LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

ÉTÉ 2016 ◆ n° 21

escapade en Baie de Somme

Sébastien Porquet
La Table des Corderies (80)

Pascal Lefèbvre
L'Auberge de la Marine (80)

Guillaume Roches
Les Tourelles (80)

Frantz Laguerre
L'Auberge de la Louvière (80)

Wilfrid Urbaniak
Chez Mado (62)

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 P201.5036 - Crédit photo : Alban Couturier.

Le Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs

Francis Attrazic

Chers Maîtres Restaurateurs,
Cher partenaires,
C'est avec cette superbe balade en Baie de Somme que se termine la 6e année de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.
Numéro après numéro, *Terres de Chefs* monte en gamme, et c'est aujourd'hui un lien interne très attendu, tant ce support est indispensable pour l'ensemble du réseau. Toute l'activité qui est associée à *Terres de Chefs* contribue très largement à développer cet esprit qui manque encore à une association aussi jeune que la nôtre.
Je dis souvent que notre succès sera réel lorsque le consommateur connaîtra et cherchera notre titre.
Si vous suivez l'actualité de nos différents supports, vous constatez le nombre grandissant de relais grand public qui parlent de nous. C'est impressionnant. Que ce soit à la télévision, dans la presse écrite, à la radio, sur les blogs ou par les autres moyens modernes de communication, le titre est de plus en plus présent dans le panorama de la gastronomie.
Nous allons encore élargir son écho en l'associant à des valeurs très actuelles, comme le développement durable, le traitement des déchets, la formation, l'alimentation-santé et bien d'autres thèmes.
Malgré une conjoncture préoccupante pour beaucoup d'entreprises, le titre se développe et passe petit à petit d'une simple reconnaissance à un élément marketing réellement efficace.
Bonne promenade en Baie de Somme ! ◆

CITROËN

LE BERLINGO LE PLUS FRAIS DE LA GAMME

Citroën, Partenaire Officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, vous propose des offres exceptionnelles sur toute sa gamme de véhicules utilitaires.

CITROËN BERLINGO VU ISOTHERME

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

citroen.fr

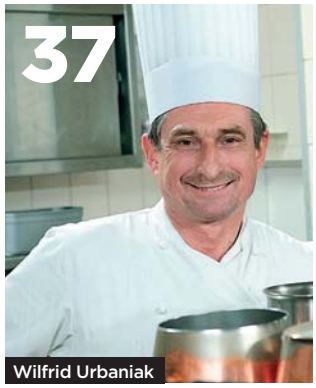
SOMMAIRE

Sébastien Porquet

Pascal Lefèbvre

Guillaume Roches

Frantz Laguerre



Wilfrid Urbaniak

Olivier Bellin

En Baie de Somme avec l'association Zéro-Carbone

Le mot du président
03 Francis Attrazic

L'invité
07 Jean-Pierre Pernaut

Rencontres Maîtres Restaurateurs
11 Sébastien Porquet
17 Pascal Lefèbvre
23 Guillaume Roches
29 Frantz Laguerre
37 Wilfrid Urbaniak

Rencontres Producteurs
15 Alexandre Loye
21 Dominique Bremer
27 Matthieu Nicolay
32 Roland Moitrel
33 Georges Gribauval
36 Anne Poupart
39 Louis de La Bassée
47 Abbaye du Mont des Cats

Portraits
35 Jackie Masse
59 Pierre Caillet
63 Quentin Hoffmann

Reportages
09 Baie de Somme-Zéro Carbone
26 Le Henson
44 Zenchef

Actualités
55 Le Panier Mystère
57 Le concours Olivier Roellinger
43 Extras et saisonniers
61 La Fête de la Gastronomie

La table du Maître Restaurateur
41 Olivier Bellin

La chronique vin
49 La cuvée de l'AFMR
51 Valréas et Stéphane Vedeau

La chronique de P. Nourtier
53 Éloge des produits frais

Alain Warth et Jean-Philippe Montel

L'Édito

Si les gris-bleus dominent le paysage merveilleux de la Baie de Somme, nous avons pourtant croisé le soleil dans les sourires de tous les chefs et de tous les producteurs rencontrés. L'association Baie de Somme-Zéro Carbone a été le fil rouge de toutes ces rencontres, et il le sera dans ce numéro iodé de *Terres de Chefs,* tant il est admirable que les professionnels de la restauration y soient à ce point soudés, dans une logique d'entraide et de responsabilité face à l'empreinte carbone du tourisme. Nous leur tirons notre chapeau pour ces belles initiatives qui mettent en avant l'humain et les valeurs respectueuses de l'environnement.
Entre terre et mer, entre tradition et innovation, venez goûter les fleurs sauvages de Sébastien Porquet, les fraises au poivre de Pascal Lefèbvre, les oreilles de cochon de Guillaume Roches, l'agneau AOC des prés-salés de Frantz Laguerre ou le poisson de la baie de Wilfrid Urbaniak. Ça sent bon la mer et l'amour du métier…

Direction, administration, rédaction :
49, rue Pierre-Fontaine
75009 Paris
Tél. : 33 (0)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
Texte et mise en pages :
Raphaële Vidaling
raphaele.vidaling@wanadoo.fr

Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com
Impression :
Imprimeries de Champagne, à Langres (52)
Imprimé sur papier certifié FSC

Terres de Chefs
est édité par Proditis SAS
Siret 52431082800040

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.

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

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

Association française des maîtres restaurateurs

biossun.com

biossun®
NATURAL OPEN SPACE

Jean-Pierre Pernaut

Un journaliste attaché à sa région

Journaliste-présentateur du journal de 13 h sur TF1, Jean-Pierre Pernaut est un homme du terroir. Très attaché à sa ville natale, Amiens, et à sa région, il suit, en observateur avisé, les changements et les évolutions de la Baie de Somme, de l'initiative Zéro Carbone, grâce à laquelle les professionnels du tourisme s'engagent pour préserver la baie, aux restaurants ayant obtenus le titre de Maître Restaurateur. Des restaurateurs professionnels qui valorisent les produits bruts et qu'il aime fréquenter lors de ses passages à Amiens.

© Ralph Wenig/bureau233/TF1

Que présente pour vous la région picarde et la ville d'Amiens, en matière de gastronomie ?

J'entretiens un lien très fort. J'ai la chance d'avoir mes racines familiales et personnelles dans cette région. Je me souviens de la bonne cuisine de mon enfance : la flamiche aux poireaux (*El flamique à porgeons,* comme on dit chez moi) et les plats du Nord qui réchauffent. J'ai des souvenirs de têtes de veau le dimanche, des tripes que je dégustais avec mon père avant de partir à la chasse. Il y a des plats plus traditionnels comme la ficelle picarde. Je suis issu d'une famille de chasseurs. Le gibier – chevreuils, sangliers, pâtés de lièvre – a donc bercé mon enfance et adolescence. La Picardie est une grande région de chasse. Le pâté de canard d'Amiens reste célèbre.

Vous défendez la ruralité. Les petits producteurs, les produits du terroir et de l'artisanat ont de l'importance pour vous ?

L'artisanat fait vivre une grande partie de ce pays en termes d'emplois. L'artisanat lié aux traditions des régions et aux cultures régionales garde un rôle important. Le restaurateur, et qui plus est, le Maître Restaurateur, est un artisan.

Dans un autre domaine, à Amiens, un artisan me vient à l'esprit, qui continue de fabriquer des marionnettes en bois à la main. J'aime beaucoup ces artisans et artistes, que j'essaye de mettre en avant dans le journal du 13 h.

Dans la région, nous avons des petits producteurs, mais la Picardie reste également grande région céréalière.

Quels Maîtres Restaurateurs fréquentez-vous quand vous retournez à Amiens ?

Je vais très souvent à la Brasserie Jules ; c'est un bel établissement qui sert une cuisine classique avec de beaux produits assemblés sur place. Et j'aime aussi le quartier Saint-Leu, où se trouvent de bons restaurants, qui proposent de la véritable cuisine picarde ! ◆

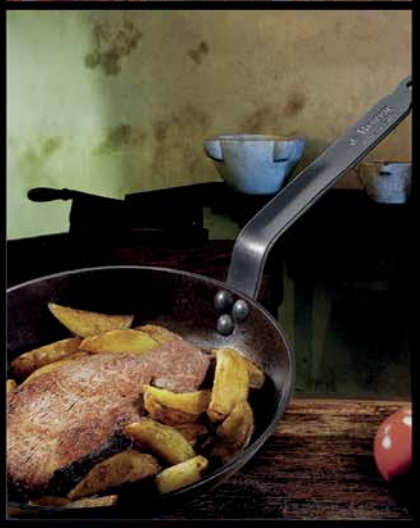
Propos recueillis par Patricia de Figueiredo

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

Baie de Somme-Zéro Carbone

Une association qui promeut l'écotourisme

Limiter l'empreinte écologique du tourisme sur l'environnement et sur le bien-être des populations locales : et si cette démarche relevait aussi de la responsabilité des restaurateurs ? C'est le pari de l'association créée par les fondateurs du restaurant Les Tourelles.

« Beaucoup de touristes viennent en Baie de Somme parce qu'ils aiment la nature, raconte Dominique Ferreira Da Silva. Pourtant la préservation du milieu est fragile, et le fait même que 10 millions de visiteurs sillonnent cette région chaque année présente un danger pour la baie. À notre niveau, nous avons voulu réagir et nous organiser pour promouvoir un tourisme écoresponsable. »

Créée en 2009, l'association regroupe une cinquantaine de professionnels sensibilisés à un écotourisme territorial. Il en résulte des mesures prises ensemble et pour le bien de tous, dont pour les professionnels des métiers de bouche : la promotion des producteurs locaux et leur traçabilité, le regroupement des livraisons en circuits courts, la pêche responsable et la mise en avant de poissons locaux (comme le maquereau), la cueillette raisonnée des herbes de la baie… Et, au-delà de ça, au moyen d'actions événementielles (comme des buffets locavores) ou de prises de parti des restaurants (avoir une carte plus courte, mais de saison), essayer de faire bouger les mentalités et de mettre en place une intelligence collective. Par exemple, il n'est plus question de mettre la pression aux producteurs pour qu'ils livrent en masse ce que la masse des clients attend. Bien au contraire, c'est le producteur qui apporte ce qu'il a : au restaurateur de se débrouiller pour être créatif à partir de cette contrainte et de donner envie au client de découvrir et de goûter des produits du territoire.

Un vrai défi, mais qui a déjà de belles retombées, non seulement sur le bilan carbone de la baie, mais aussi économique, entre les professionnels, qui découvrent les vrais bénéfices de cette organisation fondée sur le partage et l'entraide. Sans compter une valorisation territoriale non négligeable ! Nous qui sillonnons toute la France, nous n'avons pas souvent vu de région où les acteurs de la restauration soient aussi soudés et œuvrant en si belle intelligence ! ◆

Dominique Ferreira Da Silva, co-fondatrice

baiedesomme-zerocarbone.org

> « On dit ce qu'on fait et on fait ce qu'on dit. »

PLANTEUR DE CHOCOLAT

BIO ÉQUITABLE POUR PROFESSIONNELS

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 !

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

CHEF CUEILLEUR

Sébastien Porquet

Sébastien Porquet

La Table des Corderies,
à Saint-Valery-sur-Somme (80)

« Je pratique une cuisine instinctive et spontanée. »

BIO EXPRESS

1984	Naissance à Abbeville (80)
2002	Bac ES
2005	BTS hôtellerie et restauration
	Adjoint de directeur cafétéria d'autoroute A16
2007	Cuisinier de l'auberge de jeunesse de Merlimont (62)
2009	Chef de cuisine de La Table des Corderies
2013	Titre de Maître Restaurateur

Créé en 2009 par Ambroise Senlis, l'hôtel-restaurant des Corderies laisse le champ libre à un jeune chef créatif et passionné : Sébastien Porquet, enfant du pays, amoureux de la Baie de Somme et de ses ressources naturelles.

Foie gras de canard rôti du Prince Mulard de Joël Wissart, palourde bio de Chausey de Lenoir-Thomas, cramble maritime et dashi de nos côtes, avec les algues de Thierry Duizet et les kippers boulonnais

Turbot de L'Héraclès de Vincent Lamidel, céleri de Thomas Grébouval, champignons bio de Dany & Marie Jeanne Delignières, asters maritimes de la Baie de Somme de David Bataille et oseille rouge de l'Herbarium de Saint-Valery-sur-Somme

Pigeonneau de l'Artois de Philippe Bègue, jus corsé à l'oignon et poireaux brûlés de Thomas Grébouval, lierre terrestre

Il se lève très tôt chaque matin et part en promenade-récolte : à pied ou en kayak, Sébastien parcourt la baie et ramasse avec parcimonie les plantes et les fleurs sauvages qu'il servira dans la journée, pour « mettre un peu de nature dans les assiettes ». Et fait le tour de ses chers petits producteurs, à commencer par le poissonnier. « On travaille comme au Moyen Âge, se plaît-il à raconter. Rien d'industriel : des produits naturels qu'on se transmet de la main à la main. »

Évidemment, il fait partie de l'association Baie de Somme-Zéro Carbone, mais il déclare aller beaucoup plus loin. « Je suis comme un marin-pêcheur : il y a un filet qui part à l'aube, on ne sait pas ce qu'il ramènera. Et on s'adapte. » Car, à La Table des Corderies, c'est le produit qui est au centre de toutes les attentions, le produit tel qu'il arrive, selon les aléas de la saison.

Les producteurs qui ne sont pas visités passent donc quand ils veulent pour faire leurs livraisons. « Chacun ses horaires, c'est l'effervescence. C'est compliqué à gérer parfois, mais c'est le retour aux sources, avec de la modernité en bonus, déclare Sébastien avec beaucoup d'entrain. Les producteurs viennent manger dans la cuisine, tout le monde a une histoire à raconter, on goûte, on parle. Et moi aussi, quand je raconte aux clients ce qu'ils dégustent, je parle des légumes de Thomas, des escargots de Dominique, de l'huile de Paul… Les produits ont tous des prénoms. Je ne me vois pas aller commander du pakchoi ou du chou kale du bout du monde, ça ne me parle pas : je préfère aller cueillir moi-même quelques feuilles de chou marin. Si je m'inspire de la cuisine japonaise, par exemple, c'est pour servir un foie gras iodé avec un bouillon aux algues à la place de la bonite séchée. »

Il en résulte une cuisine créative et sans complexe. « On est jeunes, on a plein d'idées. On manque sans doute de technique et d'expérience, on n'est pas des MOF, mais on arrive à compenser avec notre volonté d'aller de l'avant. On fait bouger les lignes. On sert des menus surprises avec une succession de 10 assiettes, et les gens adorent ça ! »

Des plats dressés dans des pots de fleurs, du poisson au bout d'une canne à pêche ou, devenue quasiment la spécialité, la viande servie comme une plancha sur un galet de la baie tout chaud : le chef ne recule devant aucune audace, pourvu que ce soit savoureux et respectueux du produit. « C'est lui qu'on met en lumière. Si on fait partie des plus belles tables de la baie, c'est grâce aux producteurs. » Au départ, ils n'étaient que 8 fournisseurs. Aujourd'hui, c'est un vivier de 60 producteurs qui fait toute la richesse de la proposition.

Comme quoi, une cuisine qui se revendique identitaire et de terroir ne passe pas forcément par le respect figé des traditions… ◆

latabledescorderies.com
sebastienporquet.com

Faisselle de chèvre battue de Georges Gribauval, pesto d'herbes sucré à l'huile de caméline bio d'Emmanuel Decayeux et moment de cueillette…

« Je n'ai pas une grosse équipe. Ma meilleure brigade, c'est celle des producteurs. »

L'HERBARIUM DE SAINT-VALERY

Plus de 1000 espèces étiquetées, dans un jardin clos du village, sur 1700 m² : c'est dans ce petit paradis aux allures de jardin des simples médiéval que Sébastien Porquet a la chance de pouvoir venir faire son marché, en cueillant respectueusement quelques fleurs chaque jour, pour agrémenter ses assiettes. Ne vous étonnez pas si du coucou fleurit sur votre turbot : tout se mange ! ◇

jardin-herbarium.com

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

UNOX®

Alexandre Loye

Éleveur de bétail de race Aubrac à Quend (80)

Rustique, belle et bonne, la race Aubrac a été choisie par ce jeune exploitant pour se reconvertir. Rencontre avec Alexandre Loye, aspirant bio.

De père en fils, à la ferme du Petit Bas-Champ, on élève des vaches. Il y a peu, c'était encore des montbéliardes, destinées à la production laitière. Le petit-fils, Alexandre, souhaite réorienter l'exploitation vers la production de viande bovine. Des 15 vaches allaitantes, produisant autant de veaux à l'année, il envisage de passer à 40.

Outre les 30 hectares d'herbe, l'exploitation consacre 6 hectares à la culture des aliments destinés aux animaux : foin, céréales, méteil… Seul le tourteau de lin, riche en Omega 3 et 6, est acheté, mais l'objectif d'Alexandre est de devenir le plus autonome possible. « Je vise les circuits courts. J'ai acheté un petit moulin pour faire ma propre farine. Mon rêve serait de reconstruire un vieux four à la ferme. »

Le label bio est également un objectif, mais pas simple à mettre en place pour le moment, car les terres sont situées dans une zone de bas-champs, au niveau de la mer : les champs sont souvent inondés, ce qui rend difficile le désherbage mécanique (requis pour obtenir le label bio). N'empêche : la motivation est là !

Quand on lui demande pour quelles raisons il a choisi la race aubrac, il avance que c'est une race rustique, qui peut s'adapter au climat sans tomber malade et qui a une capacité à valoriser des aliments simples. Pour la qualité de la viande, aussi, bien sûr. Mais il s'y ajoute un petit je-ne-sais-quoi qui relève du charme : « C'est aussi parce que j'ai flashé sur leur robe. Froment, avec les extrémités noires… Elles sont trop belles ! »

Le facteur humain rentre également en ligne de compte quant à son choix de reconversion de producteur laitier en producteur de viande. Il explique : « Déjà, il y a un engouement pour cette race et pour la démarche de traçabilité. Je travaille en direct avec des restaurateurs, comme Sébastien Porquet ou Jackie Masse, et aussi avec des particuliers. Ça leur plaît beaucoup et c'est ça qui me motive. Quand on produit du lait, c'est bien simple, on ne voit qu'une seule personne : le laitier. Aujourd'hui, les gens passent, on partage, on communique, c'est passionnant. On fait un métier qui n'est pas facile tous les jours, alors si on sait pour qui on le fait, ça rebooste ! »

La force du lien, encore et toujours. Point fort de cette région, dirait-on… ◆

La Ferme des Bas-Champs
80120 Quend

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 Spéculoos

Aux biscuits
Spéculoos Lotus

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

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

LES PRODUITS RÉGIONAUX À L'HONNEUR

Pascal Lefèbvre

Pascal Lefèbvre

L'Auberge de la Marine, au Crotoy (80)

Fraises du Muret, macaron au poivre, sorbet de petit pois à la menthe

« J'ai toujours préféré la qualité à la quantité. »

À deux pas du port du Crotoy, une auberge qui se veut un lieu de retrouvailles des marins-pêcheurs du coin et offre aux touristes l'occasion de découvrir les produits régionaux.

Si l'établissement existe depuis plus de 100 ans, c'est seulement en 2005 que le restaurant est créé, à l'initiative de Pascal Lefèbvre. Quant à l'hôtel, il rouvre en 2013, après 3 ans de travaux, pour offrir aujourd'hui 6 chambres 3 étoiles.

« On a voulu créer un esprit d'auberge haut de gamme, explique le chef. Un lieu convivial où l'on peut se restaurer, boire un verre et passer la nuit. Même si on est monté en gamme, c'est important pour nous de rester simples. On a une clientèle de touristes, à 50 %, mais aussi de pêcheurs et de chasseurs locaux. Pas question d'être sélectif à l'entrée : on accueille des familles avec chiens et enfants, dans une ambiance détendue. »

La cuisine du restaurant, elle, a été qualifiée de « bistronomie » par le guide Michelin. « On cherche à mettre au goût du jour les produits de la région. C'est une telle chance d'avoir cette richesse ! » Membre de l'association Baie de Somme Zéro Carbone, Pascal a donc à cœur de travailler en direct, et en circuit-court, avec les producteurs qu'il choisit : l'escargot du Marquenterre, l'agneau de pré-salé ou encore les oreilles de cochon de la baie, ces asters maritimes au petit goût d'épinard iodé, dont le nom intrigue toujours les touristes…

« Quand je sers un produit que les gens ne connaissent pas, notamment un légume ou un fruit, j'y touche très peu, je le sers simplement. Quand c'est un produit connu, au contraire, je change la recette par rapport à ce qu'ils attendent. Par exemple, je ne sers pas l'escargot à l'ail, je l'associe au maquereau fumé, avec une poêlée d'asters. » Un autre exemple : l'agneau est servi sous forme de déclinaison en trois plats – la côte grillée, le gigot en petites brochettes et le reste confit doucement en cassolette. Trois modes de cuisson pour faire déguster trois saveurs.

« Je cherche à faire une cuisine qui fasse découvrir la région, explique-t-il, et en même temps il n'est pas question que les gens d'ici retrouvent exactement ce qu'ils mangent déjà chez eux. »

Le principe des menus surprises est une bonne façon de tester les nouveaux plats : 6 ou 7 assiettes non choisies, envoyées à l'aveugle, et on note les retours des clients pour décider si les plats seront

ensuite mis à la carte. Ça plaît beaucoup. C'est ainsi qu'ont été mises au point les huîtres de Normandie snackées avec mousseline de panais et tartare de salicorne vinaigré, ou encore le dessert de fraises de Quend sur macaron au poivre, servi avec un sorbet de petits pois.

Comme tout est fait maison, sauf le pain, l'établissement n'a eu aucun mal à obtenir le titre de Maître Restaurateur. « J'étais le deuxième de la région, j'en étais très fier, dit le chef. Mais j'aimerais que la clientèle soit plus sensibilisée à l'effort que ça représente, pour nous, que de tout faire nous-mêmes, surtout en termes de personnel. J'aimerais qu'on s'associe, entre Maîtres Restaurateurs, pour faire parler de nous. Par exemple, pourquoi on ne se cotiserait pas pour réaliser un spot publicitaire ? » Il ne cache pas sa déception que le titre ait été dénaturé, accordé à trop de restaurants qui ne respectent pas vraiment la charte. « J'ai toujours préféré la qualité à la quantité », résume-t-il, un peu amer de ne pas toujours être suivi par certains collègues dans cette exigence.

« J'aime sortir des habitudes pour mettre les produits en valeur. »

Grâce aux 5 personnes en cuisine, la carte propose 6 entrées, 6 plats et 6 desserts, ainsi qu'un menu, le soir. « J'essaie de faire une cuisine qui plaît à tous les âges, de ne pas trop perturber les clients tout en leur proposant des associations nouvelles. »

La formule semble faire ses preuves, puisque le restaurant assure ses 30 couverts deux fois par jour, midi et soir... ◆

aubergedelamarine.com

BIO EXPRESS

1977	Naissance à Sainte-Catherine (62)
1997	Bac pro de cuisinier et CAP de pâtissier-glacier
1997	Second de cuisine à La Faisanderie, à Arras (62)
2000	Second de cuisine aux Grandes Arcades, à Arras
2003	Second de cuisine au Crown Plazza de Lille (59)
2005	Reprise de l'Auberge de la Marine
2011	Titre de Maître Restaurateur

Escargots du Marquenterre en raviole aux maquereaux fumés et poêlées d'asperges

Filets de mulet confit à l'huile de pépins de raisin, oreilles de cochon, écume de coquillages

APPRENEZ À *Bien saler* AVEC VOTRE SMARTPHONE.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

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

L'escargotière du Marquenterre

Dominique Bremer, éleveur d'escargots à Saint-Quentin-en-Tourmont (80)

On l'appelle *Helix Aspersa Maxima.* Gros Gris pour les intimes, cousin du Petit Gris. C'est l'escargot typique du Marquenterre, ce parc situé au cœur de la réserve naturelle de la Baie de Somme. Rencontre avec Dominique Bremer, le producteur choisi par Pascal Lefèbvre.

« C'est aussi une ferme-découverte où nous recevons beaucoup de visites. »

Chaque année, au mois de mai, plus de 200 000 petits escargots sont lancés dans le parc, où ils se nourrissent naturellement de verdure, à laquelle on ajoute des céréales. Chouchoutés, douchés quotidiennement, ils atteignent la taille adulte et les 20 g requis en quelques mois. La « récolte » aura lieu en automne. Ils seront alors préparés dans le laboratoire, sur place, afin d'être consommables.

Les restaurateurs, comme Pascal Lefèbvre, de l'Auberge de la Marine, achètent les escargots bruts. La boutique les vend également aux particuliers sous forme de produits préparés : brochettes à la crème de salicorne, bocaux d'escargot au court-bouillon, saucisson d'escargots, boudin blanc parfumé, tapenade d'escargots et deux spécialités : les croquilles au roquefort ou au maroilles et la cagouillotine (crème à tartiner)…

L'escargotière du Marquenterre se transforme également, en fin de journée, en ferme éducative, proposant des visites commentées aux particuliers ou aux groupes curieux de venir découvrir ces gastéropodes hermaphrodites… ◆

escargotieredumarquenterre.fr

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

CHEF ÉCO-ATTENTIF

Guillaume Roches

Guillaume Roches

Les Tourelles, au Crotoy (80)

Chic et sobre, chouchou des urbains venus en bord de mer faire rimer nature et peinture, l'hôtel-restaurant Les Tourelles affiche et défend une démarche très engagée en faveur de la défense de l'environnement.

Juin 1994 : une bande d'amis belges entreprend de sauver un beau bâtiment en front de mer, ancienne école hôtelière vouée à la destruction. Ce sera Les Tourelles, « un idéal d'hôtel, dans l'esprit d'une maison de famille de bord de mer, à la Jacques Tati », raconte Dominique Ferreira Da Silva, aujourd'hui à la tête de cette belle aventure, avec son mari, Gilles. Le style gustavien bleu-gris, aux matières naturelles, ainsi que la programmation d'événements culturels séduisent aussitôt les magazines de déco. Le succès est immédiat, auprès du public parisien, mais aussi lillois, belge et d'Europe du Nord, entre autres. L'esprit est à la fois simple et chic : une terrasse où admirer une vue panoramique sur la Baie de Somme, un salon avec des livres et des jeux de société, un « dortoir-matelot » aux lits superposés, conçu pour regrouper les enfants, et puis quatre expositions par an, des week-ends thématiques (yoga, peinture, écriture…). Les milieux artistiques se refilent l'adresse comme un trésor. Aujourd'hui, l'hôtel 3 étoiles compte 35 chambres et connaît un taux de remplissage exceptionnel de 88 % à l'année, malgré un mois de fermeture en janvier.

Le restaurant a également pris de l'ampleur : tout simple au départ, il sert aujourd'hui 130 couverts/jour à l'année, avec un positionnement éco-attentif très engagé. Dès 2005, les actionnaires de l'établissement, qui partagent tous une grande sensibilité environnementale, ont sollicité le très exigeant écolabel européen.

Maki de chèvre de Montcavrel et truite fumée de la Haute Somme, réduction de soja et coulis d'herbes

> « En tant qu'acteurs du tourisme, on a un devoir : faire passer des messages éco-attentifs. »

Après de gros travaux, ils ont été le 5e établissement en France à l'obtenir, en 2007. Pour aller plus loin, l'année suivante, ils ont fait un bilan carbone global de l'activité d'hôtel et de restaurant. « On s'est rendu compte que le pourcentage de gaz à effet de serre que génère un établissement d'accueil touristique comme le nôtre était principalement concentré sur l'activité de la restauration et du transport. On a décidé de changer complètement notre façon de travailler, en privilégiant les circuits courts avec les petits producteurs de la région, en supprimant les emballages et en utilisant 100 % du produit pour limiter les déchets, résume la propriétaire. Ensuite, on a créé l'association Baie de Somme-Zéro Carbone, pour sensibiliser à notre démarche les autres professionnels du tourisme de la région et générer une intelligence collective écotouristique territoriale. »

Il en résulte une carte plus réduite qu'autrefois, avec des incontournables, comme les moules marinières, mais le reste

BIO EXPRESS

1974	Naissance à Arras (62)
1993	Bac pro de cuisinier au lycée du Touquet (62)
1997-2001	Chef de partie, second, puis chef pâtissier au Pied de Cochon, à Paris (75)
2001-2004	Second à l'Hôtel Westminster, au Touquet (62)
2004-2006	Second de cuisine au Château de Montreuil, à Montreuil-sur-Mer (62)
2007-2014	Chef de cuisine au Grand Hôtel, au Touquet (62)
2014	Chef de cuisine aux Tourelles et titre de Maître Restaurateur

Rouget perlon farci aux coques et oreilles de cochon, crème de moules de bouchot à la betterave, prunelles confites au beurre doux

Poire pochée de Vironchaux au romarin et aux épices piquée de nougatine au miel de la baie, mousse safranée

« On a voulu créer plus qu'un hôtel-restaurant : on a voulu changer les mentalités. »

Dominique Ferreira Da Silva

est à l'ardoise et met en avant un parti-pris locavore. Le principe en cuisine ? « Travailler le plus simplement possible les produits de saison, avec une touche d'exotisme », dit Guillaume Roches. Il y a donc quelques épices qui viennent de loin, achetées en grande quantité pour limiter les transports, mais elles ne servent qu'à « faire voyager le local », comme le dit Dominique. « On a une clientèle bourgeoise qui voyage, on cherche donc à l'étonner avec des saveurs naturelles d'autres pays, qui ajoutent une touche de surprise sur une base bien locale. » Les producteurs sont cités sur la carte.

L'établissement connaît un franc succès : il ne désemplit pas. La preuve qu'on peut rester rentable même en défendant une politique écoresponsable rigoureuse, pourvu que l'on considère la contrainte comme un véritable stimulus de la créativité du lien humain ! ◆ **lestourelles.com**

Le Henson

Le cheval typique de la Baie de Somme

Un cheval né entre terre et mer, véritable emblème de l'équitation d'extérieur. Créé dans la Baie de Somme, il s'exporte désormais dans d'autres régions rurales.

Issu de croisements réalisés dans les années 1970 entre des étalons Fjord (d'origine scandinave) et une jumenterie locale, le Henson est un cheval de loisirs polyvalent, tonique, endurant, sûr et rustique, pouvant vivre, sans problème, toute l'année dehors. En 2003, la race a été reconnue officiellement par le Ministère de l'Agriculture. Leur élevage répond aux critères d'une gestion agro-environnementale raisonnée, favorisant la bio-diversité et la mise en valeur de milieux naturels exceptionnels en arrière-pays du littoral.

Plusieurs centres équestres, en Baie de Somme, proposent des formules d'équitation en pleine nature, dont l'espace Henson Marquenterre, situé sur la commune de Saint-Quentin-en-Tourmont (80). ◆ **www.henson.fr**

Auberge de la Marine
Hôtel & Restaurant
1 rue Florentin-Lefils · 80550 Le Crotoy
Tél. : 03 22 27 92 44 · aubergedelamarine.com
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Matthieu Nicolay

Pêcheur à pied au Crotoy (80)

Un pêcheur à pied, c'est un ramasseur de coques, un attrapeur de crevettes et un cueilleur de plantes marines. C'est le métier de Matthieu Nicolay, fournisseur attitré du restaurant Les Tourelles.

Obione, aster, soude, salicorne, oreilles de cochon… On dirait des noms de formules magiques. Ce sont quelques-unes des herbes de la baie halophiles (vivant en milieu marin) qui sont comestibles, et que l'on trouve à la carte de plusieurs restaurants de la Somme.

Le matin, au lever du jour, Matthieu les découpe à la main, aidé d'un couteau ou d'une faucille, avant de les mettre dans son panier, qu'il accroche à un vélo sans pédales. La récolte des coques est réglée par un quota journalier. Les herbes, elles, sont en récolte libre, pourvu que l'on fasse preuve de bon sens. Il les cueille à la demande, et c'est la marée qui dicte ses horaires de travail, parfois deux récoltes par jour.

Ses clients ? Des restaurateurs, des commerçants et des mareyeurs au Crotoy, qui les expédient à Boulogne-sur-Mer.

À la carte du restaurant, on les retrouvera par exemple dans un pesto d'herbes de la baie, servi avec un tartare de merlan aux algues, tandis qu'une crème de coques vient garnir un dos de cabillaud rôti et son risotto à la tomme au foin… ◆

10, rue Paul-Bos, 80550 Le Crotoy

Un piano à la mesure de votre talent !

PARCE QUE VOTRE CUISINE EST UNIQUE

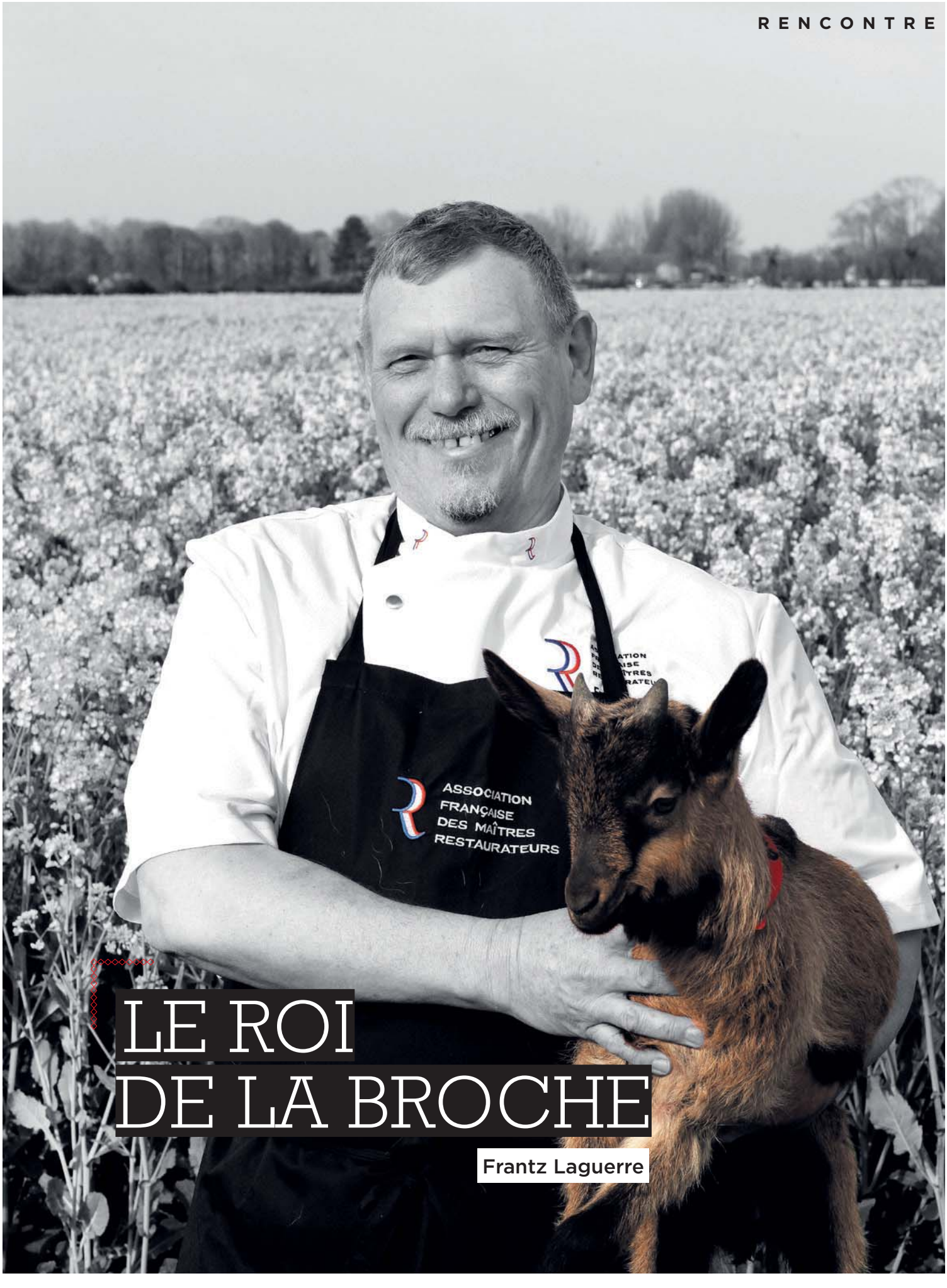
Nous concevons pour vous, le piano qui vous ressemble.

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PARTENAIRE CUISSON DES MAÎTRES RESTAURATEURS

www.charvet.fr



LE ROI DE LA BROCHE

Frantz Laguerre

Frantz Laguerre

L'Auberge de la Louvière, à Fort-Mahon (80)

En bordure de la baie d'Authie, au cœur d'un jardin arboré, une auberge tranquille propose une cuisine authentique et simple, au fil des saisons, qui sent bon le feu de bois.

À l'origine de l'Auberge de la Louvière, il y a un rêve d'enfant. « J'ai choisi mon métier à l'âge de 6 ans. J'ai visité des cuisines, chez des cousins de mon père qui étaient restaurateurs. Je suis sorti en disant : c'est ça que je veux faire ! »

L'auberge de Fort-Mahon existait déjà quand Frantz Laguerre était jeune. « J'ai passé toutes mes vacances à Quend Plage, raconte-t-il. C'était le camp de base de la famille. On allait manger dans cette auberge. Pour moi, elle était mythique. Je me suis promis que si je devais revenir dans ce pays, ce serait pour reprendre cet établissement. Ça a été le projet de toute une vie. »

Une vie professionnelle qui a tourné autour du poisson : servi en mer, sur des catamarans de croisière, et à la carte du premier restaurant qu'il monte avec son épouse, Isabelle : Le Chalutier, à Soissons. Ils ont passé un accord, tous les deux : 10 ans dans sa région à elle, puis 10 ans dans la Baie de Somme, le pays des rêves de Frantz. Elle en salle, lui aux fourneaux, fidèles et solidaires.

Pourtant, une fois installés à Fort-Mahon, ils ont décidé de se démarquer des nombreux restaurants proposant des spécialités de la mer. Le point fort de l'auberge, son centre vital, c'est la grande cheminée picarde, qui trône dans la salle. Le feu y crépite tous les jours, quelle que soit la saison, décor chaleureux et outil

Gigot de chevreau rôti à la cheminée et écrasé de bleue d'Artois

« C'est un rêve d'enfant, entre terre et mer. »

essentiel d'une cuisine au feu de bois authentique, qui se fait sous les yeux des clients. On y tourne à la broche du porcelet ou du chevreau. On y grille la viande rouge, les Saint-Jacques ou les poissons. On y fait aussi fumer viande et saumon.

C'est un ancien relais de chasse où il fait bon se retrouver pour déguster une cuisine de terroir. Ancienne habitation d'une comtesse, avant la guerre, l'auberge porte un nom qui rend hommage aux chiens-loups des anciens propriétaires. Mais Louvière, c'est aussi le nom d'une ville belge : une coïncidence dont Frantz et Isabelle ont su tirer parti, en constatant qu'ils recevaient la visite de nombreux clients belges, attirés par la familiarité de ce toponyme. Les habitués du Plat Pays se refilent l'adresse comme une blague et prennent plaisir à déguster leur viande à la broche arrosée d'un Château La Louvière. Et qu'importe si c'est un Bordeaux, le jeu de mots ne l'en rend que plus savoureux…

Quand on interroge Frantz sur le sens du titre de Maître Restaurateur, il répond sans détour : « C'est tout le sens de notre engagement. Ce qui nous tient à cœur, c'est le fait maison. En outre, on a toujours essayé de favoriser les circuits courts. La première chose qu'on a faite en arrivant ici, c'est de rechercher des petits producteurs locaux. On avait donc devancé la seconde mouture de la charte des Maîtres Restaurateurs. »

Parmi ces producteurs, il entretient des rapports étroits avec Georges Gribauval, devenu un ami, qui lui fournit à la fois la viande de chevreau et les fromages de chèvre. « Je fais toutes mes charcuteries maison, précise le chef. Jambon sec, jambon blanc, saucisson, rillettes de chevreau… » Quant au fromage de Georges, il a une place d'honneur dans l'entrée appelée « tartine Maguette », qui permet de déguster le fromage frais accompagné de tomates séchées, d'oreilles de cochon (aster maritime) et de jambon cru maison.

BIO EXPRESS

1962	Naissance à Paris (75)
1980	Brevet technique hôtelier
1981-1983	Chef de partie à La Ciboulette, à Paris
1985-1988	Chef au Cochon d'or, à Paris
1989-1995	Chef de cuisine de l'auberge Seta, à Bastelicaccia, en Corse
1995-1998	Responsable hôtelier sur des catamarans de croisière
2001	Création du Chalutier, à Soissons (02)
2011	Reprise de l'Auberge de la Louvière
2013	Titre de Maître Restaurateur

Une affaire rondement menée par un couple enthousiaste, qui réfléchit déjà à d'autres projets sur le même lieu : créer des chambres d'hôtes dans des roulottes. « Après tout, c'est la fonction première d'une auberge, rappelle Frantz. On aime l'accueil. Alors, pourquoi ne pas aller plus loin ? » ◆

aubergedelalouviere-fortmahonplage.fr

Tarte Tatin de foie gras poêlé

Croustillant aux fraises

Roland Moitrel

Éleveur d'agneaux AOP des prés-salés de la Baie de Somme

Une spécialité de la Baie de Somme et de la Baie du Mont-Saint-Michel : l'agneau mis en pâture dans des champs qu'inonde l'eau de mer.

C'est le métier qu'exerce Roland Moitrel depuis plus de 30 ans, car dans la famille on est berger de père en fils : mener en pâture un troupeau de 1500 bêtes, dont 300 brebis à lui, au minimum 300 jours par an, en prenant garde qu'elles ne s'enlisent pas ou ne se fassent pas piéger par la marée. Elles y mangent principalement de la puccinelle, appelée aussi glycérie maritime, qui recouvre l'estuaire d'un appétissant gazon vert… et salé.

Il en résulte une viande plus rouge, moins grasse, plus moelleuse et qui dégage moins d'odeurs à la cuisson. Les agneaux, abattus alors qu'ils sont âgés de 5 à 12 mois, doivent avoir passé au minimum 135 jours dans les prés-salés. Le soir, on parque les brebis derrière des filets électrifiés, dans les zones les plus reculées. Elles paissent dehors de mars à décembre et restent à l'abri les 3 mois d'hiver, où elles sont nourries d'un mélange de foin, paille, betterave, orge et avoine.

« Leur viande est tellement bonne que le mieux, c'est de la déguster au naturel, conseille-t-il. Au four, avec juste un peu de beurre et une feuille de laurier. » ◆

292, chemin de la Sablière, 80230 Saint-Valery-Sur-Somme

Les Tourelles, hôtel de charme en Baie de Somme
2-4, rue Pierre-Guerlain - 80550 Le Crotoy
Tél. : 03 22 27 16 33 **www.lestourelles.com**

Georges Gribauval

Le fromage Maguette de Quend

Si vous trouvez à la carte de l'Auberge de la Louvière une « tartine Maguette », c'est que le chef, Frantz Laguerre, aura eu à cœur de mettre à l'honneur le fromage de chèvre de son producteur, Georges Gribauval, qui le fournit également en viande de chevreau.

40 chèvres sur 3000 m²: c'est une petite structure que dirige Georges Gribauval, qui se définit comme un « artisan éleveur fromager » plus que comme un agriculteur. Même s'il rêve d'une autonomie que lui permettrait un terrain plus grand (mais l'accès au foncier est très difficile dans cette région cotée!), Georges achète l'alimentation dont ont besoin ses bêtes: du foin de prairie naturel, en proche région, et des compléments en granulés (colza, luzerne et céréales), produits dans le Nord.

Il vend ses fromages du 1er avril au 25 décembre, peu de temps après la mise bas, courant mars. Les chevreaux sont élevés au lait en poudre, afin que le lait des chèvres puisse servir à fabriquer les fromages. Sur les 80 naissances annuelles, 10 chevrettes seront gardées pour assurer la relève, 30 chevreaux supprimés parce que jugés trop chétifs et 50 autres élevés pendant quelques mois, avant d'être abattus et vendus à des restaurateurs (dont Frantz Laguerre) ou transformés en navarin et en rillettes. Les vieilles chèvres, vite fatiguées par la traite intensive, connaîtront une retraite bien méritée à pâturer les talus de la vallée de la Somme.

Les fromages sont réalisés chaque jour et vendus de frais (faits la veille) à extra-secs (jusqu'à 5 mois d'âge). Le plus vendu est le demi-frais, un fromage qui a passé environ 1 semaine au hâloir.

Les 25000 litres de lait collectés annuellement (avec un pic de lactation en mai: 140 litres par jour) permettent de réaliser 200 fromages par an. Ils sont toujours vendus nature, afin que la conservation en soit facilitée.

Parmi eux, on trouvera le maguette de 150 g, le plus courant, à angles arrondis, mais aussi le gros maguette de 250 g, à angles droits, ainsi que la brique de 350 g, principalement vendue aux restaurateurs. Ceux-ci représentent 10 % des clients, le reste étant vendu à la ferme ou au cours des 3 marchés hebdomadaires.

Parmi les produits annexes: une pâte de fromage pré-égouttée dans un sac en toile, que les chefs utilisent comme matériau de cuisine, ainsi que la faisselle, vendue en pot de 400 g aux particuliers (et en pot de 100 g à Frantz, qui la propose sur sa carte des desserts). La tomme de chèvre, elle, est en cours de perfectionnement: un fromage de garde qui présente l'avantage de pouvoir être confectionné en fin d'année et vendu en début de saison, mais avec un rendement fromager moindre... ◆

Chèvrerie de Châteauneuf, 80120 Quend

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

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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

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

Jackie Masse

Chef de La Terrasse, à Fort-Mahon (80)

Chef de cuisine depuis 25 ans de la brasserie Les Jardins de la Terrasse et du restaurant panoramique Le Homard Gourmand, qui font partie du même établissement, Jackie Masse est aussi un disciple d'Escoffier (vice-président délégué des Hauts-de-France) et référent des restaurateurs au sein de l'association Baie de Somme-Zéro Carbone.

Passionné de cuisine, Jackie Masse ? Certes. Mais surtout passionné par les gens ! Ce chef généreux se définit avant tout comme quelqu'un qui aime fédérer. « Dans chaque canton, il y a des producteurs formidables. Certains ont besoin d'anonymat, mais la plupart ont besoin de reconnaissance. Les gens qui sont seuls, il faut leur dire qu'ils font du bon boulot. » Dès qu'il trouve un fournisseur qui lui plaît, il en parle donc autour de lui. « Quel intérêt de les monopoliser pour moi ? Je préfère en faire profiter les autres aussi. Ça crée du lien, il n'y a que ça qui compte. »

Ce lien qui est le cheval de bataille de Jackie, il le cultive dans les écoles, où il intervient pour motiver les jeunes, « transmettre plus qu'un savoir : une sensibilité, une envie », dit-il, mais aussi au sein de diverses manifestations. Au Salon de l'Agriculture de Paris, il a embarqué restaurateurs, pêcheurs à pied, éleveurs et safranière… « On a fait un show, les producteurs ont fait goûter leurs produits en direct, tout le monde était ravi ! Parce que les producteurs n'ont pas seulement besoin d'écouler leurs produits : ils ont besoin du sourire des gens qui les achètent. » Aux Rencontres du Tourisme d'Amiens, ces mêmes producteurs se sont transformés en serveurs pour aller parler de leurs produits autour du buffet. Qui, mieux qu'eux, pouvait le faire ? « C'est la convivialité qui arrive à table. »

Le partage, c'est aussi celui des clients, entre restaurateurs. Il s'explique là-dessus : « Il faut savoir que les clients sont multifidèles. Alors, autant de se les envoyer ! Je recommande très souvent les établissements des collègues. Ce qui est important, c'est de voir revenir le client, parce qu'il sera tombé amoureux de la région. C'est ça le développement durable. »

Le titre de Maître Restaurateur représente pour lui ce bon sens du circuit court : « Je suis persuadé que si on donne son âme, c'est tout un territoire qui travaille. Les Maîtres Restaurateurs sont les fédérateurs de cette logique, c'est une bonne démarche. C'est la seule démarche possible si on croit aux liens de la vie. »

Les liens, encore et toujours eux, au cœur du discours de Jackie. « Les gens du Nord sont des gens de partage », rappelle-t-il chaleureusement. Et dans son grand sourire on devine qu'il est fier d'en faire partie. ◆ **hotellaterrasse.fr**

> « Les circuits courts, c'est les liens de la vie, c'est le bonheur des gens : on a tous à y gagner. »

Anne Poupart

La safranière de la baie

La Ferme de Romiotte, à Ponthoile (80)

La précieuse épice se cultive aussi en bord de mer : un défi que se sont lancé Anne et Henri Poupart en 2009, et qui fait le bonheur des restaurateurs.

Une jolie petite fleur violette qui apparaît en une nuit et ne vit que 24 heures : c'est la brève destinée de cette précieuse variété de crocus dont on prélève le pistil, sous le nom de safran. Sa rareté et sa délicatesse en font l'épice la plus chère au monde : entre 30 000 et 40 000 € le kilo ! D'où son surnom d'or rouge. Car, pour obtenir un seul gramme de safran sec, il faut extraire les stigmates de 150 à 200 fleurs, le matin même de leur éclosion, puis les faire déshydrater.

C'est le travail auquel se consacre avec amour Anne Poupart, à la ferme de Roumiotte, qu'elle tient avec son mari. Outre la livraison du safran brut aux restaurateurs, elle vend des produits préparés à base de safran : gelée, sablés, vinaigre de cidre, miel parfumé, sirop… À réserver aux papilles délicates ! ◆

safrandelabaiedesomme.com

Hôtel*** La Terrasse

- Fort-Mahon Plage -

Restaurant **Le Homard Gourmand**
Brasserie **Les Jardins de la Terrasse**

1461, avenue de la Plage
80120 Fort-Mahon-Plage
Tél. : 03 22 23 37 77 **www.hotellaterrasse.fr**

Wilfrid Urbaniak

Chef de Chez Mado, au Crotoy (62)

Face à la « seule plage du Nord exposée au midi », comme on se plaît à le dire là-bas, le restaurant Chez Mado offre une vue imprenable sur la baie et une savoureuse cuisine du large. C'est aussi une institution historique.

Le restaurant porte encore le nom, et la trace, de sa fondatrice : Madeleine Poncelet, qui l'ouvrit en 1954. Véritable figure locale, couverte de bijoux, entourée de petits chiens sautillants et d'un perroquet chantant la Marseillaise, mais aussi chef étoilée, elle sut étendre la renommée de l'endroit jusqu'à Paris, attirant au Crotoy toute une clientèle issue de la jetset.

Michou Vallé, fidèle au service en salle depuis 55 ans, a connu cette période mythique et continue à transmettre ces belles valeurs d'accueil. La cuisine, elle, a été reprise par Wilfrid Urbaniak, diplômé à l'école hôtelière du Touquet et formé au Trianon Palace Hôtel de Versailles. Chef de cuisine de Mado depuis 1990, puis gérant salarié depuis 2002, il a obtenu en 2015 le titre de Maître Restaurateur, qu'il partage avec Joël Pereira, son second, et Isabelle Leroy, la patronne.

Les habitués viennent ici déguster des plats traditionnels : sole pochée et sa julienne de légumes gratinée, noisette d'agneau des prés-salés rôtie à la fleur de thym, givré de pomme verte au calvados…

Le titre vient récompenser une cuisine à base de produits frais : « Tout a évolué, dans notre métier, mais pas forcément dans le bon sens, exprime Wilfrid. Ce titre d'État est là pour le défendre, ça fait du bien ! » ◆ **chezmado.com**

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

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Louis de La Bassée

Agriculteur pour TerreAzur à Tourmignies (59)

Passionné par son métier, Louis de La Bassée fournit poireaux, courges et pommes de terre à TerreAzur et témoigne d'une chaleur humaine.

C'est une ferme familiale qui se transmet de père en fils. On y produit chaque année 20 tonnes de courgettes, autant de poireaux et plus de 15 tonnes de potirons, mais aussi des potimarrons, des courges butternut et spaghettis, et quelques autres légumes. Sur les 40 hectares, des prés sont également dévolus à une quinzaine de bêtes, « pour le plaisir, évoque l'agriculteur, et aussi pour récupérer le fumier, qui sert d'engrais pour les légumes. »

Installé en 1984, à la suite de ses parents, Louis de La Bassée travaille avec la société TerreAzur depuis 1992. Et il en dit spontanément beaucoup de bien : « C'est un métier de plus en plus difficile, on est de moins en moins rétribué, à cause de charges lourdes. C'est pour que ça que travailler avec TerreAzur, c'est plus que correct. Bien sûr, on s'informe du cours du jour, mais sans le suivre aveuglément. Si le cours est très bas, ce n'est pas pour autant qu'ils vont m'acheter mes produits une misère, on fait une moyenne. En échange, quand le cours grimpe, je ne réclame pas le maximum : ce n'est pas dans le contrat, c'est une parole donnée. C'est du bon sens. Et c'est surtout respectueux des aléas de mon travail. »

Chaque jour, Louis cueille, informe TerreAzur de ses quantités et va livrer. Pas de pression pour produire plus qu'il ne peut. Les légumes, fraîchement récoltés, sont distribués dans un rayon de 20 km, sans transit dans des réfrigérateurs : la qualité des produits s'en ressent.

Mais ce qui compte le plus, aux yeux de Louis, c'est la qualité de la relation humaine. « C'est une relation de confiance. Même si c'est une grosse société, l'ambiance est familiale. On s'appelle par son prénom. Ils sont à l'écoute, très compréhensifs. » 98 % de sa production est donc écoulée par ce biais. Un homme heureux, à l'entendre parler de son métier... ◆

6, rue de l'Église, 59551 Tourmignies

> « Avec TerreAzur, on n'est pas des numéros. »

Fier de mon équipement!

LE RENDEZ-VOUS DES CUISINES NOMADES
les Épicuriales
BORDEAUX

Tournus Equipement présent aux ***Epicuriales***, la manifestation emblématique de la gastronomie à Bordeaux, du 20 mai au 4 juin. 350 000 visiteurs parcourent les allées pour découvrir les 24 restaurants durant les 16 jours. Tournus Equipement a équipé la ***table de Pessac Leognan*** où Flora Mikula et ses invités font découvrir leurs talents.

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Olivier Bellin

L'Auberge des Glazicks, à Plomodiern (29)

Il raconte à travers son art culinaire son histoire « du bout du Finistère », cette côte sauvage qui lui ressemble tant. Olivier Bellin n'aurait pas pu développer sa cuisine identitaire, familiale, ancrée dans ses profondes racines bretonnes ailleurs que « chez lui », sa terre de cœur, sa Bretagne.

Brute et élégante, austère et authentique, frontale, terrienne, cohérente, la cuisine d'Olivier Bellin raconte la vie de cette région qui l'a vu naître avec, à chaque plat, la force, la beauté, la vérité et le relief âpre et majestueux de ce chef au charisme incontestable.

Gagnant du concours du Grand Ouest à 17 ans, il passe par les plus grandes maisons, se forme à l'excellence auprès de Joël Robuchon, Jacques Thorel, Denis Martin. Il garde de ces années une profonde amitié avec le chef triplement étoilé Fréderic Anton, puis revient sur ses terres en 1998 pour créer « sa » gastronomie, dans la lignée de la tradition familiale d'une mère et une grand-mère cuisinières. Il reprend les cuisines de L'Auberge des Glazicks, cette ancienne maréchalerie dans laquelle l'arrière-grand-mère et la grand-mère d'Olivier Bellin servaient autrefois la soupe. Il casse alors les codes familiaux sans les oublier, fait souffler un vent de « rebelle modernité », insuffle sa puissante personnalité, fait bouger les lignes de la cuisine dans ce lieu magnifique.

Une première étoile Michelin en 2005, une seconde en 2010 renforcent Olivier Bellin dans son travail et sa volonté de faire de l'Auberge des Glazicks un phare gastronomique du bout du monde ! Exposé aux quatre vents, son restaurant donne l'impression de ces maisons perdues où on a la chance de venir se réfugier, s'abriter, pour un moment de partage vrai, une expérience particulière.

Produits sans fards, purs, agneau d'exception, poissons du jour, Olivier Bellin aime cette province où chaque produit garde son identité saine, son goût absolu. Il travaille avec intelligence le blé noir, sa « marque de fabrique », rivée à l'ancrage du terroir familial. Il ose aussi le sans gluten, le végétarien ; il invente une gastronomie où la rudesse côtoie aisément le subtil.

On y vient chercher le réconfort d'un « Tourteau Fumé/Pomme de Terre Confite/Saucisson », d'un « Cochon de Ferme Kervilavel/Tartelette Iodée » ou encore d'un « Canard de Challans/Sauce Quatre Heures/Crémeux de Maïs/Asperge », sans oublier ses fameuses « Langoustines/Langues de cochon » et son incomparable « Kig Homardz », un vrai *kig ha far* (le pot-au-feu breton) revisité.

Maître Restaurateur (le premier en Bretagne !) dont les prestigieuses étoiles portent les valeurs du « fait maison », il s'étonne presque qu'il faille un titre pour attester d'une cuisine véridique. Oui, Maître restaurateur, bien sûr, évidemment, maintenant et pour toujours !

D'une grande générosité, breton de cœur et d'âme, passionné, fort comme un roc, droit, bien dans ses bottes, Olivier Bellin déborde d'énergie. Profondément humain, attentif, proche de ses équipes, il en impose mais cache une grande sensibilité et un talent hors norme, sans cesse en éveil. Une déferlante de génie gastronomique !

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

L'Auberge des Glazicks
7, rue de la Plage - 29550 Plomodiern
Tél. : 02 98 81 52 32
mail : aubergedesglazicks@orange.fr
www.aubergedesglazick.com

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

Suivez les actualités du Bureau d'Étude Gastronomique sur :
- www.lebureaudetude.com/category/actualites
- www.facebook.com/ripari

"Moi aussi j'ai droit aux meilleures recettes !"

Frantz Laguerre, Maître Restaurateur,
«Auberge de la Louvière» à Fort-Mahon-Plage (80)

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

Extras et saisonniers

Comment les employer dans la restauration ?

Sébastien Quennehen, correspondant filière CHR de KPMG Abbeville

En raison d'une activité fluctuante, irrégulière, soumise à des variations saisonnières, le restaurateur a la possibilité de recourir à des saisonniers et à des extras, qui sont employés, par principe, en CDD. Toutefois, le recours à ces contrats spécifiques reste très encadré par les textes : le code du travail, la jurisprudence et la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR). Il est donc important de connaître les règles régissant ces différents types de contrat.

LE RECOURS AU CONTRAT DE SAISONNIER

Le salarié saisonnier est un salarié employé dans un établissement saisonnier ou permanent pour effectuer des tâches appelées à se répéter chaque année à des dates à peu près fixes, dans le cadre d'une saison touristique. Cette variation d'activité doit être indépendante de la volonté de l'employeur.

La durée de la saison n'est pas précisée par les textes (mais la convention collective des hôtels, cafés, restaurants précise que le contrat saisonnier ne pourra être inférieur à un mois). Celle-ci est différente selon la localisation géographique de l'entreprise. Par exemple, sur les côtes de Picardie, il est d'usage, dans la profession, de considérer que la saison débute avec les vacances de printemps et se termine fin octobre. Toutefois, si les conditions climatiques sont favorables, la saison pourra être repoussée jusqu'en novembre.

Comme pour les salariés permanents, la durée de travail du saisonnier est limitée par un double plafond : **elle ne peut être supérieure à 46 heures en moyenne sur 12 semaines et ne peut excéder 48 heures sur une semaine.**

L'indemnité de précarité de 10 % n'est pas due pour les saisonniers ; ce CDD peut être renouvelé deux fois tout en restant dans le cadre de la saison. Toutefois, un contrat écrit est nécessaire. Faute d'un écrit signé du salarié, le contrat est requalifié en CDI.

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES : TRANSFORMATION DU CDD EN CDI APRÈS 3 SAISONS

La convention collective des HCR prévoit que les contrats saisonniers conclus pendant 3 années consécutives et qui couvrent toute la période d'ouverture de l'établissement, pourront être considérés comme étant en CDI.

Il est important de souligner que les saisonniers bénéficient des règles et avantages sociaux prévus par la convention collective des HCR (jours fériés garantis au prorata de la durée de leur contrat, mutuelle…).

LE RECOURS AU CONTRAT D'EXTRA

L'extra est un salarié employé pour une tâche déterminée à l'occasion d'un surcroît de travail momentané et irrégulier. Il est souvent engagé pour quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives, afin de faire face à cette variation de charge de travail, ponctuelle et inhérente à l'activité du secteur. Pour ces raisons, le contrat d'extra fait partie des contrats à durée déterminée dits d'usage, c'est-à-dire pour pourvoir des emplois temporaires par nature dont l'usage dans la profession est de ne pas recourir au CDI.

Le recours à des extras successifs est autorisé sous réserve de justifier que les emplois occupés par ces salariés sont temporaires. Il faut que l'emploi occupé soit rattaché à un événement particulier qui démontre le caractère nécessairement temporaire de l'emploi (exemples : un mariage, le dîner du nouvel an, un banquet…). Pour chaque vacation, un contrat d'extra doit être conclu par écrit et une DPAE doit être réalisée auprès des services de l'URSSAF.

Ces contrats spécifiques adaptés au secteur de la restauration ne privent pas les restaurateurs de recourir au CDD de droit commun, plus particulièrement pour pallier les absences temporaires de leurs salariés en CDI, et ce, quelle que soit la nature de l'absence (arrêt de travail, congé, remplacement du chef d'entreprise…).

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES : TRANSFORMATION DU CDD EN CDI

Par ailleurs, un extra qui se verrait confier par le même établissement des missions pendant plus de 60 jours dans un trimestre civil pourra demander la requalification de son contrat en contrat à durée indéterminée.

L'indemnité de précarité de 10 % n'est pas due pour les salariés recrutés en extra. ◆

Sébastien Quennehen © DR

Vous avez un site Internet. Mais êtes-vous suffisamment visible ? Zenchef offre à tous les Maîtres Restaurateurs lecteurs de *Terres de Chefs* un diagnostic de visibilité, afin d'évaluer l'efficacité de votre présence en ligne. Rendez-vous sur http://get.zenchef.com/terresdechefs

e-réputation

Êtes-vous assez visible ?

Renvoyer la meilleure image possible est un passage obligé pour tout restaurant qui souhaite réussir. Sur Internet, cette notoriété, si elle est bien travaillée, va inciter les clients à réserver dans votre établissement. Zenchef vous aide à construire la meilleure e-réputation pour votre restaurant.

Avoir un site bien référencé

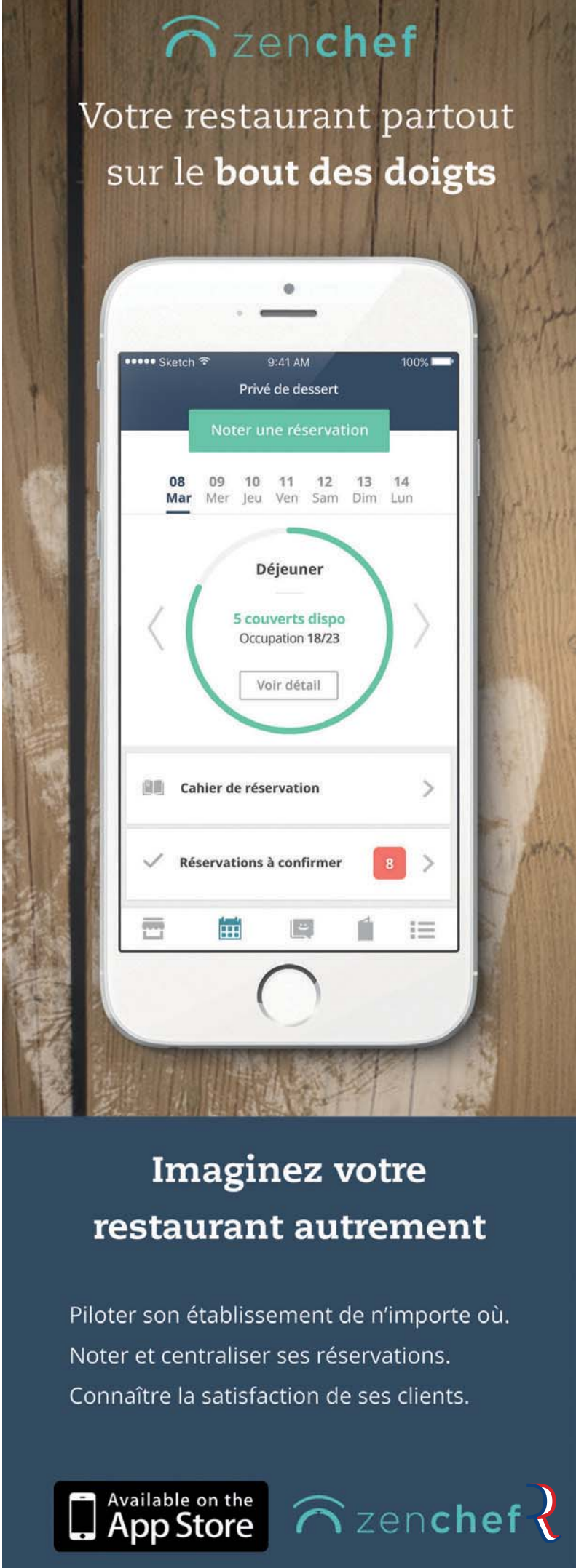
Pour se créer une image attractive, votre restaurant a besoin d'être visible sur le web. Cette vitrine digitale doit vous permettre d'être très bien référencé dans les moteurs de recherche. Zenchef met en avant votre site Internet et le rend attractif, avec la publication de vos menus, des photos de qualité qui incarnent votre maison, sans oublier les coordonnées de votre établissement.

Répondre à tous les avis

Grâce à Zenchef, vous accédez en un clic aux avis laissés sur votre établissement sur les différents sites de recommandations. Vous pouvez ainsi répondre à chacun d'eux et améliorer votre référencement. De plus, il est possible publier les meilleurs commentaires sur vos réseaux sociaux. Vous utiliserez l'expérience réussie vos clients comme une publicité afin de convaincre d'autres personnes de venir manger chez vous.

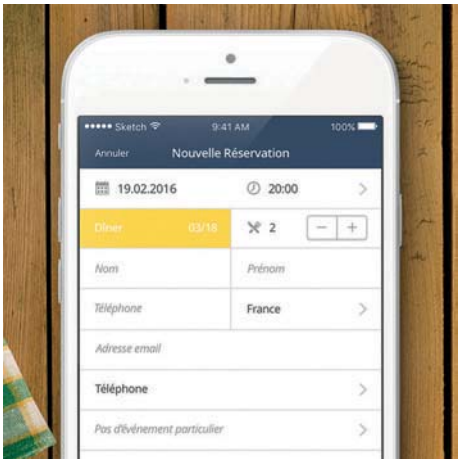
Activer ses réseaux sociaux

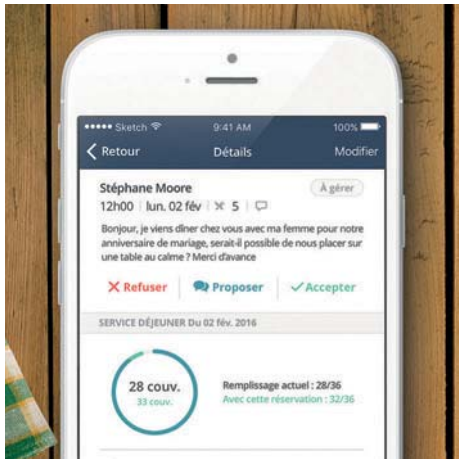
Construire son e-réputation passe aussi par la définition ce que vous voulez dire sur votre restaurant. Il faut concevoir vos réseaux sociaux comme des médias que vous pouvez gérer depuis Zenchef : partager les coulisses de la cuisine sur Facebook, publier des photos de vos plats sur Instagram, annoncer vos événements sur Twitter, etc. Autant de contenus qui vont faire parler de votre restaurant sur la toile et susciter l'intérêt des internautes afin qu'ils deviennent vos clients.

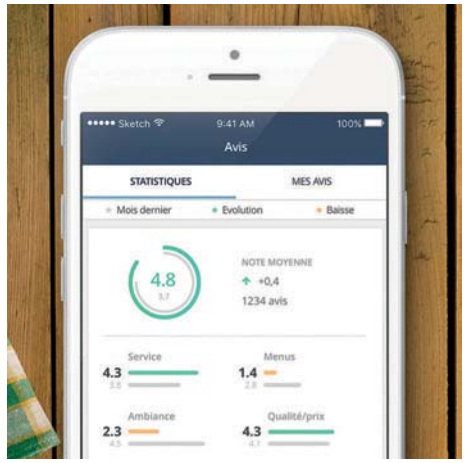


Un cahier de réservation digital

Zenchef défend l'indépendance des restaurateurs







Les sites apporteurs d'affaires et les annuaires d'avis mettent la main sur la communication des restaurants, ce qu'ils n'ont, pour certains, pas choisi. Zenchef veut redonner leur indépendance aux restaurateurs en leurs permettant de gérer leur présence en ligne.

Le cahier de réservation digital

Toutes les réservations reçues par différents canaux (téléphone, internet, passage des clients) sont notées dans un seul et même endroit, selon des créneaux horaires définis. Le restaurateur peut ainsi savoir à toute heure l'évolution de son taux d'occupation pour ajuster ses équipes, anticiper son approvisionnement et lancer une communication, incitant de nouveaux clients à venir. Zenchef est donc un véritable outil de pilotage pour leur établissement. Les restaurateurs peuvent anticiper les conditions d'accueil pour maximiser la satisfaction de leurs clients et ne pas mettre en danger le personnel pendant le service.

La création d'un fichier clients qualifié

Noter toutes ses réservations dans le cahier Zenchef est un canal d'acquisition de clients gratuit. Dans Zenchef, chaque réservation est enregistrée avec un nom, un email et un numéro de téléphone. À chaque venue d'un client, le restaurateur va ainsi pouvoir récupérer son historique, ses préférences ses allergies s'il en a, etc. Ces données lui permettront d'enrichir sa connaissance afin de mieux adapter les futures communications qu'il lui adressera.

La gestion des avis clients

Grâce au cahier de réservation digital, le restaurateur peut se concentrer sur l'essentiel : faire plaisir aux clients. En effet, à chaque venue, un formulaire d'avis est envoyé au client, grâce à l'email collecté lors de la réservation. Ces informations clés permettront au restaurateur, non seulement de mesurer le degré de satisfaction de ses clients, mais également d'optimiser le fonctionnement de son restaurant. Enfin, il améliorera la réputation de son établissement, ce qui générera du bouche-à-oreille et de nouvelles réservations.

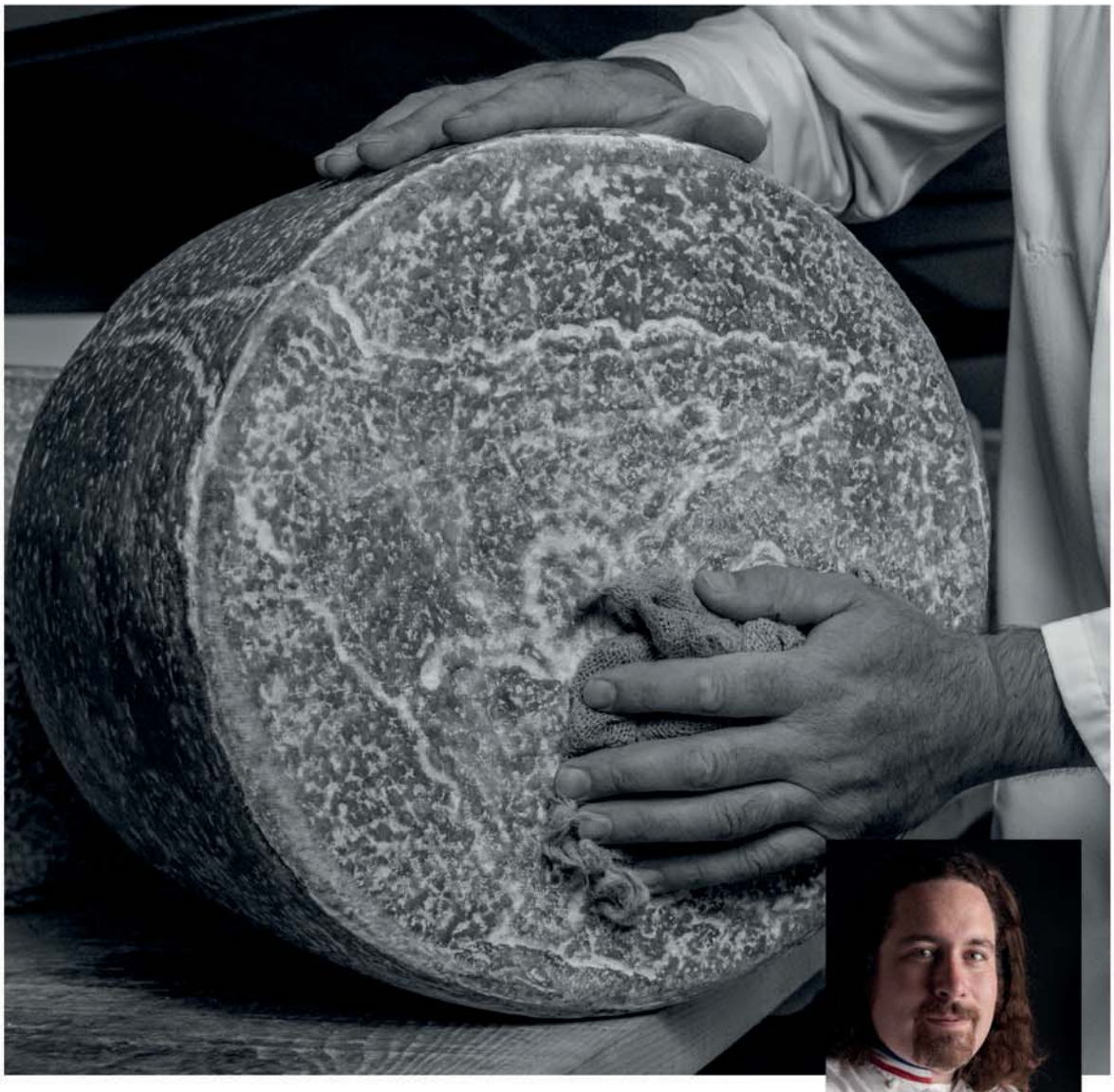
Plus d'informations : Zenchef met gratuitement à disposition un cahier de réservations à tous les restaurateurs qui le souhaitent. Il suffit pour cela de se connecter à **onboarding.zenchef.com** ou de télécharger l'application Zenchef pour iPhone et iPad.

> « Noter ses réservations dans le cahier Zenchef est un canal d'acquisition de clients gratuit. »

L'AVIS DE FRANÇOIS LEGOUPIL, ASSOCIÉ KPMG

« L'utilisation de Zenchef permet à nos clients non seulement de se constituer une base de contacts, mais aussi d'optimiser le planning des employés, tout en respectant le droit social. Grâce au cahier de réservations digital proposé par Zenchef, nous conseillons nos clients restaurateurs sur le nombre optimal de services, en calculant le prix de revient de chaque service et nous adaptons ainsi les jours de fermeture de l'établissement.

Plus qu'un outil de réservations, Zenchef nous permet d'accompagner nos clients dans leurs prises de décisions. »



L'Affineur du Chef,

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

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

www.passionfroid.fr

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid
groupe pomona

Abbaye du Mont des Cats

Un fromage dans la plus pure tradition monastique distribué par PassionFroid

« Point de bon plateau de fromages sans un Maroilles et un Mont des Cats. » C'est ce qu'on a coutume de dire dans la région. Ce fromage à pâte pressée non cuite remonte à la fondation de l'abbaye, en 1826. Sa production a toujours fait vivre le monastère. La recette provient de l'abbaye du Port du Salut, dans la Mayenne (53), qui la mit au point en 1816, puis la diffusa aux différents moines trappistes comme moyen de subsistance. Chaque abbaye se l'est appropriée en développant sa particularité.

À l'origine, les moines du Mont des Cats possédaient leur propre troupeau, mais, devant le succès régional connu par le fromage, il fut bientôt insuffisant. Aujourd'hui, le lait de vache est intégralement collecté aux abords de l'abbaye de Godewaersvelde (59), qui produit 180 tonnes de fromage par an. Entièrement réalisé à la main par les moins, il forme un disque de 2 kg, épais de 4 cm et d'un diamètre de 25 cm. Il est principalement vendu à la coupe, dans les grandes surfaces du Nord et, dans une moindre mesure, en Belgique et à Paris.

D'où l'intérêt du travail avec PassionFroid, qui a commencé il y a environ 2 ans : par l'intermédiaire de ce distributeur, le fromage gagne les plateaux des restaurateurs, même si ce réseau de distribution reste encore très minoritaire. C'est un premier pas pour étendre le marché vers un nouveau secteur, dont le chiffre d'affaires a progressé de 11 % en 2015.

Ce fromage moelleux et doux a reçu le label Saveur en'Or, qui valorise les produits alimentaires régionaux. Parmi ses cousins, on trouvera le Mont des Cats vieux, produit en petite quantité, et le tout récent Mont des Cats à la bière trappiste, également produite sur place, affiné plus longtemps dans les caves de l'abbaye.

Avis aux connaisseurs… comme aux curieux qui ne connaissent pas encore. ◆

abbaye-montdescats.fr

COFRAVIN
– Père & fils –

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

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

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

Les cuvées des Maîtres Restaurateurs

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

© Olivier Roux

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. Pour passer commande, veuillez découper, remplir et nous retourner le bon de commande ci-dessous.

Aurélie Laurentjoye et Pierre Négrevergne

CUVÉE AFMR
BON DE COMMANDE

minimum de commande : 36 bouteilles

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Adresse de facturation :
Sté : .....
Rue : .....
CP/Ville : .....
Mme / Mr : .....
Téléphone : .....
Mail : .....

Adresse de livraison si différente
Sté : .....
Rue : .....
CP/Ville : .....
Mme / Mr : .....
Téléphone : .....
Mail : .....

Désignation des produits	Couleur	Nombre de cartons carton de 6 bouteilles	Prix de la bouteille 9.96 € ht	Total ht
Bouteille 75 cl Cuvée AFMR 55% Grenache et 45% Syrah Domaine Clos Bellane à Valréas	ROUGE 2015		59.76 €	
Bouteille 75 cl Cuvée AFMR 65% Marsanne, 21% Roussane, 12% Viognier, 2% Roussane Botrytis de Novembre 2013 Domaine Clos Bellane à Valréas	BLANC 2015		59.76 €	
			Frais de port ht Inférieur à 72 bouteilles	50.40 €
			Franco à partir de 72 bouteilles	0.00 €
			Total ht	
			Tva à 20 %	
			Total ttc	

Conditions de règlement
50% d'acompte à la commande
Solde du règlement à la livraison (Automne 2016)

Merci de nous retourner votre bon de commande accompagné de votre acompte à :
Vins sur Mesures - 5 rue Ernest Cognacq
92300 Levallois-Perret

La commande est ferme et définitive, sans rétractation possible car la cuvée AFMR est produite à un tirage limité.

Date / Signature / Tampon

Vins Sur Mesures - 5 rue Ernest Cognacq - 92300 Levallois-Perret - France
TVA FR 65 514 470 590 - RCS Nanterre 514 470 590 - Siret 514 470 590 00019 - Code APE 1102B
www.vins-sur-mesures.fr contact@pierre-negrevergne.com Tél : +33 647 422 422

enomatic®
wine serving systems

produire du vin est un art, le servir est une science

à partir de
60 € HT/mois

eno one
nouveau système compact, plug & play et modulaire
pour 2 bouteilles réfrigérées

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

enomatic france
5ter Rue D'Arsonval - 75015 Paris
Tel: 01 75 43 46 48
info@enomatic.fr www.enomatic.fr

Valréas

Côtes du Rhône Village depuis 1967

Valréas bénéficie d'un climat frontière entre la fraîcheur des Alpes, le soleil de la Provence et le mistral de la vallée du Rhône. Surplombée par la montagne de la Lance et le Mont Ventoux, cette région viticole se caractérise par des coteaux et une diversité des cultures. On y trouvera également des champs de lavande, des chênes truffiers, des oliviers, des abricotiers, des zones boisées naturelles et de la plaine. La vigne donne de très beaux raisins pour l'élaboration de grands vins. La commune viticole de Valréas **Côtes du Rhône Village** est la plus grande de France après Saint-Émilion. Elle est située en moyenne à 245 m d'altitude, mais on y trouve de la vigne jusqu'à 450 m.

Sols
Terrasses d'argile rouge plus ou moins caillouteuses, calcaire.

Climat
Méditerranéen.

Cépages rouges
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault.

Cépages blancs
Grenache Blanc, Marsanne, Roussane, Bourboulenc, Viognier, Clairette.

Les vins rouges y sont reconnus pour leur élégance ; ils sont agréables à boire dès leur jeunesse, car ils possèdent une grande fraîcheur. Se révèleront au fil du temps des notes de fruits noirs, d'épices douces et de réglisse.
Les vins blancs y possèdent des arômes de fruits blancs et d'agrumes, ainsi que des notes florales. ◆

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

LE CLIN D'ŒIL VIGNERON

STÉPHANE VEDEAU

Stéphane Vedeau a acquis en 2010 le Clos Bellane, situé au sud-est de Valréas, au nord de l'enclave des papes, dans le Vaucluse. Le vignoble bénéficie d'un panorama exceptionnel sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail.

Il couvre 48 ha d'un seul tenant et bénéficie d'une exposition sud-est/sud-ouest hors du commun. Le calcaire actif des sols apporte une fraîcheur structurelle et une minéralité complexe aux vins du domaine.
Certifié bio depuis 2014, ce vin est réalisé à partir de levures indigènes.
Le tri est manuel, afin que soit sélectionné le meilleur de la récolte.
L'élevage des vins se fait en barriques, en foudres ou en cuves de béton.
Le respect de l'intégrité des raisins permet à la fermentation de se dérouler en douceur. La cave est conçue sur le principe de l'alimentation gravitaire, afin de respecter la vendange.
Elle est équipée d'un matériel moderne et performant, intégrant technologie de pointe et présence irremplaçable de l'homme : cuverie Inox thermo-régulée, éraflage automatique, pigeage à la bourguignonne, pressoir pneumatique.
Les chais semi-enterrés sont propices au travail patient vers la finesse, permettant de peaufiner les élevages et de stocker les vins sans climatisation.

Stéphane Vedeau est un grand vigneron, ses vins sont élégants et structurés. Toujours en quête du meilleur pour offrir des cuvées raffinées, sa conduite irréprochable du vignoble lui permet d'atteindre l'excellence. ◆

Le Clos Bellane • Route de Vinsobres
Chemin Sainte-Croix • 84600 Valréas
Tél. : 04 90 35 22 64

Scodif

La passion de la glace

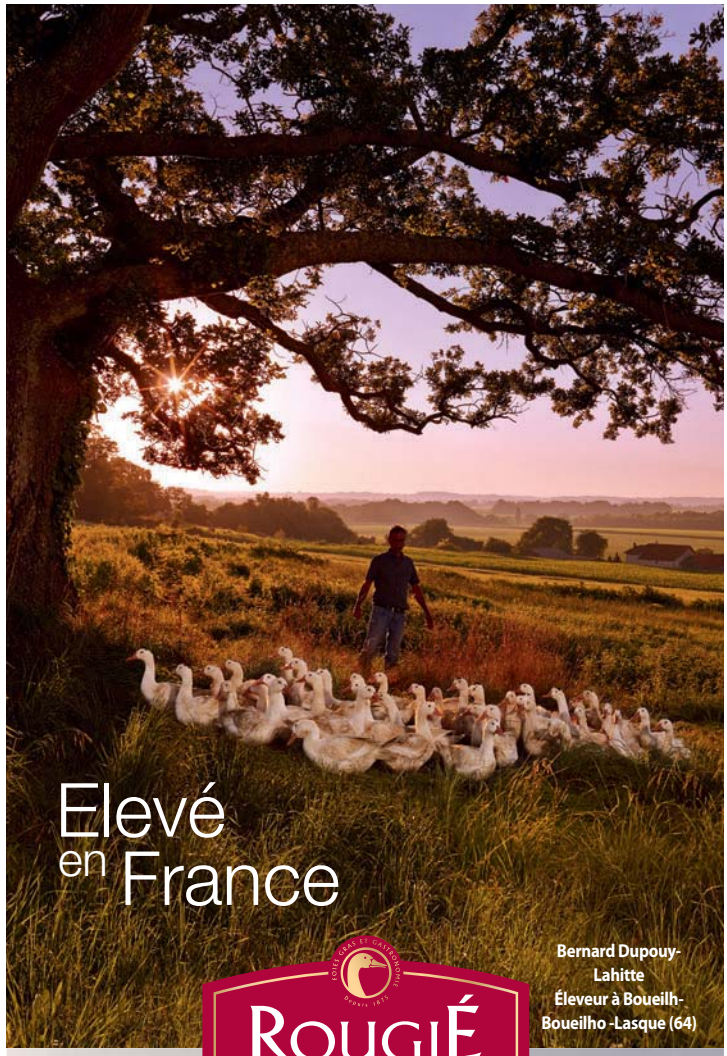
Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5 000 kg

- 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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Retrouvez toute l'actu Rougié
sur notre page Facebook

www.rougie.com

PUBLICIS ACTIV - Photos : Astria Studio

Éloge des produits frais

Le mot du nutritionniste pour *Terres de Chefs*

Être Maître Restaurateur, c'est s'engager à servir une cuisine faite à partir de produits bruts, majoritairement frais et intégrant les circuits courts.

Être nutritionniste, c'est conseiller la consommation de produits frais et régionaux, afin que la qualité nutritionnelle soit maximale.

Quand on fait le choix d'un produit frais, on choisit un aliment qui à la fois a plus de goût et qui est plus riche en nutriments et en micronutriments. C'est pourquoi la frontière entre la gastronomie et la nutrition est souvent très mince, le goût et la santé ayant souvent les mêmes exigences.

Les fruits et les légumes perdent progressivement leurs vitamines après récolte : la lumière, le développement des micro-organismes dans l'eau du produit, l'oxygène… Savoir conserver les aliments, c'est préserver leurs qualités organoleptiques et leur potentiel nutritionnel. Lors de la conservation des aliments, il faut donc veiller à préserver la chaîne du froid. Une rupture entraîne une dénaturation précoce des qualités nutritionnelles de l'aliment, ce qui altère son aspect, sa tenue à la cuisson et surtout son goût. Il en est de même pour les viandes et les poissons. Respecter les températures et les conservations courtes, c'est permettre d'exploiter toutes les qualités du produit.

Qu'est-ce qu'une assiette santé ? C'est une assiette « Picasso » ! C'est-à-dire avec un maximum de couleurs, qui représentent la fraîcheur et la diversité des aliments, pour un maximum de nutriments et de micronutriments, répondant ainsi aux plaisirs du palais et aux besoins de l'organisme.

Le grand concours national de cuisine « Le Panier Mystère 100 % frais, 100 % brut, 100 % terroirs », organisé par Terres de Chefs et PassionFroid du groupe Pomona, illustre à la perfection les talents des chefs cuisiniers Maîtres Restaurateurs : celui de mettre leur art au service des produits frais pour exalter leurs goûts et leurs bienfaits pour la santé.

Pascal Nourtier ◆

> « Cuisiner les produits frais : allier le goût à la santé. »

PASCAL NOURTIER

Pascal Nourtier est diététicien-nutritionniste depuis 2005.
Il a terminé ses études en stage à l'Hôpital Necker Enfants Malades (Paris XV) et y a commencé sa carrière professionnelle.
Très intéressé par les plantes et les épices, il est également diplômé en phytothérapie et en micronutrition.
Dès son plus jeune âge, il est passionné de cuisine traditionnelle, aux côtés de ses grands-mères, ce qui lui donnera envie de mettre un pied dans la restauration. En saison d'abord, puis tous les week-ends et toutes les vacances scolaires, 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 à la carte des menus « alimentation santé ». D'abord commis de cuisine, il écume différents établissements de la Côte Atlantique pour finir second, aux côtés d'un chef. C'est cette passion pour la gastronomie, le goût, mais aussi l'intérêt pour la santé, qui l'ont conduit vers son métier, et c'est pourquoi il est toujours resté proche des restaurateurs.
pnourtier@gmail.com
nutritionniste-paris.com

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les solutions gaz propane Butagaz :

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

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

Programme Butaprimes : Financez vos projets de rénovation !

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

LE PROGRAMME BUTAPRIMES

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

APPEL NON SURTAXE

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

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

Butagaz

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

Le Panier Mystère

Nicolas Prodhomme (35), gagnant 2016

C'est dans les locaux de la prestigieuse école française de gastronomie Ferrandi, à Paris, que s'est déroulée la finale nationale de ce Panier Mystère, le 12 avril 2016, après 10 sélections régionales, qui se sont déroulées entre septembre 2015 et mars 2016.

Bien des chefs ont participé pour la première fois de leur carrière à ce concours et nous ont dit tout le plaisir qu'ils ont eu, même sans être qualifiés pour la finale, à travailler dans des conditions d'imagination et de timing imposés. Et surtout le plaisir d'avoir pu rencontrer et échanger avec leurs confrères, ce qui ne leur est pas souvent permis.

Le président Francis Attrazic, au nom de l'AFMR et de *Terres de Chefs,* remercie tous les partenaires qui ont permis ce concours, comme PassionFroid du groupe Pomona, qui, de plus, a offert aux invités un buffet présentant ses magnifiques produits de terroirs, ainsi que Butagaz, pour son soutien budgétaire, mais aussi TerreAzur, qui a mis ses beaux produits frais de saison à disposition des chefs, Rougié pour son foie gras de qualité, CampagnesTV, qui a relayé l'événement sur le câble et le satellite, l'AFPA pour son accueil, le lycée Paul-Augier, le salon RestoNouvo d'Avignon, Dito Sama, avec ses petits matériels si utiles aux cuisiniers, et tous ceux qui ont contribué à ce bel événement, unique en son genre.

Merci à Olivier Denizard, responsable des événements de l'école Ferrandi, pour nous avoir aidé à réussir cette finale dans une ambiance de fête culinaire. Merci aussi à Dominique Loiseau, à Ariane Massenet et à Olivier Bellin pour s'être livrés, en compagnie des 5 autres jurés, à la notation des finalistes avec intelligence et finesse. Merci enfin à tous les Maîtres Restaurateurs qui ont cru à ce challenge.

Cette première édition en appelle d'autres. Souhaitons voir des chefs de cuisine non seulement Maîtres Restaurateurs, mais aussi affiliés à d'autres références de qualité (Disciples d'Escoffier, Toques blanches, Maîtres cuisiniers, etc.) concourir pour affirmer leur talent au service de la gastronomie française authentique. ◆ **paniermystere.fr**

PROTECTION VOL PRO

TÉLÉSURVEILLANCE

CAMBRIOLAGES, AGRESSIONS,

ON VEILLE POUR VOUS !

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

Protection Vol PRO est assuré par EPS, N°1 français de la télésurveillance (source : Atlas de la Sécurité 2014) - R.C.S. Strasbourg n° 338 780 513 - titulaire d'une autorisation administrative délivrée par le Conseil National des Activités Privées de Sécurité en date du 02/12/2013 sous le numéro AUT-067-2112-12-01-20130359358, qui ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient - Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les Conditions Générales et disponibilité géographique. *Tarif HT pour l'équipement de base en formule ESSENTIEL (hors frais de communication éventuels et options - installation et mise en service : 149 € HT).

Crédit Mutuel

Cambriolages, agressions, risques d'incendie…

VOTRE RESTAURANT SOUS HAUTE-PROTECTION !

La restauration n'est malheureusement pas épargnée par le cambriolage, les agressions et l'incendie.
Près de 63 000 cambriolages de locaux professionnels ont lieu en France chaque année[1], engendrant des pertes d'exploitation importantes dues au vol d'équipements et de marchandises, ainsi qu'aux agressions.

Protection Vol Pro du Crédit-Mutuel est une solution simple et compétitive qui protège efficacement votre outil de travail et vos collaborateurs de ces méfaits. Ce service est assuré par sa filiale EPS, n° 1 de la télésurveillance en France, qui protège au quotidien plus de 375 000 abonnés et qui met aujourd'hui tout son savoir-faire au service des adhérents de l'AFMR.

Les formules **Protection Vol Pro** « tout compris » incluent :
– La mise à disposition d'un système d'alarme connecté et évolutif : nul besoin d'acheter un matériel souvent très coûteux !
– Son contrôle à distance régulier et sa maintenance sur place par un professionnel de la sécurité, y compris le changement des piles.
– La télésurveillance de vos locaux 24 h/24 par un centre de surveillance EPS.
– Le pilotage à distance du système d'alarme, grâce à l'application mobile et à l'espace abonné EPS (sous réserve de compatibilité).

En formule **Essentiel** à partir de 29 € HT/mois[2], vous êtes informé immédiatement en cas d'alarme.
En formule **Intégral** à partir de 38 € HT/mois[2], en cas d'alerte confirmée, un agent de sécurité intervient sur place et les forces de l'ordre sont informées.

Installation assurée !
Un professionnel de la sécurité procède à un diagnostic des lieux, installe le système d'alarme et vous forme à son utilisation (- 50 % sur les frais d'installation et de mise en service pour toute souscription jusqu'au 31/08/2016, soit 75 € HT au lieu de 149 € HT[3]).

En cas de menace ou d'agression…
Quelle que soit la formule souscrite, un simple appui sur une touche du clavier ou de la télécommande prévient immédiatement le centre de surveillance d'une situation à risque. Ce dernier prend les mesures nécessaires pour vous venir en aide et informe si nécessaire les forces de l'ordre.

Se protéger des risques d'incendie…
En option pour 3 € HT/mois, le détecteur de fumée télésurveillé[4] renforce votre sécurité et celle de vos collaborateurs. Il veille même lorsque le système d'alarme est à l'arrêt et vous êtes également informé d'un déclenchement quand vous n'êtes pas sur place. En cas de nécessité, le centre de surveillance peut alerter les secours.

En savoir plus sur **Protection Vol Pro** :
rendez-vous dans les caisses de Crédit Mutuel ou sur
www.creditmutuelprotectionvol.com

(1) Source : bulletin annuel de l'ONDRP 2014.
(2) Tarifs au 01/05/2016, soit 34,80 € TTC pour un équipement de base en formule Essentiel et 45,60 € TTC pour un équipement de base en formule Intégral.
(3) Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours.
(4) Protection du risque d'incendie par détection de fumée. Ce Détecteur Avertisseur Autonome de Fumée ne remplace ou ne constitue en aucun cas un Système de Sécurité Incendie, imposé par la réglementation.

EPS (RCS Strasbourg n° 338 780 513) est titulaire d'une autorisation administrative délivrée par le CNAPS le 02/12/2013 sous le numéro AUT-067-2112-12-01-20130359358, qui ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient. Centres de Télésurveillance EPS certifiés APSAD, type P3 maillé, sous les n° 163.00.31 et 216.10.31, conformément à la règle APSAD R31. Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les Conditions Générales, de disponibilité géographique et d'éligibilité.

SeaWeb Europe
Concours Olivier Roellinger

Il s'étend à l'Europe !

Après quatre éditions en France et deux éditions en Espagne, le concours Olivier Roellinger s'étend à l'Europe, afin de mobiliser les jeunes chefs européens autour de la préservation des ressources de la mer.

Véritable lien entre les professionnels de la filière et les consommateurs, les chefs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources, en choisissant des espèces dont les stocks sont en bon état. Par ailleurs, ils savent mieux que quiconque faire découvrir aux consommateurs des espèces souvent méconnues ou jugées moins « nobles » que d'autres, mais pourtant tout aussi délicieuses, et dont les stocks ne sont pas fragilisés.

Les ressources de la mer se raréfient, alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. C'est pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu'ils peuvent jouer au sein de la filière (pêche et aquaculture) qu'a été créé le concours Olivier Roellinger, cofondé par SeaWeb Europe et Ferrandi Paris, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard et l'association Relais & Châteaux.

Le palmarès et la remise des prix ont eu lieu le 8 juin 2016 au siège de l'Unesco, à Paris, à l'occasion de la Journée Mondiale des Océans.

PALMARÈS

Catégorie élèves en formation en hôtellerie restauration

• Étudiants d'Europe du Nord et de l'Est

1er prix : Haralds Sauss, de l'école hôtelière de Riga (Lettonie)

• Étudiants d'Europe du Sud

1er prix : Jorge Metade, de l'école hôtelière des Açores (Portugal)

• Étudiants d'Europe de l'Ouest.

1er prix : Martin Quere, du Lycée hôtelier de Dinard (France)

Catégorie jeunes professionnels européens

1er prix : Emmanuelle Charles, du restaurant La Butte, à Plouider, (France)

SeaWeb Europe

www.seaweb-europe.org
contact@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**

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

Bon pour le climat

Pierre Caillet

Le cuisinier jardinier

Lorsque nous avons créé **Bon pour le climat** avec François Pasteau, nous savions que d'autres chefs seraient susceptibles d'incarner cette démarche. Avec Pierre Caillet, le plaisir fut intense, tant les critères de **Bon pour le climat** constituent l'ADN de sa cuisine : la saison, le local et le végétal : un vrai « cuisinier-jardinier ». Cet ancien élève de l'école Hôtelière du Touquet s'est perfectionné en France et à l'étranger auprès de chefs illustres. En 2007, il reprend Le Bec Cauchois, à Valmont (76). Un an après, il est le premier Maître Restaurateur de sa région. En 2011, il devient M.O.F. (il n'a que 30 ans) et, en 2012, il reçoit sa première étoile.

Avec sa femme Cécile, ils ont eu un coup de cœur pour une maison normande du XVIIIe siècle, au bord d'un étang. Au jardin, de petites ardoises sont disposées au pied de chaque plante pour le plaisir des clients, qui profitent ainsi de la visite avant ou après le voyage culinaire. Dans ses potagers, Pierre cultive plus de 200 variétés, qui produisent environ 600 kg de plantes aromatiques, de fruits et de légumes par an, sans aucun intrant synthétique.

La culture du produit local, la connaissance et la compréhension des produits lui paraissent incontournables pour bien faire son métier. Deux critères sont à la base de ses créations : la saison et le local. C'est pourquoi il a aussi consacré beaucoup de temps à se constituer un réseau de producteurs de proximité valorisant le terroir normand et qui sont en première page de sa carte. En outre, par respect du travail de ces producteurs, Pierre Caillet s'emploie à tout utiliser dans le produit, y compris les fanes et les parures (qui peuvent rentrer par exemple dans les sauces). Il en résulte des assiettes très colorées, avec des fleurs sauvages sur une base de sauces et de gelées souvent vertes, combinaison subtile de saveurs et de couleurs du jardin et de la région.

Enfin, dans une volonté de transmettre ses savoirs, il donne également des cours de cuisine sur l'emploi des légumes et des herbes sauvages. Une belle démarche à suivre... ◆

lebecaucauchois.com

Jean-Luc Fessard

EQUIP HOTEL PARIS 16

Hotel & Restaurant Business Place

06-10 novembre 2016 / Paris / France

1 600 exposants / 30 secteurs d'activité / 111 000 professionnels / 37 pays / 5 halls d'exposition

www.equiphotel.com

Organisé par
Reed Expositions

TRANSGOURMET

Fête de la Gastronomie

23, 24 et 25 septembre 2016 sur le thème des cuisines populaires

Après le succès rencontré en 2015 (2 millions de visiteurs et 300 000 professionnels réunis autour de 11150 événements), le Commissariat général à la Fête de la Gastronomie prépare ardemment l'édition 2016, autour d'un thème particulièrement fédérateur.

© Sonia Dupuis / Cook and Com

© Fête de la Gastronomie 2015 - Parvis de Montparnasse : Sonia Dupuis / Cook and Com

Première offre touristique gastronomique pour le pays, cet événement initié par le Ministère de l'Économie depuis 2011 encourage les professionnels du secteur en honorant la qualité de leur travail et leur investissement. Valorisant l'excellence des savoir-faire français, elle ouvre des opportunités nouvelles tant aux professionnels de la gastronomie qu'aux amateurs.

C'est une manière de rendre la gastronomie accessible à tous, des enfants aux personnes âgées en passant par les publics les plus fragilisés, au moyen d'événements variés : banquets populaires, pique-niques, visites et itinéraires gastronomique, rencontres, ateliers, concours…

Symbole du vivre ensemble

Martine Pinville, secrétaire d'État en charge du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire, propose d'explorer la thématique « cuisines populaires » pour l'édition 2016 de la Fête de la Gastronomie. Cuisines de tous les jours, des repas de famille ou des moments entre amis, elles sont les symboles de notre vivre ensemble. Simples et accessibles, conviviales et fédératrices, elles se nourrissent de la diversité, de la rue, du monde et de l'imaginaire collectif. En outre, elles valorisent les produits régionaux.

Temps forts 2016 : les leçons de cuisines populaires

Les porteurs de projets sont invités à partager sous forme d'ateliers-rencontres une recette qui leur est chère et qui représente le mieux pour eux les cuisines populaires. Il s'agira par exemple de faire monter une mayonnaise, d'ouvrir des huîtres à la main, de travailler un beurre blanc, de lever un filet ou encore de découper une volaille. Les leçons de cuisines populaires seront aussi l'occasion de découvrir des nouveaux plats et des recettes authentiques.

Comment participer ?

Pour labelliser un projet « Fête de la Gastronomie », rien de plus simple : allez sur la page « Inscrivez votre événement » sur le site Internet de la Fête de la Gastronomie et remplissez les champs demandés. L'équipe du Commissariat général étudiera chaque proposition d'événements dans les meilleurs délais. Les porteurs de projet recevront une confirmation d'inscription.

Quelques idées, parmi d'autres, de projets pour les Maîtres Restaurateurs : visite du restaurant, ateliers dégustation, découverte de nouveaux plats ou de nouveaux produits en présence des producteurs, menu spécial Fête de la Gastronomie, leçons de cuisines populaires, performances, concours, etc.
À vous de nous proposer vos idées ! ◆

Site : fete-gastronomie.fr
Tél. : 01 53 18 85 21
E-mail : projet@fete-gastronomie.fr

RESTO NOUVO

9, 10 & 11 Octobre 2016

Avignon
Parc des Expositions

4ème ÉDITION

Salon Professionnel pour la Restauration,
les Métiers de Bouche et le Commerce Alimentaire

www.restonouvo.com

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

Quentin Hoffmann

Chef et conseiller des chefs

Maître Restaurateur du restaurant La cuisine de Quentin, à Paris, Quentin Hoffmann est aussi le co-fondateur d'une société de conseil appelée Food Maker.

Quentin Hoffmann a toujours voulu devenir restaurateur. Après une formation complète (BTS action commerciale, formation acheteur grande surface, licence à l'École des arts de la table de Paris), il passe 3 années dans le groupe de Guy Savoy. En 2006, il ouvre La Cantine de Quentin, sur les bords du canal Saint-Martin, à Paris, et obtient le titre de Maître Restaurateur en 2015. Son concept de restaurant, épicerie fine et cave à vin est immédiatement un succès.

La même année, Quentin crée avec son père (spécialiste en marketing-communication et en cession d'entreprises) une société de conseils, Food Maker, dont l'objet est d'aider les futurs restaurateurs dans leurs projets de création ainsi que les jeunes restaurateurs installés, afin de les accompagner et de les aider à améliorer leurs performances.

La société Food Maker travaille à la carte et peut prendre un projet de A à Z, ou ne traiter qu'un seul sujet :

- recherche de fonds de commerce ;
- négociation du bail ;
- création des statuts de société ;
- pacte d'actionnaires ;
- mise en place de la comptabilité ;
- préparation du business plan ;
- recherche du financement ;
- négociation avec la banque des conditions de travail ;
- recherche et négociation de licences ;
- création des cartes et menus ;
- création de la carte des vins ;
- formation des collaborateurs ;
- charte graphique ;
- contrôle des achats (prix/qualité/ratios) ;
- contrôle de l'hygiène et des normes HACCP...

La société ne travaille qu'avec des partenaires connaissant le monde de la restauration (avocats, comptables, banquiers, graphistes...). Elle ne possède pas de contrat type, chaque client est un cas particulier. ◆

Contact : lacantinedequentin@hotmail.fr

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