LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

AUTOMNE 2016 ◆ n° 22

escapade dans le Roussillon

Sébastien Colombier
La Table d'Aimé (66)

Baptiste Gaillard
L'Ancienne École (66)

Éric et Jean-Baptiste Planes
Chez Planes (66)

Stéphane Balluet
Le Divil (66)

Christopher Roussat
La Littorine (66)

Jimmy Nicaud
Le Don Quichotte (66)

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 P2016018 - Crédit photo : Alban Couturier.

Sénatrice, Présidente du Conseil départemental, Présidente de l'Agence de développement touristique des Pyrénées-Orientales

Hermeline Malherbe

Haute en couleurs, riche en saveurs, la gastronomie du Pays Catalan témoigne de son caractère. Entre mer et montagne, soleil et tramontane, ce savant mariage exprime dans l'excellence son identité. Un tout porté par une agriculture remarquable de fruits et de légumes, d'élevage, de productions fermières et de vignobles.

Pour éveiller les sens et exalter ces saveurs, notre terroir possède de grands chefs cuisiniers qui vibrent avec cœur et passion pour la gastronomie catalane. Ces amoureux du goût se sont regroupés dans l'association des Toques Blanches du Roussillon et dans celle des Maîtres Restaurateurs.

Avec eux, chaque ingrédient est minutieusement choisi, puis préparé dans un souci de qualité, de créativité et de respect de la saisonnalité des meilleurs produits locaux. Il suffit de fermer les yeux, de passer à table et de goûter.

Cette qualité n'existerait pas sans la main du maraîcher, du vigneron, de l'arboriculteur ou de l'éleveur.

À leur côté, le Département manifeste son engouement en faveur de la qualité et de l'authenticité, et veille à l'environnement, la santé et la qualité de vie. Ainsi, nous avons joué la carte des labels : Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée, label rouge, certificat de conformité en label bio, Indication Géographique Protégée…

L'AOC, c'est 80 % des vignes classées. Les Pyrénées-Orientales se situent à la première place des départements bio de France, avec 20 % de surface agricole biologique, et se distinguent dans d'autres catégories de produits naturels : abricot Rouge du Roussillon, pomme de terre Béa, agneau catalan, Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes, cerise de Céret, artichauts de la Salanque… Mais aussi pêches et nectarines, qui représentent le tiers de la production française, et ses autres fruits et fromages fermiers.

Guidés par la même exigence, les producteurs fermiers se sont fédérés dans des réseaux de qualité : Bienvenue à la Ferme, le CIVAM Bio, Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes, Tourisme de Terroir…

Ce département est un jardin extraordinaire où s'expriment les saveurs de la Méditerranée et des Pyrénées. Vous l'aurez compris, le bonheur est dans les Pyrénées-Orientales ! ◆

> « Notre territoire est une invitation au voyage. Il possède des richesses, des paysages, une culture, des traditions et une histoire qui révèlent sa force et son authenticité. »

NOUVEAU **CITROËN JUMPY**
TOUT DEVIENT POSSIBLE

CITROËN

NOUVEAU **CITROËN JUMPY**
TAILLE M BlueHDi 95
À PARTIR DE

159 € HT/MOIS(1)

Après un premier loyer de 4 585 € HT
Sous condition de reprise
Contrat de maintenance compris (2)

3 LONGUEURS XS-M-XL
PORTES COULISSANTES MAINS LIBRES*
HAUTEUR 1M90**

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN préfère TOTAL

Modèle présenté : Nouveau Citroën Jumpy Taille M BlueHDi 95 BVM Business avec options jantes alliage 17'' CURVE, Pack Look Xénon, Pack Safety 1, Pack Top Rear Vision et peinture Rouge Ardent (29 590 € HT). Le Rouge Ardent avec Pack look, incluant les projecteurs Xénon nécessite un délai de fabrication et de livraison supplémentaire entrainant un supplément de prix spécifique de 790 € HT. Se renseigner dans le réseau Citroën. (1) Crédit-bail d'un Nouveau Citroën Jumpy Taille M BlueHDi 95 BVM Confort neuf, hors options, au prix de 15 205 € HT (Tarif VU du 02/05/16, remise de 6 945 € HT et prime reprise de 1 000 € HT déduites), prestation facultative Contrat de Maintenance et d'Entretien 60 mois/50 000 km incluse (23,50 € HT/mois), 1er loyer de 4 585 € HT suivi de 59 loyers mensuels de 159 € HT, le premier loyer étant payable à la livraison. Option d'achat finale en cas d'acquisition de 5 778 € HT. Offre non cumulable, réservée aux professionnels (hors loueurs, flottes et protocoles nationaux) bénéficiant d'une prime pour la reprise d'un véhicule, valable jusqu'au 31/12/16, pour le crédit-bail du véhicule précité (tarif VU Citroën du 02/05/16), avec engagement de reprise par votre Point de Vente pour le montant de l'option d'achat finale, conditionné à un kilométrage annuel maximum de 10 000 km et à un état standard, dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR/Citroën Business Finance - Loueur : CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre nº 317 425 981, 9 rue Henri-Barbusse, CS 20061, 92 623 Gennevilliers Cedex. (2) Conditions générales du Contrat de Maintenance et d'Entretien disponibles dans le réseau Citroën. * Équipement de série, en option, ou non disponible selon les versions. ** Disponible sur les tailles XS et M pour le Fourgon et sur les tailles XS, M et XL pour le Combi.

PARTENAIRE OFFICIEL
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEL

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6033203

Automobiles CITROËN - RCS Paris 642 050 199 - LES GAULOIS

SOMMAIRE

Sébastien Colombier

Baptiste Gaillard

Éric et Jean-Luc Planes

Stéphane Balluet

Christopher Roussat

Jimmy Nicaud

Dans le Roussillon…

Les invités
03 Hermeline Malherbe
07 Jean-Pierre Navarro
09 Jean Plouzennec

Rencontres Maîtres Restaurateurs
11 Sébastien Colombier
17 Baptiste Gaillard
23 Éric et Jean-Luc Planes
29 Stéphane Balluet
33 Christopher Roussat
39 Jimmy Nicaud

Rencontres producteurs
15 Cazes
21 Les Herbiers
27 La Rosée des Pyrénées
31 Guasch & Fils
37 La Guinelle
43 Le Mas Marty
45 Les Goûts du Sud
47 Cal Gafet
66 Glace des Alpes

La table de Sébastien Ripari
53 Julien Allano

L'avis de l'expert-comptable
51 Les jours d'ouverture

La chronique vin
55 Les vins du Roussillon

La chronique santé
61 Qu'est-ce que la chiropraxie ?

La chronique éco-attentive
62 Seaweb : François Pasteau
63 Bon pour le climat : Alain Fontaine

Actualités
58 L'institut Le Cordon Bleu
59 Le Panier Mystère 2016-2017

AFMR & TDC seront présents à Equip'Hotel 2016 Stand E007 - Hall 7.2

Alain Warth et Jean-Philippe Montel

L'Édito

Ils ont la mer et la montagne, les petits ports de pêche en Méditerrannée et les troupeaux qui broutent les sommets de la Cerdagne. Ils ont l'Espagne toute proche et le soleil que la France entière leur envie. Ils ont des vignes et des alpages, des abricots rouges et des veaux Rosée, du vinaigre de banyuls et du porc tirabuixo. Heureux sont les Maîtres Restaurateurs des Pyrénées-Orientales ! Ceux que nous avons rencontrés mêlent les traditions catalanes avec les inspirations de leur parcours propre. Nous saluons le bel engagement bio de Sébastien Colombier, installé dans les caves de Cazes, l'audace de Baptiste Gaillard, qui a fait revivre l'ancienne école de son village, la ténacité des frères Planes et leur amour du terroir, le combat pour la qualité mené par Stéphane Balluet, un boucher pas comme les autres, le nouveau virage impulsé à La Littorine par Christopher Roussat et la créativité végétale de Jimmy Nicaud. Un grand merci aussi à tous les producteurs qui nous promenés par monts et par vaux de ces paysages à croquer. À votre tour, bonne balade au soleil pour fêter l'automne sous des auspices dorés !

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

Le Fanal - Banyuls

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

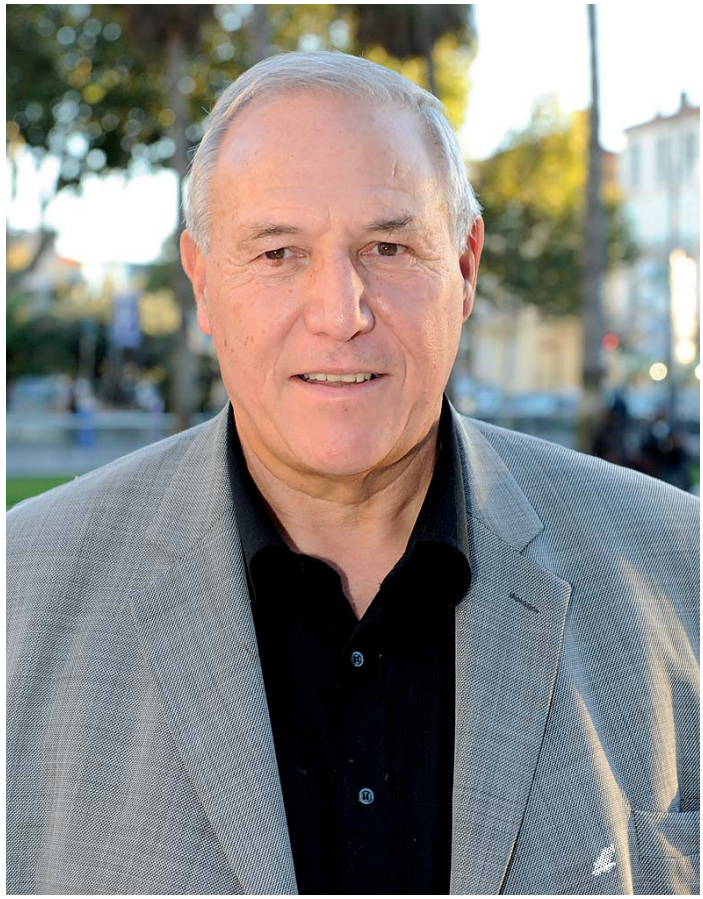
biossun®
NATURAL OPEN SPACE

Le mot de Jean-Pierre Navarro

Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Perpignan

« Le titre d'État de Maître Restaurateur est important à la fois pour les professionnels, qu'il gratifie, pour le public, afin de lui garantir un label, et pour le territoire tout entier, auquel il confère une bonne image de la qualité de nos produits et de nos savoir-faire.

La Chambre de Commerce et d'Industrie est l'interface avec les services de l'État. Nous accompagnons les restaurateurs qui souhaitent se présenter pour l'obtention du titre grâce à un pré-audit, effectué par du personnel de la Chambre qui a été formé spécifiquement, afin de leur fournir un rapport de préconisation (qui passe souvent par l'amélioration du bâti lui-même). Nous les accompagnons sur la formation, notamment par l'intermédiaire d'une école d'application que nous avons créée. Enfin, nous les aidons à monter leur dossier auprès de la préfecture.



« Ensemble, on est plus fort. Il faut s'associer entre concurrents pour la promotion du savoir-faire. »

Mais, au-delà de l'obtention du titre, il est important pour nous de les promouvoir et de les fédérer. Nous souhaitons créer une synergie entre eux, afin qu'ils puissent se transmettre leurs fournisseurs. Dans cet objectif, nous avons soutenu la création de l'association des Toques Blanches du Roussillon.

Enfin, nous aidons aussi les Maîtres Restaurateurs dans la communication locale et régionale, par exemple par l'édition d'un petit livre comprenant les coordonnées des 40 titulaires sur le territoire. Nous avons créé un circuit touristique qui relie les sites et les restaurants, afin d'inviter les visiteurs à effectuer un périple gastro-culturel.

Les consommateurs sont de plus en plus en demande de circuit court. Les Maîtres Restaurateurs font un métier difficile. S'engager dans le tout fait maison à partir de produits bruts, en s'adaptant aux contraintes du local et du saisonnier, c'est encore plus de travail. Nous en avons conscience : c'est donc à nous d'aider ceux qui font le choix de la qualité. » ◆

FABRICANT FRANÇAIS

D'USTENSILES DE QUALITÉ

PROFESSIONNELLE

CUISINE ET PÂTISSERIE

Partenaire Officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

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

Jean Plouzennec

Président fondateur des Toques Blanches du Roussillon

Ils sont 40 passionnés de gastronomie à s'être regroupés sous forme d'association afin de promouvoir leur savoir-faire culinaire et la qualité des produits de leur terroir.

Chefs, MOF, Maîtres Cuisiniers de France, sommeliers, maîtres d'hôtel, écoles hôtelières… tous les membres de l'association ont en commun l'amour du produit et l'envie profonde de partager celui-ci avec leurs collègues, avec les clients et avec la jeune génération qui assurera la relève. À la base, 4 passionnés du goût : François Galabert, Jean-Paul Hartmann, Henri Ronde et Jean Plouzennec, le président.

« Notre association, explique-t-il, se donne pour buts de défendre la cuisine et les savoir-faire des Pyrénées-Orientales, de promouvoir l'apprentissage, de stimuler les jeunes de la profession et d'assurer la promotion des produits régionaux. »

Il faut dire que, en matière de produits de qualité, la région est plutôt gâtée : l'abricot rouge du Roussillon, la pomme de terre Béa, les côtes du Roussillon, en tout 7 IGP ou AOP, et même une récente IGP transfrontalière, avec le veau Rosée des Pyrénées Catalanes. « La cuisine est le premier ambassadeur de l'agriculture », rappelle le président des Toques Blanches.

Pour être membre de l'association, les chefs doivent être titulaires d'un diplôme, être chefs de cuisine depuis au moins 2 ans, diriger une brigade réalisant de façon constante une cuisine de qualité et proposant des mets constitués pour majorité à base de produits locaux, offrir à la carte des vins locaux, défendre un esprit associatif et témoigner d'une politique touristique. Depuis 5 ans, un critère a été ajouté : la possession du titre de Maître Restaurateur. « C'est une garantie de l'intégrité de la maison. Par les temps qui courent, où la méfiance règne concernant les établissements qui achètent et servent des plat tout faits, ce label dissipe les doutes. Il rassure les clients et impose le professionnalisme. »

> « Mon message ? Travaillez avec vos voisins ! »

L'association se démène pour organiser toutes sortes d'événements promotionnels, dont le Palais Gourmand, qui a lieu un an sur deux au Parc des expositions de Perpignan et qui constitue la plus grande table de France, avec presque 2 000 convives. L'opération Mini Toques, qui encourage les enfants de CM1 et de CM2 à inventer une recette à base de légumes, sous la forme d'un concours, rencontre, elle aussi, un grand succès.

« C'est un métier très vivant, résume Jean Plouzennec, et qui se fait à plusieurs. Travailler avec son voisin, c'est aller voir les producteurs et les vignerons autour de soi, déjà, mais c'est aussi considérer ses collègues comme des aides, et non pas comme des concurrents. À plusieurs, on se fait progresser. »

Une belle initiative qui dynamise encore une région déjà riche et vivante. ◆

toques-blanches-du-roussillon.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®

UN CHEF BIO ET DYNAMIQUE

Sébastien Colombier

Sébastien Colombier

La Table d'Aimé, à Rivesaltes (66)

Au cœur du domaine Cazes, une cuisine ouverte d'une grande baie vitrée par laquelle on voit s'affairer une joyeuse équipe revendiquant la biodynamie : c'est le projet de La Table d'Aimé, le restaurant que Sébastien Colombier a créé en collaboration avec Lionel Lavail.

L'histoire des lieux commence en 1895, quand Michel Cazes fonde la maison qui porte encore son nom. L'exploitation viticole prend peu à peu de l'ampleur, notamment sous l'impulsion de son fils, Aimé. Les premières bouteilles Cazes apparaissent en 1955. Celles de 2017 fêteront les 20 ans de biodynamie : un record !

En 2009, le propriétaire du domaine, Lionel Lavail, cherche à s'associer avec un chef porteur des mêmes valeurs, afin d'ouvrir un espace restaurant au sein du domaine. La rencontre de Sébastien Colombier arrive à point nommé, d'autant que le grand-père de celui-ci s'appelle aussi Aimé. Marché conclu : après des travaux de rénovation qui transforment l'ancienne cave à vins en salle de restaurant, La Table d'Aimé est née. Elle jouxte l'autre cave, celle où sont toujours produits et vendus les célèbres vins de la maison Cazes.

> « Je ne travaille que des produits bio. »

Les deux associés partagent le mot d'ordre essentiel : rien que du bio. Pour Sébastien Colombier, c'est une évidence. « Que ce soit ici ou ailleurs, je me serais installé en bio de toute façon. À l'Astor et au Relais d'Auteuil, c'est en bio que j'ai appris à travailler. »

Qui dit bio dit aussi circuit court, donc une carte qui change très souvent (toutes les semaines, le midi, et tous les mois, le soir), afin d'épouser au plus près l'évolution de la saison. D'où un fort pouvoir attractif auprès des habitués, qui constituent 75 % de la clientèle : jamais lassés, toujours curieux. Le chef les connaît bien, il va beaucoup à leur rencontre, en salle. Et puis la cuisine ouverte d'une baie vitrée favorise le contact entre

Escalivada de légumes bio du Roussillon, espuma au piment d'Espelette

l'équipe et les convives. Une transparence qui n'est pas seulement décorative, mais bien symbolique. Ici, on n'a rien à cacher et tout à partager. Y compris les noms de tous les fournisseurs, qui sont indiqués sur l'ardoise.

« Notre métier, c'est aussi d'éduquer les gens, témoigne Sébastien Colombier. Tous les jours, on nous demande pourquoi du bio. Tous les jours, on explique. Et on transmet les coordonnées des producteurs, on invite les clients à aller se fournir directement chez eux, à aller goûter leurs produits à la ferme. Je crois vraiment que, dans 15 ans, la cuisine santé sera au cœur de tous. Elle deviendra le cheval de bataille de tous les grands chefs. Ça prend du temps de faire changer les mentalités, mais on ne lâchera pas. »

Dans cette perspective, le titre de Maître Restaurateur est pour lui un prérequis évident, puisqu'il contraint les chefs à afficher l'origine des produits utilisés. « Je ne courais pas après ce titre, avoue Sébastien. Mais ce qui m'a plu, c'est quand j'ai lu le cahier des charges. Je me suis rendu compte que 90 % des exigences étaient aussi les miennes. On a donc continué à tout faire de manière naturelle. Aujourd'hui, c'est un titre valorisant, reconnu par la profession et par la clientèle. »

BIO EXPRESS

1978	Naissance à Perpignan
1998	Bac pro cuisine
2000	Brevet de maîtrise en cuisine
2000-2003	Chef de partie à l'Astor, à Paris (75)
2004-2006	Chef de partie au Relais d'Auteuil, à Paris (75)
2006-2008	Chef de cuisine à l'Hôtel du Pouc, à Martigny (Suisse)
2009	Création de La Table d'Aimé
2014	Titre de Maître Restaurateur

> « L'avenir de notre métier, c'est la cuisine santé. »

Un titre qui met à l'honneur le fait maison et la fraîcheur des produits ne pouvait que coïncider avec les valeurs de Sébastien Colombier, qui se définit comme « un amoureux des bons produits ».

Certains reçoivent la passion de la restauration en héritage, d'une tradition familiale. Lui dit qu'il est le seul de sa famille à travailler dans ce domaine, mais qu'il a su très jeune qu'il voulait faire ce métier. « Parce que j'aime manger, parce que j'aime faire plaisir. Offrir le meilleur à des prix convenables. Satisfaire à la fois la clientèle et mes équipes. » C'est donc dans une ambiance détendue et professionnelle à la fois que l'on reçoit à La Table d'Aimé, avec des soirées jazz tous les mardis en été, sur l'impulsion de Lionel Lavail. Et avec des plats volontiers cuisinés à partir des vins de la cave, comme un suprême de pintade au banuyls, un lotte aux morilles et au muscat de Rivesaltes ou une soupe de cerises au grenat. Amis du bon vin et du bien manger, à votre santé ! ◆

cazes-rivesaltes.com

Carré de cochon de Cerdagne aux asperges blanches et au jambon cru

Fraisier glacé de Toulouges

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

Cazes

Vins bio depuis bientôt 20 ans

La maison Cazes : l'un des plus grands domaines viticoles français en biodynamie, installé au cœur du Roussillon, à Rivesaltes. Le restaurant La Table d'Aimé en fait partie intégrante et prolonge sa philosophie.

Figure de proue des grands vins du Sud, la cave de Cazes offre la possibilité de goûter des vins de tous les millésimes, jusqu'aux années 1930, y compris au verre, afin de démocratiser la dégustation. « Le Roussillon est une mosaïque de terroirs, explique Lionel Lavail, son propriétaire actuel, fils et petit-fils de vigneron. Mon idée, c'est d'acheter des micro-parcelles de vignes très anciennes, afin de produire des petites cuvées ultra qualitatives. » On pourra donc commencer le repas par un vin de pays classique, comme le canon du maréchal, puis aller sur un collioure ou un banyuls et visiter toutes les appellation du Roussillon.

La force du domaine, c'est de revendiquer la biodynamie, et ce, depuis 1995. « Quand on a commencé, il y a 20 ans, les gens nous prenaient pour des fous, raconte Lionel Lavail. Aujourd'hui, nous avons 200 hectares en biodynamie. Nous produisons très peu, avec un rendement extrêmement faible, mais les plantes sont plus résistantes, en meilleure santé. Il en résulte des fruits équilibrés et un vin équilibré aussi. » Ce sont donc 800 000 bouteilles qui sont produites chaque année, expédiées partout en France et ailleurs, auprès des particuliers et des restaurants.

Visite des caves, dégustation, ouverture du restaurant La Table d'Aimé en 2009, création récente de chambres d'hôtes : le domaine se démène ! En 2010, la Maison Cazes, parmi plus de 400 domaines viticioles, a été élue meilleur site écotouristique de France. Une récompense bien méritée. ◆

cazes-rivesaltes.com

UN TERROIR

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

DES OUTILS

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

L'Art du Champagne selon H.BLIN

UNE MAÎTRISE DES ÉTAPES

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

HB
H.BLIN
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1947

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

CHEF PROPRIÉTAIRE À 18 ANS

Baptiste Gaillard

Baptiste Gaillard

Chef de L'Ancienne École, à Palau-Del-Vidre (66)

Une ancienne école, comme son nom l'indique, reconvertie en restaurant inventif par un jeune chef audacieux, dans le village où il a grandi, et qui en a été tout surpris…

« Je suis aussi têtu que timide », annonce Baptiste Gaillard. Modeste mais passionné, et animé du feu de la créativité qui ne saurait s'embarrasser de menus détails comme le manque de moyens. La preuve : il a seulement 18 ans lorsqu'il tombe sous le charme d'une vieille bâtisse en ruine, l'ancienne école du village, transformée en bar à vin, puis abandonnée. Le propriétaire n'arrive pas à la vendre ; les deux hommes tombent d'accord sur un paiement d'échéances qui permet miraculeusement au jeune Baptiste de se lancer avec zéro apport, seulement un emprunt de 20 000 € pour tout mettre aux normes.

« Personne n'y croyait. Au village, on m'a pris pour un fou, raconte le chef. Je viens d'une famille modeste, je me suis toujours contenté de peu. Je vivais au-dessus du restaurant, je n'avais pas de loyer. On a tout retapé comme on pouvait, avec de la récup'. On a tenu grâce à cette absence de besoins extravagants. Au début, on lavait les assiettes entre les services pour les réutiliser aussitôt. Aujourd'hui, on sait d'où on vient, ça nous permet de respecter le matériel ! »

Car le rêve de Baptiste, ça n'a jamais été d'en mettre plein les yeux, mais de faire accéder le plus grand nombre à une cuisine créative : une formule à 20 € le midi et une carte à 38 € le soir. La carte est volontairement réduite, mais elle change radicalement chaque saison, avec un travail à très long terme. « On anticipe beaucoup, explique Baptiste. Je suis en contact direct avec les maraîchers, qui me demandent : Alors, je te plante quoi cette année ? Je travaille avec un réseau de fournisseurs, d'artisans, de vignerons, de producteurs, auxquels je suis fidèle, mais pas en continu, parce que je crois beaucoup au changement. J'ai besoin de me renouveler sans cesse. D'ailleurs, je sais que c'est pour cette raison qu'on a des habitués : parce qu'ils n'ont pas besoin d'aller chercher du changement ailleurs, ils sont suffisamment dépaysés ici ! » Avec une exception : le coulant au chocolat. Indéboulonnable de la carte, sous peine de réclamations…

On trouvera donc au menu des plats d'inspiration catalane, comme des la-

Salade d'herbes fraîches, agrumes, queues de gambas

« La cuisine doit refléter la gaité et l'osmose de toute l'équipe. »

melles de seiche grillées à la plancha servies avec de tagliatelles noires à l'encre ou une salade destructurée de tomates anciennes à l'écume de poivron. Du local, comme la joue de porc au banyuls. Mais aussi des plats inspirés d'autres pays : thon tandoori, purée au curcuma ou soupe glacée melon-pastèque à l'espuma de mangue…

Malgré la petite taille du village (3 000 habitants), le restaurant parvient à servir 2 500 couverts par an. Les terrasses de devant sont les cours de récréation de jadis ; les salles à manger sont les anciennes salles de classe ; le poêle d'écolier a été remplacé par une cheminée. Le tout en vieilles pierres et en beaux matériaux authentiques : un bâtiment atypique qui a beaucoup de cachet. La cuisine a été totalement refaite en 2011, la patio créé en 2012 et, depuis 2015, une pergola bioclimatique permet de profiter, en outre, d'un jardin d'hiver. En comptant les salles, le préau et la tonnelle, on peut loger jusqu'à 140 places à la belle saison.

Pour mener à bien le rêve de Baptiste, il faut une équipe qui assure ! À commencer par sa femme, Émilie, qui l'accompagne depuis le début, ou presque. Sous sa direction, ils sont 6 en salle « et ça fonctionn à merveille, commente Basptiste. Je viens d'une famille nombreuse et je sens mon équipe comme une famille également. Ceux que je forme ne sont pas juste des commis de passage, le restaurant leur permet d'avancer, de se construire, du moins c'est ce que j'essaie de faire. Je veux que tout le monde soit content : les clients comm le personnel. Une serveuse qui fait grise mine, ça gâche tout. Nous, chaque matin, on est contents de se voir. Ça ne veut pas dire que c'est un métier tout rose, attention ! Dans les émissions de téléréalité, on ne montre pas toujours la réalité, justement : la fatigue, le nettoyage, le dégraissage, en gros toutes les tâches moins nobles mais qui sont néanmoins nécessaires. C'est un métier dur et passionnant, auquel on se donne du lever au coucher, 15 h par jour ! »

Fraise en gelée de muscat, infusion de verveine, citron, menthe, coulis de mangue

Paupiette de merluchon farcie à la sauge, fenouil mariné, confit d'agrumes

BIO EXPRESS

1982	Naissance à Mâcon (71)
2000	CAP et BEP de cuisine
2001	Reprise de l'Ancienne École
2011	Titre de Maître Restaurateur

Le titre de Maître Restaurateur vient récompenser ce labeur. « Je ne suis absolument pas à la recherche d'étoiles, dit Baptiste. Mais j'ai du mal à me mettre en avant, ce n'est pas dans ma nature. Je veux juste que les gens sachent que je sers du fait maison et que toute l'équipe est au top. »

Les murs de l'ancienne école bruissent donc de nouveaux murmures : ce ne sont plus les plumes que l'on entend crisser mais les « miam ! » qui sont échangés… ◆

ancienne-ecole.fr

« Nos clients deviennent des habitués parce que la nouveauté, ils l'ont sans cesse ici : même pas besoin de la chercher ailleurs ! »

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

Les Herbiers

Thierry Bornarel et Lynda Petitjean, maraîchers de plantes aromatiques à Palau-Del-Vidre (66)

Ce sont les fournisseurs privilégiés de Baptiste Gaillard, installés sur la même commune, il y a 16 ans, comme lui…

« Les herbes jouent un rôle majeur dans ma cuisine, explique le chef de L'Ancienne École. Elles font toute la différence. Elles affirment l'identité d'un plat. » Pas étonnant qu'il se fournisse donc auprès de producteurs de confiance ! « Une belle exploitation tenue par des passionnés dont on ne parle pas assez », résume-t-il.

Thierry Bornarel et Lynda Petitjean se sont rencontrés « autour de la pomme de terre », évoquent-ils. Elle, ingénieur de formation. Lui, maraîcher de père en fils, d'origine lyonnaise. Ils créent Les Herbiers en 2001, avec 3 exploitations de production : une en plein champ, sur 25 hectares, et deux sous serre, soit 7 hectares de tunnels. On y trouve coriandre, menthe, basilic, persil, ciboulette, sarriette, origan, serpolet, thym-citron, laurier, romarin, livèche…

Sur les 40 personnes que compte l'entreprise, 25 sont employées à la récolte. Tout est produit sur place et bénéficie de la certification ISO 14001. « Nous ne sommes pas encore bio, explique Lynda, parce que c'est difficile, vu les grandes superficies en plein champ, avec beaucoup d'envahissantes, comme le pourpier ou la camomille, mais nous avons le souci de travailler de plus en plus proprement pour l'environnement. »

La marchandise est écoulée auprès de grossistes, par colis de 5 kg ou de 50 bouquets, de façon à être sur les étals à J + 1 ou J + 2, par rapport au jour de la cueillette. Les chefs comme Baptiste Gaillard, eux, viennent s'approvisionner directement sur place. « On essaie de développer la vente directe locale, explique Lynda. Par exemple, un usage non négligeable des herbes aromatiques se fait dans les bars, notamment la menthe à mojito ! »

L'autre canal de distribution, c'est la 4e gamme, c'est-à-dire les fabricants de salade et autres crudités en sachet qui incluent une part d'herbes aromatiques. Thierry connaît bien ce domaine, pour y avoir travaillé alors que la pratique était encore précurseur. Ils envisagent de développer leur propre atelier de mise en barquette sans rompre la chaîne du froid.

Par ailleurs, à l'abri de la « chapelle » (serre en tunnel), Lynda fait également pousser des fleurs comestibles : pensée, capucine, bourrache, lavande, souci, bleuet, œillet… Grâce au doux climat du sud, elles y fleurissent même en hiver et partent régaler des restaurants parisiens et lyonnais. ◆

Route d'Elne, 66690 Palau-Del-Vidre

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

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Jean-Luc Planes

Jean-Luc et Éric Planes

Les frères de Chez Planes, à Saillagouse (66)

Un restaurant tenu par la famille Planes depuis 5 générations, situé en Cerdagne, la région la plus élevée des Pyrénées-Orientales, à 1 300 m d'altitude.

L'œuf bio Cal Gafet poché à la crème de morilles et ses mouillettes gourmandes

Aux fourneaux, Jean-Luc. À la direction, Éric. Deux frères qui perpétuent une tradition depuis 1895, date à laquelle le lieu est déjà recensé comme auberge appartenant à la même famille. C'est alors un relais de diligence ; il a connu bien des aménagements depuis, puisque l'établissement propose aujourd'hui 19 chambres 3 étoiles, ainsi qu'une annexe de 20 chambres, le Planotel, situé à 100 mètres. Le restaurant se divise en 2 lieux : le traditionnel, avec 120 places assises, qui convient notamment aux pensionnaires et aux fêtes de famille (« certains se marient ici dans la salle où se sont mariés leurs parents », racontent les frères) ; et la brasserie de 45 couverts, qui offre des petites formules à 12 ou 16 € pour la clientèle du midi, plus pressée. « C'est l'alliance de tout ça qui rend l'affaire rentable, explique Éric, notamment la partie hôtelière. » Mais les temps sont durs, surtout en semaine et hors saison : en Cerdagne, le pouvoir d'achat n'est pas élevé, on ne va pas souvent au restaurant, à part pour les fêtes exceptionnelles. En outre, l'Espagne est toute proche, avec

BIO EXPRESS D'ÉRIC

1972 Naissance à Perpignan (66)
1991 Bac pro compta gestion
1992 Serveur, puis maître d'hôtel Chez Planes
2010 Reprise de la direction de Chez Planes
2012 Titre de Maître Restaurateur

BIO EXPRESS DE JEAN-LUC

1968 Naissance à Perpignan (66)
1991 Bac technologique hôtellerie Chef de partie Chez Vanel, à Toulouse (31)
1992 Chef de partie à L'Échalote, à Saint-Tropez (83)
1993 Chef de partie à l'Hôtel de France, à Perpignan (66)
1994 Second puis chef Chez Planes

son pouvoir attractif du dépaysement. Pour équilibrer les comptes, il est donc essentiel de bien gérer les achats et de s'entendre avec les producteurs locaux, comme par exemple Karine Biat, de Cal Gafet, qui produit des œufs bio de belle qualité. « On s'est entendus avec elle sur une livraison de 15 œufs par jour, explique Jean-Luc. On les sert pochés aux girolles ou aux morilles. Le bio, ça plaît bien aux clients : on le voit, ils y sont de plus en plus attentifs. Mais il y a d'autres producteurs qui n'ont pas la labellisation et qui travaillent pourtant très bien, le Mas Terregalls, à Err, pour le canard gras, par exemple. »

Dans la grande salle rustique où trône une majestueuse cheminée de montagne, on sert une cuisine traditionnelle classique, avec, comme spécialité, le caneton aux raisins de Malaga, en sauce au miel et au vinaigre. Une recette qui date de l'époque des grands-parents, bien avant la mode du sucré-salé. Jean-Luc a apporté une autre spécialité de son invention : le pied de porc désossé farci au foie gras et aux cèpes.

Très impliqué comme guide de chasse, il quitte toutefois sa cuisine pendant 3 mois, chaque automne, pour la confier à son fidèle second, Philippe Collot.

Du titre de Maître Restaurateur, Éric dit : « J'en suis fier pour toute l'équipe. J'en ai marre des chefs-ciseaux qui ne font qu'ouvrir des poches. Cuisiner des produits bruts, ça mérite une reconnaissance. Je regrette juste que le gouvernement ne s'applique pas davantage à le faire connaître du grand public. En attendant, nous avons mis le cahier des charges sur la carte, pour expliquer à quoi il correspond. Mais ce n'est pas pour nous une contrainte, c'est une volonté. »

Et, forte de son ancrage, la maison, qui vient de fêter ses 120 ans, ne s'en tient pas là : les deux frères, pleins d'ambition, ont en projet d'ouvrir un hôtel 4 étoiles avec centre de remise en forme pour sportifs.

Une aventure à suivre, donc... ◆

chezplanes.com

> « Nous sommes fiers de perpétuer une tradition depuis 120 ans dans la même famille. »

Terrine d'asperges au foie gras

Côte de veau primeur sans os, panée au gruau de cacao, écrasée de pommes de terre, jus court parfumé à la fève tonka

Polonaise à la framboise et à la fleur d'oranger

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

La Rosée des Pyrénées Catalanes

1e IGP en Europe pour un veau

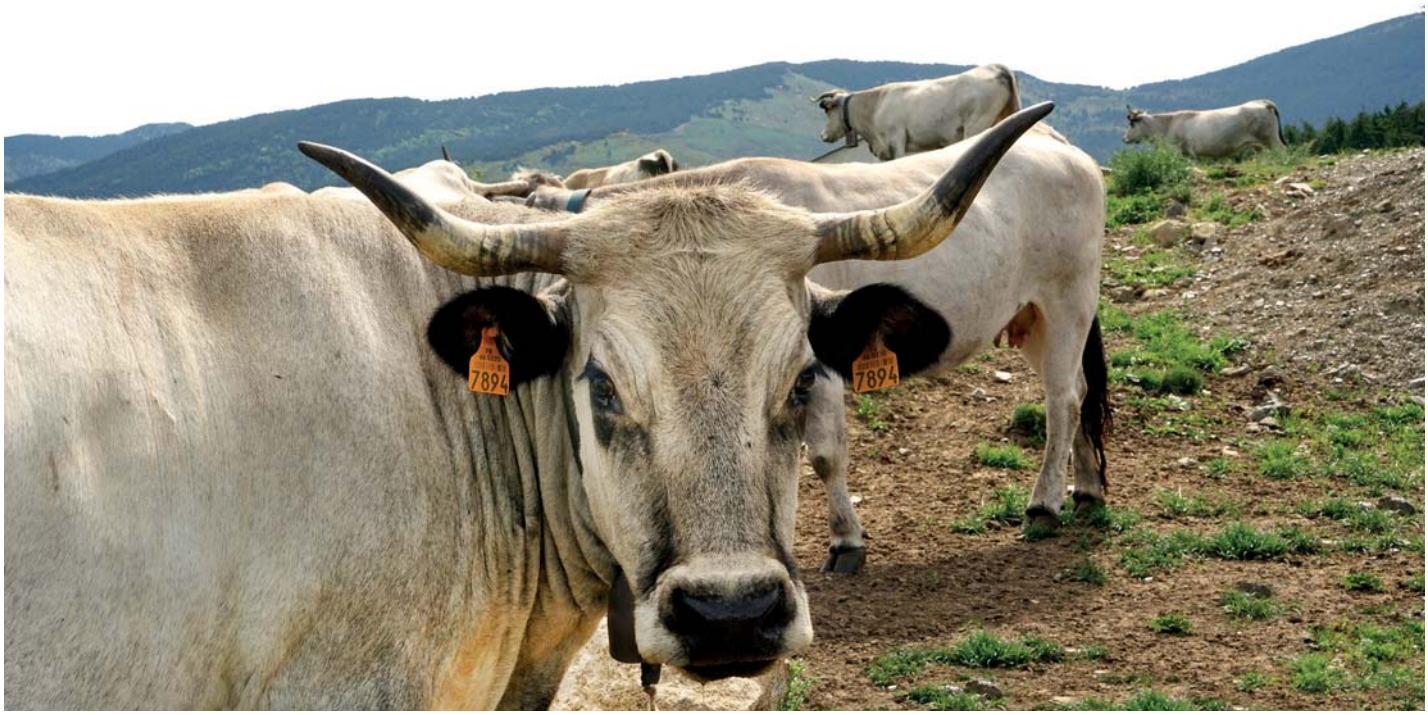
C'est la fierté du pays : un veau comme autrefois, élevé sous la mère, nourri exclusivement au lait maternel et à l'herbe des pâturages de montagne.

Les frères Planes ont à cœur de partager l'amour que porte toute la Cerdagne à cet animal élevé dans le respect de la nature, du territoire et des traditions, au cœur du Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes. Tony Baures, président de la Coopérative catalane des éleveurs de Cerdagne, est également éleveur à Caldégas (66). À partir du mois de juin, il organise la transhumance du troupeau, qui va passer l'été dans les estives Au fur et à mesure que l'on avance dans la saison, les bêtes montent en altitude chercher leur nourriture, pour redescendre ensuite à l'automne profiter de la repousse de l'herbe et regagner les exploitations en octobre-novembre.

Il en résulte une viande au goût plus fin et plus mature que le veau blanc. « Rosée », c'est la couleur de la viande ; c'est aussi une évocation de la rosée que ces bêtes en liberté vont lapper sur l'herbe au petit matin, par opposition à celles qui sont engraissées en bâtiment.

« La coopérative ne comprend que des bovins de moins de 8 mois, explique Laure Delmas, coordinatrice des techniciens d'exploitation. Nous travaillons avec plusieurs éleveurs, qui produisent au total entre 150 et 180 veaux par an. La mère doit nécessairement être de race rustique (Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne) ; le père peut être de race Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine. Nous passons voir les veaux quand ils ont 2 mois, pour effectuer une première sélection, puis nous retournons les examiner pour certifier la conformité de la carcasse et un certain état de gras. » Ensuite, toutes les bêtes sont abattues par les établissements Guasch. La viande est vendue exclusivement dans les boucheries artisanales de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Elle a obtenu l'IGP en 2016.

Un retour à un mode d'élevage traditionnel qui donne une viande savoureuse à manger, qui respecte le bien-être animal et qui préserve aussi en Cerdagne de jolis paysages d'estives... ◆



Un piano à la mesure de votre talent !

PARCE QUE VOTRE CUISINE EST UNIQUE

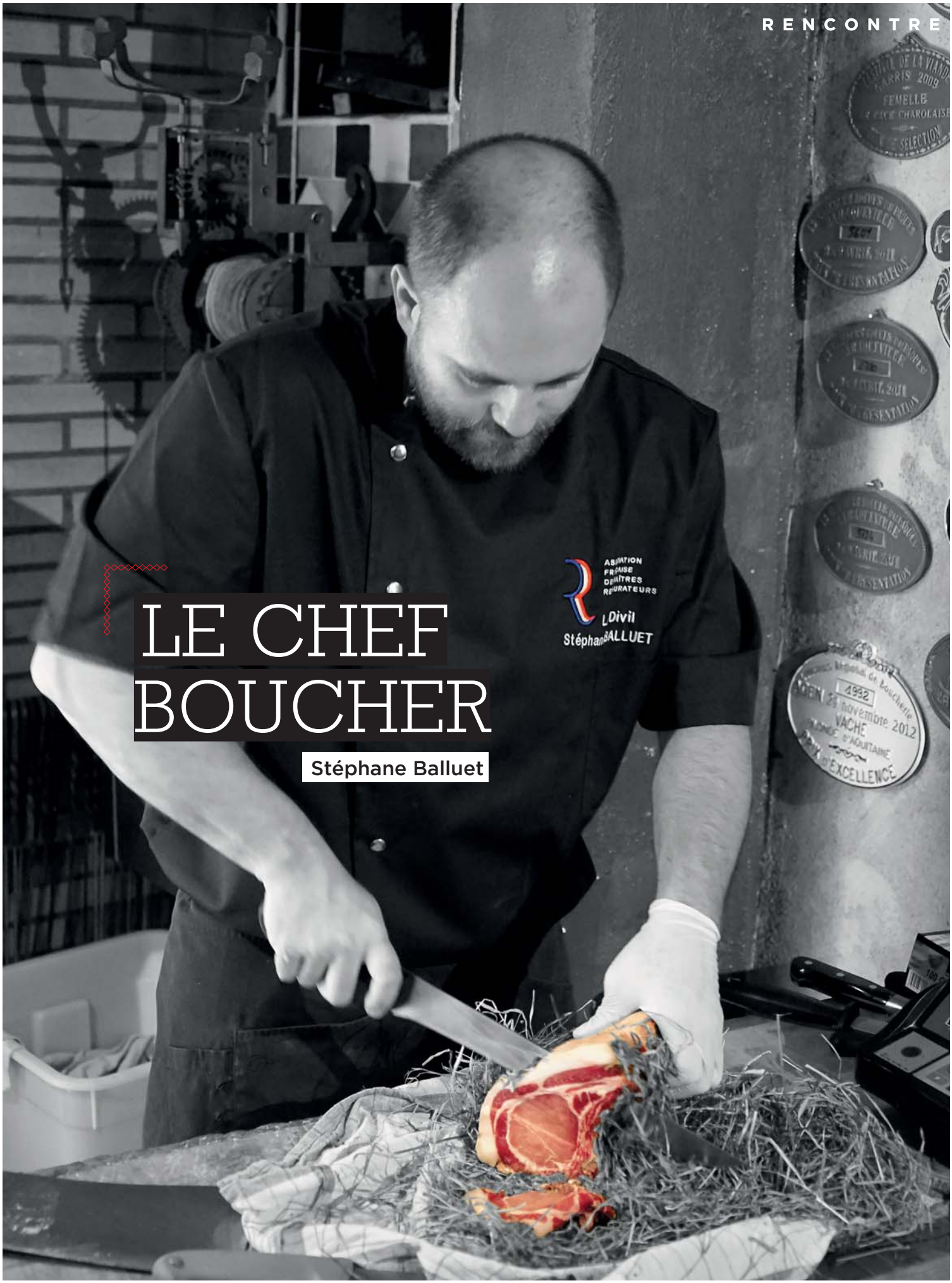
Nous concevons pour vous, le piano qui vous ressemble.

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

PARTENAIRE CUISSON DES MAÎTRES RESTAURATEURS

www.charvet.fr



LE CHEF BOUCHER

Stéphane Balluet

Stéphane Balluet

Chef du Divil, à Perpignan (66)

Un restaurant qui ressemble à une boucherie, et qui se donne pour mission de rééduquer les gens à mieux consommer de la viande : pas n'importe laquelle et pas n'importe comment !

C'est une ancienne tisserie située dans le vieux Perpignan. Pierres apparentes, plafonds voûtés : un beau cadre, dans lequel Stéphane Balluet a installé des étals, une balance et un billot, comme si c'était une boucherie traditionnelle. On choisit donc son morceau cru, on déguste l'entrée, et, pendant ce temps, la viande est mise à cuire dans la grande cheminée. Le choix est vaste : des produits locaux d'excellente qualité, en priorité, mais aussi un grand choix d'autres viandes, y compris les plus exotiques en matière de bœuf, qui reste la spécialité du lieu : Kobé, Gallice ou Black Angus… Dans ce domaine, Stéphane se démarque des us et coutumes locaux. « Historiquement, ici, on mange des vaches maigres, explique-t-il. Moi, je voulais des vaches grasses, parce que c'est dans le gras qu'il y a le meilleur du goût.

Pavé de rumsteck mariné 80 jours avec sa purée fumée

> « J'apprends aux gens à manger moins de viande et de meilleure qualité. »

J'ai donc fait évoluer le style d'engraissement pour arriver à la saveur que je voulais transmettre. »

Les abats ont également leur place de choix ; Stéphane tente de leur redonner leurs lettres de noblesse : foie, rognons, ris de veau…

Paradoxalement, le restaurant ne pousse pas à la consommation, il encourage plutôt le client à commander des quantités moindres que prévues. « Les gens s'enflamment souvent devant les morceaux présentés, ils m'annoncent qu'ils veulent commander un poids de viande impressionnant, malgré son prix élevé. Je fais office de conseiller, je les aide à choisir et, souvent, à réduire leur commande. Quand on déguste un bon vin, on n'en boit pas 2 litres. Avec la bonne viande, c'est pareil : il faut apprendre à bien savourer les morceaux d'excellence, plutôt qu'à se remplir la panse. » Chez Stéphane, Obélix fait ceinture : on n'est pas là pour se baffrer ! Mais il apprend à consommer la viande en goûtant vraiment le produit, si possible à la faveur d'une cuisson minime, qui la laisse encore saignante.

Carpaccio de bœuf maturé au foin

BIO EXPRESS

1977	Naissance à Longjumeau (91)
2000-2005	Barman puis responsable manager du Mex, à Canet-en-Roussillon (66)
2005	Reprise du Divil
2013	Titre de Maître Restaurateur

« Les éleveurs me disent que je finis leur travail », rapporte Stéphane. C'est ce respect du produit qui justifie, d'après lui, son titre de Maître Restaurateur, et il y est très attaché.

Rejoint par sa femme, Élise, en 2008, il assume pleinement son objectif : devenir le meilleur restaurant à viande de la région. Aujourd'hui, il semblerait que le pari soit tenu, puisque les clients viennent de 100 km à la ronde pour déguster la viande incomparable au Divil. Moins, mais mieux ! ◆

restaurant-le-divil-66.com

Guasch & Fils

Abatteur et chevillard à Perpignan pour l'élevage en Pyrénées Méditerranée

Abattoir pilote servant de référence dans la France entière, l'entreprise Guasch soutient les démarches de qualité de 250 éleveurs locaux, afin de garantir un circuit de proximité parfaitement maîtrisé.

Le nom de Guasch est localement associé à la viande depuis les années 1950 : le grand-père de Stéphane Guasch, l'actuel directeur, est déjà chevillard, c'est-à-dire qu'il sélectionne et achète les bêtes vivantes, faisant le lien entre éleveurs et bouchers. « C'est encore notre premier métier, explique Stéphane. Même si nous sommes également devenus charcutiers. »

Unique abatteur-distributeur de la Coopérative catalane des éleveurs, qui regroupe tous les éleveurs de veaux, vaches, agneaux et cochons des Pyrénées-Orientales, les établissements Guasch gèrent un volume très important de viande locale (4 500 tonnes par an), ce qui leur permet de servir un maximum de clients, y compris dans leurs demandes les plus spécifiques. « Notre force, c'est de ne pas imposer à un chef de prendre un agneau entier, par exemple, explique Stéphane. Ils choisissent tous leur morceau précis, même en grande quantité. »

Stéphane Balluet est un client particulier. « C'est un ami d'enfance, raconte Stéphane Guasch. Je l'ai pris pour un farfelu quand il m'a demandé de faire maturer des carcasses. Et puis on a réussi à sélectionner les meilleurs éleveurs, qui engraissent leurs bêtes avec les meilleurs aliments français. Leur viande est d'une telle qualité qu'elle peut se permettre de rester plusieurs mois au frais et d'acquérir ainsi un goût plus prononcé. C'est une véritable innovation de Stéphane Balluet, qui a conquis d'autres chefs par la suite. »

Les restaurateurs représentent 45 % du CA de la maison (avec 35 % pour les bouchers et 20 % pour la grande distribution). Chaque semaine sont donc abattus et découpés à façon de 500 à 800 agneaux, 80 vaches grasses, de 30 à 40 veaux (dont les deux IGP Rosée et Pyrénées et Vedell des Pyrénées Catalanes) et de 400 à 500 cochons, dont les meilleures parties sont vendues aux restaurants, le reste servant à fabriquer de la charcuterie typique catalane, sèche et cuite.

« Notre cheval de bataille, poursuit Stéphane Guasch, c'est le bien-être animal. Non seulement nos éleveurs respectent la vie des bêtes en les engraissant de la manière la plus naturelle possible, mais nous respectons aussi leur mort, que nous rendons la plus rapide possible. Notre personnel est formé spécifiquement pour ça, d'ailleurs il est principalement féminin. Nous mettons tout en œuvre pour limiter le stress des animaux et leur laisser passer le moins de temps possible à l'abattoir, jamais plus d'une douzaine d'heures. »

Une démarche de qualité qui fait de la maison Guasch un abattoir cité et étudié comme modèle dans la France entière. ◆

guasch-viandes.com

APPRENEZ À *Bien saler* AVEC VOTRE SMARTPHONE.

Bien saler, l'application créée par Le Guérandais

TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT NOTRE APPLICATION SUR

Disponible sur App Store

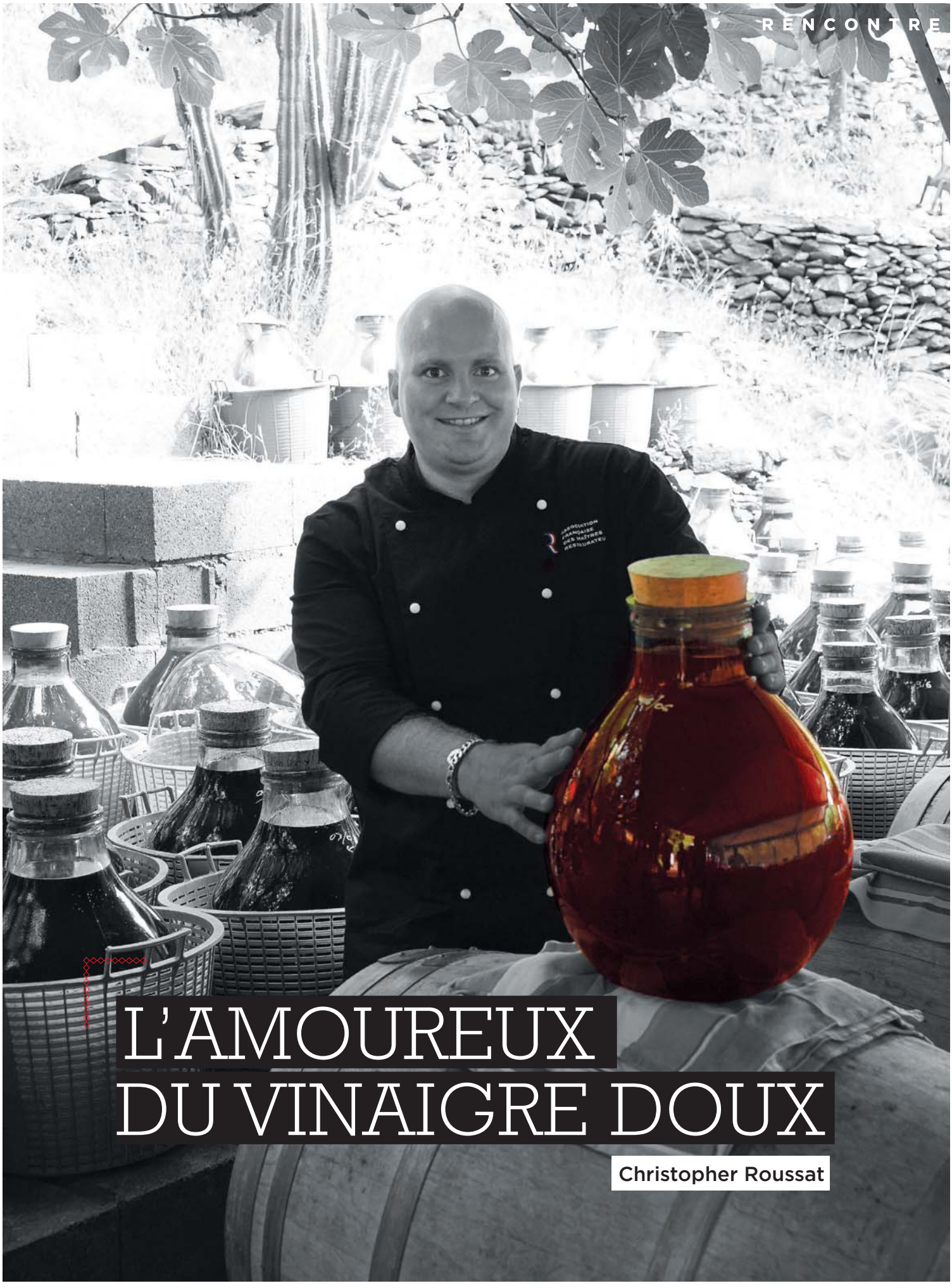
Android app on Google play

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

Le Guérandais

Sel de Guérande

Marque de Guérande - Le Guérandais - Société Coopérative Ouvrière de Production - Route de Saint-Nazaire - 340 211 315 RCS Saint-Nazaire - UN VOLR 2015
Crédit photos : Fotolia - iStock - Getty Images



L'AMOUREUX DU VINAIGRE DOUX

Christopher Roussat

Brice Sannac et Christopher Roussat

Respectivement propriétaire et chef de La Littorine, à Banyuls-sur-Mer (66)

Au bord de l'eau, un retaurant au nom de coquillage, tenu depuis 3 générations par la famille Sannac, qui s'offre un nouveau chef depuis début 2016 : Christopher Roussat.

C'est une histoire de famille. À l'origine, un modeste hôtel fondé par les grands-parents de Brice Sannac, comprenant un petit restaurant de cuisine familiale, situé à côté de la plage des Elmes, qui donne son nom à l'établissement. On est à 20 km de l'Espagne, sur la Côte Vermeille catalane. Le tourisme, à l'époque, n'est pas celui des classes aisées d'aujourd'hui : on vient là en camping, on mange sur le pouce. Et puis les temps changent. Dans les années 1980, Jean, le père de Brice, fait évoluer le restaurant en semi-gastro, puis en gastronomique. En 1995, nouvelle montée en puissance, avec un changement de chef et une rénovation du cadre. L'objectif assumé ? Aller chercher une étoile au Michelin.

Un esprit de challenge que le père partage avec son fils. Car, sur les 6 petits-enfants de la grand-mère, qui n'a jamais cessé d'avoir un œil sur le restaurant, il y en a un qui, de tout temps, traîne dans les cuisines, vient renifler les marmites et donner un coup de main en salle. C'est Brice. À 14 ans, il est en charge des limonades. Ça ne lui suffira pas.

Né en 1990, Brice Sannac est au restaurant comme un poisson dans l'eau. Il part pourtant à Paris faire un master en communication et travailler dans la politique, mais la vie de Banyuls lui manque, les virées en bateau à la nuit tombée… et puis le restaurant. Dès 2006, il fait les saisons et intègre tour à tour tous les postes : la salle, l'accueil, la plonge, les chambres, la cuisine… En 2010, le restaurant obtient le titre de Maître Restaurateur. En 2014, Jean lui met les pieds à l'étrier pour de bon : le voilà devenu responsable de l'exploitation.

Terrine de joue de bœuf façon pot-au-feu, pickles de légumes et cerises au vinaigre de La Guinelle

> « Le vinaigre de banyuls est un élément essentiel dans ma cuisine. »

Jean Sannac et son fils Brice

Filet de merlan glacé au vinaigre de vieux banyuls blanc de La Guinelle, concassé de tomates minute

Aujourd'hui, il avoue qu'il passe plus de temps sur ses fiches de comptabilité qu'en salle : la gestion des lieux est une lourde responsabilité, surtout avec les nouveaux objectifs d'excellence qu'il s'est donnés. Car il s'agit désormais d'un hôtel-restaurant 3 étoiles de 31 chambres, avec spa et sauna.

Le restaurant a pris de l'ampleur : 8 personnes en hiver, le double en été, pour servir jusqu'à 150 couverts le soir. Cette année, tout a été monté en gamme : la verrerie, les porte-carte en cuir relié, la carte des vins, comprenant désormais 180 références. « On était arrivé au bout d'un cycle, explique Brice. Il fallait qu'on change aussi le personnel, à commencer par le chef. On en a rencontré une dizaine. Christopher Roussat connaissait les lieux en tant que client. On lui a confié nos cuisines et notre confiance, et il a renouvelé toute l'équipe. »

Le chef, lui, revendique une certaine simplicité. « J'aime tout ce qui sort de l'eau : poissons, coquillages et crustacés.

Christopher Roussat

« Les rencontres avec les producteurs sont de belles histoires que j'interprète.

Et j'aime la cuisine simple qui met en avant le produit. Je prends le temps de rencontrer les bons petits producteurs. Ensuite, je cherche seulement à être juste. Juste sur les cuissons, sur les assaisonnements… »

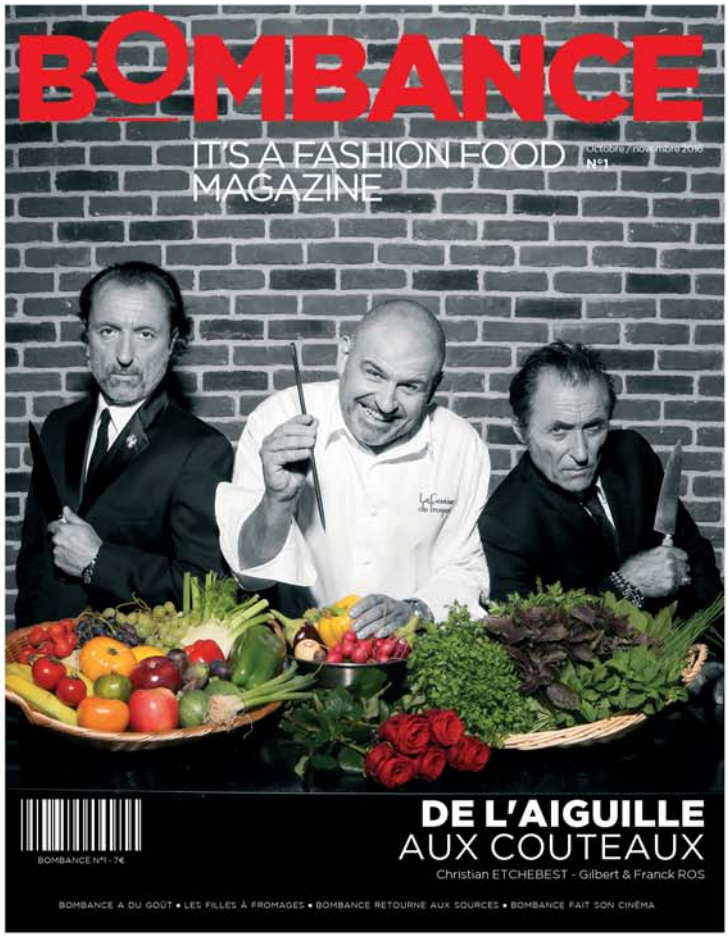
On trouvera donc à la carte de La Littorine des menus sensiblement différents selon les saisons. En été, une cuisine fraîcheur, légère et rapide, pour des clients qui ne s'arrêtent que brièvement pour déjeuner : du poisson cru, du saumon façon Gravlax, un carpaccio de poulpe de Palamòs… Avec toujours beaucoup de légumes, qu'affectionne le chef. En hiver, au contraire, l'équipe en cuisine et les clients ont plus de temps. On trouvera donc des plats du terroir mijotés, comme du pigeon aux deux cuissons – le coffre rôti et la cuisse confite. Avec, toujours, un produit phare que Christopher affectionne tout particulièrement, la petite touche personnelle : le vinaigre de banyuls, produit à La Guinelle, qu'il utilise de l'entrée au dessert… ◆

hotel-des-elmes.com

BIO EXPRESS DU CHEF

1981 Naissance à Bar-sur-Aube (52)
2000 CAP et BEP de cuisine à Carcassonne (11)
2006 Chef de partie au Moulin de Mougins (06)
2007 Sous-chef à l'Hostellerie du Château de La Pomarède (11)
2008 Création de L'Odalisque, à Limoux (11)
2010 Obtention du Bib Gourmand
2014 Chef de cuisine au Moby Dick, à Porto Vecchio (Corse)
2015 Chef de La Littorine

Soupe de fraise au vinaigre de vieux banyuls de La Guinelle, palet breton et émulsion basilic, sorbet réglisse



BOMBANCE

IT'S A FASHION FOOD MAGAZINE

N°1

OCTOBRE 2016

1er Magazine
MODE &
GASTRONOMIE

Retrouvez-nous en ligne :
www.bombancemagazine.com

la littorine les elmes
HÔTEL ***
RESTAURANT

lâcher-prise !

DODO LES PIEDS DANS L'EAU

RÉSERVER MA PLACE AU SOLEIL

DÎNER AU SON DES VAGUES

MMM...
LES SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

OH !
LES VINS DU ROUSSILLON

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
HÔTEL* | SÉMINAIRES**

JE GARDE LE CONTACT...

BANYULS-SUR-MER
contact@leselmes.com - Tél. 04 68 88 03 12

... ET J'AJOUTE À MES FAVORIS
www.leselmes.com

printemps | ©Photos P. Palau

La Guinelle

Vinaigrerie artisanale à Cosprons (66)

C'est l'une des grandes références du vinaigre, non seulement dans la région, mais jusque chez Hédiard à Paris ou chez les plus grands chefs. Un affaire rondement menée par Adrien Herre et sa mère Nathalie Lefort, dans un petit paradis.

« Pour faire du bon vinaigre, première chose : il faut prendre du bon vin ! » prévient Adrien Herre. Or, le bon vin, c'est chez lui surtout du banyuls, rouge et blanc, produit par le domaine Vial-Magnères. Il fermente dans des tonneaux de 2 à 3 mois l'été, 4 ou 5 l'hiver, toujours en extérieur, grâce au climat doux. Une fois que le taux de 6° d'acide acétique est atteint, on stoppe la fermentation, on le laisse décanter pendant 2 à 3 mois, puis on le met en bouteilles. Un procédé artisanal qui garantit la saveur et la particularité de chaque vinaigre. « Il y a autant de vinaigres que de vins. Quand on veut obtenir un vinaigre vieux, on ne fait pas vieillir le vinaigre, on choisit un vin vieux. »

Cette qualité exceptionnelle est perceptible par quiconque vient goûter les tonneaux de La Guinelle. Le nouveau chef de La Littorine est un client fidèle, car le vinaigre ne saurait se cantonner aux vinaigrettes : il vient déglacer les viandes ou réveiller les salades de fruits…

Les plus grands chefs ont été conquis : « On a eu la chance de travailler avec Yves Camdeborde, Thierry Breton et Christian Etchebest. Ils sont venus mettre le nez dans nos tonneaux ; ils ne nous ont jamais lâchés ensuite. On avait même réfléchi avec Anne-Sophie Pic à une recette de vinaigre au cacao… »

L'entreprise, lancée en 1999, a connu une belle envolée. Elle produit aujourd'hui chaque année 57 tonneaux de 200 à 600 litres, qui sont vendus aux chefs et dans un réseau de courte distribution.

Amateurs de vins doux naturels, si vous ne connaissiez pas le vinaigre doux naturel, retenez l'adresse ! ◆

levinaigre.com

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**

L'ARTISTE DES LÉGUMES

Jimmy Nicaud

Jimmy Nicaud

Chef du Don Quichotte, à Canet-en-Roussillon (66)

Amoureux des légumes, Jimmy Nicaud est prêt à tout pour les faire redécouvrir à un public qui passe parfois à côté, y compris servir les plus étranges, les biscornus, les colorés. En travaillant exclusivement avec des petits producteurs locaux.

Au cœur de la station balnéaire de Canet-en-Roussillon, un petit restaurant tire son épingle du jeu en proposant des menus inventifs. Au départ, Jimmy Nicaud voulait être pâtissier artistique. Il a même passé un mention complémentaire « dessert à l'assiette » après son CAP de pâtisserie. Après considération de la maigreur des débouchés, il a choisi d'aller vers la cuisine, mais ses assiettes témoignent encore de cette importance accordée au visuel. « Avec la cuisine, j'ai aussi découvert le bonheur de la diversité », raconte Jimmy. Aujourd'hui, loin de se cantonner au sucré, il apprécie particulièrement de faire partager la richesse du monde végétal, et notamment des légumes. D'où sa réelle connivence avec le Mas Marty, ce couple de maraîchers bios anciens décorateurs ! Même goût pour l'harmonie de l'assiette, avc un brin d'insolite pour réveiller les pupilles et

Glace mato de chez George, salade d'herbes sauvages et aromatiques du jardin

Poulpe au safran de notre ami Laurent d'Oms, légumes croquants du moment

« Je ne suis pas végétarien, mais ce que j'aime, c'est faire redécouvrir la saveur des légumes. »

les papilles… Grâce à cette complicité, il parvient à offrir des assiettes pleines de couleurs. On Trouvera par exemple à la carte des aubergines finger, toutes en longueur, farcies d'un caviar d'une autre sorte d'aubergines au thym-citron, ou encore de l'ail nouveau frais cuit au lait à basse température, servi avec une crème de chèvre frais, en guise d'accompagnement d'un poisson ou d'un veau Rosée des Pyrénées (oui, c'est l'un des rares restaurateurs à vous parler de la viande en second, comme d'une simple garniture aux stars que sont les légumes !). On y trouvera aussi de jolies surprises, comme du pesto de basilic pourpre servi sur un arc-en-ciel de tomates anciennes multicolores, du porc tirabuixo en sauce aux pêches bio ou encore du foie gras au coulis de chocolat.

« Je défends avant tout le goût des produits, dit-il. Des produits locaux et de saison. Servir une ratatouille en hiver, non, je ne suis pas d'accord. Et puis j'essaie de ne pas faire comme tout le monde, j'incite mes producteurs à se mettre à de nouveaux produits qui n'existaient pas encore dans la région. Je crois vraiment au duo entre maraîcher et cuisinier. Je vais tous les jours ou presque au potager, je cueille moi-même les légumes et les herbes et je les cuisine aussitôt, pas le temps de les mettre au réfrigérateur ! J'ai conscience que le ticket moyen de mon restaurant est assez élevé, donc je veux être à la hauteur des attentes de mes clients. La fraîcheur absolue que je défends, c'est une question de respect de la clientèle. »

Jimmy prend donc soin d'expliquer d'où viennent les produits : les carottes rondes du Mas Marty, le poulet de chez M. Heyes à Saint-Estève, l'huile d'olive des Orgues… Les poissons sont exclusivement sauvages. « C'est un métier difficile, résume le chef, qui peine à trouver l'équilibre financier, parce que le lieu n'est pas encore bien connu. Ce qui nous fait tenir, c'est le bonheur des gens. Les plus jeunes redécouvrent le goût des légumes. Les plus âgés se rendent compte qu'ils ont oublié d'en manger. »

Le titre de Maître Restaurateur est pour lui « une valeur de fraîcheur ». Il s'explique : « Certains chefs ne jouent pas le jeu. Le titre vient comme une garantie de la juste origine des produits. Pour moi, c'est un peu comme un diplôme : j'ai 30 ans, il faut que je me mette en avant. Ce titre me correspond bien parce qu'il concorde avec ma manière de travailler. Je n'ai rien eu à changer, à part ajouter un lave-mains dans les toilettes, c'est dire ! »

Doux engagé, il envisage son travail comme une lutte de tous les jours contre la surconsommation.

« Manger moins, manger mieux, de meilleure qualité, plus varié, plus local, et se laisser surprendre. »

Un beau programme, n'est-ce pas ? ◆

ledonquichotte.com

BIO EXPRESS

1986 Naissance à Châteauroux (36)
2004 CAP de pâtissier
2007 Bac pro de cuisinier
2010 Chef de partie à la brasserie Le Donjon, à Carcassonne (11)
2010 Second de cuisine au Don Quichotte
2013 Reprise du Don Quichotte
2014 Titre de Maître Restaurateur

« Ma devise ? La fraîcheur absolue. »

Macaron au chocolat-caramel, émincé de mariguettes et crémeux au chocolat plantation Vila Gracinda

COFRAVIN
– Père & fils –

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

UNE CAVE À VIN D'EXCEPTION À VOS MESURES

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

Partenaire officiel

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

Le Mas Marty

Le potager-verger bio d'un couple de paysans artistes, à Villelongue-de-la-Salanque (66)

Partenaires privilégiés du Don Quichotte, Véronique Barrio et son mari ont la passion des variétés insolites : du sur mesure haut en couleurs, labellisé Écocert.

Il suffit de voir un panier garni du Mas Marty pour comprendre en un clin d'œil que les légumes d'ici ne sont pas comme ailleurs : les haricots sont violets, les aubergines ont la taille d'une tomate cerise et la menthe sent le chocolat ! C'est que les deux propriétaires viennent de la déco, à la faveur d'une reconversion professionnelle, et le jardin s'en ressent. Plus de 40 variétés de tomates anciennes, 10 sortes de courges, une vraie collection de légumes racines, des aubergines japonaises « little finger », des poirées fuschia et jaune éblouissantes… Le tout sur 1,7 hectare de parcelles judicieusement séparées par des haies d'arbres fruitiers, plus de 200 variétés, dont les poires miniatures de Saint-Jean, des minikiwis, des goyaves du Brésil, des mangues d'Amérique du Nord, des pamplemousses, du citron-caviar… Mais l'offre est encore plus incroyable en matière d'herbes aromatiques, la vraie passion de Véronique : sauge-ananas, menthe-fraise, basilic pourpre, persil géant, feuille d'huître… La serre d'Ali-Baba !

Une véritable aubaine pour un restaurant comme le Don Quichotte, qui non seulement vient s'approvisionner au point de maturation exact des fruits et légumes, selon sa volonté, mais aussi qui passe commande à Véronique de variétés *kawaï* (comprendre « trop mignonnes », en japonais : les clients du restaurant en raffolent), comme les carottes rondes à la parisienne, les poivrons espagnols miniatures servis à la plancha et autres bébés légumes.

« Mon jardin est très décoratif, reconnaît Véronique. Rien que les belles couleurs, je me dis que ça peut donner envie aux gens de manger plus de légumes. »

À la beauté s'ajoute la qualité : bio, cueillis et livrés le jour-même, les légumes ne connaissent pas le frigo. Véronique va les porter elle-même aux biocoop ou aux restaurants. Des particuliers s'approvisionnent également au Mas Marty, selon une formule souple d'abonnement mensuel aux paniers.

« Nous sommes de tout petits producteurs, explique Véronique. La cueillette est un travail fin et délicat, manuel évidemment, et à la demande. Notre sensibilité, c'est de mettre en place des choses exceptionnelles pour attirer des chefs exceptionnels. De par notre ancien métier, nous sommes des artistes, et nous le restons ici : la cuisine est un art et de beaux légumes y participent. »

L'entreprise est encore débutante ; elle dégage la belle énergie des rêves tout frais. On ne peut que lui souhaiter un développement florissant à la hauteur de la passion investie dans les lieux… ◆

Le Mas Marty, ancien chemin de Sainte-Marie, 66410 Villelongue-de-la-Salanque

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

La sélection de charcuteries haut de gamme pour les chefs

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid
groupe pomona

www.passionfroid.fr

07/2016. Création AJG. Réalisation ComeBack Graphic. Edité par Pomona, S.A. au capital de 6.567.380 € - 552 044 992 RCS Nanterre. Crédits photos : AJG.

Les Goûts du Sud

Charcutier-traiteur à Saint-Estève (66)

La société résulte de la fusion de deux marques, Pédelhez et Planche, distribuées par PassionFroid. Elle est spécialisée en charcuterie catalane.

Située tout près de Perpignan, la société Les Goûts du Sud fabrique de la charcuterie catalane et des plats préparés méditerranéens. On trouvera dans la gamme des boudins noirs et blancs (boudin catalan, boudin espagnol morcillas, galabart, dios catalan noir, boudin gourmand, aux oignons, antillais…), des pâtés (catalan, aux olives, crème forestière, des pâtés de tête comme le carn de parol et le goulardin…), des pieds de porc cuits (panés, en gelée, en vinaigrette…), mais la spécialité de la maison, c'est surtout la saucisse, qu'elle soit sèche (fuet catalan, chorizo catalan, poitrine au poivre…), étuvée (soubressade et longanisse, une spécialité marseillaise), fraîche ou importée d'Espagne. Avec une nouveauté cette année : les brochettes.

À cette gamme s'ajoute l'activité traiteur : aïoli, boles de picoulat, brandade de morue, paëlla catalane, encornets farcis, gardiane de taureau, etc.

« Les Goûts du Sud est pour nous à la fois un client et un fournisseur, explique Vincent Jouclas, directeur de l'agence PassionFroid de Perpignan. C'est le seul producteur local de charcuterie catalane que nous distribuons. Nous essayons de mettre en avant ses produits locaux, notamment en faisant des tirés à part. »

95 % de la production est destinée à la grande distribution et 85 % est vendue dans la région. Une marque qui met donc les spécialités traditionnelles à la portée du grand public. ◆

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)

Freddy Moritz,
Ergersheim (67)

© conception création : partago - 01/2015

Toutes nos coordonnées sur : www.terreazur.fr

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

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Cal Gafet

Karine Biat, éleveuse de poulets bio à Sainte-Léocadie (66)

Courageuse et déterminée, Karine Biat, choisie par les frères Planes, élève seule 300 poules pondeuses et produit 600 poulets par an labellisés bio.

S'il y a des poules qui méritent la mention « élevées avec amour », ce sont celles de Karine Biat ! Nourries de pâtée aux grains faite maison, soignées selon des méthodes naturelles et douces (ail, argile, charbon…), promenées dehors sur des parcours d'herbe grasse fréquemment diversifiés, chouchoutées jusqu'à leur dernier soupir par une maîtresse qui ne confierait leur abattage (le cœur un peu serré) à personne d'autre : on peut dire que ce sont des poules heureuses qui gambadent à Sainte-Léocadie sur 1,5 hectare.

La qualité des œufs s'en ressent : extra-gros, de plus de 73 g, ce qui est plutôt rare, ils proviennent de poules rousses à qui on a laissé une seconde année de ponte, au lieu de les supprimer à la fin d'une année de bons et loyaux services, même si la fréquence de ponte est un peu moins rentable. Plus matures, elles produisent des œufs de meilleure facture.

Karine produit également des poulets à viande, de la variété à cou-nu, qu'elle achète poussins et qu'elle vend alors qu'ils ont entre 3 et 5 mois. Soucieuse de mettre en place un écosystème, elle utilise les fientes des poules pour faire de l'engrais et inclut dans la pâtée des légumes qui ne conviennent pas aux humains, avec le projet de créer bientôt son propre potager. « J'avais envie de maraîchage, j'ai suivi une formation, et puis j'ai pris goût au contact avec les animaux. C'est apaisant. Je leur fais du bien et ils me font du bien aussi. »

Une autre façon de considérer l'élevage… ◆

Cal Gafet, rue des Cailles, 66800 Sainte-Léocadie

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

KAOKA
- DEPUIS 1993 -

Jeu-Concours Graines de Kaoka

INSCRIPTION

SUR WWW.JEU-CONCOURS-KAOKA.FR

jusqu'au 15 novembre 2016

ENVOI DU CHOCOLAT

CHAQUE PARTICIPANT RECEVRA
500 G DE CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 70%
PURE ORIGINE ÉQUATEUR KAOKA

RÉALISATION DU DESSERT

ENVOI D'UNE PHOTO, D'UN DESCRIPTIF
ET DE LA RECETTE DÉTAILLÉE DU DESSERT

SUR WWW.JEU-CONCOURS-KAOKA.FR

jusqu'au 15 janvier 2017

VOTE DU PUBLIC ET DU JURY

SÉLECTION DES 10 PREMIERS CHEFS PAR LE PUBLIC
PUIS DES 3 FINALISTES PAR LE JURY

FINALE

LES 3 FINALISTES S'AFFRONTERONT LORS D'UNE ÉPREUVE PHYSIQUE SUR UNE RECETTE IMPOSÉE PAR KAOKA
AU SALON VAL DE LOIRE À TOURS*

SALON VALDELOIRE PROEXPO

14 mars 2017

*Frais de déplacement et d'hébergement pris en charge par KAOKA dans la limite de 500€ par finaliste.

Plus d'informations et règlement disponible sur : www.kaoka.fr

PARTICIPEZ & GAGNEZ

1 **1 année de Chocolat** de Couverture Premium KAOKA

2 3 cartons de 5kg de Chocolat de Couverture Premium KAOKA + la gamme Dégustation KAOKA

3 2 cartons de 5kg de Chocolat de Couverture Premium KAOKA + la gamme Dégustation KAOKA

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

Baptiste GAILLARD, Maître Restaurateur,
« L’Ancienne École » à Palau Del Vidre (66)

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

Les jours d'ouverture d'un restaurant

Comment les adapter à son activité ?

La réponse de François Legoupil, Associé KPMG, Responsable national de la filière Cafés, Hôtels, Restaurants

Quel est le rôle d'un expert-comptable : analyse comptable ou conseil ?

Les deux ! Le rôle d'un expert-comptable est bien sûr d'établir le bilan, mais il doit également apporter à ses clients tous les conseils liés à leur activité. Dans le cas de la restauration, il est primordial que l'expert-comptable conseille ses clients sur ces points clés :

– prix de revient de l'assiette et donc marge dégagée ;

– adaptation de la charge salariale, avec des contrats de travail adaptés.

Est-ce qu'un expert-comptable peut aider un restaurateur à déterminer les jours d'ouverture de son restaurant ?

Effectivement, l'expert-comptable doit être également présent pour aider le restaurateur à optimiser la rentabilité de l'établissement au quotidien. **Tout restaurateur doit s'interroger sur la pertinence de ses jours d'ouverture. Aussi est-il nécessaire de dégager un résultat moyen par jour d'ouverture sur l'ensemble de l'année ou sur une période définie.** À partir de cette étude, l'expert-comptable pourra alors mettre en évidence différents scénarii : par exemple, le bénéfice sur la journée du lundi, d'octobre à avril, puis de mai à septembre.

La lecture de cette étude chiffrée doit permettre au restaurateur d'établir les jours de fermeture de l'établissement. Mais une analyse comptable n'est pas suffisante : une analyse de la clientèle et de son mode de réservation sont également des éléments importants à prendre en compte.

Quelles sont les incidences sur la gestion du personnel ?

Pour vous donner un exemple, en reprenant tous ces points avec un restaurateur qui enregistre 40 % de ses réservations via son site Internet, **il a pu facilement prendre la décision de fermer 4 soirs par semaine.** En effet, grâce à la réservation en ligne, le client réalise sa réservation quasiment en direct sur les services ouverts à la réservation et paramétrés par le restaurateur en amont. Ainsi, aucun risque de décevoir le client : il est d'ores et déjà informé que le restaurant est fermé 4 soirs par semaine et il a donc la possibilité de reporter sa réservation sur les autres jours proposés.

Ce restaurateur, qui avait des difficultés à recruter des cuisiniers, a pu attirer de nombreux candidats grâce aux horaires de travail proposés. **Le résultat de cette opération : maintien du chiffre d'affaires et baisse de la masse salariale de 17 %.**

Un autre exemple, tout aussi différent qu'intéressant, est celui d'un restaurant qui était auparavant fermé 1,5 jours par semaine et qui souffrait d'une masse salariale trop importante. L'analyse des jours nous a permis de déceler que la rentabilité était la même quel que soit le jour de la semaine, ce qui nous a amenés à revoir les jours d'ouverture de l'établissement. Il est désormais ouvert tous les jours, et deux équipes ont été formées, avec l'embauche de 3 personnes supplémentaires pour assurer le roulement : le bénéfice est en progression de 13 % !

Concrètement, quel conseil donnez-vous à vos clients restaurateurs ?

J'amène systématiquement mes clients restaurateurs à réfléchir à la question suivante : la gestion de votre personnel est-elle adaptée à l'activité de votre établissement ?

Aujourd'hui un expert-comptable doit être en mesure de vous challenger sur la pertinence de vos jours d'ouverture et, par la même occasion, de vous aider à déterminer vos jours de fermeture.

Souvent le mode de réservation est prépondérant dans la décision prise. Hier, le restaurant restait ouvert le plus de temps possible, afin de ne pas refuser de clients. Mais aujourd'hui, à l'heure du digital, de plus en plus de clients réservent avec leur téléphone ou leur tablette. Et ceci quelle que soient la génération et la localisation. La première réservation enregistrée via le module de réservation Zenchef* sur le site de l'un de mes clients restaurateurs dans une petite ville de 3 000 habitants concernait une table de 11 personnes où le plus jeune convive avait 65 ans !

Les facilités développées pour réserver en ligne et les difficultés rencontrées pour embaucher doivent vous encourager à effectuer cette étude avec votre expert-comptable. C'est pourquoi le réseau KPMG développe des partenariats avec des entreprises innovantes comme Zenchef et se compose de spécialistes du secteur des CHR à travers la France entière, pour être au plus proches des Maîtres Restaurateurs.

*KPMG est partenaire de Zenchef : **www.zenchef.com**

Scodif

La passion de la glace

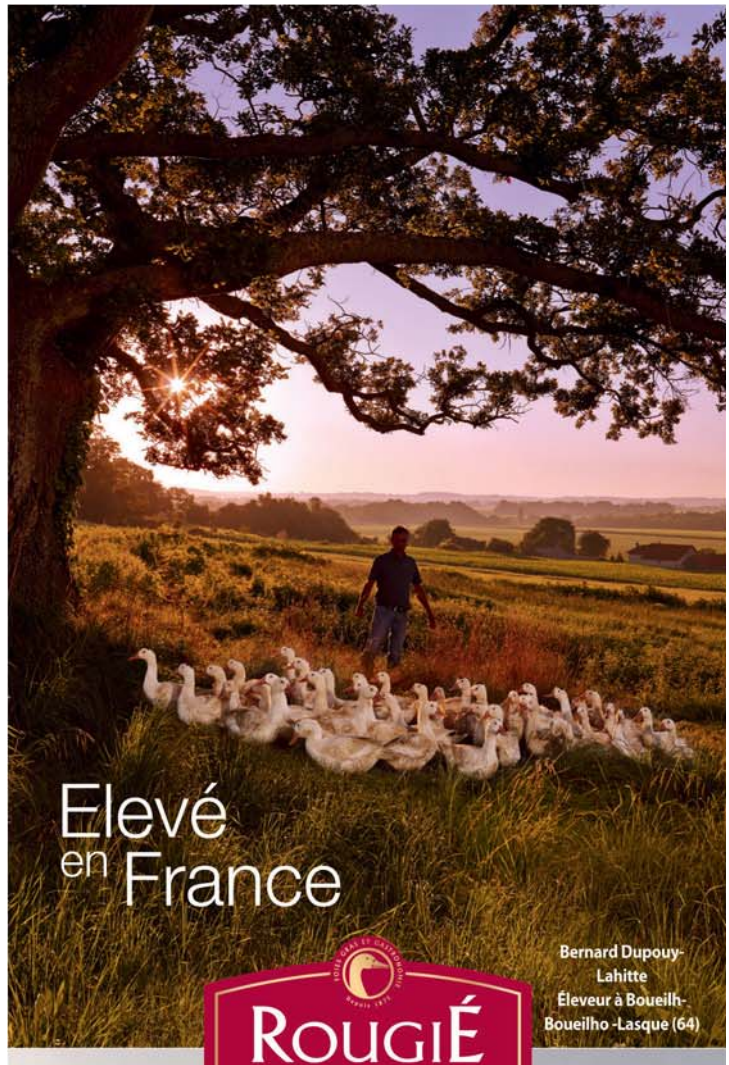
Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5000 kg

- 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: Astera Studio

Julien Allano

Le Clair de la Plume, à Grignan (26)

Il aurait pu vivre une vie de garde forestier comme il l'avait décidé, mais c'est le souvenir d'un père cuisinier, perdu à l'âge de 3 ans, qui le rattrape un jour et le fait « entrer en cuisine », avec la force émotionnelle d'un homme déterminé.

Trois ans d'école hôtelière, CAP, BEP, concours de meilleur apprenti de France, c'est finalement chez Michel Truchon, chef étoilé du Sénéchal, à Sauveterre-de-Rouergue (12), qu'il démarre sa jeune carrière, puis continue son chemin au Bateleur, à Vaison-La-Romaine (84).

Mais c'est le restaurant La Mirande, à Avignon (84), qui lui donnera sa première chance, en le propulsant, alors qu'il a à peine 25 ans, chef du restaurant étoilé de ce prestigieux hôtel 5 étoiles.

Julien Allano s'affirme comme un chef de grand talent, relève le défi, ancre ses convictions culinaires perfectionnistes dans ce restaurant précurseur entièrement bio.

Une part de rêve réalisée, un challenge couronné de succès, une personnalité déjà très affirmée, Julien Allano possède en lui la fulgurante liberté d'un créateur de goûts qui s'autorise tout et la profonde rigueur d'un chef conscient des contraintes de son art.

Et c'est la rencontre avec Jean-Luc Valadeau, propriétaire du Clair de la Plume, à Grignan (26), qui va, par un coup de foudre professionnel et une authentique complicité, permettre au chef de peaufiner sa vision instinctive et profondément humaine de sa gastronomie.

Julien prend les commandes des cuisines de ce coin de paradis ensoleillé de charme provençal et réussit, en moins de 2 ans, à obtenir 1 étoile au guide Michelin.

Sa philosophie : un producteur, une histoire, un produit.

Une cuisine vivante, chargée d'émotions partagées, de vérité, de générosité, de curiosité aussi, une cuisine en mouvement, attachée à l'idée de prolonger et sublimer les histoires humaines où l'on finit toujours par s'attabler !

Que dire de la poésie de son « Time », décliné au fil des saisons en « Spring Time », « Winter Time », « Autumn Time », « Summer Time » (à l'eau de tomates et aux perles de concombres), comme un clin d'œil à la rosée d'un matin provençal ? On vient de loin pour son cultissime risotto d'épeautre à la truffe, on aime ses mélanges osés, sans être pour autant provocateurs…

Maître Restaurateur dans l'âme, première pierre posée à l'édifice de sa philosophie magnifiquement puriste de la gastronomie, Julien Allano voit aussi dans ce titre, qu'il porte avec fierté, un facteur rassurant d'une clientèle exigeante qui aspire toujours au meilleur.

Et c'est avec cette recherche permanente du bon, du goûteux, de la gourmandise à l'état pur que le chef continue d'explorer son identité personnelle, sa sensibilité culinaire à fleur de peau, afin de toujours dépasser ses acquis et offrir la quintessence de lui-même.

Il a fait venir à ses côtés son ami pâtissier Jean-Christophe Vitte, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de desserts glacés, pour harmoniser avec talent l'offre sucrée du restaurant. Avec, au final, une osmose personnelle et professionnelle de trois associés qui donne au Clair de la Plume ce supplément d'âme empreint de la libre littérature d'un passé, signé Madame de Sévigné.

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

Le Clair de la Plume
Hôtel** & restaurant gastronomique**
2, place du mail - 26230 Grignan
Tél. : 04 75 91 81 30
www.clairplume.com

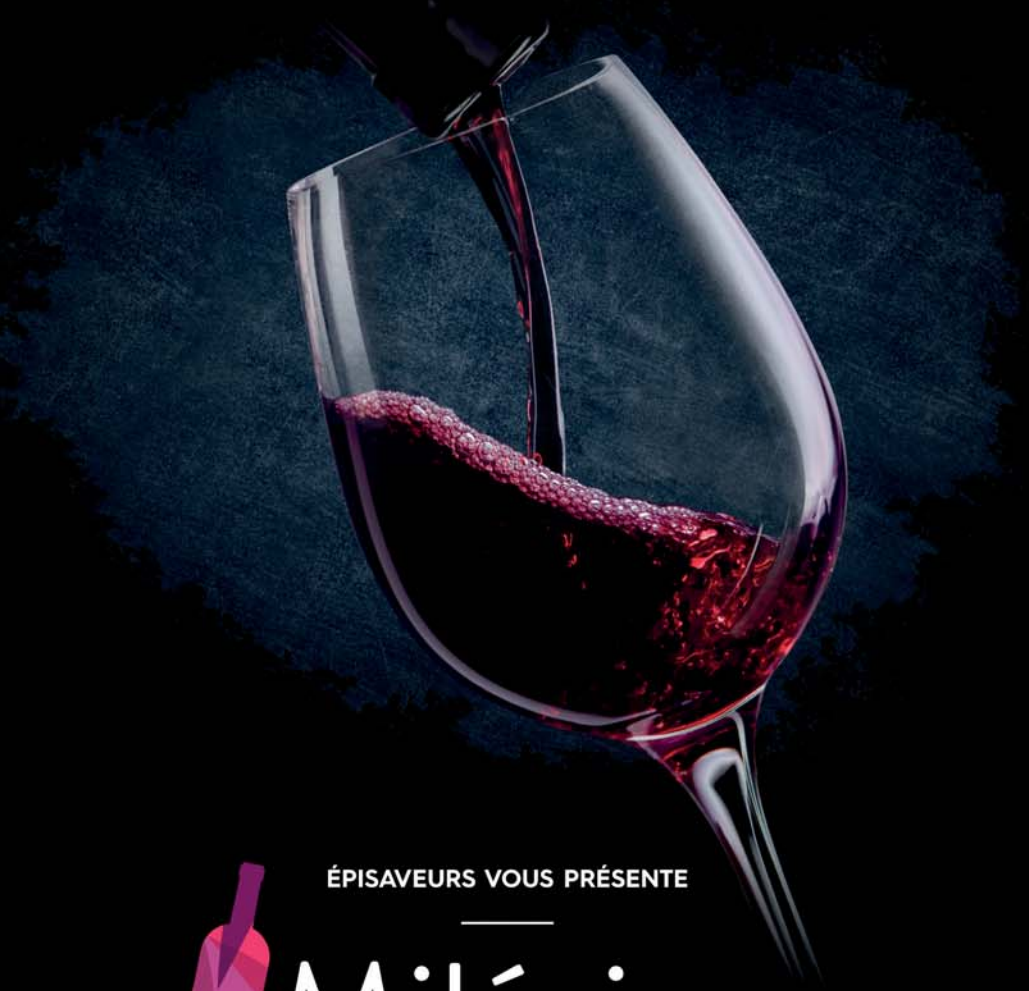
Dans chaque numéro, Sébastien Ripari, fondateur du Bureau d'Étude Gastronomique, vous fait découvrir l'une de ses adresses complices, parmi les nombreuses que comptent nos Maîtres Restaurateurs. Il est allé pour vous à la rencontre de ces chefs, du bistrot au gastro, mettant à l'honneur l'amour du goût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

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

© Alban Couturier

EpiSaveurs
groupe pomona

Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du Monde **à votre service !**



ÉPISAVEURS VOUS PRÉSENTE

Milézim

Simplifiez-vous le vin !

Une solution unique pour vous accompagner dans le choix et la commande des vins de votre restaurant. **Jean-Luc Pouteau**, Meilleur Sommelier du Monde, a sélectionné une gamme complète de 85 vins issus de tous les vignobles de France et des grands crus et vins d'exception disponibles à l'unité.

www.episaveurs.fr

PARTENAIRE OFFICIEL
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Les vins du Roussillon

Par Fabrice Rieu, président du CIVR, le Comité interprofessionnel des vins du Roussillon

Entre mer et montagne, le Roussillon est un petit territoire au relief extrêmement varié, marqué par le soulèvement des Pyrénées, qui a modelé son relief. Il offre une palette de terroirs impressionnante, dont les structures géologiques variées permettent à chaque cépage de trouver son terroir de prédilection et d'exprimer son caractère.

Le climat méditerranéen du Roussillon apporte à ses vignobles toute son originalité. Les pluies d'automne et de printemps conditionnent les ressources en eau et le millésime. Plus de 2 500 heures d'ensoleillement par an, des vents profitables (comme la tramontane), des variations de température idéales…

Son histoire passionnante : le territoire est passé de la France à l'Espagne, puis de l'Espagne à la France, sans oublier le fabuleux intermède du Royaume de Majorque. Le passé du Roussillon vaut tous les romans d'aventure.

Les premières traces de culture de la vigne et du commerce du vin remontent à la Grèce Antique et, dès le Moyen-Âge, les vins du Roussillon se font connaître. La qualité de ces vins sera récompensée dès 1977 par l'obtention de l'AOC Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages.

Aujourd'hui, en Roussillon, il n'y a pas un vignoble, mais des vignobles ; non pas un vin, mais toute une gamme de vins, dont chacun a sa spécificité, sa personnalité et sa place bien à lui dans l'univers de la gastronomie.

Réputé pour ses vins doux naturels (80 % de la production nationale), le Roussillon produit aujourd'hui également des vins secs en AOP et en IGP, et place le département au 9e rang des départements producteurs français, en volume.

Déguster un vin du Roussillon, c'est s'offrir toute la magie du Sud de la France, dans lequel se retrouvent le soleil, la fraîcheur des terroirs d'altitude, l'influence méditerranéenne, les parfums de la garrigue… Tout ce que recèlent les terroirs du Roussillon et qui symbolisent la richesse de ses terres. ◆

vinsduroussillon.com

> « Les Pyrénées-Orientales produisent 80 % des vins doux de France. »

- **Cinq AOP vins doux naturels :** Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes.
- **Neuf AOP en vins secs :** Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Les Aspres, Côtes du Roussillon Villages, les 4 Côtes du Roussillon Villages au nom de communes (CRV Caramany, CRV Latour de France, CRV Lesquerde, CRV Tautavel) et Maury sec
- **Trois IGP :** Côtes Catalanes, Côte Vermeille, D'Oc.

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

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

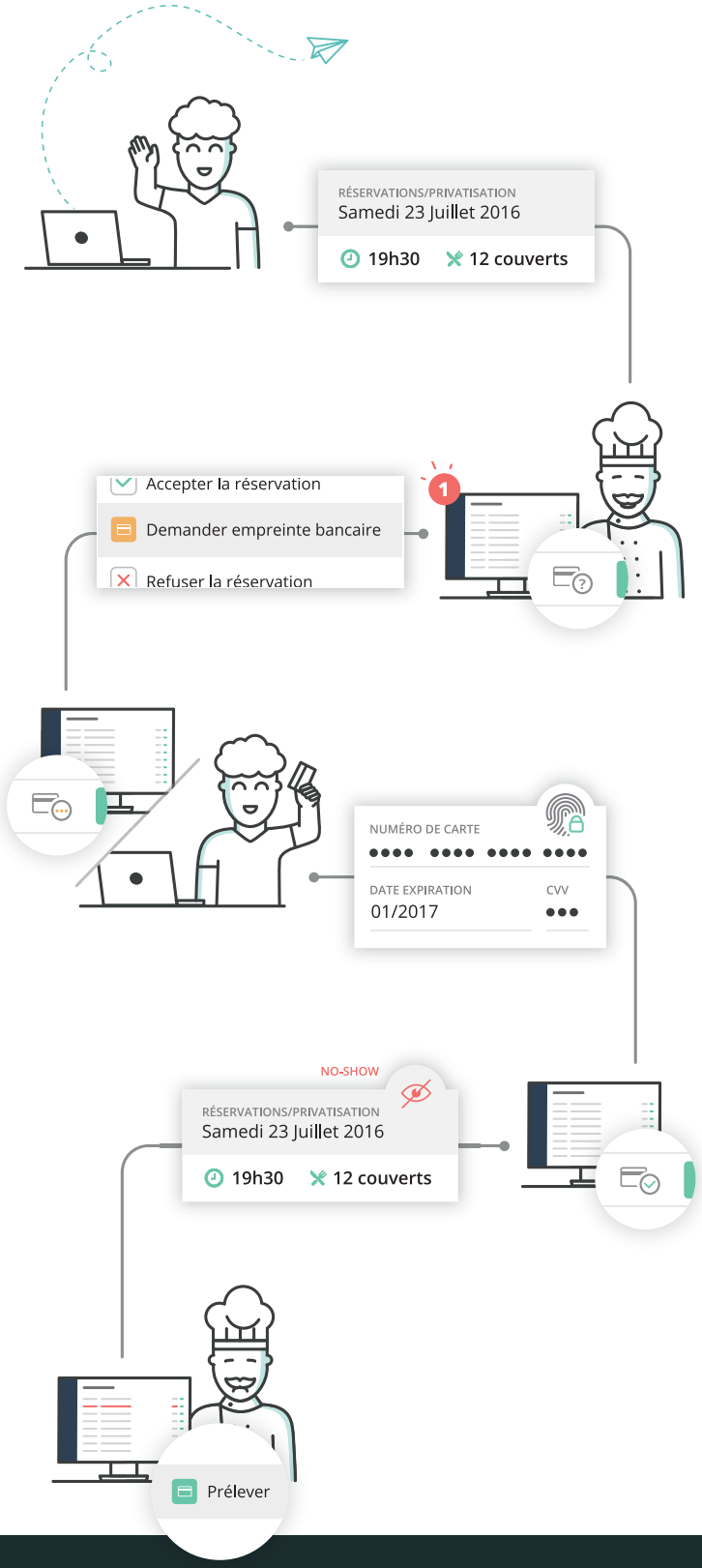
Sélectionné par ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Spécialiste hygiène depuis plus de 40 ans

www.solipro.fr

zenchef

Comment Zenchef assure les restaurants contre les no-shows



Zenchef s'engage aux côtés des restaurateurs pour limiter le no-show. Les restaurateurs pourront désormais demander une empreinte bancaire à leurs clients qui réservent en ligne, afin d'avoir une assurance de leur présence ou un dédommagement en cas de non-présentation.

Comment s'assurer que les réservations prises soient honorées ? Une problématique à laquelle Zenchef apporte une solution en rendant possible, dès maintenant, la prise de l'empreinte bancaire lors des réservations effectuées via leur site web.

Le no-shows, un fléau pour les restaurants

Chaque année, un restaurant perd entre 10 et 15 % de son chiffre d'affaires à cause des no-shows, ces fameux clients qui ne viennent pas ou annulent au dernier moment. Un fléau qui pèse sur le quotidien des restaurants, tant pour la gestion du personnel payé qui ne travaille pas que pour celle du stock acheté qui n'est pas utilisé.

Cela est d'autant plus problématique pour les petits restaurants, pour lesquels l'absence de clients attendus peut affecter la rentabilité de leur service. Pour les tables où la liste d'attente est très longue, ces annulations de dernière minute peuvent même être perçues comme un manque de respect envers les autres convives présents qui n'ont pu obtenir la date de leur choix lors de leur réservation.

Sécuriser les privatisations de son restaurant grâce à l'empreinte bancaire

Pour lutter contre ce fléau, Zenchef propose aux restaurateurs de prendre une assurance sur les réservations en ligne. Son montant est calculé sur la base du ticket moyen multiplié par le nombre de couverts demandés. Objectif : prévenir les défections et éduquer aussi le client sur la nécessité de tenir parole lorsqu'il réserve.

La demande d'empreinte bancaire va également permettre aux professionnels de privatiser plus facilement leur restaurant. Cette fonctionnalité de Zenchef simplifie ainsi la gestion des acomptes pour les restaurateurs lors de l'organisation d'événements dans leur établissement.

Plus d'informations sur **www.zenchef.com.**

Les lecteurs de *Terres de Chefs* peuvent bénéficier gratuitement d'un diagnostic de visibilité de leur restaurant en ligne. Rendez-vous sur http://tdc.zenchef.com

Retrouvez-nous sur

www.zenchef.com

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 de la télésurveillance en France (source : Atlas de la Sécurité 2015) - R.C.S. Strasbourg n° 338 780 513 - titulaire d'une autorisation administrative délivrée par le Conseil National des Activités Privées de Sécurité en date du 02/12/2013 sous le numéro AUT-067-2112-12-01-20130359358, qui ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient - Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les Conditions Générales et disponibilité géographique. (1) 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

L'institut Le Cordon Bleu

Zoom sur le nouveau campus de l'institut qui accueillera la finale du concours Le Panier Mystère

LE CORDON BLEU PARIS

© Le Cordon Bleu Internation 2016

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier (plus de 35 écoles implantées dans 20 pays), Le Cordon Bleu a ouvert son nouveau campus parisien en juin 2016, en bord de Seine.

Imaginez 4 000 m² flambants neufs, dédiés à la formation de 1 000 étudiants chaque année. Ils bénéficieront d'installations ultramodernes, permettant d'approcher toutes les cuisines du monde. Le bâtiment, tout de verre et d'aluminium vêtu, a été pensé pour répondre aux dernières normes éco-environnementales. Il comprendra notamment un jardin potager de 800 m², énergétiquement autonome, installé sur son toit, avec même un rucher.

Excellence, passion, transmission, créativité, modernité : telles sont les 5 valeurs clés que défend cette école fondée en 1895, qui forme plus de 20 000 étudiants chaque année.

Les 10 finalistes du concours Le Panier Mystère œuvreront sous la coupe du chef exécutif Éric Briffard, directeur des Art culinaires de l'école, MOF, ancien chef, entre autres, de l'Hôtel Plaza Athénée puis du Cinq, au Four Seasons Hotel George V. ◆

www.cordonbleu.edu/paris

Le Panier Mystère

Ça redémarre pour une nouvelle saison 2016-2017 !

Après une première édition 2015-2016 très réussie, qui a vu se mesurer en finale à l'école française de gastronomie Ferrandi de Paris 10 candidats issus des sélections régionales autour du fameux Panier Mystère, *Terres de Chefs* propose à tous les chefs de cuisine Maîtres Restaurateurs de venir se mesurer entre confrères dans cette deuxième saison.

Cette opération est rendue possible grâce aux partenaires : Butagaz, Unox, Rougié, De Buyer, Tournus, PassionFroid & TerreAzur (groupe Pomona) et, pour la première fois, KPMG, Glaces des Alpes et Épisaveurs, elle aussi branche opérationnelle du groupe Pomona. C'est aussi Pomona qui, comme précédemment, mettra ses superbes buffets à disposition des journalistes et invités présents lors des sélections régionales et pour la finale nationale à l'Institut Le Cordon Bleu Paris.

Le grand chef triplement étoilé Georges Blanc, propriétaire de 6 établissements Maîtres Restaurateurs, sera le parrain du Panier Mystère 2016-2017 et président du jury de la finale nationale.

La première sélection se fera au premier jour de la Fête de la Gastronomie, le 23 septembre 2016, dans le cadre magnifique de la mairie du 9e arrondissement de Paris. 6 candidats s'affronteront autour des produits PassionFroid imposés du Panier Mystère et ils pourront, bien sûr, comme la dernière fois, profiter des beaux produits frais et aromates de TerreAzur ainsi que de l'épicerie de Épisaveurs.

Cette saison voit arriver de nouveaux partenaires, comme Dito Sama, qui, en plus de mettre à disposition des concurrents ses batteurs mélangeurs de haute facture, participe financièrement aux opérations. De même pour Glace des Alpes, partenaire historique des Maîtres Restaurateurs, qui proposera, en sus de sa participation, ses merveilleuses glaces artisanales de grande qualité.

L'AFMR, en la personne de son président, Francis Attrazic, sera garant de la forte valeur ajoutée de cette compétition, tant au niveau des régions que de la finale nationale du 24 avril 2017.

Terres de Chefs tient à remercier Le Cordon Bleu de nous avoir proposé le tout nouveau cadre prestigieux de leur institut à Paris pour donner la plus belle image à cette finale. ◆

Que vous soyez Disciples d'Escoffier, Toques Blanches, Maîtres Cuisiniers, MOF ou Euro-Toques, pour peu que vous déteniez le titre d'État de Maître Restaurateur, cette nouvelle édition du concours « Le Panier Mystère 2016-2017 » vous est ouverte ! Inscription par courrier à *Terres de Chefs,* 49, rue Pierre-Fontaine, 75009 Paris ou sur le site www.terresdechefs.com.

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON

RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel © Photos : Gilles Delaix - Montage : Studio des Fleurs / Touche Particulière - Robe : Nicolas Fafiotte - BERNO

Coupe du Monde de la Pâtisserie
FINALE LYON 2017
SIRHA SPIRIT

Bocuse d'Or
FINALE LYON 2017
SIRHA SPIRIT

3 045 exposants et marques

725 nouveautés

189 028 professionnels
138 pays

(Source : Sirha 2015)

Salon réservé aux professionnels

SIRHA APP.

VOTRE BADGE GRATUIT AVEC
LE CODE INVITATION **PPTER**
SUR **WWW.SIRHA.COM**

Made by GL events

Qu'est-ce que la chiropraxie ?

Professionnels de la restauration, la thérapie manuelle peut soulager toutes vos douleurs

Si l'on vous dit « activité physique », peut-être ne penserez-vous pas en premier lieu à la vie quotidienne d'un chef. Pourtant, c'est un métier qui exige d'être debout toute la journée, avec très peu de temps pour reposer ses muscles !

Travailler dans une cuisine pendant des années met le corps à rude épreuve. En effet, un chef soulève des charges lourdes, se penche sur un plan de travail, lève ses bras, prend souvent de mauvaises postures, et cela dans la même position pendant une longue période, dans un espace réduit où chaque geste est contrôlé. Il est donc facile de se blesser dans une cuisine. Rester debout dans une position pendant plus de 10 heures non-stop crée au fil du temps une compression naturelle, ce qui provoque des tensions et des raideurs dès le réveil, puis la même position est reprise à nouveau le jour suivant. Jusqu'au jour où – aïe aïe aïe ! – on se retrouve coincé et douloureux.

Caroline Lambert, chiropraticienne, a traité de nombreux chefs. Les blessures les plus courantes qu'elle a pu observer sont les suivantes : sciatique, cervicalgie et lombalgie chroniques dues à une station debout penchée toute la journée ; tennis elbow du stress répétitif (en fouettant ou de par la tenue des casseroles) ; douleur à l'épaule en soulevant des objets lourds ; douleurs de hanche, des genoux, des chevilles, à cause de glissades ou de faux-pas ; raideur musculaire dû à l'effort soutenu ; fatigue musculaire persistante…

Tels sont les premiers symptômes des troubles-musculo-squelettiques (TMS) qui affectent les muscles, les tendons, les ligaments, les nerfs au niveau des articulations des membres supérieurs (épaules, coudes, mains, poignets) et des membres inférieurs (genoux, chevilles), ainsi que la colonne vertébrale. Véritable fléau, les TMS représentent aujourd'hui la première cause de maladie professionnelle en France.

« Les chefs peuvent éviter les blessures et les douleurs par le développement de leur proprioception (conscience du corps dans l'espace), avec la conscience posturale et la connaissance des dommages à long terme, par l'apprentissage des gestes et postures adaptés », explique-elle.

Le travail du chiropracteur est de calmer la douleur en éliminant toutes les tensions exercées sur la posture. Il libère l'influx nerveux, permettant au corps de retrouver toutes ses capacités d'auto-guérison tout en améliorant la mobilité. À essayer de toute urgence si vous sentez que votre corps vous lance des signaux d'alerte ! ◆

CAROLINE LAMBERT

CAROLINE LAMBERT a fait ses études de docteur en chiropraxie aux États-Unis. Elle exerce dans son cabinet à Paris 8 depuis 25 ans. Elle est vice-présidente de l'Association française de chiropraxie et travaille en étroite collaboration avec le centre antidouleurs de l'hôpital Kremlin-Bicêtre, par le biais d'une consultation pluridisciplinaire de la prise en charge de la douleur. Elle organise des formations sur les gestes et les postures. Épicurienne et curieuse de nature, elle est passionnée par la découverte de nouvelles saveurs.

www.chiropracteur-paris.fr
chirolambert@yahoo.fr

LE THÉÂTRE DE LA GASTRONOMIE À LA FRANÇAISE

LE RESTO DES CHEFS by Marc Hertrich & Nicolas Adnet

© droits réservés

HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE

Votre badge gratuit sur **EQUIPHOTEL.COM**

CODE : / CA13

SUIVEZ-NOUS !

#EH16

Reed Expositions

/ Partenaires officiels : TRANSGOURMET MAIRIE DE PARIS

Seaweb

François Pasteau

Maître Restaurateur et président de SeaWeb Europe

Passionné de cuisine, François Pasteau crée en 1995 le restaurant L'Épi Dupin, dans le quartier du Cherche-Midi, à Paris. C'est aujourd'hui un restaurant « bistronomique » qui fait référence.

Une ardoise accrochée au mur propose chaque jour un menu différent, selon les arrivages, les saisons et son inspiration. « Pendant 15 ans, je suis allé moi-même tous les jours sous le pavillon de la marée à Rungis pour choisir les produits. Depuis 2010, je travaille avec un acheteur ; il sait comment je fonctionne et ce que je veux. Par exemple, il est aberrant d'acheter du bar pendant la période de reproduction. »

Chef de cuisine inspiré, François Pasteau a su fédérer toute son équipe autour de ses valeurs et de ses convictions. Le respect à la fois du client, des produits et de l'environnement guide sa démarche au quotidien. Conscient depuis plusieurs années des enjeux liés aux ressources halieutiques, il s'informe régulièrement de la durabilité des espèces qu'il achète. « Les clients nous questionnent de plus en plus souvent sur l'origine des produits. Cela nous amène à poser nous-mêmes plus de questions à nos fournisseurs. Plus les restaurateurs poseront les bonnes questions, plus les fournisseurs, grossistes ou mareyeurs, se sentiront obligés d'avoir des réponses à ces questions. La gastronomie évolue sans cesse et les préférences des consommateurs aussi. Nous observons aujourd'hui un engouement pour la cuisine. Nous, les chefs, avons un rôle à jouer. Nous avons la possibilité de faire connaître des produits mal connus et de revaloriser certaines espèces peu consommées dont les stocks sont en bon état. Si les clients se régalent, ils vont peut-être essayer de préparer le même poisson chez eux. »

François a fait le choix de contribuer à la préservation des ressources et propose des menus à base de poissons durables.◆

Vous souhaitez, vous aussi, proposer des espèces durables à vos clients et ainsi contribuer à la préservation des ressources de la mer ? L'édition 2016 du ***Guide des espèces à l'usage des professionnels*** **est désormais disponible. Pour le commander : contact@seaweb-eu.org**

Bon pour le climat

Alain Fontaine

Chef engagé du Mesturet

Alain Fontaine, Maître Restaurateur, est engagé dans l'action Bon pour le climat. Dans son restaurant parisien Le Mesturet, le produit est la base ; sa qualité et sa fraîcheur ne sont pas négociables. Il en d'ailleurs fait son slogan : « Pour nos clients le meilleur est à peine suffisant. »

Alain Fontaine travaille donc des produits frais et s'adapte à son environnement. « C'est contraignant, mais c'est une nécessité pour préserver l'avenir », explique-t-il, en tâchant de faire partager son « ardente obligation » d'acheter, de transmettre et de préserver notre patrimoine agricole et culinaire.

Tout en étant convaincu que l'originalité et la diversité des produits attirent les clients, il fait son possible pour s'approvisionner en France, si possible en Île-de-France. Il privilégie les producteurs de proximité, même si c'est parfois difficile de se faire livrer alors qu'il y a beaucoup de fermiers en Île-de-France.

Autre conséquence de son engagement : il s'oppose à la tendance actuelle de vouloir faire de tout, toute l'année. Sa cuisine repose sur des produits de saison : « Cela relève de l'évidence ». En plein hiver, on trouvera donc à sa carte des desserts des agrumes et des pommes, mais certainement pas de cerises ou de fraises. En revanche, en été, c'est la fête des pêches et des abricots : pas de salade d'oranges !

Soucieux des clients qui limitent leur consommation de viande (ce qui est une autre forme d'éco-attention environnementale), il offre à la carte deux plats végétariens, par exemple une tarte aux épinards et au chèvre frais de chez Lethielleux ou une salade de pâtes papillon aux légumes confits, sauce pesto.

Responsable, il lutte contre le gaspillage, utilise Moulinot Compost et Biogaz, et collecte et valorise ses bio-déchets. Enfin, pour que cette éco-attitude fasse des petits, il forme tous les ans 4 à 5 apprentis, à qui il transmet son approche respectueuse du produit, du local et des saisons. ◆

lemesturet.com

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

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Cuisines populaires

PARTOUT EN FRANCE

23 24 25
SEPTEMBRE 2016

fete-gastronomie.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

SECRÉTARIAT D'ÉTAT AU COMMERCE, À L'ARTISANAT, À LA CONSOMMATION ET À L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

En partenariat avec le MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Glaces des Alpes

Rencontre avec Laurent Sobraques, distributeur régional de la marque

Sobraques Distribution, c'est jusqu'à 170 tonnes par jour de produits livrés à plus de 3 500 clients. Pourtant, sur les 5 000 articles au catalogue, il y en a un qui tient particulièrement à cœur de son directeur, Laurent Sobraques, et dont il parle avec passion : Glace des Alpes.

La glace, il connaît : il a vendu Carte d'Or pendant 30 ans. Pourtant, Laurent Sobraques ne regrette pas d'être passé à une autre marque phare, bien que moins connue mais plus qualitative : Glace des Alpes. Sa fierté, c'est de représenter, sur les départements 09, 11, 34 et 66, le travail d'un Maître Artisan Glacier, Stéphane Vindret.

Loin des procédés industriels, qui consistent souvent à injecter beaucoup d'air dans une glace aux arômes artificiels, les crèmes glacées et les sorbets Glace des Alpes sont constitués à base de produits nobles (chocolat Valrhona, rhum Saint-James, spéculoos Lotus, intérieur de la gousse de vanille et non sa peau broyée, etc.) et incorporent juste ce qu'il faut d'air pour garantir leur onctuosité. Il en résulte un produit beaucoup plus lourd : 1,65 kg le bac de 1,5 litre, au lieu de 1,2 kg pour la plupart des marques. « Pour un restaurateur, la différence est énorme, explique Laurent Sobraques. Comme la glace est plus dense, il va pouvoir faire 9 boules de plus par bac. L'écart de prix est donc très vite amorti ! »

> « On ne vend pas qu'une glace, on vend la passion et le savoir-faire d'un Maître Artisan Glacier. »

Cette différence de prix, elle se justifie non seulement par cette densité accrue et par la qualité des ingrédients (tous d'origine naturelle, sauf l'exceptionnelle « glace Schroumpf », fantaisie oblige), mais aussi par la créativité des recettes. En témoigne l'extrême variété des parfums proposés. Outre les plus attendus, on trouvera par exemple 6 sortes de glaces au chocolat (dont l'une au piment d'Espelette) ou encore des glaces ou sorbets au yuzu, au baobab, au Petit Beurre, au cheesecake ou au mojito.

En plus des 170 parfums sucrés, la gamme salée, avec une quarantaine de produits, est encore plus étonnante : on imagine comme la créativité d'un chef peut être boostée quand on lui propose d'agrémenter ses plats d'une glace au camembert, au reblochon, aux truffes, à la bière d'abbaye, au foie gras, au vinaigre balsamique, à l'asperge verte, à l'artichaut ou à la courge butternut et au mascarpone ! Sans compter les toutes récentes inventions à partir de produits locaux : la glace à la crème catalane, au turron, au banyuls ou à la rousquille, ce biscuit typique du Roussillon, additionné d'éclats de croquant de Saint-Paul…

Pour Laurent Sobraques, si Glace des Alpes est partenaire des Maîtres Restaurateurs, c'est pour la qualité du fait maison, et aussi pour son audace. « Il faut savoir oser : c'est ça, la cuisine française. Et Glace des Alpes permet aux chefs ce déclic. »

Un produit artisanal d'exception qui n'est en vente, rappelons-le, qu'exclusivement dans le réseau professionnel, et qui permet au restaurateur de s'afficher comme Maître Artisan Glacier…◆ **glacedesalpes.com**

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

Saveurs du Roussillon

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

Banyuls

Sorbet marc
et vin de Banyuls.

Crème Catalane

Glace aux œufs
avec infusion d'agrumes,
pointe de badiane et grains
de sucre caramélisés

Turron

Glace au véritable Turron
de Jijona, AOP

Rousquille Catalane

Glace biscuitée aux notes
citronnées et anisées
avec inclusions
de véritables
Rousquilles Catalanes

Rendez-vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

MAITRE ARTISAN

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

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 BIÈRE

HEINEKEN S.A.S.

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