LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PRINTEMPS 2016 ◆ n° 20

escapade en région lyonnaise

Christophe Marguin
Restaurant Christophe Marguin (01)

Cédric Sachet et Romain Simonetti
La Régate (69)

Mickaël Charretier
Le Plaisir des Gourmands (69)

Jean-Pierre Martinak
Basillico Rosso (69)

Frédéric Côte
Au Colombier (69)

Reine Sammut
L'Auberge la Fenière (84)

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.

Paul Bocuse

L'icône vivante de la cuisine française

par Gilles Brochard, journaliste gastronomique

CELUI QUI VIENT DE FÊTER SES 90 ANS ET QUE TOUT LE MONDE APPELLE AVEC RESPECT ET GENTILLESSE MONSIEUR PAUL, EST DEVENU AU FIL DU TEMPS UNE VÉRITABLE ICÔNE, UN EXEMPLE POUR LES CHEFS DE PLUSIEURS GÉNÉRATIONS. MIEUX, UN SYMBOLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, ATTACHÉE À SES TRADITIONS, À SON SAVOIR-FAIRE, MAIS AUSSI BIEN-SÛR À SON TALENT CRÉATIF.

Ne jamais oublier que Paul Bocuse, formé par la mère Brazier et Fernand Point, fut l'inventeur de la dodine de canard pistachée au foie gras, de la soupe aux truffes VGE, de la salade de homard du Maine à la française et des écrevisses nage au Pouilly Fuissé. Sans parler de ses œufs à la neige de la grand-mère Bocuse, indémodables. Bref, Monsieur Paul est un rétro-moderne dont la réputation a toujours su dépasser les frontières du Rhône ! Celui qui se moquait volontiers de la « Nouvelle cuisine » se proclamait hors mode, jouant dans la catégorie des grands avec la plus réjouissante des simplicités. Homme généreux par nature, dans les années 70-80, il aimait rassembler et entraîner avec lui dans une même aventure ceux qu'il aimait, d'une amitié désintéressée, faisant le premier sortir les chefs de leurs fourneaux.

Ainsi, Paul Bocuse s'est retrouvé à la tête du groupe des huit, petite troupe ayant pour noms Michel Guérard, Pierre Troigros, Roger Vergé, Pierre Laporte, Paul Haeberlin, Gaston Lenôtre et Alain Senderens. Sacrée époque où partir pour l'étranger porter la bonne nouvelle de la gastronomie française ressemblait à une véritable ambassade, vis à vis de laquelle on déroulait le tapis rouge. Ce G8 de l'amitié allait inspirer par la suite les chefs de la relève qui aujourd'hui encore font le renom d'une des cuisines les plus convoitées sur tous les continents. Et comme si cela ne suffisait pas, Monsieur Paul fonda un institut de cuisine qui porte son nom, le fameux concours des « Bocuse d'Or », ou encore une brassée de brasseries. Paul Bocuse peut se retourner sur sa vie sans rougir lui qui l'a toujours considérée comme « une farce ». Ne rien prendre au tragique et tout au sérieux. Il reste donc la figure exemplaire de tout Maître restaurateur, car s'il y a bien un mot qui pourrait résumer sa longue vie de travail et de joie, c'est bien celui de « transmission ». ◆

Les milliers de lecteurs de ses livres comme les apprentis et les cuisiniers de tous poils lui doivent beaucoup, c'est-à-dire l'essentiel.

Le Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs

Francis Attrazic

Pour son 20e numéro, *Terres de Chefs* fait étape en région lyonnaise. Capitale régionale incontournable de la cuisine française, Lyon et sa région sont le berceau de beaucoup de personnalités et d'associations qui ont assis la réputation de ce patrimoine national qu'est notre gastronomie. Après un hommage à Paul Bocuse, légende vivante de la cuisine, nous avons voulu donner la parole à des personnalités qui marquent notre métier, que ce soit Georges Blanc, 3 étoiles à Vonnas, Christian Têtedoie, Président des Maîtres Cuisiniers ou Christophe Marguin, Président des Toques Lyonnaises, tous sont Maîtres Restaurateurs. Notre titre est un titre transversal et ces trois personnalités l'illustrent bien. Nos valeurs sont communes, chacun les défend avec ses particularirés et c'est une richesse qu'il ne faut pas perdre.

Dans les 3300 Maîtres restaurateurs, on retrouve des membres de toutes les associations, de tous les syndicats, ce n'est pas un titre qui divise, c'est un titre, le seul officiel, qui doit fédérer.

Je vais, dans les prochaines semaines, proposer un nouveau cadre pour l'AFMR et prévoir un statut de membre associé pour des structures qui veulent bien participer au développement du titre.

Chacun des Maîtres Restaurateurs, d'où qu'il vienne, est bien conscient du danger que court notre patrimoine gastronomique national. Les spécificités des uns et des autres doivent participer à une image commune, claire et lisible pour le consommateur. Le titre est partagé par un panel qui va de la simple auberge au restaurant le plus prestigieux, c'est le même cahier des charges pour tous, pour une démarche volontaire. Chacun le décline avec sa sensibilité et c'est très bien. ◆

Notre action est résolument tournée vers le consommateur, il doit être sécurisé et clairement informé sur l'essentiel :

- **Un professionnel confirmé ;**
- **Une cuisine entièrement faite maison, à partir de produits bruts acquis majoritairement frais ;**
- **Un titre d'État, inscrit dans la loi, et attribué après un audit indépendant.**

SOMMAIRE

Christophe Marguin

Cédric Sachet, Romain Simonetti

Mickaël Charretier

Jean-Pierre Martinak

Frédéric Côte

Reine Sammut

© Camille Moirenc

En région lyonnaise

Hommage
03 Paul Bocuse
07 Le mot de Laurent Wauquiez

Rencontres Maîtres Restaurateurs
15 Christophe Marguin
21 Cédric Sachet et Romain Simonetti
27 Mickaël Charretier
35 Jean-Pierre Martinak
41 Frédéric Côte

Rencontres Producteurs
19 Geoffroy Cormorèche
25 Cédric Béjaoui
31 Denis Berthet
39 Gérard Essayan

Les invités
09 Georges Blanc
11 Christian Têtedoie

Reportages
13 La volaille de Bresse
30 Zenchef
33 La pisciculture Charles Murgat

Actualités
45 KPMG
53 Les graisses
55 Bon pour le climat
57 Concours Le Panier Mystère
59 Concours Jeunes Talents
60 Les droits à la Formation
65 Cinq ans déjà
67 Déjeuner des partenaires AFMR

L'Édito d'Alain Warth
Directeur de la publication

Quelle belle escapade nous avons faite dans cette magnifique terre lyonnaise de gastronomie et de partage. Des Échets-en-Dombes avec Christophe Marguin, Président des Toques Lyonnaises, à Lyon chez Christian Tetedoie, Président étoilé des Maîtres Cuisiniers en passant par Genas et Duerne, quel plaisir d'avoir pu rencontrer les chefs Maîtres Restaurateurs dans leurs terres avec leurs producteurs ! Merci aussi à Cédric et Romain de La Régate, Jean-Pierre du Basilico Rosso, Mickaël Charretier du Plaisir des Gourmands qui ont fait de ce séjour un vrai régal des sens et de l'amitié. Bravo au CIVB et son président, le grand chef triplement étoilé Georges Blanc pour la promotion de ce trésor français qu'est la volaille de Bresse et à tous ces producteurs que vous découvrirez dans ce numéro.

47 La table du Maître Restaurateur
Reine Sammut

49-51 La chronique vin
Les Cuvées des MR

63 Brèves et actus

Alain Warth et Jean-Philippe Montel

Direction, administration, rédaction :
49 rue Pierre Fontaine
75009 Paris
tél. : +33 1 42 81 22 91
Directeur de la publication, responsable des partenariats AFMR : Alain Warth
alain.warth@terresdechefs.com
Chef de fabrication :
Jean-Philippe Montel
jp.montel@terresdechefs.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.laurentjoye@terresdechefs.com
Terres de Chefs est édité par Proditis SAS
Siret 52431082800040
Impression :
Imprimé par les Imprimeries de Champagne à Langres (52)
sur papier certifié FSC

Prochaine escapade en Baie de Somme

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

© Région Auvergne-Rhône-Alpes / F. Trabouillet

Président de la Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Laurent Wauquiez

Une terre de chefs, Auvergne-Rhône-Alpes en est une.

Nul besoin de trop nous cuisiner pour nous le faire avouer : nous sommes une région toquée et fière de l'être. C'est évident : la gastronomie y occupe une place singulière. Le geste le plus élémentaire pour l'homme est devenu dans notre région une passion de virtuose, un art dans lequel celle-ci excelle, et pour lequel elle est reconnue dans le monde entier.

Lyon y est pour beaucoup : hier capitale des Gaules, aujourd'hui capitale de la 2e plus grande région de France, Lyon est surtout depuis toujours la capitale de la gastronomie. Au carrefour d'une multitude de traditions culinaires, la cuisine s'y est construite au fil des siècles sur des bases solides : de la simplicité, de la qualité, de l'authenticité – des mots d'ordre que l'on peut goûter dans toutes les marmites de Lyon. Dans ses célèbres bouchons comme chez nos plus grands chefs, chez les Mères lyonnaises qui ont fait la réputation culinaire de la ville comme dans chaque foyer, le bien manger, véritable religion régionale, touche à Lyon toutes les couches de la population.

Le miracle de la cuisine lyonnaise est d'avoir su tirer le meilleur parti des terroirs riches qui composent notre région : légumes et fruits de la Drôme, de l'Ardèche et du Forez, gibier et poissons de la Dombes ou volailles de Bresse, viande charolaise ou poissons des lacs savoyards, vins du Beaujolais ou de la vallée du Rhône – tous ces produits d'exception ont fait la cuisine lyonnaise entre les mains d'artistes qui ont rivalisé de génie pour sans cesse rejouer la parade magique de leur mariage.

Je tiens ici à saluer l'engagement des Maîtres Restaurateurs. Merci de vous battre pour faire rayonner nos traditions ! Merci pour vos valeurs d'excellence et de générosité : elles sont un modèle pour notre région ! ◆

La cuisine est une histoire d'amour sans cesse recommencée entre des hommes et des terroirs, une passion que l'on prend plaisir à déguster, et que les Maîtres Restaurateurs ont la fierté de défendre.

FABRICANT FRANÇAIS

D'USTENSILES DE QUALITÉ

PROFESSIONNELLE

CUISINE ET PÂTISSERIE

Partenaire Officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

de BUYER®

DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 25, Faymont - F-88340 LE VAL D'AJOL

TEL : 03 29 30 66 12 - info@debuyer.com - www.debuyer.com

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

Georges Blanc

Défenseur du titre de Maître Restaurateur

« Un Maître Restaurateur, c'est un chef qui défend une éthique.»

Chef mondialement connu et reconnu, Georges Blanc est toujours resté fidèle au petit village bressois qui l'a vu naître, Vonnas, où l'ont précédé aux fourneaux mère et grand-mère de renom. Il est aujourd'hui à la tête d'une dizaine de restaurants. Déjà Maître Restaurateur pour le Restaurant Georges Blanc et pour l'Ancienne Auberge, il vient de demander le titre de Maître Restaurateur pour cinq autres adresses. C'est l'occasion de lui demander ce qu'il pense de ce titre…

« J'ai toujours œuvré pour offrir une cuisine sincère, sans tricherie, qui respecte le client. Ce respect commence par l'usage de bons produits. En tant que chef, cuisiner des produits de qualité, c'est à la fois un plaisir et un engagement. C'est dans cette logique que j'ai accepté d'être le président du Comité interprofessionnel de la Volaille de Bresse depuis 30 ans, et j'incite mes collègues à faire, de leur côté, leur travail de promotion des beaux produits autour d'eux.

Le titre de Maître Restaurateur récompense des chefs qui revendiquent ces valeurs. Je vois beaucoup de petits restaurants non étoilés qui sont très attachés à ce titre, et c'est tant mieux ! Car c'est le regard de l'État sur notre travail. Et je trouve que ça relève parfaitement des pouvoirs publics que de faire le distinguo entre les acteurs du patrimoine de notre pays, que sont les Maîtres Restaurateurs, et les autres, ceux qui pratiquent une cuisine d'assemblage, et qui représentent malheureusement 80 % des établissements.

Il ne faut pas se voiler la face : il y a combien de pâtissiers qui ne font pas de pâtisserie, qui importent de Roumanie de la pâte feuilletée congelée ? Le vrai pâtissier qui fait sa pâte lui-même, comme le vrai chef qui cuisine comme à la maison, a besoin de plus de personnel que celui qui réchauffe du tout prêt. C'est un coût supplémentaire. C'est aussi une autre qualité.

Le titre de Maître Restaurateur distingue ceux qui s'engagent à respecter les normes, à servir du fait maison, et il est important que les clients soient éclairés sur l'honnêteté de la cuisine qui leur est proposée. C'est une image de sérieux et de professionnalisme à laquelle je suis beaucoup attaché. » ◆

© Antoine Maillon

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

Signez votre cuisson.

CHEFTOP MIND.Maps™

Précis comme votre main, vif comme votre esprit, rapide comme un simple coup d'oeil : c'est le Unox CHEFTOP MIND.Maps™.

www.unox.com

PARTENAIRE OFFICIEL

UNOX®

© DR

Christian Têtedoie

Chef étoilé et Maître Restaurateur du restaurant gastronomique lyonnais qui porte son nom, mais aussi Président de l'association des Maîtres Cuisiniers de France, Christian Têtedoie partage son point de vue sur le titre de Maître Restaurateur. Même s'il ne cache pas ses doutes…

© DR

Terres de Chefs : Que représente le titre de Maître Restaurateur pour vous ?

Christian Têtedoie : Il faut refaire l'historique. Au départ, la marque de Maître Restaurateur de France a été déposé par les Maîtres Cuisiniers, en 1998.

(NDLR : Le titre est bien antérieur au dépôt de la marque en 1998. La première mouture a été déposée au ministère par la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière — FNIH — et l'Assemblée des Chambres Françaises de Commerce et d'industrie — ACFCI — pour être le pendant du Maître Artisan des Chambres de Métiers.). Le titre a été officiellement mis en place en 2007, et je ne vous cache pas que je ne suis pas pleinement d'accord avec ce qu'il recouvre. Pour moi, même si un restaurant est un tout (un lieu, une équipe, une cuisine), la qualité de l'assiette devrait peser pour 60 % dans l'obtention du titre. Je regrette que certains établissements qui ont les moyens financiers de se doter d'un cadre luxueux puissent l'obtenir au détriment de la qualité gustative. C'est, de mon point de vue, le problème quand un titre ne concerne pas seulement le chef.

TdC: Quelles sont les valeurs que vous défendez en cuisine ?

CT : Aujourd'hui, il faut aller vers une démarche locavore. Vers une tradition bien maîtrisée, mais quand même remise au goût du jour. Il ne s'agit pas de refaire les recettes comme on les faisait autrefois, mais au moins retrouver leur esprit. Je voyage beaucoup et je constate que dans tous les pays du monde, on se remet à cultiver sa tradition. Nous, les Français, on a été bousculés par l'Espagne il y a 10 ou 15 ans, avec la cuisine moléculaire. On s'est dit qu'on allait se faire déborder, passer pour des has been. On a voulu tout changer et, heureusement, on est vite revenus en arrière. Aujourd'hui, il y a un vrai retour à la belle tradition française et c'est elle que je défends.

TdC : Est-ce que le titre de Maître Restaurateur peut permettre d'être plus forts et plus cohérents dans cette défense du patrimoine français ?

CT : Ce n'est pas facile pour le grand public de s'y retrouver entre les différents titres, récompenses et distinctions. Mais c'est vrai que j'ai la volonté de faire avancer les choses et surtout de réunir la famille, en quelque sorte… ◆

> « Aujourd'hui, il faut aller vers une démarche locavore. Vers une tradition bien maîtrisée, mais quand même remise au goût du jour. »

LA GRANDE CHARCUTERIE
Sélection de Charcuteries pour les Chefs
FILIÈRE RESTAURATION PassionFroid

Une sélection de charcuteries haut de gamme pour les chefs

PassionFroid présente La Grande Charcuterie, une sélection exclusive de 29 produits charcutiers rigoureusement choisis par les chefs PassionFroid pour leurs qualités organoleptiques d'exception, la maîtrise de leur affinage et leurs origines chargées d'histoire.
Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de cette nouvelle offre qui permettra de composer des assiettes et des planches de charcuteries appétissantes.

PARTENAIRE OFFICIEL
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid
groupe pomona

www.passionfroid.fr

La Volaille de Bresse

Seule volaille au monde à bénéficier d'une A.O.C. (depuis 1957), la Volaille de Bresse répond à un cahier des charges extrêmement strict, qui garantit une saveur sans comparaison. Depuis 1996, elle a également été reconnue A.O.P. par l'Europe. Un produit d'exception, dont Pomona PassionFroid assure la distribution.

« Goûtez la différence et savourez l'excellence », telle est la devise du CIVB, le Comité interprofessionnel de la Volaille de Bresse. Marie-Paule Meunier, responsable de la communication au CIVB, propose de comparer cette volaille à un grand cru classé. Comme lui, elle a ses amateurs spécialisés, capables par exemple de distinguer, au goût, s'il s'agit d'un mâle ou d'une femelle, ou encore sentant dans la chair le goût délicat du babeurre dont les volailles sont parfois nourries dans la dernière période de leur vie, que l'on appelle la finition. « Nos artisans éleveurs sont tous des passionnés, explique-t-elle. D'ailleurs, ils doivent suivre une formation spécifique. »

Après lui avoir accordé un parcours herbeux d'un minimum de 10 m² par bête, au cours duquel le poulet doit trouver lui-même un tiers de son alimentation (vers de terre, mollusques et herbe grasse), tandis que le complément d'alimentation, en maïs et en blé, doit avoir été produit également sur la zone A.O.C., le poulet choyé bénéficie du « repos du guerrier », soit un engraissement de 10 jours en épinette (cage en bois). Au total, une durée de vie hors normes, de 4 mois. Il en résulte une volaille à la chair fondante, qu'il est conseillé de cuire « en elle-même », sans perdre la graisse et l'eau de constitution.

Depuis 30 ans, le grand chef bressan George Blanc s'est engagé comme président bénévole de cette appellation, afin de promouvoir l'excellence de ce produit d'exception. « C'est le top du top en matière de volaille, résume-t-il. 1 million de volailles par an, et seulement 170 éleveurs : c'est un marché de niche, digne de fournir tous les restaurants 3 étoiles, ainsi que ceux qui s'attachent à servir une volaille exceptionnelle, à la chair persillée incomparable. »

On la reconnaît à ses pattes bleues, à son plumage blanc immaculé et à sa crête rouge. « C'est un symbole culturel qui représente toute une région », rappelle Marie-Paule Meunier. En outre, une bague à la patte gauche et un scellé tricolore pincé à la base du cou, avec les

coordonnées du producteur et de l'expéditeur l'ayant préparée, garantissent une traçabilité sans faille.

Au poulet s'ajoutent la poularde, la dinde et le chapon, tous de Bresse également, répondant, chacun, à un cahier des charges spécifique. Une fois les bêtes abattues, celles qui sont destinées aux repas de fête sont roulées dans une toile végétale cousue à la main, véritable corset qui optimise son goût. Un protocole d'exception pour ce que Brillat-Savarin appelait « la reine des volailles et la volaille des rois ». ◆

La Marande

ORIGINE FRANCE GARANTIE®
BV Cert.6028275

1 ART DE RECEVOIR À CHAQUE FOIS RÉINVENTÉ

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.

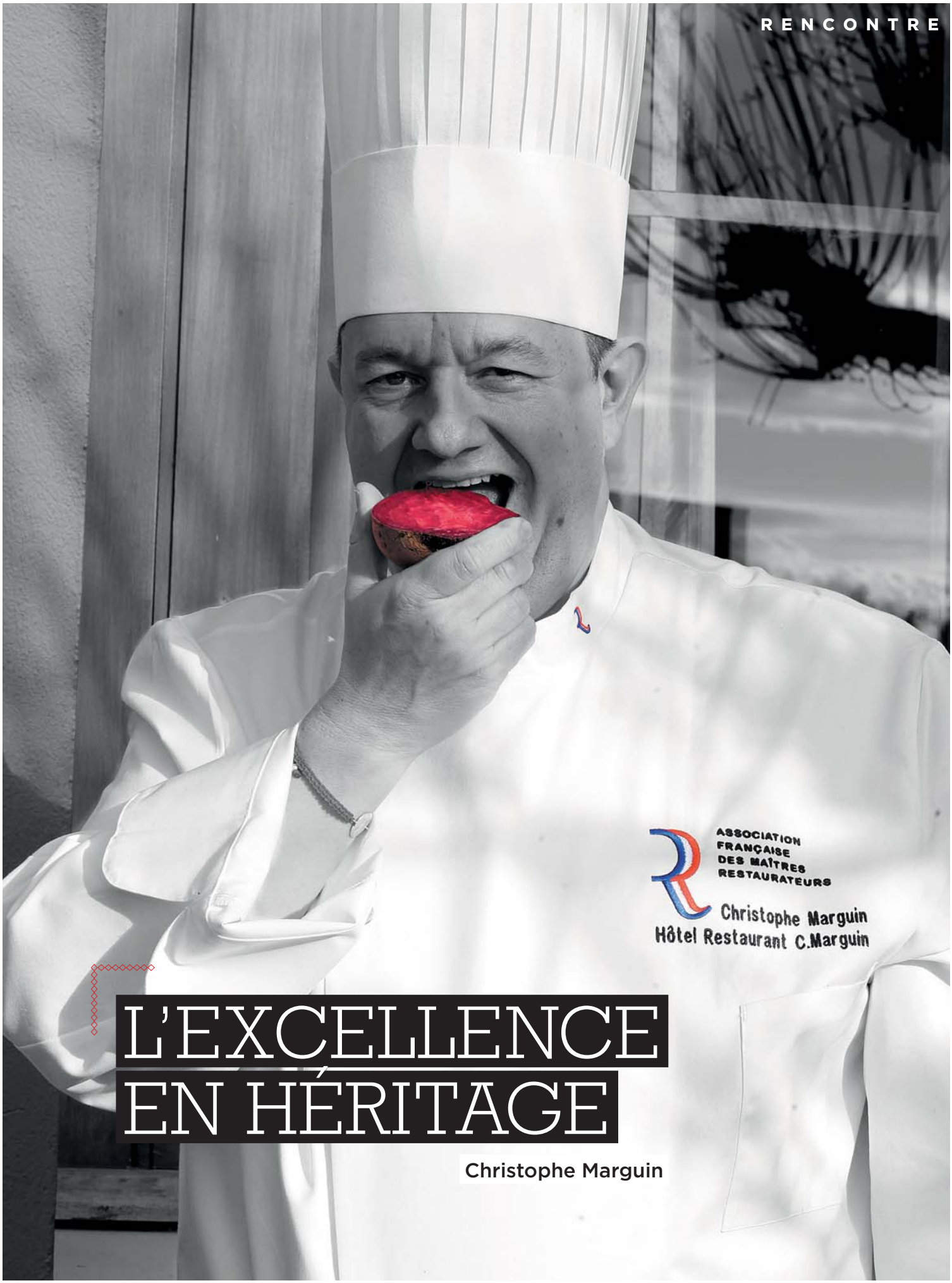
biossun®
NATURAL OPEN SPACE

Association française des maîtres restaurateurs

Pergolas bioclimatiques pour terrasse, balcon, patio, hôtel, restaurant, cour intérieure, plage, spa & poolhouse

www.biossun.com

Votre contact :
Denis Tardivon - Direction Grands Projets / C.H.R
projets@biossun.com
Mob : 06 77 88 63 01



L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

Christophe Marguin

Christophe Marguin

Chef propriétaire du restaurant Christophe Marguin, aux Échets (01)

« Une maison de 110 ans, c'est une force et une fierté. »

À quelques minutes de Lyon, dans le hameau des Échets, une seule et même famille se passe le relai depuis 1906 pour faire vivre un établissement qui porte aujourd'hui le nom de son propriétaire : Christophe Marguin.

De Pierrette, l'arrière-grand-mère, à Catherine, la grand-mère, le restaurant est ensuite passé à Jacques, le père de Christophe Marguin. « Je suis né dans la cuisine, raconte-t-il, j'ai toujours voulu faire ce métier. Et comme je suis fils unique, c'était dans la logique que je reprenne l'affaire. » Il s'implique dès 1991, puis en devient le propriétaire officiel, avec son épouse, Nicole, en 2003, après avoir appris son métier parmi les plus grands.

De ses expériences, il garde deux noms : Jacques Maximin, à Nice, et Émile Jung, à Strasbourg. « Le premier pour son génie, le second pour sa rigueur. Il n'y a pas beaucoup de gens comme eux. Ça marque ! »

Aujourd'hui, c'est à son tour de transmettre son métier, et il y est très attaché. « Les anciens m'ont tout appris ; c'est à moi d'aider les jeunes, à présent. » Très impliqué dans la vie associative, il est président des Toques Blanches Lyonnaises et administrateur de l'association Les Cuisiniers de France, entre autres engagements auprès de ses pairs. Un investissement qui a été récompensé par une distinction honorifique, et pas des moindres : la Légion d'honneur ! « Depuis cette date importante, tout est rouge chez moi, explique le chef. Même mes chaussettes ! » Rouge aussi la façade des bâtiments du restaurant gastronomique, tandis que l'intérieur, cosy, dans un esprit « comme à la maison », s'orne de bibliothèques d'ouvrages de cuisine anciens. « C'est un hommage aux gens qui m'ont précédé. Tout est lié. »

Christophe Marguin défend donc le terroir et une certaine vision de la tradition.

Volaille de Bresse à la crème de Bresse AOP, crèpes Parmentier

BIO EXPRESS

1967	Naissance à Lyon
1985	CAP de cuisine
1986-1988	Chef de partie à l'Hôtel Lutétia, à Paris (75)
1989-1990	Chef de partie au Crocodile, à Strasbourg (67)
1990	Chef de partie au Jacques Maximin, à Nice (06)
1991	Chef du restaurant familial Marguin
1996	Prix Prosper-Montagné et prix Pierre-Taittinger
2003	Propriétaire du Christophe Marguin
2006	Président des Toques Blanches Lyonnaises
2007	Création du restaurant 33 Cité, à Lyon (69)
2010	Titre de Maître Restaurateur
2012	Création du 33 TNP, à Villeurbanne (69) Chevalier de la Légion d'honneur

Homard rôti sur une purée de topinambour, betteraves des Échets

Grenouilles simplement poêlées au beurre et fines herbes

Ses deux ingrédients phares, la grenouille et la volaille de Bresse, se déclinent autour de 7 recettes chacun, avec 2 constantes de la carte : les grenouilles sautées au beurre et aux fines herbes et la volaille de Bresse aux morilles – encore des hommages, respectivement à Catherine et Pierrette. Des recettes respectueuses du terroir qui réjouissent non seulement une clientèle d'industriels de la région, mais aussi les fidèles, ceux qui ont mangé ici même des grenouilles avec leurs parents et qui reviennent les faire goûter à leurs enfants ou petits-enfants.

Titulaire du titre de Maître Restaurateur depuis 6 ans, renouvelé il y a peu, Christophe Marguin, déjà décoré de nombreuses récompenses, se dit attaché à cette distinction par l'État : « C'est important qu'ils aillent voir ceux qui travaillent dans leur maison. Je regrette juste que ce titre ne soit pas encore assez connu. »

« Ma devise ? Cuisiner, c'est aimer. »

À côté de ça, le chef a ouvert deux autres restaurants, avec ses associés, Mathieu Viannay et Frédéric Berthod : le 33 Cité, à Lyon, et le 33 TNP, dans le théâtre de Villeurbanne. Qui a dit que les lauriers étaient faits pour se reposer dessus ? ◆ **christophe-marguin.com**

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

Geoffroy Cormorèche

Producteur de betteraves rouges choisi par Christophe Marguin, Les Échets (01)

Ils sont tous les deux originaires de la même commune. L'un comme l'autre, ils ont repris une affaire familiale héritée de génération en génération. Visite d'un site de production atypique : de la betterave rouge dans le bassin lyonnais.

Tout le sud et la moitié est de la France, au moins, connaissent bien cette marque : Rouge Tonic. Ce sont chaque année 4500 tonnes de betteraves rouges qui sortent des usines Cormorèche : 2000 produites sur place, sur 40 hectares dédiés à sa culture, par roulement, et le reste issus de producteurs locaux, de Provence ou d'Espagne, selon la saison. Car les établissements Cormorèche sont à la fois producteurs, depuis 3 générations, mais aussi cuiseurs transformateurs, depuis 2002. En effet, les betteraves font partie des rares légumes vendus généralement déjà cuits – question de culture et de praticité, car leur cuisson (à la vapeur) est longue et fastidieuse, pour le particulier, et leur maniement salissant.

La société Cormorèche vend donc plusieurs types de produits : la betterave crue (minoritaire) et la betterave cuite et épluchée, sous vide ou en barquette operculée, entière ou en morceaux. Un produit sans conservateur et pourtant de longue conservation, très commode à utiliser par les Maîtres Restaurateurs, prêt à être mis à toutes les sauces.

Or, des sauces, elle en connaît ! Car la betterave a cette chance d'avoir le vent en poupe dans les milieux culinaires. Sa couleur et son goût sucré sont souvent très inspirants. « Quand on parle de betterave, j'ai remarqué que tout le monde a son mot à dire : moi je l'utilise comme ci, moi je la fais comme ça. C'est un produit que tout le monde aime bien », raconte Geoffroy Cormorèche.

Une entreprise familiale et locale prospère, donc, et engagée dans l'association Demain la terre, prônant la culture de fruits et légumes respectant une charte de qualité exigeante et contrôlée. En somme, un produit brut de haute qualité rentrant parfaitement dans le cahier des charges des Maîtres Restaurateurs. ◆

cormoreche.fr

Un piano à la mesure de votre talent !

PARCE QUE VOTRE CUISINE EST UNIQUE

Nous concevons pour vous, le piano qui vous ressemble.

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PARTENAIRE CUISSON DES MAÎTRES RESTAURATEURS

www.charvet.fr

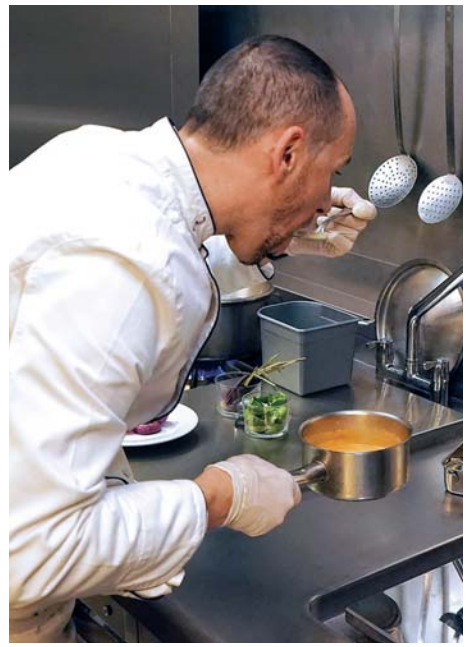
LE POISSON MIS À L'HONNEUR

Cédric Sachet et Romain Simonetti

Cédric Sachet & Romain Simonetti

Restaurant La Régate, à Lyon (69)

Omble Chevalier en croûte, polenta poêlée aux diots séchés, crème de betterave et jeunes légumes



BIO EXPRESS DE CÉDRIC SACHET

- **1976** Naissance à La Plagne (73)
- **1992** CAP de pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur
- **1996-1997** Boulanger de nuit dans la marine
- **1998** Chef de partie pâtissier à la Brasserie Georges, à Lyon
- **1999-2000** Chef pâtissier à La Mère Vittet, à Lyon
- **2003** Second de cuisine au Golf Club de Lyon, aux côté de Gilbert Reboul
- **2003-2005** Chef exécutif d'Assiette et marée, à Lyon
- **2005** Création de La Régate, avec Romain Simonetti, à Lyon
- **2014** Titre de Maître Restaurateur

> « Des produits sourcés, des producteurs de confiance.»

Au cœur du quartier des Brotteaux, l'océan s'invite à Lyon, grâce à l'initiative de deux associés : Cédric Sachet, aux fourneaux, et Romain Simonetti, en salle.

Le chef vient de Savoie, le maître d'hôtel, du Var. Le premier, Cédric, a grandi dans le restaurant familial, à La Plagne, où lui est venue très tôt l'envie de travailler dans la restauration, comme son père. Il se spécialise en pâtisserie et c'est d'abord dans cette voie qu'il façonne son expérience, y compris en s'embarquant pendant 2 ans sur un navire de l'armée, où il est boulanger de nuit. C'est par la suite, grâce à ses chefs de brigade, qu'il bascule vers la cuisine.

Le maître d'hôtel, Romain, est titulaire d'un diplôme bac + 5 en design industriel. S'il s'est rapproché de l'univers de la gastronomie, c'est en autodidacte, courant notamment tous les salons du vin pour parfaire sa connaissance et devenir à même de conseiller les clients : « Je me suis autoformé parce que je suis gourmand », raconte-t-il.

Les deux amis se rencontrent dans un restaurant de poissons lyonnais, où ils travaillent ensemble, et décident de monter leur propre affaire. En 2005, ils rachètent un établissement et le transforment pour créer La Régate, un restaurant qui met le poisson à l'honneur (avec toutefois toujours un plat de viande au menu). Leur point fort ? La traçabilité du produit. Saumon de l'île de Bömlo, en Norvège, garanti par le label Friend

of the sea, skrei sauvage arctique des île Lofoten, noix de Saint-Jacques d'Écosse, omble-chevalier de la pisciculture locale Charles-Murgat (38), carpes de la coopérative du Roset, à Dombes (01)…

L'arrivage journalier garantit une qualité de fraîcheur irréprochable. C'est d'ailleurs lui qui dicte la carte, car le poisson a sa saisonnalité, comme les fruits et légumes.

Une carte courte et souvent renouvelée, en fonction des arrivages, de la météo et des envies du chef. On y trouvera par exemple du loup de Corse entier grillé au thym, des couteaux au beurre persillé gratinés, de la friture de chipirons servie en tempura, comme en Catalogne, du brochet en quenelle sauce Nantua, un carpaccio de Saint-Jacques aux truffes, de la bouillabaisse ou du homard bleu de Bretagne entier simplement rôti à la fleur de sel.

Est-il besoin de préciser que le tarama est fait maison ? En tant que Maître Restaurateur, Cédric est fier de réaliser lui-même tous ses plats de A à Z. Toutefois, si les deux associés ont sollicité le titre, c'est aussi parce qu'il ne se contente pas de valider une qualité de cuisine. « Le cahier des charges nous a séduits parce qu'il n'y a pas que l'assiette qui soit prise en compte, explique Romain. Il y a aussi les locaux, l'équipe, la salle. C'est une reconnaissance d'État pour une équipe entière, ce n'est pas une association de copains, c'est un avis impartial. » Romain est attaché à soigner la qualité d'un accueil à la fois distingué et décontracté, afin que les clients se sentent à l'aise.

Pari réussi : sous la verrière très lumineuse, il s'en faudrait de peu que l'on entende chanter les mouettes… ◆

laregate-restaurant.com

Carpe des Dombes en ballottine, sauce Nantua

Mousse d'ananas rôti coco, sablé demi-sel

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. UNYER 2015
Crédits photos: Lookout, iStock, Getty Images.

Cédric Béjaoui

Meilleur ouvrier de France en poissonnerie, fournisseur de La Régate, à Lyon

Quand « poisson » rime avec « passion » : un artisan très investi, qui offre à la fois poissons, crustacés, produits traiteurs… et conseils avisés.

Dès l'ouverture de La Régate, Cédric Béjaoui fournit déjà le restaurant en poissons, alors qu'il travaille aux petites halles, juste à côté. En 2007, il ouvre sa propre poissonnerie et s'inscrit en 2009 au concours des meilleurs ouvriers de France, qu'il remporte avec succès en 2011. Une belle victoire pour un autodidacte venu de la charcuterie.

La marchandise est achetée en direct dans les ports de pêche (de Quiberon, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie) ou sans autre intermédiaire que la criée, à La Rochelle. Le poisson d'eau douce, comme l'omble-chevalier, est pêché dans le lac Léman ; la carpe vient des Dombes, dans l'Ain. Tout est acheté le jour A et vendu le jour B. « Je ne veux pas d'abondance, explique Cédric. Je travaille au jour le jour. »

Le respect du produit, chez lui, est tout simplement affaire d'amour du métier. C'est ce que reconnaissent les propriétaires de la Régate : « Il aime le poisson, il sait en parler, conseiller… » Un dialogue qui profite dans les deux sens : si le poissonnier est attentif aux demandes des restaurateurs, il sait également tirer profit des dernières modes culinaires lancées par les chefs pour conseiller la clientèle des particuliers. Car le poisson n'est pas un produit vers lequel les Lyonnais vont naturellement, il faut déployer une certaine énergie pour réveiller leurs envies.

Mais, l'énergie, Cédric Béjaoui n'en manque pas. Il vient même d'ouvrir un second établissement à Villeurbanne : la poissonnerie Cédric. ◆

poissonerie-dainay.fr

PLANTEUR DE CHOCOLAT

Notre projet pour maintenir le lien entre la terre et le chocolat

Afin de pérenniser la culture du cacao aromatique traditionnel, la fondation KAOKA Équateur est engagé depuis 2010 dans un ambitieux projet de rénovation et de redensification des vieilles plantations de cacao.

Aujourd'hui, votre implication permet à la fondation d'étendre ce projet.

Modalités sur : www.kaoka.fr

ENSEMBLE

PLANTONS POUR SAUVEGARDER LE CACAO AROMATIQUE DE DEMAIN!

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 66 55 55 / commercial@kaoka.fr

L'ENFANT DU PAYS

Mickaël Charretier

Mickaël Charretier

Chef propriétaire
du Plaisir des Gourmands,
à Duerne (69)

BIO EXPRESS

1982	Naissance à Saint-Symphorien-sur-Coise (69)
2002	Bac pro restauration option cuisine, à Dardilly (69)
2003-2004	Chef de partie à l'Alizée, à Lyon (69)
2004-2005	Second de cuisine au Cheval Noir, à Illkirch (67)
2005-2006	Cuisinier au Monde, à Cardiff (Pays de Galles)
2006-2007	Cuisinier en Australie
2009	Création du restaurant Le Plaisir des Gourmands
2011	Titre de Maître Restaurateur, renouvelé en 2015

> « J'espère faire passer un bon moment de bonne chère. »

Royal au chocolat 70 % Équateur Kaoka

À 40 kilomètres de Lyon, dans un paisible village, un restaurant fait le plaisir des gourmands… et aussi des écoliers, puisqu'il se transforme, le midi, en cantine de qualité. Rencontre avec Mickaël Charretier, un chef fidèle à son terroir.

Il a grandi à 5 kilomètres de là ; sa femme, Stéphanie, responsable de la salle, vient d'à peine plus loin. Ensemble, ils ont décidé de revenir au pays, après des expériences à l'étranger, pour créer un lieu qui leur ressemble et qui participe à faire vivre les petits producteurs locaux.

Gourmand depuis l'enfance, Mickaël a fait ses premières armes en cuisine entre les bras de sa maman. Il a enchaîné les extras, alors qu'il était encore à l'école, puis s'est professionnalisé. Aujourd'hui, c'est un chef qui aime prendre son temps. « Pour moi, témoigne-t-il, la cuisine, c'est faire mijoter les plats, c'est long. Mais j'aime tout faire moi-même. »

Il souligne la chance qu'il a d'être installé dans une région où tous les produits sont facilement disponibles

Pâté en croute au foie gras de canard

à proximité. Membre de l'association Le Lyonnais Monts et Coteaux, qui regroupe une quinzaine de filières (lait, viande, miel, vin…), il souligne son engagement à s'approvisionner le plus possible auprès des producteurs des monts du Lyonnais. « À 20 minutes d'ici au maximum, je trouve tout ce dont j'ai besoin. » Sur la carte du restaurant, ces producteurs sont cités. On lit par exemple « boudin de M. Blein de Saint-Laurent-de-Chamousset » ou encore la mention « vin dégusté et acheté en direct chez le viticulteur ». Non seulement par respect de ces producteurs, mais aussi parce que c'est une demande des clients. « C'est un petit restaurant de campagne, explique Mickaël. Plus de 80 % de la clientèle est régulière et locale, il y a relativement peu de touristes, à part en été. Les gens du coin s'attendent à trouver des produits locaux, ils ont besoin de cet attachement. C'est un plaisir pour eux de voir qu'on fait vivre les gens tout autour, ils en sont reconnaissants. »

À la carte, on trouvera du poulet à la crème, du gâteau de foie de volailles, de

« J'ai la chance de trouver de très bons produits dans un tout petit rayon. »

Côte de cerf de M. Berthet, purée de céleri, navet « boule d'or », sauce au champagne

la noix de veau braisée en cuisson longue ou encore de la biche, produite par Denis Berthet, dans le village d'à côté. Les garnitures changent avec les saisons, avec toutefois une constante : le gratin dauphinois, très demandé, indéboulonnable. « J'aime transformer les produits, passer du brut au fini, détaille le chef quand on lui demande ce qu'il aime dans son métier. J'aime les odeurs, les petits bruits en cuisine. J'aime surtout faire plaisir. Quand les clients me disent que ça leur rappelle leur enfance, c'est touchant. »

Les valeurs des Maîtres Restaurateurs sont pour lui une évidence : « Quand je vais manger dans un restaurant, je m'attends à ce que tout soit fait là-bas. Sinon, autant rester chez soi, non ? » À partir de cette base, Mickaël Charretier se donne pour défi de continuer à s'améliorer sans cesse, « soigner nos assiettes, faire mieux en permanence ». Avec un rêve : ouvrir un jour un hôtel… ◆

le-plaisir-des-gourmands.fr

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Plus de 170 Parfums
Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel
des Maîtres Restaurateurs

Glace Praline Rose

Spécialité de la région Lyonnaise,

la PRALINE ROSE est un bonbon

fait d'une amande enrobée

de sucre caramélisé

GLACE

À la praline rose avec éclats de praline

MAITRE ARTISAN

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

Denis Berthet

Éleveur de cerfs à Haute-Rivoire (69), choisi par le restaurant Le Plaisir des Gourmands

Si le gibier de chasse a ses amateurs, il peut aussi susciter des réticences, quand la viande est jugée trop forte en goût. Les cerfs élevés par Denis Berthet offrent l'opportunité de goûter à cette viande maigre, dans une version plus tendre.

C'est sur le terrain d'un ancien élevage de vaches que Denis Berthet, reprenant l'affaire familiale mais privé de quotas laitiers, a décidé, en 1992, de se lancer dans cet élevage pour le moins original. Son cheptel de 50 biches vit en plein air. Pendant la période de rut, en septembre-octobre, 2 mâles suffisent à engrosser tout le troupeau. Les naissances ont lieu 8 huit mois plus tard, au printemps, et s'étalent sur 3 semaines. Les biches nourrissent elles-mêmes leurs petits faons, en plein air également, puis ils sont sevrés après le brame de novembre et abrités pendant l'hiver, tandis que leur alimentation est enrichie en foin et en céréales. Ce sont les bichettes et les daguets qui sont abattus, entre septembre et janvier, soit des bêtes âgées de 18 mois. On ne trouve donc ce plat à la carte qu'en automne et en hiver.

Il en résulte une viande pleine de goût sans être forte, et maigre (de 4 à 5 % de gras seulement, et 150 calories pour 100 g). En outre, comme les bêtes sont abattues la nuit, elles ne subissent pas le stress de la chasse, qui altère la tendreté des chairs.

L'affaire tourne bien : la demande est toujours supérieure à l'offre, rien qu'en livrant les restaurateurs alentours et en diffusant cuisseaux et filets par le biais de l'association Le Lyonnais Monts et Coteaux. Les bas morceaux, quant à eux, sont transformés en terrines, saucissons et plats cuisinés directement dans le laboratoire de la ferme et vendus sur place. ◆

sites.google.com/site/lelevagedecerfs

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

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

La pisciculture Charles Murgat

Les Maîtres Restaurateurs lyonnais ont la chance de pouvoir travailler des salmonidés issus de la plus ancienne pisciculture de France, installée depuis 1898 sur les sources naturelles des Fontaines, à Beaufort (38). Un fournisseur de choix sélectionné par TerreAzur Rhône Dauphiné, distributeur de fruits, légumes et produits de la mer frais sur toute la région lyonnaise.

« Notre souhait est de travailler le plus souvent possible avec des fournisseurs locaux, explique Vincent Mayoussier, directeur commercial restauration pour TerreAzur Rhône-Dauphiné. Nous cherchons en permanence à promouvoir des producteurs de fruits et légumes situés dans sur les départements de notre zone de chalandise. Nous avons également entrepris cette démarche pour notre activité marée, qui a commencé en 2011, avec les pisciculteurs, notamment M. Murgat.

Notre service qualité valide le respect d'un cahier des charges strict, ce qui permet de garantir la fraîcheur et la régularité dans l'assiette à nos clients. Parmi eux, les Maîtres Restaurateurs, avec qui nous avons un partenariat solide depuis plusieurs années. »

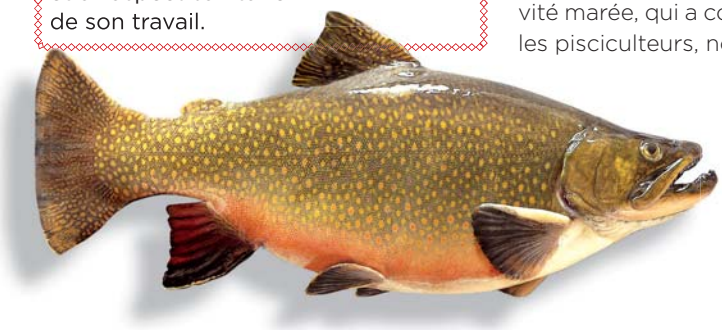
La qualité du poisson, et donc son confort et son respect, sont en effet au cœur des préoccupations des héritiers Murgat, qui chouchoutent leurs bêtes de père en fils depuis le XIXe siècle. Élevés dans une eau de source naturelle aux mille vertus, riche en oligo-éléments et abondante, les salmonidés bénéficient de soins anti-stress : interdiction à tout véhicule bruyant d'approcher, berges coupées à la faux, employés habillés en vert, usage d'épuisettes en coton doux…

Quatre espèces sont commercialisées : la truite arc-en-ciel, la truite fario, l'omble-chevalier et le saumon des fontaines, en filets ou en pavés, auxquelles s'ajoute de la friture de truitelles. Caviar, filet fumé, tarama et rillettes sont également disponibles sur commande.

Un vivier d'exception dans lequel les Maîtres Restaurateurs peuvent venir choisir eux-mêmes leur poisson vivant ou se le faire livrer au plus tard le lendemain. ◆

LA TRUITE DE SOURCE

Fondée en 1898, Charles Murgat est la plus ancienne pisciculture de France ! Située sur les sources naturelles des Fontaines dans la commune de Beaufort en Isère, bénéficiant d'une qualité d'eau optimale, ses pisciculteurs vous proposent une variété de salmonidés vivants ou transformés, fruits d'un travail d'équipe, pour qui le confort des animaux et le respect de l'environnement sont des valeurs essentielles. La qualité de l'eau est fondamentale pour l'élevage piscicole car elle contribue au bon développement du poisson.
Les poissons bénéficient d'une eau de source fraîche et abondante (11°7 toute l'année, 1500 L/s en moyenne) filtrée en amont par le plateau des Terres Froides en Dauphiné et le massif préalpin des Chartreuses.
Les eaux de source, riches de mille et une vertus, ont entre autres des teneurs élevées en oligo-éléments. Chaque source disposant de ses propres spécificités, les sources naturelles des Fontaines confèrent aux poissons de la pisciculture un goût unique.
De l'œuf à la truite, faire reproduire, naître puis grandir (nourrir, trier, pêcher…) des poissons en leur procurant un environnement optimum pour leur développement, tout en tenant compte des besoins de chaque espèce, tel est le métier du pisciculteur. Pour mener à bien cette mission, le pisciculteur, issu d'une formation aquacole, exerce des tâches physiques en extérieur au contact de l'eau, quelle que soit la saison. Il possède un sens aigu de l'observation, ainsi que des connaissances biologiques et techniques du monde aquatique. Il porte un intérêt particulier au confort des poissons, à leur environnement, à la qualité de l'eau et à l'aspect sanitaire de son travail.



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

AUTODIDACTE ET PASSIONNÉ

Jean-Pierre Martinak

Crumble poires pommes, fruits à coque et mousse de lait

Jean-Pierre Martinak

Chef propriétaire
de Basilico Rosso, à Genas (69)

« La cuisine est un art à part entière. On s'en réveille la nuit pour noter des idées de recettes ! »

À 30 minutes à l'est de Lyon, dans la zone industrielle, un restaurant d'allure modeste cache un chef qui a l'âme d'un grand : Jean-Pierre Martinak, gagnant régional du concours du Panier Mystère, en pleine ascension.

Si Jean-Pierre Martinak a toujours voulu être chef, c'est seulement à l'âge de 35 ans qu'il se lance dans une reconversion professionnelle, quittant l'imprimerie pour se lancer enfin dans sa passion : la cuisine. Il se fait la main sur une sandwicherie italienne, qu'il transforme en restaurant traditionnel, le Café de Piz, avant d'acquérir la pizzéria Basilico Rosso. Il se met à y concocter quelques plats en sauce, et bientôt le vertige de la cuisine ne s'arrête plus : il sent qu'il peut aller beaucoup plus loin.

La rencontre d'Alain Alexanian, le chef de l'Alexandrin, est déterminante : celui-ci vient lui donner des cours magistraux à domicile. Tout s'éclaire, ses intuitions sont confortées, et Jean-Pierre Martinak veut en apprendre toujours plus. Il enchaîne les stages et les formations, avec Éric Jambon, au Domaine des Séquoias, au restaurant d'Alain Ducasse à Londres, puis en Belgique, chez Sang Hoon.

« J'ai pris conscience d'une chose essentielle, dit-il : être restaurateur, c'est assumer la responsabilité de bien nourrir les gens » Ça pourrait ressembler à une évidence, mais on l'entend finalement peu souvent… Fort de cette conviction, il s'engage dans la jeune association Bande de gourmands, présidée par Hubert Vergoin, du néo-bistrot de la Croix-Rousse Substrat, qui met à l'honneur les produits de la cueillette. Le point commun de tous les

Tiède de lentilles et blé bio, pesto d'herbes, saucisse de Montbéliard et Féra fumé du lac Léman

membres de cette « green team » ? Défendre une cuisine saine, diminuer les distances avec les fournisseurs, travailler au plus proche, si possible bio, et augmenter la part de légumes. « Une assiette d'aujourd'hui comporte 70 % de fibres et de féculents pour 30 % de protéines, rappelle Jean-Pierre. La nouvelle génération va dans ce sens. Quand je veux emmener mes enfants dîner dehors, je tombe sur tant de chaînes, de brasseries qui sont tout au plus des points chauds mais qui ne sont pas dignes de s'appeler restaurants… Je suis chagriné que les gens mangent comme ça. Mon grand cheval de bataille, c'est le bien-manger. »

Pour ce faire, il est convaincu qu'il y a beaucoup à apprendre des nouvelles techniques, comme la lacto-fermentation ou encore l'utilisation des extracteurs de jus pour réaliser des sauces.

« Pour moi, la cuisine est à la fois hommage et partage. Hommage, parce qu'il y a des gens qui ont travaillé avant nous. Escoffier a posé toutes les bases de la cuisine française. Nous, on ne va pas tout réinventer, on allège, on épure. Au début, on a tendance à compliquer beaucoup les choses. Ensuite, on se rend compte que la sagesse, c'est au contraire de savoir faire simple. Du chou kale infusé à l'ail et tombé à l'huile d'olive, voilà tout. Ou bien un poisson juste cuit à la perfection, 6 ou 7 minutes à 75 °C, sans le brusquer. Avoir le moins possible de légumes dans son réfrigérateur, pour les consommer dans les 2 ou 3 jours. Toujours mettre en avant le produit : la technique et la sensibilité du cuisinier ne servent qu'à cela. »

Il en résulte une cuisine dans l'air du temps, saine et savoureuse, qui ne demande plus, pour s'exprimer, qu'un lieu plus intime que l'actuel Basilico Rosso, qui serait situé idéalement dans Lyon même. Un projet qui devrait se réaliser prochainement, s'il est vrai que les rêves donnent des ailes… ◆

basilico-rosso.com

> « On la responsabilité de prendre soin de nos clients. Y compris en termes de santé. »

Quesi de veau 52° à cœur, tombée de choux Kale frisé, sommités de Romanesco et purée de racines de persil

BIO EXPRESS

1966 Naissance à Lyon (69)
1986-2001 Conducteur de rotative puis photocompositeur en imprimerie
2001 Reprise d'une sandwicherie italienne, le Speedway
2007 Transformation du Speedway en restaurant traditionnel, Café de Piz
2011 Reprise du Basilico Rosso
2012 Cours de cuisine à La Maison Clovis (Lyon)
2013 Formation en cuisine avec Alain Alexanian, de l'Alexandrin (Lyon)
Stage en cuisine avec Éric Jambon, au Domaine des Séquoias, à Ruy-Monceau (38)
2014 Stage en cuisine avec Jocelyn Herland, Alain Ducasse At The Dorchester (Londres)
2015 Stage en cuisine avec Sang Hoon, à L'Air du Temps (Belgique)
Titre de Maître Restaurateur

Scodif

La passion de la glace

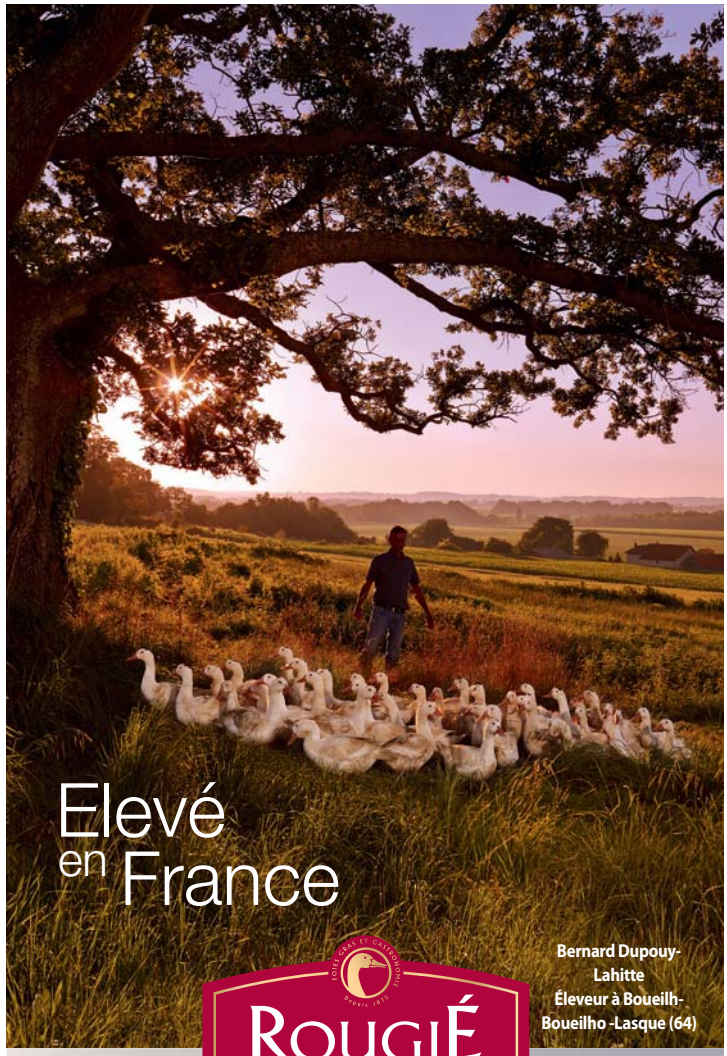
Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5 000 kg

- 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



ROUGIÉ
SARLAT

Sublimé
par vous

Tous nos canards sont élevés en plein air
dans des fermes familiales du grand Ouest.
Ils donnent naissance à un
foie gras cru d'exception, symbole
de l'excellence Rougié.

Retrouvez toute l'actu Rougié
sur notre page Facebook

www.rougie.com

PUBLICIS ACTIV - Photos : Astore Studio

Gérard Essayan

Les Jardins de Vartan, fournisseur de fruits et légumes bio de Basilico Rosso, à Décines-Charpieu (69)

« Je fais du sur mesure, comme dans la haute couture ! »

Gérard Essayan a deux casquettes : producteur et sélectionneur de saveurs. Il produit lui-même une cinquantaine de variétés de fruits et légumes bio : des fraises, 6 sortes de salades, 14 sortes de tomates, du chou kale, ce légume oublié qui revient sur le devant de la scène grâce à sa teneur exceptionnelle en protéines (à poids égal, autant que la viande !), et même des variétés qui lui appartiennent, de courgette blanche et de piment doux, grâce aux semences rapportées d'Arménie par son grand-père, installé sur ce même lopin de terre dans les années 1930.

Plus de 80 % de ses clients sont des chefs, des étoilés au bistrot du coin, et parmi eux Jean-Pierre Martinak, très attaché aux légumes. « Je fais toujours les livraisons moi-même, le matin, pour voir les chefs et leur parler, explique-t-il. On goûte, on échange. Jean-Pierre avance dans sa cuisine et il me fait avancer aussi. Ce qui m'intéresse, c'est de faire du sur mesure, pas du volume. On se réunit une fois par an, avec les chefs, quand je fais mes plannings de plantation. Je leur dis : faites votre liste au Père Noël et je vais voir ce que je peux faire ! »

En plus de ce métier de producteur bio, Les Jardins de Vartan sont également sélectionneurs de produits d'exception, privilégiant les circuits courts (sauf pour les fruits exotiques). Le principal critère, outre la proximité, c'est bien sûr la qualité : « Les chefs me font confiance parce que je privilégie le haut de gamme. C'est bien simple : je choisis des produits qui ont du goût. »

Le filon est connu dans le coin : les particuliers viennent s'approvisionner directement sur place, à l'échoppe de vente, sur la route de Vaulx. « Les gens choisissent ce qu'ils veulent, il n'y pas de trajet ni de stockage, puisque ce que nous cueillons le matin est vendu dans la journée, donc pas de gaspillage. »

Et si c'était tout simplement du bon sens ? ◆

jardinsdevartan.com

Fier de mon équipement !

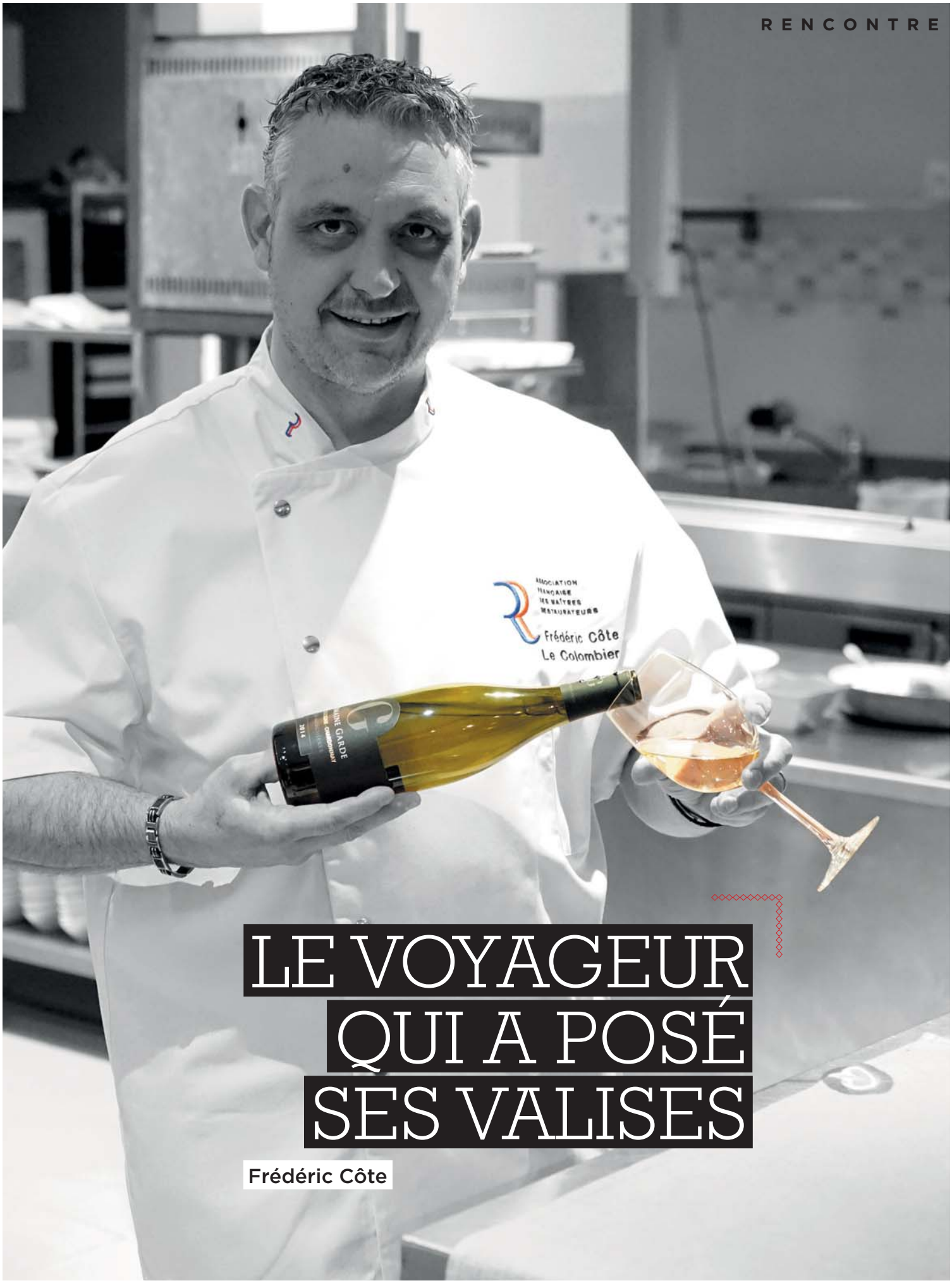
Vielles pierres et nouvelle cuisine !

La cuisine de Pierre Lambinon ressemble à ces lieux qui savent s'ouvrir à la modernité tout en respectant les valeurs de l'ancien. La quête de perfection et l'envie de faire plaisir demeurent constantes et sa créativité toujours en éveil compose des harmonies de saveurs, couleurs et textures.

Pierre Lambinon a souhaité associer la qualité et la robustesse des fabrications de Tournus Equipement à son exigence d'esthétique, en alliant l'inox et le quartz blanc dans un espace où il a fallu composer avec l'exigüité des pièces dans son quartier du vieux Toulouse.

TOURNUS EQUIPEMENT

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

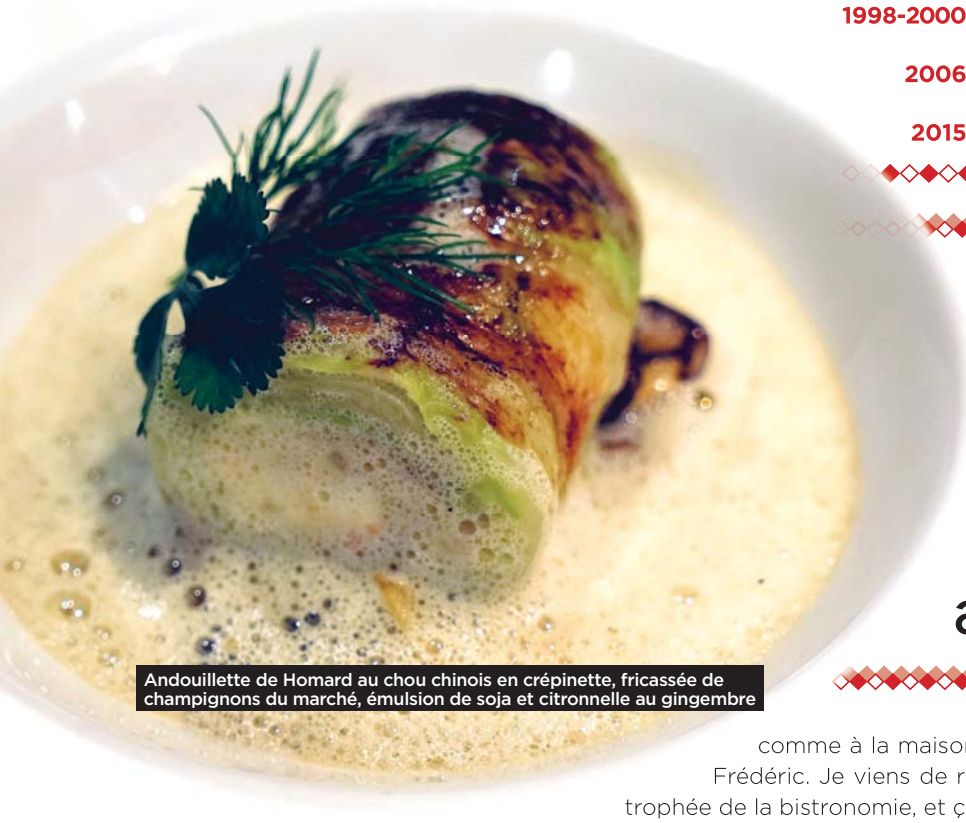


LE VOYAGEUR QUI A POSÉ SES VALISES

Frédéric Côte

Frédéric Côte

Chef propriétaire du restaurant Au Colombier, à Anse (69)



Andouillette de Homard au chou chinois en crépinette, fricassée de champignons du marché, émulsion de soja et citronnelle au gingembre

BIO EXPRESS

- **1967** Naissance à Roanne (42)
- **1983** CAP de cuisine
- **1985-1986** Commis à l'Amandier de Mougins, avec Roger Vergé (06)
- **1989-1991** Cuisiner à La Belle Otero, à l'hôtel Carlton de Cannes (06), avec Francis Chauveau
- **1994-1998** Chef des cuisines Daniel, avec Daniel Boulud, à New York (États-Unis)
- **1996** Membre des Toques blanches lyonnaises
- **1998-2000** Sous-chef des cuisines Le Bec Fin, avec Georges Perrier, à Philadelphie (États-Unis)
- **2006** Reprise et transformation du restaurant Au Colombier, à Anse (69)
- **2015** Titre de Maître Restaurateur

> « Avant tout, il faut se faire plaisir pour que le client ait du plaisir. »

Une ancienne guinguette en bord de Saône, face au château de Saint-Bernard, où depuis plus de 100 ans les gens du coin sont venus faire la fête, jouer de la pétanque et manger des fritures. C'est cette vieille auberge que Frédéric Côte a transformée en restaurant bistronomique.

Le cadre est paisible à souhait. Les murs de pierre ont été conservés, ainsi que la vieille tour, mais l'intérieur a été modernisé et la terrasse est en cours de réhabilitation. « C'est un bistrot chic, où l'on mange bien, des produits frais, comme à la maison, résume Frédéric. Je viens de recevoir le trophée de la bistronomie, et ça me correspond bien. »

À la carte, à côté d'un classique lièvre à la royale, on trouve par exemple une soupe d'olives vertes servie avec une salade de pain aux tomates et au homard, et si le poulet baigne dans la traditionnelle crème aux morilles, les langoustines, elles, servies avec des enoki, se parfument de citronnelle et de gingembre. La spécialité du chef ? L'andouillette de homard. « Je suis très cosmopolite, dit-il. J'aime la cuisine indienne, chinoise… Et puis la cuisine française aussi, mais je ne veux pas avoir l'étiquette lyonnaise. Je suis ouvert, c'est tout. »

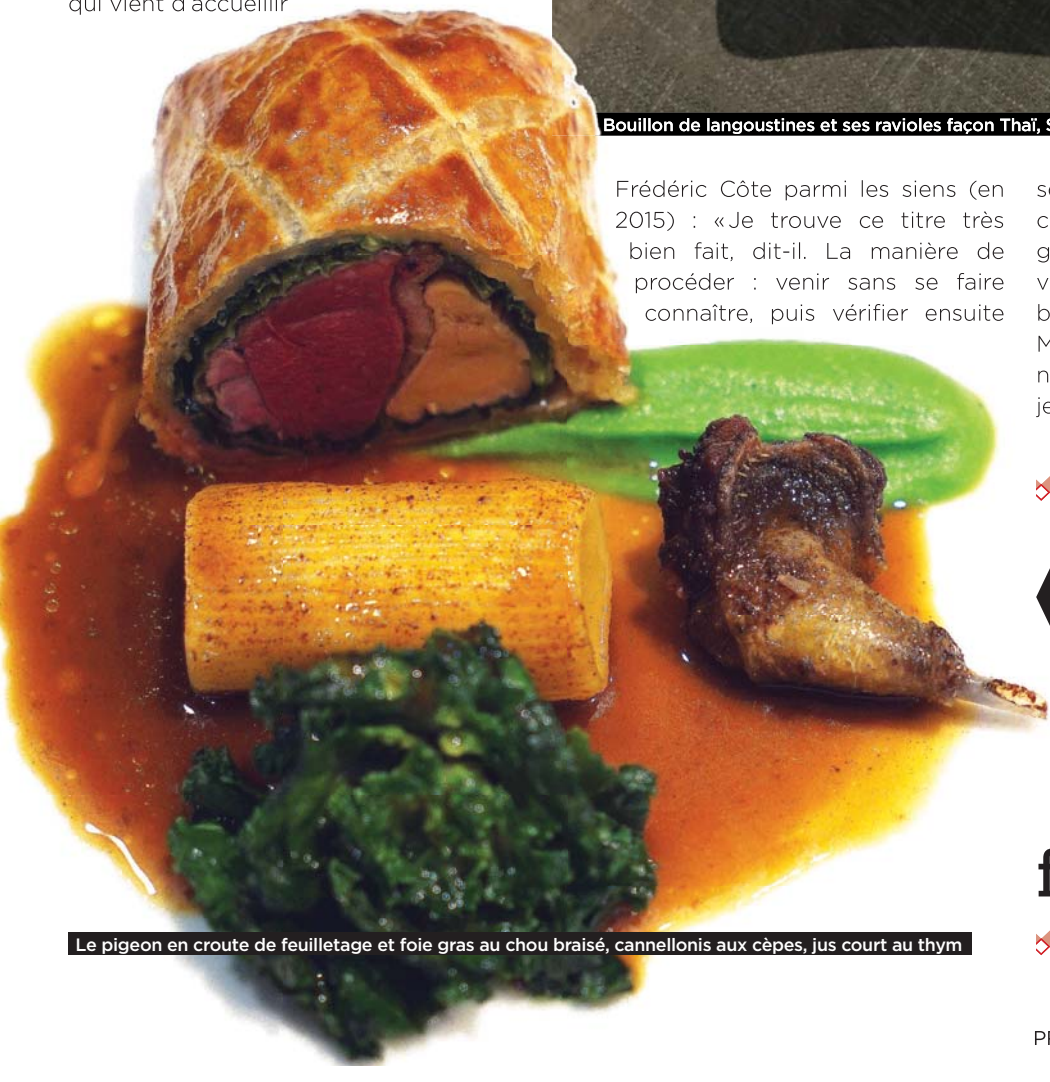
Il faut dire qu'il a roulé sa bosse. Plusieurs années chez des étoilés à New York et à Philadelphie, ça vous donne du recul. C'est donc sans complexe qu'il métisse les influences, mais sans bouder les classiques pour autant : « On fait des bugnes ou des crêpes Suzette quand on en a envie. » Une question de goût du

jour, en fonction du marché, et sans la prétention de tout réinventer non plus. « On a beau tout changer, résume-t-il, on en revient toujours à nos bases. Nos machines ont évolué, les assiettes ont changé de présentation, mais nos jus sont faits comme avant. J'écoute beaucoup les anciens, mais j'essaie d'être fidèle aussi à une certaine liberté d'expression, j'y tiens. »

C'est d'ailleurs un chef poète, qui accueille le client, sur son site Internet, de quelques vers de son cru… Pas mégalo non plus, il tient à présenter le restaurant comme un travail d'équipe. « On travaille tous main dans la main. La salle, c'est comme les yeux et les oreilles, la cuisine en a besoin ! » Une cuisine pas plus fermée que l'esprit du chef, où il est possible de prendre son repas, autour d'une table spécialement dédiée aux clients qui seraient curieux de regarder travailler la brigade.

Dans l'équipe au sens large, Frédéric Côte salue aussi ses fidèles fournisseurs, dont il cite volontiers la liste aux clients. Parce que la cuisine commence par des bons produits. Une valeur de base pour l'association des Maîtres Restaurateurs, qui vient d'accueillir Frédéric Côte parmi les siens (en 2015) : « Je trouve ce titre très bien fait, dit-il. La manière de procéder : venir sans se faire connaître, puis vérifier ensuite ses observations. Ça permet de ne pas tricher. On en a bien besoin : il y a tellement de gens qui ouvrent des restaurants sans savoir cuisiner ! Pour faire partie des Toques blanches lyonnaises, on est tenu d'être Maître Restaurateur. C'est logique. C'est notre terroir, c'est très bien comme ça : je dis respect… » ◆ **aucolombier.com**

Bouillon de langoustines et ses ravioles façon Thaï, Shimeji, et croquant de radis aux herbes



Le pigeon en croute de feuilletage et foie gras au chou braisé, cannellonis aux cèpes, jus court au thym

> « Les États-Unis m'ont enlevé mes œillères françaises. »

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

Jean-Pierre Martinak, Maître Restaurateur, «Basilico Rosso» à Genas (69)

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

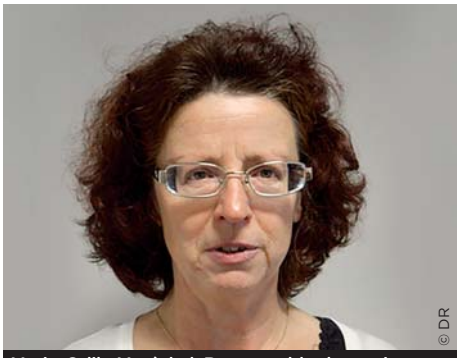
kpmgnet.fr

Crédit photo : Laurent Teisseire

Le cumul emploi-retraite

Comment compléter vos revenus sans perdre vos droits ?

La réponse de Marie-Odile Maréchal, Responsable du service juridique, KPMG Gestion Sociale



Marie-Odile Maréchal, Responsable du service juridique, KPMG Gestion Sociale Normandie

Le cumul emploi-retraite, ouvert à tout retraité, permet de travailler en cumulant revenus professionnels et pensions de retraite. Quelles sont les conditions requises pour en bénéficier ?

LES CONDITIONS DE LA REPRISE D'ACTIVITÉ

• Cesser son activité

Avant la reprise d'une activité rémunérée, la personne doit avoir liquidé l'intégralité de ses pensions de base et complémentaire, **dans l'ensemble des régimes dont elle dépend ou a dépendu**.

Depuis le 1er janvier 2015, la liquidation d'une pension auprès d'un des régimes de base est subordonnée à la cessation de l'ensemble des activités professionnelles. Par exemple, un salarié relevant du régime général, anciennement affilié au RSI, doit cesser son activité de salarié pour bénéficier de sa retraite RSI.

• Justifier la cessation d'activité

Pour percevoir sa pension, l'assuré doit produire une attestation sur l'honneur qui mentionne la date de cessation d'activité auprès de l'employeur dont il dépendait au cours des 6 mois précédant la date d'effet de la pension. L'assuré exerçant une activité non salariée donnant lieu à affiliation au régime général (Président, DG, Gérant minoritaires) doit établir la preuve par tout moyen de la cessation d'activité, notamment un certificat de radiation au registre du commerce.

• Informer la caisse de retraite

L'assuré **doit prévenir sa caisse de retraite dans le mois suivant la date de reprise d'une activité professionnelle** en lui transmettant certaines informations (date de début de l'activité, nom et adresse de l'employeur...) et des pièces justificatives (bulletins de paie, attestation sur l'honneur énumérant les différents régimes de retraite dont il a relevé et certifiant qu'il bénéficie de toutes ses retraites personnelles).

LES CONDITIONS DU CUMUL DES REVENUS

• Cumul intégral des revenus

La loi de financement de la sécurité sociale pour 2009 a instauré le principe d'un cumul emploi-retraite intégral, sans plafonnement du revenu global, pour toutes les pensions de retraite versées à compter du 1er janvier 2009. En outre, il a été mis fin au délai de 6 mois entre la liquidation de la pension et la reprise d'activité chez le dernier employeur.

Le retraité peut donc intégralement cumuler ses pensions de retraite avec des revenus professionnels provenant d'une nouvelle activité sous réserve de respecter les conditions suivantes :

- ➤ Avoir atteint l'âge minimum légal de départ à la retraite (62 ans pour la génération 55 et les suivantes) ;
- ➤ Remplir les conditions ouvrant droit à une pension de retraite à taux plein (justifier de la durée d'assurance requise pour une retraite à taux plein) ;
- ➤ À défaut, à partir de l'âge d'obtention automatique d'une retraite à taux plein (67 ans pour la génération 55 et les suivantes), quelle que soit la durée d'assurance.

Sont donc notamment exclues de ce dispositif les personnes ayant fait liquider leur pension à taux plein avant l'âge légal de départ à la retraite (dispositifs anticipés pour longues carrières) jusqu'à ce qu'elles atteignent cet âge.

• Cumul partiel des revenus

Dès que l'assuré retraité ne remplit pas les conditions du cumul intégral, il peut bénéficier d'un cumul de revenus plafonné. Dans ce cas, le montant cumulé de ses revenus professionnels et de ses pensions de retraite doit être inférieur à 160 % du SMIC ou inférieur au dernier salaire d'activité perçu avant la liquidation des pensions, selon l'option la plus avantageuse.

- ➤ Si ce plafond de revenus est dépassé, le montant de la pension est réduit jusqu'à ce que le montant cumulé atteigne ce plafond.
- ➤ Si l'assuré retraité travaille pour un nouvel employeur, il peut reprendre une activité professionnelle dès la date d'effet de sa retraite.
- ➤ Si l'assuré retraité reprend une activité chez son dernier employeur avant la retraite (ou pour les assimilés salariés : Gérant, Président, DG minoritaires dans la même entreprise), il doit attendre 6 mois après la date d'effet de la pension. Si ce délai n'est pas respecté, le versement des pensions est suspendu jusqu'au terme de ce délai de 6 mois.

NOUVEAUX DROITS À LA RETRAITE

À partir du 1er janvier 2015, les cotisations vieillesse versées dans le cadre d'une reprise d'activité professionnelle ne permettent plus de bénéficier de nouveaux droits à la retraite.

Vous êtes retraité de la restauration, ou allez le devenir, et vous souhaitez reprendre une activité professionnelle ? Sachez qu'il y a des démarches à prévoir et des règles à respecter. Les équipes KPMG Gestion Sociale sont à votre disposition pour vous accompagner et répondre à vos interrogations. ◆

Les cinq erreurs

que commettent tous les restaurants pour fidéliser leur clientèle

35 %, c'est le taux d'augmentation de la fréquentation d'un restaurant lorsqu'il possède un programme de fidélité, selon une enquête du Crédoc. Problème, certaines tentatives de fidélisation peuvent être parfois contre-productives. Zenchef et Dan Cebula, fondateur de l'Agence DEPUR Consulting, détaillent les pratiques à éviter.

Proposer une réduction

Un restaurant est une marque. Attention donc à ne pas la dévaloriser en offrant une ristourne. **Rappelez-vous : aux yeux du client, le cadeau est toujours plus fort que la réduction**, d'autant plus s'il a un aspect ludique. Certains restaurateurs proposent à leurs clients de tourner une roue à la fin du repas pour gagner un lot : de la bise du patron à un dîner aux chandelles. Enfin, baisser ses prix peut s'avérer aussi très dangereux et déprécier l'image de son établissement.

Offrir le café

Tous les cadeaux n'ont pas la même valeur. Représentant souvent la plus petite part du prix de l'addition tout en étant une source importante de la marge du restaurateur, le café offert peut rendre le client sceptique. Même s'il a été fait par un barista ou s'il vient d'une coopérative bio du bout du monde. **Apporter gratuitement un dessert, au contraire, sera perçu comme un geste très positif**, notamment si le serveur insiste sur le savoir-faire du chef pâtissier. Les becs sucrés seront alors peut-être incités à (re)prendre un café ou un thé à la fin du repas.

Ne pas détecter l'insatisfaction

Les gens adorent qu'on leur demande leur avis. Valorisez l'écoute active et poussez **vos équipes en salle à faire s'exprimer les clients sur la prestation reçue ou proposez-leur un questionnaire de satisfaction** au moment de l'addition. Ce peut-être **un bon moyen de recueillir l'email du client** pour poursuivre une relation après sa venue au restaurant. N'oubliez pas de **répondre aux commentaires laissés** sur les sites dédiés ou les réseaux sociaux, notamment quand ils sont négatifs. Un mea culpa peut agir comme un véritable booster pour faire revenir les déçus.

Dématérialiser sa carte de fidélité

Un programme de fidélité sous forme de carte papier est **une véritable publicité gratuite dans le portefeuille des clients**. Elle leur rappelle de renouveler leur visite plutôt que de tester une autre adresse, les transforme en ambassadeurs voire prescripteurs pour leurs compagnons de table. Par ailleurs, **plus le programme de fidélité est personnalisé, plus le client se sentira important**.

Ne pas avoir d'histoire à raconter sur son restaurant

Le restaurateur doit **penser sont établissement comme un lieu de vie et transformer chacun des temps de repas qu'il propose en un moment de plaisir, voire de loisirs**. A chaque fête culinaire, culturelle voire cultuelle, proposez un calendrier de manifestations sur l'année pour donner rendez-vous aux clients. **La newsletter devient alors un outil incontournable pour prendre la parole**, tout comme la mise en place d'un agenda sur le site internet ou la création d'une publication sur les réseaux sociaux. ◆

© DR

Dan Cebula, fondateur de l'agence DEPUR Consulting

> « Le temps investi pour un client fidèle est dix fois moins important que celui pour recruter un client.»

© Camille Moirenc

Reine Sammut

L'Auberge La Fenière, à Lourmarin (84)

Celle dont la simplicité, le sourire permanent et le talent rayonne depuis plus de 40 ans à l'Auberge La Fenière de Lourmarin, fait partie de cette génération de femmes qui a bousculé les préjugés, balayé tous les sexismes et affirmé sa personnalité de Chef en s'imposant avec douceur et rigueur, parmi les plus grands « chefs » de la gastronomie française.

Formée à la cuisine « par amour », parce qu'elle voulait séduire et éblouir son amoureux devenu son mari, Reine apprend auprès de sa belle-mère, les premiers rudiments de la cuisine familiale méditerranéenne. Passionnée, entière, d'une joyeuse énergie communicative, Reine Sammut se hisse en quelques années au sommet de son art et devient en 1995, l'une des rares Chefs étoilée au Michelin.

Dans le cadre idyllique de l'Auberge La Fenière et de cette Provence qui l'a adoptée, Reine se souvient de Bernard Loiseau & d'Alain Ducasse qui l'ont soutenue dès ses débuts, en respectant sa personnalité, libre et farouchement indépendante. Elle qui a toujours gardé sa vision, son style, sa curiosité, son élan incessant pour la création de nouvelles recettes, son besoin inné de partage, d'échanges, et cette gaîté ininterrompue qui font d'elle une femme à part, généreuse et lumineuse.

Sa cuisine réunit le soleil, les couleurs de la méditerranée, les saveurs franches, les goûts vrais. Pieds et paquets marseillais (une spécialité), Loup à la peau croustillante, Risotto « terre et mer » aux truffes et langues d'oursins, Soupe de pêches parfumées à la verveine pour ne citer qu'eux, la cuisine de Reine se déguste avec gourmandise, dans une ambiance purement conviviale « comme à la maiso »... Et c'est Guy Sammut, le mari musicien de son cœur qui, en homme de rencontres, a créé la carte des vins parfaitement assortis à la gastronomie de sa femme.

Liée profondément à la tradition du titre de Maîtres Restaurateurs par toutes les valeurs authentiques de sa cuisine familiale, Reine Sammut vit au quotidien sa relation forte à ce titre d'état qui prône une cuisine de produits frais « fais maison ». Elle le dit, c'est sa base, sa source, sa philosophie !

2016 sera l'année de la transmission. A ses côtés avec la même passion et la même énergie, sa fille Nadia Sammut, insuffle à l'Auberge l'esprit nouveau d'une « Cuisine Libre » en apportant à l'histoire culinaire familiale le concept, l'école de formation et le développement grandissant d'une cuisine gastronomique 100 % gluten-free pour tous.

Une sacrée complicité, pour une sacrément belle histoire de femmes !

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

L'Auberge La Fenière
Hôtel 4 étoiles
Route de Lourmarin 84160 Cadenet
tél : 04 90 68 11 79
mail : contact@aubergelafeniere.com
www.aubergelafeniere.com
Cuisine libre de Nadia Sammut :
www.institut-cuisine-libre.fr

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

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

Les Cuvées des Maîtres Restaurateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, sous l'égide de Pierre Négrevergne, chef du restaurant gastronomique la Terrasse Mirabeau et Francis Attrazic, Président de l'AFMR, a créé en exclusivité deux cuvées avec l'aimable collaboration de Dominique Loiseau, Sébastien Bras et Régis Marcon.

C'est au Domaine Clos Bellane, à Valréas,dans l'enclave des Papes que le vigneron Stéphane Védeau a mis chais et cépages à la disposition des chefs pour donner naissance à deux cuvées.

• Encépagement pour le blanc : Marsanne, Roussanne et Viognier.

• Encépagement pour le rouge : Grenache et Syrah.

Après un long travail d'assemblage, les deux cuvées sont l'aboutissement d'un partage né de l'expérience olfactive et gustative de ces quatre grands chefs passionnés, qui furent accompagnés dans l'élaboration, du savoir faire technique de Stéphane Védeau.

Mise en bouteille et livraison à l'automne 2016. Vendue uniquement auprès des Maîtres Restaurateurs, et des partenaires de l'AFMR.

Pierre Negrevergne propose la réalisation de cuvées a tous ceux qui rêvent d'assembler leur propre vin.
www.vins-sur-mesures.fr

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

(suite page 51)

© Olivier Roux

Pierre Negrevergne, chef talentueux aux aptitudes olfactives rares élabore depuis 2009 des cuvées dans différentes régions viticoles pour son établissement, la Terrasse Mirabeau, située à Paris dans le 16e arrondissement. Des vins de terroir, ayant chacun l'expression profonde de leur région et possédant une richesse aromatique pour des accords magiques sur une cuisine raffinée que nous offre ce chef émérite.

© Jean Bernard

Stéphane Védeau, Domaine Clos Bellane, à Valréas

© Jean Bernard

enomatic®
wine serving systems
à partir de
60 € HT / mois
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

© Xavier Araci

TÉMOIGNAGE DE DOMINIQUE LOISEAU

« Après 4 heures de route, j'ai découvert la fameuse Enclave des Papes, au cœur des Côtes du Rhône. Une première pour moi, qui n'évolue qu'à travers les bourgognes…

Le Clos Bellane se situe complètement dans les terres, sur un plateau de 410 mètres d'altitude qui offre un panorama à couper le souffle, où s'imbriquent des parcelles très typées en calcaire entrecoupées de pentes abruptes. Le chef Sébastien Bras arrive de Laguiole, le chef Pierre Négrevergne de Paris et en dernier, nous voyons arriver la voiture aux couleurs de Jacques et Régis Marcon. La neige a aussi été au rendez-vous, je ne m'attendais vraiment pas à cela ! Le vigneron Stéphane Vedeau nous présente alors avec passion les spécificités de son domaine, son outil de travail très élaboré, dont les chais semi-enterrés, et sa manière de vinifier le plus naturelle possible. Nous sommes tous surpris par tous les efforts qui sont faits ici pour préserver au mieux les caractéristiques de différents cépages cultivés, depuis la culture jusqu'au stade final de la vinification.

C'est donc avec grande impatience que nous dégustons ses cépages de Marsanne, Roussane et Viognier, pour pouvoir les assembler en fonction de leurs propriétés, et créer une cuvée de vin blanc qui nous convienne à tous. Stéphane essaie de ne pas nous influencer. Il est vrai qu'il a affaire à des professionnels qui savent ce qu'ils veulent. Puis nous faisons pareil avec les cépages rouges, grenache et syrah de diverses récoltes et de différentes expositions. C'est au bout de plusieurs heures que les assemblages définitifs sont validés par tous, sous l'œil amusé du président des Maîtres Restaurateurs, Francis Attrazic. Car c'est lui qui a eu l'idée de cette cuvée en blanc et en rouge pour les 3 300 adhérents à l'association, et surtout pour le bonheur de tous leurs clients ! » ◆

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

Les graisses

Le mot du nutritionniste pour *Terres de Chefs*

Le choix et la maitrise des matières grasses dans les arts culinaires, c'est la santé, le plaisir du goût, c'est la vie.

Les idées reçues sur les matières grasses les incriminent injustement alors que judicieusement choisies et contrôlées, elles sont un véritable atout pour la santé : les matières grasses sont indispensables dans notre assiette.

La masse corporelle est constituée d'environ 15 à 20 % de masse grasse, qui se répartit entre les réserves énergétiques du corps humain et la constitution des cellules pour la plupart des fonctions vitales. Les acides gras donnent l'élasticité tissulaire, comme pour le système cardiovasculaire, et la peau. Il n'y a pas de bonne santé sans la consommation d'acides gras qui contiennent les Oméga 3, 6 et 9, et des vitamines liposolubles, antioxydants… La consommation d'Oméga 3 est très insuffisante par rapport à la consommation d'Oméga 6. On recommande la consommation d'un Oméga 3 pour cinq Oméga 6, l'idéal serait de consommer un Oméga 3 pour un Oméga 6, mais on observe la consommation d'un Oméga 3 pour quatre-vingt Oméga 6. Cet équilibre peut être orienté en techniques culinaires.

Dans les cuissons, les matières grasses développent le goût des aliments lors des transformations physico-chimiques. En usage courant, on peut préférer une huile de colza pour la plupart des cuissons ou des fritures, qui contre les idées reçues se chauffe jusqu'à 180°C. L'huile de colza est beaucoup plus riche en Omégas 3 que les huiles d'utilisation traditionnelle (arachide, tournesol…) riches en graisses saturées. L'huile d'olive est moins riche en omégas mais sa forte teneur en antioxydants la place indiscutablement dans les « aliments santé ». Un subtil mélange de colza et d'olive peut allier leurs bienfaits et leurs arômes.

Pour les assaisonnements, les huiles de lin, de cameline (grande oubliée), de noix, et enfin de colza concentrent les plus fortes teneurs en Oméga 3. A l'exception de l'huile de colza, il est recommandé de ne pas les chauffer, de les consommer rapidement (1 à 3 mois) et de les conserver au réfrigérateur.

Pavé de truite de Châteauroux les Alpes en croûte noisette, sésame, coulis d'herbes et carottes carvi, cuisiné par Benoît Bernard

Le beurre s'est réconcilié avec l'équilibre alimentaire, avec l'apparition de la filière Bleu-Blanc-Cœur présentant un profil lipidique amélioré (moins de graisses saturées et d'acides gras Oméga 6, plus d'acides gras Oméga 3). On peut se déculpabiliser pour profiter de son goût sans oublier sa teneur en vitamine A et en vitamine D.

Pascal Nourtier ◆

© DR

PASCAL NOURTIER

Pascal Nourtier est diététicien-nutritionniste depuis 2005, après des études en stage à l'Hôpital Necker Enfants Malades (Paris 15e). Passionné par les plantes et les épices, il est également diplômé en phytothérapie et en micro-nutrition. La cuisine traditionnelle observée aux côtés de ses grands-mères dès son plus jeune âge, lui donne l'envie de mettre un pied dans la restauration. Il enchaîne les saisons pendant ses études et n'hésite pas à reprendre son tablier certains week-ends pour aider les copains ou pour mettre en place des menus « alimentation/santé » à la carte. D'abord commis de cuisine, il écume différents établissements de la côte atlantique pour finir second aux côtés d'un chef. Passionné de gastronomie, du goût, mais aussi de l'intérêt pour la santé, il est toujours resté proche des restaurateurs.

pnourtier@gmail.com
www.nutritionniste-paris.com

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

Bon pour le climat

Digne d'intérêt : des Maîtres Restaurateurs agissent pour le climat

© Thierry Samuel

Lors de la 21e conférence sur le climat vient de se dérouler à Paris (en décembre 2015) il a été peu question d'agriculture et d'alimentation. Et pourtant nous pouvons, en modifiant légèrement le contenu de nos assiettes, avoir un impact considérable sur l'atténuation du changement climatique en cours. La cuisine dépend pour ses approvisionnements de l'agriculture qui sert en grande partie à nourrir les hommes et les animaux. Ceux-ci, à leur tour, servent à nourrir les hommes. Pour cela il est nécessaire de mobiliser de grandes ressources en énergie, en eau, en terres, en heures de travail. Parmi toutes ces ressources nous consacrons à notre seule alimentation carnée plus de 30% des terres disponibles, ce qui peut représenter jusqu'à 80 % des terres cultivables.

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ DURABLE

Tous les scénarios actuels estiment que nos pratiques alimentaires ne sont pas transposables aux 7 milliards d'habitants de notre planète et encore moins aux 9 milliards prévus pour 2050. Alors comment pouvons-nous, sans aucun catastrophisme, infléchir nos comportements alimentaires pour continuer offrir à nos convives des repas de qualité à savourer ? C'est le défi que s'est donné l'association « Bon pour le climat ». Cette association propose d'agir de façon concrète pour changer nos pratiques alimentaires afin de préserver le climat et notre planète. Parmi les 75 chefs qui ont adhéré à l'association 13 sont Maitres Restaurateur et ce n'est pas un hasard. Cette association a été créée par Jean-Luc Fessard et le chef François Pasteau, lui-même Maitre Restaurateur à l'Épi Dupin. Elle propose aux restaurateurs de mettre à leur carte au moins **une entrée, un plat principal et un dessert respectant 3 critères : la Saison, le Local et le Végétal.** Cela permet de réduire de 50% en moyenne, l'impact climatique de son alimentation. **Saison :** les Maitres Restaurateurs sont accoutumés à travailler avec des produits frais et de saison et non des produits cultivés sous serres chauffées, généralement de médiocre qualité gustative nécessitant beaucoup d'énergie pour leur production. **Local :** l'essentiel des ingrédients qui composent les plats « Bon pour le climat » doivent avoir été produits à moins de 200 km de l'établissement. Là encore les Maitres Restaurateurs, en choisissant un approvisionnement en majeure partie local, mettent en valeur les productions locales de qualité et ont aussi un impact positif pour le climat. Sans toutefois se priver de produits comme les épices, le café ou encore le chocolat. **Végétal :** les produits d'origine végétale représentent l'essentiel du plat comportant (ou non) de la viande ou du poisson. Il ne s'agit pas de se passer de viande, mais d'augmenter l'offre de légumes et de légumineuses. En effet la viande et les produits laitiers des ruminants ont un très fort impact climatique, il convient d'en réduire l'offre en préférant la volaille, le porc, le poisson issu d'une pêche durable et les desserts à base de fruits.

DES PLATS GOURMANDS « BONS POUR LA PLANÈTE »

Pour aider les chefs qui veulent proposer à leurs clients une alimentation gourmande respectueuse de l'environnement, « Bon pour le climat » met à leur disposition un site internet : www.bonpourleclimat.org sur lequel ils trouvent des informations sur les produits à privilégier à chaque saison, un éco- calculateur pour calculer le poids carbone des plats, de nouvelles recettes conçues par des chefs, adhérents à la démarche « Bon pour le climat », des adresses de fournisseurs locaux, des outils de formation pour impliquer son équipe et communiquer auprès de ses clients et de l'aide et des conseils pour mettre en œuvre cette démarche éco responsable. L'association géo-localise sur son site les établissements engagés dans la démarche afin d'attirer des clients dans ces restaurants de façon privilégiée. Un sticker à l'entrée du restaurant et le logo « Bon pour le climat » sur la carte rendent visible son engagement auprès des clients. Ces restaurants constatent que cela éveille leur curiosité et attire des clients sensibles aux problématiques environnementales. Certains constatent par exemple un engouement imprévu pour la toute nouvelle assiette végétarienne qu'ils proposent désormais. Auprès de 80% des Français qui s'inquiètent du changement climatique, cette action permet d'acquérir une image d'acteur innovant dans un marché en pleine évolution en leurs proposant un moyen agréable et positif pour agir dans leur quotidien.

Jean-Luc Fessard ◆

Jean-Luc Fessard est journaliste spécialiste du développement durable à l'Hôtellerie Restauration, il vous proposera des portraits de chefs engagés dans l'action « Bon pour le climat ».

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

Les solutions gaz propane Butagaz :

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

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

Programme Butaprimes : Financez vos projets de rénovation !

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

LE PROGRAMME BUTAPRIMES

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

APPEL NON SURTAXÉ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

(2) Offre soumise à conditions, ces montants dépendent de la validation de l'éligibilité de l'opération par nos services en fonction de ses caractéristiques techniques telles que définies par le dispositif réglementaire des certificats d'économies d'énergie (ex : zone géographique, secteur d'activité, matériaux utilisés, surfaces...). Des modifications de normes et de mise en œuvre peuvent évoluer dans le processus de validation. Exemple : 2 028€ TTC pour l'installation d'une chaudière à condensation gaz d'une puissance supérieure à 30 KW pour usage chauffage, eau chaude sanitaire et une surface chauffée de 1 800 m² en zone climatique H3. L'inscription au programme Butaprimes est préalable aux travaux. Pour plus d'informations et une simulation de vos Butaprimes merci de contacter notre Service Clients au N° vert 0811 008 631 (Appel gratuit depuis un poste fixe).

Butagaz

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

© DR

Le Panier Mystère

100 % frais – 100 % brut – 100 % terroirs

Grand concours national de cuisine – Édition 2015/2016

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

— Joël Jamm, Le Raisin d'Or, à Zimmerbach (68)
— Joël Danthu, l'Auberge du Cheval Blanc, à Yvoy-le-Marron (41)
— Nikhola Lavie-Cambot, le Clos du Roy, à Saint-Emilion (33)
— Olivier Foulon, le Domaine Saint-Clair, à Etretat (76)

Les dernières étapes de Tours, Bordeaux et Berck ont permis de vérifier, s'il en était encore besoin, de l'adhésion des chefs Maîtres Restaurateurs à ce concours.

Faut-il rappeler les difficultés du challenge, savoir que sans connaître à l'avance les ingrédients en produits frais du panier fourni par PassionFroid, les chefs ont 3 heures pour produire le meilleur d'eux-mêmes en 5 assiettes. Si elle peut paraître simple en apparence, chaque sélection est un véritable challenge pour ces chefs de cuisine qui doivent improviser et assurer la réalisation du plat qu'ils imaginent à ce moment de réaliser. Terres de Chefs profite de cet article pour souligner la performance des commis (d'office...) proposés par l'Afpa ou les écoles professionnelles dans l'assistance de ces chefs aguerris. Ces moments ont été pour eux des instants privilégiés pour un avant-goût (sans jeu de mots) de ce qui fera d'eux les chefs de demain.

Les médias du concours

Les organisateurs remercient la presse quotidienne régionale et FR3 régions qui ont couvert l'actualité des phases sélectives du concours. Sans oublier CampagneTV qui diffuse quotidiennement le résumé des épreuves sur Canalsat et les cablo-opérateurs (Free, Orange, SFR, Bouygues, Numéricâble, etc.)

Les partenaires du Panier Mystère

En sus du président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Francis attrazic qui en a été le conseiller technique, ce concours a été rendu possible grâce aux partenaires des Maîtres Restaurateurs : Pomona, partenaire historique, au travers de ses départements PassionFroid (coorganisateur du concours) et TerreAzur pour le marché des fruits, légumes et aromates mis à disposition des compétiteurs, Butagaz, partenaire idéal des chefs pour la cuisson économique et maîtrisée des plats en restauration commerciale qui nous fait confiance depuis bientôt cinq ans. Et bien sur tous les autres partenaires (voir ci-dessous) qui, en fonction de leurs moyens, ont voulu être de cette belle aventure culinaire. ◆

paniermystere.fr

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

Solipro

UN PARTENAIRE À LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

Pierre Caillet

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

Solipro, cuisinez l'esprit tranquille

Sélectionné par ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Spécialiste hygiène depuis plus de 40 ans

www.solipro.fr

CAMBRIOLAGES, AGRESSIONS,

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

PROTECTION VOL PRO

ALARME CONNECTÉE ET TÉLÉSURVEILLANCE 24H/24

À PARTIR DE 29 € HT(1) /MOIS TOUT COMPRIS

Une offre partenaire ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

RENDEZ-VOUS DANS LES CAISSES DE CRÉDIT MUTUEL

0 820 398 800 Service 0,12 € / min + prix appel

www.creditmutuelprotectionvol.com

Crédit Mutuel

Protection Vol PRO est assuré par EPS, N°1 français de la télésurveillance (source : Atlas de la Sécurité 2015) - R.C.S. Strasbourg n° 338 780 513 - 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, de disponibilité géographique et d'éligibilité - (1)Tarifs HT «à partir de» 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).

NORBERT TARAYRE

Norbert Tarayre est né à Orange en 1982. Après des débuts chez un célèbre restaurant triplement étoilé de Londres, il décide de faire de la restauration son métier. À son retour en France, il devient gérant d'un restaurant. Chef prometteur, il se perfectionne et c'est alors qu'il prend la décision de participer à un célèbre concours de cuisine « Top Chef », en 2012. Il réussit à se classer parmi les trois finalistes pour entrer pleinement dans le monde de la gastronomie. Il anime maintenant sur M6 une émission avec Jean Imbert : « Norbert et Jean : le défi » dont le principe est de cuisiner chez des candidats en leur proposant de relever des défis culinaires. Depuis peu Norbert a ouvert deux bistrots chics, le « Saperlipopette » pour lequel il a obtenu le titre de Maître Restaurateur et le « Macaille », dans lesquels il met en scène talent, bonne humeur et créativité pour le plus grand plaisir de ses clients. Il écrit également des livres culinaires et monte sur scène pour son *one-man show* au théâtre.

Concours Jeunes Talents

Les résultats de la finale nationale qui s'est déroulée dans les locaux de la prestigieuse école Ferrandi

Le palmarès de la finale

Six apprentis venant des quatre coins de la France avaient décroché leur place en finale lors des quatre phases qualificatives à Dijon, Paris, Perpignan et Lille. Les finalistes sélectionnés à l'issu de ces qualifications étaient :

- Xavier Robert, restaurant Les Olivades, à Gap
- Clémence Perraut, La Terrasse Mirabeau, à Paris
- Aïssam Gzara, restaurant Hôtel de la Cité, à Carcassonne
- Curtis Mulpas, Le Violon d'Ingres, à Paris
- Yann Beck, restaurant Les Jardins du Léman, à Yvoire
- Hugo Loridan-Fombonne Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Curtis Mulpas, grand vainqueur de cette 6e édition

La finale s'est déroulée en présence de Monsieur Norbert Tarayre, parrain du concours. ◆

© Jean-Louis Vandevivière

© Jean-Louis Vandevivière

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

LA MALETTE DU DIRIGEANT

L'AGEFICE a lancé en fin d'année 2013, une opération spéciale baptisée « Malette du Dirigeant ». L'objectif : permettre aux dirigeants de monter en compétence sur des enjeux clés pour la pérennité et le développement de leur entreprise, en leur permettant de dépasser leur enveloppe budgétaire annuelle en se formant sur ces sujets particulièrement stratégiques. Etant ajouté qu'il peut en plus obtenir la prise en charge directe de ces formations sans avoir à faire l'avance des fonds.

Face au succès rencontré par cette initiative en 2014 et 2015, l'AGEFICE a décidé de la reconduire cette année.

Ce sont 4 axes thématiques qui ont été retenus en 2016 :

- Comptabilité-analyse financière-interprétation de tableaux de bord (3 modules de formation d'une journée chacun)
- Nouvelles technologies et compétences numériques (5 modules de formation d'une ou deux journées)
- Marketing et communication (4 modules de formation d'une journée ou deux journées)
- Ressources humaines et management (3 modules de formation d'une ou deux journées)

Chaque module peut être complété par des sessions en e-learning (d'une durée minimum de 2 heures par journée de formation). L'ensemble des programmes détaillés (et toutes les informations concernant l'opération « Mallette du Dirigeant ») sont consultables sur www.agefice.fr

Le dirigeant peut obtenir la prise en charge de 3 journées de formation (auxquelles peuvent s'ajouter des sessions d'e-learning) par axe thématique, soit une prise en charge pouvant aller jusqu'à 6000 €.

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

Les droits à la Formation des Chefs d'Entreprise

Trop souvent on a tendance à faire rimer formation avec formation des salariés et à oublier les dirigeants. Des chefs d'entreprise qui doivent se former en permanence aux évolutions de leur métier et de leur environnement et qui ont des droits qu'ils méconnaissent la plupart du temps.

1re étape : Ressortissant de l'AGEFICE ?

Les chefs d'entreprise peuvent s'adresser pour leurs besoins de formation à l'AGEFICE lorsqu'ils relèvent du statut de travailleur non salarié, les fameux TNS et qu'ils sont à jour du versement de leur Contribution à la Formation Professionnelle (CFP).
Ce dispositif concerne donc principalement :

- Les entrepreneurs individuels, même lorsqu'ils sont auto-entrepreneurs,
- Les gérants majoritaires de SARL, étant rappelé qu'en cas de pluralité de gérants pour apprécier le caractère majoritaire ou minoritaire de la gérance, on tient compte des parts détenues par tous les gérants ; et que le gérant égalitaire ne relève pas du statut de TNS,
- Les associés uniques d'EURL, leurs conjoints qui contribuent de manière régulière à l'activité de l'entreprise, à la condition qu'ils cotisent à l'AGEFICE, et bénéficient du statut de conjoint collaborateur ou de conjoint associé.

Mais attention, pour bénéficier des droits à la formation auprès de l'AGEFICE, les TNS doivent aussi exercer une activité Commerciale, Industrielle ou de services. **Et de ne pas cumuler le statut de TNS avec celui d'artisan.**

2e étape : Choisir une formation éligible

Les TNS relevant de l'AGEFICE peuvent prétendre à la prise en charge de leurs actions de formation professionnelle.

- Les formations débouchant sur une qualification officiellement reconnue, qu'il s'agisse d'un titre inscrit au Répertoire national des certifications professionnelles, le RNCP, ou d'un diplôme d'État comme un master, une licence ou un DUT par exemple,
- Les formations obligatoires légalement imposées pour l'exercice de l'activité professionnelle,
- Les formations transversales (informatique, langue),
- Les formations du dispositif de la « Malette du Dirigeant ».

Les formations à distance peuvent être prises en charge sous certaines conditions

3e étape : faire une demande de financement de la formation

CCI FRANCE

Déposer le dossier, avant le début de la formation, au point d'accueil (Chambres de Commerce et d'Industrie par exemple), celui-ci transmet après vérification des justificatifs, au siège de l'AGEFICE, la demande de financement de la formation.

L'AGEFICE transmet, après étude du dossier, sa décision (accord de prise en charge/ relance en cas de documents manquants/ refus en cas de non-respect des critères ou procédures). Les plafonds de prises en charge sont les suivants (attention, ils ne sont pas cumulables) :

- 2 000 € nets de taxes par année pour une formation débouchant sur une qualification officiellement reconnue ou pour une formation de langues,
- 1200 € nets de taxes par année pour les formations obligatoires légalement imposées pour l'exercice de l'activité professionnelle, 1200 € nets de taxes pour les autres formations

Dans tous les cas :

- la prise en charge est plafonnée à 50 €, par heure de formation
- la TVA et les frais annexes à la formation ne sont pas pris en charge

L'enveloppe individuelle annuelle est de 2000 € maximum.
Les formations dispensées dans le cadre de l'opération Malette du Dirigeant » sont quant à elles en plus de l'enveloppe annuelle de 2000 €, elles sont financées sur un budget spécifique.

4e étape : obtenir le remboursement de la formation

Transmettre à son point d'accueil l'attestation de présence à la formation et la facture qu'il a acquittée. Après vérification de ces justificatifs, l'AGEFICE procédera au remboursement du demandeur par chèque remis à son Point d'accueil. ◆

AGEFICE · Asforest · CATALYSE Centre de formation Hôtellerie Restauration · afpa · ifitel

- 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

Un magazine pour les Halles Paul Bocuse

Les Halles de Lyon, qui rassemblent cinquante-cinq commerçants au service des métiers de bouche ont leur magazine, appelé tout simplement *Magazine les Halles de Lyon Paul Bocuse*. Sous l'impulsion de leur président, Claude Polidori, ce magazine se veut une vitrine de ce qui se fait de meilleur dans le Lyon gastronomique. « Le magazine que vous tenez entre les mains est un des exemples de cette volonté farouche de créer du lien entre les commerçants et les acheteurs », écrit t-il dès les premières pages. Et de son côté, Gilles Brochard, le rédacteur en chef, va jusqu'à dire dans son éditorial que « Lyon a de quoi vous faire tourner la tête ».

À l'occasion de ses 90 ans, les chefs lyonnais lui rendent hommage comme Pierre Orsi, Christian Têtedoie, Joseph Viola, Mathieu Viannay (La Mère Brazier), Laurent Rigal (L'Alexandrin), Gaétan Gentil (Prairial), Cyril Bosviel (L'Institut Paul Bocuse), Anthony Bonnet (Cour des Loges). Ou encore Jacques Decoret (Vichy), Michel Guérard (Eugénie les Bains), Chrsitophe Aribert (Uriage), Yoann Conte (Veyrier du lac), et quelque chefs parisiens comme Guy Martin ou Pierre Gagnaire. Un numéro de collection ! ◆

Seaweb

SeaWeb Europe est une organisation environnementale à but non lucratif dédiée à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. Sa mission est de créer des opportunités de changements et de contribuer à la mise en oeuvre de pratiques durables au sein de la filière des pêcheurs et aquaculteurs aux transformateurs, distributeurs, poissonniers, chefs et restaurateurs.

Restaurateurs et préservation des océans

Le secteur de la restauration hors foyer représente en moyenne 27 % en volume de la consommation des produits aquatiques en France. Face à la raréfaction des ressources halieutiques et la surexploitation d'un bon nombre d'entre elles, ainsi qu'à l'augmentation de la consommation des produits de la mer d'autre part, les chefs cuisiniers sont des prescripteurs clés au sein de la filière pouvant influer à la fois fournisseurs et consommateurs.

SeaWeb Europe met en place un réseau de restaurateurs engagés. Celui-ci vous permettra d'obtenir une meilleure information sur les produits de la mer que vous achetez et servez.

Des outils pour les professionnels

L'incontournable *Guide des espèces à l'usage des professionnels*, actualisé chaque année sur base des données scientifiques les plus récentes, vous aidera à vous approvisionner durablement. ◆

Pour plus d'information : **s.mathey@seaweb-eu.org**

La collection officielle
des Maîtres Restaurateurs
VOUS ÊTES MAÎTRE RESTAURATEUR
FAITES-LE SAVOIR À VOS CLIENTS !
+ DE 100 VÊTEMENTS
Joël Lobstein
joel@collection-afmr.fr
Christian Extrat
christian@collection-afmr.fr
DEMANDEZ LE CATALOGUE Tél. 03 88 55 25 58 ou sur internet WWW.COLLECTION-AFMR.FR

Déjeuner des Partenaires de l'AFMR

C'est dans le célèbre restaurant de Christian Valette, La Maison de l'Aubrac à Paris, que s'est déroulé le 5e déjeuner des Partenaires de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Dans une ambiance de convivialité et de partage autour du repas concocté par le chef du restaurant, Laurent Durout, les partenaires ont pu mieux se connaître et découvrir des synergies communes tout en goûtant la fameuse viande d'Aubrac en provenance directe de l'élevage de Christian Valette, à Laguiole. Le président de l'ACFCI, André Marcon, assisté de Francis Attrazic, président de l'AFMR et Jacques Mailhot, le célèbre chansonnier directeur du Théâtre des 2 Ânes à Paris, ont remis officiellement la plaque de Maître Restaurateur à Christian Valette. Merci encore à tous nos partenaires pour leur participation dans la promotion du titre d'État et à nos Maîtres Restaurateurs professionnels qui se battent pour proposer aux clients des produits bruts majoritairement frais cuisinés « à la maison ». ◆

www.maitresrestaurateurs.com

Cinq ans déjà

En 2010, la rencontre avec Francis Attrazic, président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, a permis la création d'un magazine professionnel pour promouvoir le titre d'État de Maître Restaurateur, seul titre professionnel de la restauration indépendante mis en place par l'État français en 2007. *Terres de Chefs* est né et le premier numéro est sorti pour l'été 2011 sur 28 pages, tiré à 2000 exemplaires. Cinq ans plus tard, *Terres de Chefs* comporte 72 pages et est diffusé aux quelques 3500 Maîtres Restaurateurs de France et Outre-mer pour un tirage total de 5000 exemplaires. Comme convenu avec Francis Attrazic, nous évoquons au travers de cet ouvrage de qualité, le travail des chefs Maîtres Restaurateurs au service du produit brut majoritairement frais cuisiné « à la maison » et de leurs producteurs du terroir local. Nous profitons de cet article pour remercier chaleureusement l'AFMR et son président de leur soutien et particulièrement les partenaires qui ont rendu possible cette ascension du titre et du magazine. Sans aucun doute, ces derniers participeront d'une manière ou d'une autre aux évènements que nous créerons à l'image du premier concours de cuisine « Le Panier Mystère » qui, pour sa première année, a réuni près de 80 chefs Maîtres Restaurateurs. Ils seront 10 issus des sélections régionales à s'affronter lors de la finale du 12 avril à l'école Ferrandi de Paris. ◆ **terresdechefs.com**

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
Butagaz
PassionFroid groupe pomona
TerreAzur groupe pomona
eps
Crédit Mutuel
L'Artisan des Saveurs Glaces des Alpes Maître Artisan Glacier
Citroën
Président Professionnel
de Buyer Depuis 1830
UNOX
Cybernecard.fr Textiles & Objets Tendances
Rougié
Kaoka
biossun Natural Open Space
H.Blin Champagne
enomatic wine serving systems
Cofravin
KPMG
Dito Sama
Cashpod
Heineken S.A.S.
Charvet
Tournus Equipement
Solipro
Scodif
zenchef
Herve Porte Architecte
Castalie eau d'ici et d'aujourd'hui

CHAQUE LUNDI, PRENEZ UN GROS LÉGUME EN FILATURE

Campagnes TV

LUNDI, 20H15
DU CHAMP AU FOURNEAU

GARDONS LES PIEDS SUR TERRE

L'AGENCE SYMPHONIE - Crédit photo : Fotolia

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL

CANALSAT : 76 / FREE : 92 / NUMERICABLE : 85 / ORANGE : 112 / BOUYGUES : 204 / SFR : 212

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