (7 chefs M.O.F. et 8 chefs étoilés soit 14 étoiles au total), a désigné Sébastien Geray vainqueur du Concours Création et Saveurs 2014 pour son plat : Filets de merlan farcis façon Mondrian, cube de navet, carotte et petits pois, œuf de tétragone, cœur coulant de crème de laitue, sauce au vin blanc et Noilly Prat avec la crème supérieure Président et son dessert : Fraîcheur de clémentine et mascarpone Galbanià l'amande.

« Ce fut une belle expérience avec des résultats très serrés, vous nous avez tous régalé ! » a souligné Eric Fréchon. Le lauréat remporte un voyage gastronomique à New York d'une (7 000 €), offert par Président Professionnel. Les 2e et 3e prix se voient offrir respectivement un week-end découverte du « Flocons de Sel » à Megève, dirigé par le chef triple étoilé Emmanuel Renaut (2 000 €) et un week-end gastronomique dans un Relais & Châteaux (1 000 €). ◆

Sources : Bureau de presse agro-alimentaire – Élodie Revert-Nicolas
elodie@bureaudepresseagro.com
Photos © Bertrand Duquenne

Sébastien Geray, lauréat du concours, Éric Fréchon et Patrick Pétard, DG de Lactalis CHR

Bourgeois

Gastronomie

Technologie

Ecologie

De la conception jusqu'à l'utilisation

L'EXCELLENCE À TOUS LES DEGRÉS

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 601075I

ECO-CONCEPTION NF E01-005

www.bourgeois.coop

Salon Omnivore 2014

Bourgeois a invité les Maîtres Restaurateurs le dimanche 16 mars sur la scène sucrée de la Maison de la Mutualité.

Guy Babolat (Pdg de Bourgeois) et Gilles Brochard

Guy Babolat, le PDG de la maison Bourgeois a ouvert les festivités en présentant ses marques, les pianos professionnels Bourgeois et la marque grand public Delaubrac avec ses superbes éléments qui permettent à chacun de retrouver le goût et le charme de l'authentique. Une soixantaine de personnes étaient venues assister à deux démonstrations particulièrement réussies !

Du côté des Maîtres Restaurateurs, deux duels animés par Gilles Brochard dont un premier franco-français entre Thierry Vérola (l'Affriolé à Paris 7e) et Michel Craca (L'Antre Amis à Paris 15e) et un deuxième où le Maroc a croisé le couteau – ou plutôt la cuillère – avec le Japon. En effet, Fatema Hal (Le Mansouria à Paris 11e) et Hissa Takeuchi (restaurant Kaseiki à Paris 15e) ont réalisé des crèmes dessert, au safran pour Fatema et au Yuzu pour Hissa. Le public présent a pu déguster les créations des Chefs. Enfin, Audrey Canestrier, secrétaire général de Profrance, est venue vanter les mérites du vrai « made in France » avec des sociétés qui, comme Bourgeois, créent et maintiennent des emplois dans l'hexagone. ◆

www.omnivore.com

Thierry Vérola, Gilles Brochard et Michel Craca

Fatéma Hal et Hissa Takeuchi

Spécialiste
du foie gras depuis 1884

La gamme de foie gras frais et surgelé pour les chefs la plus large du marché. Une sélection affinée dans chaque bassin de production.

Depuis 25 ans, entre tradition et modernité, le trophée MASSE du foie gras récompense l'esprit créatif des chefs ainsi que le respect du produit.

RUNGIS - LYON - NANTES - STRASBOURG

TROPHEE MASSE DU FOIE GRAS

Le Concours des créateurs d'émotion

www.tropheemasse.com
www.maison-masse.com

Chaque jour un rêve d'enfant est réalisé.
Votre soutien est essentiel.
WWW.PETITSPRINCES.COM 01 43 35 49 00

Des rêves pour grandir de l'énergie pour les vivre

Association
Petits Princes

Espace offert par Terres de Chefs

La Glacière

Groupe ICM

ODIC S.A.
LA GLACIERE
Z.I. du TGV - Avenue de l'Europe - 71210 ECUISSES, France
Tel. : +33 (0)3.85.73.9000 Fax +33 (0)3.85.73.9001
E-mail : odic@odic-sa.com - http://www.glaciereodic.com

Partenaire officiel de
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Julien
Agriculteur
"Voir les épis pousser, les imaginer faisant partie d'une chaîne de savoir-faire ancestral, c'est très inspirant pour mon travail quotidien."
à Suzay / Haute Normandie
Aline
Brasseur
"Quand je reçois le malt j'imagine toujours le lieu de culture, et le résultat du brassage est encore plus magique."
à Mons-en-Barœul / Nord-Pas-de-Calais
Christophe
Restaurateur
"Associer la Bière avec des mets savoureux est une expérience surprenante tous les jours renouvelée."
à Paris / 8ème arrondissement

DE LA TERRE À LA BIÈRE, IL N'Y A QU'UNE PASSION.

La bière, patrimoine culturel français est un produit naturel, fruit d'un travail transmis de génération en génération et partagé entre trois acteurs complémentaires : les agriculteurs, les brasseurs et les restaurateurs. Produit de convivialité, la bière associe l'art de cultiver les ingrédients naturels, l'art de la transformation et l'art de la mise en scène. Valoriser ce chemin d'exception, faire connaître ce savoir-faire humain permet à chacun de mieux comprendre et d'apprécier toutes les facettes de la Bière.

Jeunes Agriculteurs · Tendances Bière TOUTES LES FACETTES DE LA BIÈRE · HEINEKEN S.A.S.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION