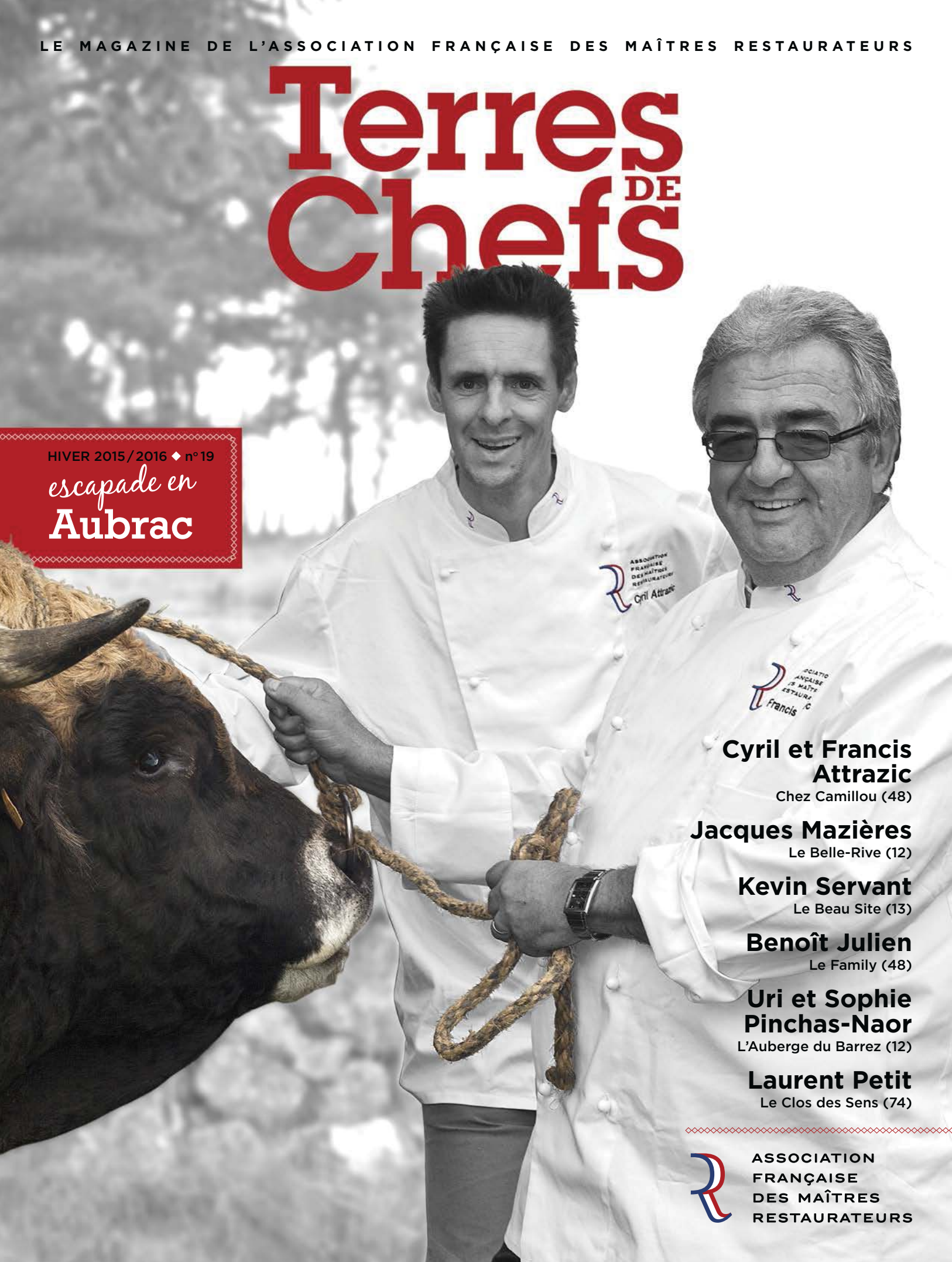
LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

HIVER 2015/2016 ◆ n° 19

escapade en **Aubrac**



Cyril et Francis Attrazic
Chez Camillou (48)

Jacques Mazières
Le Belle-Rive (12)

Kevin Servant
Le Beau Site (13)

Benoît Julien
Le Family (48)

Uri et Sophie Pinchas-Naor
L'Auberge du Barrez (12)

Laurent Petit
Le Clos des Sens (74)

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Julien Roucheteau
Chef de Cuisine de La Table du Lancaster** - Paris 8e et propriétaire du Restaurant Je L'M - Levallois Perret

PARTENAIRE OFFICIEL

"Mes convives exigent une qualité constante de ma cuisine et moi de ma crème"

Crème Supérieure
Président Professionnel
De qualité supérieure toute l'année

- Des sauces brillantes, veloutées, et stables
- Des émulsions légères et des espumas aériens
- Un goût délicat et frais excellent conducteur de saveurs

LA RECETTE EN VIDÉO

Éclats de morilles crémées au vin jaune, foie gras et bergamote

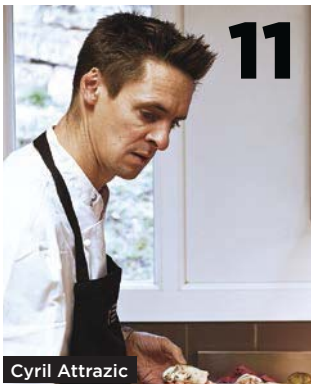
De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

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

PRÉSIDENT Professionnel

Nouveau Monde DDB Nantes P2015036 - Crédit photo : Alban Couturier.

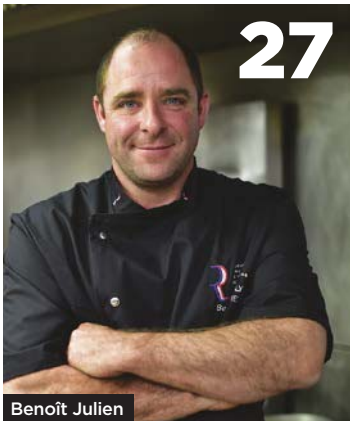
SOMMAIRE



Cyril Attrazic

Jacques Mazières

Kevin Servant



Benoît Julien

Sophie et Uri Pinchas-Naor

Laurent Petit

© DR

En Aubrac (et autour)

05 Le mot de Francis Attrazic

L'invité
07 André Marcon

Rencontres Maîtres Restaurateurs
11 Cyril Attrazic
15 Jacques Mazières
21 Kevin Servant
27 Benoît Julien
35 Sophie et Uri Pinchas-Naor

Rencontres Producteurs
13 La famille Laporte & Boulet
19 Jacques Carles
25 La feme aux abeilles
31 Les brasseurs de la Jonte
37 La société fromagère du Livradois

Portrait
39-41 Christian Valette

Reportages
40 Vent d'Aubrac
56 Dmix Dito Sama
58 1001 Menus devient Zenchef

Actualités
45 KPMG
47 Concours « Le Panier Mystère »
51-57 Assemblée générale AFMR
61 La formation
63 Agecotel
65 Foire de Châlons-en-Champagne
67 Concours « Jeunes Talents »
70 Les Toqués de Janzé

43 **La chronique vin**
Le Languedoc-Roussillon

49 **La table du Maître Restaurateur**
Laurent Petit

69 Les MR en Aubrac

L'Édito d'Alain Warth

Directeur de la publication

Chers amis Maîtres Restaurateurs de et autour de l'Aubrac, puisque cette magnifique région de France s'étend en partie sur trois départements Aveyron, Cantal et Lozère.
Merci pour votre accueil des plus chaleureux, ce terroir offre parmi les plus beaux produits frais et de qualité que les Maîtres Restaurateurs recherchent en permanence. Sur les routes commence l'enchantement des paysages authentiques avec de beaux contrastes de couleurs et de reliefs. Et que dire de ces races bovines majestueuses (Aubrac, Salers), de ces fromages du Cantal, de Salers, de Roquefort, et ces fruits et légumes qui font le bonheur de nos chefs.
Qui ne connait l'Aligot, maître-plat de la région ?
Dans ce numéro de *Terres de Chefs* nous avons voulu faire connaitre quelques-uns de ces Maîtres Restaurateurs qui font honneur au titre d'état et les producteurs qui les fournissent en produits bruts sélectionnés. Et une mention toute particulière pour Cyril et Francis Attrazic qui nous ont gracieusement accueillis pour cette escapade gourmande.

Patrice Laporte, Cyril Attrazic, Michel Laporte, Yannick Boulet, Jean-Philippe Montel, Alain Warth et Francis Attrazic

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 :
Raphaële 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 52431082800032 – ISSN 2119-291X
Impression :
Imprimé par les Imprimeries de Champagne à Langres (52) sur papier certifié FSC

Prochaine escapade à Lyon

CITROËN

2016 Trophées Argus VÉHICULES UTILITAIRES

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Citroën, Partenaire Officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

NOUVEAU **CITROËN BERLINGO HDi 75 CONFORT**

À PARTIR DE **119 € HT/MOIS** (1)

APRÈS UN 1ER LOYER DE 3 146 € HT. SOUS CONDITION DE REPRISE.

Contrat d'Entretien & Assistance Citroën compris (2)

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

citroen.fr

Modèle présenté : Nouveau Citroën Berlingo fourgon tôlé 20 L1 HDi 75 BVM Business avec options Porte latérale coulissante droite tôlée et Pack Look et peinture Rouge Ardent (19 410 € HT). (1) Crédit-bail d'un Nouveau Citroën Berlingo 20 L1 HDi 75 Confort neuf, hors options, au prix de 9 760 € HT (Tarif VU Citroën du 01/10/15, remise de 5 940 € HT et Prime reprise de 800 € HT déduites), 1er loyer de 3 146 € HT suivi de 59 loyers mensuels de 119 € HT, prestation facultative Contrat d'Entretien & Assistance Citroën 60 mois/75 000 km - 1er des deux termes échu - (17 € HT par mois) comprise, le premier loyer étant payable à la livraison. Option d'achat finale en cas d'acquisition de 2 342 € HT. (1) Offre non cumulable, réservée aux professionnels (hors loueurs, flottes et protocoles nationaux) bénéficiant d'une prime pour la reprise d'un véhicule et pour une commande jusqu'au 29/02/16 du véhicule précité (tarif VU du 01/10/15), en crédit-bail avec engagement de reprise par votre Point de Vente pour le montant de l'option d'achat finale conditionné à un kilométrage annuel maximum de 30 000 km et à un état standard, dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR/ Citroën Business Finance - Loueur : CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317425981, 12 avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret. (2) Conditions générales du Contrat d'Entretien & Assistance Citroën disponibles dans le réseau Citroën.

Automobiles CITROËN - RCS Paris 642 050 199 - ES GALLOIS

Le Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs

Francis Attrazic

Chers partenaires, Chers Maîtres Restaurateurs,

En ce début d'année, il est de coutume de présenter ses vœux pour une bonne et heureuse année. Je souhaite que 2016 vous apporte le meilleur de ce que vous pouvez désirer, à titre personnel et professionnel. Cette année, l'AFMR continuera à mener ses actions de fond pour que notre titre soit connu et reconnu, à la fois par les professionnels et par les consommateurs. De belles perspectives devraient se concrétiser et des outils nécessaires à nos entreprises se mettront en place. Ces outils sont à votre service, il faut les utiliser. Que ce soit en matière de formation, de promotion, d'investissement, d'achats, nous développons une démarche de réseau à laquelle il faut que vous souscriviez pour que ce titre vous apporte les retours que vous pouvez espérer.

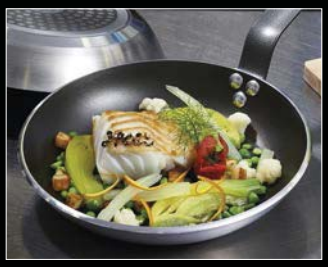
Intégrez le titre dans vos plans de formation.
Intégrez le titre dans votre promotion, utilisez les moyens que nous vous proposons : applications, annuaire, plaques, logos, pin's et autres supports. Vous avez des choix budgétaires à faire ? Sans hésiter, privilégiez les moyens de promouvoir votre titre.
Intégrez le titre dans vos investissements en pensant cuisine mais aussi accueil, confort, ambiance. La qualité de la cuisine, c'est la porte d'entrée, tout le reste c'est de la fidélisation.
Intégrez nos partenaires dans vos équipements ou vos approvisionnements.

Avoir le titre aujourd'hui, c'est déjà ne pas vouloir baisser les bras. Nos valeurs ne sont pas des valeurs du passé, ce sont des gages d'avenir.
Nous serons d'autant plus forts que nous serons unis et solidaires, avec des perspectives identiques, une méthode cohérente et un esprit de réseau.
Oui, que l'année 2016 soit une belle année, malgré les difficultés de tous ordres qui se cumulent. Ce n'est pas un vœu pieux, c'est une ferme volonté de réagir et d'agir pour que notre métier, qui répond au besoin de base de se nourrir, et notre Titre, qui est le seul à être inscrit dans la loi, soient un gage et une garantie de qualité et de convivialité pour nos clients.

Avoir le titre aujourd'hui, c'est déjà ne pas vouloir baisser les bras. Nos valeurs ne sont pas des valeurs du passé, ce sont des gages d'avenir.

de BUYER®

DEPUIS 1830



VÉRITABLE FABRICANT FRANÇAIS
D'USTENSILES PROFESSIONNELS
CUISINE PÂTISSERIE TRAITEUR

Partenaire Officiel

DE BUYER INDUSTRIES
25, Faymont - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL : 03 29 30 66 12 - info@debuyer.com - www.debuyer.com

© A. Rouabhi

André Marcon

Président de CCI France

Des toques de qualité

Vous accommodez, bardez, étuvez, quadrillez, avec patience, professionnalisme, passion, sacrifiant vos repos sur l'autel des festivités qui vont clore une année 2015 troublée.

Vous, Maîtres Restaurateurs, 3 200 à l'ouvrage partout en France, méritez notre reconnaissance et notre respect. Les CCI sont plus que jamais à vos côtés. Elles ont déjà accompagné individuellement plus de la moitié d'entre vous dans l'obtention du label. La nouvelle convention triennale signée entre CCI France et l'Association Française des Maîtres Restaurateurs en octobre en est le témoignage. CCI France consacrera également en 2016 une de ses Assemblées Générales au tourisme, et le Président Attrazic en sera naturellement l'invité d'honneur.

Demain, l'Association pourra aussi compter sur le réseau des CCI françaises à l'international pour l'appuyer dans sa démarche ambitieuse d'ouvrir le label à nos chefs français installés à l'étranger pour y faire rayonner notre patrimoine culinaire.

Pour les CCI, s'engager plus avant dans la promotion du titre – en reprenant l'instruction des dossiers en lieu et place des services préfectoraux - supposera que le label conserve sa qualité de titre d'État. C'est à cette condition que le réseau consulaire pourra faire de cette charge supplémentaire une chance. Une façon de vous aider à mettre le couvert.

Avoir des toques de qualité, c'est, n'en doutons pas, un atout pour valoriser notre art de vivre, notre diplomatie économique et appeler des vocations dans un secteur toujours en tension.

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

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

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Cyril et Francis Attrazic

Cyril Attrazic

Restaurant gastronomique
Cyril Attrazic,
à Aumont-Aubrac (48)

« L'accent est mis sur les produits, auxquels on crée une valeur ajoutée grâce à notre maîtrise des techniques. »

Aux portes de l'Aubrac, un restaurant familial étoilé alliant tradition et évolution, dans un établissement qui compte également un hôtel 3 étoiles et une brasserie gourmande.

Camille, c'était le nom de l'arrière-grand-père. Le restaurant a été initialement créé par l'arrière-grand-mère de Cyril Attrazic, en 1928. Depuis, quatre générations s'y sont succédées et le nom est resté. Y compris dans les années 1970, quand la famille a transféré l'établissement pas bien loin, juste de l'autre côté de la route. Désormais, il y a le Petit et le Grand Camillou ; un bâtiment pour les chambres et un pour le restaurant. La grand-mère a eu deux enfants, un garçon et une fille. La fille a repris l'hôtel de 40 chambres ; c'est la tante de Cyril. Son père, Francis, a hérité du restaurant et le lui a transmis. Et tout le monde a toujours vécu sur les lieux, mêlant frères, sœurs, cousins et clients. Travailler et vivre ici, pour Cyril, c'était une évidence : « J'ai toujours su que je reprendrais l'affaire. »

Nouilles de céleri-rave, champignons du massif et jus à l'huile de truffe

Bouquet de fruits rouges d'automne, caramel de fromage frais de brebis

Filet de bœuf cuit au barbecue

Il fait ses preuves à Paris et à Londres, mais c'est pour mieux revenir à la maison.

L'établissement connaît une évolution notable en 2008, date de la création de la brasserie gourmande Le Gabale. Autant le restaurant Cyril Attrazic se veut gastronomique, avec un taux de captage aléatoire, autant la brasserie permet d'échelonner les grilles de tarifs et d'assumer la demande en restauration des occupants des 40 chambres de l'hôtel. L'affaire explose ! L'équipe passe de 8 à 25 salariés. Cyril Attrazic développe dans la brasserie un nouveau concept de restauration, basé sur les cuissons à basse température, comme l'épaule d'agneau ou de veau confite. Elles nécessitent une parfaite maîtrise technique, mais c'est un succès.

Au restaurant, les plats sont encore plus raffinés, mais toujours dans un esprit terroir, et même micro-terroir, comme le précise le chef. « Nous revendiquons une identité forte et propre, en adéquation avec le territoire. C'est un fil conducteur pour l'équipe et c'est aussi ce qu'attendent les consommateurs. » On trouvera donc par exemple à la carte du bœuf de l'Aubrac au barbecue, servi avec un bonbon confit de joue de bœuf, ou encore de l'agneau dans son jus à l'huile de truffe et émulsion à la livèche, servi avec un trompe-l'œil de céleri (taillé comme des tagliatelles). La viande vient de la famille, elle aussi : oncle, cousin et beau-frère assurent la chaîne. « Il y a de la rigueur et de la passion à tous les niveaux. C'est leur vie, et c'est bon pour nous tous. »

Le titre de Maître Restaurateur vient valider tout naturellement cette tradition du fait maison et cet esprit artisanal et familial. « Ça valorise le travail et ça met en avant la qualité de la transformation. À mes yeux, il est important que, au-delà des différences gastronomiques, il y ait des solutions pour une lisibilité auprès des consommateurs, en termes de fait maison. »

La famille soude, les modes passent, le terroir reste… ◆ **www.camillou.com**

BIO EXPRESS

1973 Naissance à Marvejol (48)
1994 Bac hôtelier BTNH
1995 Entrée à l'école Ferrandi, à Paris
1996 Stage chez Gérard Vié, aux Trois Marches, à Versailles (78)
1997 Stage au 59 Poincaré d'Alain Ducasse, à Paris (75)
1998 Chef de partie au Monte's, à Londres
Mariage et reprise de Chez Camillou
2007 Obtention d'une étoile au guide Michelin
2011 Obtention du titre de Maître Restaurateur

SÉLECTION DE VIANDE FRAÎCHE POUR LES CHEFS
LE BOUCHER DU CHEF
FILIÈRE RESTAURATION PassionFroid

Le Boucher du Chef, la sélection gourmande de viandes fraîches pour les chefs

Comme vous, Le Boucher du Chef accorde la plus grande importance aux garanties qui vous assurent :

- Qualité et disponibilité grâce à une parfaite maîtrise des filières
- Régularité grâce à une sélection des pièces selon des cahiers des charges stricts
- Praticité et traçabilité grâce à des conditionnements adaptés à vos contraintes de gestion de stock et de traçabilité

Découvrez la meilleure offre en bœuf, veau, porc et abats.

PassionFroid, partenaire principal de l'association française des Maîtres Restaurateurs pour son grand concours national culinaire « Le panier mystère ».

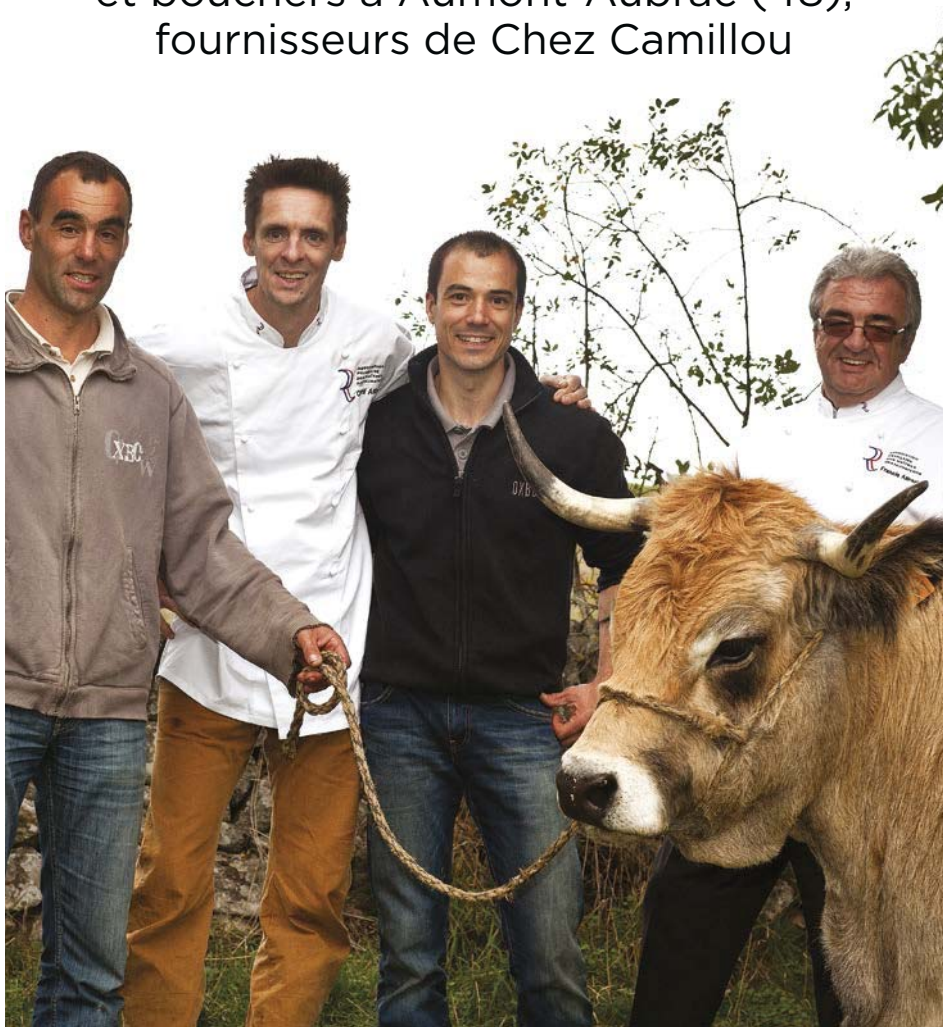
PassionFroid
groupe pomona

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

La famille Laporte & Boulet

Éleveurs à Combettes (48) et bouchers à Aumont-Aubrac (48), fournisseurs de Chez Camillou



« On est dans l'Aubrac, c'est le pays de la viande de qualité ! »

Patrice Laporte, le cousin de Cyril Attrazic, est aussi l'éleveur exclusif auprès duquel il se fournit en viande de bœuf. Avec son père Michel, il élève des vaches allaitantes de race Aubrac : un cheptel de 95 mères, soigneusement et génétiquement choisies. L'exploitation est située dans une zone de montagne, à plus de 1100 mètres d'altitude. Elles passent donc 6 mois de l'année à l'intérieur, où on les nourrit d'un fourrage fait maison. Le tritical (blé adapté à la culture en montagne) est cultivé et récolté à la propriété : les bêtes sont donc nourries d'herbe et de céréales presque à 100 % faites maison (à part un petit complément azoté). « Cyril sait comment on travaille : il a confiance », explique Patrice.

Chaque année, 15 génisses, celles qui ont plus de 30 mois, sont abattues par Yannick Boulet. Lui, c'est le beau-frère de Cyril Attrazic, installé comme boucher à Aumont-Aubrac. « On travaille uniquement avec de la viande locale, explique-t-il. Le bœuf vient uniquement des Laporte, le veau est du coin, l'agneau à cinq minutes. Il n'y a que le porc qui vient d'un producteur aveyronnais, parce qu'on le connaît depuis 40 ans. » La boucherie fait également charcuterie et propose beaucoup de produits secs (saucisse, saucisson, jambon sec), ainsi que du jambonneau, du fricandeau et du pâté de campagne. ◆

CHEFTOP

MIND Maps™

L'IDÉE DANS VOTRE ESPRIT,
LA SOLUTION AU BOUT DE VOS DOIGTS.

www.unox.com

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PARTENAIRE OFFICIEL

LA RENCONTRE DES PRODUITS

Jacques Mazières

Jacques Mazières

Le Belle-Rive, à Najac (12)

« Mon concept, c'est la rencontre des produits. »

Si vous cherchez dans le coin une grande et belle terrasse pour aller déjeuner ou dîner en admirant le panorama, les gens vous indiqueront sans doute le Belle-Rive, à 2 km de Najac.

C'était autrefois l'hôtel de la Gare, né avec l'essor du tourisme d'après-guerre. Dans les années 1960, les premiers Anglais suggèrent au propriétaire de changer de nom pour mettre en valeur la proximité de l'Aveyron, qui coule joliment juste à ses pieds. D'auberge de voyageurs, le nouveau Belle-Rive devient un lieu de villégiature. Il se pare, dans les années 1980, d'une piscine, puis d'un terrain de tennis, qui viennent modifier encore la clientèle. Désormais, on séjourne plusieurs jours au Belle-Rive, on y passe ses vacances. C'est aujourd'hui un hôtel de vingt chambres assorti d'un restaurant qui totalise une centaine de couverts sur les deux services, ouvert sept mois sur douze.

Jacques Mazières y a grandi : c'est une affaire de famille. Son père avait fait des travaux, transformant une écurie en salle et déplaçant la cuisine à la cave. Jacques met la main à la pâte pendant de nombreuses années, assurant l'entretien. Diplômé en cuisine, il roule sa bosse dans quelques restaurants, se voit même proposer d'intégrer l'équipe de la Tour d'Argent, à Paris, mais il préfère rester dans sa région et, surtout, travailler pour son propre compte. C'est donc tout naturellement qu'il reprend l'affaire familiale et y apporte sa petite touche, engageant d'autres travaux.

Face à une clientèle à 80 % d'origine étrangère, il se sent tenu de faire déguster des produits locaux. C'est d'ailleurs aussi ce que lui demandent les clients du coin. « À une époque, j'ai essayé de faire des mélanges farfelus, explique-t-il. J'étais fouillis, les gens ne commandaient pas mes expériences. Je suis revenu à des mariages plus classiques, qui ont fait leurs preuves. Je ne cuisine qu'avec des produits que je trouve dans un rayon de 50 à 100 km, pas plus : le bœuf de l'Aubrac, l'agneau du Quercy, le porc aveyronnais, le primeur de Villefranche et, bien sûr, les poissons de rivière qui sont pêchés juste à côté de chez nous (truite,

BIO EXPRESS

1955 Naissance à Albi (81)
1974 Obtention du CAP et du BEP de cuisine
1984 Reprise de l'établissement Le Belle-Rive appartenant à ses parents
1987 Fin des travaux de rénovation de l'hôtel-restaurant
1990 Premier prix national de cuisine dans le cadre de la promotion de la cuisine régionale des Logis de France
2014 Obtention du titre de Maître Restaurateur

Cèpes glacés du Bois-Rond, coulis d'abricot et chantilly à la crème de marrons

Croustillant de boudin de canard aux poires et aux oignons, salade aux copeaux de foie gras et magret fumé

Veau d'Aveyron du Ségala à la crème et aux morilles, aligot d'Aubrac

saumon, omble chevalier, sabre…). Ce qui m'intéresse, c'est de faire se rencontrer les produits. Par exemple, le veau peut rencontrer des morilles ou la truite peut rencontrer une écrevisse. Mais un veau de chez nous ne rencontrera jamais des moules ! Alors je ne les assemble pas. »

Des exemples de plats ? Du tournedos de veau d'Aveyron en sauce aux morilles ou encore un croustillant de boudin de canard aux pommes et aux oignons dans une feuille de brick. Les fameux canards de Jacky Carles, son producteur préféré en la matière. « Des démarcheurs, j'en reçois en pagaille. Mais ce qui m'intéresse, c'est la confiance mutuelle. Par exemple, mon boucher à Rodez est un peu plus cher que si j'achetais du surgelé, mais je suis sûr que c'est frais et bon, alors je lui suis fidèle. »

Il en résulte une cuisine copieuse, généreuse et authentique. « On n'est pas chichiteux, on parle vrai, on cuisine vrai, on ne se prend pas pour ce qu'on n'est pas. On est là pour donner du plaisir. Quand vous faites ce métier, il faut aimer faire plaisir. Si vous n'aimez pas les gens, ne faites pas ce métier, c'est mon conseil ! »

« Je fais ce métier parce que j'aime faire plaisir. »

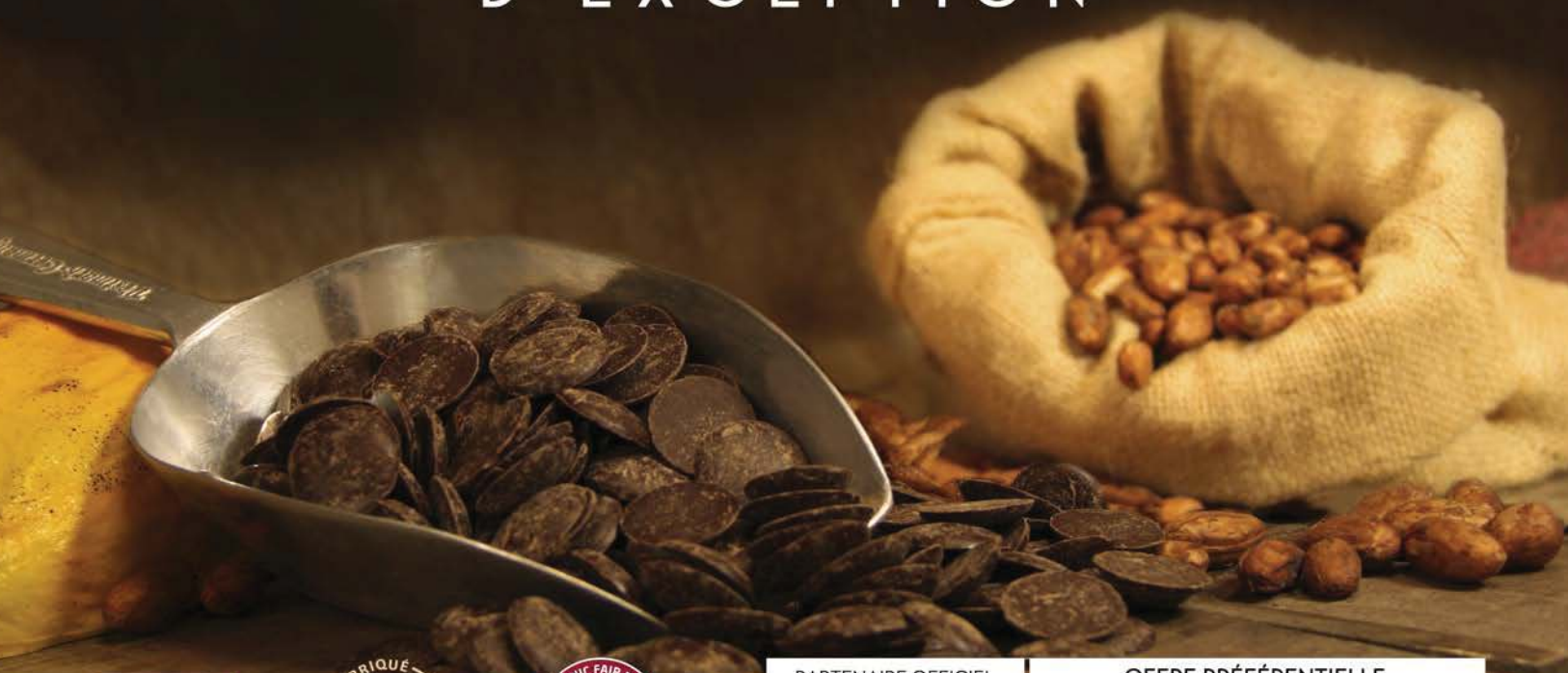
Le titre de Maître Restaurateur a été pour Jacques Mazières l'occasion de se donner un coup de fouet. « À l'époque, raconte-t-il, j'achetais parfois des produits tout faits, comme les pâtés. J'ai pris conscience que je pouvais les faire moi-même : ça permet d'utiliser les chutes de foie gras et ça plaît beaucoup. On est un peu fainéant, et un jour on se fiche une bonne gifle et on y va. Maintenant, je suis à 90 % de fait maison, on fait même les confitures, les brioches. C'est seulement après que j'ai appris que le titre donnait droit à des avantages comme les crédits d'impôts. Tant mieux, j'ai pris ça comme un bonus ! »

Comme quoi le titre de Maître Restaurateur peut être une récompense pour des efforts de longue date, mais aussi l'occasion de prendre un nouveau virage vers toujours plus de qualité et de fait maison… ◆ **www.le-belle-rive.fr**

KAOKA®

- DEPUIS 1993 -

UNE QUALITÉ
AUTHENTIQUE
LE SOUVENIR
D'UN DESSERT D'EXCEPTION



FR-BIO-01

FABRIQUÉ EN FRANCE

ORGANIC FAIR TRADE BIO PARTENAIRE

FILIÈRES CACAO VANILLE

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

OFFRE PRÉFÉRENTIELLE
pour les Maîtres Restaurateurs

- 5% sur la gamme Premium Bio 5kg

KAOKA - 340 rue Eugène Guérin - 84200 CARPENTRAS - FRANCE

Contact : 04 90 32 88 06 / commercial@kaoka.fr

Jacques Carles

Goût et saveurs d'autrefois

C'est à Monteils en vallée de l'Aveyron que, depuis plus de 35 ans, Jacky Carles défend avec force le bien vivre et le bien manger et bouscule les certitudes et vérités toutes faites sur la cuisine et la gastronomie. Sa « table paysanne » comme il la nomme (on y déguste tous ensemble), veut faire découvrir ou redécouvrir aux visiteurs de sa ferme le véritable goût des produits authentiques de qualité ? C'est ce qui le rend sympathique aux Maîtres Restaurateurs dont c'est le leit-motiv ! Quand il s'est lancé dans l'élevage des canards gras, il y a trente-cinq ans, il a voulu faire découvrir la ferme en même temps que les produits. « Les élevages sont faits par nous-même avec le grain récolté sur nos terres et la cuisson est faite au chaudron de cuivre à l'ancienne et au feu de bois, dans un laboratoire agréé sur site » nous affirme avec force cet inlassable défenseur de son terroir. C'est pour lui la seule façon d'expliquer l'art du savoir-faire en cuisine grâce aux bons produits bruts. Cette forte personnalité aux accents du terroir a été salué par le Gault et Millau avec deux toques. Chez lui le canard est roi, Michel et Sébastien Bras, Maitres Restaurateurs triplement étoilés de Laguiole le savaient bien en ayant mis en lumière le boudin de canard, création de Jacky, très apprécié des chefs de cuisine comme Jacques Mazières, Maître Restaurateur Le Belle-Rive à Najac (12).◆

www.fermecarles.fr
fermecarles@orange.fr

LA RECETTE DU CONFIT

POUR 4 PERSONNES

« Il te faut quatre belles cuisses confites. Pour les préparer, tu laisses un peu de graisse au fond de la poêle, tu déposes ton confit dès que ça frémit. Puis tu le retournes et tu le positionnes sur la peau qui va dorer, surtout ne pas la jeter c'est ce qu'il y a de meilleur. Puis dans la graisse fondue, tu rajoutes un peu d'ail et de persil que tu vas faire roussir et dont tu arroseras ton confit. Dès que tu commences à suer, cela veut dire que ton confit est prêt et que tu n'as plus qu'à le servir. Moi, je sue de plaisir dès que je commence à le déguster. C'est comme ça, on ne se refait pas… », explique Carlou.

Source : Jean-Paul Couffin, *La Dépêche du Midi*

CHARVET

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Virtuoses

Nous fabriquons, pour vous, le piano qui vous ressemble.

MADE IN FRANCE

CHARVET - 1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75
www.charvet.fr - info@charvet.fr

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

LE TERROIR UNE VALEUR SÛRE

Kevin Servant

Kevin Servant

Le Beau Site, à Loubaresse (13)

« Le titre de Maître Restaurateur, ça fidélise les clients.»

Suprême de pigeon rôti et sa cuisse en feuilletage, embeurré de choux et foie gras

Voilà un établissement qui porte bien son nom : l'atout principal du Beau-Site, c'est la proximité immédiate du magnifique viaduc de Garabit, classé aux Monuments Historiques.

L'hôtel-restaurant a été créé en 1957 par les parents d'Annie Bigot, la propriétaire actuelle. Elle a d'abord prêté main forte à ses parents, avec l'aide de son frère, puis, au départ de celui-ci, en 1983, elle s'est retrouvée à la tête de l'affaire familiale. En 1993, son fils l'a rejointe, fort de son CAP-BEP de cuisine, et a permis à l'établissement d'obtenir le titre de Maître Restaurateur en 2009, tandis que sa fille a assuré les rôles de chef de rang et d'hôtesse d'accueil. 2010 est un tournant pour l'établissement : le nouvel époux d'Annie rentre dans l'aventure et les deux enfants prennent le large. Quelques chefs issus de chez Paul Bocuse prennent la relève en cuisine, notamment Emmanuel Jamet, avec pour second Kevin Servant. Puis, en 2011, Kevin prend le commandement de la cuisine.

BIO EXPRESS

1984 Naissance à Saint-Flour (15)
2000 Commis à l'Hôtel Moderne,
2008 à Ruynes-en-Margeride (15)
2002 CAP-BEP d'hôtellerie
2010 Second de cuisine au Beau Site
2011 Chef au Beau Site

C'est aujourd'hui un hôtel de 20 chambres dont 5 suites, avec un grand parc dominant le lac long de 26 km. La proximité de l'autoroute gratuite de Clermont-Ferrand en fait un endroit idéal pour faire halte, notamment pour une clientèle à 50 % venue de l'étranger (Hollandais, Anglais, Belges, Suisses, Espagnols, Allemands) et donc dotée d'un pouvoir d'achat convenable. Toutefois, l'hôtel tient à panacher sa gamme de prix, de la chambre standard à la suite, afin de convenir également à une clientèle locale moins fortunée.

Que ces clients soient étrangers ou locaux, la demande gastronomique est la même : des menus du terroir. C'est donc ce que privilégie le restaurant. Parmi ses plats phares, on retrouvera le sandre en écailles de pommes de terre pêché dans le lac tout proche, le feuilleté de ris de veau aux morilles, la selle d'agneau de l'Aubrac dans son jus ou encore le filet de bœuf de Salers servi avec une sauce aux cèpes ou à la fourme d'Ambert, selon la saison.

Kevin Servant, né ici, a toujours vu ses grands-mères aux fourneaux, « et c'était même des cuisinières à bois ! », précise-t-il. Dès l'âge de 10 ans, il sait qu'il fera ce métier. « J'aime que les gens soient satisfaits. Et puis transmettre aux apprentis. Continuer la chaîne, passer le flambeau comme je l'ai reçu. » C'est donc tout naturellement qu'il se plie à la demande de terroir, en s'appuyant sur des producteurs de proximité. « On se connaît depuis très longtemps. Il n'y a rien de

Petits pots d'escargots, blinis à la farine de lentilles blondes de Saint Flour

Poires rôties au miel façon Bourdaloue

plus important que la confiance : on n'a même pas besoin de vérifier les produits, la qualité est toujours là. »

Servir des produits frais est la priorité. « On est en pleine campagne, c'est l'Auvergne, ne l'oublions pas ! Alors on ne peut pas se permettre de prendre des risques à stocker trop de plats, explique Annie Bigot. On n'a pas un choix immense sur la carte, mais c'est notre façon de garantir du frais. »

Cette exigence de qualité, elle souhaite la faire valoir. C'est pourquoi elle sollicite l'expertise en vue d'obtenir le titre de Maître Restaurateur en 2009. « J'ai toujours voulu trois étoiles, trois cocottes et trois épis, c'était mon objectif. Je voulais aussi le titre de Maître Restaurateur pour nous démarquer. » Quel impact sur la clientèle ? « Les premières années, on n'a rien remarqué de spécial. Et puis le titre a pris de l'importance, les clients en ont parlé de plus en plus. Au final, c'est un moyen de les fidéliser. »

L'établissement ferme ses portes le 15 novembre et attaque des travaux de rénovation pour rouvrir mi-mars. « On est au bord de l'Autoroute du Soleil, on sera là à nouveau quand le soleil reviendra ! » promet-elle... ◆

www.beau-site-hotel.com

« Je revendique une cuisine de terroir, en un peu plus raffiné. »

ORIGINE FRANCE GARANTIE®
BVCert. 6028275

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

Votre contact :
Denis TARDIVON – Direction Grands Projets/C.H.R.
Mob : 06 77 88 63 01 - d.tardivon@biossun.com

www.biossun.com

La Ferme aux abeilles, les Ruchers de la Margeride

La miellerie de la Margeride choisie par le restaurant Le Beau Site

Rude métier que celui d'apiculteur quand on le conjugue au féminin ! C'est pourtant le défi relevé, bon gré mal gré, par Simone Roume, à Margeride. À elle les deux transhumances annuelles pour permettre aux abeilles de goûter du châtaignier, de l'acacia ou de la lavande, selon la saison des floraisons. Quand on sait qu'on met 40 ruches dans un camion, qu'une ruche pèse 60 kg et qu'elle a de quoi remplir 2 camions, les calculs font peur ! Mais c'est la seule façon de permettre aux abeilles, du moins celles qui n'ont pas déjà été décimées par les insecticides, de connaître une diversité florale que n'offrent plus les immenses champs dédiés à une seule culture. On est loin des prairies naturelles d'autrefois…

Quand Simone Roume a repris les Ruchers de la Margeride, en 2005, ils comptaient 250 ruches. Depuis, elle a dû faire face à une forte mortalité. La faute au blé « enrobé », à la biodiversité qui part en vrille et même aux traitements que subissent les animaux, car les abeilles vont chercher des compléments d'ammoniaque sur les tas de fumier, eux aussi contaminés. « Quand je ramène les cadavres de ruches, j'en pleure, je peux vous le dire. Mais je ne peux pas me battre seule contre une législation qui se moque éperdument de la santé des abeilles. »

Pour faire face à ce déclin, elle diversifie son offre. Non seulement elle écoule (très facilement) son miel auprès des restaurateurs de la région, comme Le Beau Site, et des particuliers, mais elle vend également des produits transformés par ses soins. On la retrouve donc sur les marchés, offrant pains d'épices, cakes, florentins, guimauves, sablés ou nougat. Et puis elle ouvre son rucher aux visites, selon le principe des fermes découvertes. Une occasion de partager son métier et aussi de sensibiliser le public à la crise des vaillantes petites butineuses… ◆

> « Les gens qui aiment le miel devraient nous aider à dire stop à certaines pratiques… »

EAU FAITE MAISON

Vos clients méritent le plus innovant des systèmes d'eau microfiltrée.

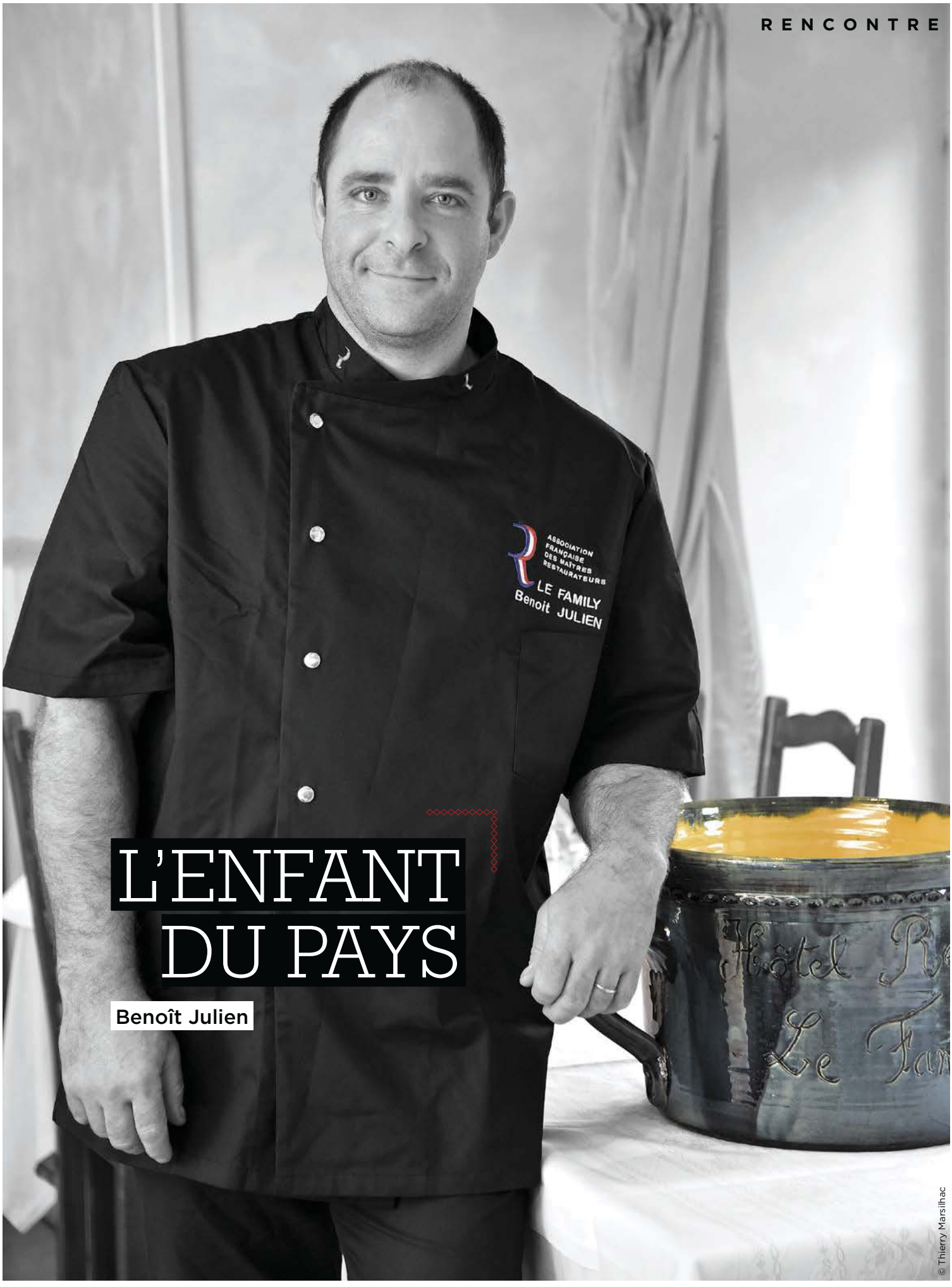
À chaque service, vous offrez à vos clients le meilleur du fait maison dans tous vos plats. À présent, faites de même avec l'eau que vous leur servez !

Grâce aux systèmes Castalie, éco-conçus et fabriqués en France, vous pouvez mettre à la carte une eau pure, fraîche, plate ou pétillante, au goût parfaitement neutre, dans le respect de l'environnement.

Besoin d'informations sur notre service ? Contactez-nous au 01 46 20 10 00 et sur www.castalie.com.

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

Partenaire Officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



L'ENFANT DU PAYS

Benoît Julien

© Thierry Marsilhac

Benoît Julien

Le Family, à Meyrueis (48)

BIO EXPRESS

- **1974** Naissance à Meyrueis (48)
- **1992** BEP de cuisine à l'école hôtelière du Sacré-Cœur, à Saint-Chély-d'Apcher (48)
- **1994** Brevet professionnel de cuisine à Montpellier (34) et apprentissage à la Maison de la Lozère (34)
- **1995** Brevet professionnel de chocolatier, pâtissier, glacier, confiseur à Saint-Jean-du-Gard (34)
- **1996** Chef du Family
- **2001** Réfection des cuisines du Family
- **2003** Reprise du Family avec son frère et sa mère
- **2009** Création d'une terrasse de 40 couverts
  Obtention du titre de Maître Restaurateur
- **2010** Création du spa

> « Ce que nous aimons partager, ce sont les plats typiques de la région.»

Si l'hôtel-restaurant porte ce nom, ce n'est sans doute pas par hasard : depuis quatre générations, la même famille se transmet le flambeau. Les deux frères, Benoît et Vincent Julien, ont repris l'affaire au décès de leur père, avec l'aide de leur mère, Martine.

Au pied du mont Aigoual, 44 chambres, mais aussi une piscine, un spa, un sauna, une salle de sport : c'est un grand établissement que dirige la famille Julien, qui, en outre, gère un village de vacances de cinquante-neuf logements, le domaine d'Aigoual-Cévennes. Il accueille beaucoup de fêtes de famille (mariages, baptêmes, communions…), fait un peu d'activité de traiteur, mais c'est surtout un restaurant conçu pour recevoir à la fois des voyageurs en groupe – comme les motards, les cyclistes ou les conducteurs de voitures anciennes, attirés par les routes pittoresques de la région – et les voyageurs individuels, notamment les nombreux marcheurs. Sans compter les nombreux habitués, ceux qui savent ce qu'ils vont trouver dans leur assiette et qui en redemandent, parce que la constance est un gage de qualité.

La carte propose des menus entre 14 et 35 € et s'attache à faire découvrir des produits régionaux, voire locaux. On y déguste par exemple du gigot d'agneau du Causse en sauce à la bière de la Jonte et aux châtaignes, servi avec de l'aligot, du tripoux (panse de veau roulée dans

Gigot d'agneau, sauce à la bière

© photos : Thierry Marsilhac

une sauce au vin blanc et à la tomate), des cuisses de caille en sauce aux morilles ou encore du filet de bœuf de l'Aubrac snacké aux cèpes et aux oignons doux des Cévennes. Avec, en dessert, un fondant au chocolat maison ou un croustillant à la châtaigne. Sans oublier le somptueux plateau de fromages, auquel la maison est attachée : pélardon des Oubrets, tome de chèvre de Jontanels, roquefort du Vieux-Berger et les divers fromages proposés par la coopérative du Fédou, à Hyelzas.

« C'est un restaurant traditionnel, pas un gastronomique ! » annonce tout de suite Benoît Julien. « Mais nous transformons tout nous-mêmes, y compris la charcuterie. » De l'atelier, sortent en effet des saucisses et du saucisson, des pâtés ou encore de la longe de porc séchée. Le jour de la fête du goût, lors de la foire de la Saint-Michel qui anime tout le village, fin septembre, le restaurant offre gratuitement une dégustation de soupe d'orge perlé au pied de cochon et fait cuire le gigot d'agneau à la broche directement dans la rue.

Pomme reinette au four

« Nous transformons tout nous-mêmes, nous n'achetons rien de prêt. »

Le titre de Maître Restaurateur n'a donc rien changé aux habitudes familiales : le fait maison, c'était déjà le mot d'ordre. Pour Benoît Julien, ce titre est un gage de qualité qui a son importance. « Ce qui compte, c'est de ne jamais tromper le client. » Sa devise en trois mots ? « Régularité, persévérance et qualité. » Et défendre avant tout les valeurs du terroir. « Nous sommes des enfants du pays. Nous aimons chasser, ramasser nos champignons, profiter du miel d'ici… Nous aimons les choses vraies, les gens vrais. Et surtout partager les bonnes choses. »

Le restaurant est ouvert huit mois sur douze, du 1er avril au 6 novembre. « Et l'hiver on se transforme en maçons, parce qu'on aime aussi la pierre. Cuisiniers et bâtisseurs. » Pour l'amour du pays. ◆

hotel-restaurant-family-48-12.com

Ballottine au roquefort

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur,
ses pêcheurs et ses mareyeurs,
ses maraîchers et ses producteurs.

Jean-Christophe Giol,
La Seyne-sur-mer (83)

Bernard Guidal,
Bouafle (78)

Jean-François Lothion,
Lignières de Touraine (37)

© 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

Les brasseurs de la Jonte

à Gatuzières (48)
Choisis par le restaurant Le Family

Lupuline, Pounchut, Fario et Fauve ; une blonde, une brune, une blanche et une ambrée : ce sont les quatre stars des Brasseurs de la Jonte, de jolies bières bien roulées aux étiquettes charmantes de modernité. Sans compter les invitées spéciales : Tri-Balt, Mélina et Bain d'épices, la bière de Noël. L'esprit est jeune, l'entreprise aussi : elle a été créée en 2013 par deux associés, Thomas Cazenave et Jean Aine. L'un était fromager et brasseur amateur ; l'autre, agriculteur. Ils ont quitté leurs activités respectives pour se lancer ensemble, et l'affaire commence plutôt bien.

La brasserie est située dans un ancien moulin ; une cave de dégustation y accueille le public de visiteurs, surtout en été, quand la saison touristique bat son plein (et qu'une bière fraîche est la bienvenue). La clientèle se répartit entre particuliers, cavistes, épiceries, grossistes, bars et restaurateurs en direct, comme Le Family, qui commande la bière en fûts. Elle est servie aux clients à la pression et utilisée également en cuisine. « La bière n'est pas réservée à l'apéritif, précise Jean Aine, il ne faut pas oublier qu'elle va bien avec le fromage aussi ! »

> « Nous avons investi le dernier moulin qui ait été en activité dans la vallée de la Jonte. »

Une bière locale, produite à base de l'eau de source du mont Aigoual. « Pour le moment, nous achetons nos matières premières et nous les transformons. Mais notre projet, ce serait de produire nous-mêmes le houblon, d'abord, puis l'orge et le blé. »

Une belle histoire qui ne fait que commencer... ◆

www.lesbrasseursdelajonte.fr

COFRAVIN
– Père & fils –

Restaurant le Molitor – 13 Rue Nungesser et Coli 75016 Paris – Maître Restaurateur

UNE CAVE À VIN D'EXCEPTION À VOS MESURES

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, seul artisan dans son domaine en France, Cofravin 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… Pour des réalisations uniques de caves à vin d'exception ! 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.

Partenaire officiel

tél : +33 1 48 85 53 06 – fax : +33 1 43 65 93 15 – www.cofravin.com – cofravin@cofravin.com

© vitraux : Courtesy atelier Delphine Geronazzo (75009 Paris_www.dgvitral.fr), complément en vitrail réalisé avec la participation d'Emma Groult d'après les œuvres originales de Damon et Turlan, 2014
© photographe : Aurélie Laurentjoye

UN COUPLE DE PASSIONNÉS

Sophie et Uri Pinchas-Naor

Uri et Sophie Pinchas-Naor

L'Auberge du Barrez,
à Mur-de-Barrez (12)

« Ce que d'autres appellent des contraintes, c'est pour nous une façon agréable de faire notre métier.»

Duo de foie gras de canard aux fruits secs au vin rouge et nature

Uri vient d'Israël. Sophie est de la région ; l'auberge était à ses parents. Ils se sont rencontrés chez Michel Bras et ne se sont plus quittés.

Rien ne prédisposait Uri Pinchas-Naor à devenir chef. Aucune racine culinaire dans la famille, une enfance passée dans le désert, au bord de la mer. Pourtant, à 22 ans, il décide d'apprendre le métier et vise tout de suite les plus grands : il entre à l'institut Paul Bocuse, à Lyon, sans même parler français… ce qui ne l'empêchera pas de finir major de sa promotion. Il achève sa formation chez Guy Lassausaie, à Lyon : « C'est mon maître, il m'a tout appris », résume Uri.

Le grand tournant de sa vie, c'est la rencontre de Sophie, alors qu'ils sont tous les deux stagiaires chez Michel Bras. « Je suis venu en France avec une passion, raconte-t-il, j'en ai découvert une seconde ! » Et c'est en effet très amoureusement qu'il parle de celle qui est devenue sa femme. « Elle, c'est vraiment une artiste, elle a ça dans la peau. Moi, je me considère comme un artisan. Chacun a son niveau. Ce qui m'importe, c'est d'être entier. »

Sophie est pâtissière, elle a fait ses armes dans le restaurant doublement étoilé de Dominique Toulousy, à Toulouse. Désormais, leurs parcours seront joints : à Uri les plats, à Sophie les desserts. Ils vont voir du pays, passent un an dans un établissement de Melbourne élu meilleur restaurant d'Australie, puis deux ans à Paris chez Pierre Lecoutre.

Les enfants arrivent dans le couple. Christian et Marie-Thérèse Gaudel, les parents de Sophie, leur proposent devenir les aider à tenir l'Auberge du Barrez, qu'ils possèdent depuis 1984. Sophie et Uri s'y installent pour quelques mois, puis décident d'y rester et reprennent peu à peu l'affaire en mains. « On a apporté du sang neuf et des nouvelles techniques, mais on reste fidèles à l'esprit du lieu. Et aussi à l'esprit d'aubergiste initial : tout est basé sur l'humanité et le partage. »

BIO EXPRESS

1979	Naissance de Sophie à Rodez (12)
1981	Naissance d'Uri à Tel Aviv (Israël)
2001	Arrivée d'Uri en France, à l'institut Paul Bocuse de Lyon (69)
2002	Sophie vice-championne de France au concours de pâtisserie
2003	Chef pâtissière chez Dominique Toulousy, à Toulouse (31)
2004	Rencontre de Sophie et Uri chez Michel Bras, à Laguiole (12)
2005-2007	Uri chef de partie chez Guy Lassausaie, à Lyon (69)
2006-2008	Uri second de cuisine et Sophie pâtissière à Vue de monde, à Melbourne (Australie)
2007-2008	Chef de cuisine et pâtissière au Dôme du Marais, à Paris (75)
2008	Chef et pâtissière de l'Auberge du Barrez
2009	Obtention du titre de Maîtres Restaurateurs
2014	Élus Gens de talents pour le Gault et Millau
2015	Reprise officielle de l'Auberge du Barrez

Cuisse de lapin fermier farci aux fines herbes, sparasis crépu et primeurs du moment

Baba au rhum, agrumes et framboises

Ce qui guide leurs choix, c'est le fait maison. Tout est transformé sur place, du moins à 95 %, même les glaces. Uri confie même : « Je suis en train de devenir intégriste : je fais moi-même mon potager, sur 1500 m², je cultive mes salades, mes herbes aromatiques, je récolte mes propres fruits… » À cela s'ajoutent trois marchés par semaine, au cours desquels il prend plaisir à rencontrer les petits producteurs et à toucher les produits pour choisir les meilleurs. « Ce que d'autres appellent des contraintes, c'est pour nous une façon agréable de faire notre métier. »

Le premier pari était de conserver la clientèle de ses beaux-parents (pari tenu). Le prochain est d'attirer une clientèle plus jeune et plus urbaines, et c'est dans cette optique qu'ils envisagent de gros travaux. La carte change très souvent, mais tout en gardant une cohérence d'esprit traditionnel : lièvre à la royale, joue de bœuf de Salers, langoustines en nage de citronnelle… « C'est une cuisine de transmission, explique Uri. J'écoute beaucoup ce que mon beau-père a à m'apprendre. Par exemple, un plat que je ne retirerai jamais de la carte, c'est sa fameuse cuisse de lapin farcie aux herbes. » Quant à Sophie, elle passe beaucoup de temps à chercher les goûts et les visuels de ses desserts élaborés : damier citron-mangue, baba au rhum revisité, macaron aux fruits rouges…

Et le titre de Maître Restaurateur ? « C'est pour nous à la fois une reconnaissance et une philosophie, explique Uri. C'est une ligne de conduite, mais ce n'est que le début. Si je pouvais, je pousserais le bouchon encore plus loin. Les restaurateurs sont considérés aujourd'hui comme des commerçants. Il est temps qu'on nous reconnaisse comme des artisans. » À bon entendeur… ◆

www.aubergedubarrez.com

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

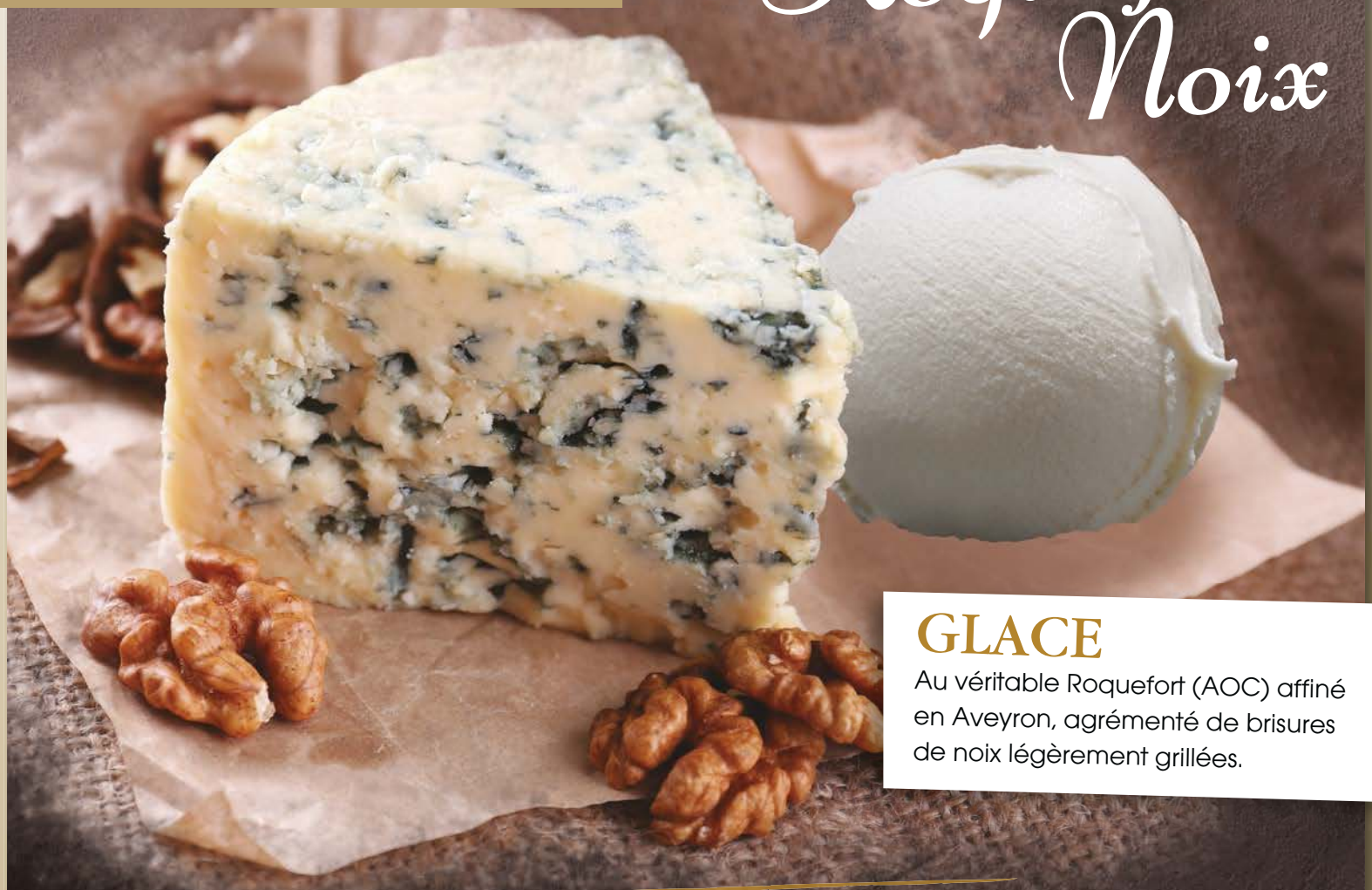
Plus de 170 Parfums
Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

Terroirs & Gastronomie

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel
des Maîtres Restaurateurs

Roquefort Noix



GLACE

Au véritable Roquefort (AOC) affiné en Aveyron, agrémenté de brisures de noix légèrement grillées.

Rendez-vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

PAE la Caille - 191, Avenue des Marais
74350 Allonzier la Caille

Tél. : +33 (0)4 50 46 45 00 - Fax : +33 (0)4 50 46 45 09
commercial@glacesdesalpes.com

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

La société fromagère du Livradois

Au cœur du parc naturel Livradois-Forez, entre 700 et 1200 m d'altitude, paissent les vaches de la société Livradois, qui produit les cinq fromages AOC de l'Auvergne ainsi que d'autres spécialités fromagères. Un fournisseur privilégié de PassionFroid du groupe Pomona pour la gamme « Affineur du chef ».

C'est Léon Thuaire, le grand-père, qui a fondé la société en 1948. Les deux petits-fils, Didier et Philippe, ont repris l'affaire au décès de leur père, en 1992. Didier gère la production et Philippe la logistique. Au site d'origine, situé à Fournols (63), ils en ont adjoint d'autres, principalement en Auvergne. L'entreprise familiale emploie aujourd'hui 230 personnes et propose une carte variée : bleu d'Auvergne, saint-nectaire laitier et fermier, fourme d'Ambert, salers, cantal… Auxquels s'ajoutent le reblochon et le braisin (fromage fumé au feu de bois) des sites de Rocamadour et de Thomes. Au total, 10 000 tonnes de fromage produites par an : 7 000 fabriquées sur site et 3 000 découpées, afin de constituer une offre de plus de 40 références.

« Pour PassionFroid, nous avons créé une gamme spéciale Affineur du chef, explique Philippe, qui permet aux restaurateurs de commander des fromages à la pièce. Plus besoin d'acheter un brie de Meaux complet : le maître restaurateur choisit ses portions, il commande le jour A, nous découpons et livrons à PassionFroid le jour B et le chef reçoit son plateau le jour C. C'est un service très rapide et à la carte. »

Ce principe de prestation sur mesure permet également de répondre aux demandes très spécifiques, par exemple fournir à tel client une fourme d'Ambert affinée pendant 10 semaines, même si l'AOC n'exige que 4 semaines d'affinage. Face à la baisse de consommation du fromage au restaurant, il s'agit de renouveler l'offre. Car, paradoxalement, le fromage, a le vent en poupe : on l'utilise beaucoup pour confectionner les plats, y compris dans les médias qui ont mis la cuisine à la mode. « Il faut s'adapter aux temps qui changent. Par exemple, nous avons créé de la crème de fourme d'Ambert et de la crème de saint-nectaire, parce qu'il y a une demande de produits à tartiner. Et nous sommes en train de mettre au point la crème de cantal à cuisiner. Pourquoi pas ? La qualité reste la même ; la présentation change. »

Doux ou puissant, rustique ou raffiné, subtil ou corsé, il y en a pour tous les goûts. De quoi redonner une belle impulsion à un produit du terroir indissociable des volcans d'Auvergne. ◆

www.societe-fromagere-du-livradois.fr

La Cave de Salers

Affineur de la fromagerie Livradois, partenaire de PassionFroid, la Cave de Salers propose la découverte des meilleurs crus du terroir d'Aubrac. Dans une grange traditionnelle aux murs de pierre et toit de lauze, tous les secrets de l'un des plus vieux fromages d'Auvergne se dévoilent au public. Au cœur de la cave d'affinage, les fromages Salers, à différents stades de maturation, sont essuyés et retournés par le maître-affineur, Dominique Varlet. Dans cet espace de 120 m², environ 1000 pièces de Salers sont élevées dans la plus grande tradition. Chaque producteur fabrique des fromages à la palette aromatique unique. L'affinage va révéler et magnifier toutes ces saveurs. ◆

www.cavedesalers.com

LA RECETTE DE L'ALIGOT

POUR 6 PERSONNES

- 300 g de tomme fraîche de Cantal
- 500 g de pommes de terre farineuses
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 à 30 min dans une casserole d'eau. Égoutter et réduire ensuite en purée. Assaisonner avec le beurre, la crème, l'ail pilé, très peu de sel et du poivre. Détailler la tomme fraîche de Cantal en très fines lamelles. Sur feu doux, ajouter le fromage à la purée. Pendant au moins 15 mn, battre la masse avec une grande cuillère en bois, en formant des « huit », et en la soulevant jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole et qui file. Servir dans chaque assiette : soulever un grand ruban d'aligot et le couper au ciseau.

APPRENEZ À *Bien saler* AVEC VOTRE SMARTPHONE.

Bien saler, l'application créée par Le Guérandais

TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT NOTRE APPLICATION SUR

Disponible sur App Store

Android app on Google play

ou connectez-vous sur **seldeguerande.fr**

Le Guérandais
Sel de Guérande

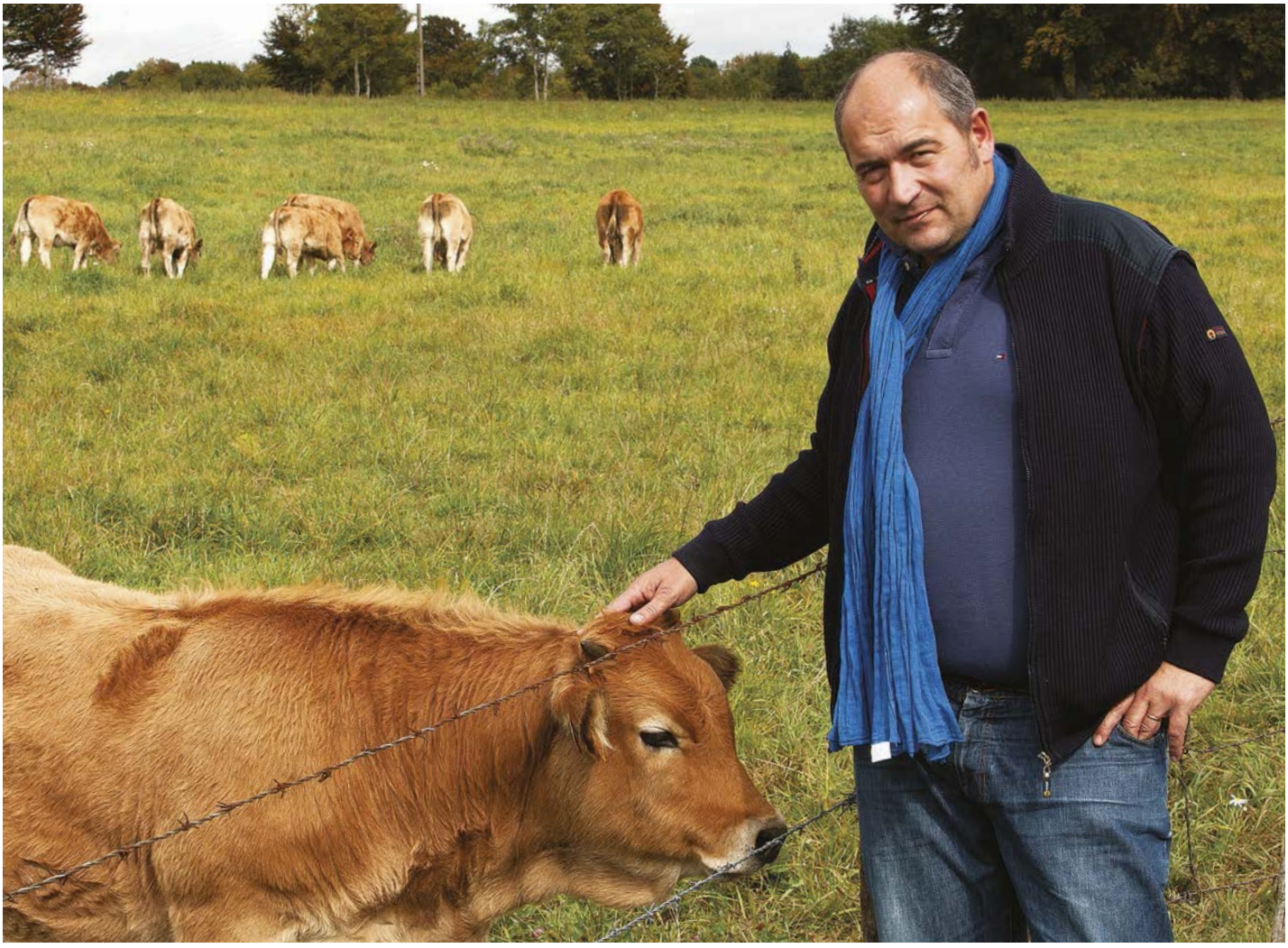
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL

Les Salines de Guérande – Le Guérandais, Société coopérative à capital variable, RCS Saint-Nazaire 349 241 315. UNYAR 2015
Crédits photos: Lookout /iStock, Getty Images.

Christian Valette

Éleveur à Laguiole et propriétaire de La Maison de l'Aubrac, à Paris

« Nos atouts, ce sont des produits de qualité premium et un suivi le plus particulier possible.»



Christian Valette a deux casquettes : l'une qu'il met dans les champs, là où il veille sur ses bêtes, dans l'Aubrac. Et une autre qui ressemble plus à une toque, quand il est à Paris. Parcours d'un restaurateur multitâche et engagé.

S'il est né à Paris, où ses parents, d'origine auvergnate, se sont connus, c'est pourtant bien de Laguiole que Christian Valette se dit originaire. Sa famille y a depuis trois générations un élevage de race Aubrac, la Ferme des Vialars, dont il est aujourd'hui l'héritier. Après avoir suivi une double formation de cuisinier et d'agriculteur, il s'installe, à 23 ans, comme exploitant agricole, en tant qu'activité principale, puis y ajoute bientôt la reprise de la brasserie parisienne de ses parents, Le Petit Berry, rue de Marbeuf, qu'il transforme en restaurant. En 1998, il change d'enseigne : La Maison de l'Aubrac est née. Sa vie se partage donc entre les deux lieux : « Je fais beaucoup d'allers-retours, une semaine sur deux, selon les saisons. Au final, je passe six mois de l'année dans l'Aveyron. »

Un choix de vie qui est aussi un choix professionnel cohérent : au restaurant,

(suite p. 41)

Vent d'Aubrac

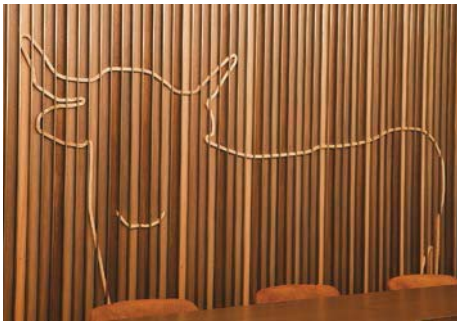
Une maison d'excellence à Laguiole (08)

Jérôme Lamic et Jean-Michel Cayron, Meilleurs Ouvriers de France spécialisés dans la haute coutellerie, héritiers d'une tradition et forts d'un savoir-faire unique, sont les « mains » de la maison Vent d'Aubrac. Ils sont à la fois gardiens et garants de la qualité exceptionnelle des couteaux de la Maison avec les meilleurs forgerons. Michel Frayssou fait ainsi vivre avec humilité une tradition ancestrale : l'art du couteau fait-main et sur-mesure. Les créations sont élaborées à partir de matériaux d'exception, comme la molaire ou l'ivoire de mammouth, l'ambre, la nacre et le météorite. Toutes les matières d'origine animale respectent par ailleurs la convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Les lames sont fabriquées dans notre forge avec la technique du Damas, venue d'Orient, qui date de plus de 2000 ans. Nous effectuons une sélection d'aciers de très haute qualité, durs et flexibles.

Au XIIe siècle, les moines de la Domerie d'Aubrac développent l'élevage et la production de fromages sur le plateau. Par la suite, les burons, petites maisons de pierre au toit de lauzes, qui abritaient les buronniers chargés de surveiller les troupeaux et de fabriquer le fromage durant l'estive et la transhumance, prennent le relais et marquent encore les paysages rudes et sauvages de l'Aubrac. Au temps des estives, seuls pouvaient être transportés de petits outils, solides, prêts à tous les usages. Le couteau est devenu cet outil, ce compagnon de vie, de labeur, de voyage, et de prière. C'est alors que la tradition de la croix est apparue, les buronniers solitaires plantaient la lame de leur couteau dans le pain et se recueillaient devant cet oratoire de fortune. Vent d'Aubrac aime à faire perdurer cette tradition. ◆ **www.ventdaubrac.com**

BIO EXPRESS

1966 Naissance à Paris (75)
1984 CAP et BEP de cuisinier à Saint-Chély-d'Apcher (48)
1991 Reprise de l'affaire familiale
1998 Changement d'enseigne
2015 Titre de Maître Restaurateur



on sert exclusivement la viande issue de l'exploitation familiale, laquelle est exclusivement dédiée au restaurant. Sur 170 hectares, deux troupeaux : une centaines de vaches sont dédiées à la reproduction, tandis que, dans un autre bâtiment de finition (entièrement équipé en photovoltaïque), est maintenu un roulement de 300 vaches. Entre 12 et 18 vaches sont abattues chaque semaine pour fournir le restaurant, jusqu'à 22 en période de forte consommation. Des bêtes particulièrement chouchoutées : de l'espace à volonté sur les hauts plateaux de l'Aubrac, des ateliers où l'on veille à leur bien-être, avec brossage et brumisation, et en musique, s'il vous plaît… Au menu (élaboré par un nutritionniste dédié) : graines de lin cuites, colza, blé, orge, luzerne, pulpe de betterave et foin des montagnes. L'alimentation est garantie sans hormones, sans traitement antibiotique et sans OGM : un cahier des charges particulièrement exigeant, qui permet à l'exploitation de bénéficier du label Bleu-Blanc-Cœur. ◆

La Maison de l'Aubrac à Paris (75008)

Christian Valette, dans son restaurant parisien, fait profiter sa clientèle de consommateurs exigeants, du travail qualitatif qu'il fait en amont sur son élevage de Laguiole. La viande, riche en Oméga 3, n'a rien à cacher : elle fait partie intégrante du décor du restaurant, éclairée comme des bijoux sous vitrine. Le chef, Laurent Durot, s'inspire des traditions culinaires régionales, assaisonnées en sauce de modernité, pour servir la viande sous toutes ses formes : bavette ou entrecôte maturée plusieurs semaines, avec l'incontournable aligot, carpaccio ou encore tartare taillé au couteau, accompagné d'agrumes en vinaigrette de soja…
Le titre de Maître Restaurateur ? « Il est tout simplement en adéquation avec mes valeurs profondes, explique Christian Valette, qui n'a pas changé un iota de ses pratiques afin d'y prétendre. Le frais, le sain, le fait maison. Et j'y ajoute une rigoureuse traçabilité. » Une démarche raisonnée qui dépasse d'ailleurs le domaine de la viande, puisque les fromages, les fruits, légumes ainsi que les vins sont également bio.
« C'est une exigence de qualité de tous les instants, mais l'affaire tourne bien, parce que les clients évoluent aussi vers une demande d'alimentation plus saine ». Une démarche cohérente et courageuse qui porte visiblement ses fruits… !
www.maison-aubrac.com

enomatic®
wine serving systems
produire du vin est un art, le servir est une science
eno one
nouveau système compact, plug & play et modulaire
pour 2 bouteilles réfrigérées
enomatic france
5ter Rue D'Arsonval - 75015 Paris
Tel: 01 75 43 46 48
info@enomatic.fr www.enomatic.fr
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL

Le Languedoc-Roussillon

Il est un des plus grands vignobles de France. De Nîmes en passant par la Camargue, de la Côte Vermeille jusqu'à la frontière espagnole, il s'étale sur 200 km de long. Il a été créé par les Grecs et les Romains dans la continuité du vignoble de Provence.

Les vignobles méditerranéens, dont ceux du Languedoc et du Roussillon remontent à la colonisation grecque. Le vignoble du Languedoc-Roussillon tel un amphithéâtre géant domine le littoral du Golfe du lion. Le vin est produit dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, et des Pyrénées Orientales. Une des régions à vins les plus étendues de France, sa vigne possède une superficie de 246 000 hectares classés en AOC – AOP. Une région donnant des vins puissants, aromatiques, structurés et possédant de grandes aptitudes à la garde.

Son climat
Climat de type tempéré – méditerranéen.

Son terroir
Sols argilo-calcaires, schisteux, gréseux, molassiques, alluvionnaires.

Cépages rouges
Le grenache, le mourvèdre, la syrah, le carignan, le cinsault.

Cépages blancs
Le grenache blanc, la marsanne, la roussanne, l'ugni blanc, le rolle (vermentino), le bourboulenc, la clairette.

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

LE CLIN D'ŒIL VIGNERON

© O. Roux

DÉSIRÉE ET SYLVAIN FADAT DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain et Désirée, accompagnés de leur équipe dynamique exploitent les 25 hectares de vignes et élèvent les vins. Une magnifique représentation des grands vins du Languedoc-Roussillon.

« Nous sommes dans le village de Montpeyroux, sur les premières pentes du Mont Baudile, une histoire de famille depuis des générations autour de la vigne.
En 1989, Sylvain décide de cultiver la vigne et de vinifier sa première récolte de raisins. Peu à peu, la cave s'agrandit et le vignoble se développe sur deux terroirs distincts.

Tout d'abord les **Terrasses d'Aupilhac** : le Carignan et le Mourvèdre y murissent bien et donnent des vins profonds et puissants. La cuvée de pur Carignan ainsi que l'assemblage à base de Mourvèdre identifient le Domaine depuis l'origine. De l'autre côté de la colline, c'est l'**Amphithéâtre des Cocalières**, à 350 m d'altitude, exposé Nord-Nord-Ouest. Les cépages blancs ainsi que la Syrah et le Cinsault en sont les variétés principales. Leur maturité y est plus lente. La minéralité et l'élégance caractérisent ces vins. »

La philosophie du Domaine :
Nous pratiquons des **labours réguliers** pour faire descendre les racines afin d'atteindre la fraîcheur et la **minéralité du sous-sol**.
Vendanges manuelles.
Levures indigènes.
Respect des sols.
Élevage en foudres et barriques dans notre chai enterré.
Agriculture biologique, certifiée par Écocert.
Agriculture biodynamique, certifiée par Demeter.

LES VINS DU DOMAINE

Les blancs et le rosé
- Lou Maset blanc AOP Languedoc Montpeyroux
- Les Cocalières blanc AOP Languedoc Montpeyroux
- Lou Maset rosé AOP Languedoc Montpeyroux

Les rouges
- Lou Maset AOP Languedoc Montpeyroux
- Les Servières IGP du Mont Baudile
- Le Carignan IGP du Mont Baudile
- Aupilhac AOP Languedoc Montpeyroux
- Les Cocalières AOP Languedoc Montpeyroux
- La Boda AOP Languedoc Montpeyroux
- Le Clos AOP Languedoc Montpeyroux

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

Uri Pinchas-Naor, Maître Restaurateur,
« L’Auberge du Barrez » à Mur-de-Barrez (12)

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

KPMG, leader
de l’expertise comptable
et du conseil avec
238 implantations en France

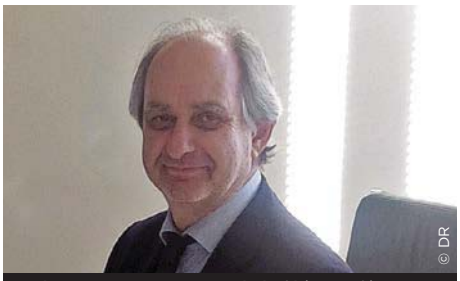
Retrouvez toute l’actualité
des Cafés, Hôtels, Restaurants
sur notre hub Viadeo

KPMG est partenaire de
l’Association Française des
Maîtres Restaurateurs

KPMG

kpmgnet.fr

Le FEC
(Fichier des Écritures Comptables)
Quels enjeux pour les restaurateurs ?
La réponse de Norbert Seize, Directeur du bureau KPMG Nice



Norbert Seize, Animateur de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants pour la région Sud-Est

Depuis le 1er janvier 2014, tout restaurateur doit être en mesure de remettre un Fichier des Écritures Comptables à compter de l'avis de vérification.

Un arrêté du 29 juillet 2013, publié au JO le 1er août 2013, a défini le format informatique du FEC ainsi que les mentions obligatoires qui doivent y figurer. Il doit être remis sous une forme dématérialisée (fichier informatique, clé USB,...).

À quoi sert le FEC ?

L'objectif est simple, le FEC doit permettre à l'administration fiscale de :
- Gagner du temps lors de ses contrôles.
- S'assurer de la correspondance des documents comptables avec les déclarations fiscales déposées. Et ainsi, s'assurer que les contribuables n'utilisent pas l'informatique pour altérer, modifier, voire refaire leur comptabilité ou contourner les règles fiscales.
- Alléger son temps de présence dans l'entreprise.

Il est généré directement depuis le logiciel de comptabilité de l'entreprise ou de son expert-comptable.

Qui est concerné par le FEC ?

Cette obligation concerne toutes les entreprises qui tiennent leur comptabilité au moyen d'un système informatisé, qu'elles soient soumises à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu, dans la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux (BIC), des bénéfices non commerciaux (BNC) ou des bénéfices agricoles.

Que contient le FEC ?

Le FEC contient l'ensemble des enregistrements du système comptable d'une entreprise. Les écritures d'inventaires et les écritures d'à-nouveaux doivent donc également y figurer.

Il est codé en XML et doit comporter 18 champs :

(code du journal, libellé du journal, numéro de l'écriture comptable, date de comptabilisation de l'écriture comptable, numéro de compte, libellé de compte, numéro de compte auxiliaire, libellé de compte auxiliaire, référence de la pièce justificative, date de la pièce, libellé de l'écriture comptable, montant au débit, montant au crédit, lettrage de l'écriture comptable, date de lettrage, date de validation de l'écriture comptable, montant en devise, identifiant de la devise).

Lorsque certaines données ne sont pas remplies dans le logiciel comptable, les colonnes concernées doivent être laissées vides dans le FEC.

Qui établit et transmet le FEC ?

- Lorsque la tenue comptable est effectuée partiellement ou totalement par l'expert-comptable et qu'il détient l'original de la comptabilité, il doit produire le FEC.
- Lorsque la tenue est faite en interne par le restaurateur, l'expert-comptable a une mission d'assistance à la révision des comptes. Le restaurateur doit produire le FEC et le soumettre à son expert-comptable.

Les fichiers caisses enregistreuses ou mains courantes doivent-ils être transmis avec le FEC ?

Tout va dépendre de la façon dont ces informations sont transmises :
- Écritures automatiques : les logiciels métiers devront être transmis ou conservés sous format informatisé (art. L47 A11 du LPF).
- Centralisation de ces informations par l'expert-comptable via une écriture mensuelle : pas d'obligation de fournir les informations sous format informatisé (mais obligation de conserver sur tout support le détail des informations et s'assurer de la valeur probante du document fourni).

Quelles sont les conséquences et sanctions pour le restaurateur ou l'hôtelier si une anomalie est détectée sur le FEC ?

En cas de défaut de présentation du FEC :
- Application d'une amende de 5 000 €
- ou si le montant est plus élevé, d'une majoration de 10 % des droits mis à la charge du contribuable.

En cas de détection d'anomalie sur le FEC :
- Orientation du contrôle en matière de TVA, décalage, etc...

En cas d'opposition au contrôle fiscal :
- Procédure d'évaluation d'office et renversement de la charge de la preuve.

En conclusion, ce fichier FEC sera remis systématiquement avec les comptes annuels dans les prochaines années. **Pour s'assurer d'une qualité des informations sur les logiciels de caisse, la France a mis en place un contrôle via les éditeurs de logiciels depuis décembre 2014 et une nouvelle norme de certification « NF 525 » a été créée pour les logiciels de caisse. L'article 38 du projet de loi de finances pour 2016 instaure l'obligation, au plus tard pour le 1er janvier 2018, d'utiliser un logiciel sécurisé.** À compter de cette date, il faudra fournir un certificat ou une attestation stipulant que le logiciel de caisse est certifié conforme. À défaut, le commerçant écopera d'une amende de 5 000 € et aura 60 jours pour se mettre en conformité. Faute de quoi, il sera alors passible d'une autre amende du même montant. De plus, un contrôle fiscal sera déclenché et une procédure pénale pour fraude fiscale pourra être ouverte.

À titre de comparaison, la Belgique a mis en place des « black box » sur les caisses enregistreuses. ◆

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

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

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

Le Panier Mystère

100 % frais – 100 % brut – 100 % terroirs

Grand concours national de cuisine – Édition 2015/2016

Les résultats des premières phases qualificatives ont désigné, pour la finale parisienne du 12 avril 2016 à l'Ecole de gastronomie Ferrandi de Paris, les chefs suivants :

— Romain Dobovsek, le Burgundi Lounge à Lyon (69)
— Richard Bagnol, l'Oulo à Mazan (84)
— Nicolas Jay, le Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape (84)
— Nicolas Prodhomme, Les Saveurs de Nicolas à Nouvoitou (35)
— Grégory Brousse, Le Gaspard de la Nuit à Paris (75004)
— Jérémy Gillon, chef étoilé du restaurant L'Épicurien à Val Thorens (73)

Histoire d'une rencontre

Le partenariat avec les Maîtres Restaurateurs de PassionFroid a suivi de très peu celui de TerreAzur que *Terres de Chefs* a conclu pour le compte de l'Association Française des Maitres Restaurateurs, il y a déjà quatre ans. Les marques nous semblaient très appropriées avec le cahier des charges des Maîtres Restaurateurs (des produits 100 % bruts, 100 % frais) et la rencontre avec Alain Van Mello de PassionFroid nous a convaincu de la complémentarité du partenariat avec une offre de produits de terroirs particulièrement en viandes et fromages. En effet, le groupe Pomona mets l'accent sur le produit en circuits courts (100 % terroirs) et sa logistique performante de distribution est la garantie pour le Maître Restaurateur d'être approvisionné en produits frais locaux de qualité.

Naissance d'un concours

La réflexion de *Terres de Chefs* concernant la valorisation du titre de Maître Restaurateur nous a amené à concevoir en concertation avec le président de l'AFMR, Francis Attrazic, un évènement qui puisse ressembler le plus possible au titre d'État : produits bruts, majoritairement frais, cuisinés à la maison qui souvent fait l'objet d'une offre « à l'ardoise du marché ». Nous avons donc préparé un concours dans lequel le chef découvre au dernier moment un panier avec deux ou trois produits frais, un marché des légumes et aromates à sa disposition et un délai de 3 heures pour réaliser une recette présentée en cinq assiettes : quatre pour un jury de huit jurés et le dernier pour la photo. Chaque panier est élaboré avec les chefs exécutifs de Pomona, l'ingrédient principal, toujours un produit régional.

Le titre de Maitre Restaurateur dont la répartition est nationale et Outre-mer (près de 3 300 au 31 décembre 2015) va pouvoir se développer à l'international pour tous les établissements français implantés dans le monde.

Les partenaires du Panier Mystère

Ce concours a été rendu possible aussi grâce à Butagaz, fournisseur d'énergie principalement en zone rurale et qui nous fait confiance depuis bientôt cinq ans. Butagaz est le partenaire idéal des chefs pour la cuisson économique et maîtrisée des plats en restauration commerciale. Et bien sur tous les autres partenaires (voir ci-dessous) qui, en fonction de leurs moyens, ont voulu être de cette belle aventure culinaire ambitieuse se voulant une référence en matière de concours de cuisine. ◆

www.paniermystere.fr

Contact : Terres de Chefs – agence Proditis – Alain Warth – tél : 06 80 16 82 93 – mail : alain.warth@terresdechefs.com

La collection officielle des Maitres Restaurateurs

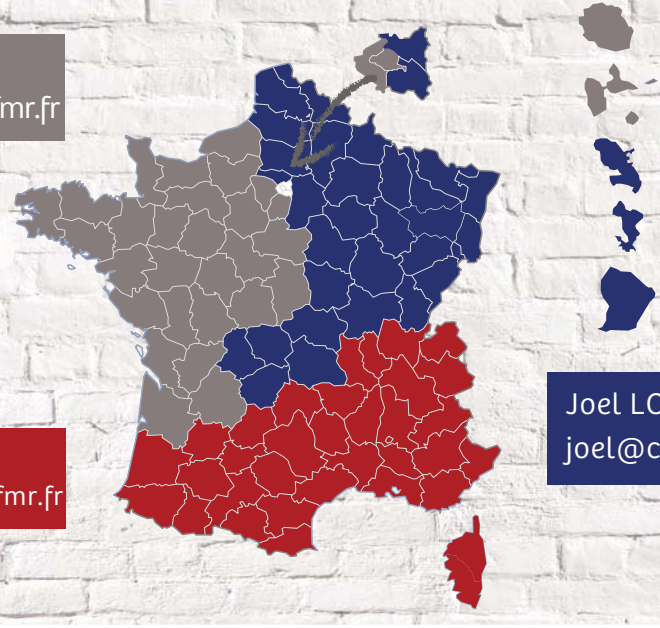
Vous êtes Maître Restaurateur ? Faites le savoir à vos clients:

Habillez vos cuisiniers & serveurs aux couleurs des Maîtres Restaurateurs

Demandez votre catalogue gratuit:

- *Par téléphone:* ***03 88 55 25 58***
- *Sur notre site:* **www.collection-afmr.fr**

Nicolas NOËL
nicolas@collection-afmr.fr



Joel LOBSTEIN
joel@collection-afmr.fr

Christian EXTRAT
christian@collection-afmr.fr

© DR

Laurent Petit

Le Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux

« Je me considère comme un artisan culinaire, un révélateur de saveurs, qui par son humble imaginaire redonne un sens, une profondeur, à la générosité sans fin de la nature. »

À Annecy, une commune perchée sur les hauteurs de la ville aux premiers contreforts du Mont Veyrier est appelée « Le Vieux ». C'est pourtant un grand vent de modernité qui fait vibrer les Annéciens jusqu'aux rives du lac d'Annecy : Le Clos des Sens, restaurant doublement étoilé du chef Laurent Petit et de son épouse Martine Coin.

Dans ce lieu qu'ils ont entièrement pensé et conçu ensemble, Laurent Petit, fils de boucher, a choisi de délaisser la tradition familiale pour travailler une cuisine uniquement lacustre et végétale. Plus de viandes au menu, autrement dit, une révolution !

Un parti pris personnel, osé, affirmé et franc de la part de ce chef qui affiche désormais sa personnalité sans concessions. Un nouvel angle, une nouvelle approche, un besoin profond et assumé de se rapprocher d'un nouvel essentiel.

Remplacer la cuisine carnée par de petites Perches, des Ombles Chevalier, du boudin de Tanche, du Brochet, du Perche, de la Truite, de l'Ecrevisse…c'est pour Laurent Petit, mettre à l'honneur les multiples richesses naturelles des 3 lacs de son environnement immédiat.

Des légumes qu'il nomme « simples » comme le fenouil, l'asperge, le poireau, l'oignon, le radis ou la carotte, travaillés de manière parfois inattendue, forment la base de son art et son amour pour les végétaux.

Puissamment créatif, le chef décline à l'infini les possibilités de sa philosophie culinaire en restant très attaché à la cohérence des accords, l'association des saveurs, la rencontre d'une recherche à la fois élaborée et épurée du goût, toujours au service des sens.

Entré dans le monde culinaire presque par hasard il y a plus de 20 ans et ayant enchaîné de multiples « stages éphémères chez les plus grands », Laurent Petit se considère malgré tout comme un « presque autodidacte », même s'il se revendique en priorité de la cuisine gourmande de Michel Guérard, à qui il voue une sincère admiration.

Maître Restaurateur et fidèle aux valeurs prônées par cette association, la seule reconnue par l'état, il avoue avoir un profond respect pour toute cuisine qui respecte le produit.

Un vrai assaisonnement, une vraie cuisson, le mot vrai revient souvent chez cet homme qui ne conçoit la gastronomie que portée par des valeurs authentiques, rigoureuses et pures.

Habillé de blanc, Laurent petit, en Chef heureux, se glisse de tables en tables pour servir et saluer les amateurs de sa haute gastronomie qui, très nombreux, le suivent dans sa créativité sans faille.

À bientôt amis chefs !

Sébastien Ripari ◆

Le Clos des Sens, **Annecy-le-Vieux**
+33 (0)4 50 23 07 90
artisanculinaire@closdessens.com
www.closdessens.com

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

SPIEGELAU

THE CLASS OF GLASS

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Authentis 02 de Spiegelau:
“A nos yeux, il est le verre parfait“
“Le plus polyvalent de tous“

1er

La Revue du Vin de France
Novembre 2014

Agent exclusif de Spiegelau en France:

RAVINET D‘ARC
55, Avenue sainte Foy
92200 Neuilly sur Seine

Tél.: 01 47 38 37 46
www.spiegelau.fr
www.ravinetdarc.fr

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

Protection vol PRO

ALARME CONNECTÉE et maintenance + TÉLÉSURVEILLANCE des locaux 24h/24

à partir de 29 € HT* par mois

Rendez-vous dans les agences du groupe Crédit Mutuel - CIC
www.eps-telesurveillance.fr
0 820 771 221
(0,12 € TTC/min.)

Une offre partenaire
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

eps

Protection Vol PRO est assuré par EPS, N°1 français de la télésurveillance

(source : Atlas de la Sécurité 2014) - R.C.S. Strasbourg n° 338 780 513 - EPS est titulaire d'une autorisation administrative délivrée par le Conseil National des Activités Privées de Sécurité en date du 02/12/2013 sous le numéro AUT-067-2112-12-01-20130359358, qui ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient - Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les Conditions Générales et disponibilité géographique. *Tarif HT pour l'équipement de base en formule ESSENTIEL (hors frais de communication éventuels et options - installation et mise en service : 149 € HT) - Photo : Benoit Mary / Restaurant L'absolu à Auros (crédit photo : Laurent Teisseire).

Crédit Mutuel

Assemblée Générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs 2015

C'est le 30 Novembre 2015, au centre de conférences de l'AAR 67 à Schiltigheim que s'est tenu l'Assemblée générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Après avoir accueilli les congressistes à partir de 8h30, les travaux ont pu débuter à 10h, non sans avoir respecté une minute de silence en hommage aux victimes des tragiques évènements parisiens. Jacques Eber, Maître Restaurateur référent de l'AFMR pour la région a présenté ses actions et toute l'attention qui est apportée au titre de Maître Restaurateur en Alsace.

Jacques Eber

Le Président Francis Attrazic l'a remercié pour toute l'énergie déployée dans l'organisation de cette journée, après de multiples rebondissements dus aux tragiques évènements récents.

Théo Mansi

Théo Mansi, Trésorier de l'AFMR, présente les résultats comptables excédentaires de l'année. Il fait remarquer le respect du budget qui avait été approuvé l'an dernier. Un ajustement a dû avoir lieu suite à la cessation d'activité de l'association « Restaurateurs de France » et la reprise complète des charges de loyer et du salaire de notre responsable administrative. Le budget a été adopté à l'unanimité.

Francis Attrazic

Dans son rapport moral, approuvé lui aussi à l'unanimité, le Président a indiqué que le nombre de Maîtres Restaurateurs (3 260) est en forte augmentation malgré un environnement très perturbant. Le nombre d'adhérents est en bonne progression également avec une adhésion quasiment systématique des nouveaux titrés. Le taux de renouvellement (56 %) est également en augmentation par rapport à l'an passé. La signature d'une convention avec l'état a permis de valoriser encore davantage le rôle et l'importance de l'AFMR dans la promotion du titre. Il remercie Madame Martine Pinville, notre secrétaire d'état, pour son soutien réitéré lors du 5e anniversaire de l'AFMR.

L'AFMR a participé à l'élaboration des derniers décrets sur le fait Maison et le Titre. Les arbitrages ayant été rendus et l'heure n'étant plus aux négociations mais à l'action, Francis Attrazic a pu constater que les nouveaux Maîtres Restaurateurs font les efforts nécessaires pour s'y adapter.

Le succès du deuxième annuaire, paru fin mai, ne s'est pas démenti. Il a une

vocation touristique affirmée, vocation que l'AFMR aimerait conforter l'an prochain. L'annuaire est un outil grand public financé par l'AFMR (donc en partie aussi par les partenaires). La qualité de l'annuaire peut progresser si les Maîtres Restaurateurs participent davantage, par la publicité individuelle, a son financement.

Claude Izard, Vice-président de l'AFMR, s'est réjoui de tout le travail qui a été fait cette année. Il a présenté son initiative QAAF (Qualité Alimentaire Artisanale Française) pour valoriser la

SALARIÉS DES HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS

LA SOLIDARITÉ PAR HCR SANTÉ

L'action sociale HCR Santé peut vous accorder une aide financière exceptionnelle dans les cas suivants* :

- prothèses dentaires prises en charge par la Sécurité sociale,
- appareils auditifs pris en charge par la Sécurité sociale,
- aide à domicile après intervention chirurgicale de plus de 3 jours,
- prothèse capillaire suite à une maladie ayant provoqué la chute des cheveux.

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME
N° Vert 0 800 427 001
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

INFORMATIONS SALARIÉS ASSURÉS
N° Azur 0 811 460 665 DOM : **02 54 88 38 12**
PRIX APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE

Pour les salariés des Hôtels – Cafés – Restaurants : une mutuelle performante pour un coût avantageux.

La cotisation s'élève à 28 €* depuis le 1er juillet 2015 !

Rendez-vous sur www.hcrsante.fr

**avec une répartition 50 % pour l'employeur (14 €) et 50 % pour le salarié (14 €)*

SANTÉ HCR

Crédits : photo : ©fotolia.com - Conception graphique : ©Comtigo - Design graphique : ©Charlotte de Pélissot

Claude Izard

Marie-Line Vincent

Philippe Parsy

formation sur l'ensemble de la filière artisanale, en lien avec les chambres des métiers.

Deux concours de cuisine se développent sous l'égide de l'AFMR, le Panier Mystère, concours réservé aux Maîtres Restaurateurs organisé par Proditis et PassionFroid en collaboration avec Butagaz et plusieurs autres partenaires. dix présélections régionales pour une finale Parisienne à l'Ecole Ferrandi de Paris le 12 avril 2016. Plus de 80 Maîtres Restaurateurs se sont mobilisés dans toute la France, ce qui est déjà remarquable, avec certes l'esprit de compétition, mais aussi tout l'esprit d'équipe qui fait la spécificité de ce concours et de nos métiers. Les Jeunes Talents. La 6e édition de ce concours qui était réalisé par les Restaurateurs de France est désormais organisée par l'AFMR. Il est réservé aux apprentis des Maitres Restaurateurs et mets l'accent sur l'importance de la formation, de l'apprentissage bien entendu mais plus généralement de la formation continue. Il est organisé par l'agence AH avec de nombreux partenaires au travers de quatre présélections régionales pour une finale nationale à Paris.

Concours Le Panier Mystère

Cette année a permis la concrétisation de différents projets avec, en particulier, la signature du partenariat avec les Banques Populaires et les Socamas. Marie-Line Vincent responsable des partenariats professionnels des Banques Populaires et Gilbert Rebeyrolles, Président des Socamas ont détaillé cet accord. Dans un secteur d'activité considéré à haut risque, le Titre est une sécurité pour les banquiers. L'opération proposée se veut pragmatique sur les concours bancaires et les cautions qui vont avec pour les travaux de structures ou les investissements lourds tels que la transmission ou l'achat. L'AFMR suivra les premiers dossiers pour valider le dispositif.

Alain Fontaine a présenté le projet de labellisation de la restauration française à l'international pour que les restaurateurs français puissent bénéficier d'une reconnaissance qui repose sur les mêmes valeurs que le titre français car le titre ne peut pas se dupliquer tel quel à l'étranger. Une marque, « World's French Restaurants – Restaurateurs de France » a été déposée. Cette reconnaissance à l'international sera une réelle valeur ajoutée. Nous espérons pouvoir mener les premières expériences au Japon, très prochainement.

Concours Jeunes Talents

Alain Fontaine

Philippe Parsy a détaillé tout le cheminement de la formation et expliqué le dispositif visant à inciter davantage de professionnels à profiter de la formation continue, enjeu pour demain. Francis Attrazic a en outre précisé que le chef d'entreprise a obligation de proposer à ses salariés, des propositions de formation continue de formation annuel à ses salariés, formations souvent prises en charge à 100 % pour les entreprises de moins de 10 salariés.

Francis Attrazic a remercié très chaleureusement toute l'équipe de l'AFMR, bureau, conseil d'administration, collaboratrices, les agences PRODITIS, AH, BUBBLING BULB et a tiré un grand coup de chapeau aux partenaires officiels et institutionnels pour leur implication déterminante dans la promotion du Titre.

André Perrier, Maître Restaurateur en Haute Loire a demandé pourquoi l'AFMR n'avait pas plus de liens avec les Chambres des Métiers et de l'Artisanat. Francis Attrazic a précisé que les Chambres de commerce sont les Chambres de tutelle de la restauration et, à ce titre, représentent l'ensemble des Maîtres Restaurateurs. L'adhésion au secteur des métiers est une démarche volontaire et facultative à laquelle les Maîtres Restaurateurs ne pourront pas tous prétendre. Les CCI sont avec la FNIH, aujourd'hui devenue UMIH à l'origine de la mise en place du titre de Maître Restaurateur conçu pour être le pendant du titre de Maitre Artisan délivré par les CMA.

Cet historique n'empêche pas, bien sûr, l'AFMR de participer à des initiatives des CMA, la dernière en date s'étant déroulée en Guadeloupe.

WasteStar CC

La solution clé en main pour vos biodéchets

MEIKO
The clean solution

NOMINÉ
GRAND PRIX
SIRHA
INNOVATION
2015

COLLECTE
broyage et transfert
automatique

STOCKAGE

TRANSPORT
Collecte agréée
SPAnC3*

Compost

VALORISATION
AGRÉÉE SPAnC3*

Méthanisation

*Sous-produit animal de catégorie 3

Syntagme, Communication et influence, Photos : MEIKO

Une prestation complète, du tri à la valorisation
de vos biodéchets, entièrement maîtrisée par MEIKO !

1 forfait tarifaire annuel
fréquence de collecte optimisée
contrat avec trois durées au choix

Partenaire de

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Pour plus d'informations 01 64 15 65 20 contact@meiko.fr

Créateur de solutions durables

www.meiko.fr

Un buffet organisé par les partenaires de l'AFMR, principalement PassionFroid et TerreAzur du groupe Pomona, mais aussi Heineken, Kaoka, Glaces des Alpes et le champagne H.Blin à permis aux congressistes un entracte gourmand et détendant.

Madame Sander, Député Européen, Marraine de l'évènement nous a assuré de son soutien sur les interventions européennes qui pourraient entrer dans le cadre de nos initiatives, tant sur la formation que sur le label européen.

tés des Maîtres Restaurateurs toute l'année ainsi que l'excellente collaboration avec Jacques Eber, très demandeur en matière de soutiens divers et variés mais aussi très disponible pour impliquer les Maîtres Restaurateurs dans les initiatives locales. La participation conséquente de

À la reprise des travaux l'après-midi, Francis Attrazic a rappelé l'ouverture du marché de la prévoyance à la concurrence le 1er janvier 2016. Ce secteur était très encadré jusqu'à présent. Le Président a mis en garde les professionnels de bien faire attention aux éventuelles baisses de prix qui pourraient masquer des baisses de garanties. HCR est notre partenaire associé en la matière.

Natacha Campana nous a fait le bilan de l'action menée par l'Agence Bubbling Bulb pour les relations presse de l'AFMR ; les retours sur les interventions diverses et variées sur les supports médias en local ou régional commencent à être très significatifs.

Monsieur Debes, Président de l'ADT Alsace, a rappelé son implication aux co-

l'Alsace dans l'annuaire national a été très appréciée et l'AFMR souhaite que cette initiative fasse des émules pour l'annuaire de l'an prochain. Cette intervention marquante a été très applaudie.

Le Président de CCI France, André Marcon a rappelé tout l'attachement des CCI au titre de Maître Restaurateur, attachement qui se justifie par les origines

Madame Sander

Natacha Campana

Monsieur Debes

Dmix Dito Sama

Le batteur des chefs

Dito Sama est le spécialiste au service de la créativité des Chefs depuis 70 ans. Derrière l'outil de cuisine, ergonomique et pratique, il y a l'instrument de précision conçu pour exceller. Spécialistes depuis plus de 50 ans en batteur mélangeur, Dito Sama propose le Dmix, un batteur/mélangeur 5 litres compact pour mélanger, fouetter et pétrir. Dmix est doté d'un corps en métal et d'une large base pour assurer une complète stabilité. Il est livré avec une cuve en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) de 5,5 litres avec deux poignées, un crochet semi-spiral, une palette et un fouet en inox. Doté d'un moteur universel avec variation électronique de vitesse de 40 à 240 tr/mn (mouvement planétaire), Dmix permet une rotation du fouet jusqu'à 500 tr/mn. Le variateur de vitesse électronique à 12 vitesses est adapté pour tous les types de préparation (pétrissage, mélange ou émulsion). La sécurité alimentaire est préservée par un écran de sécurité plein et transparent sans bisphénol-A (BPA), facilement démontable par un système de « clip » de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve. La forme et la taille des outils est parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités. Un seul blanc d'œuf peut être fouetté. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée. C'est une machine sûre, robuste et facile à nettoyer et de fabrication française. Ce batteur est équipé d'une prise d'accessoires type K et trouve sa place pour les préparations pâtissières, boulangères ou salées. ◆

www.ditosama.com

André Marcon

même du Titre. Il a assuré l'AFMR du soutien du réseau CCI dans l'Hexagone mais aussi à l'international. Au regard de la volonté de l'état de se désengager d'un certain nombre de missions qui lui étaient dévolues, particulièrement l'attribution du titre de Maître Restaurateur, André Marcon a clairement précisé que les CCI n'avaient pas été demandeuses en la matière. La première condition pour une éventuelle prise en charge administrative est que ce titre conserve sa qualité de titre d'état, titre inscrit dans la loi, quel que soit son système d'attribution. L'Assemblée Générale s'est achevée par la signature de la convention de partenariat entre CCI France et l'AFMR.

À l'issue de tous ces travaux, une réception à la Mairie de Strasbourg a été donnée par Monsieur le Maire de Strasbourg, Roland Ries autour d'un buffet de snacks et de vins du terroir alsacien, puis les congressistes ont été invités pour un spectacle traditionnel alsacien.

Pour finir la journée, un dîner convivial à partir de 22 h à la célèbre brasserie strasbourgeoise Chez Yvonne. ◆

E-RÉPUTATION

UN PASSAGE OBLIGÉ POUR LES RESTAURATEURS

Sujet à part entière de notre Assemblée générale à Strasbourg, la CCI de Strasbourg a exposé les différents supports qui font l'e-réputation : les avis et les réservations en ligne. Il devient nécessaire de connaitre tous ces éléments et de les maîtriser. De nombreuses formations sur le sujet sont disponibles aujourd'hui chez les partenaires formation de l'AFMR qui peuvent aider les professionnels à intégrer ces dispositifs : ZEN CHEF (anciennement 1001 Menus) et EPICUR qui a présenté la nouvelle appli de l'AFMR. Le téléphone est, et restera encore longtemps, l'outil qui permettra un accès direct, quels que soient les lieux ou les circonstances. Le succès de l'application sera lié à ses fonctionnalités et a son ergonomie. L'AFMR a déjà une application généraliste dans laquelle le consommateur trouve les renseignements et la géolocalisation de base et dans laquelle sont répertoriés tous les Maîtres Restaurateurs. Nous complétons cette appli par une autre, dédiée aux seuls Maîtres Restaurateurs adhérents à l'AFMR. Elle offre un référencement gratuit pour tous nos adhérents et une option prémium payante, beaucoup plus complète, qui intègre des services plus larges sur les diverses fonctions d'un téléphone aujourd'hui.
Ces deux applications sont très complémentaires : cliquer sur la première permet de renvoyer sur la seconde si le Maître Restaurateur est adhérent et, bien entendu, une entrée directe pour les adhérents de l'AFMR, ceci permettant par conséquent deux possibilités d'accès.
Cette nouvelle application permettra en plus d'avoir une traduction en sept langues et sera de fait adaptée à l'internationalisation que nous souhaitons.

e-réputation : 1001 Menus devient Zenchef

Alors que plus de 8 Français sur 10 cherchent un restaurant sur internet, le premier besoin d'un restaurant est d'être visible là où on le cherche.

C'est pour cette raison, que la start up française Zenchef s'est lancé le pari de partir à la rescousse des restaurateurs en proposant une solution clef en main pour booster la visibilité de votre établissement en ligne.

L'offre de Zenchef (appelé anciennement 1001menus) inclut un pack tout-en-un incluant l'ensemble des outils indispensables à la communication d'un restaurant : site internet et mobile, référencement, réservation en ligne, gestion de l'e-réputation et des avis, gestion des newsletters, etc. La solution permet aux clients de gagner en moyenne 2 805 € de chiffre d'affaires chaque mois – en plus du chiffre d'affaires généré habituellement. La start up française créée en 2010 était au cœur de l'actualité le mois dernier, suite à l'annonce d'une levée de fonds de 6 millions d'euros.

Zenchef compte déjà plus de 2500 restaurateurs de tout horizon. La marque, qui est partenaire de « Cauchemar en cuisine » mais surtout de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, est depuis peu présente au Royaume-Uni, en Espagne, en Italie et prochainement partout en Europe. Le développement du titre d'Etat de Maître restaurateur accessible très bientôt pour les restaurateurs français établis à l'étranger donnera à Zenchef un développement supplémentaire auprès de ces derniers. ◆

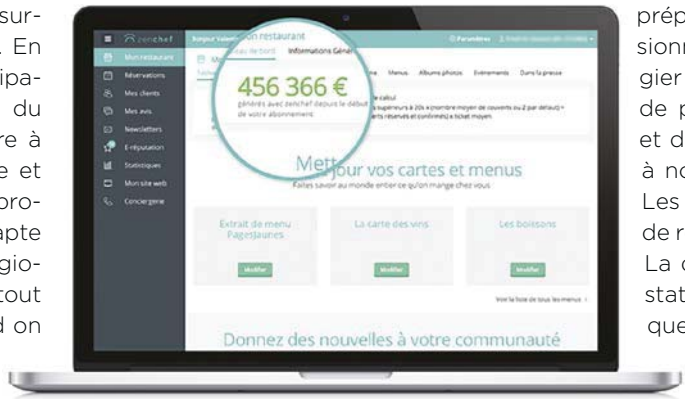
Vous avez un site internet ? Mais êtes-vous suffisamment visible ? Zenchef offre à tous les lecteurs-restaurateurs de *Terres de Chef* un diagnostic de visibilité afin d'évaluer l'efficacité de votre présence en ligne.

Rendez-vous sur : get.zenchef.com/terresdechef

Le Jarrousset

Un petit coin de paradis au cœur du Cantal

Ouvert en 2003 par un grand amoureux du goût, le chef Maître Restaurateur Jérôme Cazanave, Le Jarrousset est situé au cœur du Cantal à l'Est de Murat, dans la vallée de l'Alagnon, entre Planèze et Cézallier. Ce chef au profil atypique (anciennement rugbyman), y exerce sa passion pour la cuisine, mais surtout… sa passion pour la région. En effet, à travers ses plats principalement constitués de produits du Cantal, le chef a souhaité mettre à l'honneur les produit d'Auvergne et partager son amour pour les produits du terroir. Ce passionné adapte en permanence les plats régionaux en fonction des saisons, tout comme sa carte des vins. Quand on lui demande ce qui l'a poussé à devenir Maître Restaurateur, voici ce qu'il répond : « Devenir Maître Restaurateur a été un choix venu d'une quête personnelle dans le but de proposer à mes clients une expérience inoubliable, une qualité supérieure qu'ils ne trouveront pas dans des restaurants lambda. L'attribution du titre de Maître Restaurateur requiert de respecter un certain nombre de règles afin de garantir un certain niveau de qualité – que ce soit en terme de cuisine, d'accueil ou encore de service à table. Ce titre oblige les Chefs à ne pas recourir à des plats préparés, mais plutôt de s'approvisionner de produits frais et de privilégier les produits locaux. Notre rôle est de promouvoir les produits du pays et de découvrir/redécouvrir la région à nos clients à travers notre cuisine. Les Maîtres Restaurateurs sont donc de réels ambassadeurs de leur région. La difficulté, qui n'est pas propre au statut Maître Restaurateur, est aussi que je suis amené aussi bien à gérer les cuisines que le restaurant. Or, les deux sont essentiels pour mener un restaurant vers le succès. Depuis Janvier 2014, j'ai fait le choix d'opter pour l'outil de réservation en ligne Zenchef. Désormais nos clients peuvent réserver une table en quelques clics directement sur notre site internet - à toute heure de la journée ou de la nuit ! En temps de crise comme c'est le cas actuellement, l'outil de réservation Zenchef nous facilite énormément la vie en permettant de mieux allouer mon temps de travail puisque mes équipes et moi-même pouvons-nous concentrer sur l'essentiel, à savoir la cuisine et l'accueil de nos clients. » ◆ **Le Jarrousset, Les Barraires - 15300 Virargues**
www.restaurant-le-jarrousset.com



© Luc Olivier

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

Scodif

La passion de la glace

Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5 000 kg

- Glaçons creux • Glaçons Gourmets pleins 8, 20, 39, 60 gr
- Glaçons Cubes Larges, Cubes, Demi-Cubes
- Glace en Cubelets • Glace en Nuggets • Glace en Grains
- Glace en Supergrains • Glace en Écailles…

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Scotsman®
Ice Systems

19 rue Jean Poulmarch
CS 30059 - 95101 ARGENTEUIL CEDEX
Tél. : 01 39 81 43 43 - Fax : 01 39 81 31 91

La formation

Un enjeu majeur pour les Maîtres Restaurateurs

L'AFMR veut sensibiliser ses adhérents sur la nécessité qu'il y a à utiliser la formation continue pour une mise à niveau et pour l'acquisition de compétences nouvelles.

La formation n'est pas un coût, c'est un investissement en capital humain.

Nous allons dans un premier temps mettre l'accent sur trois lignes directrices en matière de formation continue :

La cuisine : des techniques pour optimiser les achats, la conservation, le conditionnement, les cuissons, tout en préservant les valeurs inscrites dans notre charte. Améliorer la marge, la gestion des coûts, les stocks.

La salle : comment donner de la valeur ajoutée au service. Le vin en restauration, vente à la bouteille, au verre, à emporter, les conditionnements. La découpe, des gestes simples pour valoriser à la fois le serveur et le client. Les techniques améliorant l'accueil, la prise en charge et l'accompagnement du client tout au long de son séjour (l'esprit Maître Restaurateur).

L'e Réputation – La gestion : savoir utiliser les outils modernes de communication qui sont incontournables aujourd'hui ; comment inscrire sa promotion dans un esprit réseau.

Les Chambres de Commerce et d'Industrie sont nos chambres de tutelle, elles accompagnent le titre à chaque étape de son développement, y compris en matière de formation. Une convention de partenariat lie l'AFMR et CCI France.

Certains organismes de formation ont répondu favorablement à un partenariat avec l'AFMR visant à développer des formations liées aux besoins spécifiques des Maîtres Restaurateurs :

L'ASFOREST conseille et accompagne depuis 1975 les restaurateurs, cafetiers, hôteliers et traiteurs dans leurs stratégies de formation.

L'ASFOREST propose des actions de formation et conseille les professionnels du secteur en s'appuyant sur le savoir-faire et les compétences de ses intervenants, issus de la profession

IFITEL accompagne les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration depuis de nombreuses années avec des centres de formation répartis sur le territoire français et un panel très large de formations adaptées.
Ifitel est une marque de Prom'hôte, Ifitel est qualifié opqf

« Votre Réussite est notre motivation »

CATALYSE a obtenu depuis 2001 sa Certification ISQ/OPQF, et accompagne depuis plus de 20 ans les entreprises hôtelières et de restauration dans leurs projets de formation et de conseil au travers d'actions animées par des formateurs/consultants de « haute » expertise et reconnus.

L'AFPA La formation professionnelle pour adulte. L'AFPA propose toute une panoplie de formation dans le domaine des C.H.R.

En attendant des sessions clairement identifiées pour les Maîtres Restaurateurs, vous retrouverez sur le site de nos partenaires des formations existantes qui répondent aux trois axes déterminés.

ACTIONS COLLECTIVES ET PROGRAMME EXCEPTIONNEL DE FORMATION DES TPME

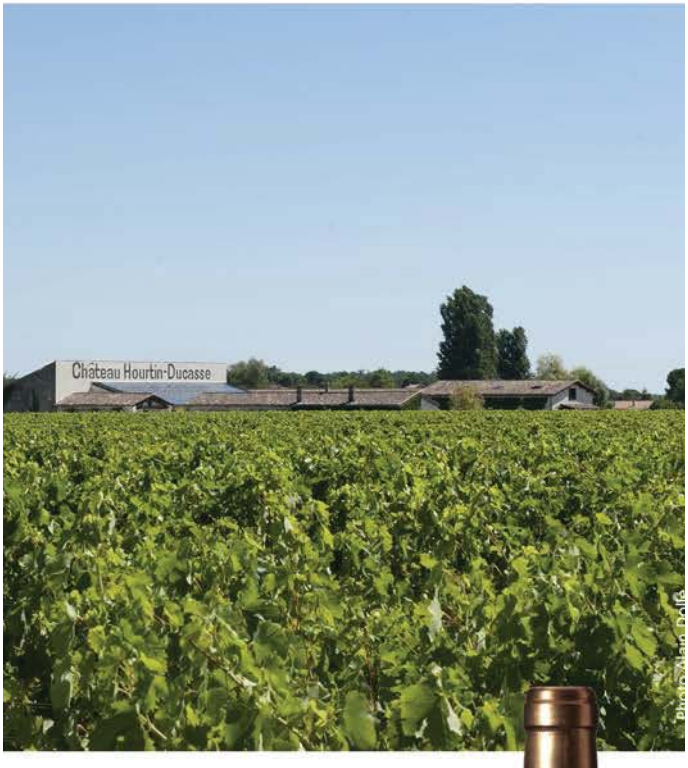
- Entreprises de moins de 10 salariés > Prise en charge totale des coûts pédagogiques, quel que soit le nombre d'actions sollicitées par l'entreprise pour chacun des 2 dispositifs.
- Entreprises de 10 à 49 salariés > Prise en charge totale des coûts pédagogiques, quel que soit le nombre d'actions sollicitées par l'entreprise pour les actions collectives.

PLAN DE FORMATION DES ENTREPRISES

- Entreprises de moins de 10 salariés
  > Plafond de prise en charge porté à 2 000 € par entreprise
  > Jusqu'au 31/12/2015, prose en charge d'un forfait « salaire + charges » de 13 €/heure de formation réalisée et par stagiaire pour toute action de formation avec effet rétroactif au 1er janvier 2015.
- Entreprises de 10 à 49 salariés
  > Plafond de prise en charge porté à 2000 euros par entreprise
  > Si le versement attendu de l'entreprise au 28/02/2016 est supérieur à 2 000 €, la prise en charge est égale au montant versé, déduction faite des frais de gestion sans pouvoir pour autant être inférieure à 2 000 €.

Les prises en charge financières en matière de formation sont totales pour les salariés des entreprises de moins de 10 salariés. Vous avez par ailleurs une obligation de proposer à vos salariés des stages de formation continue, faites-en sorte qu'ils aient envie de les suivre dans votre intérêt commun. ◆

Château Hourtin-Ducasse, le meilleur du fruit dans le meilleur des mondes



Le Château Hourtin-Ducasse produit un Haut-Médoc admis depuis 1932 au classement des Crus Bourgeois. La propriété comprend 25 hectares exploités en agriculture de conservation. Depuis 15 ans, nous utilisons des méthodes et des produits naturels pour traiter nos plants, travailler nos sols, favoriser la diversité entre les rangs… et permettre aux vignes de se renforcer et ainsi s'exprimer pleinement. En plus de notre détermination à préserver les richesses de notre terroir et de notre volonté de respecter notre environnement, nous sommes convaincus d'améliorer de cette façon la qualité de nos vins.
Tout en révélant la pureté du fruit, l'élégance et l'équilibre définissent ce vin. Les 27 derniers millésimes ont reçu plus de 70 récompenses.

Château Hourtin-Ducasse

Cru Bourgeois du Haut-Médoc

Michel et Marie-Noëlle Marengo, propriétaires-exploitants des Vignobles Marengo
Lieu-dit Le Fournas - B.P. 89 - 33250 Pauillac
Tél. : +33 5 56 59 56 92 - Fax : +33 5 56 59 52 77
contact@hourtin-ducasse.com - www.hourtin-ducasse.com - facebook

CASHpad

LA CAISSE ENREGISTREUSE RÉINVENTÉE

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

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

www.cashpad.fr

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

CASHpad
La caisse enregistreuse réinventée

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

Design & Fabrication française

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Agecotel Nice 2016

Savoir lier l'utile à l'agréable

Depuis sa création il y a 35 ans, Agecotel est le rendez-vous attendu des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration en région Provence Alpes Côte d'Azur. Traditionnellement organisé tous les 2 ans au Palais des expositions de Nice, il accueille près de 250 exposants dans les 10 000 m². En 2014, ce sont près de 15 000 visiteurs qui ont déambulé dans les allées, à la découverte des dernières tendances et innovations en matière d'alimentation et d'équipement. Le dynamisme est le mot d'ordre de ce salon où les contacts sont faciles. La chaleur méditerranéenne est omniprésente, dans le sourire des hôteliers comme dans les assiettes cuisinées par les chefs. Produits de la mer, produits du terroir et produits authentiques sont mis à l'honneur. Distributeurs, fabricants, producteurs, agents exclusifs, artisans ou organismes professionnels seront présents pour répondre à toutes les attentes. En effet, les visiteurs d'Agecotel viennent de nombreux pays et de tous les corps de métiers, pour environ 35 % dans l'hôtellerie et 50 % dans la restauration. Pour ce salon professionnel, Agecotel donne vie à l'expression « Savoir lier l'utile à l'agréable » grâce à sa proximité et sa convivialité. Un pro, un amateur. Ce concept – directement inspiré des compétitions de golf – est complètement inédit en gastronomie. Sous la houlette de Théo Mansi, Maître Restaurateur l'Auberge de Théo à Nice, trésorier et référent de l'AFMR en Alpes Maritimes, six chefs membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs concourront en binôme avec un amateur de leur choix, issu du département qu'ils représenteront au concours. Thème imposé : La truffe.

Nouvel Espace chefs : Carte blanche. Chaque année, l'Espace chefs est un endroit convivial pour les visiteurs, les invités, les journalistes et les personnalités du monde culinaire et de l'hôtellerie. En 2016, le concept évolue ! Chaque jour, un chef ou une cheffe reçoit une « carte blanche », lui permettant ainsi d'inviter les personnes de son choix pour faire des présentations originales et quelques fois inattendues. Chefs, maîtres d'hôtel, sommeliers, fournisseurs du monde culinaire, viticulteurs, artistes, politiques ou célébrités seront au rendez-vous pour honorer leur hôte autour de démonstrations culinaires de 11 h à 18 h. Entre autres manifestations, Agecotel accueille le **trophée culinaire Bernard Loiseau**, fondé par les **Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan** sous l'égide de l'Académie Culinaire de France et de Fabrice Prochasson, le **1er concours Pro-Am Agecotel des Maîtres Restaurateurs Paca** au cours duquel 6 duos s'affronteront, composés chacun d'un Maître Restaurateur et d'un amateur de cuisine afin de décrocher la récompense du meilleur plat.

Les personnalités : **Michel Roth**, conseiller culinaire et chef exécutif des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève, sera le président des concours culinaires d'Agecotel 2014. Ce dernier possède de nombreuses distinctions telles que le 1er prix Auguste Escoffier en 1986, le Bocuse d'Or en 1991, le titre d'Officier du Mérite Agricole en 2000 ou plus prestigieux encore, celui de Chevalier de la Légion d'honneur en 2006. **Guillaume Gomez**, co-président des concours, est le chef cuisinier du Palais de l'Elysée depuis 1997. **Dominique Loiseau**, dirige le groupe Bernard Loiseau et est la présidente du trophée Bernard Loiseau et du concours de la Main d'Or. **Marcel Lesoille**, coordinateur des concours, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, est aussi écailler, quintuple champion du monde et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres creuses (vitesse et endurance). **Carine Teyssandier**, animatrice officielle du salon est une célèbre journaliste, animatrice et auteure culinaire. ◆

www.agecotel.com
www.cote-azur.cci.fr

CCI NICE CÔTE D'AZUR
AZUR TV
Les clés du Vin et de la Haute Gastronomie Française
NICOLAS ALZIARI
VERRERIE DU VAL DE POME
Groupe MAURO Spécialiste Boissons
LOIC BISOLI ARTISAN PHOTOGRAPHE

- DÉVELOPPER des compétences techniques
- ÊTRE EN CONFORMITÉ avec la réglementation
- RECRUTER en alternance

AFPA Direction de la communication © JB Mariou - illustration Benoît Tardif

L'Afpa propose une gamme complète de formations et des services dédiés aux professionnels de la restauration, partout en France.

N° Indigo 0 826 46 14 14
0,15 € TTC / MN

L'Afpa, partenaire formation
des professionnels

www.afpa.fr

l'Europe s'engage en France
UNION EUROPÉENNE
Cette action est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe s'engage en France avec le Fonds social européen.

afpa
La formation professionnelle

Foire de Châlons-en-Champagne

Plus de 250 000 visiteurs

La foire de Châlons-en-Champagne (51), 69e du nom, a fermé ses portes lundi soir avec un nouveau record d'affluence puisque plus de 250 000 visiteurs ont sillonné en 2015 les allées de ce rendez-vous toujours plus populaire. Une croissance exceptionnelle puisqu'en hausse de 11,8 % par rapport à l'an dernier pour cet événement phare de la rentrée, inauguré cette année par Manuel Valls. Une vraie satisfaction pour les quelque 800 exposants qui ont, de manière générale, été agréablement surpris par le niveau des affaires. L'exercice 2015 aura été marqué par la présence remarquée de nombreux responsables politiques (en photo : Alain Juppé) et économiques mais aussi de citoyens venus d'Alsace et de Lorraine soucieux de découvrir une foire qui s'est, d'emblée, attachée à mettre en avant la future grande région Est. Les Maîtres Restaurateurs pour leur part, sous la houlette de Thierry Landragin (restaurant L'Abbaye à Hautvillers – 51), ont animé un buffet de dégustation permanent qui a fait le régal des visiteurs. Notre partenaire H. Blin en la personne de Daniel Falala, son directeur, a pu faire découvrir ses champagnes de qualité. ◆ **www.foiredechalons.com**

Champagne Blin

Partenaire des Maîtres Restaurateurs

Héritier d'une longue tradition de vignerons depuis le XVIIe siècle, la maison Blin élabore des champagnes qui allient typicité, fraicheur et fruité. Son terroir, situé à Vincelles dans la vallée de la Marne, au cœur de la Champagne, est unique tant par son cépage « roi », le Pinot Meunier, que par son exposition Sud / Sud-Est et ses méthodes de viticulture raisonnée. Ce champagne est reconnu en France et dans plus de 30 pays pour son « rapport qualité / prix ». Vincelles, du latin « vini cella » signifie « cellier à vins » et l'existence de ce village ainsi que son activité viticole sont attestées dès le IXe siècle. Vincelles est également une terre où le respect de l'environnement et du vignoble n'est pas qu'un simple mot : ici, la viticulture est « raisonnée » avec un vignoble enherbé au-delà de la moyenne régionale, un retraitement des eaux usées et un terroir à 100 % en « confusion sexuelle »* depuis plus de 15 ans. Plusieurs vignerons adhérents de la coopérative, leaders de cette viticulture « raisonnée » sont passés au « bio » sur une partie de leurs exploitations, dans la continuité de cette logique. Enfin, le champagne H.Blin est adhérent au groupe de travail Magister du CIVC, qui promeut la protection raisonnée et améliore les pratiques viticoles. ◆ **www.champagne-blin.com.**

*biotechnique à base d'émission de phéromones qui limite les chenilles et donc les dégâts sur les raisins.

UNE BELLE RÉFÉRENCE EN HÔTELLERIE HAUT DE GAMME À LYON

Surplombant majestueusement le Rhône et le parc de la Tête d'Or, l'hôtel Marriott à Lyon est situé au cœur de la Cité Internationale. Son emplacement constitue un choix idéal pour les voyageurs qui s'intéressent à la gastronomie.

L'hôtel Marriott (Groupe Lavorel Hôtels) a rénové dernièrement ses cuisines. Tournus a conçu et réalisé l'ensemble des postes de travail inox standards et sur-mesure pour la société Bacchus Equipements qui avait à charge la rénovation complète de la cuisine de production et de la cuisine banquet. Un résultat remarquable pour ce très bel établissement 4 étoiles.

Marriott.
HOTELS • RESORTS • SUITES

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabricant français d'équipements pour la restauration - Partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs

Jeunes Talents

Résultat de la 1re phase qualificative du concours sur le thème : « Le cochon dans tous ses états »

Le parrain de cette édition 2015-2016, Norbert Tarayre, demi-finaliste de la saison 3 de Top Chef est très impliqué au restaurant Saperlipopette ! à Puteaux. Il y déploie ses talents et les valeurs du Fait Maison et du Titre de Maitre Restaurateur, pour le plus grand plaisir des convives de cet établissement très tendance.

Lundi 16 novembre 2014, la 6e édition du Concours Jeunes Talents des Maîtres Restaurateurs a vu sept jeunes apprentis venant des quatre coins de la France s'affronter au cœur même du réseau de la Cité Gastronomique, dans les locaux du CFA de La Noue (Longvic - Côte d'Or), avec pour objectif leur place en finale. Le finaliste sélectionné à l'issu de ces qualifications, Xavier Robert (22ans), Restaurant Les Olivades (Gap – Hautes-Alpes) a été sélectionné). Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 29 février 2016, au sein de la prestigieuse École Ferrandi à Paris. Le deuxième finaliste, Yann Beck (Restaurant les Jardins du Léman) à Yvoire devra attendre les résultats des trois autres phases qualificatives pour une éventuelle qualification en finale.

© G. Girard (Dijon) et M. Lipowski (Paris)

Le 4 décembre 2016, sept candidats se sont affrontés lors la deuxième phase qualificative dans les locaux du CFA Médéric de Paris. Le finaliste sélectionné à l'issu de ces qualifications est Clémence Perraut (16 ans), La Terrasse Mirabeau (Paris 17e). Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 29 février 2016, au sein de la prestigieuse École Ferrandi à Paris. Le deuxième finaliste, Hugo Loridan-Fombonne (Hôstellerie du Château des Fines Roches à Châteauneuf du Pape) devra, lui aussi, attendre les résultats des deux autres phases qualificatives pour une éventuelle qualification en finale au sein de l'École Ferrandi à Paris. Six candidats s'affronteront lors de chacune des deux autres phases qualificatives : Perpignan (20 janvier 2016) et Lille (27 janvier 2016). La finale, programmée dans les locaux de l'École Ferrandi à Paris accueillera six finalistes. Pour rappel, les premiers de chaque phase seront qualifiés d'office, les deux autres finalistes retenus seront ceux qui auront obtenus les meilleures notes des secondes places des phases qualificatives. ◆

www.talents.maitresrestaurateurs.com/partenaires/

Contact Presse : Peggy Perrey / Andréa Faoro – L'Agence AH – Concours Jeunes Talents – 21 rue de Talant 21000 Dijon
tél : 03 80 58 44 11
peggy@agence-ah.fr/andrea@agence-ah.fr

L'APPRENTISSAGE ET LES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'apprentissage est considéré depuis toujours comme la voie royale pour nos métiers. L'exigence de professionnalisme étant inscrite dans leur charte, les Maîtres Restaurateurs sont des maîtres d'apprentissage naturels et reconnus. Parallèlement l'Association des Maîtres Restaurateurs veut mettre l'accent sur la nécessité de la formation continue dans nos métiers. Elle a fixé des priorités en la matière et s'emploie à sensibiliser les Maîtres Restaurateurs et à leur faciliter le plus possible l'accès à ces formations.

Campagnes
TV
LA CHAÎNE DE TÉLÉVISION SUR LE CÂBLE ET L'ADSL
Partenaire Officiel
du grand concours national de cuisine :
2015-2016
Le panier
MYSTÈRE
100 % FRAIS 100 % BRUT 100 % TERROIRS
Bouygues Télécom : 204 et 377 en HD / Canalsat : 79 et 545 en HD / Free : 92
SFR : 212 / Numéricable : 85 / Orange : 112
© GEDEON

LE KIOSQUE • Michel SANTOS • 12000 RODEZ
GOÛTS ET COULEURS • Jean Luc FAU • 12000 RODEZ
LES JARDINS DE L'ACROPOLIS • Dominique PANIS • 12000 RODEZ
LE PATIO • Anthony CROS • 12000 RODEZ
LES AMIS DU VIN NEUF • Romuald LAUR • 12000 RODEZ
LE COQ DE LA PLACE • Benjamin BERGES • 12000 RODEZ
LE DIAPASON • Pierre LOUPIAC • 12100 CREISSELS
LA MANGEOIRE • Gilles TAURINES • 12100 MILLAU
LE TULIPIER • Jean-Claude CONSTANS • 12110 CRANSAC LES THERMES
RESTAURANT AU BON ACCUEIL • Jean-Pierre PACHINS • 12120 ARVIEU
AUX ARMES D'ESTAING • Rémi CATUSSE • 12190 ESTAING
L'ÉPICURIEN • David MILLER • 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
RESTAURANT L'ENTRE NOUS • Fabrice MASSIAS • 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
COTÉ SAVEURS • Stéphane AMALRIC • 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
L'UNIVERS • Quentin BOURDY • 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
RELAIS DE FARROU • Bernard BOULLIARD • 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
BRAS • Sébastien BRAS • 12210 LAGUIOLE
L'AUBRAC • Emmanuelle BROUZES • 12210 LAGUIOLE
GRAND HOTEL AUGGY • Gilles MOREAU • 12210 LAGUIOLE
LE CLAUX DE BELVEZET • Bruno NOGARET • 12220 TOULONJAC
RESTAURANT DU COMMERCE • Simon DELMAS • 12240 RIEUPEYROUX
L'OUSTAL DEL BARRY • Rémy SIMON • 12270 NAJAC
LE BELLE RIVE • Jacques MAZIERES • 12270 NAJAC
RELAIS MONT LE VIAUR • Sébastien BALARD • 12270 SAINT ANDRÉ DE NAJAC
LE PUY DU WOLF • Alexandre THOMAS • 12300 FIRMI
CAZES ARAZAT • Anne ARAZAT • 12310 LAISSAC
AUBERGE DU CHÂTEAU • CORDY Marc • 12330 MURET LE CHÂTEAU
AUBERGE DE L'ADY • M.GASTON • 12330 VALADY
LE BELVÈDÈRE • Guillaume VIALA • 12340 BOZOULS
LA ROUTE D'ARGENT • Yves CATUSSE • 12340 BOZOULS
LE RELAIS DE LA PASTORALE • Jacques SCOTTI • 12350 MALEVILLE
HÔTELS ET RÉSIDENCES CARAYON • Pierre CARAYON • 12380 SAINT SERNIN SUR RANCE
L'AUBERGE DU VIEUX PONT • Nicole FAGEGALTIER • 12390 BELCASTEL
LES COUDERCOUS • Sabine COUDERC • 12470 SAINT CHELY D'APCHER
LE RELAYS DU CHASTEAU • Philippe SENEGAS • 12480 BROUSSE LE CHÂTEAU
LE MEJANE • Philippe CARALP • 12500 ESPALION
RESTAURANT LA TOUR • David BURGARELLA • 12500 ESPALION
LES PEYRIÈRES • Philippe PANIS • 12510 OLEMPS
LE RASCALAT • Didier RAMONDENC • 12520 AGUESSAC
BALDY • Laurent MONESTIE • 12540 FONDAMENTE
AUBERGE DU BARREZ • Christian GAUDEL • 12600 MUR DE BARREZ
LA GRANGE TEMPLIERE • Didier COZZOLINO • 12720 PEYRELEAU
LE SÉNÉCHAL • Michel TRUCHON • 12800 SAUVETERRE DE ROUERGUE
HOSTELLERIE DE FONTANGES • Bernard CHARRIE • 12850 ONET LE CHÂTEAU
HOTEL BASTIDE • Gilbert BASTIDE• 12850 ONET LE CHÂTEAU
LES HALLES DE L'AVEYRON • Thierry DESVALLON• 12850 ONET LE CHÂTEAU
L'ARSENE SUR COUR • Vincent GYRE• 15000 AURILLAC
LA MANGOUNE • Jean-François ROCHE • 15100 ANDELAT
LA MERIDIENNE • Vivien VACHER• 15100 ANGLARDS DE St FLOUR
HOTEL DE LA TERRASSE • Paulette BRUEL • 15120 VIELLEVIE
HÔTEL LE BAILLIAGE • Dominique GOUZON • 15140 SALERS
LES REMPARTS • Olivier LAPORTE• 15140 SALERS
AUBERGE LES FONTILLES • Stéphane JOUSSE • 15170 COLTINES
AUBERGE DE LA TOUR • Renand DARMANIN • 15220 MARCOLES
LE PRADO • André ARNAL • 15250 JUSSAC
LA GRANGE AUX FLEURS • Laurent TROCHON • 15270 CHAMPS SUR TARENTAINE
HOTEL DES VOYAGEURS • Gérard ROUSSILHE • 15290 LE ROUGET
LE SCHUSS • Patrick SAGET • 15300 LE LIORAN
RESTAURANT LES MESSAGERIES • Éric BARRE • 15300 MURAT
LE JARROUSSET • Jérôme CAZANAVE • 15300 VIRARGUES
HOTEL BEAU SITE • Annie BIGOT • 15320 LOUBARESSE
L'HOTEL DE LA POSTE • Catherine CHERBETIANGRAN • 15500 MASSIAC
RESTAURANT CRUZEL • Jean-Henri CRUZEL • 15600 SAINT ÉTIENNE DE MAURS
AUBERGE DES MONTAGNES • Coralie DUBOIS • 15800 PAILHEROLS
HOTEL BEL HORIZON • Eric BOUYSSOU • 15800 VIC SUR CERE
RESTAURANT LA SAFRANIÉRE • Sébastien NAVECTH • 48000 MENDE
RESTAURANT LA PETITE MAISON • Christian CHAVIGNON • 48120 SAINT ALBAN SUR LIMAGNOLE
RESTAURANT CHEZ CAMILLOU • Cyril ATTRAZIC • 48130 AUMONT AUBRAC
L'ALICANTA • Guillaume FOLLENFANT • 48150 LE ROZIER
RESTAURANT LE FAMILY • Martine JULIEN • 48150 MEYRUEIS
RESTAURANT DE LA POSTE • José LAURENS • 48170 CHATEAUNEUF DE RANDON
HOTEL LE LION D'OR • Nicolas BOUQUET • 48200 SAINT CHELY D'APCHER
L'AUBERGE DE LA CASCADE • Rose Marie GUEVARA • 48210 SAINT CHELY DU TARN
RESTAURANT LE BURON DU CHÉ • Arlette BESSIERE • 48260 NASBINALS
LE PONT DU GOURNIER • Laurent PAGES • 48260 RECOULES D'AUBRAC
LA LOZERETTE • Pierrette AGULHON • 48400 FLORAC
GRAND HOTEL DU PARC • Jean Claude GLEIZE • 48400 FLORAC
L'ADONIS • Martial PAULET • 48400 FLORAC

Les Toqués de Janzé

21 & 22 décembre 2015

Les éleveurs de Janzé ont été heureux de concocter la 4e édition du concours inter-écoles hôtelières, les Toqués de Janzé, à l'occasion de leur événement festif de fin d'année.

Rendez-vous incontournable dans l'Ouest depuis 22 ans, la Fête du Chapon poursuit cette année son envol à la capitale Bretonne.

Pendant ces 3 jours de fête, 3 métiers pour triompher et remporter le trophée des écoles !

Chaque métier a été récompensé aussi en individuel : plus de 1500 € de lots à gagner et de nombreuses surprises des partenaires. Les visiteurs sont venus à la rencontre des 170 éleveurs de Janzé et des plus grands Toqués

Les éleveurs de Janzé ont hébergé les candidats et leurs professeurs sur leurs exploitations durant toute la durée du concours...Rendez-vous est pris pour la 5e édition 2016. ◆

Association du Poulet de Janzé
rue Charles Lindbergh
ZA de la Chauvelière
35150 Janzé
tél : 02 99 47 57 57
mail : concours@poulet-de-janze.com
www.poulet-de-janze.com

e-pack HYGIENE

1ère Solution tactile HACCP
Dédiée aux métiers de Bouche

Gérez votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en 2 Minutes par jour seulement !

- Un seul outil pour visualiser, maîtriser et sauvegarder les enregistrements obligatoires HACCP
- Solution adaptée aux conditions de travail en cuisine
- Une équipe de cuisine séduite par la simplicité d'utilisation
- Solution fiable pour être toujours en conformité vis-à-vis de la réglementation HACCP

A partir de 89€ HT/mois

Engagement : 36 mois avec possibilité d'un crédit d'impôt de 50 % (si achat)

GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Renseignements
02 29 62 64 40
epack-hygiene.fr

Hôtel*** Chez Camillou

Un univers contemporain en Terre d'Aubrac

Situé aux portes de l'Aubrac et de la Margeride et desservi par l'A75, l'Hôtel*** Chez Camillou jouit d'un emplacement idéal pour tous les voyageurs à la recherche de quiétude et désireux de découvrir les paysages grandioses de la Lozère. David et son équipe vous réservent un accueil chaleureux et convivial dans cet hôtel doté de 37 chambres spacieuses et confortables, possédant chacune son décor et son harmonie colorée. Le matin, au petit déjeuner, un buffet garni vous est proposé avec des charcuteries et fromages de pays.

Les équipements et services : piscine extérieure, parkings gratuits, local à vélo fermé, ascenseur, Wifi très haut débit gratuit (fibre optique), tablette numérique, services d'étage, petits déjeuners en chambre sur demande. Des prestations événementielles sont proposées par l'hôtel et le restaurant pour l'organisation de vos événements : séminaires, réunions avec une salle multimédia équipée des technologies les plus modernes, d'une capacité d'accueil de 170 personnes, mais aussi mariages, banquets, baptêmes... L'hôtel est ouvert de fin mars avril à début novembre.

Après un après-midi détente au bord de la piscine et avant d'aller dîner au **Restaurant Gastronomique Cyril Attrazic** dans un univers vivant alliant tradition et évolution où vos 5 sens seront en éveil ou à la **Brasserie Gourmande Le Gabale** pour un déjeuner ou dîner en plein air sur la terrasse ombragée à la vue dégagée, vous pourrez vous rafraîchir au bar de l'hôtel dans un cadre cosy.

Et de bonnes idées-cadeaux en **coffrets** à offrir à vos proches comme un séjour de charme Chez Camillou en chambre suite, un menu pour 2 personnes au Restaurant Gastronomique Cyril Attrazic.

Réservations en ligne sur le site www.camillou.com
Hôtel*** Chez Camillou
10 route du Languedoc
48130 AUMONT-AUBRAC
tél : +33(0)4 66 42 80 22
fax : +33(0)4 66 42 93 70

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