LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION

Terres de Chefs

FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Focus Femmes

PRINTEMPS 2014 – n°12

Josy et Valérie Bandecchi
Josy Jo (06)

Stéphanie Aimé
La Table de Fanette (83)

Fatéma Hal
Le Mansouria (75011)

Nancy Bourguignon
Du côté des Olivades (13)

Sylvie Grucker
Le Pressoir de Bacchus (67)

Dominique Loiseau
Tante Marguerite (75007)

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

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

Crème SUPÉRIEURE

Une tenue onctueuse pour toutes vos émulsions et vos sauces

Ne tranche pas au déglaçage

Une saveur unique qui donne du goût à toutes vos préparations

Partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs

Crédit photo : Thierry Leroy.

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

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

Rejoignez-nous sur facebook / chefspresidentprofessionnel

PRÉSIDENT Professionnel

Sylvia Pinel

Ministre de l'Artisanat,
du Commerce et du Tourisme

Je tiens à féliciter l'association d'avoir choisi de consacrer ce numéro aux femmes Maîtres Restaurateurs.

Comme vous le savez, le Gouvernement œuvre pour le rétablissement d'une égalité réelle entre les femmes et les hommes et cette ambition ne pourra aboutir que si elle implique l'ensemble de la société française. Votre secteur, qui est un formidable vecteur de transmission de valeurs, a un rôle éminent à jouer.

Le secteur de la restauration doit poursuivre et amplifier son action pour résorber les inégalités professionnelles entre les femmes et les hommes en matière notamment de recrutement, de rémunération, de formation et d'évolution de carrière. L'augmentation du nombre de femmes dans les écoles de formation et l'arrivée de femmes chefs, reconnues dans la haute gastronomie française sont des premiers signes encourageants. Il faut continuer à montrer, comme vous le faites aujourd'hui, que les femmes ont toute leur place dans la restauration, et c'est dans cet esprit que j'ai remis le 2 000e titre de Maître Restaurateur à une femme.

L'année écoulée a été riche en évolutions pour le secteur de la restauration. J'ai ainsi mis en place en 2013 un comité de filière, associant l'ensemble des représentants des professionnels et dans ce cadre, 10 priorités pour la restauration ont été définies. La promotion de la qualité était au cœur de ces enjeux.

Le titre de Maître Restaurateur a ainsi été inscrit dans la loi ; c'est le gage de sa reconnaissance et de sa pérennité. Il sera bientôt attribué sur la base d'un cahier des charges simplifié, afin de le rendre plus accessible aux professionnels et plus lisible pour le consommateur tout en conservant l'exigence de qualité qui en fait sa force. Il sera également ouvert aux salariés des restaurants pour permettre à un plus grand nombre d'établissements d'en bénéficier et de valoriser les métiers, en cuisine ou en salle. Pour encourager le développement du titre, j'ai obtenu le renouvellement pour l'année 2014 du crédit d'impôt associé au titre et j'invite les nouveaux maîtres-restaurateurs à en solliciter le bénéfice dès à présent ou lors du renouvellement de leur titre.

De plus, la mention « fait maison » qui vient d'être adoptée par le Parlement sera prochainement mise en œuvre sur les cartes et les menus. Elle permettra à vos clients d'identifier facilement les plats entièrement cuisinés sur place à partir de produits bruts grâce à un logo simple et lisible. Ce sera également un véritable outil de différenciation et de valorisation de votre cuisine.

La qualité de notre restauration est un sujet essentiel pour nos concitoyens et j'ai l'ambition que nous arrivions ensemble à donner au fait maison et au titre de maître-restaurateur toute la place qu'ils méritent dans le paysage de la restauration. *Crédit photo : Thierry Chesnot* ◆

AGUILA

Née de la passion
pour la perfection
professionnelle.

BUSINESS SOLUTIONS

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

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

* Appel gratuit depuis un poste fixe.

NESPRESSO®
Le café corps et âme

SOMMAIRE

Josy Bandecchi

Stéphanie Aimé

Fatéma Hal

Nancy Bourguignon

Sylvie Grucker

Dominique Loiseau

03 L'invitée : Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme

Rencontres

07 Josy Bandecchi (06) : La cuisine en partage
11 Stéphanie Aimé (83) : La Provence dans l'assiette
15 Fatema Hal (75011) : Par delà les frontières
21 Nancy Bourguignon (13) : À l'ombre des oliviers
25 Sylvie Grucker (67) : Un parcours pas banal

Portrait

39 Dominique Loiseau (75007) par Sébastien Ripari

Reportages

19 Laguiole
29 Meiko
35 KPMG
37 1001 Menus
41 Finale Jeunes Talents
43 Agecotel
45 Le plus grand buffet du monde
50 Campagnes TV

Actualités

33 Strasbourg Évènements
47-49 Brèves et actus

Prochaine escapade : les Alpes Maritimes

L'Édito d'Arianne Massenet

Il y a peu de temps encore, on les comptait sur les doigts d'une main.

Aujourd'hui les femmes chefs sont entrées dans le paysage culinaire et gastronomique. Les Maîtres Restaurateurs sont, comme toujours, en première ligne, avec un nombre croissant de femmes ayant obtenu le titre. Dans toutes les régions de France, des chefs au féminin apportent leurs vision du métier et se battent au quotidien pour proposer une cuisine « faite maison », élaborée à partir de produits bruts, choisis avec soin.

En tant que femme et marraine des Maîtres Restaurateurs, je ne peux que me réjouir d'être à leurs côtés et de les soutenir.

Je n'ai qu'un souhait, que les femmes chefs et Maîtres Restaurateurs soient de plus en plus nombreuses !

Direction, administration, rédaction :
43, rue de Douai
75009 Paris
Tél. : +33 1 42 81 22 91
Directeur de la publication :
Alain Warth
alain.warth@proditis.com
Chef de fabrication :
Jean-Philippe Montel
jpcom@proditis.com
Journaliste :
Magali Bacilieri
magbacilieri@gmail.com
Conception graphique :
Laure Chapalain
contact@lch-design.com

Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com
Publicité :
Proditis – contact@proditis.com
Terres de Chefs est édité par Proditis SARL
Siret 52431082800024 – ISSN 2119-291X
Impression :
Imprimé par MCC Graphics – 20100 Errenteria (Gipuzkoa) sur papier certifié FSC

www.glacesdesalpes.com

GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Plus de 175 Parfums Glaces Artisanales et Sorbets Plein Fruit

Bouquet de *Saveurs* Florales

GLACE *Rose*

GLACE *Coquelicot*

GLACE *Violette*

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

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel
des Maîtres
Restaurateurs

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

LA CUISINE EN PARTAGE

Josy Bandecchi

Josy Bandecchi

Josy Jo
à Cagnes sur Mer (06)

« Je connais mes clients depuis des années. Nombreux sont ceux qui viennent depuis l'ouverture en 1970 ! »

Au cœur du vieux village du Haut de Cagnes, Josy et sa fille Valérie jouent la partition de main de maître (restaurateur !).

L'histoire commence en 1970 lorsque Josy ouvre son restaurant avec son mari Jo qu'ils baptiseront Josy-Jo, contraction de leurs deux prénoms. Le lieu, jadis habité par les peintres Amedeo Modigliani et Chaïm Soutine est féérique. Les baies du restaurant ouvrent au sud sur la chapelle Notre Dame de la Protection et à l'ouest sur le square du Planastel et les jardins de l'ancien couvent. Devant le restaurant, la place Notre Dame de la Protection, pavée en galets donne un avant-goût de la beauté des ruelles pittoresques du village rythmées entre calades et « pontis ». Le couple débute et n'a pas beaucoup d'argent. Josy a alors l'idée de passer en cuisine pour économiser un poste. « J'ai toujours vu ma mère, excellente cuisinière faire, j'en suis capable ». Le succès est immédiat. « J'ai gardé les goûts d'enfance de ma mère. Elle faisait toutes les spécialités des petits farcis aux poêlées de supions en passant par les beignets de fleurs de courgettes. Mais elle n'avait aucune recette écrite, j'ai dû faire des essais pour adapter les recettes à la cuisine d'un restaurant », explique la chef.

« Le grill à charbon tourne depuis plus de quarante ans. »

Josy au salé, Valérie au sucré et aux vins. « On a toutes les deux un fort caractère mais on ne s'engueule jamais. Si l'une a une critique à faire sur un plat, elle le dit et on le modifie. On travaille divinement bien ensemble », commente Josy. Et d'ajouter « Mon père était un fin gourmet. » Leur cuisine ? « Simple et régionale », répond spontanément Josy. Valérie a suivi des stages d'œnologie pour être capable de conseiller ses clients. Elle compose la carte avec Josy, une carte de 70 vins uniquement de propriétaires.

En salle, le grill à charbon de bois tourne depuis plus de quarante ans. « Il faut savoir le gérer. On commence le feu une heure avant le service et il faut de la braise jusqu'à 22h. On bouge le charbon de façon à régler la température selon ce que l'on fait cuire. Nous disposons de trois grills différents pour le bœuf, l'agneau / les abats et le poisson », explique Josy. La viande choisie ? Une viande française de grande qualité : Charolais, foie de veau fermier, Angus. « Je reçois les rognons dans le gras, je les dégraisse au moment où je les cuisine ».

« Le titre de Maître Restaurateur était une évidence »

Josy tient à l'esprit de table d'hôte qu'elle insuffle avec Valérie dans les lieux. « Je connais mes clients depuis des années. Nombreux sont ceux qui viennent depuis l'ouverture en 1970 ! Quel que soit leur parcours, ils aiment se retrouver chez nous le temps d'un dîner, en famille souvent. Et aujourd'hui, leurs enfants sont clients et nous emmènent leurs propres enfants en souvenir des bons moments passés chez nous… »

Ici, pas de congelé. Encore moins de plats tout préparés. Ce qui fait dire à la maîtresse des lieux que le titre de Maître Restaurateur, une distinction nationale et validée par l'État, était une évidence. Des sorbets aux petits sablés servis avec le café, tout est fait maison. Après avoir préparé ses plats, Josy passe en salle le midi comme le soir.

BIO EXPRESS

1945 ◇ Naissance de Marie-Josée Bandecchi surnommée Josy, d'un papa niçois et d'une maman arménienne

1965 ◇ Elle apprend le métier dans la brasserie de son père au Marché d'Intérêt National de Nice

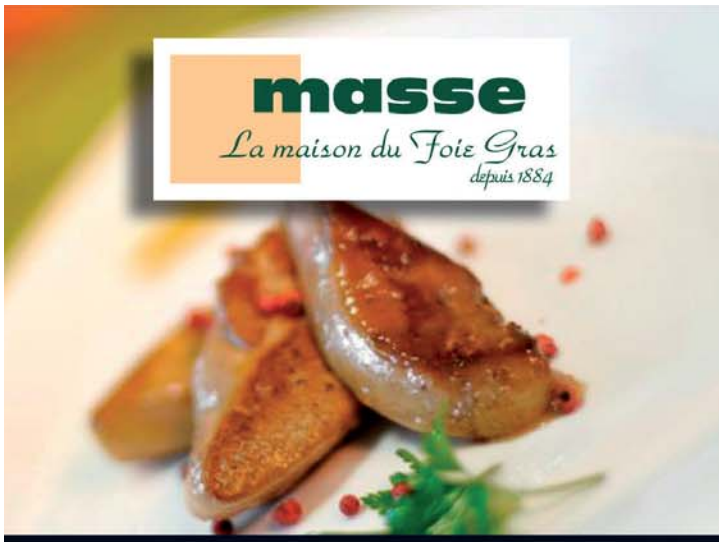
1970 ◇ Elle ouvre le Josy-Jo avec son mari qui avait alors un petit restaurant dans la montée de la bourgade au sud du village

1975 ◇ Naissance de sa fille unique Valérie

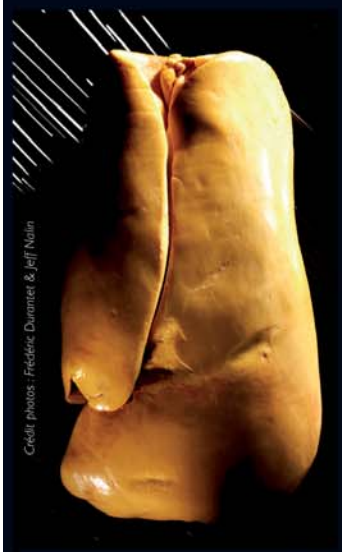
2012 ◇ Obtention du titre de Maître Restaurateur

Les clients la connaissent par cœur. « Quand j'ai des problèmes de personnel, je dois rester en cuisine. Les clients sont désespérés, ils viennent me voir », dit-elle non sans humour. Il y a dix ans, lorsque sa fille lui a annoncé qu'elle souhaitait travailler avec elle après avoir brillamment fini ses études supérieures de droit international, d'histoire de l'art et d'urbanisme, sa réaction a été immédiate « Tu sais, c'est un métier difficile notamment au niveau des horaires ». Mais la vocation a été la plus forte : « C'est monpatrimoine, tu ne peux pas m'en empêcher ». ◆

Beignets de fleurs de courgettes



Spécialiste
du foie gras depuis 1884


Crédit photos : Frédéric Durantet & Jeff Nalin

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

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

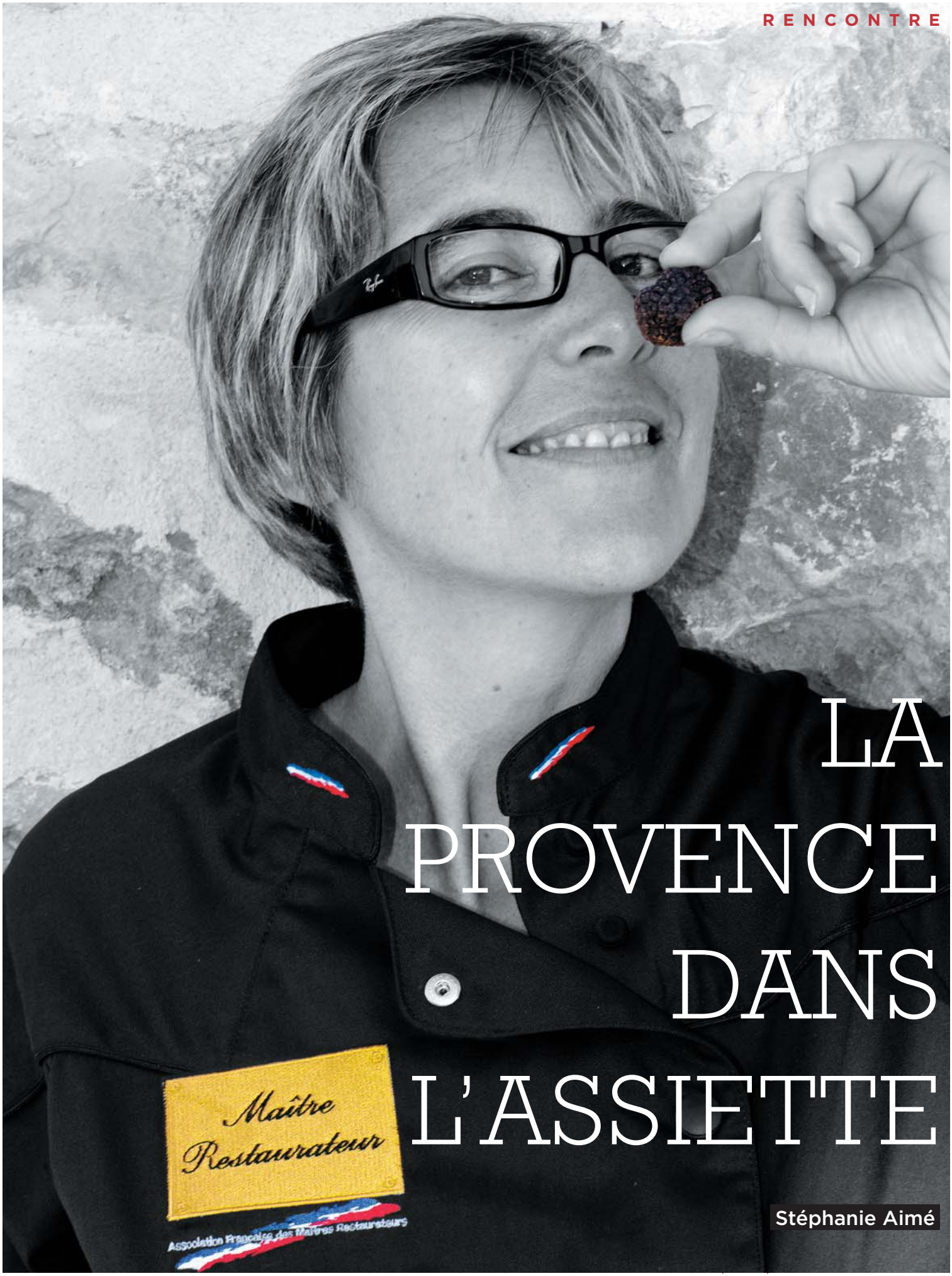
RUNGIS - LYON - NANTES - STRASBOURG

Le Concours des créateurs d'émotion

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

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUT
ARRENTIÈRES - CÔTE DES BAR

www.jacques-chaput.com



LA PROVENCE DANS L'ASSIETTE

Stéphanie Aimé

Stéphanie Aimé

La Table de Fanette
à Fox-Amphoux (83)

« ...nous faisons donc bénéficier nos clients de la truffe sauvage qui est particulièrement goûteuse.»

Au milieu des oliviers et des chênes truffiers, Fanette propose une cuisine authentique déclinée au naturel tandis que son époux Pascal gère la salle.

Comment est née votre vocation ?

Vocation n'est pas le mot juste, je préfère le mot transmission. J'ai passé beaucoup de temps avec ma grand-mère, excellente cuisinière. La cuisine était mon jeu favori. Le mercredi, tante Clairette et mamie Ginette me donnaient de l'eau, un peu de farine et un bol pour m'occuper. Loin d'être un apprentissage, il s'agissait vraiment d'après-midis ludiques. Le soir, nous mangions ce que j'avais élaboré avec elles. Nous étions très fières de notre dîner entre « filles ». Je pense que mon goût de la cuisine vient de ces années-là. Les odeurs, les saveurs, les goûts, tout cela est resté ancré en moi.

Chou fleur façon risotto, jus de cèpes, crumble de chorizo râpé de truffes du Haut Var

BIO EXPRESS

1968 ◇ Naissance de Fanette à Draguignan
1991 ◇ Achat par Fanette et Pascal dans les Alpes de Haute Provence du restaurant La Mangeoire
2004 ◇ Achat en couple du mas, réalisation des travaux et ouverture du restaurant La Table de Fanette
2012 ◇ Obtention du titre de Maître Restaurateur

Les débuts ne furent pas faciles… Que pensez-vous du chemin parcouru ?

Mon chemin a quelque chose d'atypique, car, avant la cuisine je suis passée par des commerces avec mon mari. J'ai beaucoup aimé le commerce d'ailleurs. Puis, c'est lorsque nous avons acheté le Mas que les souvenirs de ma grand-mère sont revenus. Ce n'est pas un hasard. De chambres d'hôtes, j'en suis très rapidement arrivée à la table d'hôtes puis naturellement au restaurant.

Pour vous, la cuisine est aussi une philosophie. Expliquez-nous.

La cuisine est un véritable mode de vie. C'est, partager, c'est aimer, c'est aussi un plaisir. Quand un client aime ce que je lui ai présenté, j'ai l'impression d'avoir transmis quelque chose, un peu de la culture de ma grand-mère, le plaisir qu'elle avait à regarder sa petite famille se régaler autour de sa daube, de sa brouillade de truffes ou de son omelette de pomme de terre.

Parmentier de volaille, écrasé de patate douce, frites de panisse, toast de concassé d'olive noire

Le titre de Maître Restaurateur va dans le même sens…

Le titre de Maître Restaurateur est l'aboutissement de la philosophie de notre cuisine....

Vous défendez quotidiennement ce beau terroir ensoleillé que vous aimez tant. Comment choisissez-vous vos produits ?

Autour de chez nous, nous avons tout. La nature est prolixe. Je n'ai pas besoin d'aller très loin pour trouver de beaux produits. Ils viennent tous d'un périmètre très restreint.

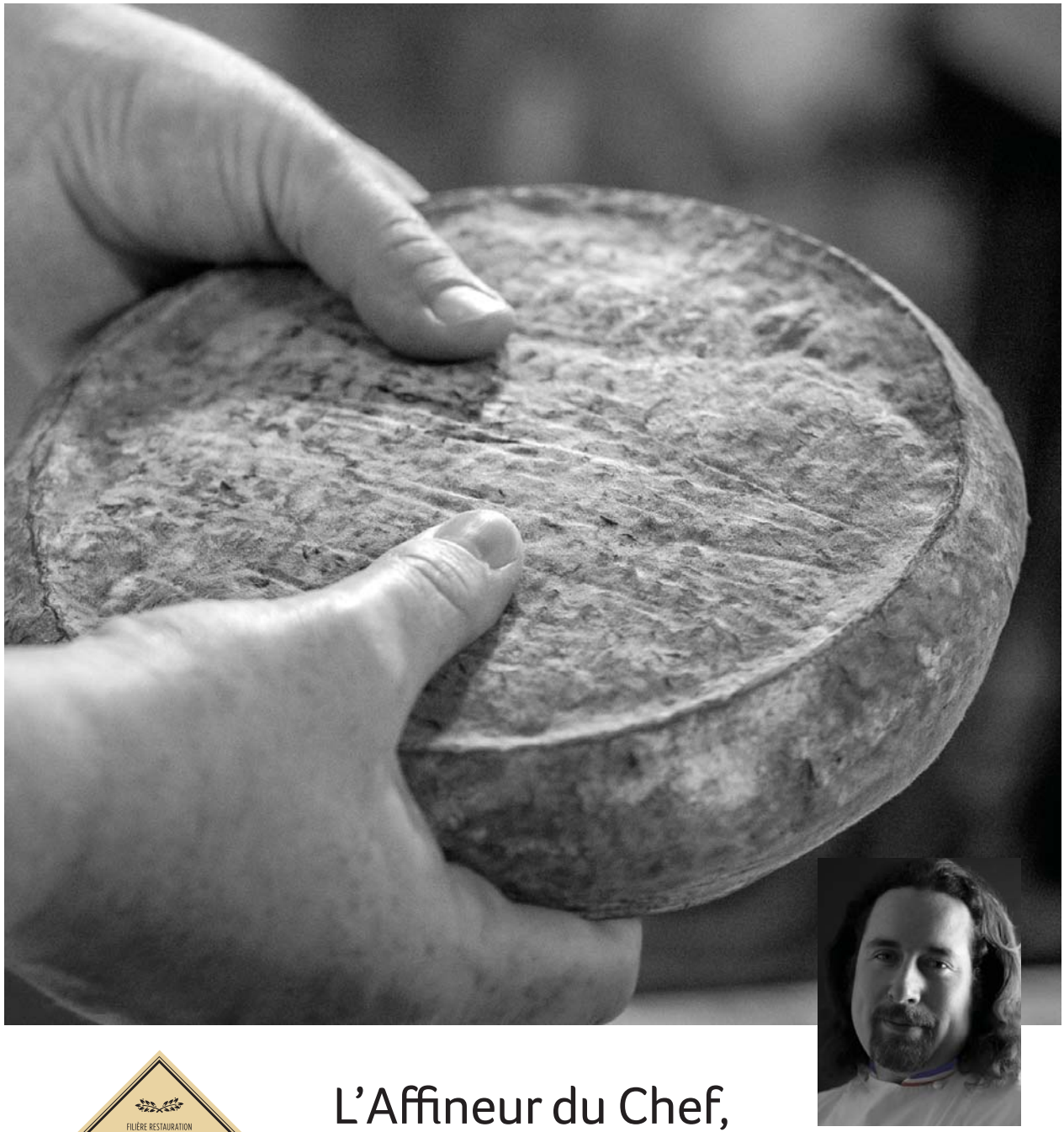
Que déguste-t-on à la Table de Fanette ?

On peut déguster avec surprise le risotto de chou-fleur aux cèpes ou encore la queue de bœuf confite accompagnée de son flan de panais. Avant d'arriver, les clients ne savent pas ce qu'ils vont découvrir dans leurs assiettes.

La truffe est aussi très présente dans vos recettes…

Nous avons la chance d'avoir sur notre propriété des chênes truffiers, nous faisons donc bénéficier nos clients de la truffe sauvage qui est particulièrement goûteuse. Dès le début de la saison, elle trouve sa place dans mes recettes, par exemple en tartare assaisonné à l'huile d'olive. ◆

Poire pochée a l'infusion de tilleul, quenelle de chocolat noir



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

L'Affineur du Chef,

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

Passion Froid
Partenaire
Officiel
des Maîtres
Restaurateurs

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

L'Affineur du Chef privilégie la finesse du goût et la qualité des fromages. A travers ses 40 références, l'Affineur du Chef est allé au coeur des terroirs français pour dénicher les meilleurs fromages dans des fromageries traditionnelles au savoir-faire ancestral. Chaque fromage sélectionné par l'Affineur du Chef a sa propre histoire, son caractère et sa spécificité pour vous offrir le meilleur des régions.

www.passionfroid.fr

PassionFroid
groupe pomona

PAR DELÀ LES FRONTIÈRES

Fatéma Hal

Fatéma Hal

Le Mansouria
à Paris (75011)

Crème légère a l'eau de fleur d'oranger

> « Plus qu'une cuisine, c'est toute une culture qui s'exprime dans l'assiette.»

Fatéma Hal s'affirme comme l'ambassadrice en France de la cuisine marocaine depuis près de 30 ans. Portrait d'une femme engagée.

Sa cuisine

Le Mansouria – du nom de sa chère maman – et ses effluves d'épices existe depuis presque 30 ans. Le tout Paris se déplace dans ce lieu à deux pas de Bastille pour déguster la fameuse pastilla aux pigeonneaux Bastella, la Mourouzia, un délice du XIIe siècle à base d'agneau parfumé au vrai Ras el Hanout mijoté dans une marmite à fond épais dans une sauce au miel, raisins secs et amandes, ainsi qu'un large choix de Kascsou (couscous) et de Touagin (tajines). Sans oublier la courge au miel en entrée.

La transmission

Des liens indélébiles qu'elle a tissés avec les femmes de sa famille et de son entourage, Fatéma a gardé l'envie de transmettre sa cuisine et surtout de préserver les recettes qui risquent de disparaître. Plus qu'une cuisine, c'est toute une culture qui s'exprime dans l'assiette. Celle qui aime par-dessus tout le mot de « cuisinière » croit aux échanges entre les différentes cultures et aux rencontres. « Je travaille beaucoup sur la cuisine du lien qui implique des allers-retours entre les différentes cuisines », nous a-t-elle confiée.

Olivier Roellinger

Un chef que Fatéma trouve aussi passionné que passionnant. Elle partage avec lui la passion de la cuisine parfumée aux épices. Les deux chefs se sont liés d'amitié il y a plusieurs années.

Tajine agneau et pruneaux

Pastilla au pigeon et aux amandes

Fatéma et sa fille Soraya dans la boutique-traiteur, le «Mansou»

Récemment, Olivier lui a demandé de composer un grand Ras el Hanout composé de 27 épices torréfiées, étuvées et broyées dans son laboratoire à Cancale qu'il commercialise sous le nom de «Ras el Hanout de Fatéma Hal».

Son engagement aux côtés des Maîtres Restaurateurs

La femme d'engagement qu'elle est adhère totalement à l'idée de faire partie d'une grande famille et de défendre la cuisine qu'elle aime, la connaissance du produit et l'aide à la formation. Elle se démène pour faire connaître le titre et reconnaît qu'il faut du temps au grand public pour sortir du schéma classique.

Ses projets

Fatéma vit toujours à cent à l'heure. Elle vient de terminer un documentaire sur la cuisine du lien et va publier deux livres de recettes au mois de mai : *Les couscous* et *Les douceurs du Ramadan* aux Éditions Brigitte Eveno. ◆

BIEN-SÛR, TOUS VOS PLATS SONT FAITS MAISON.

ET VOTRE EAU ?

PROPOSEZ ENFIN À VOS CLIENTS UNE EAU FAITE MAISON.

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

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

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

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

Partenaire
de l'Association Française
des Maîtres Restaurateurs

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

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

ps 0009 – 447 614 355 – RCS Nanterre

Laguiole, une âme d'acier

Ce qui anime l'équipe composée de Michel Frayssou et Thierry Saint Luc, concepteurs et architectes ? L'envie de faire découvrir un produit authentique, héritier de plusieurs siècles de tradition

LES MATIÈRES DU MANCHE

L'amourette est un petit arbre dont les bûches parfaitement mouchetées sont rares et en font l'un des bois les plus chers du monde.

Le bois de rose, que l'on trouve principalement au Brésil, tient son nom de sa couleur rosée.

Le bouleau madré possède une couleur blanc crème moucheté de tâches brunes.

Le buis, arbuste européen à feuilles persistantes, produit un bois jaunâtre, dur, à grain très petit.

L'ébène présente un aubier blanc jaunâtre qui tranche nettement avec un bois parfaitement noir « ébène ». Ce dernier présente parfois des traces ou veinage plus clairs.

Le cade ou genévrier est un petit arbre fréquent en région côtière méditerranéenne. Ses cônes sont bruns à orange. Caractérisé par une dureté à toute épreuve, le bois de cœur est quasiment imputrescible.

L'ébène de Macassar, principalement présent en Indonésie, est de couleur noir et beige et est alterné soit de fil, soit de marbre.

Le morta est un chêne qui a séjourné quelques milliers d'années dans des tourbières.

L'olivier est un beau bois au veinage sinueux allant de brun clair à brun foncé, très utilisé en artisanat.

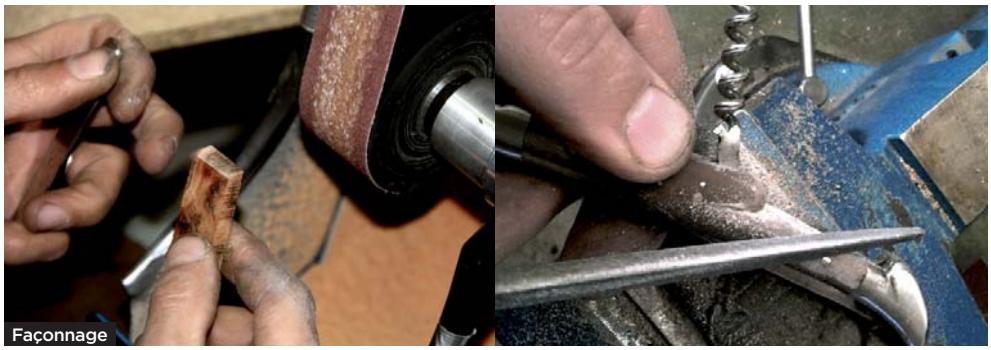
L'ivoire de mammouth dont on utilise la pulpe, la croûte – le dessus – ou la molaire, une dent de mammouth stabilisée qui existe dans différentes variantes de couleurs. Uniquement sur manche avec mitres afin de protéger la matière dure de la molaire des chocs.

Le pistachier qui pousse dans les garrigues et surtout dans les maquis des climats méditerranéens.

Âme d'acier, esprit de feu, telle est leur devise. Les deux Aveyronnais sont très attachés aux valeurs de leur terroir de caractère. Leur engagement est de « proposer un véritable Laguiole, fabriqué comme doit toujours le faire un bon artisan. Notre passion, nous voulons l'exprimer au travers de créations originales, aussi bien dans la forme, l'élégance, que dans le choix des matières. » Et d'ajouter : « Fiers de notre travail, notre engagement est signé sur la lame. » Leur fonderie, membre de la Fédération Française de la Coutellerie, est installée à Laguiole.

Le Couteau Laguiole ?

Le couteau pliant de Laguiole est né en 1829, créé par Pierre-Jean Calmels. D'abord d'une seule lame, avec l'émigration Aveyronnaise à Paris où ils sont souvent cafetiers, l'usage du tire-bouchon devient vite indispensable. Sa réputation naît de la beauté de sa forme épurée, et de sa rusticité de conception. Avec le déclin de la coutellerie de Laguiole au début du XXe siècle, une part de la fabrication fût assurée par des industriels Thiernois.



Façonnage

Une garantie à vie

C'est le poinçon « Fonderie de Laguiole » qui apporte au couteau une garantie à vie, dans le cadre d'un usage normal et hors pièces d'usure. Pour conserver ce couteau le plus longtemps possible, il est conseillé d'éviter de le laver ou de le tremper dans l'eau. Pour entretenir les pliants, il est bon de graisser régulièrement le cran de la lame et des accessoires. Enfin, l'affutage doit se faire au moyen d'une pierre ou d'un fusil de qualité. ◆

TerreAzur
groupe pomona

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

PROXIMITÉ

AU COEUR DE VOS RÉGIONS

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

EXPERTISE FRAÎCHEUR

PRODUITS DE LA MER, FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

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

EXPERTISE PRODUITS

INNOVATIONS, GAMMES ET MARQUES PROPRES

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

QUALITÉ-SÉCURITÉ-ENVIRONNEMENT

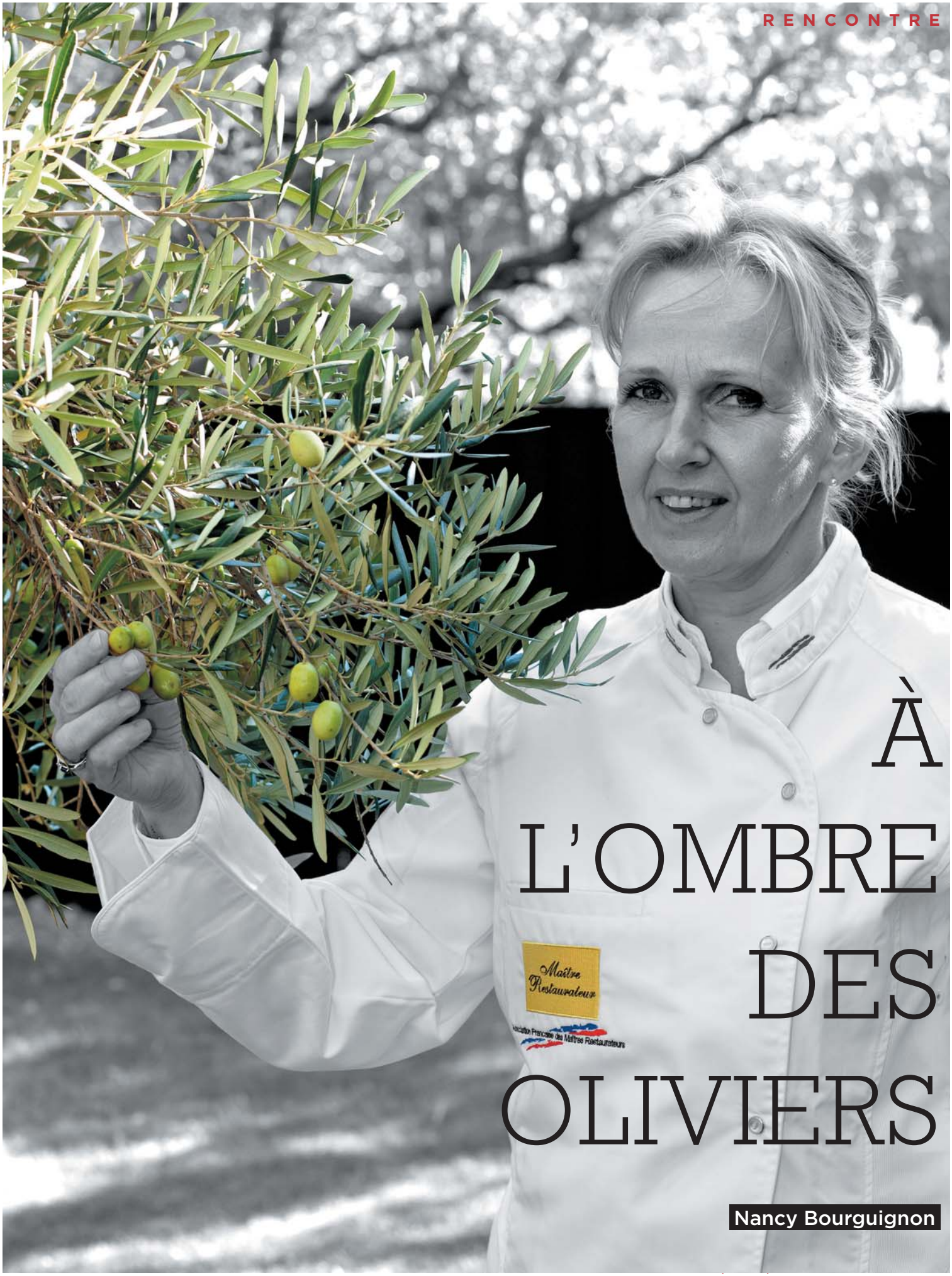
UN RÉSEAU PRÉCURSEUR

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

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

TerreAzur
Partenaire Officiel
des Maîtres
Restaurateurs

www.terreazur.fr



À L'OMBRE DES OLIVIERS

Nancy Bourguignon

Nancy Bourguignon

Du côté des Olivades
à Maussane les Alpilles (13)

« Je propose une cuisine d'envie simple, légère et raffinée où prime la saveur et la qualité du bon produit… »

Du Côté des Olivades, Nancy Bourguignon travaille en famille dans un havre de paix abritant un hôtel, un restaurant gastronomique et un spa.

L'histoire Du Côté des Olivades démarre en 1996…

En 1988, mon mari et moi-même avions repris une brasserie en Belgique, où nous faisions des soirées gastronomiques avec un chef étoilé, que j'ai accompagné dans la cuisine sans être aux fourneaux. Nous quittons la Belgique en 1996 pour réaliser notre projet au Paradou, un hôtel de 10 chambres avec une restauration pour nos clients gastronomes. Nous construisons le B-design et Spa il y a quatre ans, 15 suites d'exception avec la collaboration du designer Christophe Pillet, un Spa, une salle de séminaire et de fitness.

Autodidacte, vous arrivez aux fourneaux un peu par hasard. Racontez-nous.

En 1997, nous construisons puis ouvrons notre hôtel restaurant. La première saison avec un chef n'est pas très concluante. Nous décidons donc de faire uniquement hôtel et petit déjeuner le temps de trouver quelqu'un. Mais un jour, des clients ont envie de dîner sur place.

Nancy Bourguignon
et Jean-Benoît Hughes, oliveron

Saint Jacques de Plongée à la Plancha, *Citron Vert, Citronnelle, Tomates Confites*

Fraises marinées citron vert, poivre de Sichuan *Huiles d'olives fruité noir, glace fromage blanc*

Je leur prépare alors un gigot d'agneau des Alpilles que j'ai dans mon frigo. Ils sont séduits et prolongent leur séjour. Vient ensuite un apprentissage sur le tas, et des conseils d'un chef passé par plusieurs maisons.

Pour les fruits et légumes, vous travaillez beaucoup avec les petits producteurs de la région. Comment les sélectionnez-vous ?

Je suis sensible à la régularité de la qualité de leurs produits. Nous travaillons aussi beaucoup le poisson de l'Atlantique et de Hollande, notamment la sole et le skrei, un très beau cabillaud.

Selle d'Agneau de l'Aveyron *Cannelloni Saveur de Provence*

Votre cuisine est très colorée, à l'image des produits qui vous entourent. Que souhaitez-vous transmettre à travers votre cuisine ?

Je propose une cuisine d'envie simple, légère et raffinée où prime la saveur et la qualité du bon produit, une carte réduite autour du marché du jour, des légumes de saison, relevées par les meilleures huiles d'olive de la région voisins. Notre spécialité reste le poisson, nous sommes très réputés pour la sole meunière.

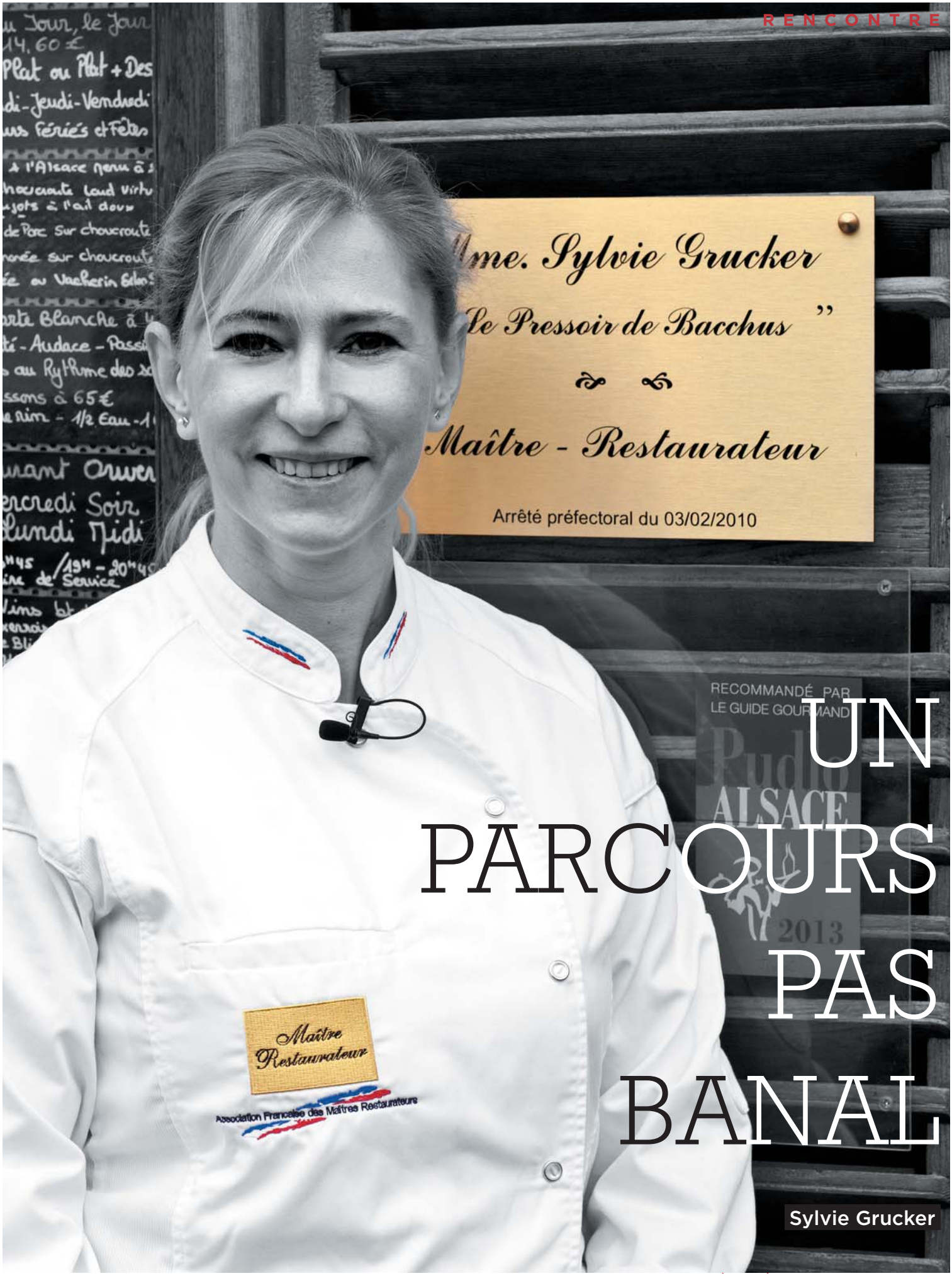
C'est votre fille qui s'occupe des vins. Comment structure-t-elle sa carte ?

Vanessa choisit les vins pour les clients en fonction des produits que je cuisine. La carte est très équilibrée et très appréciée par les clients. Il y en a pour tous les budgets, à partir de 26€. ◆

BIO EXPRESS

1966 ◇ Naissance de Nancy
1997 ◇ Création de leur hôtel restaurant
2009 ◇ Obtention du titre de Maître Restaurateur
2010 ◇ Participation aux Étoiles de Mougins avec Anne-Sophie Pic, une belle expérience

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



UN PARCOURS PAS BANAL

Sylvie Grucker

Sylvie Grucker

Le Pressoir de Bacchus à Blienschwiller (67)

Sylvie Grucker et Jean-Marie Straub, viticulteur

Au départ, Sylvie Grucker ne se destinait pas à une carrière de cuisinière. Sa passion est née petit à petit mais ne la quitte plus.

Vous venez d'une grande famille de restaurateurs. La cuisine était une évidence dès le départ ?

Pour moi, la cuisine à toujours été une évidence, mais pas forcément pour tout le monde. J'ai eu la chance qu'une personne croie en moi : ma mère, qui d'ailleurs est aussi une très bonne cuisinière. Elle m'a fait saisir la chance de prouver que je savais cuisiner lorsqu'un chef est tombé malade. Et depuis ce jour, je m'épanouis dans ma passion.

Votre parcours n'est pas banal…

Effectivement ! J'ai d'abord passé un CAP de sténodactylo, un brevet de monitrice de sport puis un CAP d'employée de salle. Rien à voir avec la cuisine me direz-vous ! Pourtant, je suis en cuisine depuis maintenant 15 ans et je ne m'en lasse pas. Pour me former et assouvir ma soif de connaissance, je pars en stage de cuisine 3 à 4 fois par an.

L'histoire du Pressoir de Bacchus

Nous avons acquis ce restaurant en janvier 2004. C'est après une visite que j'ai d'ailleurs effectuée toute seule ce jour là que je suis tombée sous le charme du restaurant mais surtout du petit village de 300 habitants. Mon mari a également été séduit dès sa première visite et voilà que notre histoire commence le 11 mars 2004.

BIO EXPRESS

- **1969** ◇ Naissance à Obernai en Alsace
- **2001** ◇ Sa rencontre avec M. Delacourt MOF cuisine et Jean Marie Gautier MOF cuisine, deux passionnés qui l'ont touchée.
- **2004** ◇ Signature de l'achat du restaurant puis ouverture du restaurant Le pressoir de Bacchus
- **2010 – 2011** ◇ Annonce de ses enfants Kévin et Loriane qui on décider de faire ce métier, Kevin en cuisine et Loriane en salle.
- **2010** ◇ Obtention du titre de Maître Restaurateur
- **2012** ◇ Participation au concours du trophée Henri Huck, une très belle expérience
- **2014** ◇ Dixième anniversaire d'ouverture avec son mari Gilles

Votre mari, Gilles, est sommelier. Comment s'organise votre duo ?

Nous organisons notre duo avec beaucoup de passion étant tout les deux de grands amateurs de bons vins. Nous goûtons les plats et marions les vins ensemble autour de la table. L'accord des mets et vins plait beaucoup à nos clients.

Quels produits aimez-vous travailler ?

Tous sans exception ! Je n'ai pas de recette ni de plats phares, je cuisine uniquement les produits que les pro-ducteurs artisans me suggèrent et j'établis la carte en fonction. Je suis les saisons et respecte scrupuleusement le cycle de reproduction des poissons ou crustacés... Je n'ai pas de carte mais uniquement des petits ardoises avec chaque jours 5 entrées 5 plats et 5 desserts et fromages ainsi que trois menus. Certains disent que ma carte n'est pas grande mais je privilège la qualité, la saisonnalité et le fait maison avant tout chose.

Et côté desserts ?

Bon, j'avoue j'ai une faiblesse pour la mousse soufflée chocolat torréfié au café (chocolat de la manufacture CLUIZEL) mais j'aime aussi le Baba selon la recette de Ma Tata Denise ou le Tiramisu aux noisettes... ◆

Brochette de noix de St Jacques en croûte de chorizo, haricot coco à l'estragon

Filet de bœuf snacké, dés de céleri, méli mélo de champignons

> « J'ai eu la chance qu'une personne croie en moi : ma mère, qui d'ailleurs est aussi une très bonne cuisinière. »

Poire pochée au pinot noir d'Alsace, réduction de vin chaud, glace pistache

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

ET VOTRE EAU ?

PROPOSEZ ENFIN À VOS CLIENTS UNE EAU FAITE MAISON.

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

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

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

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

Partenaire
de l'Association Française
des Maîtres Restaurateurs

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

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

ps 0009 – 447 614 355 – RCS Nanterre

Meiko, la clean solution

L'entreprise d'origine allemande utilise la force de l'eau pour créer des solutions complètes de lavage professionnel

Rencontre avec Olivier Robin,
Président de la filiale France

En créant des machines polyvalentes, vous êtes très proches des préoccupations des Maîtres Restaurateurs…

Effectivement, MEIKO propose des modèles de lavage dits universels tels que le FV 60.2 et le DV 125.2 qui permettent de nettoyer aussi bien des ustensiles à gros volume que de la vaisselle traditionnelle contrairement à d'autres fabricants qui ne proposent que des modèles standards pour chaque usage. Par ailleurs, le lavage des verres nécessite une attention particulière. C'est la raison pour laquelle, nous avons lancé « concept brillance » qui permet d'obtenir un résultat de lavage impeccable des verres sans avoir besoin de les essuyer manuellement. Du lave-verres compact au lave-vaisselle à avancement automatique, Meiko apporte une clean solution.

En 1927, ses fondateurs ont donné à Meiko un statut de fondation. Quelles valeurs cela implique-t-il ?

L'homme est le premier capital de l'entreprise, ce n'est pas une ligne dans un rapport moral. Tous les bénéfices sont réinvestis dans l'entreprise que ce soit en recherche et développement ou dans une organisation nouvelle, poursuivant un objectif de maintien des emplois. Cela veut dire aussi que nous ne pouvons pas être rachetés par un actionnaire privé qui ne pourrait en tirer aucun bénéfice. Cela nous assure une sérénité et une vision à long terme.

M-ICLEAN, LE CHOIX DE L'INTELLIGENCE

Innovation technologique et design unique, M-iClean c'est la dernière-née des machines fabriquées par MEIKO. La combinaison harmonieuse d'une technologie de lavage haut de gamme et d'un design novateur. En plus d'une qualité de lavage incomparable, elle offre également une expérience haute en couleur. Pour une utilisation intuitive, logique et ergonomique, la M-iClean propose un système de code couleur qui se retrouve non seulement à l'extérieur sur la poignée grâce à son éclairage, mais également à l'intérieur de la machine. L'écran tactile de couleur bleue contribue également à une meilleure communication auprès de l'utilisateur : il pointe les actions précises à réaliser.

MEIKO

The clean solution

Partenaire de

Maître Restaurateur

Association Française des Maîtres Restaurateurs

L'EXIGENCE
AU SENS PROPRE

L'expert en solutions de lavage durables

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

www.meiko.fr

« Nos innovations ont permis à nos clients de réduire leur consommation d'eau de 70%, leur consommation d'énergie de 30% et leurs coûts d'exploitation de 60%.»

Le respect de l'environnement s'inscrit au cœur du système de valeurs de Meiko…

C'est dans nos gènes. Nous avons à cœur de proposer des produits globalement éco-responsables, pas seulement écologiques. Pour cela, nous utilisons bien sûr presque exclusivement des matériaux recyclables comme l'inox. Nous avons réduit les coûts de fonctionnement de nos appareils aussi bien en eau, en électricité qu'en chimie. Nous offrons aussi aux utilisateurs une ergonomie et une facilité d'utilisation qui rendent leur poste plus confortable et donc plus productif. Nos innovations ont permis à nos clients de réduire leur consommation d'eau de 70%, leur consommation d'énergie de 30% et leurs coûts d'exploitation de 60%. ◆

M-ISERVICE, UNE VISION ENGAGÉE DU SERVICE

La vision du service de MEIKO est de créer de la valeur en permettant de réduire les coûts de fonctionnement. La satisfaction des clients est un facteur clé de succès, MEIKO en a pleinement conscience et c'est ce qui lui a permis de réussir durablement depuis de nombreuses années.
Une proximité en toute confiance, des partenariats forts et une présence dans la durée représentent pour MEIKO les éléments fondamentaux d'une démarche de qualité.
Ainsi, dans le cadre du programme M-iService, l'objectif est de partager notre savoir-faire et nos compétences de spécialiste en conception de laverie.
Nos partenaires bénéficieront ainsi d'une meilleure expertise doublée d'une plus grande proximité avec leurs clients.
Les techniciens formés recevront une carte d'identification nominative qui garantira aux restaurateurs la qualité de l'intervention.

EQUIP'HOTEL PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

16-20 NOV. 2014

PALACES

HÔTELS

RESTAURANTS

SPAS

CUISINES

CAFÉS-BARS-CLUBS

COLLECTIVITÉS

Toutes les idées et tendances pour l'Hôtellerie-Restauration

www.equiphotel.com

NETTOYER ENTRETENIR

ACCUEILLIR RELAXER

CUISINER SERVIR

CONCEVOIR DÉCORER

GÉRER CONNECTER

Partenaire Officiel

TRANSGOURMET market

Organisé par Reed Expositions

REJOIGNEZ-NOUS SUR facebook

MAMA SHELTER

Parrainé par **SERGE TRIGANO**

Strasbourg Événements nous réserve deux belles surprises pour 2014 !

La confiance maintenue de l'OIV, un 5e cépage aux Grands Concours du Monde : le Pinot Blanc et, pour accroître encore plus la promotion et la vente de vins blancs, l'ouverture à tous les vins blancs lors du Salon.

Deux événements à vivre les 12 et 13 avril au Palais des Congrès de Strasbourg.

◇ Un cinquième cépage dans les Grands Concours du Monde !

Dans la famille des grands concours du monde, demandez-nous le Pinot Blanc.

En 2014, c'est le 5e cépage qui fait son entrée dans la famille des Grands Concours du Monde après celui du Sylvaner en 2013.

Le **Pinot Blanc** est un cépage muté du pinot gris. C'est un vin agréable, tendre avec une acidité moyenne. Il développe un vrai équilibre entre douceur et fraîcheur. La robe est d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant. Le nez est frais, discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des pointes florales qui exprime parfaitement les aromes primaires. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'oeufs, il est également le bienvenu avec les fromages doux.

◇ Ouverture du Salon des Grands Cépages Blancs à tous les vins blancs (de toutes régions et tous pays !)

Après une première édition réussie et grâce au soutien et aux conseils apportés par les participants de l'édition précédente, Strasbourg événements donne un nouveau souffle à ce salon en l'ouvrant à tous les vins blancs (mono cépages, assemblages, tranquilles et effervescents). **Le Salon des Vins Blancs** fera la part belle aux produits d'exception, non seulement aux Grands terroirs, mais également à la gastronomie, aux arts de la table et à la librairie gourmande notamment…

Les visiteurs pourront, au fil des stands, découvrir des accords surprenants entre vins blancs et mets raffinés, et suivre la réalisation en direct de plats gastronomiques concotés par des chefs.

Informations essentielles :

Les Grands Concours du Monde

Date limite des inscriptions pour les viticulteurs souhaitant présenter leurs vins aux concours : 9 mars 2014

Le Salon des Vins Blancs

◇ Ce salon se tiendra en parallèle des Grands Concours, samedi 12 avril de 15h à 22h et dimanche 13 avril de 10h à 18h.

◇ Promotion et vente de tous les vins blancs (mono cépages, assemblages, tranquilles et effervescents).

◇ Moment fort, l'annonce des Grandes Médailles d'Or des Grands Concours du Monde le dimanche à 16h30 en direct du salon !

◇ Démonstrations de recettes de cuisine.

Inscriptions & Renseignements :

STRASBOURG EVENEMENTS
Christine COLLINS, Chef de projet
Tél. : +33 (3) 88 37 21 23
Fax : +33 (3) 88 37 37 95
ccollins@strasbourg-events.com
7 place Adrien Zeller – BP 256/R7
67007 STRASBOURG Cedex
contact presse :
Avenuedelapub
Virginie Luss eyran,
Tél. : +33 (3) 88 22 27 35
Portable : +33 (6) 09 40 30 53
virginie@avenuedelapub.com
Frédérique Pierré,
Portable : +33 (6) 84 46 79 49
fedepierre@hotmail.fr
Toutes les infos utiles sur :
www.portail-vins-du-monde.com ◆

Une femme dans la vigne

Dès 1780, Nicolas Pfister est « viticulteur-bourgeois », dans le corps de ferme encore existant. Par la suite, l'exploitation et les savoir-faire se transmettent de père en fils, de façon traditionnelle. Le vignoble s'étend sur près de 10 hectares, répartis en quelques 40 parcelles (!) dans un rayon de 3 km autour de la maison familiale.

L'histoire plus récente a vu l'arrivée sur le Domaine de Mélanie, 8e génération de Pfister et première femme de la succession. Formée à Bordeaux puis Dijon en tant qu'ingénieur et œnologue, elle compte mettre à profit ses connaissances et diverses expériences pratiques dans la constante recherche de perfection qui fait la marque du Domaine. Et c'est Mélanie qui préside l'association de femmes de vin en Alsace « les diVINes d'Alsace » **www.divinesdalsace.com**.

Les terroirs du Domaine :

◇ Le Grand Cru Engelberg de Dahlenheim : Riesling et Gewurztraminer

◇ Le Silberberg de Dahlenheim : Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer

www.domaine-pfister.com ◆

KPMG

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

Sylvie Grucker,
Maître Restaurateur, «Le Pressoir de Bacchus»
à Blienschwiller (67)

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

Et vous?

KPMG est partenaire de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs

kpmgnet.fr

217 BUREAUX EN FRANCE

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

EXPERTISE COMPTABLE ET CONSEIL

Crédit photo : Caroline Teissière

La restauration au féminin

Quels avantages pour ces femmes chefs d'entreprise ?

La réponse de François Legoupil, Associé KPMG

« Depuis une dizaine d'années, la part des femmes créatrices d'entreprise ne cesse de progresser. »

Les femmes chefs d'entreprise ont confiance quant à la possibilité d'atteindre un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, et les chiffres le prouvent : en 2013, un tiers des entreprises créées l'ont été par des femmes.

KPMG accompagne les restauratrices pour les informer des spécificités liées au statut de femme chef d'entreprise

Nos experts comptables KPMG accompagnent de plus en plus de femmes qui se lancent dans la création d'entreprise. Ce statut de femme chef d'entreprise ouvre droit à des aides spécifiques instaurées pour favoriser l'installation et l'investissement du restaurant. De plus, au même titre que les salariées, les restauratrices bénéficient d'allocations pour les congés maternités.

Le Fonds de Garantie à l'Initiative des Femmes (FGIF)

Le Fonds de Garantie à l'Initiative des Femmes promeut l'accès à la création d'entreprise ou d'activité des femmes. L'objet de ce fonds de garantie est de partager le risque financier avec l'établissement de crédit qui octroie un prêt à toute femme qui crée, reprend ou développe son entreprise.

L'objet du prêt bancaire doit porter sur des investissements (hors crédit bail) ou des besoins en fonds de roulement, qu'il s'agisse d'un prêt court terme (de 2 à 7 ans) ou d'un prêt ne constituant pas la totalité du financement.

Le taux de garantie retenu approche les 70 % du montant total du prêt avec un plafond de 27 000 € par entreprise. L'accord du FGIF est donné après analyse d'un dossier préalable, il interdit à l'organisme prêteur de solliciter des cautions ou garanties personnelles sur les prêts consentis. Il n'exclut cependant pas les sûretés réelles limitées aux biens financés par les prêts.

Nos experts comptables KPMG apportent leur savoir-faire pour optimiser le montage du dossier d'obtention de ce fonds de garantie et en tiennent compte lors de l'établissement des plans de financement.

Maman & Femme chef d'entreprise

Dans le cadre d'un congé de maternité et en tant que chefs d'entreprise, les restauratrices bénéficient de deux types d'allocations versées par le RSI :

◇ l'indemnité journalière forfaitaire d'interruption d'activité

◇ l'allocation forfaitaire de repos maternel

Pour que **l'indemnité journalière forfaitaire d'interruption d'activité** soit versée, l'activité professionnelle doit être interrompue pendant au moins 44 jours consécutifs dont 14 jours doivent immédiatement précéder la date présumée d'accouchement.

Cet arrêt de travail peut être prolongé par une ou deux périodes de 15 jours consécutifs. La durée des arrêts de travail ne peut pas être fractionnée autrement. Il existe également au sein du RSI une indemnité de remplacement pour les conjointes collaboratrices.

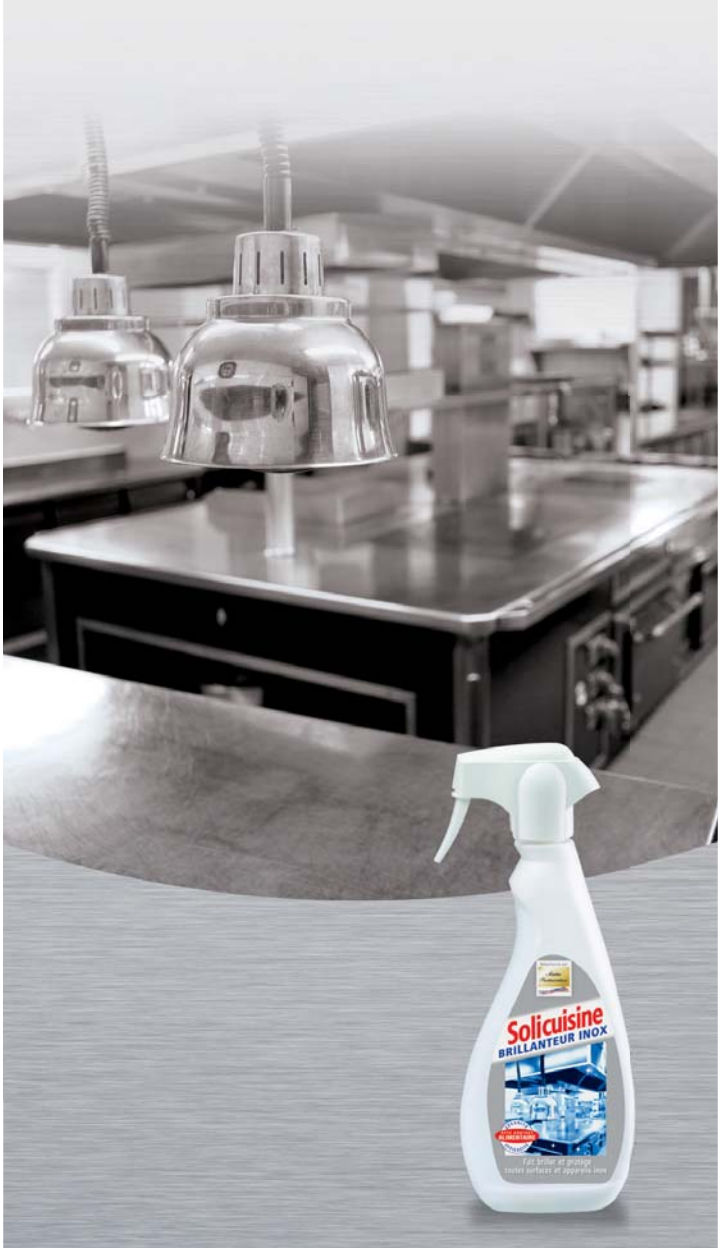
François Legoupil, Associé KPMG, Responsable National de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants

À titre indicatif, les montants au 1er janvier 2014 sont les suivants 2 262,92 € pour 44 jours d'arrêt, 3 034,37 € pour 59 jours d'arrêt, 3 805,82 € pour 74 jours d'arrêt. Cette demande peut être effectuée avec l'expert comptable.

Une allocation forfaitaire de repos maternel destinée à compenser la diminution d'activité est également versée pour moitié à la fin du 7e mois de grossesse et pour moitié après l'accouchement.

Les allocations de repos maternel s'élèvent pour 2014 à 3 129 € pour une grossesse et à 1 564.50 € pour une adoption. Il convient d'adresser à l'Organisme Conventionné : la feuille d'examen prénatal du 7e mois pour obtenir le premier versement et le certificat d'accouchement pour obtenir le deuxième versement. ◆

PARTENAIRES DE L'EXCELLENCE



Solicuisine Brillanteur Inox, tout simplement brillant

Sélectionné par Maître Restaurateur

Solipro

www.solipro.fr

Spécialiste hygiène depuis plus de 40 ans

PI

WWW.PIELECTRONIQUE.COM

Le système **Pi Electronique** est l'aboutissement de **30 années de collaboration** avec les professionnels des **métiers de bouche.**

Extrêmement simple d'utilisation, la solution PI n'en est pour autant pas moins complète. La société PI fabrique le matériel, réalise les applicatifs, les interfaces et les back offices. Pi Electronique installe et assure le service après-vente. Nous adaptons le système à l'utilisateur et non l'inverse. Différentes configurations sont possibles : du mono-caisse au multi-caisses qui gérés en réseaux, peuvent partager l'ensemble des informations en temps réel. En dehors des différentes interfaces avec les systèmes de débit de boisson, les systèmes de fidélités, les bornes de commandes, PI Electronique est particulièrement connu pour son portable très fiable et très facile d'utilisation.
Le nouveau portable, le SpinPad, est petit, léger, performant grâce à sa capacité mémoire et sa vitesse, lumineux, étanche aux projections de liquide et plus résistant aux chocs. Il démarre immédiatement à la prise en main, détecte les chocs et vibre à l'appel cuisine. Son lecteur biométrique permet de reconnaître l'utilisateur. Grâce à son accéléromètre (rotation automatique de l'image vertical/horizontal) et son nouveau mode de défilement de la commande, l'utilisation du nouveau portable est extrêmement intuitive. La gestion des commentaires liés modifiés, la possibilité de gérer 7 suites, d'avoir un nombre de messages écrits illimité et de pouvoir annuler directement un produit dans une fenêtre en font la référence dans le domaine.

MEMBRE DE :
Leaders Club France
move the food service planet

PARTENAIRE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Maître Restaurateur

Internet, la recette

Pour 59 € par mois, la société 1001 Menus, partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs, permet aux restaurateurs de gérer depuis une seule plateforme leur visibilité sur Internet.

TÉMOIGNAGE THIBAUD TURPIN

Maître-Restaurateur, propriétaire-gérant du restaurant « Le Chantier » à Arcachon

« J'avais déjà un site Internet mais le webmaster n'était pas un professionnel et je n'avais pas accès directement au site. Je devais passer par lui pour chaque modification souhaitée. Avec 1001 menus, je peux faire les manipulations moi-même : changer la police, masquer un menu qui n'est plus d'actualité, changer la couleur du site... Ce qui est un gain de temps énorme. Sans compter que les clients peuvent maintenant réserver directement sur le site Internet. Je suis informé en temps réel par sms et par mail ce qui veut dire que je peux confirmer ou refuser la réservation et même répondre par un message personnalisé. »

Moteurs de recherche, sites d'avis, réseaux sociaux, guides en ligne, le tableau de bord mis à disposition permet de synchroniser en temps réel les informations définies par les utilisateurs avec l'ensemble des sites internet sur lesquels ils sont présents. Explication.

« Notre constat est simple, aujourd'hui les professionnels de la restauration n'ont ni le temps, ni les compétences pour gérer leur visibilité sur internet. Seuls les grands groupes disposent en interne d'équipes dédiées qui gèrent le marketing de leurs restaurants », explique Xavier Zeitoun, co-fondateur de 1001 Menus. Et d'ajouter : « Pour 59 € par mois, nous leur offrons de changer la donne et de bénéficier du formidable levier qu'est internet. Nous sommes positionnés sur un marché à très fort potentiel et nous ne disposons pas de concurrents directs. Depuis plusieurs mois nous avons créé un réseau solide de partenaires dont parmi eux des acteurs majeurs de la recherche locale sur le web. » L'abonnement passe à 69 € mensuels avec l'option outil de réservation et devient dégressif si on s'abonne annuellement.

LE SAVIEZ-VOUS ?

8 clients sur 10 consultent Internet avant de choisir un restaurant.
50% des recherches de restaurants sont faites sur un mobile (smartphone ou tablette).
1 client sur 2 déclare vouloir consulter la carte avant de s'y rendre.
Source interne à 1001 menus.

Un outil unique et simple d'utilisation

Créée en 2010, l'entreprise propose à ses abonnés un outil unique et simple d'utilisation leur permettant de diffuser automatiquement leurs menus, photos et événements sur un réseau d'une vingtaine de sites partenaires sur lesquels les internautes recherchent des restaurants. Des partenaires tels que Pages Jaunes, Cityvox, Yelp, TripAdvisor, Marmiton, Nomao ou Annuaire-Mairie qui leur permettent d'être visibles auprès de dizaines de millions d'internautes.

Le service offre également aux restaurateurs d'autres leviers de visibilité qui leurs permettent d'avoir une stratégie web globale : un site dédié optimisé pour le référencement sur les moteurs de recherche, un site mobile compatible avec 100% des smartphones, une page Facebook sur laquelle la carte du restaurant est ajoutée, la publication automatique de statuts et d'événements sur Facebook et Twitter et bien entendu la réservation.

Xavier et Thomas Zeitoun, co-fondateurs

Chaque modification sur la plateforme est répercutée en temps réel sur l'ensemble du réseau 1001 Menus. Des outils de reporting analytiques et de tracking permettent aux restaurateurs d'ajuster leur stratégie de communication web en fonction de leurs objectifs. Depuis son lancement, 1001 Menus compte près de 1 000 clients utilisant quotidiennement sa technologie dont de nombreux Maitres-Restaurateurs. Le service génère en moyenne 3 350 € de chiffre d'affaires et 110 couverts supplémentaires chaque mois.
www.1001menus.com

1001 menus
1 mois offert*
avec le code TDC
* jusqu'au 20 avril

BIEN-SÛR, TOUS VOS PLATS SONT DE SAISON.

ET VOTRE EAU ?

PROPOSEZ ENFIN À VOS CLIENTS UNE EAU FAITE MAISON.

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

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

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

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

Partenaire
de l'Association Française
des Maîtres Restaurateurs

CASTALIE
eau d'ici et d'aujourd'hui

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

ps 0009 – 447 614 355 – RCS Nanterre

La table du « Maître » restaurateur

Dominique Loiseau

Tante Marguerite (75007)

Il est de ces femmes authentiques qui habitent la planète gastronomique avec une générosité et une âme d'aubergiste. Dominique Loiseau est une de mes rencontres les plus fortes et les plus touchantes.

Cette femme de caractère vous reçoit avec la simplicité et la bienveillance des grandes dames et des grandes maisons.

C'est chez Tante Margueritte, l'adresse ambassadrice de la Bourgogne à Paris dont le nom rend hommage à toutes les Marguerite de Bourgogne qui ont marqué l'histoire, que je me suis attablé.

Dans son ambiance douce et feutrée, le restaurant nous rassure et est à lui seul une invitation à se poser sans stress après une journée parisienne. Dans le calme de cette auberge moderne on tend à se laisser aller à la contemplation.

Dans la grande tradition des Maîtres Restaurateurs avec des produits frais et saisonniers, le chef Pedro Gomes (un ancien de chez Drouant), nous fait partager sa cuisine « coups de cœur » riche en créativité, tout en gardant quelques signatures emblématiques du chef Bernard Loiseau : le célèbre jambon persillé du Morvan et la noix de riz de veau rôtie purée de pommes de terre par exemple.

Un menu du marché à 39 €, parfait pour les clients pressés, et un menu gourmet à 75 € pour tous les autres donnent le ton.

Côté vins, le sommelier Benoit Bouquin (un ancien de chez Ducasse) est un véritable passionné à l'écoute de ses clients. Doué, curieux, inventif, il revendique de mettre à l'honneur les petits vignerons. Ce connaisseur des vins de pays dits « IGP » s'amuse à vous cerner, pour mieux vous surprendre.

Avec le chef, ils ont choisi tous deux de créer des soirées œnologiques thématiques, les premiers lundi du mois en proposant un menu avec accords à 98€.

Un moment ludique et convivial basé sur le partage, l'échange et la connaissance autour du vin à ne pas manquer.

Pour Dominique Loiseau, à travers ses différents lieux gastronomiques, la monotonie est dit-elle, la pire des choses au niveau du plaisir comme au niveau de la nutrition.

« Les saisons sont inscrites dans nos gènes, héritage de nos ancêtres. Il faut les respecter. La variété qualitative des produits est essentielle et mieux encore la typicité des régions que je défends avec coeur. L'offre de la cuisine doit être multiple, répondre a des budgets, des envies et des instants différents mais elle doit rester profondément authentique.

C'est une des raisons pour lesquelles j'ai demandé à recevoir le titre de Maitre Restaurateur pour Tante Louise et Tante Marguerite. Cette garantie de tradition, de savoir-faire et de qualité couronné par un agrément légal obtenu par audit anonyme est un gage de sérieux. Le titre doit continuer ! »

Si vous voulez découvrir la Bourgogne gastronomique, rue de Bourgogne (ça ne s'invente pas !) prenez le temps de vous attabler et de profiter d'un moment d'exception empreint de l'esprit Bernard Loiseau chez cette incontournable Tante Marguerite parisienne.

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari

Restaurant Tante Marguerite
5 Rue de Bourgogne, 75007 Paris
Horaires : de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Fermé le samedi et le dimanche
Fermeture annuelle : du 21 au 27 avril 2014 inclus et du 1er au 25 août 2014 inclus
Fermetures exceptionnelles : 1er janvier 2014, 1er et 2 mai 2014, 1er janvier 2015

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

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

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

Les solutions gaz propane Butagaz :

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

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

Goûtez aux autres avantages personnalisés Butagaz

- Un bilan énergétique gratuit[2]
- Jusqu'à 4 300 € d'aides financières[3] pour vos travaux de rénovation destinés aux économies d'énergie, grâce aux Butaprimes Butagaz.

Bilan Energétique Personnalisé

LE PROGRAMME BUTAPRIMES

Plus d'informations sur Butagaz.fr **ou au** N°Azur 0 810 10 22 22
(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

(1) L'option « paiement échelonné » est payante. Plus d'informations sur Butagaz.fr.
(2) Estimation non contractuelle de la consommation en énergie par usage et par équipement réalisée avec le logiciel Luxsolis.
(3) Offre soumise à conditions, réservée aux clients professionnels Butagaz (Cafés / Hôtels / Restaurants / Cantines / Traiteurs) ayant souscrit un contrat professionnel de fourniture de gaz propane Butagaz, dans la limite de 4 300 € TTC de primes cumulées, sous forme d'avoir-gaz, par établissement sur présentation de la demande de Butaprimes contenant les attestations de fin de travaux dûment remplies et signées par le bénéficiaire et le professionnel ayant réalisé les travaux, complétée de la copie des factures des travaux effectués par un professionnel avant le 31/12/2013 dans un établissement de plus de deux ans et des justificatifs demandés. Le dossier de demande de Butaprimes devra nous parvenir avant le 31/12/2013. Les travaux doivent être conformes aux critères précisés dans les décrets d'application successifs à la loi d'orientation de la Politique Énergétique du 13/07/2005. Des conditions supplémentaires de normes et de mise en œuvre peuvent s'appliquer dans le processus de validation des Butaprimes (plus de renseignements au N° Azur 0811 888 120).

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

Concours des Jeunes Talents

Le palmarès 2014

Fatéma Hal et Eric Briones avec les lauréats du concours

Suite au succès des trois éditions précédentes, les Restaurateurs de France, en partenariat avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, ont vu les choses en grand avec une finale nationale du concours culinaire au cœur de Paris le 3 février 2013 dans les locaux de l'école Ferrandi.

Cinq candidats, à l'issue des phases qualificatives, ont disputé la finale nationale en présence de la marraine du concours, Fatéma Hal, chef réputé du restaurant Le Mansouria (Paris 11e), Maître Restaurateur et l'une des grandes spécialistes de la cuisine méditerranéenne en France. Fatéma a reçu en 2001 la reconnaissance des institutions pour ses engagements en devenant Chevalier de la Légion d'honneur. De nombreux partenaires du concours et de la presse étaient aussi présents.

Pour établir les résultats, étaient constitués : un Jury « Technique en cuisine » avec Éric Brionès, président des Restaurateurs de France de Bourgogne, Christian Foucher, chef de cuisine de l'école Ferrandi (Paris, 6e) et Franck Poupard, chef de cuisine de l'école Le Cordon Bleu (Paris, 15e) ; un Jury « Dégustation Plat salé » avec Sylvie COMBASTEL, responsable Communication de Butagaz, partenaire du Concours et de l'AFMR, Fabrice GILLE, journaliste au Nouvel Observateur et The Guardian et Sébastien RIPARI, fondateur du Bureau d'Etudes Gastronomiques, et enfin un jury « Dégustation Plat sucré » avec Louise DIOP, Responsable Communication de Butagaz CHR, Bruno de MONTE, directeur de l'école Ferrandi (Paris), hôte de la finale et Alain TOMCZAK, directeur du CFA de la Noue (Dijon), hôte des qualifications dijonnaise.

Lors de l'ultime étape du Concours, les jeunes prodiges ont dû réaliser un plat et un dessert pour quatre personnes dans un délai imparti de quatre heures sur les thématiques suivantes : « L'agneau et ses trois garnitures, dont un légume sec et une épice », puis un « Souvenir d'enfance revisité ».

Après quatre heures de préparation, suivie d'une heure de dégustation et de délibération, trois candidats sont montés sur le podium cette année : **Emmanuel Lalia** du restaurant l'Écurie à Carcassonne (Aude), élu **« Meilleur Jeune Talent Restaurateur de France »** puis **Sébastien Pirès**, restaurant Aux Saveurs du Marché, Paris 17e et enfin, **Fanny Jérôme**, restaurant La Palette à Wettolsheim (Haut-Rhin). Le gagnant, Emmanuel Lalia s'est démarqué en concoctant aux jurés une « selle d'agneau laquée miel au ras-el-hanout, boulettes aux herbes fraiches, haricots de Castelnaudary "comme ici", tatin de navets de Pardailhan et carotte farcie aux oignons façon tfaya en plat », suivi d'une revisite intime de son « Quatre-heures à l'ananas » pour le dessert.

Organisé pour la première fois en 2010 à l'initiative des Restaurateurs de France, le concours Jeunes Talents n'a cessé de prendre de l'ampleur. Grâce à des parrains prestigieux, des partenaires toujours plus nombreux dont l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, et un réel engouement pour la préservation du savoir-faire culinaire français et le travail des produits frais et de terroir, le concours des Jeunes Talents a su se faire une place dans le large paysage des concours culinaires français et favoriser la reconnaissance du label « Restaurateurs de France » et du titre « Maître Restaurateur ».
www.restaurateursdefrance.com ◆

Big Green Egg®.
Explorez de nouveaux territoires culinaires.

Maître Restaurateur

Association Française des Maîtres Restaurateurs

Partenaire officiel des Maitres Restaurateurs

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

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

Big Green Egg

Créateur d'innovations culinaires

www.biggreeneggfrance.fr

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

contact@biggreeneggfrance.fr - BigGreenEggFR Big Green Egg France

Gulae

AGECOTEL 2014

Le salon professionnel de l'hôtellerie et de la restauration dans le grand Sud, organisé tous les deux ans, s'est déroulé au Palais des Expositions à Nice du 2 au 5 février 2014.

Paul Obadia, Guillaume Gomez, Bernard Klénoff, Joël Robuchon, Christian Estrosi, Christophe et Théo Mansi

Théo Mansi, Stéphane Raimbaut et René Bérard

Hubert Boivin et Francis Attrazic

Stand de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

AGECOTEL 2014 a permis, cette fois encore, d'y trouver les dernières tendances et innovations en matière d'alimentation et d'équipements. De nombreux concours ont aiguisé la curiosité des visiteurs avec des candidats venus de nombreux pays pour s'affronter sous les regards avisés de grands chefs. Citons : **la Coupe du Monde des Ecaillers** présidée par Michel Roth, chef exécutif des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève, **la Main d'Or au féminin**, concours dédié aux femmes et aux élèves d'écoles ou de lycées hôteliers et présidé par la pétillante Babette de Rozières, ou **la Risottomania** dans laquelle des cuisiniers professionnels, 4 Français et 4 Italiens (chef, second, chef de partie, etc.) ont fait preuve d'imagination pour élaborer le risotto le plus créatif sous la houlette de notre célèbre Maître Restaurateur niçois, Mattéo Mansi, orfèvre en matière de cuisine italienne dans son « Auberge de Théo ». À signaler que l'École Hôtelière et de Tourisme **« Paul Augier »** dont les élèves assuraient la cuisine et le service du restaurant du salon, fête cette année ses 100 ans. Des générations de Niçois sont passées par ses fourneaux et ses salles de restaurants pour devenir des professionnels de renom. Sur le stand des **Cafetiers, Restaurateurs et Métiers de la Nuit** des Alpes Maritimes, Hubert Boivin, président Départemental, a animé plusieurs challenges dont celui des Tireurs de bière et celui du meilleur Barman de cocktails. Ces manifestations ont créé une belle animation et enthousiasmé les spectateurs. C'en est ensuivi, bien évidemment une dégustation des boissons élaborées.

L'obtention du Titre Maître-Restaurateur, un vif intérêt pour les personnalités et les professionnels présents

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs grâce à la collaboration active de la CCI des Alpes Maritimes tenait un stand sur lequel les restaurateurs mais aussi les personnalités officielles avec Paul Obadia, directeur du salon Agecotel, Guillaume Gomez Chef des cuisines de l'Elysées, Bernard Klénoff, Président de la CCI 06, Joël Robuchon, Président d'honneur de Agecotel et chef aux multiples étoiles, Christian Estrosi, Député-maire de Nice Président de Nice métropole et Théo Mansi avec son fils Christophe, pouvaient prendre toutes les informations utiles concernant le titre. Le président de l'AFMR, Francis Attrazic, en compagnie de Théo Mansi, trésorier de l'Association et Mireille Lizé, responsable commerce et tourisme de la CCI étaient à la disposition plus de 200 restaurateurs qui souhaitent être accompagnés pour obtenir ce Titre et rejoindre les 61 titrés du département. Rappelons que J. Robuchon a obtenu le titre de Maître Restaurateur pour son restaurant « L'Atelier » des Champs Elysées à Paris ce qui fait honneur à tous les possesseurs du titre. Enfin, le président Attrazic est venu féliciter Pomona PassionFroid pour leur présence active sur Agecotel 2014 à l'instar de leur partenariat avec l'AFMR.

www.maitresrestaurateurs.com

www.agecotel.com ◆

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PRO 700

LE CONCENTRÉ DE CHARVET EN SÉRIE 700

Maître Restaurateur

Association Française des Maîtres Restaurateurs

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

Le Plus Grand Buffet du Monde

Claude Izard, président de l'Association Française des Cuisineries et les chefs des Cuisineries ont organisé pour le 30e anniversaire des Cuisineries, avec leurs collègues Maitres Restaurateurs et leurs partenaires, producteurs, vignerons, artisans des métiers de bouche, le **« Plus Grand Buffet du Monde des Terroirs de France »**. L'ouverture officielle s'est déroulée en présence de Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, du parrain de l'opération Alexandre COUILLON de la Cuisinerie La Marine** à Noirmoutier, de VIP et d'institutionnels régionaux et nationaux.

Ce buffet de plus de 450 m réalisé par plus de 300 professionnels de toute la France a mis en valeur notre patrimoine culinaire régional et l'intérêt de le conserver et de le transmettre Ce buffet a également permis de valoriser le travail artisanal de tous les métiers qui composent la filière de la Terre et la Mer à l'Assiette, et sensibilisé les consommateurs sur le vrai goût des produits et des plats et sur le fait que choisir un restaurant peut aussi devenir un acte citoyen. 10 000 invitations grand public dont plusieurs centaines destinées aux jeunes, près de 1000 professionnels et VIP avaient été envoyées. Des milliers de rencontres se sont déroulées autour du buffet entre des consommateurs passionnés par la gastronomie et des passionnés de leur métier et de la qualité artisanale.

Un événement
de grande dimension
qui devra s'inscrire
dans le Guinness des Records pour
faire rayonner la qualité artisanale
culinaire française !

Chaque partenaire a présenté sa région, son terroir, ses spécialités et donné l'envie aux visiteurs de venir chez lui à la découverte de son patrimoine culinaire. Cet événement a été la vitrine de la qualité artisanale des savoir-faire au travers des 10 mètres linéaire de buffet mis gracieusement à leur disposition. Chaque partenaire contribuant à mettre en valeur son établissement, ses producteurs et sa zone touristique. France Bleu a retransmis en direct pendant une heure et un point d'information de 5 mn toutes les heures.

Contact : cuisinerie@gmail.com
Tél. : 05 63 56 06 58
www.cuisineries-gourmandes.com ◆

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

Des rêves pour grandir
de l'énergie pour les vivre
Association
Petits Princes

Espace offert par Terres de Chefs

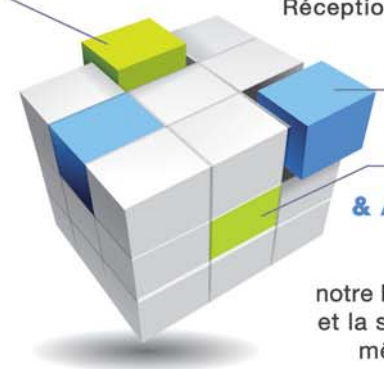
e-pack
HYGIENE

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

1ère solution tactile HACCP

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

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



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

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

Ecran mural avec son support Inox et caméra

Tablette

Etiquettes de tracabilité

www.epack-hygiene.com
+33 (0)2 29 62 64 40
service-vente@epack-hygiene.com

«Leaders Club France 2.0 2020»

Trois hommes en tête :
un pari gagnant !

C'est le Mercredi 15 janvier 2014, dans le cadre d'une Assemblée Générale Extraordinaire au prestigieux hôtel RAPHAËL à Paris, que le Bureau Exécutif du Leaders Club France, renouvelé à cette occasion par le vote du Conseil d'Admi-nistration, a élu à la direction du Leaders Club France sa nouvelle présidence, qui succède ainsi à Robert Petit (À Toutes Vapeurs), élu en 2009. Pour la première fois de son histoire, c'est une présidence collégiale qui

s'installe à la tête de cette incontournable association du monde de la restauration.

À propos du Leaders Club France

Le Leaders Club France est une association créée en 1993, spécialisée dans les échanges professionnels entre les restaurateurs et partenaires du Food service. L'association propose d'offrir un espace permanent d'échanges et de partages d'idées et d'expériences au travers de réunions, de voyages d'études, de forums, de conventions, permettant de développer de nombreux contacts à l'échelle nationale, européenne et internationale avec une veille continue pour déceler les tendances à venir du secteur autour de thématiques liées aux réalités économiques du secteur de la restauration. Chaque année les concepts de restauration les plus innovants reçoivent les «Palmes de la Restauration by Leaders Club France».

Contact : Laëtitia CALDIERO
+33 (1) 55 78 20 20
laetitia.caldiero@leadersclub.fr
www.leadersclub.fr ◆

Fête de la Coquille Saint-Jacques

Place des Abbesses
à Montmartre,
les 25 & 26 janvier 2014

Concours de cuisine de la Fête de la Coquille Saint-Jacques ©Bernard Nicolau-Bergeret

Les 25 et 26 janvier 2014, Montmartre recevra pour la huitième année consécutive la Fête de la Coquille Saint-Jacques et met à l'honneur, le temps d'un week-end, la gastronomie et les savoir-faire culinaires de la Baie de Saint-Brieuc dans les Côtes d'Armor. Plus de cent mille personnes sont attendues. Par ailleurs, la Commanderie du Clos Montmartre célèbrera la neuvième édition de la fête de la Saint-Vincent, patron des vignerons.

Grande nouveauté, des chefs bretons, dont Vincent et Nathalie Prémorvan de Paimpol, Antoine Ollivier d'Etables-sur-Mer, Thierry Danglard d'Erquy ou Hervé Nicolas de Lamballe, se déplaceront pour faire découvrir la coquille Saint-Jacques dans tous ses états. La perle blanche de la Baie de Saint-Brieuc sera sublimée lors d'animations culinaires et des bouchées gourmandes seront réalisées sous les yeux du public, les faisant voyager jusqu'en Baie de Saint-Brieuc. Musiques traditionnelles, chants de marins et danses folkloriques accompagneront ces dégustations.

La fête sera aussi déclinée autour d'un marché de la Mer, étals de poissonnerie présentant de nombreuses espèces de poissons et coquillages.

Les commerçants et associations du quartier des Abbesses se joignent à l'événement qui rassemble la filière pêche, pêcheurs, criées, mareyeurs et transformateurs de produits de la mer.

Les Parisiens pourront aussi profiter des meilleures spécialités bretonnes sucrées et salées à travers les nombreux exposants venus de Côtes d'Armor.

Programme

◇ Vendredi 24 janvier : concours de cuisine autour de la coquille Saint-Jacques.
◇ Samedi 25 janvier : remise des prix du concours de cuisine au restaurant la Mascotte ; défilé de la Saint-Vincent ; messe de la Saint-Vincent.
◇ Pendant tout le week-end : animations culinaires par les chefs de la Baie de Saint-Brieuc ; marché de la mer et animations musicales.

Concours de cuisine autour de la coquille Saint-Jacques d'Erquy

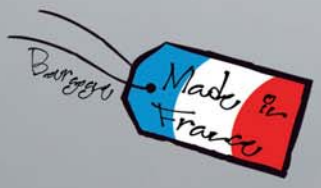
Le concours de cuisine se déroulera le vendredi 24 janvier dans les locaux de l'école hôtelière EPMTTH, 17 rue Jacques Ibert à Paris, 17e.
Ouvert à tous les restaurateurs, le concours associe un élève de l'école à un chef. La coquille Saint-Jacques est alors sublimée et mise en scène par une recette originale. Elle est pêchée et fournie entière aux concurrents par la criée du port d'Erquy.
Un jury d'experts, présidé par Laurent Tarridec et composé de professionnels de la mer et de la gastronomie, sélectionnera la meilleure recette sous le contrôle d'un huissier.
La remise des prix du concours se fera le samedi 25 janvier, 9h30 à la Mascotte, 52 rue des Abbesses, sous le haut patronage de Daniel Vaillant, ancien Ministre, Député et Maire du 18e arrondissement.

Plus d'information :
www.gastronomiebaiedesaintbrieuc.fr
Contacts presse :
Au fil du tourisme : 09 62 23 37 76
Marie : 06 21 08 28 10
presse@aufildutourisme.com
Juliette : 06 33 41 03 78
media@aufildutourisme.com ◆

Concours de cuisine de la Fête de la Coquille Saint-Jacques ©Bernard Nicolau-Bergeret

ARMOIRES
DÉMONTABLES

CELLULES À GRILLES
DE SURGÉLATION



ODIC PRODUCTION
AVENUE DE L'EUROPE-71210 ECUISSES
TEL+33(0)3 85 73 90 00 - FAX +33(0)3 85 73 90 01
EMAIL : odic@odic-sa.com - SITE INTERNET : www.odic-sa.com

Le Kitsch'N studio

Créative au service de la restauration

« Cultivant ma créativité à l'école Boulle et au sein du groupe LVMH, ma fascination pour le secteur de la restauration a grandit jusqu'au jour où… Je crée Kitsch'N tips, un blog gastronomique qui revendique le plaisir de la table, comme une culture à part entière. Dévorée par la passion, j'ai choisi de mettre ma créativité au service de la restauration, en proposant un accompagnement sur les questions d'image de marque. Nourrie par l'aventure Kitsch'N tips et mon expérience dans le merchandising, j'exerce en tant que directrice artistique spécialisée en gastronomie, pour penser un nouveau concept, créer une identité visuelle, nourrir le discours d'une marque, ou mettre en scène un produit. Au gré des projets, le Kitsch'N studio s'entoure de professionnels de divers horizons, pour une prestation clé en main. »
lea.benzimra@gmail.com
kitschntips.com
www.facebook.com/kitschntips ◆

UMIH, le 100% «fait-maison», ce sont les Maîtres Restaurateurs !

Le mot de Hubert JAN, Président de la branche Restauration

« L'UMIH, au niveau confédéral et au niveau de la branche Restauration, est a à l'origine de la création du titre Maître Restaurateur et participe activement, grâce à l'ensemble des fédérations UMIH, à son développement. C'est inscrit dans ses gènes car c'est le seul titre délivré par l'État, soumis à des contrôles périodiques par des organismes certifiés, et qui respecte la diversité de la restauration française, sans discrimination, du restaurant traditionnel aux grandes tables étoilées. C'est en s'appuyant sur ce titre que nous pourrons revaloriser notre restauration traditionnelle, pérenniser la relation de confiance qui doit exister entre le client et le restaurateur, et assurer la transmission d'un savoir-faire et le travail du produit brut.

Avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, l'UMIH a fait, lors du Comité de filière, de nombreuses propositions pour moderniser et "décomplexifier" le titre et ses critères. Ces propositions ont été reprises par notre ministre de tutelle, Madame Sylvia PINEL (réduction du nombre de critères, hébergement chez Atout France, changement de la signalétique, pérennisation du crédit d'impôt). Nous avons ainsi obtenu des avancées importantes pour le titre et pour les professionnels. Mais, pour l'UMIH qui représente la majorité des Maitres restaurateurs, il s'agit d'aller encore plus loin dans la reconnaissance et dans le développement du titre. L'appellation "fait-maison" va bientôt entrer en application. Le 100% "fait-maison", c'est le Maître restaurateur, c'est l'artisan-restaurateur. Voilà le message que nous devons faire passer à nos professionnels et aux Français. »
Crédit photo : Vernier/JBVNews/UMIH ◆

Salon EGAST 2014

Mise en bouche
de la nouvelle édition

La biennale des professionnels de l'équipement, de la gastronomie, des services et du tourisme à Strasbourg tiendra sa 15e édition, EGAST 2014, du samedi 15 au mardi 18 mars au cœur de la Capitale Européenne.

Depuis 1986, EGAST a su s'imposer comme le fleuron de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme du Grand-Est au Parc des Expositions de Strasbourg. Inaugurée par Éric Frechon du Bristol*** à Paris, l'édition 2012 du salon EGAST a confirmé son succès avec quelque 28 000 visiteurs professionnels, 300 exposants, 450 chefs et artisans régionaux et nationaux présentant leur savoir-faire au cours des différents Concours et Trophées. EGAST est marquée par la participation de Chefs, de Maîtres Restaurateurs, de Maîtres Artisans et de personnalités professionnelles de renommée internationale comme Juan Amador, Frédéric Anton, Hélène Darroze, Alain Ducasse, Heiner Finkbeiner, Marc Haeberlin, Emile Jung, Jean-Georges Klein, Dominique Loiseau, Régis Marcon, Michel Roth, Nadia Santini, Hervé This, Jean-Georges Vongerichten et bien d'autres…

Lors de cette édition, les visiteurs découvriront des espaces dédiés par secteur d'activité: Agroalimentaire-Boissons, Arts de la Table, Boulangerie-Pâtisserie, Caféterie-Bar, Camions-magasins, Mobilier et Équipement pour l'Hôtellerie, Équipements et Matériels de Grande Cuisine.

Le **Trophée Paul Haeberlin**, Concours International de Cuisine, Service et Sommellerie : quel établissement succé-dera au Royal Monceau à Paris ?

Ouvert au monde entier, ce concours est unique en son genre puisqu'il distingue l'excellence d'une seule et même équipe composée d'un cuisinier, d'un maître d'hôtel et d'un sommelier, issus d'un même établissement.

Ainsi, pour sa 3e édition, les grandes tables (distinguées ou non par des guides gastronomiques) sont appelées à concourir autour de la thématique du « turbot sauvage », devant un Jury remarquable.
www.egast.fr ◆

Rendez-vous sur Campagnes TV

La saison continue !

Tous les jours, Terres de Chefs
Chaque semaine, un Maître Restaurateur parle de son métier et de ses producteurs locaux dans l'émission « Terres de Chefs » qui est rediffusée 7 fois dans la journée.

Retrouvez Campagnes TV sur votre box
FREE (canal 92), ORANGE (canal 113), CANAL SAT (74 en ADSL, 545 en HD), SFR (canal 212), BOUYGUES TELECOM (canal 204, canal 377 en HD), NUMERICABLE (canal 85).

La saison continue sur Campagnes TV avec chaque semaine une nouvelle émission « Terres de Chefs » qui met en lumière un(e) Maître Restaurateur et son producteur local.

Depuis septembre 2013 ce ne sont pas moins de 21 émissions qui auront été diffusées et relayées sur Facebook, YouTube, Dailymotion, etc. Il y aura encore 19 émissions jusqu'en juillet 2014 pour faire comprendre aux consommateurs tout l'intérêt d'aller se restaurer chez un maître Restaurateur, seul titre mis en place par l'État pour faire reconnaitre les professionnels du « fait maison » avec des produits bruts majoritairement frais. En suivant le Maître Restaurateur chez un de ses producteurs, le grand public pourra découvrir la décision de ce dernier de s'approvisionner localement en priorité.

Les Maîtres Restaurateurs qui sont plus de 3 000 titrés en ce début 2014, devraient être au nombre de 5 000 fin 2015. Enfin, rappelons que le Maître Restaurateur n'a pas besoin du label « fait maison » puisque c'est sa façon régulière de travailler au regard de sa charte de qualité !

www.maitresrestaurateurs.com ◆

Terres de Chefs
Campagnes TV
Butagaz.fr

Bourgeois

Photos : Sémaphoreandco

De la conception jusqu'à l'utilisation

L'EXCELLENCE À TOUS LES DEGRÉS

Depuis 65 ans, Bourgeois, fort de son savoir-faire et de son expérience dans le domaine de la cuisson, des équipements de grandes cuisines et des collectivités se réinvente en permanence pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration.

ECO-CONCEPTION NF E01-005

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert: 6010751

Maître Restaurateur

Le spécialiste français du four mixte

www.bourgeois.coop

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

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

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

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