LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

HIVER 2014 / 2015 – n°15

Focus Aquitaine

Christophe Bourrissoux
Le Résinier (33)

Franck Angelaud
Le Cohé (33)

Thierry Mottard
Le Bistrot d'Antan (33)

Benoît Mary
L'Absolu (33)

Laurent Poumeyrau
Les Chais d'Haussmann (33)

Nikhola Lavie-Cambot
Le Clos du Roy (33)

Franck Putelat
Hôtel Le Parc (11)

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

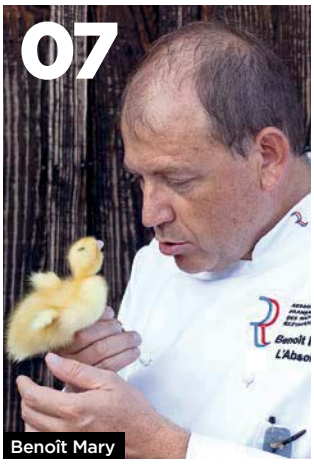
Crédit photo : Thierry Leroy.

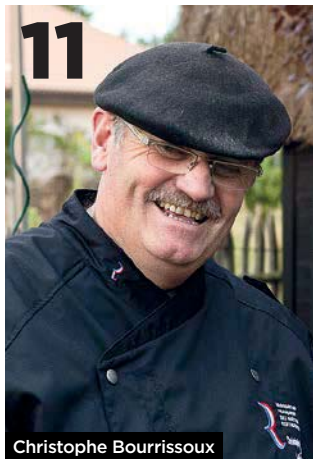
De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

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

Rejoignez-nous sur facebook / chefspresidentprofessionnel

PRÉSIDENT Professionnel





En Aquitaine

05 Le mot d'Alain Juppé

Rencontres

07 Benoît Mary
11 Christophe Bourrissoux
21 Nikhola Lavie-Cambot
23 Franck Angelau
33 Thierry Mottard
37 Laurent Poumeyrau

Portraits

16 Laurence Aigon
17 Carine Aigon
55 Andréa Schmitz

Reportages

15 Jérôme Gendro
19 L'Esturgeonnière
29 Charcuterie Bordelaise
31 KPMG
32 Billet d'humeur : A. Marcon
49 Cashpad

La chronique vin

27 Le vignoble de Bordeaux

La table du Maître Restaurateur

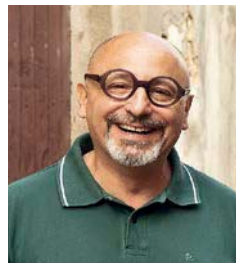
41 Franck Putelat

Actualités

43-47 L'AG de l'AFMR
51 Le déjeuner des partenaires

53-55 Du côté d'Équip'Hotel

Prochaine escapade en Seine et Marne



L'Édito d'Alain Warth

Directeur de la rédaction

AU PRÉ DE MA BLONDE

Chers amis gastronomes,
C'est en Aquitaine et plus spécialement en Gironde que l'équipe de *Terres de Chefs* a fait escale pour parler des Maitres Restaurateurs de ce magnifique terroir de France.
Que ce soit les vins du bordelais de réputation mondiale, de la Blonde d'Aquitaine qui est présente sur toutes les belles tables des restaurants, il n'est pas de mots suffisants pour mettre en lumière cette belle terre du sud-ouest et ses acteurs au service du produit frais travaillé par de vrais professionnels « à la maison » !
N'oublions pas le caviar d'esturgeon de Gironde dont la réputation franchit allègrement les frontières et que les chefs font découvrir à la table des Maîtres Restaurateurs pour le plus grand plaisir des épicuriens. Enfin, il n'est plus besoin de rappeler que cette terre est bénie des Dieux pour tous ses produits régionaux au service de l'authenticité du goût.
Bravo au talent et à la gentillesse des Maîtres Restaurateurs de Gironde qui sont les ambassadeurs du titre d'État !

Marie-Noelle et Michel Marengo avec Alain Warth et Jean-Philippe Montel

Direction, administration, rédaction :
43, rue de Douai 75009 Paris
Tél. : +33 1 42 81 22 91
Directeur de la publication, responsable des partenariats AFMR : Alain Warth
alain.warth@proditis.com
Chef de fabrication :
Jean-Philippe Montel
jpcom@proditis.com
Journaliste :
Raphaël Vidaling
raphaele.vidaling@wanadoo.fr
Conception graphique :
Laure Chapalain
contact@lch-design.com
Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com
Publicité :
Aurélie Laurentjoye
aurelie@proditis.com
Terres de Chefs est édité par Proditis SARL
Siret 52431082800024 – ISSN 2119-291X
Impression :
Imprimé par les Imprimeries de Champagne à Langres (52) sur papier certifié FSC

AGUILA

La meilleure recette pour développer votre activité

BUSINESS SOLUTIONS

Nespresso vous accompagne au quotidien pour développer votre activité. Laissez Aguila faire une partie du travail : dotée d'une technologie de pointe, cette machine professionnelle vous permet de créer de nombreuses recettes gourmandes et de nouveaux moments de dégustation, tout en assurant un haut volume de café. Il n'a jamais été aussi simple de gérer des hauts volumes avec une telle sophistication, Grand Cru après Grand Cru.

0 805 11 07 11 (appel gratuit depuis un poste fixe) ou www.nespresso.com/pro

NESPRESSO®
What else ?*

*Quoi d'autre ?

Alain Juppé

Maire de Bordeaux,
Président de la Cub
(Communauté urbaine
de Bordeaux),
ancien Premier ministre

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs a choisi de consacrer son nouveau numéro à Bordeaux et à la Gironde. Je ne peux que me féliciter de cette initiative tant il est vrai que le rapport entre le vin, la gastronomie et Bordeaux va de soi !

La ville de Montaigne évoque immanquablement le vin le plus prestigieux du monde, mais aussi celui d'une cuisine originale qui exploite non sans une certaine sophistication les produits d'un terroir extraordinairement riche : lamproies, cèpes, bœuf de Bazas, agneau de Pauillac… Curnonsky, critique culinaire français du siècle dernier surnommé « le prince des gastronomes » considérait la gastronomie à Bordeaux comme justifiant à elle seule un déplacement depuis le fin fond de l'Europe !

Mais, la gastronomie bordelaise doit aussi sa réputation aux restaurateurs qui ont choisi la qualité, au service d'une passion : la cuisine. Le titre de Maître Restaurateur reconnaît une exigence, celle de la qualité des produits utilisés et consacre une excellence, celle des meilleurs artisans de la restauration traditionnelle. Il s'agit d'un label utile et nécessaire qui répond aux aspirations grandissantes de nos concitoyens en matière d'alimentation saine et diversifiée et à la préservation des modèles alimentaires traditionnels qui font la réputation de notre gastronomie.

À Bordeaux, nous ne manquons jamais une occasion de célébrer la gastronomie en mettant en lumière les talents et les richesses de notre région. Que ce soit la Fête du vin, le premier événement œnotouristique de France, les Epicuriales, le Bon Goût d'Aquitaine, ou plus récemment Bordeaux S.O. Good nous revendiquons notre plaisir de bien manger ! ◆

« Je me réjouis que des Maîtres Restaurateurs bordelais ainsi que des producteurs locaux soient aujourd'hui mis à l'honneur. Par leurs actions ils valorisent les atouts de notre territoire, et de là, de notre pays. »

CHARVET

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

CHARVET

POUR LE PLAISIR DES CLIENTS

Benoît Mary

Benoît Mary

L'Absolu, à Auros (33)

Magret de canard seché et fumé, foie gras

BIO EXPRESS

1967	Naissance à Bazas (Gironde)
1985	CAP de cuisine
1989-1993	GO et second de cuisine au Club Med
1993-2000	Création de son premier restaurant, le Ti Pont, à Aillas
2000-2004	Exploitation du restaurant Les Terrasses du Lac et du Bar de la Plage, à Carcans
2007	Création de l'Absolu
2008	Premier chef à obtenir en Gironde le titre de Maître Restaurateur

Ris de veau rôti en deux cuissons basse température, rôti

Autrefois, vers 1830, c'était Chez Moïse. Puis Chez Simone. Aujourd'hui, c'est chez Benoît, un ancien baroudeur de la cuisine qui a posé ses valises dans ces vieilles pierres chaleureuses, et c'est devenu l'Absolu. « L'Absolu, ça veut tout dire et rien dire, et c'est très bien comme ça ! » Rencontre avec un chef qui ne se prend pas pour une star.

Il y a des chefs qui ont fait leurs armes aux côtés de grands maîtres. Benoît Mary l'avoue : lui, c'est au Club Med qu'il s'est formé ! Après son apprentissage auprès de chefs qui « n'étaient pas des tendres », il découvre un autre monde : celui des clubs de vacances, un peu partout dans le monde. Et il y apprend l'essentiel. D'abord, qu'il faut savoir faire feu de tout bois et se débrouiller avec les moyens du bord… même griller des langoustes pour 200 personnes lors d'un barbecue géant, aux Antilles, alors que l'orage menace ! Ensuite, et surtout, que ce métier est un métier de service et de contact. Finis les chefs reclus dans leur cuisine. Depuis qu'il a été GO, Benoît Mary cuisine résolument pour ses clients, et il ne manque pas d'aller les voir en fin de repas.

> « On ne vend pas seulement à manger, on vend du bonheur. »

Après le Club Med, il s'est posé dans la région, en créant le Ti Pont, à Aillas, puis en exploitant à la fois le restaurant Les Terrasses du Lac et le Bar de la Plage, à Carcans, dans un même esprit de convivialité sans prétention.

L'Absolu, créé en 2007, est avant tout un restaurant de campagne – c'est le premier mot qui vient à la bouche de Benoît Mary quand il en parle. Avec toute la simplicité et l'authenticité qui vont avec. Et aussi les banquets, le sens de la fête. Le public qui touche le plus ce chef, c'est celui qui ne va au restaurant qu'une fois par an, pour une grande occasion.

« Alors, c'est vrai, on se freine un peu, on ne peut pas se permettre d'aller trop loin en inventivité : du saumon au chocolat blanc, ça a été ma grande limite ! » Mais ce n'est pas un vrai sacrifice pour lui : ne pas trop dénaturer le produit, telle est sa devise. Alors, tant pis pour le chocolat blanc. Surtout quand on a la chance d'avoir à sa disposition des produits de très grande qualité, comme le canard de Palmagri.

Croustillant de banane

« La restauration s'est démocratisée. »

Ce qui réjouit ce chef épicurien, c'est qu'il constate une évolution des attentes de ses clients : alors qu'autrefois 80 % préféraient la quantité à la qualité, aujourd'hui, il dirait que les tendances se sont inversées. Les menus interminables (potage, entrée, poisson, viande, fromage, dessert) ne sont plus d'actualité. Aujourd'hui, c'est plutôt deux plats, et les prix n'ont pas baissé pour autant : les gens mangent moins, mais mieux. Et ils sont plus nombreux à s'offrir le restaurant. Il se réjouit notamment de la hausse de fréquentation des jeunes, surtout en semaine.

« Ils viennent pour se faire plaisir. Et nous, on est là pour ça, leur faire plaisir. On n'est pas des étoilés et on ne veut pas l'être ! D'ailleurs, le titre de Maître Restaurateur, ça veut dire qu'on fait du bon boulot sans forcément être étoilé. Mais notre plus grand salaire, je vous le redis, c'est la satisfaction du client. Un client content, ça vaut plus que toutes les primes ! » ◆

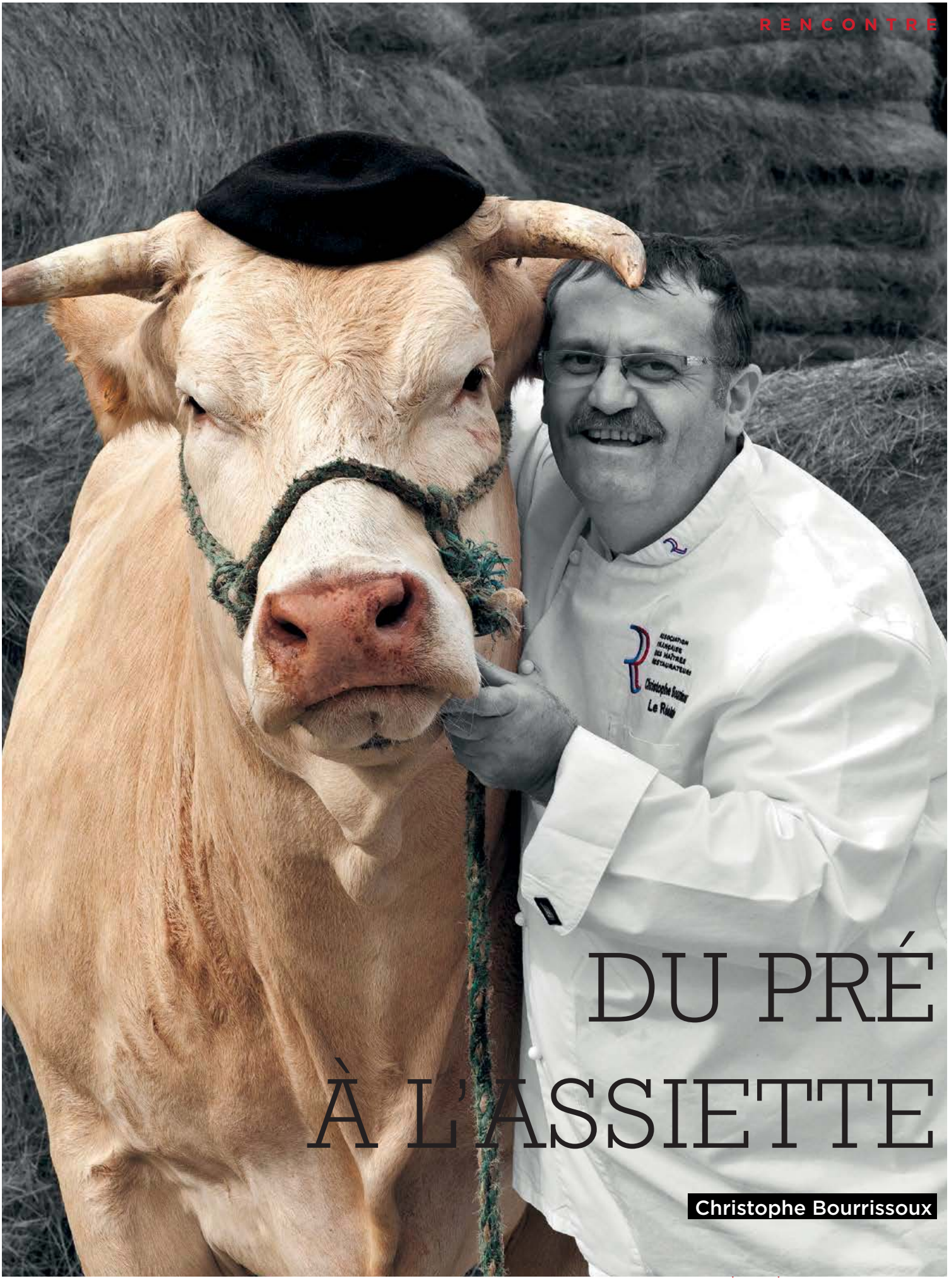
restaurant-absolu.com

PALMAGRI, LE CANARD ARTISANAL

« Par chance, nous sommes à 50 mètres de chez lui ! » Benoît Mary se réjouit de cette étroite collaboration avec son fournisseur avec raison : chez Palmagri, les canards sont élevés dans des conditions artisanales aux antipodes des méthodes industrielles. Cette coopérative créée en 1977 par une femme d'agriculteur, regroupe seize producteurs locaux qui élèvent chacun jusqu'à 150 canards. Nourris au maïs, avec une alimentation à volonté et garantie sans farine, gavés à la main, les palmipèdes sont chouchoutés, ce qui leur vaut un poids de 25 % supérieur à leurs cousins de batterie. Palmagri est capable de fournir aux restaurateurs foies gras et magrets spécialement choisis selon l'usage en cuisine. Des produits élaborés selon les recettes authentiques de la fondatrice, soigneusement transmises depuis 37 ans…

foiegras-palmagri.fr ◇ 8, rue Partarrieu, 33124 Auros

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
PRODUIT DE BRETAGNE
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
Le Guérandais



DU PRÉ À L'ASSIETTE

Christophe Bourrissoux

Christophe Bourrissoux

Le Résinier,
au Barp (33)

« Je m'éclate depuis 15 ans. C'est violent mais c'est super. S'endormir sur ses lauriers, ce n'est pas pour moi. »

La tatin du Gemmeur

C'était un ancien restaurant, laissé à l'abandon après 50 ans d'histoire. Christophe Bourrissoux l'a transformé en restaurant et en maison d'hôtes, avec plusieurs annexes. Un lieu de vie quasi communautaire, avec son équipe, qui dépasse le domaine strictement culinaire...

Le résinier, c'est celui qui ramassait, autrefois, la résine du pin des Landes. Le lieu portait déjà ce nom, et son nouveau propriétaire, amoureux des Landes, l'a conservé avec bonheur. Tous les employés, en costume noir, portent un béret, tradition landaise aussi. Et esprit d'équipe.

Car le rôle de Christophe Bourrissoux ne se borne pas à celui de chef. Ou alors quasiment de chef de famille ! Cinq des employés sont logés gratuitement, avec leurs familles, dans une grande maison qui fait partie des lieux. À une condition expresse : qu'ils mettent de côté, sur un compte épargne, les économies ainsi réalisées. « Je fais comme si c'était une maison familiale, explique le patron bienveillant. Mes petits jeunes, je leur apprends tout ce que je sais, je les surdiplôme, je les accompagne. C'est un double apprentissage : au resto et dans ce lieu de vie. C'est l'école de la vie. »

Mais papa-poule est exigeant ! Tenue stricte, rigueur à tous les étages, de la folie créative peut-être, mais bien maîtrisée ! Une petite vidéo, sur son site Internet, présente ses ouailles comme une équipe de rugby : les premières lignes, les défenseurs... Une équipe à laquelle il consacre bien quatorze heures par jour. « Et une demi-heure pour ma famille, avoue-t-il tristement. C'est mon grand regret. Je suis heureux, mais ce métier m'a bouffé. Il n'y a rien de simple, dans la vie... »

Ce dynamisme de gestionnaire, il l'a mis à l'épreuve quand il était responsable produit, puis directeur d'établissement pour Crescendo, une chaîne énorme, de l'acabit du Club Med. « Grande école en matière de gestion humaine, et aussi en gestion des achats. C'est là que j'ai appris mon métier. »

Et peut-être également là qu'il a appris à voir les choses en grand. Vous en connaissez beaucoup, des restaurateurs qui achètent carrément des demi-bœufs ?

BIO EXPRESS

1966	Naissance à Saintes (17)
1982	CAP de cuisine à Arcachon
1983-1986	CAP de pâtisserie chez Marquet, à La Teste de Buch
1986-1992	Cuisinier dans l'Armée
1992-2000	Responsable produit pour la chaîne Crescendo
2001	Achat du Résinier
2008	Ajout de la grange et de la bergerie
2010	Obtention du titre de Maître Restaurateur

Le pot-au-feu de foie gras sauce Poulette

Christophe Bourrissoux l'affirme : « Moi, la viande, je vais la vérifier sur pied, dans les prairies ! Je vais voir Marguerite, on me montre ses cuisseaux, l'éleveur me parle d'elle. C'est comme ça qu'on peut raconter des histoires à nos clients, ensuite : leur dire que l'été a été beau, que les vaches ont bien mangé. Ils savent ce qu'ils ont dans leurs assiettes… »

Ses fournisseurs aussi, on peut dire qu'il les soigne. « Par exemple, j'ai une mamie exceptionnelle qui m'apporte ses fromages de chèvre. Je lui ai dit : la star, c'est vous ! Plus question de passer par la petite porte de derrière, désormais vous traverserez la salle. Alors elle vient fièrement, avec sa blouse et ses cageots, c'est gratifiant pour elle et c'est très bien. Il faut mettre en avant les gens qui nous nourrissent. »

La cuisine, elle aussi, met en avant le produit. « On est une auberge, on n'a aucune prétention gastronomique. On sait faire de la cuisine sophistiquée, on le fait pour les grandes occasions. Mais, au quotidien, je préfère les tartes toutes simples, les Saint-Jacques au beurre, le carré aux herbes quand il y a des herbes dans le jardin, et sinon tant pis, on fait autre chose. Pas de chichi ! Bon pain, bonne sauce et la vie est belle ! »

> « C'est dans mes gènes : je m'occupe des gens. »

Le carré d'herbes, parlons-en : c'est l'un des très jolis espaces extérieurs qui se visitent, avec la grange, la bergerie, bientôt l'airial, une vieille maison landaise entourée de chênes, qui sera un lieu de plus pour séjourner. « Les gens vont se balader, ils visitent, tout est toujours ouvert. Ça me plaît de les voir prendre plaisir. Ils piquent des idées, se posent des questions… J'aimerais qu'en repartant d'ici ils retiennent quelque chose. » Christophe Bourrissoux ou le sens du partage qui va bien au-delà de l'assiette… ◆ **www.leresinier.com**

La pomme de terre en habit vert

BIEN-SÛR, TOUS VOS VINS VIENNENT DE PETITS PRODUCTEURS.

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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs

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.

ps9000 – 447 614 565 – RCS Nanterre

Jérôme Gendro

Éleveur de blondes d'Aquitaine d'exception

« Je reste le plus naturel possible. »

Éleveur, est-ce le bon mot ? « Je suis amoureux de cette race depuis tout petit », déclare Jérôme Gendro, qui s'est installé dès ses 18 ans. Il faut dire que son père, son grand-père et son arrière-grand-père lui ont refilé le virus. « Ce n'est pas un métier, c'est une passion. La passion de la génétique : former les bons couples, essayer de faire des bêtes parfaites. »

À 10 ans, il a les yeux tout humides de voir Câline, la vache de son père, monter sur le podium. Aujourd'hui, c'est Fraizia, Gabrielle et Hilot, des bêtes à concours. Ses favorites parmi la trentaine qu'il engraisse chaque année, avec amour et soin. Et aussi avec simplicité.

« J'ai la chance d'avoir un terroir formidable : des parcelles exceptionnelles, qui ont été assainies par les Hollandais à l'époque d'Henri IV. Certaines en bordure de Gironde, qui forment donc des prés salés. D'autres où je me contente de former des rigoles pour que l'eau de pluie s'écoule. Avec une éolienne pour pomper l'eau de source. »

En somme, un élevage quasiment bio, même s'il n'en demande pas le label, parce que les bêtes sont tout de même vaccinées. Un élevage extensif sur 200 hectares de prairies naturelles, sans insémination artificielle, sans engrais, et avec un foin si abondant et de si bonne qualité qu'il en revend jusqu'à l'étranger.

Une véritable aubaine pour les restaurateurs comme Christophe Bourrissoux, qui viennent s'y fournir en viande saine et savoureuse. Mais Jérôme Gendro n'aime pas tellement parler de cet aspect, il laisse au maquignon sa besogne. « Moi, je sais qu'une bête stressée, ce n'est jamais bon, alors je laisse sa croissance se faire et je les soigne. Ce qui se passe après, ça ne me regarde pas… » ◆

Laurence Aigon

Atelier de vannerie à Reulle-Vergy (21)

Il est souple, l'osier, modeste et écolo. Comme Laurence Aigon. Le parcours de cette jeune vannière a connu, en effet, quelques sinuosités : architecte paysagiste de formation, elle évolue comme artiste plasticienne, puis comme libraire à l'abbaye de Cîteaux, avant de tomber amoureuse de cette technique ancestrale, la vannerie. Au terme d'une reconversion professionnelle qui la réjouit, elle ouvre son tout nouvel atelier, l'été 2014, et se fait vite remarquer du monde culinaire par son diplôme de fin d'études : le triporteur gourmand, présenté notamment au salon RestoNouvo d'Avignon. Inspiré des stands de *street food* asiatiques, ce coffre à compartiments, qu'elle a installé sur un vélo indonésien, peut servir de démonstration sur les marchés ou les salons, comme aux livraisons des traiteurs.

C'est un exemple parmi d'autres de l'extrême souplesse qu'offre la vannerie, à laquelle Laurence Aignon voudrait donner une certaine modernité : elle travaille par exemple sur des paniers repas, surfant sur la mode des *lunch box*. « Quand on dit vannerie, on pense tout de suite aux paniers. Mais il y a toutes sortes de paniers. Et tellement d'autres choses à inventer ! »

Son rêve serait de travailler à la commande pour des restaurateurs, car c'est toute la magie de ce végétal, le saule : pouvoir se plier à des demandes individuelles. Lampes, paravents, objets déco ou contenants alimentaires… Un traiteur vient de lui commander des porte-sandwiches. Une municipalité loue son triporteur comme buvette ambulante. Demain… tout est possible. « La vannerie se met à table », c'était le thème imposé de son diplôme. Et si on le prenait au mot ? ◆

laurence.aigon@gmail.com

Carine Aigon

Animatrice d'émissions culinaires

Si Carine Aigon a fait ses débuts dans la restauration, c'est à la télévision qu'on la connaît, comme présentatrice d'émissions culinaires : *Je cuisine au gril* et *Je cuisine à la cocotte*, chez Cuisine TV, et *La cuisine d'à côté* et *Côté cuisine*, sur France 3 Méditerranée. Un parcours qui lui a donné l'occasion de rencontrer de nombreux chefs.

Carine Aigon, d'où vous vient votre intérêt pour la cuisine ?

La cuisine et le vin, je tiens à le préciser ! Car le vin est aussi pour moi une grande passion. La cuisine est dans mes gènes, je crois : mes grands-parents tenaient un restaurant, à Dijon. Je passais mes dimanches avec mon autre grand-mère, dans la plus pure tradition de préparation des repas de famille. J'aime beaucoup la cuisine traditionnelle, le gibier. J'avais un grand-père chasseur, ça me rappelle plein de bons souvenirs. Moi qui ai fait le service pendant quelques années, quand j'étais jeune, je garde une vraie affection pour les serveurs : c'est un métier qui demande d'être très réactif. Ensuite, j'ai travaillé à la télévision. Quand je suis arrivée dans le Sud, une émission de cuisine se mettait en place : je savais qu'elle était faite pour moi, et ça été huit années de bonheur.

À cette occasion, vous avez rencontré de nombreux chefs. Avez-vous remarqué une évolution ?

Bien sûr ! Et c'est notamment la télévision qui a fait changer les choses en cuisine. Quand j'ai commencé, il y avait l'animateur et le chef, c'était bien distinct. Aujourd'hui, les deux se sont entremêlés, les animateurs sont aux fourneaux et les chefs sont devenus des animateurs. Les nouveaux chefs de la « génération Top Chef », appelons-la ainsi, intègrent la partie média à leur vision du restaurant. Autrefois, ils ne quittaient pas souvent leur cuisine. Désormais, la communication fait partie de leur métier.

Quels types de problématiques soulèvent-t-ils, quand ils s'entretiennent avec vous ?

Pourquoi parler des problèmes ? Ce n'est pas ce que je retiens. Ce que je vois surtout, c'est l'énergie incroyable qu'ils sont capables de déployer. Tenir un restaurant, c'est comme piloter un énorme navire. C'est lourd, c'est risqué ! Mais ils foncent, ils travaillent, ils inventent. Parfois, ils passent par d'autres chemins : la télévision, la *street-food*... Certains prennent le temps d'écrire des livres, de passer à la télévision, parce qu'ils sont animés par la passion de la transmission. Ils m'impressionnent !

Et le titre de Maître Restaurateur, qu'en pensez-vous ?

Je suis ravie qu'il existe. Il aide à faire prendre conscience aux restaurateurs qu'ils doivent travailler des produits bruts et frais, en prenant soin de leur provenance. Il permet de transmettre aux jeunes générations non seulement le savoir-faire dans la cuisine, mais aussi le savoir-être, l'engagement dans le travail.

Un mot pour finir ?

Deux mots. Chapeau bas ! ◆

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur,
ses produits de la mer frais,
ses légumes frais et ses fruits frais.

© conception création : partago - 07/2014

Toutes nos coordonnées sur : www.terreazur.fr

Strasbourg - Mulhouse - Bordeaux - Limoges - Clermont-Ferrand - Saint-Flour – Aurillac - Rodez - Ussel - Dijon - Besançon - Sens - Rennes - Avranches - Brest - Cherbourg - Lorient - Bourges - Tours - Le Mans - Orléans - Nancy - Metz - Épinal - Reims - Toulon - Saint Raphaël - Rungis – Toulouse – Agen - Lille - Amiens - Boulogne-sur-Mer - Dieppe - Nantes - Angers - Niort – Marseille - Avignon - Montpellier - Pau - St Jean de Luz - Lyon - Grenoble - Annecy - Moutiers - Thonon-les-Bains

TerreAzur, partenaire premium d'OMNIVORE

L'Esturgeonnière

Pionnière française en matière de caviar

Parmi les produits proposés par TerreAzur - groupe Pomona, on trouve le caviar Perlita, produit à l'Esturgonnière. On l'appelle « l'or noir ». On l'achète, d'ailleurs, à prix d'or. On le déguste avec une cuillère en or (ou de nacre ou d'Inox), car il oxyde l'argenterie. Pourquoi le caviar est-il à ce point considéré comme un produit de luxe ? Interview de Michel Berthommier.

Imaginez un poisson venu de Sibérie, qu'il a fallu acclimater en Aquitaine, chouchouté par une source géothermale. Considérez qu'il doit être élevé et soigné pendant dix années, en moyenne, avant d'être abattu pour sa production de caviar. Du moins, en ce qui concerne les femelles, puisqu'elles seules portent des œufs, bien sûr. Sur les 30 000 poissons qui naissent chaque année, la moitié mâle servira à produire des filets de poisson, l'autre moitié, les femelles, sera élevée jusqu'à maturité. Encore faut-il procéder à la délicate opération de sexage, pour trier les unes des uns, au cours de laquelle chaque poisson recevra une puce électronique permettant un suivi individuel tout au long de sa vie. Un suivi médical qui prend très au sérieux leur grossesse, puisque les dames esturgeons sont examinées, une par une, par un échographe. C'est lui qui déterminera l'état de la gonade, l'organe qui contient les œufs précieux. Enfin, durant ces dix années, les poissons seront nourris deux fois par jour de produits végétaux et issus de la mer, le caviar français étant le seul au monde à pouvoir garantir l'absence totale de produits et sous-produits d'animaux terrestres. « Une norme très stricte et très coûteuse, imposée par la grande distribution, laquelle n'est pas aussi regardante dès qu'il s'agit de caviar étranger. Comment nous reprocher, dès lors, d'être plus chers que la concurrence ? » souligne Michel Berthommier. Ajoutons à cela l'extrême minutie de la mise en œuvre des œufs, une fois les poissons abattus : rincés, égouttés, pesés, salés, assemblés selon leur taille et leur couleur, mis en boîte

sous vide sans qu'un seul soit écrasé, et le tout en un temps record (moins de 90 minutes) pour éviter tout risque de bactérie. Et l'on comprendra que le luxe ait un prix…

C'est aussi une fierté nationale, puisque 40 % des 3,5 tonnes produites annuellement sous le nom de la marque Perlita sont exportés à l'étranger. Une aventure née à la fin des années 1990, copiée par d'autres pays depuis, et qui s'inscrit désormais parmi les spécialités raffinées de la région Aquitaine. ◆

www.caviarfrance.com

Nikhola Lavie-Cambot, Le Clos du Roy à Saint-Emilion, accompagné de Julien Boudy et Grégory Debet, TerreAzur Aquitaine

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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 SURTAXE

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 0811 008 631 (Appel gratuit depuis un poste fixe).

Butagaz

Butagaz - SAS au capital de 195 225 000 euros - 47-53 Rue Raspail 92594 LEVALLOIS-PERRET CEDEX - 402 960 397 RCS de Nanterre - Crédit photo : gettyimages - zaostratecrea.com

Pavé d'esturgeon à la sauce bordelaise et ses minis tartelettes d'épinards, quenelles brousse de brebis et ses pointes de caviar de l'Esturgeonnière

Nikhola Lavie-Cambot

Le Clos du Roy, Saint-Émilion (33)

Au cœur de ce village médiéval réputé, un jeune chef offre un délicat mélange de modernité et de produits locaux, comme le caviar d'esturgeon fourni par TerreAzur.

Des parents architecte d'intérieur et comptable, un bac S et 3 ans de fac de médecine : rien ne prédisposait Nikhola Lavie-Cambot à devenir chef. À cela près que, dès l'âge de 10 ans, il furète dans les cuisines de la maison et demande instamment à mettre la main à la pâte. Il abandonne ses études de médecine, sans regret : « Aujourd'hui, je soigne aussi les gens, mais d'une autre façon. »

Il change donc de cap et passe les diplômes de cuisine. « J'avais les bases, par passion, puis j'ai appris les techniques. D'ailleurs, j'apprends encore. » C'est ce qui lui plaît dans ce métier : se remettre en question, bousculer ses acquis. Les médias y sont pour quelque chose : « pas une chaîne qui n'ait son émission culinaire », souligne-t-il. Il en résulte une clientèle de plus en plus pointue, qui joue parfois les critiques culinaires. « On est obligés d'être parfaits. C'est à la fois contraignant et stimulant. »

Mais il relève le défi, et notamment celui de servir des assiettes « brutes », dit-il, où le produit n'est plus déstructuré, comme le voulait la mode, encore récemment. « Avec la cuisine moléculaire, on était tellement dans le visuel qu'on avait perdu la notion gustative. On revient au produit, on ne le trafique plus. Des petites carottes servies tout entières, c'est très beau, c'est aérien, c'est un jardin dans l'assiette ! À quoi bon mettre de l'agar-agar ? »

Pour lui, le service est comme une pièce de théâtre, « Quand tout est bien réglé, c'est magnifique ! », et la cuisine est une histoire d'émotion. « Je suis par nature généreux, j'aime faire plaisir, transmettre l'émotion que j'ai pu mettre dans un plat. »

On sent beaucoup de délicatesse dans la vision de son métier. C'est encore au bien-être des convives qu'il pense, quand il parle du titre de Maître Restaurateur. « C'est fait pour eux, ça les met à l'aise, ils n'ont pas à se poser la question de savoir si c'est frais ou pas. » Une reconnaissance, certes, mais qui ne vaudra jamais celle des clients. « Il y a une chose que j'adore, c'est quand les gens me disent qu'ils n'ont pas vu le temps passer… » ◆

« C'est un métier qui demande du cœur. Il faut aimer donner. »

BIO EXPRESS

1979	Naissance à Bordeaux
1999	CAP, BEP et Bac Pro cuisine à l'institut Paul Bocuse
2000	Master of Management and Accounting
2001-2004	Demi-chef de partie chez Thierry Marx à Cordeillan Badges
2004-2006	Chef de partie chez Philippe Etchebest, à l'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Émilion
2006-2007	Second de cuisine chez Claude Darroze, à Langon
2007	Chef et gérant du Clos du Roy
2013	Obtention du titre de Maître Restaurateur

www.leclosduroy.fr

Cybernecard.fr

TEXTILES & OBJETS **TENDANCES**

Partenaire officiel des **MAÎTRES RESTAURATEURS**

vous propose pour la rentrée

SÉLECTION OFFICIELLE
MAÎTRES RESTAURATEURS

Retrouvez les produits de la gamme
"Maîtres Restaurateurs" sur
www.afmr.cybernecard.fr

CONTACT

Célia KOEHLER | afmr@cybernecard.fr | Tél. +33 (0)3 88 55 25 58 | Fax. +33 (0)3 88 55 17 92

L'ESPRIT DE PERFECTION

Franck Angelaud

Franck Angelaud

Le Cohé,
à Pessac (33)

« Le déclencheur a été mon apprentissage. J'y ai appris la passion, la rudesse et l'amour du produit.»

Lingot de foie gras mi-cuit aux épices douces, gelée de poires au Langoiran moelleux

Au cœur de Pessac, un restaurant qui se dit « plus chic que gastronomique » : rencontre avec un chef qui travaille avec sa mère et ses trois fils, et pour qui l'esprit d'équipe n'est pas un vain mot.

Quand on demande à Franck Angelaud pourquoi il a choisi ce métier, il a tendance à répondre, pour plaisanter, « parce que je ne sais rien faire d'autre ! » La vérité est un peu ailleurs : ce qu'il aime avant tout, c'est l'adrénaline. Le coup de feu du service, la course permanente pour être au top… Et, surtout, l'esprit d'équipe. « Tous mes employés me l'ont dit. Chez moi, il y a une certaine ambiance. Quoi qu'il arrive, on est soudés. » Facile, direz-vous, quand on a la chance de travailler avec ses trois fistons ! L'un en cuisine, l'autre en salle, le troisième en apprentissage. Avec sa propre mère qui s'occupe du linge. Une vraie petite entreprise familiale.

L'aventure familiale a commencé bien avant Le Cohé, par la reprise d'un bar que tenaient les parents Angelaud. Porté par le dynamisme de Franck, le bar est devenu petite brasserie de vingt couverts, puis bistrot de quarante couverts, bientôt agrandi d'une terrasse de cent places, avant l'ouverture d'une grande salle pour cent vingt convives autour d'une cheminée.

« Tous les deux ans, il me faut un nouveau challenge », reconnaît le chef. En 2000, le challenge s'est appelé Le Cohé. Une cuisine jeune et dynamique qui débarque dans un repaire de personnes âgées. Pas facile ! Il a fallu tenir bon pendant cinq années pour installer un nouveau style, fidéliser une clientèle au départ un peu déroutée. Mais aujourd'hui on vient de loin pour

déguster la spécialité de la maison : le ris de veau mijoté au banyuls, servi avec du foie gras et un méli-mélo de petits légumes. Une recette inchangée depuis quinze ans et très technique, délicate à réussir : challenge encore. À côté du veau, poisson et noix de Saint-Jacques côtoient la pluma de porc ibérique : « ça sent le Sud-Ouest, si vous voyez ce que je veux dire ! »

Tant d'énergie déployée, ça méritait bien une reconnaissance. C'est chose faite depuis la création du titre de Maître Restaurateur. « Je tiens beaucoup à ma petite plaque dorée. Ça rassure les gens et c'est pile mon éthique : des produits frais, pas de surgelé, rien qui n'arrive tout prêt. Même le pain est fait ici tous les matins. » Une qualification qui, selon lui, va dans le sens de l'évolution du métier, de plus en plus strict et difficile. « Ça évite aux guignols de servir des trucs tout cuits. Ce sont les plus exigeants qui restent, et c'est tant mieux ! »

L'exigence, il n'en manque pas. Doté d'un fort caractère, Franck Angelaud reconnaît qu'il a « l'esprit de perfection »… et du mal à déléguer. Pourtant, rien ne lui plaît tant que de travailler avec des jeunes, afin de les former et de transmettre sa passion. En même temps, toute cette énergie doit se déployer sans heurts. « Le mot que j'aime bien, c'est la fluidité. Je rêve que tout soit fluide, même quand je ne suis absent. J'aimerais pouvoir partir, je rêve de voyager. Mais ce n'est pas du tout d'actualité ! » Car on n'abandonne pas une casserole sur le feu…

« Ma vie c'est le restaurant, je l'ai voulue ainsi. »

Filet de bar façon lamproie à la bordelaise, caviar Sturia et délice de poireaux

BIO EXPRESS

1971	Naissance à Bègles (33)
1989	Premier emploi chez Guy Savoy, à Paris
1990-2000	Reprise et agrandissement de l'établissement familial
2000	Reprise du Cohé
2006	Achat des murs
2013	Réfection à neuf du restaurant, obtention du titre de Maître Restaurateur

Moelleux au chocolat Valrhona, glace caipirinha et tuile croustillante

AZUR MARÉE

LE FOURNISSEUR DE POISSONS QUI NE POSE JAMAIS DE LAPIN

« Je travaille avec lui depuis douze ans et jamais, jamais, jamais (il insiste !) je n'ai eu de problème avec lui. Je veux le meilleur, il l'a compris, c'est un vrai pro. » Frank Angelaud n'a pas de mots assez forts pour exprimer sa reconnaissance à Christophe Diaz et à toute son équipe, tant ce rapport de confiance est au cœur de son métier.
Au total, dix personnes qui se relaient vingt heures sur vingt-quatre pour fournir deux cents références de poissons frais, coquillages et crustacés venus de partout, de l'Espagne à la Norvège. Le secret d'un tel professionnalisme M. Diaz ?
« On a tous entre vingt et quarante ans d'expérience dans ce métier, on se connaît parfaitement et on communique beaucoup. »

Marre de se faire PLUMER ?

Le **site web** et le **site mobile**
de votre restaurant
totalement GRATUIT

www.**1001menus**.com

0811 69 45 45
(prix d'un appel local)

1001menus

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Vos Plats du Jour sont Vos Produits d'appel !

Chaque midi, communiquez vos Plats du Jour auprès des internautes de votre Région et de la France entière.

EAT②DAY

Le Guide des Plats du Jour

www.eat2day.fr

Contactez-nous :
contact@eat2day.fr
06.52.85.16.93

Le vignoble de Bordeaux

Le département de la gironde possède le plus grand et le plus ancien vignoble du monde.

Depuis près de vingt siècles, Bordeaux écrit son histoire viticole et offre des vins racés, élégants et capables de sublimer le temps ; pour certains grands crus, il faudra quelques décennies afin qu'ils atteignent leur apogée. Avec 57 appellations et près de 113 000 hectares, Bordeaux se positionne comme étant un des vignobles fournissant un volume de vin des plus conséquents ; un des facteurs qui permettra au vignoble d'être présent dans le monde entier. L'esprit de Bordeaux naquit d'une proximité entre l'aristocratie, le monde paysan, les marchands anglais, hollandais et les vignerons. Dans le bordelais on trouve une originalité, une personnalité unique pour chaque appellation, chaque cru, chaque château et c'est en 1855 à la demande de l'empereur Napoléon III pour l'exposition universelle de Paris qu'un classement officiel des vins de Bordeaux verra le jour. Bordeaux, capitale mondiale du vin, réussit aussi bien les vins rouges, les vins blancs secs que les vins liquoreux. Le vignoble bordelais est partagé en deux régions séparées par la Garonne et l'estuaire de la gironde, la rive gauche avec Bordeaux pour ville principale et la rive droite avec Libourne. Les différences géographiques de ces deux régions se retrouvent dans le style des vins et le choix de l'implantation de leurs cépages dominants.

Rive gauche le Cabernet-sauvignon domine, cépage indocile qui demande du soleil pour arriver à maturité et du temps pour se révéler. Rive droite fief du merlot, cépage qui aime les climats tempérés avec une hygrométrie régulière et des étés chauds. Le centre des Graves où se situent Sauternes et Barsac donne des vins liquoreux, leurs cépages sémillon et sauvignon s'adonnent au rite de la pourriture noble celle-ci née de la magie des automnes brumeux.

Son climat :

Océanique et tempéré. À mi-chemin entre le pole et l'équateur, 45e parallèle. La forêt de pins protège le vignoble des vents de l'Atlantique. Le Gulf Stream régule et réchauffe les températures. De beaux étés ensoleillés, de beaux automnes, des hivers aux rares gelées et des printemps humides offrent des conditions d'exception à la production de grands vins.

Son terroir :

Sur la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde, ce sont principalement des sols de graves, à épaisseur variable. Constitués de galets, de graviers et de sables, ces sols sont très filtrants et ont un fort pouvoir d'accumulation de chaleur favorisant la maturation des raisins. Sur la rive droite les sols sont composés de graves, de sable, d'argile et de calcaire. Grace à leurs particules fines ils retiennent l'eau de pluie ainsi que sa température, le potentiel de drainage est important car souvent en coteaux cela permet au surplus d'eau de s'écouler en profondeur ce qui protège les racines de la vigne de l'asphyxie.

Les cépages rouges :

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot mais aussi et peu présents le Malbec et le Carmenère.

Les cépages blancs :

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle mais aussi et uniquement dans le Blayais et le Bourgeais Ugni-Blanc et Colombard.

Aurélie Laurentjoye,
chroniqueuse en vin
& sommelière pour *Terres de Chefs* ◆

LE CLIN D'ŒIL VIGNERON

La famille Marengo Château Hourtin-Ducasse Appellation Haut-Médoc. Ce cru bourgeois est situé à Saint-Sauveur, commune limitrophe de celle de Pauillac, deux anciens propriétaires, aux XVIIIe et XIXe siècles, Messieurs Hourtin et Ducasse, lui ont donné son nom. Il est exploité aujourd'hui par la famille Marengo, qui l'a acquis en 1976. La propriété s'étend sur 30 hectares, dont 25 hectares de vignes âgées en moyenne de 15 à 20 ans, exploités en agriculture de conservation qui permet d'accompagner la vigne en utilisant les capacités naturelles des plantes. La vinification et l'élevage du vin sont réalisés avec le plus grand soin et le souci permanent de laisser la vigne et son fruit donner leur meilleur.
Encépagement : Cabernet Sauvignon (cépage dominant), Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.
On retrouve dans le Château Hourtin-Ducasse les cépages principaux du vignoble bordelais, un vin qui allie modernité et classicisme, élégance et finesse en révélant l'identité de chaque millésime.
L'accord gastronomique : un vin qui s'accordera parfaitement avec de belles pièces de bœuf de race « Blonde d'Aquitaine » ainsi qu'avec le célèbre « Agneau de Pauillac ».
www.hourtin-ducasse.com

Château Hourtin-Ducasse
Cru bourgeois - Haut-Médoc

FILIÈRE RESTAURATION
PassionFroid
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS POUR LES CHEFS
L'AFFINEUR DU CHEF
PAR XAVIER THURET
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

L'Affineur du Chef,

une sélection exclusive de fromages affinés, développée avec Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

L'Affineur du Chef privilégie la finesse du goût et la qualité des fromages. A travers sa cinquantaine de références, l'Affineur du Chef est allé au coeur des terroirs français pour dénicher les meilleurs fromages dans des fromageries au savoir-faire ancestral. Chaque fromage sélectionné par l'Affineur du Chef a sa propre histoire, son caractère et sa spécificité pour vous offrir le meilleur des régions.

www.passionfroid.fr

PassionFroid
groupe pomona

Charcuterie Bordelaise

Un fabricant de charcuterie et de produits de boucherie de taille artisanale, référencé par PassionFroid pour les Maîtres Restaurateurs

Grenier Médocain

Tournedos

Depuis sa création, la démarche de Charcuterie Bordelaise est portée par des valeurs fondatrices : tradition, qualité, innovation. Elle contribue à la valorisation des produits traditionnels de charcuterie et de boucherie du Sud-Ouest. Arnaud Chedhomme, son fondateur, a fait évoluer l'activité de l'entreprise (créée en 1930) notamment grâce au lancement de son propre élevage, qui s'inscrit dans le respect des animaux et *in-fine* sur le meilleur de la viande pour le consommateur. Charcuterie Bordelaise contribue à la valorisation des produits traditionnels de qualité, sains et savoureux, de charcuterie et de boucherie du Sud-Ouest.

Race à viande, la garantie du meilleur

À partir de races bovines exclusivement destinées à la production de viande et reconnues pour leurs qualités bouchères, Charcuterie Bordelaise concilie créativité, plaisir à un prix abordable et cahier des charges strict qui assure des produits de très haute qualité issus de sa région : Limousine, Aubrac, Charolaise et, bien sûr, la Blonde d'Aquitaine. Les liens durables entre Charcuterie Bordelaise et ses éleveurs locaux ainsi que la connaissance des terroirs offrent la garantie du meilleur produit fini au regard de l'exigence de PassionFroid pour les Maîtres Restaurateurs. La technique de la maturation à l'os (minimum 12 jours) et du «piécé», parfaitement maîtrisée par les Maîtres Bouchers de Charcuterie Bordelaise, offre des gammes de viandes aux goûts uniques. Une parfaite maîtrise du coût matière première pour une viande souple et structurée avec une excellente tenue à la cuisson.

Rôti de porc

Côte de Boeuf

L'identification : premier maillon de la traçabilité

En France, l'identification des bovins s'organise selon un système national qui existe depuis 1978 et qui a permis la mise en place du suivi sanitaire et de la traçabilité. Celle-ci repose sur trois éléments principaux, qui sont l'identification, l'inscription des informations relatives à l'identité de l'animal et l'édition d'un document comportant les informations sur l'identité et le statut sanitaire de l'animal. Charcuterie Bordelaise applique la méthode HACCP à chacune de ses étapes de production pour garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires en matière de sécurité pour le consommateur. Cette méthode passe par des contrôles de température, des contrôles visuels et des contrôles microbiologiques, et des audits internes et externes.

C'est pourquoi PassionFroid recommande ce partenaire auprès des Maîtres Restaurateurs. ◆

www.passionfroid.fr

KPMG

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

Benoît Mary,
Maître Restaurateur, «L’Absolu»
à Auros (33)

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

En direct du bureau KPMG à Mérignac

Être restaurateur, c'est être cuisinier… mais aussi manager. Le cabinet d'expertise comptable n'est pas seulement là pour effectuer le bilan de fin d'année. C'est aussi un précieux partenaire qui accompagne ses clients au jour le jour. Rencontre avec Michaël Labat, directeur du bureau KPMG Aquitaine à Mérignac.

Une cinquantaine d'hôtels, cafés et restaurants font confiance aux équipes KPMG de Mérignac. Êtes-vous spécialisés dans la restauration ?

Oui, nous avons une équipe spécialement dédiée à cette clientèle, une équipe qui assure la veille légale et réglementaire, souvent changeante, notamment sur les problématiques liées à la convention collective. Nous avons mis en place des outils précisément adaptés.

Pour quelles problématiques les restaurateurs font-ils appel à vous ?

Au cœur des débats, il y a d'abord la trésorerie : comment s'adapter aux charges croissantes ? Comment modifier la TVA sans trop impacter la clientèle ? La seconde difficulté, c'est la gestion sociale. Les restaurateurs doivent faire face à une clientèle de plus en plus exigeante et versatile, qui veut de la qualité mais ne paye pas de sa fidélité. Un jeudi, vous aurez dix couverts. Le jeudi suivant, quatre vingt. Et une saison d'été de plus en plus compacte, resserrée autour du mois d'août. Comment gérer les stocks et la masse salariale sur des bases aussi mouvantes ?

En quoi KPMG peut-il apporter une aide dans ces domaines ?

La solution est dans la réactivité. Nous avons donc mis en place un outil de pilotage : le tableau de bord restauration. Il permet, à chaque fin de mois, d'établir un état des lieux précis et de projeter l'état des comptes en fin d'année, ceci afin d'anticiper et d'établir un dialogue en toute transparence avec les partenaires financiers. En outre, nous avons développé notre propre outil de gestion, accessible par nos clients en ligne. De n'importe où, y compris chez leur banquier, ils peuvent avoir accès à une analyse financière en temps réel et comparer leur résultat avec un autre mois de l'année en cours ou avec le même mois de l'année précédente. De même, grâce à la newsletter KPMG mensuelle, ils peuvent comparer leurs chiffres avec les statistiques nationales : ils se sentent moins seuls et moins pris au dépourvu.

Vous leur apprenez donc à devenir des managers ?

Exactement. Et pas seulement aux chefs, mais aussi à leurs équipes. Nous dispensons des formations sur mesure, nous leur apprenons à mettre en place un budget, à harmoniser la carte par rapport au prix de revient. Cette façon d'impliquer et de motiver les équipes est une véritable innovation dans le domaine de la restauration.

Vous êtes un cabinet conseil. Quels types de conseils donnez-vous aux restaurateurs ?

Nous sommes là pour décrypter la législation les concernant. Leur rappeler par exemple qu'ils doivent payer la CFE (cotisation foncière des entreprises) mi-décembre, alors qu'elle ne fait plus l'objet d'un appel sous forme de papier. Leur souffler que, s'ils ont une activité saisonnière, ils peuvent demander une exonération partielle ou totale de cette taxe sous certaines conditions. Ou bien les inciter à obtenir le titre de Maître Restaurateur, qui leur donne droit à un crédit d'impôt. Ou encore, pour les chefs qui ont des projets, les accompagner dans la demande d'un prêt BPI (qui vient en appui d'un prêt classique, sans qu'une caution de chef d'entreprise soit requise). Nous sommes là pour les accompagner. Nous connaissons notre métier, et surtout nous connaissons le leur… ◆

Michaël Labat

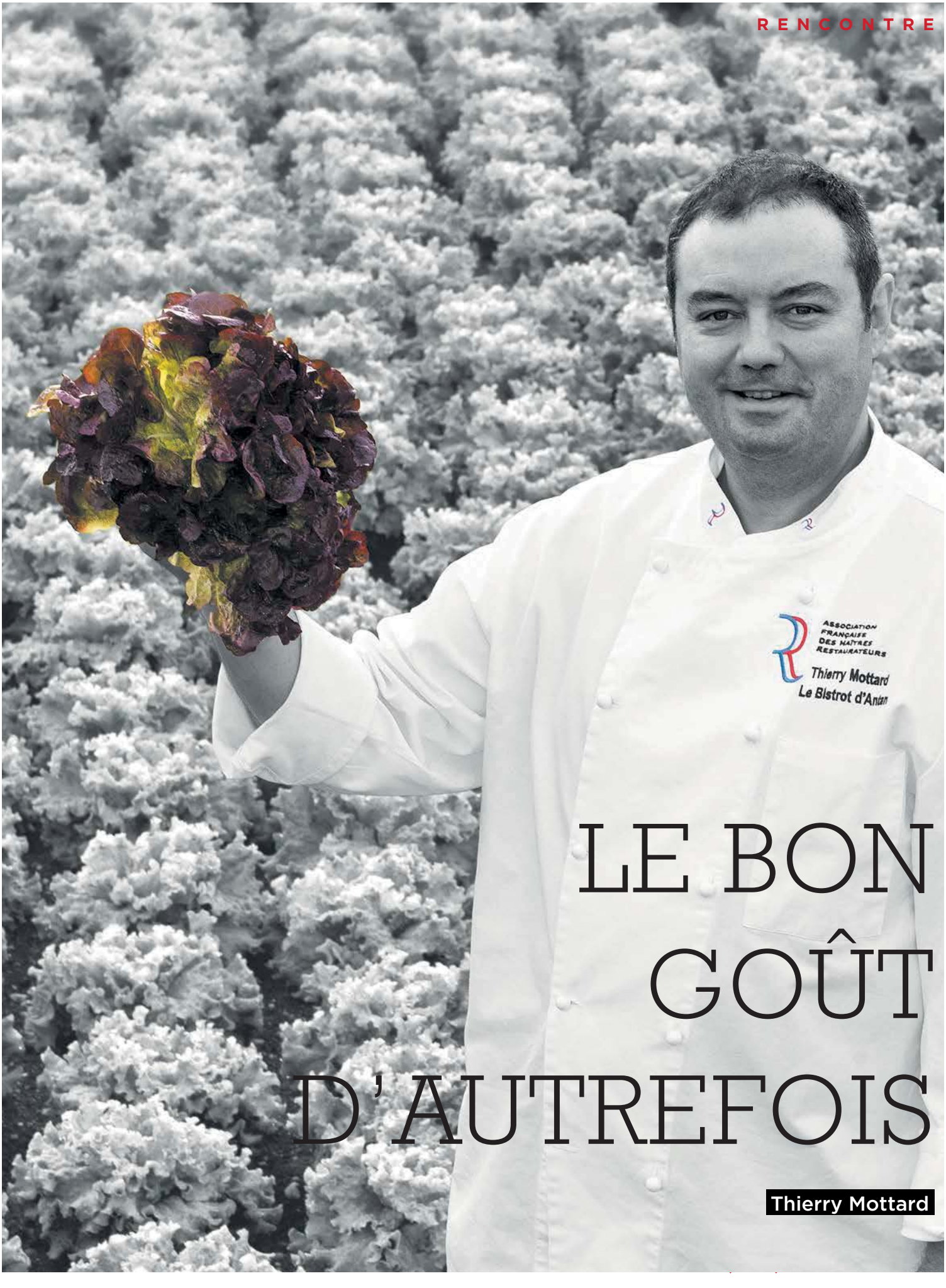
> « Chef et chef d'entreprise : deux métiers bien distincts, deux casquettes qu'il faut pourtant porter en même temps. »

Et toques !

L'un est un chef triplement étoilé, l'autre est le Président du premier réseau d'appui aux entreprises. Les frères Régis et André Marcon plaident pour le titre de Maître Restaurateur.

Cocorico ! Même les coqs se sont soudain sentis fiers de passer à l'étouffée quand la gastronomie française est entrée au patrimoine immatériel de l'humanité. C'était en 2011. Entre temps, et depuis toujours, entre tour de main et coup de feu, nos restaurateurs découpaient, hachaient menu ou mitonnaient. Avec discrétion. Dans les métiers de bouche, le silence est d'or et la patience vertu. Il faut bien, en effet, laisser du temps au temps pour concocter du « fait-maison ». Étoilés ou non, télévisuels ou pas, tous les chefs sont toqués de leur métier. Distinguer leur savoir-faire et leur talent est un devoir. Depuis seulement 8 ans, le titre de Maître Restaurateur leur confère cette reconnaissance. Seul titre d'État, il signe la qualité de la cuisine, du service et de l'accueil. Les trois ingrédients du bien-vivre qui passent, à chaque fois, sous les fourche(tte)s caudines d'experts exigeants. La recette a déjà fait ses preuves : ils sont aujourd'hui 3000, dont Régis Marcon, qui fut l'un des premiers à bénéficier de ce titre. Mais s'il faut faire du « sur-place », c'est en cuisine, pas dans la promotion du dispositif. Cette élite professionnelle, généreuse, ne demande qu'à grossir ses rangs. Pour ce faire, les conseillers tourisme des CCI mettent la main à la pâte : mieux faire connaître le titre et ses atouts, mener des pré-diagnostics, aider au montage de dossiers ou à l'obtention d'aides financières. CCI France, pour sa part, s'est unie par convention avec l'Association française des Maîtres Restaurateurs qui incarne avec passion cet univers. Pour que le titre de Maître Restaurateur s'impose encore davantage dans l'esprit des consommateurs et des professionnels eux-mêmes, pour qu'il contribue à la force de notre diplomatie économique, et qu'il suscite, demain, des vocations dans ce secteur d'activités en tension, il faut un art consommé de la patience. Laissons donc du temps au temps. Tout comme une carte trop longue fait frôler l'indigestion au mangeur, ménageons la lisibilité "Maître Restaurateur". La restauration est une affaire de bon goût mais aussi de bon sens.

André Marcon, Président de CCI France



LE BON GOÛT D'AUTREFOIS

Thierry Mottard

Thierry Mottard

Le Bistrot d'Antan, à Bruges (33)

Une déco rose et zen, toute pimpante et récente, et pourtant une carte qui fait la part belle aux produits du terroir : c'est le défi du Bistrot d'Antan.

« La cuisine est un éternel recommencement. »

« Au départ, j'étais attiré par la pâtisserie, mais dès que j'ai touché la cuisine, j'ai tout lâché pour ça. C'était radical : c'était ce que je voulais faire. Parce qu'on a beau faire toujours les mêmes recettes, ça n'aura jamais exactement le même goût. Et ce que j'aime avant tout, c'est le goût ! » Adieu la pâtisserie et ses dosages au gramme près, ses dressages tarabiscotés à l'effet plus visuel que savoureux. Pour Thierry Mottard, la vérité est dans le respect du produit, de la saison et du terroir.

Sa grande passion, c'est le marché. Debout dès 6 heures chaque matin, il va lui-même choisir ses produits. « Il faut que je voie, il faut que je touche ! » Notamment le poisson, qu'il a grand plaisir à travailler selon la saison. C'est devant les étalages qu'il fait son menu du jour, au gré des arrivages. « De toute façon, si on veut des cèpes, il n'y a pas de secret : il faut être là dès qu'ils arrivent. »

Amoureux de sa région, il fait la part belle aux produits du sud-ouest. « Je suis bordelais, alors je travaille la lamproie à la bordelaise. Et puis le gibier, l'alose au vin blanc, le foie gras séché aux figues, le pied de porc grillé sauce ravigote… » Ce dernier est l'un des plats favoris des clients, que le chef cuisine selon une recette inchangée depuis 30 ans. Avec ça, beaucoup de légumes. Chaque jour, une dizaine de garnitures différentes : c'est l'une des spécialités de la maison. « Chez moi, vous ne verrez jamais de frites ! » Et tout est fait maison, bien sûr, comme le garantit le titre de maître restaurateur. Un titre très important aux yeux du chef : « C'est simple : ça valorise ceux qui se cassent les pieds en cuisine ! »

Le Bistrot d'Antan porte bien son nom : il assume le meilleur de la cuisine

BIO EXPRESS

1964	Naissance à Blayes (Gironde)
1981	CAP et BEP cuisine au lycée hôtelier de Talence, à Bordeaux
1982-1983	Commis puis chef de partie à La Litoune, au Pilat
1985	Reprise du Bistrot d'Antan
1990	Achat des murs
2009	Réfection de la cuisine et obtention du titre de Maître Restaurateur
2014	Rénovation complète de la salle

Les chipirons comme au pays basque

Le moelleux chocolat noir, crème glacée fève de tonka

« Les deux maîtres mots en cuisine : la sincérité et la générosité. »

traditionnelle, sans s'embarrasser des fioritures à la mode. La cuisine moléculaire, très peu pour lui : « J'appelle ça la cuisine bling-bling. » Il reconnaît toutefois qu'elle a apporté quelque chose : le souci de présentation, et il n'est pas insensible à cet côté visuel : « Si c'est beau, c'est encore meilleur ! » À cette nuance près qu'il tient à être sincère vis-à-vis de ses clients : pas la peine d'annoncer du piment d'Espelette parce que ça fait joli sur le menu. Ce qui compte, c'est que ça se sente au goût. « Il faut que les gens s'imaginent qu'ils seront capables de reproduire ce plat, malgré sa part de secret. » Un habile dosage entre mystère et savoir-faire, et pour le plaisir du consommateur.

En un mot, la cuisine est pour lui avant tout affaire de générosité. « Quand les clients reviennent, quand ils disent qu'ils ont bien mangé, alors c'est bon, j'ai fait mon boulot ! » ◆ **www.bistrotdantan.com**

Les filets de Saint-Pierre homardine

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

Ingrédients d'exception...

Glace Cèpes

Ce champignon symbole de la richesse du terroir est cuisiné d'après une recette traditionnelle qui révèle ses saveurs raffinées.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Glaces des Alpes Partenaire Officiel des Maîtres Restaurateurs

GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

www.glacesdesalpes.com

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

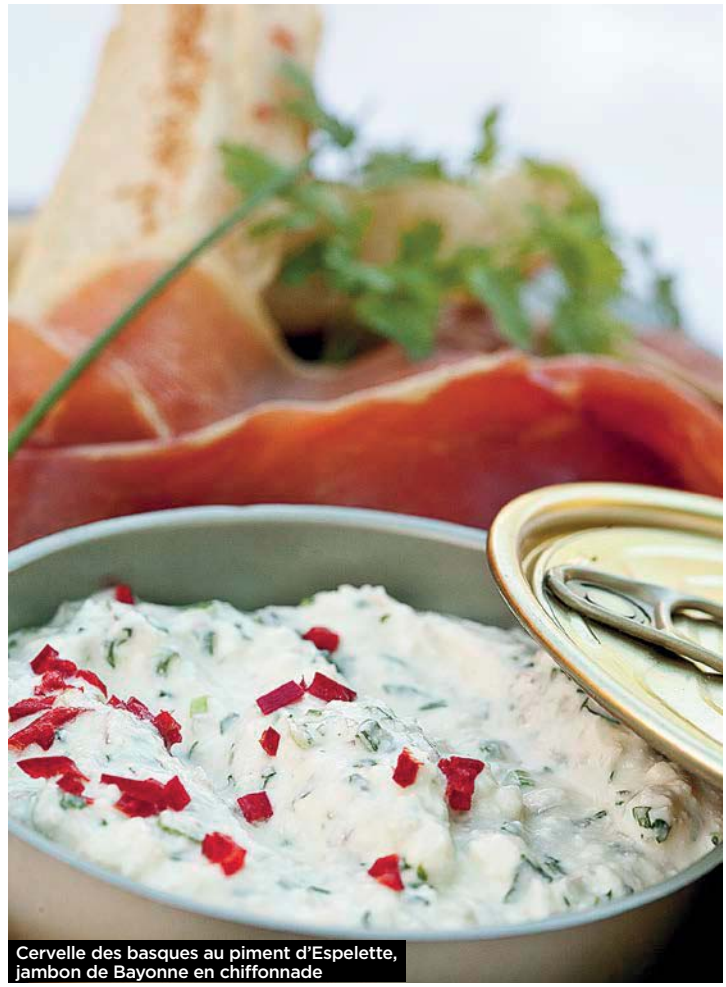
L'AUTODIDACTE PASSIONNÉ

Laurent Poumeyrau

Laurent Poumeyrau

Les Chais d'Haussmann, à Cestas (33)

Nougat glacé gascon



Cervelle des basques au piment d'Espelette, jambon de Bayonne en chiffonnade

Avant de révolutionner le plan de Paris, le baron Haussmann a été préfet de la Gironde. Il possédait à Cestas un château, et le restaurant qui porte son nom est édifié sur son ancien domaine. Fin de la petite histoire et début de celle de Laurent Poumeyrau…

« On habite sur place, les clients réguliers sont presque des amis : ce n'est pas un restaurant, c'est un projet de vie, c'est toute notre vie. »

« Bon à rien, prêt à tout ! », c'est ainsi que se voit ce chef audacieux, à l'époque de ses jeunes années, avec de l'énergie à revendre et l'envie de se lancer à fond, même sans fortune et quitte à courir plusieurs lièvres à la fois. Disons-le tout de suite : le définir comme chef des Chais d'Haussmann serait réducteur, puisqu'il est aussi le gérant, le jardinier, le décorateur… C'est bien simple, là-bas, « tout est fait maison, et pas seulement la cuisine » !

Dès ses études, Laurent Poumeyrau ne veut pas se contenter d'apprendre seulement la cuisine : il passe aussi son CAP de serveur et obtient un diplôme de marketing et management hôtelier. « Je voulais essayer d'englober tous les métiers de la restauration au sens large. » Il fait ensuite une rencontre déterminante, celle de sa femme, « une Suédoise d'origine tchèque que j'ai croisée en Israël ! », et avec laquelle il passe trois ans en Suède. Pluralisme des métiers, pluralisme des cultures, que le couple alimente en s'octroyant au moins un voyage par an.

Pas question de s'encroûter dans les vieilles habitudes, chez les Poumeyrau ! Et ça bosse du matin au soir, pour entretenir cet établissement de 300 m² sur 6000 m² de terrain.

On devine une vraie flamme chez ce chef qui se dit quasi autodidacte en cuisine, par passion. « On ne crée pas, on ne fait que composer », mais encore faut-il le faire avec méthode. « Chez nous, c'est un melting-pot de langues, de saveurs et de déco. Ça peut paraître fouillis, mais en fait c'est très organisé. »

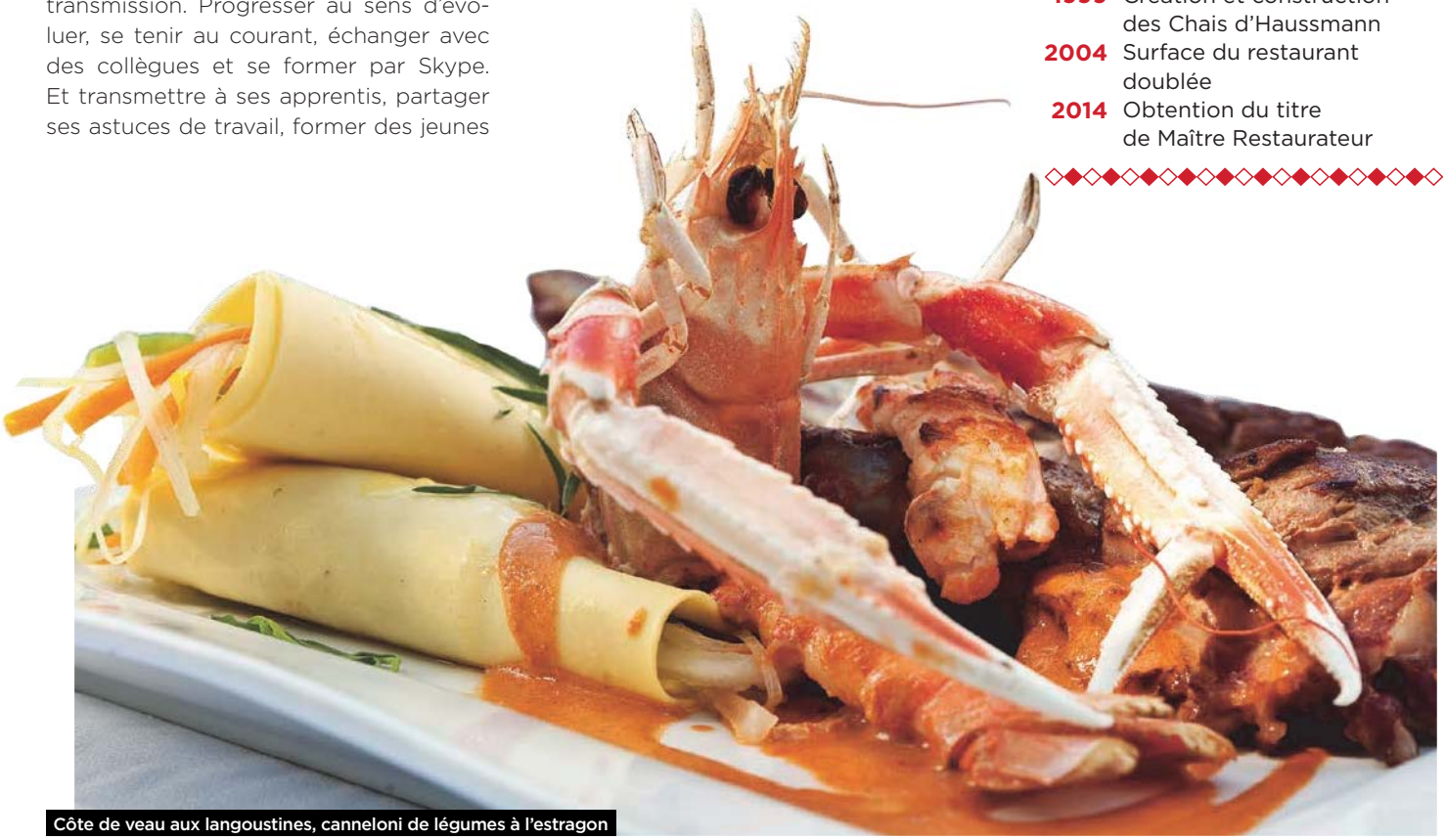
Quand on lui demande ce qui lui plaît le plus dans son métier, il retient deux mots essentiels : la progression et la transmission. Progresser au sens d'évoluer, se tenir au courant, échanger avec des collègues et se former par Skype. Et transmettre à ses apprentis, partager ses astuces de travail, former des jeunes et leur filer le virus. Avec, comme devise, « bien, vite, beau, bon et pas cher ». Rien que ça !

Tant d'énergie déployée, ça méritait bien une reconnaissance. C'est chose faite avec le titre de Maître Restaurateur. « C'est le titre que j'attendais pour valoriser le métier. N'importe qui peut ouvrir un restaurant, mais être restaurateur, ça ne s'invente pas, ça s'apprend. Comme on n'est pas à la chambre des métiers, on manquait d'identité. Être Maître Restaurateur, c'est être enfin reconnu pour ce qu'on est. C'est-à-dire ni des réchauffeurs, ni des investisseurs ! » ◆

www.chais-haussmann.com

BIO EXPRESS

1968	Naissance à Bordeaux
1985	CEP et BEP de cuisine au lycée hôtelier de Bordeaux Talence
1987	BTH et CAP de serveur au lycée hôtelier de Marseille
1989	Diplôme de marketing et management hôtelier à l'institut Maxim's de Paris
1989-1992	Expérience en brasserie de luxe en Suède
1992-1999	Gérance du Château de l'hoste, en Tarn-et-Garonne, et cours de cuisine
1999	Création et construction des Chais d'Haussmann
2004	Surface du restaurant doublée
2014	Obtention du titre de Maître Restaurateur



Côte de veau aux langoustines, canneloni de légumes à l'estragon

LA BASCO-BÉARNAISE

UNE FROMAGERIE FAMILIALE

« On a commencé ensemble, il y a 15 ans, raconte Laurent Poumeyrau. Ils ne vendaient que sur le marché, ils étaient petits et nous aussi. Et puis on a grandi ensemble et on est devenus inséparables ! »
Car le fromage n'est pas une mince affaire, aux Chais d'Haussmann, qui se prévaut d'en mettre à tous les menus et d'offrir un fabuleux plateau d'une quinzaine de variétés. Plateau soigneusement composé par la Basco-Béarnaise, cette petite structure qui travaille en direct avec des producteurs et termine elle-même l'affinage. Elle vend sur les marchés de plein air, le week-end, ainsi qu'au sous-sol du marché des Grands Hommes, à Bordeaux, et fournit les restaurateurs non seulement en fromages à l'assiette, mais aussi en composant des buffets.
Et le choix des producteurs, comment le font-ils ? « On goûte, c'est tout ! » nous confie la propriétaire. Et visiblement avec beaucoup de plaisir…

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

Franck Putelat

Hôtel Le Parc, à Carcassonne

Il n'est pas l'enfant du pays mais il a pourtant, en quelques années, fédéré l'engouement pour la gastronomie au pied des remparts de la splendide ville de Carcassonne. Ce Jurassien d'origine, fils de fromagers, dont l'exemple du travail 7 jours sur 7 a accompagné l'enfance quitte le cocon familial à l'âge de 14 ans. Il l'affirme déjà avec la certitude de ceux qui savent pour quoi ils sont faits : « Je serai cuisinier ». S'ensuit l'apprentissage puis très vite les grandes Maisons : L'Auberge de Chavannes, Le Taillevent auprès de Philippe Legendre, Georges Blanc à Vonnas. En 1998 il intègre en tant que chef le célèbre « Palace dupay », l'Hôtel de la Cité, à Carcassonne après le départ du chef Michel Del Burgo au Bristol. C'est là qu'il décroche sa 1re étoile en 2002, une première reconnaissance de son travail acharné, passionné et précis.

C'est qu'il a du caractère ce chef ! Et il ne s'en cache pas. Ses mots sont directs, francs et sa technique en cuisine lui vaudra d'obtenir le 29 Janvier 2003, lors des Bocuse d'Or, un Bocuse d'Argent pour son Filet de bœuf clouté aux truffes. Une consécration.

Mais Franck Putelat fait partie de ces chefs qui ne dorment pas sur leurs lauriers. L'amour du travail bien fait, la détermination d'avancer toujours vers une cuisine encore plus aboutie et partagée, l'amène en 2006 à franchir le pas et créer son propre lieu. Répondant aussi à son plaisir de convivialité, sa table s'accompagne de chambres de luxe dans son magnifique Hôtel « Le Parc ».

Le guide Michelin le couronne ici d'une étoile en 2007 puis d'une deuxième étoile en 2012. Cet homme dont l'exigence est au cœur du métier prouve depuis toujours son inconditionnel amour de la gastronomie en restant profondément lui-même : « La gastronomie change, il faut prendre le bon virage et pour moi, c'est garder son cap, son identité ».

Technicien hors pair, la cuisine de Franck entre dans la parfaite lignée des Maitres Restaurateurs avec son « tout fait maison ».

« Le titre de Maitre Restaurateur correspond à ce que je vis tous les jours. Je m'y reconnais parce qu'il va à l'essentiel, sans poudre aux yeux : produit, produit et produit. Je suis un Maître Restaurateur dans l'âme. » De son passage dans de grandes Maisons, il garde « son sang culinaire » d'une cuisine traditionnelle française. Mais il parle désormais d'une « cuisine-fiction » qui s'orchestre autour de plats phares tels que son Tartare frites (une Huître Tarbouriech, Tartare de bœuf, Pomme soufflée) et en été, sa Tartine de Haricots (Berlingots de Castelnaudary confit à la sauge, Mozzarella di Buffala, Feuilles de roquette et une Drapée de truffes d'été).

J'ajouterais un coup de cœur personnel pour son pain citron, magnifique !

Ne soyez pas surpris de voir le chef en salle proposer ses plats à la volée suivant les produits d'exception trouvés le matin chez ses producteurs amis. Franck est un fan d'improvisation, il aime jouer en cuisine pour faire plaisir à ses clients, répondre à leur demande parfois particulière. Des plats aussi faits suivant ses envies, son imagination de chef jamais à cours d'idées.

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

Hôtel Le Parc Franck Putelat **
80 Chemin des Anglais
11000 Carcassonne
contact@franck-putelat.com
Vous pouvez retrouvez Franck Putelat sur le salon MAD de Montpellier les 27, 28 et 29 mars 2015.

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 sur :
• www.lebureaudetude.com/category/actualites
• www.facebook.com/ripari

UN TERROIR

Berceau du Meunier,
recherché et connu pour ses vins
structurés, fruités
et fins.

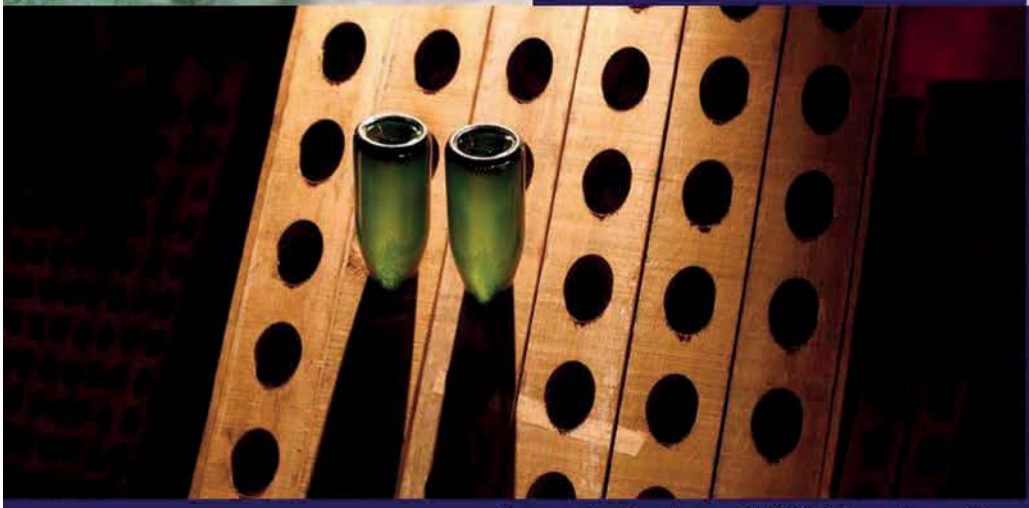
DES OUTILS

Viticulture raisonnée,
suivi de la maturité des parcelles,
assemblage minutieux et vieillissement
dans l'obscurité de caves centenaires.

L'Art du Champagne selon H.BLIN

UNE MAÎTRISE DES ÉTAPES

Permet une garantie de qualité
et d'origine de nos Champagnes.
Qualité reconnue et récompensée
par de nombreuses distinctions.



HB
H.BLIN
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1947

Partenaire officiel
des Maîtres Restaurateurs

5 rue de Verdun - 51700 Vincelles - France
Tél. +33 (0)3 26 58 20 04 - contact@champagne-blin.com - **www.champagne-blin.com**

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

Assemblée Générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs 2014

C'est à nouveau dans l'espace Pierre Mendès France du ministère de l'Economie de des finances à Bercy le lundi 15 décembre 2014, que s'est tenue l'Assemblée Générale de l'AFMR. Le Président Francis Attrazic, a ouvert la matinée qui a notamment, été consacrée au rapport financier, bilan, et prévisionnel puis un point a été fait sur le logo « Fait Maison ». La matinée s'est poursuivie sur un sujet important, la communication, avec les interventions remarquées de Thomas Zeitoun (1001 menus), de Natacha Campana (agence Bubbling Bulb) et du Consultant Jérôme Charlez. Celui-ci fit remarquer qu'il existait une prise de conscience par les Maîtres Restaurateurs qui s'approprient le titre avec plus encore de fierté qu'auparavant. Sophie Mise, Commissaire général de la Fête de la Gastronomie a conclu avec passion la matinée en nous parlant de la Fête de la Gastronomie pour que plus de Maîtres Restaurateurs y participent.

Un déjeuner buffet a été préparé par les partenaires de l'Association pour permettre aux participants de cette journée importante de se restaurer en profitant des magnifiques produits proposés par PassionFroid et TerreAzur en matière de charcuteries, huîtres et fromages, Rougié pour une belle dégustation de foie gras, Kaoka et sa palette de chocolats issus des meilleurs fèves de cacao, Glaces des Alpes avec ses produits de très haute qualité gustative et Nespresso pour un café au gout puissant et raffiné. Côté boissons, il faut remercier la maison H. Blin, nouveau partenaire de l'AFMR pour un magnifique champagne

ENSEMBLE,

PARTICIPONS À LA CRÉATION DE PRODUITS DE QUALITÉ ET À LA PRÉSERVATION DE NOTRE PLANÈTE.

FR-BIO-01

FABRIQUÉ EN FRANCE

BIO EQUITABLE ORGANIC FAIR TRADE

FILIÈRES CACAO ET VANILLE

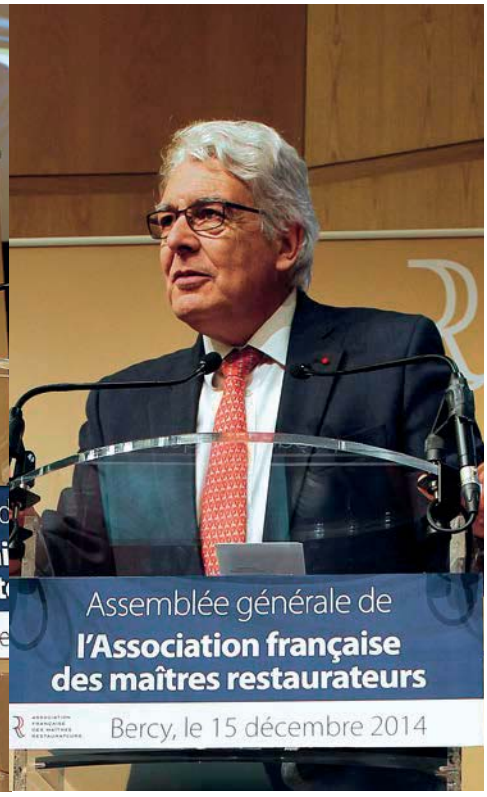
Echantillons sur demande

KAOKA - 145 avenue de Fontvert -84130 LE PONTET - FRANCE Contact commercial: 04 90 32 88 06 Email: commercial@kaoka.fr

millésimé, Hourtin-Ducasse et un superbe Haut-médoc cru bourgeois issu d'une agriculture « de conservation » et Castalie qui a mis à discrétion de l'eau micro filtrée plate ou pétillante. Enfin, Heineken, qui comme à son habitude a offert en dégustation ses meilleurs bières. Merci à tous ces partenaires d'être toujours présents pour les manifestations des Maîtres Restaurateurs.

Après ce déjeuner, le président Francis Attrazic a pu, devant cette assemblée de professionnels de la restauration, rappeler la mission de l'AFMR qui est clairement précisée dans ses statuts : promouvoir et valoriser le titre de Maître Restaurateur, seul titre d'État pour la restauration, vis-à-vis des professionnels et aussi bien entendu vis-à-vis du consommateur. Pour Francis Attrazic, « le "Fait Maison", sa définition et son inscription dans la loi, est un passage obligé pour limiter toutes les interprétations d'un terme devenu, ni plus ni moins qu'un élément marketing ». Rappelons que les Maîtres Restaurateurs sont dispensés de l'affichage « plat par plat » de cette mention !

Le début de l'après-midi a été consacrée à une proposition qui a rencontré une large approbation. En effet, Pierre Négrevergne, Secrétaire adjoint de l'AFMR,a proposé de faire réaliser avec le vigneron Stéphane Vedeau, une cuvée « spéciale parrains » pour l'automne prochain. Puis, ce fut au tour d'Hervé Porte, architecte d'intérieur, de nous initier à « la restauration au travers des 5 sens » avec une présentation qui permit à la salle de réagir en particulier sur le bruit. Elle fut suivi de « Comment faire du titre une garantie bancaire » qui rencontra un vif intérêt. Enfin, André Marcon, Président de CCI France, a rappelé, quant à lui l'engagement des Chambres de Commerce auprès de la promotion du titre, et certains de leurs représentants étaient présents dans la salle, comme Fatima Berkane de la CCI 19 ou Stéphane Liabeuf de la CCI 02. André Marcon a aussi déploré



IMAGINEZ UN NOUVEL ESPACE ENTIÈREMENT OUVERT SUR L'EXTÉRIEUR…

Une nouvelle génération de terrasses bioclimatiques
réalisées à partir de matériaux recyclables pour être en totale harmonie
avec la nature et fusionner avec son environnement…

Un ailleurs qui régule naturellement la température de la terrasse
pour accueillir plus longtemps vos clients et bénéficier
d'un chiffre d'affaires qui se joue des intempéries…

Un espace de vie où éclairages, chauffage, claustra, stores et vitrages prolongent
l'esthétisme de votre établissement…

Maintenant, ouvrez les yeux.
Vous venez de découvrir une nouvelle source d'exploitation,
le natural open space Biossun.

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

biossun®
NATURAL OPEN SPACE

Plus d'informations sur www.biossun.com

la naissance du statut d'artisan cuisinier qui va, selon lui, compliquer l'information auprès du grand public. Le président Attrazic a pu préciser que l'AFMR n'avait pas de remarque particulière à faire sur un sujet qui est avant tout syndical et consulaire : « pourvu que le titre ne soit pas assimilé "de facto" à l'artisanat pour rester accessible à toutes les entreprises de restauration, artisanales ou commerciales dès lors que le cahier des charges et le référentiel sont respectés ». La Ministre du commerce, Carole Delga a été très ferme : « Le titre de Maître Restaurateur qui consacre le professionnel de la restauration est le seul titre d'État et il n'y en aura pas d'autre, ni aujourd'hui, ni demain. (...) Cette maîtrise est votre identité et votre marque de fabrique (...) depuis mars 2014, le titre de Maître Restaurateur a une valeur législative ». Le président Attrazic a pu remercier Madame la Ministre Carole Delga pour avoir obtenu le maintien pour au moins 3 ans de l'avoir fiscal lié à l'obtention du titre. Enfin, Francis Attrazic a pu faire part à la Ministre : « de tout l'intérêt qu'il y aurait à rendre le Titre de Maître Restaurateur accessible à des professionnels français exerçant à l'étranger. Il y a une véritable demande en ce sens qui se traduit par de nombreux courriers émanant de toutes les parties du Monde ».

À la suite de l'assemblée générale Christophe Barbier, parrain et ambassadeur des Maîtres Restaurateurs a convié les participants pour un spectacle théâtral au Petit Saint-Martin. Christophe y a interprété avec une maîtrise et un art insoupçonné, plusieurs personnages dans 5 scénettes de *Courteline*. La soirée s'est terminée dans les salons du Grand Café Capucines, Maître Restaurateur du quartier de l'Opéra à Paris. Un dîner y était préparé pour les Maîtres Restaurateurs avec la participation de Christophe Barbier et Laurent Cabannes, autre parrain de l'AFMR. L'ambiance était à la détente et aux échanges autour du menu spécial concocté par le chef du Grand Café des Capucines. Rendez-vous est pris pour 2015 avec le ferme espoir de constater une fois encore une belle progression du nombre des Maîtres Restaurateurs en France et dans les territoires d'Outre-mer. ◆

www.maitresrestaurateurs.com

Solipro

UN PARTENAIRE
À LA HAUTEUR
DE VOS EXIGENCES

Pierre Caillet

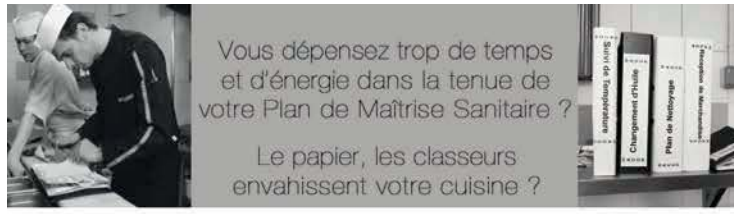
Meilleur Ouvrier de France et
Maître Restaurateur recommande
Solipro pour le nettoyage
de votre cuisine

Solipro,
cuisinez l'esprit tranquille

Sélectionné par
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Spécialiste hygiène depuis plus de 40 ans

www.solipro.fr



e-pack HYGIENE

1er outil tactile HACCP
adapté aux conditions de travail en cuisine

En quelques minutes par jour, saisissez toutes
les données de votre PMS sur votre écran
ou votre tablette tactile au coeur de la cuisine !

> Saisie des
températures frigos

> Photographie des étiquettes
de traçabilité produits

> Module étiquetage
pour la traçabilité interne

ePack Hygiène :
une solution simple, ludique
et sécurisante !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Renseignements au 02 29 62 64 40
ou sur www.epack-hygiene.com

Cashpad

La caisse enregistreuse nouvelle génération

À l'heure des smartphone et des iPad, des food-trucks et de la « bistronomie », il était temps que le vent de la modernité souffle aussi sur les caisses enregistreuses. Pour les rendre plus belles, plus modulables et surtout plus agréables à utiliser. Nombreux sont les restaurateurs, aujourd'hui, à avoir troqué leur ancienne caisse pour ce nouveau système fonctionnant avec une tablette d'iPad. Enquête auprès des deux bouts de la chaîne : le fabricant et un chef.

Cashpad, qu'est-ce que c'est ?

Un boîtier intelligent et design (on choisit sa couleur), un iPad (le vôtre, par exemple) et un logiciel haut de gamme, utilisable non seulement en salle et en cuisine, pour prendre et transmettre les commandes, mais aussi côté gestion, pour croiser toutes sortes de statistiques (stocks, clients, horaires d'affluence…), et même en ligne, pour permettre aux clients de passer leur commande à partir d'un site Internet. En somme, un vrai petit ordinateur permettant de communiquer avec tous les périphériques de la restauration.

Jean-Luc Breleur, pourquoi avoir voulu révolutionner la caisse enregistreuse ?

Parce que le monde de la restauration bouge ! Et qu'il souffrait d'un vrai retard, en matière d'utilisation des technologies de communication. En même temps, chaque restaurant a sa façon de travailler, ses problématiques, qui ne sont pas les mêmes que celles d'un autre établissement : certains doivent gérer avant tout les pics d'affluence, d'autres ont besoin de pouvoir envoyer en cuisine des demandes bien spécifiques relatives aux plats, d'autres encore ont plusieurs lieux de vente et veulent pouvoir synchroniser leur carte ou leur fichier client… Cashpad essaie de répondre à ces différentes spécificités, avec un outil digne des grandes structures, mais adaptables aux indépendants. Et on se fait fort d'être très présents, de les accompagner jusqu'au bout.

David Cheleman, Maître Restaurateur du restaurant parisien Aux saveurs du marché, vous avez fait le choix de Cashpad. Pourquoi ?

On avait un système de caisse vieillissant et très complexe à mettre en place. Toute l'équipe a été séduite par Cashpad, parce que ça ressemble aux smartphones, or on est habitué à cette logique. La prise en main a été très rapide, c'était même un plaisir. C'est un système ludique. Changer un menu ou un prix devient très simple, et je m'en sers aussi en tant que manager, pour mieux croiser les données. Dans le travail, dès qu'il a un changement, ça génère du stress. Cette fois, c'était plutôt le contraire : l'équipe s'est trouvée remotivée grâce à ce nouvel outil, design et coloré, qui ressemblait presque à un jeu. Aujourd'hui, on ne peut plus s'en passer ! ◆

tel. : 01 77 62 44 22
commercial@cashpad.fr

LA SECURITÉ
DE VOTRE RESTAURANT
EST L'AFFAIRE D'UN PRO

protection vol PRO

SYSTÈME D'ALARME et maintenance + TÉLÉSURVEILLANCE des locaux 24h/24

à partir de 29 € HT* par mois

Rendez-vous dans vos caisses de Crédit Mutuel
www.creditmutuelprotectionvol.com

0 820 398 800
(0,12 € TTC/min.)

Protection Vol PRO est assuré par EPS, N°1 français de la télésurveillance (source : Atlas de la Sécurité 2013) - R.C.S. Strasbourg n° 338 780 513 - titulaire d'une autorisation administrative délivrée par le CNAPS le 02/12/2013 sous le numéro AUT-067-2112-12-01-20130359358, qui ne confère aucun caractère officiel à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient. Elle n'engage en aucune manière la responsabilité des pouvoirs publics. Activité privée de sécurité. Services proposés sous réserve des conditions et limites figurant dans les Conditions Générales et disponibilité géographique. *Tarif HT pour l'équipement de base en formule ESSENTIEL (installation et mise en service : 149 € HT).

Crédit Mutuel

MOLLARD
fondé en 1867
JOYAU DE L'ART NOUVEAU

OUVERT TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE
SERVICE CONTINU DE 12H00 À 00H30
115 rue Saint-Lazare 75008 Paris

Informations : +33 (0)1 43 87 55 62
Réservations : +33 (0)1 43 87 50 22
Email : espace.clients@mollard.fr

Le 4e déjeuner des partenaires de l'AFMR
à la célèbre brasserie Mollard

Le lundi 3 décembre 2014, l'agence Proditis a organisé le 4e déjeuner des partenaires de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs au sein de la magnifique brasserie parisienne Mollard, Maître Restaurateur fraîchement titré. La plaque officielle a été remis à Stéphane Malchow, son directeur général, par Francis Attrazic le président de l'AFMR et Catherine Dumas, Présidente du Club de la Table Française.

Cette fois encore, les partenaires ont pu échanger avec Francis Attrazic et les Maîtres Restaurateurs présents, citons : Pierre Négrevergne – la Terrasse Mirabeau à Paris 16e –, Richard Bagnol – L'Oulo à Mazan (84) – , Philippe Belot – L'Auberge du Forgeron à Seclin (59) –, Christophe Bourrissoux – Le Résinier à Le Barp (33) –, Théo Mansi – l'Auberge de Théo à Nice (06) –, Hissa Takeuchi – La Maison Kaiseki à Paris 15e –, Jacques Eber – les Plaisirs Gourmands à Schiltigheim (67).

Les parrains de l'Association, véritables ambassadeurs du titre de Maître Restaurateur parmi lesquels Laurent Gerra, célèbre imitateur, Ariane Massenet, animatrice TV bien connue et Laurent Cabannes, ancien international de rugby, ont apprécié, avec l'ensemble des convives, la cuisine du chef Joël Prod'homme et de sa brigade.

À noter encore la présence amicale de nos amis journalistes tels que Sandrine Kauffer (Julien Binz – Strasbourg), Jean-Charles Schamberger (ZePros), Jean-Michel Deshais (l'Auvergnat de Paris), Sébastien Ripari (Bureau d'Études Gastronomiques) et de Côme de Cherisey, Directeur général de Gault et Millau international.

Les partenaires ont pu nous faire part de leur fierté de participer au développement de l'Association dans la promotion du titre de Maître Restaurateur.

Merci à Stéphane Malchow, directeur général de la brasserie Mollard et à l'ensemble du personnel, d'avoir permis et co-organisé ce beau moment de gastronomie et de bonne humeur.

Merci aussi à Alex Lawson – Cybernecard à Strasbourg (67), partenaire AFMR pour les vêtements professionnels des CHR, pour les cadeaux remis à chaque participant. ◆

www.maitresrestaurateurs.com
www.mollard.fr

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

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

SANTÉ HCR — 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 — PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES
OCIRP — unis par excellence
GROUPE AUDIENS
GPS

SOLIPRO : la démarche HACCP

La maitrise de la sécurité alimentaire prévoit une obligation de résultat de l'exploitant avec la mise en place d'un Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) et une formation du personnel. Solipro, partenaire de l'AFMR, propose un diagnostic gratuit de votre cuisine. Suite à cet état des lieux des protocoles de nettoyage visuels et écrits vous seront proposés en fonction des zones auditées. Des fiches de suivi accompagneront ces protocoles afin de valider que les procédures de nettoyage mises en place sont respectées. Pour toute demande, merci de nous contacter via le formulaire de contact de site Internet :

www.solipro.fr
contactez-nous, en précisant :
diagnostic cuisine HACCP ◆

Le savoir-faire exclusif de CHARVET : «Up N' Down», un premier ensemble suspendu à hauteur ajustable !

Le système «Up N' Down» va permettre d'améliorer le confort de travail et l'accès à l'apprentissage des métiers de la cuisine professionnelle aux personnes à mobilité réduite (PMR), mais également aux personnes de petite et grande taille. Le principe est simple : un bouton pour le réglage de la montée et un autre pour la descente des réchauds. Pas de pneumatique, ni d'hydraulique, mais développé sur les technologies électriques et mécaniques. Le système «Up N' Down» sera accessible sur les gammes 700, 800 et 900 Charvet. Attention certaines contraintes techniques seront à prendre en compte : prévoir un système d'évacuation flexible dans le muret. Charvet a conçu prioritairement ce système pour les lycées hôteliers adaptés, l'Adapei, les restaurants adaptés, la cuisson en rondo de grande hauteur. Charvet s'est appuyé sur le cadre règlementaire imposant des PMR : amplitude de mouvement 700 > 930 mm – longueur maximum de la ligne de cuisson : 3 m – nettoyabilité optimale.

Pour plus d'informations :
+33 (0) 4 76 06 64 22
p.meunier@charvet-sa.fr
www.charvet.fr ◆

MEIKO innove avec M-iClean, sa nouvelle génération de lave-vaisselle professionnel

Un système unique de code couleur est proposé à l'utilisateur de la M-iClean pour une utilisation la plus intuitive possible via la poignée extérieure lumineuse LED, thermiquement isolée. Lorsque la poignée s'illumine en bleu, la machine est prête à fonctionner. La lumière verte indique que la M-iClean est en fonctionnement, alors que l'éclairage rouge signale que la machine a un message important qui s'affiche alors sur l'écran. Chaque partie colorée ou éclairée en bleu peut être touchée, changée ou nettoyée. Toutes les fonctions de la machine sont disponibles sur un écran de commande tactile et ergonomique. Comprendre instantanément sans explication : c'est ça la facilité d'utilisation M-iClean.

Une nouvelle ère pour le lavage : la M-iQ GreenEye Technology

La M-iQ GreenEye Technology est un lave-vaisselle professionnel au design unique, qui optimise le processus de lavage, avec une technologie innovante, synonyme de réduction de la consommation des ressources pour un avenir propre. Un système efficace composé de voyants lu-mineux situés à l'entrée de la machine, guide l'util-isateur durant le fonc-tionnement de la ma-chine et lui signale automatiquement les mesures requises afin d'optimiser la charge et d'économiser les ressources. Le système intelligent GreenCoach détecte les espaces inoccupés entre les ustensiles et les casiers, le rinçage ne se faisant que sur les sections où la vaisselle a été détectée. Résultat : jusqu'à 50 % d'économie d'eau et de produit de rinçage ! Le filtre novateur GreenFilter permet d'éliminer les plus petites impuretés et d'atteindre un niveau de propreté sans précédent. Grâce à la collaboration étroite entre l'homme et la M-iQ GreenEye Technology, l'organisation de la laverie gagne en efficacité tout en réduisant son empreinte écologique.

www.meiko.fr ◆

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

Association
Petits Princes

Espace offert par Terres de Chefs

Cofravin
Le leader de la cave et de l'armoire à vin sur mesure

Pierre Guinaudeau et son fils, Jean-Marc, ont fait de Cofravin le leader de la cave et de l'armoire à vin sur mesure auprès des restaurants gastronomiques, des hôtels de luxe et des particuliers en France et à l'international. Alliant la modernité à l'esthétique, Cofravin, seul artisan dans son domaine en France et reconnu comme le spécialiste de la cave à vin sur mesure vous apporte conseil et accompagnement dans la création, l'aménagement et le choix de la matière de votre cave à vin : en verre, en inox, en laiton, transparente... Autant de possibilités pour des réalisations de projets de caves à vin d'exception et unique ! Cofravin travaille avec des architectes d'intérieur, des bureaux d'études, des décorateurs et tous spécialistes de la restauration mais également en direct avec les restaurateurs et les particuliers. Les pôles commercial et technique de Cofravin sont à votre écoute pour toutes questions et projets de caves à vin sur mesure.
www.cofravin.com – cofravin@cofravin.com

1001 MENUS, la communication Internet «tout-en-un»!

Restaurateurs, vous n'avez pas le temps d'aller à la pêche aux avis sur internet pour savoir ce qui se dit sur votre établissement ?

Pas de problème, 1001 Menus a ce qu'il vous faut !

1001 Menus vient de lancer une nouvelle fonctionnalité pour compléter sa solution tout-en-un, déjà très complète, de communication pour les restaurants. Il s'agit d'un tableau de bord complet rassemblant au même endroit tous les avis et toutes les notes publiés sur votre restaurant.

À chaque nouvel avis publié sur internet, vous recevez une notification et vous êtes même alertés lorsqu'il peut s'agir d'un faux avis. Ainsi vous réagissez beaucoup plus vite en multipliant au passage l'effet d'un avis positif et en minimisant l'effet d'un avis négatif. 1001 Menus c'est une suite d'outils marketing pour améliorer la visibilité sur Internet de votre restaurant, convertir les internautes en clients et les fidéliser dans la durée. Déjà, plus de 1500 restaurateurs utilisent 1001 Menus chaque jour pour développer leur clientèle sur Internet.

www.1001menus.com/fr/ ◆

1001menus

Eau microfiltrée : CASTALIE fait son actualité !

L'entreprise française, partenaire des Maîtres Restaurateurs, qui commercialise des systèmes de microfiltration d'eau de réseau est finaliste de différents prix, une récompense à ses efforts en termes de design et d'innovation.

Au cœur du Design

Le 6 Novembre 2014 à l'Hôtel de Ville de Paris, Thibault Lamarque, Président de Castalie, présentait son projet devant un jury de dix professionnels du design et de l'architecture. L'entreprise soutenait dans la catégorie : Mention Spéciale Design, avec sa gamme « Pure » à côté de cinq autres entreprises françaises. L'enjeu de cette catégorie, la valorisation de la démarche des entreprises dans leur travail sur le design de leur produit, permettant à ce dernier de mieux s'intégrer dans son environnement et d'en faciliter l'utilisation tout en rendant les fonctionnalités les plus intuitives possibles.

Castalie présentait au jury sa gamme Pure, élaborée par l'agence Elium studio, innovante et esthétique, marquant une véritable rupture avec les fontaines à eau classiques en s'intégrant parfaitement sur les comptoirs des restaurants en constituant un élément de décor.

Au centre de l'innovation

Toujours dans le cadre du Grand prix de l'innovation de la ville de Paris, Castalie est également finaliste des « International Innovation Awards », trophée international récompensant des start-ups des 4 coins du monde qui utilisent des systèmes innovants dans le domaine de la médecine, des énergies durables et des hautes technologies pour améliorer la vie quotidienne des utilisateurs. Castalie compte parmi les 20 finalistes, issus de 11 pays différents reconnus pour leur fibre entrepreneuriale, comme les Etats-Unis, Israël, le Royaume-Uni... La jeune start-up représentait l'Hexagone, aux côtés de trois autres entreprises françaises.

www.castalie.com ◆

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

LÀ OÙ NAÎT LA TENDANCE

DU 24 AU 28 JANVIER 2015

EUREXPO - LYON
FRANCE

Votre badge d'accès gratuit avec un justificatif professionnel et le code invitation PTR sur **www.sirha.com**

RCS Lyon 380 552 976 - Document non contractuel. Crédit photo : Akaïre.

Made by GL events

En partenariat avec FCSI

www.sirha.com

Votre appli Sirha

Sirha

Le rendez-vous mondial restauration & hôtellerie

Andrea Schmitz

Photographe culinaire

« Je suis une jeune photographe de 50 ans ! » C'est ainsi que se présente joyeusement Andrea Schmitz, Allemande d'origine mais installée de longue date à Bordeaux. Parce que le chemin qui l'a menée à la photo a connu des détours : elle s'est lancée dans ce métier depuis quelques années seulement, avec une prédilection pour le sujet culinaire.

Tombée dans la marmite depuis toute jeune, elle est initiée aux plaisirs de bouche par son père, cuisinier et passionné par le vin. Quand elle quitte Düsseldorf pour faire ses études en France, avec un bac littéraire en poche, elle commence par un CAP de cuisine. Elle travaille dans le marché du vin, puis dans l'événementiel, organisant des projets autour de la gastronomie. En poste au Club de la presse de Bordeaux, elle se retrouve, un peu par hasard, à faire un reportage photo sur un salon agricole et y prend goût. Elle suit plusieurs formations de photographie culinaire, ouvre un blog en 2011, et peu à peu la passion devient un métier. Sa série « Instants de cuisine » fait l'objet d'une exposition au restaurant parisien La Maison Blanche et participe, en 2013, au festival international de la photographie culinaire, puis tourne dans plusieurs lieux à Bordeaux.

Des chefs comme Philippe Etchebest, Michel Portos, Nicolas Masse, Jean-Luc Molle, Xavier Isabal ou Franck Descas lui ont ouvert leurs cuisines. Ils lui ont fait confiance pour capter, sans mise en scène, en mode reportage, ces instantanés qui célèbrent le geste de l'homme. ◆

www.andreaschmitz.com

> « Les chefs travaillent une matière première qui est brute. Un instant plus tard, par leur geste, elle est transformée, elle se transforme potentiellement en œuvre d'art. C'est cet instant que je cherche à capter. »

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

Bourgeois

Gastronomie

Technologie

Ecologie

De la conception jusqu'à l'utilisation

L'EXCELLENCE À TOUS LES DEGRÉS

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6010751

ECO-CONCEPTION NF E01-005

www.bourgeois.coop

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 BIERE

HEINEKEN S.A.S.

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