LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

HIVER 2017 ◆ n° 23

escapade en Lorraine

Pascal Mertz
Les Épices Curien (55)

Arnaud Gérardin
L'Impromptu (54)

Denis Tabouillot
Le Petit Comptoir (54)

Thibault Nopre
La Toque Blanche (57)

Georges Viklovski
A La Ville de Lyon (57)

Thierry Vincent
La Bolée(54)

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 : Albar Couturier.

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

François Pélissier

« Il nous appartient, CCI, d'être réactif aux mutations du monde économique et de servir les entreprises de notre territoire à chaque étape de leur développement. Pour participer à leur croissance et contribuer à l'attractivité de tout un environnement, il est essentiel de faire mieux connaître et apprécier ses acteurs, tout particulièrement en hôtellerie-restauration. Cette promotion des métiers, savoir-faire, bonnes pratiques et services proposés est plus efficace quand elle peut s'appuyer, comme pour le titre de Maître restaurateur, sur une reconnaissance nationale. C'est la seule en la matière qui permet d'identifier celles et ceux qui s'attachent à proposer une cuisine à base de produits frais, accueillent leurs clients dans les règles de l'art et respectent un cahier des charges bien précis.

Ce titre créé en 2007 est aujourd'hui enraciné sur le territoire national et répond au besoin d'un marché qui veut être rassuré sur la qualité.

La CCI de Meurthe-et-Moselle s'est aussitôt appropriée ce concept positif et valorisant de sorte que nous comptons désormais 30 restaurants labellisés en Meurthe-et-Moselle et 113 en Lorraine.

Ce déploiement est avant tout partenarial et a débuté par une manifestation commune rassemblant la CCI & l'UMIH, en présence du Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

Pour préparer les restaurateurs à obtenir ce titre, la CCI de Lorraine a engagé un dispositif spécifique d'accompagnement comprenant :

• une sensibilisation des professionnels, avec des visites en entreprise, pour informer sur le titre ;

• l'organisation de réunions de sensibilisation amenant à la constitution d'une boîte à outils comprenant une note technique, les pièces du dossier et le cahier des charges ;

• la réalisation de pré-diagnostics permettant de vérifier les critères du référentiel « Maître Restaurateur ».

© DR

Ainsi nous sommes bien dans notre rôle de valorisation et de professionnalisation des acteurs en même temps que nous participons à doter nos territoires d'établissements de restauration reconnus et appréciés. »

NOUVELLE CITROËN C3

Pour les chefs qui ont toujours besoin de rester connectés

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

Aide au stationnement arrière
CITROËN Connect Box avec Pack SOS et assistance inclus
CITROËN Connect Nav sur tablette tactile 7"

NOUVELLE CITROËN C3
Feel Business
À partir de
179€ /MOIS (1)
Après un 1er loyer de 1695 €
INTERPARC CONNECT MANAGEMENT PACK1 COMPRIS (1)
CONTRAT DE MAINTENANCE COMPRIS (2)

Automobiles CITROËN - RCS Paris 642 050 199 – LES GAULOIS

PARTENAIRE OFFICIEL citroen.fr ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

CITROËN préfère TOTAL **Modèle présenté : Nouvelle Citroën C3 BlueHDi 100 S&S BVM Shine avec options caméra de recul et système de s mort, ConnectedCAM Citroën™, jantes alliage 17'' CROSS Diamantées et peinture Blanc Banquise toit avec Rouge Aden (21 460 €).** (1) Exemple pou durée d'une Nouvelle Citroën C3 PureTech 68 BVM Feel Business neuve, hors option, sur 48 mois et 40 000 km, prestations facultatives Contrat de Maintenance et d'Entretien 48 mois / 40 000km (22,20 €/mois) et Interparc Connect Management pack1 (11,40 €/mois) incluses, premier loyer de 1 695 € suivi de 47 loyers mensuels de 179 €. Coût total de la location, hors prestations facultatives, 8 495,20 €. Montants exprimés en TTC. Offre non cumulable, réservée aux professionnels (hors loueurs, flottes et protocoles nationaux), valable jusqu'au 30/04/17, pour la location longue durée du véhicule précité (tarif VP Citroën du 02/01/17), dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR. Conditions générales du Contrat de Maintenance et d'Entretien disponibles dans le réseau Citroën. INTERPARC CONNECT MANAGEMENT est un service commercialisé par CREDIPAR, locataire gérant de CLV. SA au capital de 138 517 008 € – RCS Nanterre, n° 317 425 981, 9 rue Henri Barbusse CS20061 – 92623 Gennevilliers Cedex. Mandataire d'assurance immatriculé au registre des intermédiaires d'assurance sous le n° 07 004 921 auprès de l'ORIAS (www.orias.fr). Interparc Connect Management Pack1 comprend le suivi des kilomètres parcourus, des plages horaires d'utilisation (sans information de géolocalisation) et des opérations de maintenance, la consommation réelle de carburant et les alertes mécaniques et de sécurité.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE NOUVELLE CITROËN C3 : DE 3,2 À 6,3 L/100 KM ET DE 83 À 110 G/KM.

SOMMAIRE

Pascal Mertz

Arnaud Gérardin

Denis Tabouillot

Thibault Nopre

Georges Viklovski

Thierry Vincent

En Lorraine

L'invité
03 François Pélissier

Le mot du Président
07 Francis Attrazic

Rencontres Maîtres Restaurateurs
09 Pascal Mertz
15 Arnaud et Carol Gérardin
21 Denis Tabouillot
27 Thibault et Jean-Luc Nopre
33 Georges Viklovski
39 Thierry Vincent

Rencontres producteurs
13 Lait Jardins Bio
19 Les frères Marchand
25 Yannick Jaeger
31 Jeannot Zint
37 Jacques Orbillot
43 Stéphanie Pierrat
47 Jean-Marie Leisen
57 Jardins du Val de Moselle
64 Distillerie Chognot

La table de Sébastien Ripari
49 Georges Blanc

L'avis de l'expert-comptable
51 La gestion commerciale

La chronique vin
45 Le domaine d'Azenay

La chronique santé
55 Pascal Nourtier et Margaux Tiberghien

Parutions
61 Le guide Seaweb et le guide Pudlo

Actualités
59 Le Panier Mystère 2016-2017
62 L'Assemblée Générale de l'AFMR
66 La visite d'Unox à Venise

Alain Warth et Jean-Philippe Montel

L'Édito

En passant par la Lorraine, comme dit la chanson, nous n'avons pas rencontré trois capitaines, mais une demi-douzaine de Maîtres Restaurateurs et des producteurs passionnés qui nous ont ouvert leurs portes avec une belle et rare chaleur humaine.
De Metz, la cité-jardin, au massif des Vosges, en passant par Nancy, la majestueuse capitale des ducs de Lorraine, c'est un département généreux et riche en saveurs que nous avons découvert, qui sent bon la potée au lard et le bonbon au miel de sapin, le munster et l'ail des ours, sans oublier la mirabelle. Non, en Lorraine, il n'y a pas que la quiche ! Venez goûter les mille et une épices de Pascal Mertz, vivez le marché couvert de Nancy depuis la verrière de L'Impromptu, goûtez à la chimie savoureuse de Denis Tabouillot, faites une halte gastronomique chez la famille Nopre, posez-vous dans le vieux Metz auprès de Georges Viklovski et humez l'air breton dans la crêperie de Thierry Vincent. Merci à eux et à tous les autres pour ce voyage en terre lorraine qui nous va droit au cœur.

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
Journaliste et maquettiste :
Raphaële Vidaling
raphaele.vidaling@wanadoo.fr

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

Terres de Chefs est édité par Proditis SAS
Siret 52431082800040

ORIGINE FRANCE GARANTIE

BV Cert.6028275

1 ART DE RECEVOIR À CHAQUE FOIS RÉINVENTÉ

IMAGINEZ UN NOUVEL ESPACE ENTIÈREMENT OUVERT SUR L'EXTÉRIEUR...

Une nouvelle génération de terrasses bioclimatiques réalisées à partir de matériaux recyclables pour être en totale harmonie avec la nature et fusionner avec son environnement...

Un ailleurs qui régule naturellement la température de la terrasse pour accueillir plus longtemps vos clients et bénéficier d'un chiffre d'affaires qui se joue des intempéries...

Un espace de vie où éclairages, chauffage, claustra, stores et vitrages prolongent l'esthétisme de votre établissement...

Maintenant, ouvrez les yeux.
Vous venez de découvrir une nouvelle source d'exploitation,
le natural open space Biossun.

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

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

Association française des maîtres restaurateurs

biossun.com

biossun®
NATURAL OPEN SPACE

Francis Attrazic

Les vœux du Président de l'AFMR

« Le titre de Maître Restaurateur est aujourd'hui bien ancré dans le paysage de la restauration française.

Son intérêt est de plus en plus reconnu. Intérêt pour le consommateur, qui est sécurisé sur le professionnalisme et sur le « fait maison ». Et intérêt pour le Maître Restaurateur, qui peut afficher une image valorisante pour son établissement.

Notre dernière assemblée générale à Nice a conforté l'idée que cette image pouvait encore s'étoffer par un engagement volontaire et individuel sur des sujets de société comme l'équilibre alimentaire, la protection des ressources ou un retraitement responsable de nos déchets.

Les premiers retours valident l'intérêt de ces sujets pour notre communication.

Je souhaite que cette nouvelle année permette à l'AFMR et à son nouveau conseil d'administration de porter le titre encore plus haut. »

© Jean-Louis Vandevivère

« Je souhaite que l'année 2017 vous apporte le meilleur de ce que vous pouvez désirer pour vous, vos familles et notre beau métier. »

FABRICANT FRANÇAIS

D'USTENSILES DE QUALITÉ

PROFESSIONNELLE

CUISINE ET PÂTISSERIE

Partenaire Officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

de BUYER®

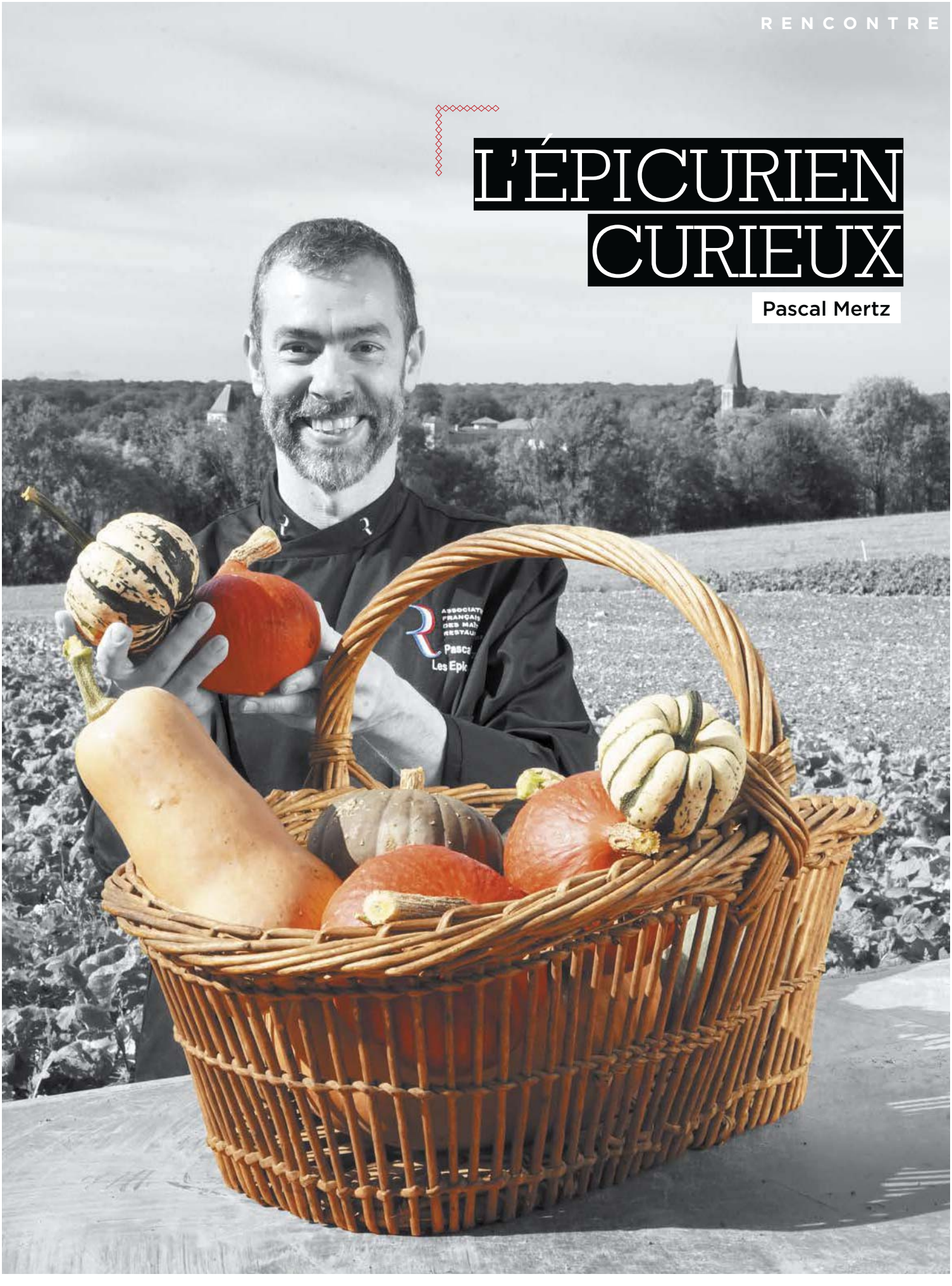
DEPUIS 1830

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

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

L'ÉPICURIEN CURIEUX

Pascal Mertz



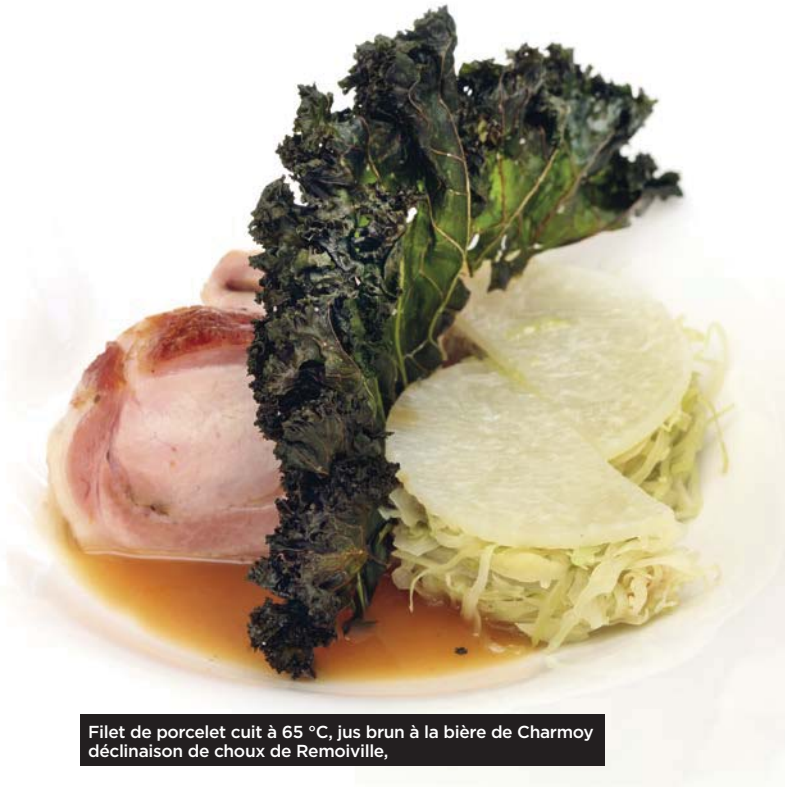
Pascal Mertz

Chef propriétaire du restaurant Les Épices Curiens, à Écouviez (55)

Installé dans une ancienne gare de triage, le Belge Pascal Mertz met le voyage à l'honneur dans ses assiettes métissées de terroir et d'exotisme.

Rien ne prédisposait Pascal Mertz à devenir cuisinier dans sa famille, aucun héritage en droite ligne. Rien, sinon des vacances passées, à 12 ans, dans un hôtel familial, dans les Vosges. Il se lie d'amitié avec les enfants de la maison : ils passent leur temps dans la cuisine de l'hôtel, et c'est là qu'il chope le virus. C'est décidé, il en fera son métier ! Aujourd'hui, avec Valérie, ancienne institutrice, son rêve s'est réalisé. Non seulement le voilà chef, mais aussi propriétaire de sa propre affaire en Lorraine, après avoir bourlingué en Belgique et au Luxembourg.

Le lieu était autrefois l'une des plus importantes gares de triage en France, fermée en 1986 et transformée alors en restaurant. Celui-ci change de mains en 2000, et le couple Mertz l'acquiert en 2007 pour lui donner son allure actuelle. Le nom est un jeu de mots qui reflète bien l'esprit de ses propriétaires : « Les épices, c'est ma passion, raconte Pascal. J'aime particulièrement les poivres, j'en utilise une dizaine de sortes : le poivre long de Java, dont je parfume une mousseline de coing servie avec du foie gras au banyuls, ou encore le poivre de Timut, aux arômes de pamplemousse, dans lequel je fais mariner des crevettes, que je sers avec un sorbet au vinaigre de mangue… » Les épices, mais aussi les herbes, qu'il cultive lui-même : « C'est l'esprit du voyage par les goûts et par les sensations, résume-t-il avec enthousiasme. Je suis curieux de nature. Tout ce que je ne connais pas, j'achète et je teste. » Curieux d'épices et épicurien, c'est donc tout naturellement qu'il a choisi pour devise, affichée dans la salle, *Carpe diem.*



Filet de porcelet cuit à 65 °C, jus brun à la bière de Charmoy déclinaison de choux de Remoiville,

> « Je produis toutes mes herbes : ça fait voyager les gens. »

BIO EXPRESS

1968	Naissance à Arlon (Belgique)
1987	Diplôme de l'école hôtelière de Libramont (Belgique)
1989	Demi-chef de partie au Pavillon Montsouris, à Paris (75)
1990-1991	Commis à La Bergerie, à Echternach (Luxembourg)
1991-1997	Second à l'Auberge de la grappe d'or, à Torgny (Belgique)
1997-2007	Chef de cuisine de L'Autre Traiteur, à Luxembourg Ville
2007	Création des Épices Curiens
2011	Titre de Maître Restaurateur

Le bâtiment, tout en longueur, comprend une salle d'une vingtaine de couverts, une grande terrasse au calme avec jardin et bassin, ce qui est plutôt rare dans la région, et 4 chambres d'hôtel. On y déguste une cuisine à base de produits locaux de qualité, mais marquée par le Sud (piquillos, piment d'Espelette et légumes du soleil sont les bienvenus), avec des touches d'Asie (gomasio, wasabi, thé matcha…). La carte change 6 fois par an, si possible avec quelques jours de battement entre les deux périodes, moment de « pause » très intense, au cours duquel Pascal met au point toutes ses nouvelles recettes. « Je travaille dans l'urgence, explique-t-il. Je fais la carte par écrit, devant l'ordinateur, et ensuite je teste. » Les mariages terre et mer l'inspirent particulièrement : suprême de pintade à la bisque de crustacés, gambas en basse température au lard maigre… Sans oublier les spécialités locales, comme la bière de Charmoy, dans laquelle il cuit, par exemple, du porcelet, ou encore les truffes de Lorraine. Quant au pigeonneau local, il est cuit à l'os avec un jus à l'ail noir confit, aux notes de caramel, qu'il fait venir de Corée. « J'essaie de travailler en circuit court avec les petits producteurs, et j'y ajoute des condiments du bout du monde », résume le chef inspiré.

Comme le village est situé à 500 m de la frontière, on compte, parmi la clientèle, à la fois des Belges et des Français. En matière de curiosité et d'épicurisme, les premiers remportent haut la main la palme de l'ouverture d'esprit. « Les mentalités sont très différentes d'un pays à l'autre, explique Pascal. En France, on va au restaurant pour une occasion particulière, on réserve à l'avance, on surveille la note, on ne veut pas être trop bousculé dans l'assiette et on a peur du gendarme, alors on boit peu. En Belgique, on a l'habitude de sortir beaucoup plus, sur une impulsion de dernière minute, c'est moins formel et on est plus ouvert à goûter des choses nouvelles, il y a un esprit beaucoup plus festif et libéré. Les deux clientèles sont donc pour nous très complémentaires. »

Il déplore d'ailleurs que le titre de Maître Restaurateur soit totalement inconnu en Belgique, et pas encore assez en France. « La France représente le patrimoine gastronomique par excellence, dit-il, et pourtant n'importe qui peut y ouvrir un restaurant. En Belgique et au Luxembourg, il faut être titulaire d'un diplôme pour avoir le droit de nourrir officiellement les gens. Ça me paraît normal. En tant que seul titre d'État qui reconnaisse le métier, le titre de Maître Restaurateur me semble donc très important. C'est une façon de s'engager. De se démarquer, aussi. Je fais tout moi-même, du pain aux mignardises : tout ce qui entre ici est brut. Je n'ai donc rien eu à changer. »

Deux personnes en salle, un apprenti qui aide en cuisine et une plongeuse : l'équipe est réduite, mais motivée. Parmi les projets d'avenir évoqués, il y aurait par exemple l'aménagement des extérieurs, mais sûrement pas l'augmentation du nombre de couverts. « Pour maintenir la qualité, on ne peut pas grossir, mais c'est très bien comme ça. Ma devise, c'est de faire plaisir en me faisant plaisir aussi. Les commentaires positifs, c'est ce qui me donne envie d'aller plus loin. Et heureusement, on en reçoit beaucoup… » ◆

lesepicescuriens.com

Tartare de veau aux truffes de Lorraine et maquée de chèvre du Hayon, bouquet de mâche de Remoiville, pommes de terre rôties à la croque de sel

« En cuisine, d'abord j'ai l'idée, puis j'expérimente. »

Composition de figues et framboises, croquant sésame-pavot, glace au thé Matcha

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®

Lait Jardins Bio

Maraîcher bio à Remoiville (55)

C'est là que se fournit Pascal Mertz, chef des Épices Curiens : un grand potager familial engagé dans la biodynamie.

Si l'exploitation existe depuis 1982, créée par Philippe Henry, elle concerne au départ la production de lait, d'où le nom. Son épouse, Florence, le rejoint en 1997, à la faveur d'une reconversion professionnelle, et y développe une activité de maraîchage. Sur 1,5 ha, elle travaille avec 2 salariés : Vincent et Apolline, sa belle-fille. À l'ardoise, une longue liste de 35 légumes et d'herbes aromatiques, soit une très grande variété (notamment les salades, les choux et les légumes racines), et produits sur une longue saison, de fin avril à fin décembre.

> « Le bio, c'est notre cheval de bataille. »

Le choix de la biodynamie est essentiel pour Florence. « Déjà, cela représente un gros intérêt agricole, explique-t-elle, puisque, en respectant l'équilibre de la plante, on la renforce contre les maladies et on participe à l'équilibre global de tout le domaine. Le deuxième intérêt, c'est la qualité gustative des produits. Nos clients sont souvent surpris par l'intensité du goût, celui des légumes racines. Enfin, troisième point positif : la conservation des légumes est grandement améliorée. Ils sont cueillis frais, vendus aussitôt, sans passer par la chambre froide. » Pascal Mertz nous le confirme : « C'est assez impressionnant. Une salade de Florence, on peut la laisser une semaine au réfrigérateur, elle n'aura pas bougé ! »

Un choix « pas simple à tenir », reconnaît Florence, mais qui lui tient à cœur. Pascal et quelques restaurateurs avisés ne sont pas les seuls à en profiter, puisque l'exploitation vend en direct à la ferme, sur 2 marchés de détail et par le biais d'une AMAP, sous la forme de paniers hebdomadaires. On peut également y trouver des caissettes de génisse salers élevée sous la mère, ainsi que des conserves préparées par Apolline : soupes, sauces et pickles tout droits venus du jardin... ◆ **laitjardinsbio.com**

"Les Champagnes H. BLIN,
un terroir d'exception
servi sur un plateau"

IB
H.BLIN
CHAMPAGNE

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Cuvée Millésimée
Maîtres Restaurateurs

EDITION
LIMITÉE

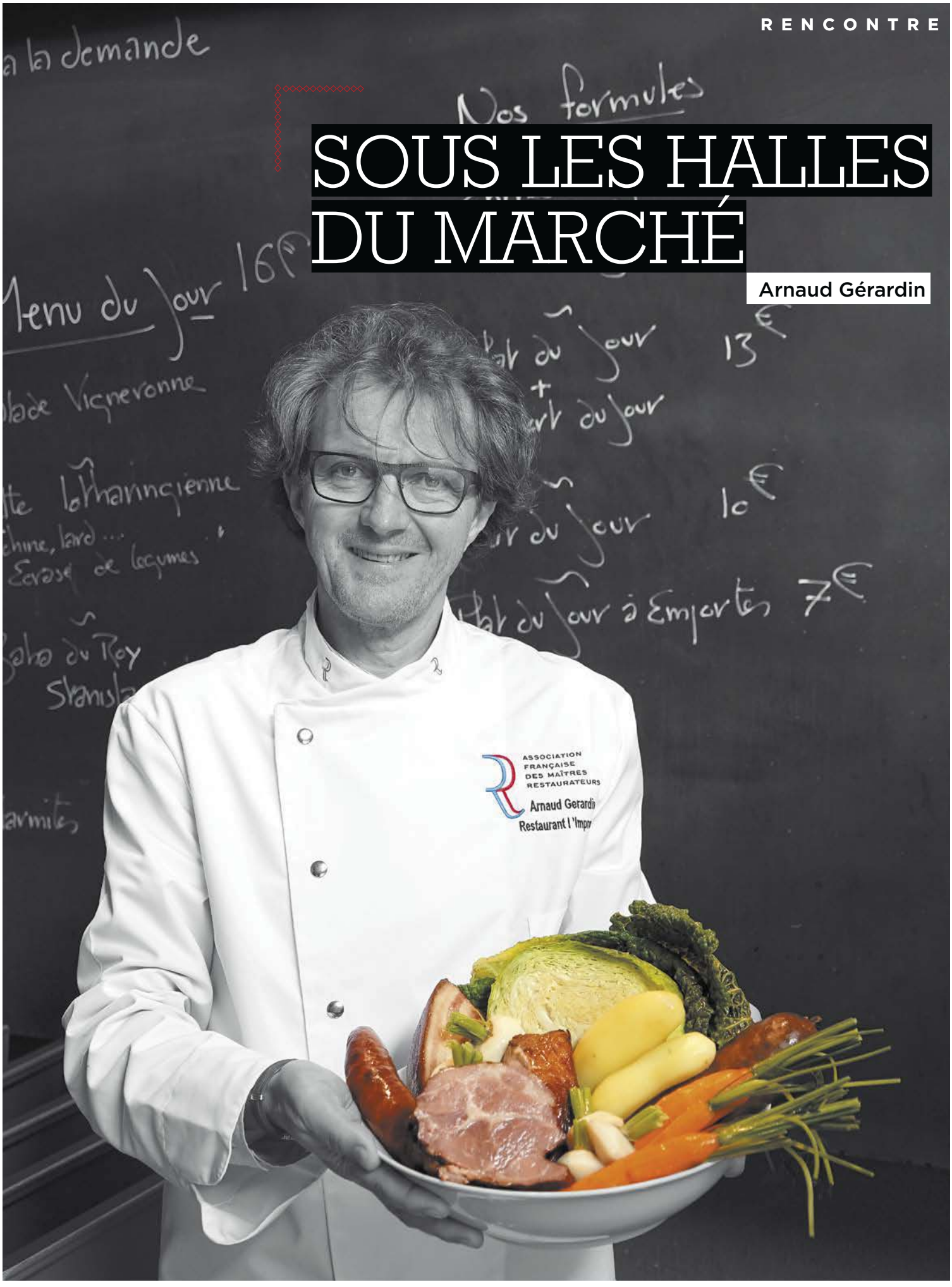
CHAMPAGNE-BLIN.COM
VINCELLES – FRANCE
+33 (0)3.26.58.20.04

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

Agence-Boomerang.com - photo Hansslegers

SOUS LES HALLES DU MARCHÉ

Arnaud Gérardin



BIO EXPRESS
DE CAROL BUSSY-GÉRARDIN

1967 Naissance à Nancy (54)
1988 Licence de lettres puis Master Commerce
1989 Directrice du Centre chorégraphique éponyme
2002 Reprise de l'Impromptu
2012 Rénovation complète du restaurant
Titre de Maître Restaurateur

BIO EXPRESS
D'ARNAUD GÉRARDIN

1962 Naissance à Nancy (54)
1982 Baccalauréat économique
1983-2002 Carrière commerciale dans le domaine médical et textile

Arnaud et Carol Gérardin

Chefs propriétaires de l'Impromptu, à Nancy (54)

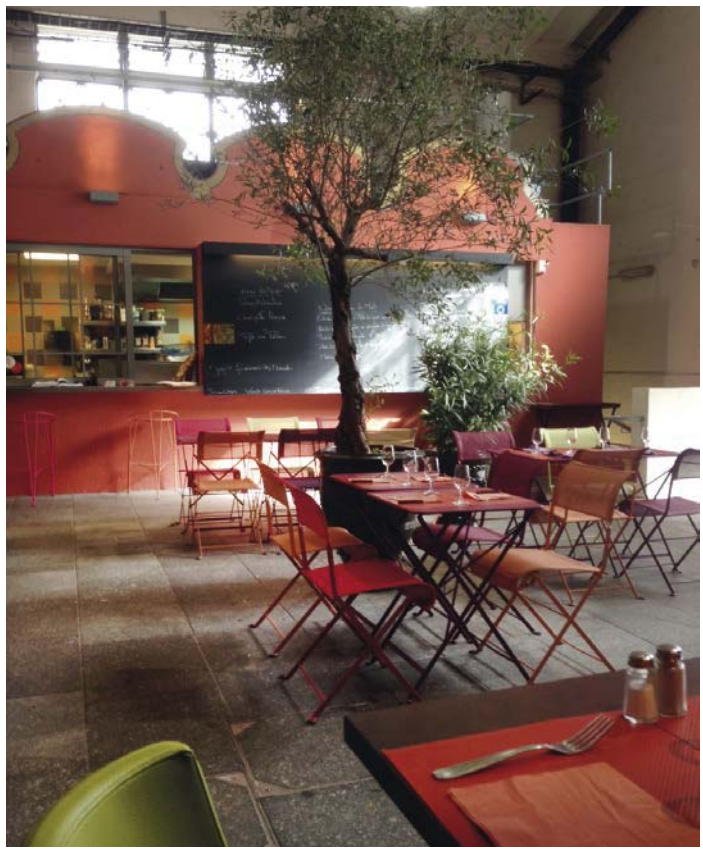
Au sein même du marché couvert, un restaurant d'esprit brasserie tenu par un couple d'autodidactes.

L'Impromptu, c'est le nom de ce restaurant né de façon… impromptue, puisque l'affaire s'est conclue en quelques minutes, sur un coin de table. On est en 2002. Arnaud et Carol Gérardin y déjeunent, comme à leur habitude. Le patron leur annonce qu'il est sur le point de vendre son affaire. Le temps de savourer le dessert, le couple se décide : et si c'était l'occasion de réaliser leur projet de restaurant ?

Cependant, aucun des deux n'a suivi le parcours professionnel type de chef ! Carol, chorégraphe, est devenue directrice commerciale export et Arnaud directeur commercial pour une société nationale dans le textile. Mais la passion de la cuisine couve depuis trop longtemps pour ne pas la déguster !

Tous deux sont issus de familles de tradition culinaire. « On a baigné dans les recettes depuis l'enfance, raconte Carol. Nos diplômes, ce sont les cahiers de recettes familiales qui se sont transmis. On a toujours beaucoup cuisiné pour nos amis, pour leur plaisir. Aussi, ce jour-là, l'évidence de tenter la grande aventure nous est apparue de façon limpide. Il fallait tenter cette expérience. » Porter un œil neuf, sans a priori, les a d'ailleurs beaucoup aidés à oser.

Le restaurant tourne aujourd'hui grâce à une équipe où chacun a un rôle bien précis : c'est Carol qui assume la partie créa-



tive des recettes, avec débrief quotidien. Arnaud gère les achats et possède « un flair infaillible sur ce qui va plaire ou non à la clientèle ». Les cuisiniers apportent leur technicité et le liant pour faire prendre le tout. « Et ça marche depuis 14 ans, conclut Carol. Sans doute parce que nous avons un grand respect des uns et des autres, conscients que nos qualités individuelles s'épanouissent en groupe. »

De 25 couverts et une seule salle en 2002, lors de son rachat, le restaurant passe à 100 couverts et 3 salles, depuis sa complète réfection en 2012. Situé à l'intérieur du magnifique marché couvert de Nancy, construit dans le style Gustave Eiffel en 1852, il offre aux visiteurs du marché une halte lumineuse et colorée : tout un jeu de transparence, entre la belle verrière florentine, les deux galeries et la cuisine entièrement vitrée.

On y sert une cuisine de terroir remise au goût du jour : moins de gras, moins de sauce, plus d'épices… Dans un esprit brasserie, on trouvera par exemple de la cervelle d'agneau meunière, de la tête de veau lorraine, du tartare de charolais au couteau ou encore, en dessert, des gaufres au chocolat ou une tarte aux framboises. Mais, pour ajouter un petit plus, le tajine de volaille est cuisiné au roquefort et aux amandes, le tian est réalisé à base de légumes anciens (panais, navets boules d'or, carottes pourpres…) et le velouté de champignons se pare d'une chantilly au poivre de Séchouan, avec mouillettes au mont d'or et aux poires.

Les produits viennent principalement du marché. Là-bas, tout est à portée de main et tout le monde se connaît. Le restaurant fait la part belle aux produits bio, avec même, comme objectif, de devenir 100 % bio dans un avenir proche. « Déjà, par respect pour la santé des consommateurs, explique Carol. Et puis, tout simplement, parce que nous en avons une forte demande de la part de la clientèle, presque quotidiennement. »

Cette clientèle est souvent celle qui déambule dans le marché couvert, notamment des étrangers, de plus en plus nombreux à visiter Nancy.

« Le marché couvert de Nancy, c'est comme une grande famille. »

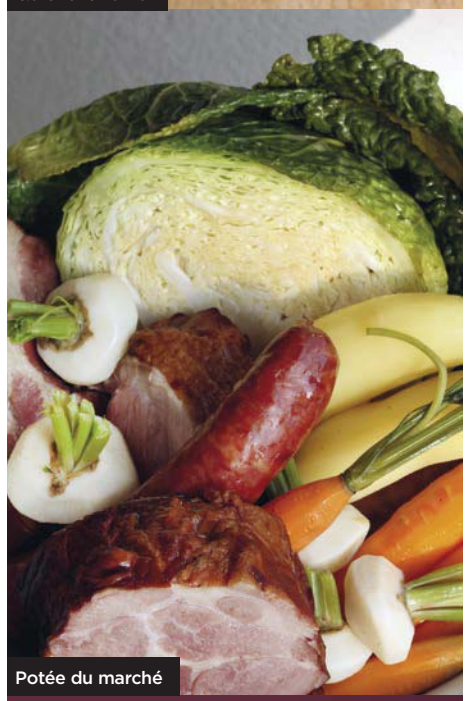
« Les gens sont stupéfaits de voir l'endroit et la qualité des produits, raconte Carol. Le titre de Maître Restaurateur nous amène beaucoup de clients qui se fient à ce label. Tous les jours, des gens nous en parlent : c'est un titre qui est de plus en plus connu et apprécié, porteur d'une bonne image. Je distribue très souvent l'annuaire des Maîtres Restaurateurs, notamment aux étrangers, qui en sont touchés. C'est pour nous un titre important, d'autant qu'il résulte d'un audit à la demande du restaurateur : c'est donc une démarche volontaire, une déclaration d'implication. »

Un titre qui représente des valeurs chères au couple : le fait maison et le sens de l'accueil. Qu'ils ont su transmettre non seulement aux équipes, en cuisine, mais aussi à leurs filles, qui se tournent également vers l'hôtellerie. « On n'est pas près d'arrêter, confie Carol, mais on est contents de voir qu'on a réussi la passation à la nouvelle génération… » ◆

limpromptu.com

« Les produits du terroir, mais avec quelques détours dans l'histoire.»

Quiche lorraine


Potée du marché

Baba du roy Stanislas

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 frères Marchand

Les fromagers du *Livre des Records,* au marché de Nancy (54)

Pour garnir son plateau de fromages de merveilles légendaires ou méconnues, le chef de l'Impromptu n'a pas à aller bien loin : sous le marché couvert de Nancy, qui abrite son restaurant, l'étal des frères Marchand fait figure de caverne d'Ali Baba au pays des fromages…

Les Marchand, c'est rien de moins que la plus ancienne famille de fromagers affineurs de France. Fidèles à la tradition depuis 1880, ils se refilent les secrets de famille et la passion du fromage. Outre le très grand étal du marché couvert de Nancy – 20 m linéaires de spécialités, avec, à côté, le premier bar à fromages de France, où l'on déguste ces spécialités accompagnées d'un verre de vin – les trois frères ont déployé 9 magasins en Lorraine et 2 restaurants dans la vieille ville de Nancy.

Dans leurs 5 caves, sur 600 m², sont affinées de 15 à 25 tonnes de fromages, qui seront ensuite distribués à tous les plus grands restaurants, non seulement en France, mais aussi à l'export. Les Marchand représentent par exemple le premier exportateur de fromages affinés de Honk-Kong. C'est là qu'ils ont créé le premier festival international du fromage, qui attire plus de 10 000 personnes chaque année. Le Japon, la Chine, la Malaisie, Dubaï, l'Allemagne de l'Est et l'Europe du Nord ont également été gagnés par la déferlante fromagère venue de Lorraine…

On ne s'étonnera donc pas que les Marchand détiennent officiellement le record mondial du plus grand plateau de fromages, constitué en septembre 2016 à l'occasion de la fête de la Gastronomie de Nancy : 730 sortes de fromages de 20 pays différents, soit 2 400 pièces totalisant 3 tonnes, présentées sur 84 m de linéaire…

Les trois frères s'entendent à merveille et se répartissent le travail. Éric est à la tête des magasins ; Philippe, Maître Fromager, orchestre la fromagerie et va répandre la bonne parole par-delà les frontières, tandis que Patrice dirige les cuisines des trois restaurants, fort du titre de Maître Restaurateur depuis 2012.

Ce qu'ils défendent, c'est bien sûr la variété, avec un catalogue de 350 à 450 spécialités de France et d'Europe affinées par leurs soins, mais aussi la qualité des petits producteurs, auprès desquels ils se fournissent à 95 %, donc en très grande majorité. Défendre la petite production, c'est leur grand cheval de bataille. Non seulement pour qu'elle ne s'éteigne pas, mais aussi parce qu'ils ont à cœur de réhabiliter des spécialités fromagères oubliées, qui n'existaient plus depuis un siècle, et qui, grâce à leur commande, voient de nouveau le jour.

Parmi elles, on trouvera par exemple le Gros Lorrain, pris en photo, une sorte de très gros munster de 5 à 7 kg, ou encore le Carré de l'Est au lait cru, mais aussi tout ce qu'on appelle, en Lorraine, les « fromages de famille », ces recettes populaires qui n'étaient pas destinées à fabriquer des fromages commercialisés. Historiquement, les femmes récupéraient les fonds de cuve, ajoutaient des fruits secs et frais, ainsi que du schnaps, et il en résultait un mélange censé fortifier les enfants.

La boulette d'Avesnes fait partie de ces anciennes recettes familiales réhabilitées par les Marchand, ainsi que le Poiret de la Meuse, cette pâte molle au lait de vache et à croûte naturelle.

À côté de cela, d'autres créations célèbrent la collaboration avec l'Asie, comme le chèvre au wasabi ou à la bergamote.

« Depuis que nous sommes installés, nous n'avons pas réussi à goûter toutes les spécialités des Marchand », avouent les propriétaires de l'Impromptu, pourtant fidèles amateurs de fromages.

Pour satisfaire cette curiosité, la solution des passionnés, outre la fréquentation assidue du stand du marché, c'est de s'inscrire au Club des amateurs de fromages, fondé par les frères non seulement en France, mais aussi dans de nombreux pays. Le premier mardi de chaque mois, les clubs de tous ces pays dégustent en même temps la même trentaine de spécialités, au cours de soirées thématiques que viennent animer les producteurs locaux, « et ça dure parfois presque toute la nuit », raconte Philippe. Mais l'aventure est victime de son succès : il y a 2 mois d'attente pour y participer !

Qui a dit que le fromage était en perte de vitesse ? Sûrement pas les heureux Nancéens… ◆ **lesfreresmarchand.com**

EAU FAITE MAISON

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

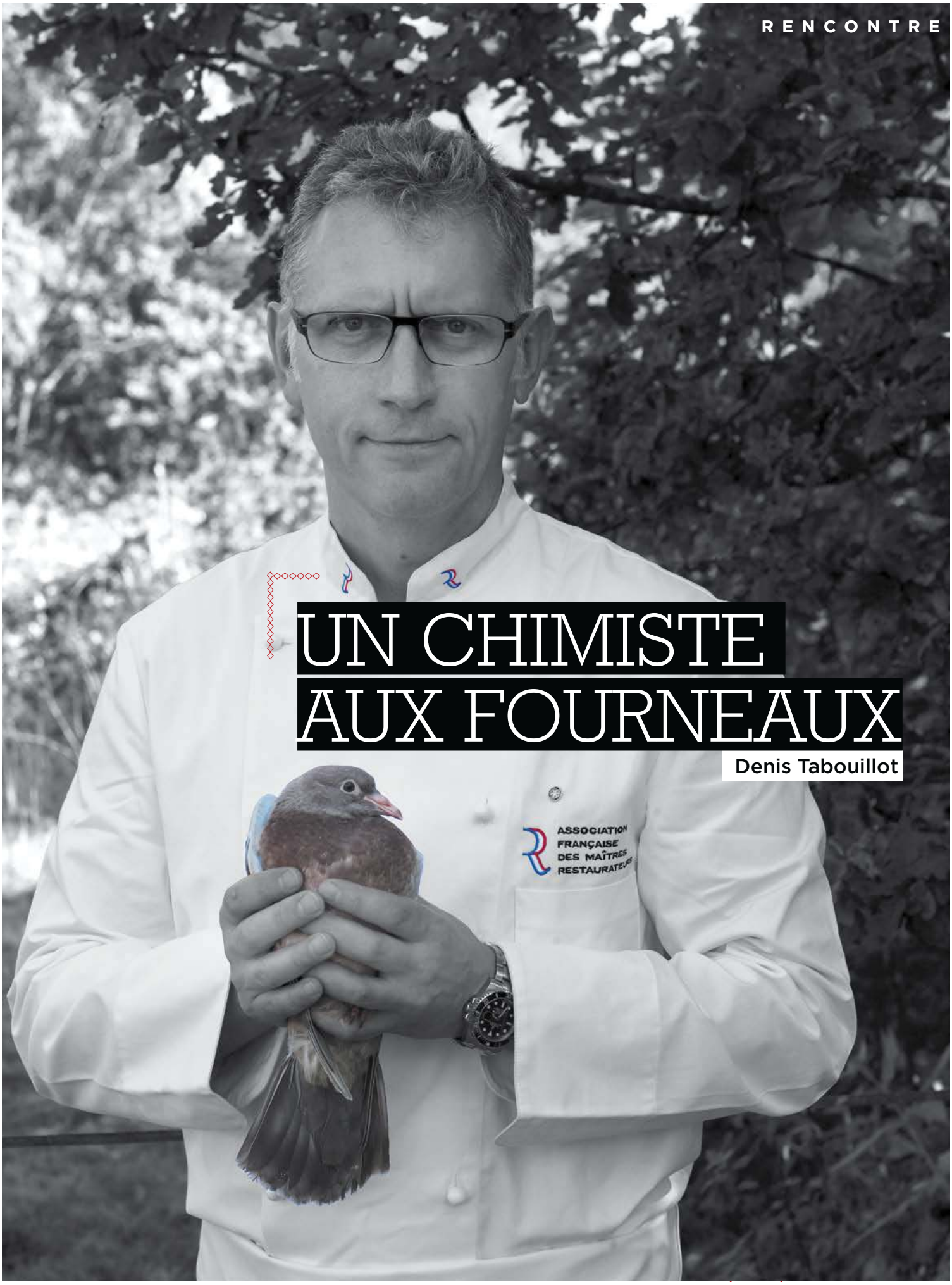
À chaque service, vous offrez à vos clients le meilleur du fait maison dans tous vos plats. À présent, faites de même avec l'eau que vous leur servez !

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



UN CHIMISTE AUX FOURNEAUX

Denis Tabouillot

Denis Tabouillot

Chef propriétaire du Petit Comptoir, à Lunéville (54)

Un hôtel et un restaurant installés dans un quartier ancien de Lunéville, qui autrefois accueillait la résidence des pages des ducs de Lorraine. Denis Tabouillot et son épouse y proposent une cuisine bistro traditionnelle ou revisitée, simple et délicate.

Passé un grand porche, on découvre l'hôtel et le restaurant sur plusieurs bâtiments nichés en cœur d'îlot entre Vezouze et canal, au pied du Château des Lumières. Au XVIIIe siècle, le château des derniers ducs de Lorraine était le passage obligé de toute l'Europe intellectuelle, tant sa cour brillait. Lunéville rayonna aussi à travers l'Europe par la renommée de son académie des cadets, logés à l'hôtel des pages. L'hôtel, situé juste à côté, trouve ainsi son nom.

L'endroit chargé d'histoire attira Denis Tabouillot dès la première rencontre. Le restaurant était à vendre. Parce que l'on fait sa vie où l'on est, Stéphanie et Denis changèrent de voie et s'installèrent pour vivre leur amour et construire ensemble autour de ce projet commun. C'était en 1992.

À l'époque, Denis n'a rien d'un chef. Il pratique la cuisine pour son plaisir, sans avoir à gérer une équipe, sans souci de rentabilité. Son parcours peut sembler insolite : un cursus en chimie physique et théorique à Nancy, où il rencontre son épouse, Stéphanie, ingénieur en agro-alimentaire. Pas si insolite que ça, en fait. « La chimie, explique-t-il, c'est l'essence des choses. J'ai voulu l'apprendre parce c'est un bon vecteur pour comprendre le monde. Je ne peux pas dire que cela me serve tous les jours en cuisine, mais pour comprendre les émulsions, les cuissons et les techniques, la chimie est utile. » Fort de ce bagage scientifique, il s'applique à parfaire ses connaissances et, dès qu'il le peut, s'inscrit à de nombreux stages courts auprès de chefs généreux et talentueux comme Gilles Marchal, Jean-Pierre Clément et Christophe Adam (de chez Fauchon), Jean-Paul Jeunet d'Arbois, Luc Gamel, Denis Martin, Gilles Giroud, à l'école Valrhona de Frédéric Bau, etc. « Des personnalités avec de belles tex-

> « J'aime les choses simples et la cuisine sobre. »

Pigeonneau aux bluets des Vosges, sauce au vinaigre

tures », dit le chimiste, qui lui ont permis d'élever son niveau et d'approcher aussi la dimension humaine du métier avec autant de regards différents sur cet art.

De par sa formation, il est sensible à la mode de la gastronomie moléculaire. « Elle a fait beaucoup de bien à la cuisine, à mon avis, parce qu'elle l'a tournée vers la recherche. Quand j'étais étudiant et que je faisais des extras en restaurant, je voyais des chefs se cacher pour faire certaines pesées ou préparations. Cet empire du secret s'est effondré depuis que les chimistes y ont mis des mots, et c'est tant mieux ! »

Pourtant, aujourd'hui, la cuisine de Denis n'a rien à voir avec la mode moléculaire, bien au contraire. « Je n'ai jamais aimé faire différent juste pour être original.

Baba aux légumes confits, safran et gewurztraminer

Mélanger mille saveurs, ce n'est pas pour moi. J'aime la cuisine sobre. Elle est souvent dictée par les produits que l'on rencontre et les histoires qu'ils nous racontent. Une viande bien saisie pour faire une bonne réaction de Maillard, c'est assez. Et puis il faut adapter sa cuisine. Dans une petite ville, le gastronomique original est un trop petit marché. Il vaut mieux se positionner sur une gamme moyenne, avec une cuisine simple, bonne et généreuse, et s'adapter aux demandes particulières avec cœur. »

On trouvera donc à la carte des viandes déglacées au vinaigre « pour donner du peps », du magret fumé maison, des Saint-Jacques grillées au safran, de la mousse de Château Blâmont (fromage frais local), des œufs cuits à juste température à la truffe de Meuse ou encore du pain perdu d'escargots à l'ail des ours (souvenir de son arrière-grand-mère). « L'essentiel, explique-t-il, c'est de valoriser tout ce que les produits nous offrent, et mettre en avant leur saveur. Même un produit simple, comme une carotte maraîchère de production locale, peut être délicieuse et déclinée à l'infini. »

On peut dire que Denis est tombé dans la marmite quand il était tout petit. Gâté par sa mère, excellente cuisinière qui utilisait exclusivement des légumes que son père faisait pousser et des produits fermiers. Ça forme le palais ! « C'est avec de bons produits qu'on fait une bonne cuisine qui raconte de belles histoires », résume-t-il à sa façon.

Solliciter le titre de Maître Restaurateur lui a été suggéré par un ami de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Il défend aujourd'hui ce titre, mais regrette qu'il reste encore trop méconnu du grand public. Il souhaiterait plus de reconnaissance et de soutien pour récompenser les efforts des Maîtres Restaurateurs, qui valorisent les produits du terroir, très bon vecteur touristique. La cuisine française, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, vaudrait bien quelques encouragements à ses artisans.

L'usage le plus efficace que le chef fait de ce titre, c'est en tant que chef d'entreprise : « C'est une charte sur laquelle on peut s'appuyer pour demander des efforts à chacun. Ce n'est pas seulement la parole du patron, mais un engagement officiel qui incite à faire toujours mieux. En contrepartie, le titre fait la fierté de toute l'équipe. » C'est donc un outil en interne que le chef Denis Tabouillot met en avant à chaque occasion pour le faire connaître, et qui concorde bien avec la devise qu'il s'est donnée depuis qu'il a l'âge de réfléchir, à savoir « Respect, devoir, amour. » Beau programme ! ◆

hotel-les-pages.com

Pain perdu d'escargot à l'ail des ours

« Un bon cuisinier, c'est toujours une belle personne. »

BIO EXPRESS

1965	Naissance à Longuyon (54)
1990	Maîtrise de chimie
1991	École d'officier de réserve de Saumur (49)
1992	Reprise du Petit Comptoir
2007	Rachat de l'hôtel des Pages
2012	Titre de Maître Restaurateur

© DR

Le Petit Comptoir

L'hôtel Les Pages vous propose un restaurant aménagé dans un esprit bistrot : Le Petit Comptoir, 3 cocottes Logis. Le chef Denis Tabouillot, Maître Restaurateur, vous propose une cuisine traditionnelle et délicate, et réalisée sur place, dans une ambiance chaleureuse. Une pointe de créativité, des saveurs de la région, rien ne vous laissera indifférent. La salle de restaurant est climatisée et, dès les beaux jours, vous pourrez profiter de la tranquillité sur notre terrasse.

Hôtel Les Pages • Restaurant Le Petit Comptoir

5, quai des Petits-Bosquets • 54300 Lunéville
Téléphone : +33 (0)3 83 74 11 42 • Fax : +33 (0)3 83 73 46 63
Mail : contact@lespageshotel.fr • Site : hotel-les-pages.com

Yannick Jaeger

Le Colombier Salixien, élevage de pigeons à Saulcy-sur-Meurthe (88)

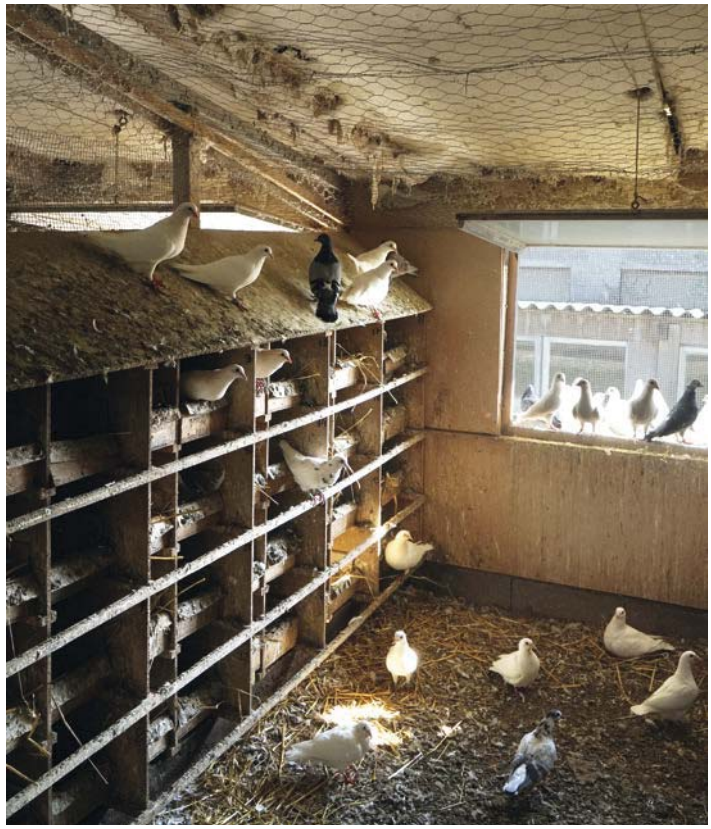
C'est le fournisseur de Denis Tabouillot, non seulement en pigeons, mais aussi en bluets des Vosges, que le chef accommode dans la même assiette.

Si le pigeonnier existe depuis 25 ans, c'est récemment, en 2016, que Yannick Jaeger l'a repris, à la faveur d'une reconversion professionnelle qui l'a amené à venir s'installer ici, depuis le nord de l'Alsace. 90 % de l'activité consiste à produire des pigeonneaux de chair : 800 couples de pigeons reproducteurs, qui donnent naissance à 10 à 15 petits par an. Le domaine comprend 3 bâtiments de 15 parquets, avec 25 couples dans chaque, qui possèdent chacun 2 nids. Ils bénéficient d'un support, de paille pour finaliser leur nid et d'un accès à l'extérieur. La nourriture leur est fournie sous forme de blé, de maïs et de compléments alimentaires sans OGM : à eux de choisir celle qui leur convient et d'en nourrir leurs petits, qui viennent la picorer dans le bec des parents après stockage dans leur jabot. Ils sont abattus à l'âge de 28 jours environ, soit chaque mercredi, pour une livraison le jeudi et le vendredi, avec une date limite de consommation de 10 jours. Saignés, déjabotés et plumés, ils sont vendus pour la plupart à des restaurateurs, dont Denis Tabouillot, qui en passent commande dès le mardi. Les quelques clients particuliers, eux, préfèrent recevoir la volaille déjà préparée (vidée et sans la tête).

> « Le pigeonneau, longtemps oublié, revient à la mode. »

En outre, sur le même domaine, 30 hectares sont consacrés à une plantation de 500 pieds de bluets des Vosges. Des petits arbustes de 2 m de haut environ, importés du Canada depuis la création de l'exploitation, et qui produisent des fruits comparables à des myrtilles, mais à la chair blanche. 80 % de la production est vendue selon un système de « self-cueillette ». Le reste est transformé sur place en confitures ou en conserves de bluets au vinaigre, vendues aux restaurateurs et à quelques revendeurs, qui les placent en magasin. Il n'est pas rare de trouver par exemple, localement, des plateaux de fromage agrémentés d'une confiture de bluet au pain d'épices. Canadien au départ, mais bel et bien lorrain aujourd'hui ! ◆

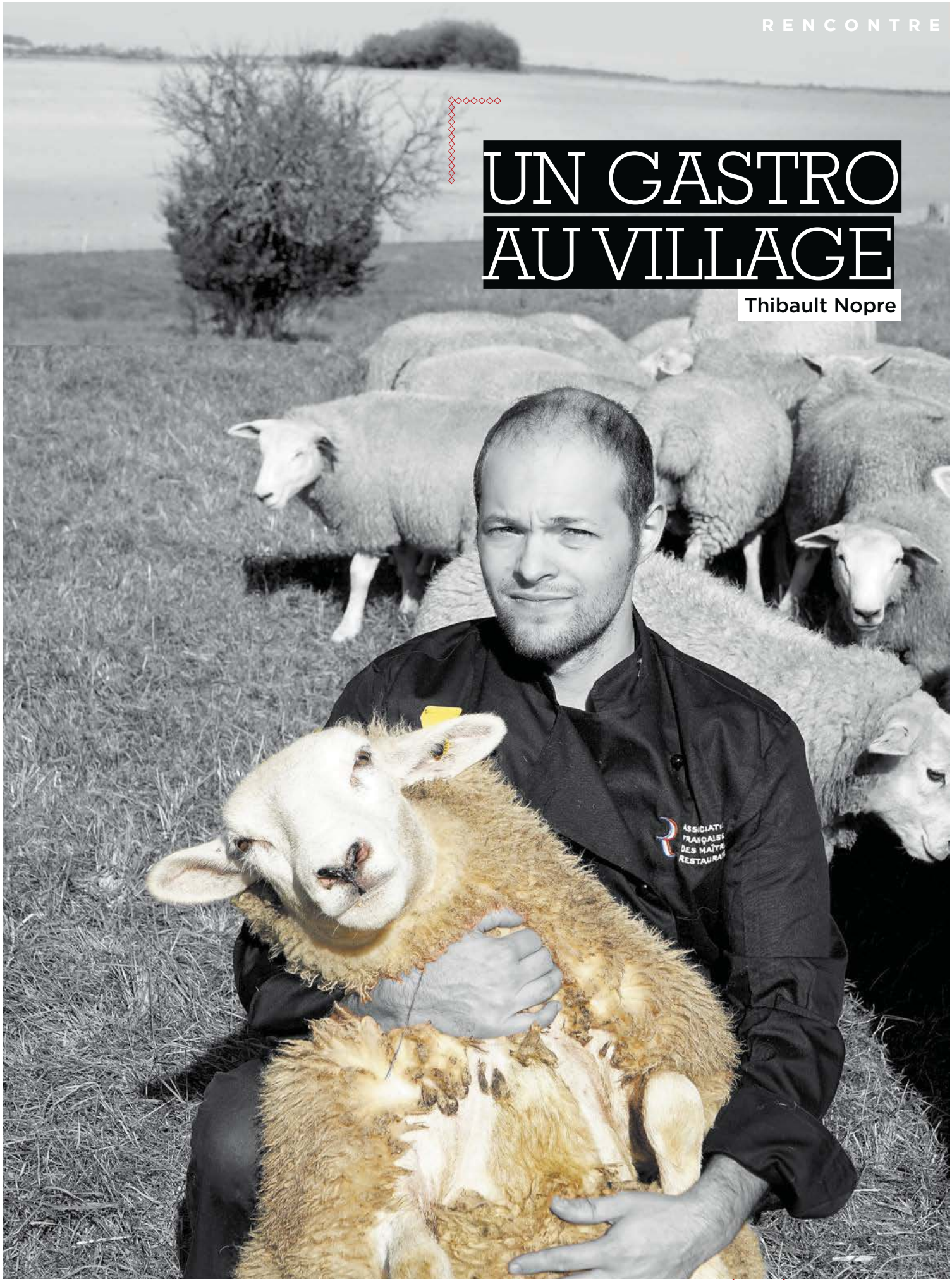
6, route de Régimont, 88590 Saulcy-sur-Meurthe



Je suis Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Glenn CARIOU, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.
La fleur de sel Le Guérandais :
l'Or blanc des marais.
Millénaire
Fleur de Sel de Guérande
Récoltée à la main
Le Guérandais
Coopérative de producteurs
Produit en Bretagne
Bien saler
Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr
Télécharger dans l'App Store
Disponible sur Google Play
Les Salines de Guérande – Le Guérandais. Société coopérative à capital variable, RCS Saint-Nazaire 349 241 315.
IMYGE 2016 – Crédits photos : Lookfood S. Colard.

UN GASTRO AU VILLAGE

Thibault Nopre



Jean-Luc & Thibault Nopre

La Toque Blanche, à Bénestroff (57)

Un restaurant gastronomique dans un cadre chaleureux, lancé par le père (Jean-Luc) et repris par le fils (Thibault).

Il y a 20 ans, c'était un petit café-restaurant de village. Jean-Luc Nopre et son épouse, Chloé, en ont fait un haut-lieu de restauration gastronomique. Son fils l'a rejoint en 2010, après avoir fait un bac pro de cuisinier. Ils se partagent les postes : Jean-Luc au poisson, Thibault à la viande, un autre cuisinier aux entrées et un pâtissier aux desserts. Le père s'occupe aussi de développer la partie traiteur et d'organiser les soirées à thème qui ont lieu régulièrement (soirée jazz, soirée insectes, soirée de célibataires, soirée fruits de mer avec des affréteurs, soirée champagne le jour du Beaujolais nouveau…).

© DR

Quand on demande à Jean-Luc de parler de sa cuisine, il répond : « Je cuisine par intuition. Je cherche le goût. J'aime amener le produit à ce qu'il est, sans le déstructurer. » Pour ce faire, il se fournit principalement auprès de producteurs locaux, mais sans s'y limiter, car ses voyages en Asie lui ont ouvert l'esprit et ont aiguisé ses papilles à d'autres saveurs. Par exemple, il fait venir d'Angleterre de la joue de bœuf Herdshire.

> « On aime travailler avec les producteurs du coin. Mais pas seulement. »

Les producteurs locaux sont néanmoins choisis avec soin. « Je les rencontre, on discute, raconte Jean-Luc. Quand ils parlent de leurs produits, ça donne envie de les cuisiner. C'est comme un viticulteur qui aime parler de son vin. Tous, ils nous enchantent avant même qu'on goûte le produit. Et ça fait partie du plaisir. » Un plaisir que Jean-Luc offre à ses convives, en allant les accueillir en salle, au moment où ils passent leur commande. « Je préfère aller les voir quand ils arrivent, c'est une façon de leur souhaiter la bienvenue et de les mettre à l'aise et en appétit. C'est une façon de ressentir aussi ce qui se passe entre nous, et ça influence notre façon de cuisiner : on cuisine toujours pour des gens. Je n'aime pas beaucoup aller voir les clients à la fin : ils sont dans leur univers, je dérange. Ma place avec eux est à l'accueil. »

Fort de ses partages avec les producteurs locaux, Jean-Luc défend une cuisine de terroir, comme en témoigne son dos d'esturgeon cuit à 52 °C, légèrement fumé, sur un lit de choucroute avec chips de lard et émulsion crémée, ou encore sa noix de joue de bœuf braisée à la bière ambrée de la Grenouille Assoiffée et aux graines de houblon torréfiées, les deux en provenance du brasseur local. Mais le saumon fumé maison se pare d'un « mélange d'épices des Aborigènes » et le filet mignon de porc se la joue laqué, mais au miel local. En saison, on trouve même dans les desserts une étrange crème brûlée au potiron sucré. « J'ai voyagé, j'ai goûté, dit Jean-Luc. À mon tour d'ouvrir l'esprit de tout le monde, si je peux ! »

Thibault, qui a pris de plus en plus ses marques en cuisine, est moins attiré par l'exotisme asiatique. Sa spécialité ? Les gnocchis maison à la ricotta de l'abbaye de Vergaville, à 10 km.

Épaule d'agneau de Jeannot de Guesling confit 72 h, haricots tarbais en cassoulet, rattes du Touquet, jus réduit à la sauge

« La cuisine, c'est comme la musique : le bon mélange fait la magie. »

Fromage frais de Guebwiller pané et rôti, tartare de concombre tzatziki, chips de lard paysan

La maison s'adapte avec bonheur aux végétariens : il suffit de le demander, et les chefs créent quelque chose exprès pour l'occasion. Jean-Luc nous fait même une confidence : « Si j'écoutais ma conscience, je laisserais les animaux en paix et je deviendrais végétarien… » L'un de ses rêves serait d'assister au festival de cuisine végétarienne de Bangkok.

Le titre de Maître Restaurateur est selon lui « une super belle idée, bien mise en valeur entre restaurateurs », mais il craint que les clients n'y soient pas encore assez sensibles, du moins ne le perçoit-il pas. En outre, il émet des doutes sur l'évolution de la sélection. Ne serait-il pas de plus en plus facile d'y adhérer ? Et, du coup, est-ce encore une distinction d'excellence ? D'autant qu'il regrette que l'État n'exige aucun diplôme pour ouvrir un restaurant.

Il n'en reste pas moins que les clients, d'après lui, sont de plus en plus sensibles à la qualité. Et que leur reconnaissance vaut toutes les récompenses… ◆

latoque-blanche.fr

BIO EXPRESS DE JEAN-LUC

1967	Naissance à Sarrebourg (57)
1985	CAP de cuisinier à Metz (57)
1988	CAP de pâtissier à Metz (57)
1994	Reprise du bar La Toque Blanche
1997	Conversion en restaurant
2010	Titre de Maître Restaurateur

BIO EXPRESS DE THIBAULT

1989	Naissance à Nancy (54)
2006	BEP de cuisinier à Dieuze (57)
2008	Bac pro de cuisinier à Dieuze (57)
2008-2010	Stages à L'Auberge Saint-Walfrid, à Sarreguemines (57), Chez Ernest Mathis, à Sarrebourg (57), à l'Hôtel Martinez, à Cannes (06) et au Fouquet's Barrière, à Paris (75)
2010	Cuisinier à La Toque Blanche

Ananas « extra sweet » à la vanille de Madagascar, purée de fruit de la Passion et banane, sorbet coco

Scodif

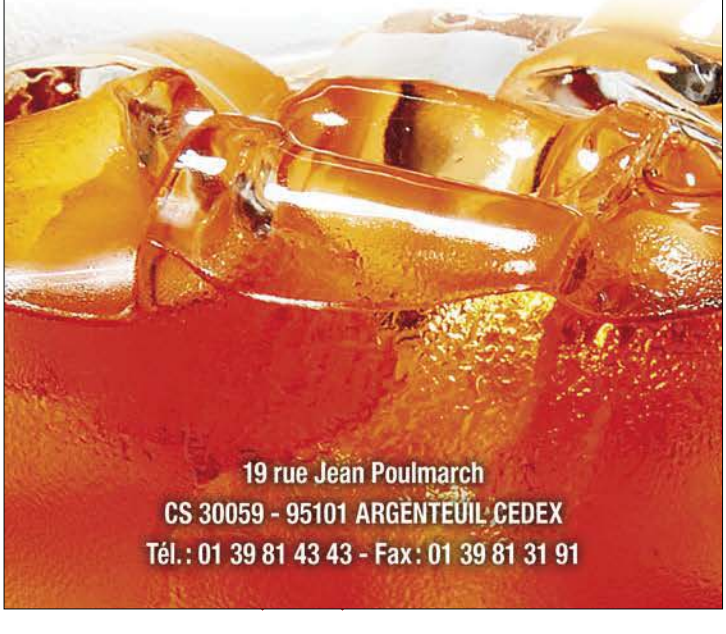
La passion de la glace

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

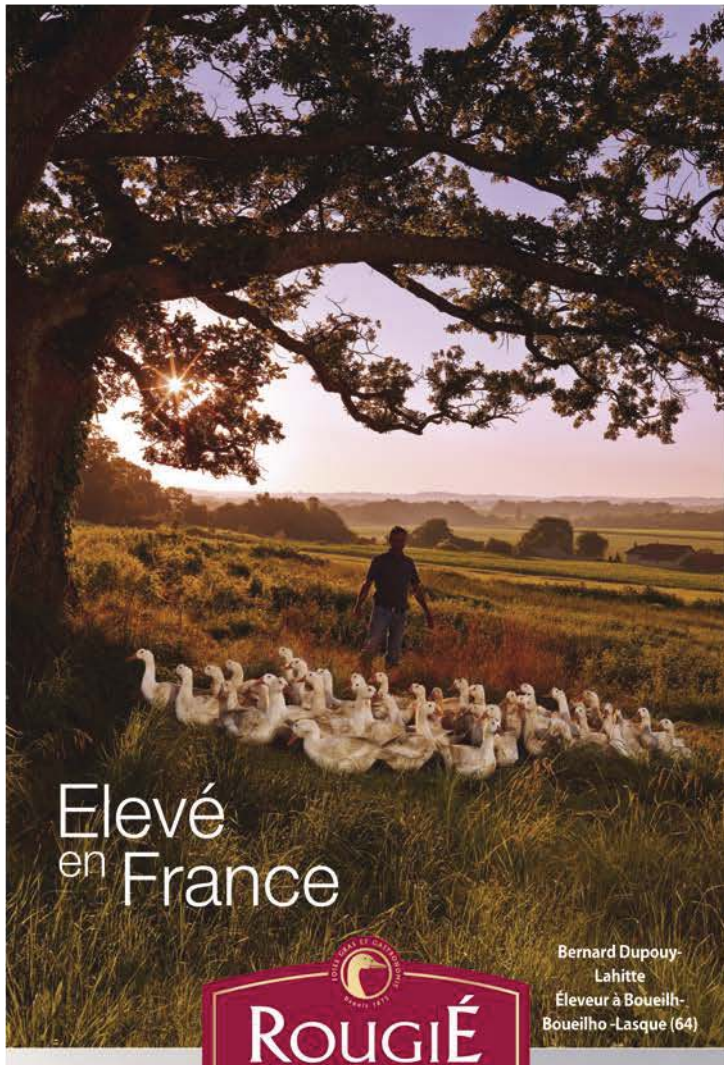
- Glaçons creux • Glaçons Gourmets pleins 8, 20, 39, 60 gr
- Glaçons Cubes Larges, Cubes, Demi-Cubes
- Glace en Cubelets • Glace en Nuggets • Glace en Grains
- Glace en Supergrains • Glace en Écailles...

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



Elevé en France

Bernard Dupouy-Lahitte
Éleveur à Boueilh-Boueilho-Lasque (64)

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 : Antoine Studio

Jeannot Zint

Éleveur de moutons à Guessling-Hemering (57)

Amoureux de ses bêtes et du grand air, Jeannot Zint est un éleveur heureux. C'est lui qui fournit les Nopre en agneaux élevés sous la mère.

Il a passé 25 ans de sa vie à 1 200 m sous la terre, dans les mines de charbon. En 2005, à la faveur du plan charbonnier, quand la fermeture des mines a été annoncée, il a esquivé la retraite anticipée pour vivre pleinement sa passion à l'air libre, cette fois : élever des moutons.

Ses premières bêtes, c'est à son beau-père qu'il les doit : 4 au départ, qui nettoyaient le verger et qu'il avait plaisir à aller voir, en sortant de la mine. À 45 ans, il a franchi le pas d'en faire son métier, et c'est un cheptel de 200 brebis qu'il soigne aujourd'hui aux petits oignons, sur 30 hectares de terrain. Nourries à l'herbe et au foin, shampouinées et chouchoutées.

Chaque année, elles mettent bas en mars-avril. Quand les petits ont 2 mois, ils ont l'âge de découvrir les pâtures, où ils passent le printemps avec leurs mères. En juillet, c'est le sevrage : on les conduit sur des prairies de repousse. En septembre, on les rentre en bergerie, où ils sont nourris de foin et d'orge. « Aucun produit chimique, explique Jeannot. C'est le bon Dieu qui fait pousser l'herbe, je fais juste un ajout de fumier une fois tous les 2 ans. Je ne suis pas certifié bio parce que j'utilise un peu de céréales ordinaires que j'achète à un agriculteur du village, je n'ai rien trouvé d'autre à proximité. Sinon, je serais bio à 100 %. »

Les agneaux sont vendus entre juillet et décembre à un marchand de bétail, qui vient les emporter vivants et les redistribue. La Toque Blanche est un fidèle client depuis plus de 10 ans. « Ils connaissent tout en cuisine et je connais tout en moutons, donc on est complémentaires, résume Jeannot. Ils me font confiance, je choisis pour eux. Ils sont devenus des amis, je vais au restaurant une fois par mois. Et, comme j'aime bien manger, je goûte à tout, pas seulement à l'agneau ! »

Chaleureux et passionné, Jeannot Zint a la sagesse et la joie de ceux qui ont été privés de soleil et qui savent le goûter. Il ne regrette pas son passé dans les mines, « parce que l'esprit de camaraderie, là-bas, au fond du trou, ça vaut de l'or. » Mais sa deuxième vie le réjouit. Il partage son amour des bêtes avec les enfants des écoles, qui viennent découvrir l'exploitation. À la question : « Que mangent les moutons, d'après vous ? », il collectionne les réponses insolites des petits urbains naïfs. Sa préférée : « Du couscous ! » Preuve qu'il est temps de les emmener dans les champs... ◆

KAOKA®

- DEPUIS 1993 -

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

LE BON GOÛT DE LA TRADITION

Georges Viklovski

Georges Viklovski

Chef du restaurant À La Ville De Lyon, à Metz (57)

Au cœur du quartier des Piques, dans le vieux Metz, un restaurant gastronomique qui revendique le bon goût des traditions.

Le bâtiment est un ancien relais de poste, daté de 1847. On est dans le centre historique de Metz : la terrasse du restaurant donne sur la grange de Antonistes et la cathédrale Saint-Étienne. Un cadre aux lettres de noblesse qui convient bien à la vision classique et ancestrale que Georges Viklovski a de la cuisine. Les quatre salles du restaurant portent de nobles noms : la chapelle (datant du XIVe siècle et décorée d'une reproduction de Georges de La Tour, peintre cher au chef), le salon Maurice Barrès, la salle Louis XIV et la salle Claude de Mousset, ornée, en son plafond, d'une toile de Tiepolo datant du XVIIIe siècle. Georges et sa femme, Louisette, acquièrent cet établissement en 2004 et, en 2007, investissent 350 000 € pour le rénover.

C'est aujourd'hui une belle table où touristes et habitués viennent savourer le savoir-faire d'un chef « comme on n'en fait plus ». C'est du moins le sentiment de Georges, élevé à l'ancienne école, celle où l'on apprenait ses bases, qui étaient communes à tous les restaurants dignes de ce nom.

« Chez moi, il y a de la sauce ! »

Initié à la cuisine par son beau-père, dont c'était le métier, il est plongé dans cet univers très tôt et apprend à être autonome dès l'âge de 15 ans : « J'étais débutant, raconte-t-il, on était deux en cuisine, le chef est tombé malade : je me suis retrouvé à faire tous les plats cuisinés. Et, à l'époque, d'un restaurant à l'autre, les recettes étaient à peu près les mêmes. On apprenait un savoir-faire, et on pouvait ensuite changer de maison. La seule différence entre les établissements, c'était la qualité du matériel : Inox, cuivre ou argenterie. Mais la recette du ris de veau aux morilles, c'était la même ! Et qui sait encore faire ça aujourd'hui ? »

C'est l'une des recettes qu'il propose à la carte, inchangée depuis 1974. Avec le lièvre à la royale ou des terrines faites maison. « Qui s'embête encore à faire ça, de nos jours ? On n'est pas nombreux. La preuve, quand j'ai besoin de me procurer des os pour faire mes propres fonds, j'ai du mal à en trouver sur Metz ! »

« Bien manger pour le prix de la mal-bouffe. »

Le titre de Maître Restaurateur lui va donc comme un gant : « le fait maison, je me bats pour ça tous les jours ». Pour lui, apprendre à savoir tout faire soi-même, du désossage jusqu'aux sauces les plus subtiles — comme le beurre d'orange, qu'il a appris à mettre au point chez Maître Verger —, c'est l'essence même de son métier, et il en est fier. Et puis veiller à valoriser le produit tout entier, selon le principe « rien ne se jette ».

Sa devise ? Le goût, avant tout. Un priorité qu'il trouve négligée par la cuisine actuelle : « C'est beau à l'œil, mais c'est moins goûteux. » On trouvera donc chez lui des plats traditionnels généreux, dans lesquels il s'est « contenté d'ajouter son petit grain de sel » : millefeuille de pintadeau, turbot aux asperges, homard sur lit de fraises et tomates au basilic, foie gras en gelée de baume de Venise…

La truffe revient souvent ; c'est l'une des passions de Georges : avec le foie gras, bien sûr, mais aussi dans des boudins de calamar, sur un velouté de potiron aux châtaignes ou simplement en croûte feuilletée, façon lorraine. C'est pour la célébrer et partager cette passion qu'il a créé le marché de la truffe, qui se tient en octobre, chaque année, dans la grande cour du restaurant. Il y invite à venir faire déguster leurs produits trois trufficulteurs locaux, ainsi qu'un producteur d'escargots, un safranier et un viticulteur, et propose un menu spécial truffes au restaurant.

Il résulte de cette haute exigence une image haut de gamme, attachée au restaurant, donc l'établissement pâtit parfois. « J'ai du mal à attirer la clientèle de jeunes, reconnaît Georges, parce qu'elle croit que c'est cher. Alors que je suis dans la moyenne, avec un menu à 24 € le midi. Pour le prix de la mal-bouffe, on peut venir déguster chez moi de la qualité. Je défends tout simplement la cuisine plaisir. »

Pas amer pour autant, ce chef dynamique et passionné n'aime rien tant que transmettre ses recettes et distribuer conseils ou coups de main.

« Si j'aime ce métier, conclut-il, c'est avant tout pour le partage… » ◆

alavilledelyon.com

BIO EXPRESS

1956	Naissance à Thionville (57)
1986	Brevet de maîtrise de cuisine
1975	Commis à La Vénerie, à Sierk-les-Bains (57)
1980-1981	Chef poissonnier au Moulin de Mougins (06)
1981-1983	Chef de partie au Royal Gray, à Cannes (06)
1988-1998	Sous-chef de cuisine au Casino 2000, à Montfort-les-Bains (Luxembourg)
1998-2004	Chef du Georges de La Tour, à Thionville (57)
2004	Reprise de À La Ville De Lyon
2007	Titre de Maître Restaurateur

Matignon de homard, vinaigrette de fruits rouges

Médaillon de veau à la royale, jus court

Symphonie de chocolat Georges de la Tour

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

Jacques Orbillot

Caveur de truffes au chien à Longwy-Haut (54)

Fournisseur du restaurant À La Ville de Lyon, il partage avec Georges Viklovski, qu'il suit depuis 15 ans, l'amour de la truffe.

Ancien conducteur de train, c'est quand il a pris sa retraite que Jacques Orbillot a pu s'adonner à sa passion : la trufficulture. Sur 1,5 ha de terrain, il a planté 200 arbres mycorhizés de différentes essences. Il a élevé deux chiens, ses fidèles collaborateurs : un lagotto romagnolo, espèce italienne spécialisée pour ce travail, et un corniaud, croisement d'un teckel et d'un épagneul, récupéré dans les Ardennes.

La saison s'étale du 15 septembre à début janvier, période des premiers gels. Les chiens sortent les truffes jusqu'à 15 cm du sol. Le travail de Jacques consiste à les laver (une bonne heure par lot de truffes !) puis à les canifer pour vérifier leur bel aspect marbré chocolat, leur mûrissement parfait et l'absence de vers. Elles se conservent au réfrigérateur pendant 8 à 10 jours encore dans la terre, puis à peu près autant après lavage. Ses clients sont principalement des restaurateurs, comme Georges, mais aussi des particuliers, sur les marchés. Il y vend ses produits par le biais de l'association Truffe 54.

Ses recettes préférées ? Au cognac, avec des saint-jacques ou du sandre, dans le beurre truffé, ou tout simplement nature, avec un peu de sel et de poivre. Et son conseil : « Achetez en direct au producteur, sinon vous pourriez vous faire rouler, être déçu et ne plus y revenir. Ce serait dommage… » ◆

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Plus de 170 Parfums
Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel
des Maîtres Restaurateurs

Glace Madeleine

À la véritable
Madeleine
de Commercy

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

Rendez-vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

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

Thierry Vincent

La Bolée, à Nancy (54)

Un petit coin de Bretagne en plein Nancy. La seule crêperie de tout l'Est de la France à détenir le titre de Maître Restaurateur.

Les grands-parents bretons pourraient être fiers de leur petit-fils Nancéen, Thierry Vincent, car, à La Bolée, pour un peu, on entendrait les mouettes. Cidre de Pléguer (35), Saint-Jacques fraîches d'Erquy (22), andouille de Guéméné (56), caramel au beurre salé de Quiberon (56), confitures de Saint-Malo (22), chocolats d'Armorine (56), bière du Roc-Saint-André (56) et hydromel de Cornouailles : Thierry a choisi ses fournisseurs loin de la Lorraine mais près de son cœur. En outre, ses crêpes de froment comme ses galettes de sarrasin sont toutes réalisées à base de farine bio.

La carte offre plus d'une centaine de choix. « Et on invente tous les jours de nouvelles garnitures », promet Vincent, que son métier réjouit encore, après toutes ces années et toutes ces assiettes. Il a même inventé le « wrap breton », pour plaire aux étudiants, ainsi que la galette soufflée façon burger.

« Dis-moi quelle est ta crêpe et je te dirai qui tu es. »

Il s'amuse, d'expérience, à deviner ce que vont commander ses clients, qui sont à 85 % des femmes, soit dit en passant. Une champignon-fromage pour les stressés-pressés, une végétarienne pour les amoureux qui veulent rester légers, une crème de citron pour les employées de bureau le midi, toujours les mêmes pour les habitués et les plus originales destinées aux curieux de passage…

Il emploie 6 personnes en tout, lui compris, et, en tant que Président des restaurateurs de l'Est 54, s'occupe également de la formation des jeunes. Et pour lui, ce sera ? Une simple galette au beurre. « Parce que c'est la meilleure façon de goûter si la pâte est bonne. » ◆

creperie-labolee.com

Crêpe façon tarte au citron sablée

BIO EXPRESS

1965	Naissance à Nancy (54)
1979-1980	CAP et BEP de cuisine
1987-1988	Chef de cuisine à La Métairie Neuve, à Mazamet (81)
1988-1999	Chef de cuisine à l'hôtel Bellevue, à Yverdon-les-Bains (Suisse)
1999	Reprise de La Bolée
2014	Titre de Maître Restaurateur

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

www.charvet.fr

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Combi-plan

La nouvelle sauteuse polyvalente et modulable de Charvet

Comment saisir, poêler, braiser, rissoler, et remettre en température avec le même appareil ? C'est le défi que relève le Combi-Plan, dernier né des établissements Charvet.

Entrées, soupes, fonds, fumets, poissons, viandes, accompagnements et desserts : un choix de cuisson multiples pour un seul appareil polyvalent. Disponible en version électrique, avec 2 zones de chauffe commandées par 2 thermostats différents (électroniques en option), il a été développé dans les gammes PRO700, PRO 800, PRO 900, Extend Concept et Virtuoses (offres sur mesure de Charvet).

Objectifs : diversifier et optimiser sa carte avec la prise en compte de l'ergonomie (gain de place) et de l'autonomie. Un exemple de sa redoutable efficacité : la température de 250 °C est atteinte en moins de 10 minutes.

De nombreux accessoires ont également été pensés et dessinés par l'équipe d'ingénieurs afin de satisfaire la clientèle de professionnels, comme une grille en Inox, une planche en Téflon, un couvercle amovible spécial cuisson gastronomique ou une étuve en soubassement. ◆

charvet.fr

« Un petit bijou qui allie confort, polyvalence, innovation et facilité de nettoyage. »

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.

Stéphanie Pierrat

Charcuterie Pierrat, Le Tholy (88)

Créée en 1892 par l'arrière grand-père de Stéphanie Pierrat, l'entreprise familiale entretient depuis toujours des liens étroits avec Passion Froid.

Spécialisée dans les charcuteries traditionnelles et autres produits de salaison, la maison Pierrat a obtenu en 2016 la médaille d'argent au Concours général agricole pour 2 de ses produits phares : la saucisse fumée lorraine et la knack supérieure. Elle travaille depuis 30 ans avec la Chambre d'agriculture des Vosges : plus de 20 produits Pierrat ont été reconnus « Vosges Terroir », un agrément qualitatif. En outre, la totalité de la production bénéficie du label « La Lorraine, notre signature », qui met en avant l'appartenance à la Lorraine de l'entreprise. En effet, tous les produits sont faits à partir de viandes françaises, dont 60 à 70 % en approvisionnement dans la grande région.

C'est, en outre, une maison soucieuse de l'environnement, engagée dans une démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises) et en cours de certification.

Passion Froid commercialise une gamme courte, par rapport à la diversité de la production, mais l'étroite collaboration leur a permis de mettre en avant un produit spécifique, typique et rare : l'andouille du Val d'Ajol (88), composée à 40 % d'estomac et à 60 % de viande de porc, dans un boyau naturel fumé au bois de hêtre. Une spécialité locale ancestrale, puisqu'elle est déjà citée par Rabelais dans *Pantagruel.* Traditionnellement, elle est cuite à l'eau frémissante, coupée en biseau et servie avec une salade de pommes de terre tièdes bien relevée d'herbes. Mais son petit goût de fumée se marie également bien avec le poisson plat, et elle trouve aussi sa place dans les apéros dînatoires modernes.

Seuls 5 charcutiers possèdent la maîtrise de sa fabrication. L'un des ateliers de Val d'Ajol a été racheté il y a 15 ans par Stéphanie Pierrat, où travaillent 5 personnes. En plus des 48 employés de l'atelier principal doublé du siège, au Tholy, c'est une entreprise qui pèse son poids dans la région. Et qui œuvre, là-haut dans la montagne, au milieu des sapins des Vosges, pour défendre une qualité de travail comme une qualité des produits. ◆ **charcuterie-pierrat.com**

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 Domaine d'Azenay

Créé par Georges Blanc près de Mâcon, à Azé (71)

Élu meilleur sommelier de Bourgogne en 1970 et 3e au concours du meilleur sommelier de France, le grand chef Georges Blanc a choisi en 1985 les plus beaux terroirs d'Azé et de Chatenay, en Bourgogne du Sud, pour créer une propriété viticole de 17 hectares : Azenay.

© DR

Si le nom résulte de la contraction des deux terroirs, le domaine, lui, réunit 6 parcelles : Chatenay, Ballons, Jeangle, Le Four, Sologny et Carabine. Toutefois, chaque parcelle est vendangée séparément, afin d'exprimer au mieux sa personnalité.

Le sol, riche en calcaire, en silice et en argile alcaline, permet de produire de très grands vins blancs secs, dans un respect du terroir qui est primordial aux yeux de Georges Blanc, engagé depuis plusieurs années dans la voie de la viticulture propre. Le cépage choisi, Chardonnay, donne des vins ronds, gras, aux arômes de fleurs blanches et d'épices, avec de la richesse et de la puissance.

© DR

Mâcon Village « Fleur d'Azenay » 2015

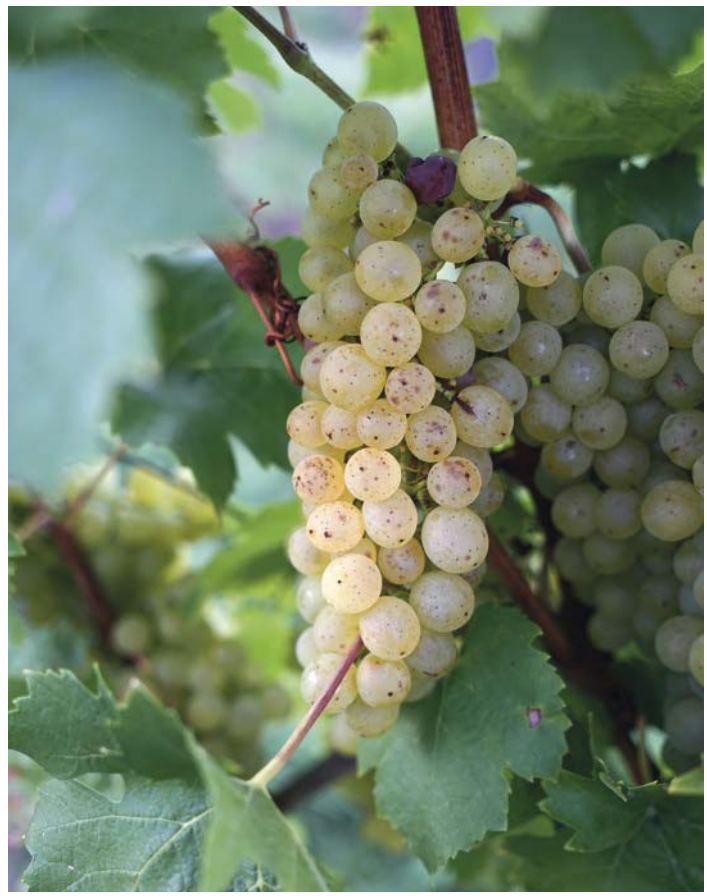
Un vin à la robe jaune pâle, cristalline, brillante et limpide, avec des reflets argent. Nez friand de fruits blancs, poire, pomme, avec une touche d'épices douces et de curry. Attaque fraîche avec une jolie vivacité. Un vin avec une finale sur des touches de cédrat et de pamplemousse rose, dont la pureté aromatique et gustative est l'expression vivante du terroir.

Bourgogne blanc 2015

Un vin à la robe jaune pâle, brillante, avec des reflets or et une belle luminosité. Nez frais de fruits blancs et jaunes, avec une touche de nectarine et de poire. Un élevage bien dominé offre en bouche l'élégance de l'amande douce, avec une superbe complexité et une belle longueur.

Crémant de Bourgogne blanc

Une robe cristalline légèrement dorée avec un beau cordon de bulles fines et délicates. Nez d'une grande complexité aromatique, avec une dominante de fruits blancs et jaunes, comme la mirabelle, et de brioche. Bouche ample et douce, le palais succombe à la rondeur et à la longueur avec un goût de frangipane. Un vin tout en dentelles. ◆ **georgesblanc.com**



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

Jean-Marie Leisen

Viticulteur et distillateur, domaine du Stromberg, à Malling (57)

Au cœur du Pays des Trois Frontières, au-dessus du château des Ducs de Lorraine, trois éducateurs spécialisés partagent leur passion des vignes sur 9,5 ha.

Jean-Marie Leisen a plusieurs casquettes. Viticulteur, il produit un vin blanc fruité dont le cépage, Muller-Thurgau, avait disparu du territoire français, des vins rouges et rosés en mono cépage de Pinot noir et des vins d'assemblage, sans aucun pesticide, en culture raisonnée, avec engrais naturels et désherbage manuel, donc de façon très proche de la nature.

Par ailleurs, il a repris, avec l'aide de sa fille, la distillerie familiale, fondée en 1898. Elle produit de façon artisanale des eaux-de-vie et des liqueurs sans arômes ni conservateurs.

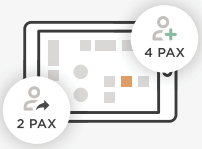
Président du Syndicat des viticulteurs de Moselle, il a obtenu le passage des vins de Moselle en AOC, depuis 2010, et œuvre à étendre ce territoire, qui comprend déjà 20 viticulteurs, sur 74 ha.

Enfin, formé en tant qu'éducateur spécialisé, il encadre sur son domaine des jeunes en difficulté sociale, au sein de chantiers qui leur permettent une réinsertion professionnelle.

Un parcours riche, qui force le respect et dynamise la région.

◆ **vin-stromberg-moselle.fr**

GESTION CENTRALISÉE DES RÉSERVATIONS



- Cahier de réservation digital
- Plan de salle

PRÉSENCE EN LIGNE ET AVIS

- Site web
- Module de réservation
- Avis clients vérifiés

FIDÉLISATION CLIENTS

- Fichier clients
- Newsletters
- Réseaux sociaux

-20%
SUR TOUS LES ABONNEMENTS

OFFRE SPÉCIALE MAÎTRES RESTAURATEURS*

POUR EN BÉNÉFICIER, APPELEZ AU
01.40.41.19.41

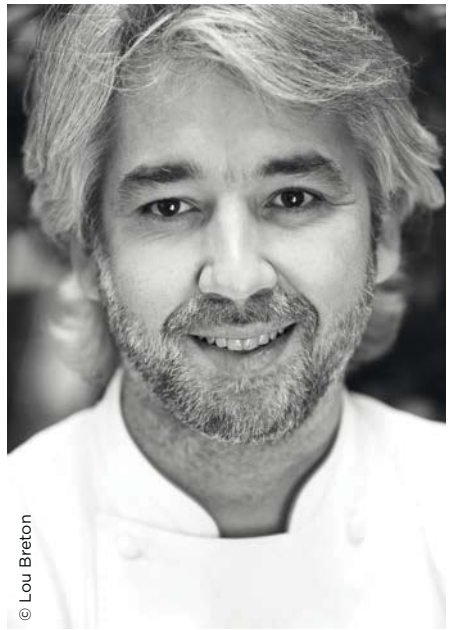
OU RENDEZ-VOUS SUR
get.zenchef.com/terresdechefs

Instagram

le réseau social indispensable des chefs

Pierre Négrevergne témoigne

Depuis l'ouverture de La Terrasse Mirabeau, dans le 16e arrondissement, le Maître Restaurateur Pierre Négrevergne est un adepte du digital. «J'ai une certaine affection pour tout ce qui est numérique, notamment pour aider la notoriété de mon restaurant. »


© Lou Breton

C'est sur Instagram que ce client de Zenchef depuis 2013 est le plus actif. Il s'est d'ailleurs créé deux comptes, l'un, @pierrenegrevergne, sur lequel il met en avant les plats de son restaurant et son actualité de chef. L'autre, @vinssurmesures, est dédié à sa passion pour le vin et le service qu'il a lancé pour que les gens créent leurs propres bouteilles.

L'image au cœur de ce réseau social

« Instagram est un réseau social qui a beaucoup d'impact pour notre métier, car il est centré sur l'image et permet de mettre en avant les photos de nos plats », ajoute le chef. Mais une image qui accroche a besoin d'une légende. #déjeuner #saison #savoureux #instagood : Pierre Négrevergne a stocké sur son téléphone une liste de hashtags (mots précédés d'un dièse, ndlr) qu'il réutilise à chaque publication, de manière à bien référencer sa photo. Objectif : attirer plus d'utilisateurs d'Instagram sur son compte et peut-être toucher des influenceurs qui l'aideront à remplir sa salle.

Zenchef aide les restaurateurs à mieux gérer leur compte Instagram

Depuis cet été, la plate-forme Zenchef agrège même les photos du restaurant prises par ceux qui s'y sont rendus. Elle permet aux restaurateurs de suivre en temps réel les photos publiées sur Instagram par leurs clients. Résultat : les restaurateurs peuvent "liker" ces photos et ajouter un commentaire depuis Zenchef pour faire grandir leur communauté. Afin de combler leur manque d'inspiration, ils ont aussi la possibilité de partager ces clichés sur Facebook et Twitter (à condition d'avoir connecté leur compte) et ainsi bénéficier d'un contenu qui deviendra rapidement viral.

Découvrez la liste des hashtags incontournables à utiliser dans les légendes des photos sur Instagram sur www.blog-zenchef.com.

Georges Blanc

Il est le chef du restaurant le plus longuement étoilé sans discontinuité, depuis la création du célèbre Guide Michelin. En reprenant, il y a 53 ans, la suite de 3 générations de mères cuisinières, Georges Blanc a changé le destin de la gastronomie familiale, puisqu'il a obtenu (et conservé depuis 1981 !) les si rares et prestigieuses 3 étoiles qui marquent la cuisine d'un chef du sceau de l'excellence, du talent, de la personnalité, de l'imagination et de la perfection.

© DR

Passionné, imaginatif, visionnaire, entrepreneur dans l'âme, Georges Blanc a insufflé au village de Vonnas, dans la belle région de la Bresse, où il est né, un vent de haute gastronomie à la française, alliant la pure tradition culinaire paysanne à la puissante modernité d'un génie créateur de saveurs.

Sur plus de 6 hectares dans le « Village Blanc », et rayonnant tout autour dans la région, l'homme ne ménage ni son exigence, ni son implication, ni son investissement personnel pour faire de sa gastronomie un moment à part, unique, privilégié. Avec, au fil des années, un éventail d'offres s'adressant à tous.

L'humain est au cœur du monde de Georges Blanc. Le regard est direct, les mots sincères et enthousiastes, la force communicative.

Le chef allie la plus grande rigueur des codes gastronomiques à la plus grande liberté créatrice et entreprenante d'un homme que rien n'arrête.

« Cuisiner des produits frais de qualité, sans tricher, dans une hygiène irréprochable, n'est même pas un engagement, c'est une évidence, une éthique, une philosophie, une réalité nécessaire au respect de notre métier et de nos clients. En cela, le concept de Maître Restaurateur fait partie intégrante de mon quotidien de chef et, dans cette reconnaissance, j'aime l'idée que l'État soutienne nos métiers de tradition qui font partie du patrimoine culturel français. »

Grand alchimiste des sauces, qui sont pour lui la base de la cuisine française, le chef veut, au rythme des 4 saisons, offrir une gastronomie qui régale et qui étonne, sans jamais chercher l'inutile « démonstration technique ». La volaille de Bresse, sa région, qu'il défend avec amour et lyrisme, est toujours présente, en sauce, en crème… entre autres.

35 cuisiniers, 10 pâtissiers, le monde culinaire de Georges Blanc est ambitieux et à la hauteur de l'ambition gustative de tous ceux et celles qui viennent rencontrer l'homme, en venant rencontrer sa cuisine.

L'esprit Blanc, c'est la qualité dans tous les domaines, l'authenticité, la convivialité, et c'est aussi cette accessibilité, cette proximité avec les « vrais gens » qui lui tiennent tant à cœur. « Car avant tout, pour moi, ce sont les clients qui font naître les restaurants, les soutiennent et les font se développer… » dit-il avec une ferme conviction !

« D'où l'importance d'être en phase avec les attentes du public, de rester à l'écoute, en éveil, d'échanger, de dialoguer » ajoute-t-il.

Réussir en restant profondément soi-même, transmettre aux générations futures, maintenir le code d'honneur d'une gastronomie qui ouvre les portes d'un paradis culinaire inégalé, tel est le challenge ô combien exemplaire de ce chef particulièrement charismatique.

Avec une vision 360° de tout ce qui peut être fait pour offrir un moment de bonheur, Georges Blanc continue chaque jour de vouer sa vie à cette passion qui l'anime et le propulse depuis si longtemps au sommet de la pyramide de l'excellence à la française.

À bientôt amis chefs !
Sébastien Ripari ◆

À noter :
Georges Blanc sera le parrain de la 2e édition du concours de cuisine Le Panier Mystère du magazine Terres de Chefs. *Rendez-vous à Paris pour la finale le 24 avril 2017 à l'Institut Le Cordon Bleu.*

Georges Blanc
Parc & Spa • Restaurant ***
01540 Vonnas
Tél. : 04 74 50 90 40
georgesblanc.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

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

Georges Viklovski, Maître Restaurateur,
«A la Ville de Lyon» à Metz (57)

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

La gestion commerciale d'un restaurant

ou comment définir votre politique commerciale et optimiser votre rentabilité

La réponse de Pascal Dayet, Associé KPMG, animateur de la filière Cafés-Hôtels-Restaurants KPMG région Est

Comment optimiser la rentabilité d'un restaurant ?

Dans la restauration, les charges fixes, telles que le loyer, sont difficilement compressibles. L'attention des restaurateurs doit donc principalement se porter sur les achats de matières et les frais de personnel, qui représentent 70 % des charges. Ce sont ces leviers qui vous permettront d'optimiser la gestion et les résultats de votre établissement.

Concrètement, comment l'appliquer sur la gestion commerciale ?

C'est le rôle de votre Expert-comptable de vous accompagner dans la collecte et l'exploitation des données quantitatives et de vous conseiller.
La première approche consiste à déterminer le taux de marge sur les matières globales de votre restaurant. Il est ensuite comparé au taux moyen observé dans les établissements de même catégorie. Enfin, une analyse détaillée de la marge brute dégagée de chaque plat permet d'aborder le cœur de la gestion commerciale de votre établissement et d'optimiser vos résultats.

Comment exploiter les données quantitatives pour mieux piloter la carte ?

En premier lieu, nos équipes KPMG dédiées au secteur des CHR vous accompagnent dans l'analyse statistique des ventes de votre établissement à travers une démarche en 5 étapes, qui permettra de classer les plats présents sur votre carte selon leur popularité et leur rentabilité.
Cette étude chiffrée va ainsi révéler les points forts et les axes d'amélioration de votre gestion commerciale. En effet, **connaître les ventes détaillées de votre carte vous permettra d'identifier les plats les plus demandés et surtout d'en connaître le niveau de rentabilité.**

Pour que cette étude chiffrée soit efficace et représentative, elle devra être réalisée pour chacune des gammes de la carte, et ce, sur une période de 12 mois, afin de disposer d'un nombre d'observations suffisant et de neutraliser les effets de la saisonnalité.

Quelles conclusions et quelles actions mettre en œuvre avec ce classement ?

Le rôle de nos experts en restauration est de vous accompagner et de vous conseiller dans la mise en place d'actions correctives, afin d'harmoniser votre carte et de mettre en place une véritable politique commerciale.

Ainsi, les actions suivantes devront être appliquées à chacune des quatre classes de plats :

– Catégorie « Star » : ces plats populaires et à forte marge devront être placés dans une région très visible de la carte, proposés systématiquement par les serveurs et devront faire l'objet de la plus grande attention sur le plan qualitatif. Une augmentation du prix de vente pourra être testée.

– Catégorie « Vache à lait » : ces plats populaires à faible marge représentent un bon rapport qualité/prix pour les clients et constituent une partie du fonds de commerce du restaurant. Il conviendra donc d'optimiser le coût matières lorsque c'est possible, afin d'améliorer la marge, de les repositionner dans un endroit peu visible de la carte et de tester avec prudence une augmentation du prix de vente.

– Catégorie « Énigme » : peu demandés mais présentant un bon niveau de marge contributive, il convient de repositionner ces plats sur la carte et d'en faire la promotion. Il conviendra également d'identifier l'origine de leur manque de popularité auprès des clients afin de tenter d'y remédier. (Mauvais positionnement sur la carte ? Nom du plat peu vendeur ?)

– Catégorie « Poids mort » : peu demandés et peu rentables, il conviendra si possible de supprimer ces plats de la carte en les remplaçant par de nouveaux plats dont l'attractivité et la profitabilité seront avérées. Cela permettra ainsi d'élargir l'offre et de diversifier la carte tout en améliorant la rentabilité globale de l'établissement.

Nos équipes KPMG dédiées au secteur des cafés, hôtels, restaurants, et réparties dans plus de 230 villes en France, sont à votre disposition pour vous accompagner dans la définition d'une politique commerciale gagnante.

© DR

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 SURTAXÉ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

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

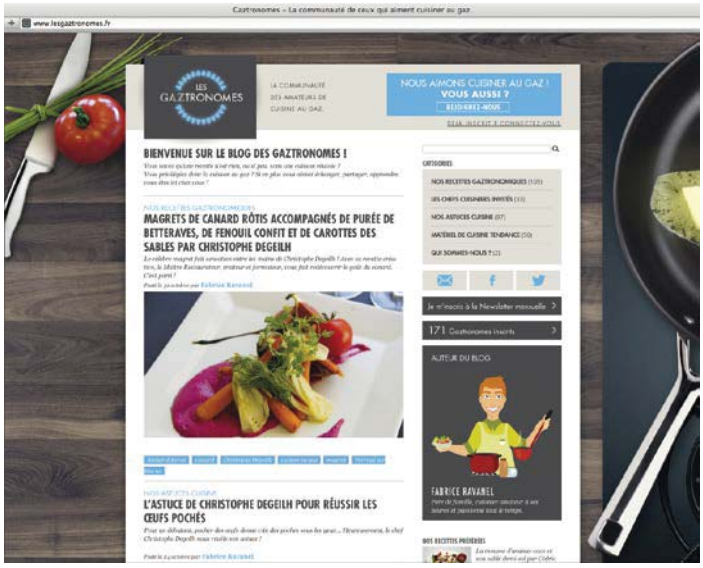
Butagaz

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

lesgaztronomes.fr

Le blog des amateurs de cuisine au gaz

Mode de cuisson privilégié des Maîtres Restaurateurs, la cuisine au gaz a sa communauté, par le biais du blog créé à l'initiative de Butagaz : lesgaztronomes.fr, plate-forme d'échanges de recettes et d'astuces autour du gaz.



Quel est le mode de cuisson préféré des grand chefs, d'après vous ? Le gaz, bien sûr ! De nombreuses recettes nécessitent une précision et une puissance modulable que seul le gaz garantit avec ce degré de finesse dans le réglage. En outre, la flamme permet un contrôle visuel incomparable. Comment s'en passer pour réussir la plupart des sauces ? Ou même une recette apparemment toute simple comme celle des crêpes… C'est le mode de cuisson qui offre le plus grand panel de possibilités : snaker instantanément comme mijoter longuement, sauter au wok comme cuire à la casserole, griller ou seulement colorer…

Pourquoi une communauté de gaztronomes ?

Parce que, malgré le talent, la passion, la créativité, les bons ingrédients et les ustensiles high tech, la meilleure des recettes peut devenir un fiasco si la cuisson n'est pas maîtrisée. Parce que cette étape mal réalisée peut anéantir une réputation de cordon bleu, il fallait que les amateurs de cuisine et adeptes de la flamme puissent obtenir tous les bons conseils en matière de cuisson. Avec **lesgaztronomes.fr**, ils peuvent enfin se retrouver au sein d'une même communauté pour échanger et partager toutes leurs astuces et bons plans cuisson. Fini les steaks semelles, les poêlées trop sèches et les grumeaux dans la béchamel, il est temps de changer de façon de cuisiner, car la cuisson, ça s'apprend !

Et il y a quoi sur le feu ?

Il ne s'agit pas d'un énième blog de recettes, mais bel et bien d'un espace d'échanges et d'informations qui diffuse des recettes et des astuces, avec photos et vidéos, proposées par les invités de Butagaz, chefs étoilés ou non, qui confient leurs meilleures astuces et tours de main en matière de cuisson au gaz. La rubrique « Tendance » permet d'être à la pointe de la *Fashion cook,* grâce à la présentation d'appareils électroménagers et d'ustensiles dernier cri.

Parmi les invités, Norbert Tarayre, finaliste de l'émission *Top Chef 2012,* partage son tablier avec Bob, l'ours bleu de Butagaz, et délivre ses précieux conseils sur la cuisson au gaz lors de trois vidéos gourmandes et drôles.

Une communauté tout feu, tout flamme qui devrait faire parler d'elle sur le Net ! ◆ **lesgaztronomes.fr**

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

La nutrition pour les chefs eux-mêmes

et pour leur brigade

Le cordonnier est souvent le plus mal chaussé… À l'ère de l'équilibre alimentaire, qu'en est-il de l'équilibre nutritionnel de nos chefs ? Souvent trop pressés pour se poser, les chefs ont tendance à sauter les repas ou à se contenter de repas déséquilibrés, associés parfois à des grignotages.

Commencer par un petit-déjeuner équilibré : pain complet, produit laitier, fruit entier (à ne pas confondre avec un jus, qui concentre le sucre de constitution du fruit, apporte peu de vitamines et quasiment aucune fibre).

Au déjeuner, des protéines maigres (VPO) associées à des féculents et à des légumes. Une source de fibres végétales crues et/ou cuites à chaque repas harmonise et régule la digestion, tout en maîtrisant l'apport calorique, ce qui évitera le coup de barre pendant le service ou des grignotages responsables d'une prise de poids et d'une fatigue anormale de l'organisme.

Manger lentement, pour bien mastiquer, c'est casser les aliments pour améliorer la digestion.

Une collation légère entre les repas, ce n'est pas grignoter, mais répondre aux besoins de son organisme en lui donnant régulièrement les nutriments indispensables à son fonctionnement optimal, en préférant des produits frais et sains.

Ne pas oublier de boire de l'eau pendant le service. L'activité physique et la chaleur des fours augmentent la déshydratation du corps : jusqu'à 1,5 L d'eau par service pour la bonne hydratation de son corps.

Un chef qui respecte les besoins et le fonctionnement de son corps, c'est un chef plus performant !

À la suite de l'intervention de Margaux Tiberghien (membre du bureau du SNDNL, Syndicat National des Diététiciens-Nutritionnistes Libéraux) à l'Assemblée générale de l'AFMR à Nice, le premier projet de formations nutritionnelles pour les chefs Maîtres Restaurateurs est envisagé avec l'AFMR. ◆

© DR

PASCAL NOURTIER

Pascal Nourtier est diététicien-nutritionniste depuis 2005. Riche d'un parcours en milieu hospitalier (à l'hôpital Necker, à Paris), mais aussi très intéressé par les plantes et les épices, il est également diplômé en phytothérapie et en micronutrition. Par ailleurs, il a été second de cuisine aux côtés d'un chef. Cette double passion pour la gastronomie et pour la santé l'ont conduit vers son métier, au sein duquel il est resté proche des restaurateurs.

pnourtier@gmail.com
nutritionniste-paris.com

Gastronomie & santé

Intervention de la diététicienne Margaux Tiberghien à l'AG de l'AFMR

Le Syndicat National des Diététiciens et Nutritionnistes Libéraux propose de s'impliquer activement auprès des Maîtres Restaurateurs en les informant ou les formant sur les principes de base de la nutrition et sur l'application des nouvelles réglementations allergènes, ainsi qu'en les accompagnant dans l'élaboration de menus et de recettes santé équilibrées.

L'objectif de cette collaboration serait d'allier les savoir-faire sur la nutrition et la gastronomie en permettant à ces chefs populaires de transmettre et de promouvoir leurs connaissances sur l'alimentation santé : plats alliant la qualité des produits à un équilibre nutritionnel, une technique diététique et une quantité raisonnable. ◆

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur,
ses produits de la mer frais,
ses légumes frais et ses fruits frais.

© conception création : partago - 03/2014

Toutes nos coordonnées sur : www.terreazur.fr

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

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les Jardins du Val de Moselle

Maraîcher près de Metz (57)

Parmi les clients de TerreAzur, Jean-François Obriot fait figure d'engagé. Il se démarque par sa lutte pour la qualité gustative de ses légumes, quitte à sacrifier la rentabilité.

Chez les Obriot, on est maraîcher de père en fils depuis 6 générations. Jean-François est né dedans et il s'est établi comme exploitant en 1981. Ses quatre produits phares sont la tomate, la salade, le concombre et l'endive. Avec l'aide de 25 salariés, dont son propre fils, il exploite 30 hectares de champs et 2,5 hectares de serres vertes chauffées.

Pour produire des tomates dans l'Est de la France, où l'on pâtit de températures fraîches et d'un manque de soleil, les serres sont nécessaires, mais c'est un investissement colossal. Il y a 10 ans, Jean-François s'est aperçu qu'il perdait de l'argent à vouloir produire massivement des tomates hors sol. Remettant profondément en question ses méthodes de travail, il a décidé de remonter la fertilité de sa terre afin de faire de la culture en sol : 8 ans de travail (pour lui) à base d'engrais vert et de repos (pour la terre) afin de pouvoir, depuis 2 ans, cultiver selon un mode de production traditionnel une variété ancienne choisie pour ses qualités gustatives : la gloriette. Ainsi que quelques variétés anciennes, comme la cœur de bœuf.

> « Produire moins pour produire mieux. »

« Aujourd'hui, je me fous du rendement, déclare cet agriculteur hors normes. Je n'en peux plus des productions de masse. Je cherche à faire un produit meilleur et aussi à valoriser au mieux mon travail. » C'est dans cette optique qu'il développe également une activité bio, sur un autre terrain.

Il en résulte une production annuelle de 40 tonnes de tomates, dont la moitié sont écoulées par TerreAzur, auprès de grossistes, notamment ceux qui fournissent les collectivités assignées à consommer une part de produits locaux. À côté de ça, 450 tonnes de concombres, 280 tonnes d'endives et 1 million de salades sont produites chaque année, vendues en vente directe et dans la grande distribution. Comme quoi un démarche qualité peut aussi faire vivre une équipe. ◆

19, chemin de la Petite-Île, 57050 Metz

© DR

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

ÉCOLOGIE ET ÉCONOMIES, HYGIÈNE ET PERFORMANCES !

LA référence

Cuve Easy Clean

Fluide propre

CONFORMITÉ F-GAZ

Produit en EUROPE

Garantie 2 ANS ! pièces

La maîtrise du froid, la dynamique de l'innovation...

Gastronomie, Boulangerie, Stockage, Boissons, Glaciers, Caves à vin...

...à découvrir avec l'ensemble de la gamme Froid PRO Eberhardt Frères en ligne !

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

E+F EBERHARDT FRERES

L'ÉQUIPEMENT PRO

EBERHARDT FRÈRES PROFESSIONNEL

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE
18 RUE DES FRÈRES EBERTS
BP 30083 \ F-67024 STRASBOURG CEDEX 1
TÉL. : 03 88 65 71 71 \ FAX : 03 88 39 28 58

www.eberhardt-pro.fr

Le Panier Mystère

2e édition du concours culinaire le Panier Mystère

Paris, Avignon et Orchies sélectionnent chacun leurs finalistes

Anaïs Dutilleul et Christophe Degeilh, sélection de Paris

Benoît Durieux et Sébastien Colombier, sélection d'Avignon

Eugène Hobraiche et Cédric Bayle, sélection d'Orchies

Naissance d'un concours

La cuisine faite maison, les produits bruts, majoritairement frais et de saison, la recherche constante de créativité et des producteurs de proximité… Ces valeurs, les Maîtres Restaurateurs les appliquent au quotidien pour les faire vivre et les transmettre. C'est le travail et le parcours de ces professionnels que le magazine *Terres de Chefs* met en lumière depuis plus de 5 ans. Pour aller toujours plus loin dans la valorisation du métier, l'équipe a imaginé « Le Panier Mystère », le seul concours dédié aux restaurateurs de métier porteurs du titre d'État Maître Restaurateur.

Durant ce concours, co-organisé avec le soutien de PassionFroid, les chefs sont amenés à partager leur savoir-faire, à s'affronter les uns les autres autour d'un panier dont ils ne connaissent pas les ingrédients, à stimuler leur créativité, mais aussi à faire de belles rencontres entre professionnels, hors de leur cuisine. Voilà de quoi susciter le plaisir de partager et d'avoir un moment à eux.

Georges Blanc, parrain de la 2e édition

Le chef triplement étoilé **Georges Blanc** nous a fait le plaisir d'être le grand parrain de l'édition 2016-2017 de ce concours national de cuisine. Il sera Président du jury de la finale, aux côtés de Francis Attrazic, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

Les trois premières sélections régionales de cette édition 2016-2017 se sont déroulées par ordre chronologique à Paris (75), à Avignon (84) et à Orchies (.

Six Maîtres Restaurateurs sont d'ores et déjà sélectionnés pour participer à la grande finale, qui aura lieu le lundi 24 avril 2017 à l'Institut Le Cordon Bleu Paris :

- Christophe Degeilh (L'Atelier d'Avron – 94),
- Anaïs Dutilleul (Les Fous de l'Île – 75),
- Sébastien Colombier (La Table d'Aimé – 66),
- Benoît Durieux (Le Bateau Émile - 07),
- Eugène Hobraiche (Haut Bonheur de la table – 59),
- Cédric Bayle (L'Xtrême – 38).

Deux sélections régionales restent à venir. Nous vous donnons rendez-vous le 6 février à Périgueux et le 13 mars à Tours pour soutenir les Maîtres Restaurateurs en compétition.

◆

Les inscriptions 2017-2018 sont ouvertes. Plus d'informations sur le site www.terresdechefs.com.

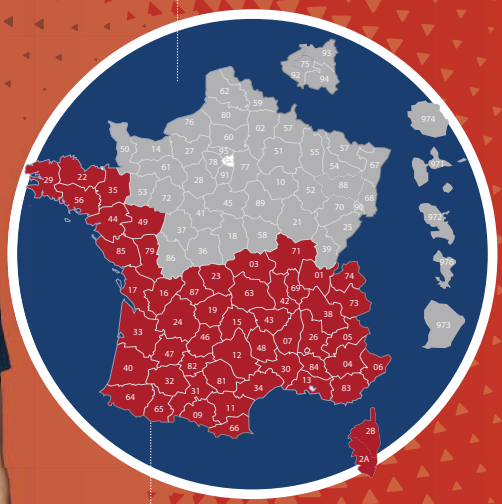
KARLOWSKY®

Vêtements professionnels pour l'hotellerie-restauration

COLLECTION EXCLUSIVE AUX MAÎTRES RESTAURATEURS

Joël Lobstein
joel@collection-afmr.fr
STATIK DIFFUSION

+ DE 100 VÊTEMENTS



Christian Extrat
christian@collection-afmr.fr
DRESS CODE PRO

DEMANDEZ LE CATALOGUE Tél. 03 88 55 25 58 ou sur internet **WWW.KARLOWSKY-AFMR.FR**

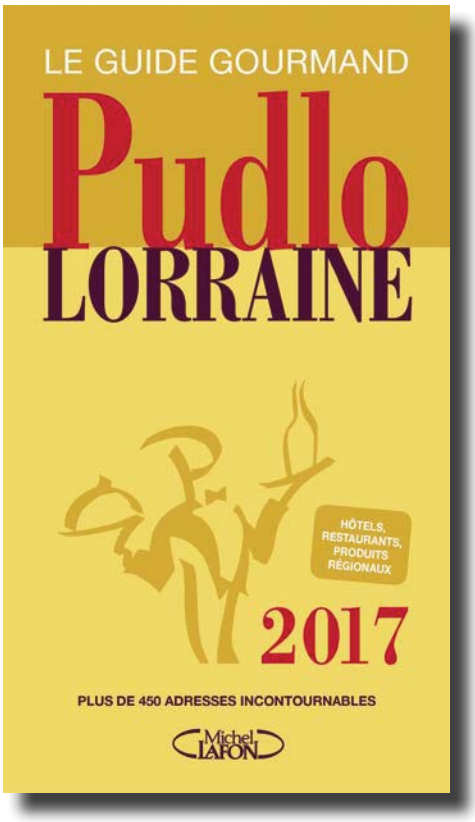
Restauration et produits de la mer durables

Les ressources de la mer se raréfient alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs.

Véritable lien entre les professionnels de la filière et les consommateurs, les chefs/restaurateurs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources, en choisissant des espèces dont les stocks sont en bon état.

Par ailleurs, ils savent mieux que quiconque faire découvrir aux consommateurs des espèces souvent méconnues, ou jugées moins « nobles » que d'autres, mais pourtant tout aussi délicieuses, et dont les stocks ne sont pas fragilisés. ◆

Si vous souhaitez :
– commander le *Guide des espèces à l'usage des professionnels,*
– rejoindre le *réseau des Maîtres Restaurateurs engagés pour la préservation des ressources de la mer*
et être signataire de la charte, contactez SeaWeb Europe :
contact@seaweb-eu.org
ou tél. : 06 21 87 69 28.



Le Pudlo Lorraine 2017

Le guide gourmand de Gilles Pudlowski, tout frais, tout chaud

Une nouveauté parue chez Michel Lafon en décembre 2016 : le nouveau guide du critique gastronomique réputé Gilles Pudlowski, qui publie chaque année avec succès le *Pudlo Paris*. Cette fois, il revient sur ses terres, la Lorraine, pour faire découvrir sa région d'origine. Des plateaux vosgiens aux côtes de Meuse et de Moselle, de Metz la conviviale à Nancy la royale, d'Épinal à Verdun, de Gérardmer à Thionville, le parcours gourmand permet d'explorer les spécialités de chaque recoin de la région.

Auberges de charme, tables de tradition, restaurants gastronomiques, relais de montagne, bistrots de bon ton, brasseries historiques, salons de thé et bars à bière font ici florès. Un guide qui donne envie de faire ses emplettes chez les artisans de bouche (pâtissiers, bouchers, charcutiers), sans oublier les vignerons et les distillateurs. On y découvrira par exemple des trésors concernant les macarons de Nancy ou de Boulay, la bergamote, le baba et les meilleures eaux-de-vie de mirabelle…

Au total, entre hôtels, restaurants et boutiques de produits, on trouvera plus de 400 adresses d'établissements décrits et commentés, sur un itinéraire balisé qui réveille les envies de voyage gastronomique. ◆

Assemblée générale de l'AFMR

À l'occasion de son Assemblée Générale, plus de 130 Maîtres Restaurateurs membres de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se sont réunis lundi 28 novembre 2016 au palais consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur, en présence de son président, Jean-Pierre Savarino, et de son actif prédécesseur, Bernard Kleynhoff.

En cette année d'élection du nouveau conseil d'administration et du président, ce rassemblement a été organisé sous l'égide de Théo Mansi, délégué départemental de l'AFMR des Alpes-Maritimes. Ce département particulièrement dynamique compte 110 restaurateurs de métier titrés Maîtres Restaurateurs (dont 67 membres de l'association), véritables ambassadeurs du fait maison qui participent activement au patrimoine gastronomique. Parmi eux étaient présents, notamment, Gilbert Irondelle, de L'Impérial Garoupe, à Antibes (06), Christian Morissette, du Figuier de Saint-Esprit, à Antibes (06), Alain Llorca, du Restaurant Alain Llorca, à La Colle-sur-Loup (06), Stéphane Furlan, de L'Essenciel, à Nice (06), Philippe Garcia, de La Maison de Marie, à Nice (06), Christophe et Théo Mansi, de L'Auberge de Théo, à Nice (06), Gérardo Mansi, de La Baie d'Amalfi, à Nice (06), et Irène et Didier Bergey, de L'Entrée des jardins, à Cadillac (33).

Après l'étude du rapport financier de l'association annonçant un résultat très positif, une progression nette de 10 % du nombre d'adhérents et la présentation des prévisions pour 2017, un bilan des actions menées a été dressé : les participations sur des salons et foires (RestoNouvo, Agecotel, Serbotel, Brest Expo, Équip'Hôtel) ainsi qu'une implication nationale des chefs pour la Fête de la gastronomie, l'organisation de 3 concours nationaux de cuisine valorisant le titre (le Trophée Renée Lasserre, le Panier Mystère et Les Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs), ainsi que le maintien des différents supports de promotion, dont le magazine officiel de l'association, *Terres de Chefs.*

Le bureau de l'AFMR et Florian Aymonin-Roux, représentant de la Direction générale des Entreprises, ont annoncé que le titre – décerné par l'État pour 4 ans après un audit strict – est désormais officiellement détenu par plus de 3 500 Maîtres Restaurateurs, avec, en 2016, un taux de renouvellement de + 60 %.

Le résultat des élections

S'en est suivi le temps fort des élections des membres du nouveau conseil d'administration, qui a ensuite voté à la très large majorité le renouvellement du mandat présidentiel de 3 ans de Francis Attrazic, face à la candidature de Claude Izard.

© Jean-Louis Vandevivère

« Nous nous sommes impliqués pendant toutes ces dernières années dans la promotion du titre et vous avez bien voulu me confier un troisième mandat de Président. Je vous en remercie chaleureusement.

L'AFMR a de beaux jours devant elle, car il y a une équipe soudée pour la diriger. L'expérience des vieux routiers s'est étoffée de jeunes qui constituent l'avenir et je suis vraiment confiant sur le développement de notre titre. L'esprit de notre association est nettement identifié : volontariat, ouverture, indépendance et autonomie.

Un grand merci à tous ceux qui ont participé à la réussite de cette AG. Nos collaborateurs, bien entendu, mais aussi nos partenaires, l'accueil exceptionnel de la Chambre de Commerce de Nice, le Président Kleinhoff, pour tout le soutien qu'il a apporté au titre, et le nouveau Président Savarino. Enfin, un grand coup de chapeau à Théo Mansi, grand ordonnateur, qui a assuré une journée qui restera dans les mémoires.

Nous allons maintenant nous remettre au travail. Je vous assure de toute mon amitié. »

Francis Attrazic

© Jean-Louis Vandevivère

La proposition de composition du nouveau bureau a été approuvée à l'unanimité par les membres présents. Vice-président : Théo Mansi, de L'Auberge de Théo, à Nice (06). Trésorier : Benoît Mary, de L'Absolu Restaurant, à Auros (33), assisté de Henrique Aguzzoli, des Jardins du Léman, Yvoire (74). Secrétaire général : Pierre Négrevergne, de La Terrasse Mirabeau, à Paris (75), assisté de Richard Bagnol, de L'Oulo, à Mazan (84). Et ses 5 membres associés : Arnaud Barande, de La Tour d'Aussois, à Saulieu (21) ; Jacques Eber, des Plaisirs Gourmands, à Schiltigheim (67) ; Martin Fâche, de À l'Agneau d'Or, à Munster (68) ; Pascal Raffray, de La Table du Marais, à La Fresnais (35) ; Jean-Pierre Vidal, du Restaurant Vidal, à Saint-Julien-Chapteuil (43).

© Jean-Louis Vandevivère

© Jean-Louis Vandevivère

Le buffet des partenaires

Un buffet déjeunatoire, orchestré avec brio par Alain Warth et Jean-Philippe Montel, de *Terres de Chefs,* a été préparé avec art par les partenaires de l'AFMR, PassionFroid, TerreAzur et Épisaveurs. Une dégustation de vins de terroirs était proposée par Milezim, marque d'Épisaveurs, ainsi que du foie gras de la Maison Rougié, des chocolats bio équitables de Kaoka et des produits aux truffes de chez Pasqualino. D'autres produits étaient proposés par des participants occasionnels, comme le café Gram Gram et les producteurs locaux conviés par la CCI de Nice. Les restaurateurs ont ainsi pu échanger avec tous les partenaires et exposants à l'occasion de ce break de mi-journée.

L'Assemblée s'est ensuite poursuivie avec des échanges autour du développement du titre vers une consommation plus raisonnée. En complément de son gage d'une cuisine de qualité « fait maison », les propositions étaient axées sur l'implication des Maîtres Restaurateurs dans la formation des chefs et la sensibilisation des consommateurs clients sur la santé et le développement durable, grâce à la protection des ressources et des espèces ainsi que le traitement des déchets alimentaires. En complément de ces présentations, la prochaine collaboration officielle entre l'AFMR avec la Fédération Internationale des Logis a été évoquée.

La protection des ressources et des espèces

Élisabeth Vallet et François Pasteau, de l'association Seaweb, ont fait une intervention. Cette organisation environnementale œuvre pour la sensibilisation des acteurs du secteur de la restauration à la préservation des océans et de leurs ressources. Des outils et des formations sont mis à disposition des chefs pour les aider à connaître et à choisir les poissons, puis à communiquer auprès des fournisseurs, des producteurs et des clients. Un *Guide des espèces* et une charte d'engagement des Maîtres Restaurateurs contribuent à cet effort commun : préserver des spécimens en danger, promouvoir les espèces durables et leurs cycles de maturité, valoriser les techniques de pêche respectueuses de l'environnement, optimiser certains produits méconnus et accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le traitement des déchets alimentaires en restauration

Stéphane Martinez a présenté la société Moulinot, créée par un ancien restaurateur, qui propose un service pour collecter et traiter les déchets alimentaires des restaurants. Elle s'engage dans une gestion économique et une collecte citoyenne responsable, et permet d'accompagner au tri à la source, dans le respect de l'exigence réglementaire (la Loi Royal 2015 établit le seuil à 10 tonnes de déchets par an et par restaurant). Véritable économie circulaire vertueuse, Moulinot apporte des solutions écologiques pour éliminer les stockages, au vu des règles d'hygiène en mesure, réutiliser les déchets alimentaires (compostage), et valoriser les déchets organiques et énergétiques (méthanisation des bio-déchets).

La passerelle entre Maîtres Restaurateurs et Logis

Fabrice Galland (Logis) et Francis Attrazic (AFMR) ont présenté cette collaboration. Depuis 2008, la Fédération Internationale des Logis établit un classement des restaurants membres pour leur référencement, repris dans un guide indépendant de renom. À ce jour, parmi les 2300 restaurateurs hôteliers labellisés Logis, 150 établissements français détiennent également le titre de Maître Restaurateur. Des valeurs communes, mais surtout des exigences de qualité de service et de prestation qui se retrouvent dans les cahiers des charges respectifs. Le projet de cette collaboration entre ces entités est approuvé par le gouvernement. Si elle se finalise, cette alliance permettra de promouvoir l'excellence touristique française et facilitera aux professionnels concernés la démarche administrative d'obtention du label Logis et du titre de Maître Restaurateur, en regroupant la sélection et les frais en un seul et même audit.

La journée s'est terminée par un repas des congressistes à l'Auberge de Théo, la fameuse adresse italienne de Nice dirigée par Théo et Christophe Mansi, dans une ambiance de détente gastronomique bien méritée. ◆

© Jean-Louis Vandevivère

© Jean-Louis Vandevivère

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 2016) - 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

Chognot

Distillerie à Moivron (54)

On y trouve des eaux-de-vie de toutes sortes de fruits, mais principalement de mirabelle (produite par Lorraine Chognot, arboricultrice), ainsi que du vinaigre de mirabelle et du jus de pommes. Gil Chognot, le frère de Lorraine, est, en effet, l'un des deux seuls distillateurs professionnels de la région. Outre ces produits, que l'on trouve dans la boutique tenue par Nadège, sa femme, chez les restaurateurs et dans le réseau La Ruche Qui Dit Oui, la maison Chognot offre deux prestations de service : la distillation à la demande et le jus de pommes pressé à partir des fruits que les clients apportent, sous le nom de « Pom en presse ». Une affaire de famille depuis 3 générations... ◆

L'Unox dans l'antre du Marmitroll

Le Maître Restaurateur William Gallo révèle ses secrets de cuisson...

Ça sonne mystérieux, mais la cuisine n'est-elle pas une savante alchimie dans laquelle la cuisson joue un rôle majeur ? William Gallo, chef propriétaire du Marmitroll, à Meysse (07), témoigne de son usage d'un four pas comme les autres.

Dans un petit village ardéchois près de Montélimar, une auberge où il fait bon se réchauffer en hiver près de la cheminée, taillée par un ancien pèlerin sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, ou au soleil de la place du village, en été. Le Marmitroll a pour vocation d'offrir modestement « un petit coin tranquille pour bien manger », comme le résument les actuels propriétaires, William et Amandine Gallo, qui ont repris l'affaire en 2013. « Le concept est simple : dès l'ouverture, nous n'avons pas fait de grande maison gastronomique, mais pour nous il est important d'avoir du goût dans l'assiette. On a trop vu de restaurants sans passion. Notre cuisine simple mais juste n'a qu'une récompense : la satisfaction de nos clients, quand ils nous disent qu'ils ont passé un bon moment en notre compagnie. Il nous faut interpréter nos recettes comme un Johnny interprète une chanson. Le client doit ressentir chaque ingrédient comme les mots d'une chanson. »

Pour réussir cette partition sans fausse note, il fallait du matériel de précision. C'est lors du Sirah 2015, grand salon international de la restauration à Lyon, que William et son équipe se sont arrêtés sur le stand Unox, attirés par une démonstration en cours. La démo était explicite, le contact avec Fabien Moirier (directeur commercial France) et Karim Rossignol (coordinateur AMC France) ont fait le reste. Ils ont proposé une visite des locaux afin d'évaluer la pertinence de l'utilisation concrète du four, en prenant en compte les produits phares du restaurant ainsi que les contraintes, en termes de temps, de main d'œuvre, etc.

« Ce fut une prise de conscience immédiate de tous les attraits positifs, raconte William. C'est alors que nous avons franchi le pas. Nous avons opté pour la gamme chef top. » Il ne restait plus qu'à laisser l'installateur agréé faire son travail.

Le four est maintenant en place depuis plus d'un an. C'est assez pour en tirer un bilan.

« Travaillant seul pour un restaurant faisant 50 couverts en moyenne, et à partir de produits bruts, explique William, j'ai très vite apprivoisé les atouts du four et tenté d'optimiser son utilisation. Je me suis rendu compte que je gagnais 1 heure de travail par jour, de la plonge en moins et une meilleure gestion de la qualité des cuissons. Sans parler du lavage automatique ! » Un bénéfice indéniable à tous points de vue, donc.

Ce temps gagné lui a permis de redoubler de créativité. « Je n'imaginais pas un tel gain. Ce four m'a permis d'évoluer dans mes méthodes de travail et d'inventer de nouveaux plats. C'est bien simple : on a envie de jouer avec ! »

En outre, le chef reconnaît le professionnalisme de toute l'équipe d'Unox, présente sur le terrain, disponible, en cas de souci, pour un dépannage rapide. Chapeau bas au SAV.

« Le meilleur moment, pour moi, c'est quand un client me dit : "Ça me rappelle le goût du plat de ma grand-mère", raconte William. Et c'est la puissance des fours Unox : mettre la toute nouvelle technologie au service de la cuisine traditionnelle, riche en saveurs et cuite à point. ◆

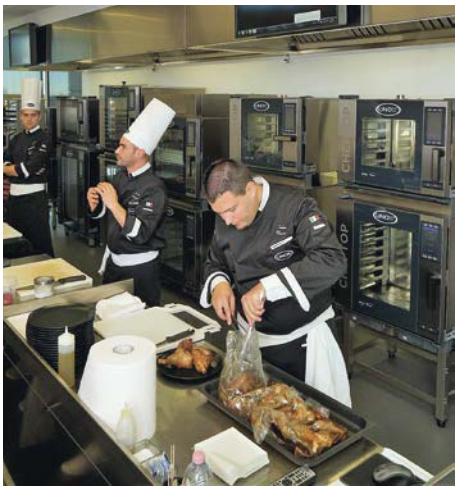
> « Les fours Unox sont de vrais jouets pour grands enfants devenus cuisiniers ! »

© DR

Une visite à Venise

L'usine Unox nous a ouvert ses portes italiennes

Pour leur deuxième année de partenariat, la société Unox France a convié les Maîtres Restaurateurs et le président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Francis Attrazic, à une petite visite en Italie.



Destination Padoue, ville italienne de la région de la Vénétie, à 40 km de Venise, sur la rivière Bacchiglione. Cette ville accueille depuis 25 ans le siège de la société Unox, plus gros producteur de fours au monde, avec 80 000 unités/an.

Cette visite était placée sous le signe de la détente, de la bonne humeur, mais aussi du travail, avec bien sûr une démonstration de cuisson pour montrer aux chefs présents les qualités des fours Unox et la visite des 5 usines de production, qui sont gages de fiabilité et d'avancée technologique de ces produits.

Après leur arrivée le dimanche soir et un petit pot d'accueil au bar de l'hôtel, les chefs et leurs accompagnants, dont l'équipe de *Terres de Chefs,* sont partis déguster la gastronomie italienne, qui n'a pas à rougir de celle de la France. Au menu, risotto, pasta, charcuteries, viandes grillées et surtout le fameux tiramisu, servi comme il se doit.

Le lundi, ce fut visite de Venise, avec ses canaux, ses placettes, les gondoles… Tout y était, même le soleil. Ce qui permit à nos chefs de se détendre et de profiter dans la joie de cette belle journée. La rencontre de ces chefs leur a aussi permis de parler de leurs expériences passées et futures, de leurs difficultés, mais aussi et surtout de leurs passions communes, la cuisine et les métiers de la salle.

Le mardi, les chefs Maîtres Restaurateurs purent assister dans l'aréna Unox, à une démonstration menée de main de maître par nos amis et chefs de métier, Karim, Rémy et Fabien. Les chefs, très impliqués, ont pu poser toutes leurs questions et déguster les produits cuits à la perfection. L'après-midi fut dédié à la visite des usines Unox, qui produisent 90 % de leurs fours (seul l'Inox est acheté par la marque), ce qui leur permet aujourd'hui de proposer à tous les chefs, qu'ils soient restaurants étoilés ou non, brasseries, bistrots ou collectivités, des produits performants, fiables et avec un très bon rapport qualité/prix.

Le mardi soir, tout ce petit groupe, qui a pu échanger entre Maîtres Restaurateurs, loin de la pression quotidienne, a repris la direction de ses fourneaux, avec dans la tête plein de beaux paysages, dans le cœur plein de souvenirs, de moments fraternels et une grande motivation pour faire ce qu'ils font de mieux tous les jours de l'année et cela deux fois par jour : donner du plaisir aux gens avec des produits bruts cuisinés « à la maison ».

Merci à la société Unox d'avoir organisé si professionnellement cet événement. *Terres de Chefs* remercie tous les chefs Maîtres Restaurateurs, en premier lieu Francis Attrazic, d'avoir donné de leur temps pour cette visite incontournable.

Ne doutons pas que cette expérience donnera, pour le futur, naissance à d'autres projets analogues. ◆

Sirha

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

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON

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

RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel © Photos : Gilles Defaix - Montage : Studio des Fleurs / Touche Particulière - Robe : Nicolas Fafotte - BEING

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

HEINEKEN S.A.S.

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