LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

#25
ÉTÉ **2017**

ESCAPADE EN VAL DE LOIRE

CHRISTOPHE
HAY
La Maison d'à Côté (41)

JOËL
DANTHU
Le Cheval Blanc (41)

CHRISTOPHE
DUGUIN
Au Chapeau Rouge (37)

STEPHANE
DELETANG
Le Lion d'Or (37)

FRANCK
GUIMON
& GILLES
HÉMART
L'Escapade (37)

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

AUX ORIGINES
DE

L'EXCELLENCE

LA NORMANDIE

La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en **NORMANDIE**

Découvrez notre carnet de découvertes présentant les recettes des talents de nos régions.

Nouveau partenaire ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Retrouvez nos recettes et vidéos sur notre site : **www.pro.elle-et-vire.com/fr/**

#mettezvousauvert

Elle&Vire® PROFESSIONNEL

François BONNEAU

PRÉSIDENT DU CONSEIL RÉGIONAL DU CENTRE VAL DE LOIRE

« La Région Centre-Val de Loire est une région où il fait bon vivre »

La région Centre-Val de Loire possède un patrimoine naturel et culturel exceptionnel qui attire chaque année des dizaines de milliers de visiteurs. Elle abrite de nombreux trésors architecturaux dont les châteaux de la Loire. Notre région tire tout autant fierté de la beauté et de la variété de ses paysages. Cette richesse des patrimoines architecturaux se conjuguent avec celle de la terre nourricière. Des grandes plaines céréalières de la Beauce, ce grenier de la France, à la majesté d'un Val de Loire inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, en passant par ses parcs naturels régionaux ou par les forêts de Sologne, la nature a généreusement doté le Centre-Val de Loire.

Parmi les atouts qui font le charme de notre région aux yeux de tous, son patrimoine culinaire figure en très bonne place. La richesse des saveurs que recèle notre région est le reflet de la multiplicité des territoires qui la composent. On songe bien sûr en premier lieu aux vignobles qui ornent les coteaux de la Loire, vins de Chinon, Vouvray, Montlouis... Voilà peut-être l'emblème gastronomique le plus fameux du Centre-Val de Loire. Mais nos terroirs savent également garnir nos assiettes d'une multitude de mets comme le Sainte Maure de Touraine, les rillettes de Tours, les asperges de Sologne, la tarte Tatin, les Macarons de Cormery... Pourrait-il en être autrement au pays de Rabelais ?

En Région Centre-Val de Loire, nous avons fait de cette richesse une force au service des producteurs et des restaurateurs, notamment par la mise en place de notre signature régionale « © *du Centre* » qui valorise les produits de notre territoire et le soutien à la Cité internationale de la Gastronomie de Tours qui promeut les atouts culturels, économiques et touristiques de notre patrimoine gastronomique.

En Centre-Val de Loire, notre goût du bien manger fait partie intégrante de notre destination grâce aux nombreux producteurs et restaurateurs présents sur le territoire. Grâce à leur action notre patrimoine culinaire constitue un atout gastronomique et un attrait touristique.

Ce patrimoine culinaire est exceptionnel par la diversité et l'originalité de ses savoir-faire. Ces savoirs et savoir-faire certes ancrés dans le passé sont tous entiers tournés vers l'avenir. Ce sont des hommes et des femmes qui, chaque jour, transmettent et réinventent ces richesses de notre art culinaire. Je veux rendre hommage à ces artisans, ces agriculteurs, ces créateurs, ces femmes et ces hommes passionnées par leurs métiers et auxquels notre région doit tant.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Plus de 180 Parfums

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

MAITRE ARTISAN

Des Ingrédients d'Exception pour Des Créations Originales, Gastronomiques & Variées

Glace Chèvre

Élaborée à partir de bûches entières Sainte Maure Soignon affinées à point.

GLACES ARTISANALES DE FRANCE
CHARTE QUALITÉ
2017
Confédération Nationale des Glaciers de France

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel des Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Rendez-vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

Glaces des Alpes - Officiel
@GlacesDesAlpes.Officiel

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

L'édito

Il y aurait tant à raconter sur cette vallée de Loire, de tous temps dénommée Jardin de la France. Les deux départements traversés en sont deux belles cartes postales. La Touraine et le Loir-et-Cher, reliés, nourris, par ce fleuve sauvage la Loire, offrent, à qui veut bien y prêter intérêt, mille raisons d'y séjourner. Culture, architecture, histoire et surtout un patrimoine culinaire et viticole inégalable, la Vallée de la Loire suscite depuis le temps des rois, l'admiration et un indéfectible attachement.

Dans cette édition nous sommes partis à la découverte de Maîtres Restaurateurs et producteurs investis dans la valorisation de leur terroir, conscients également de sa fragilité et de l'impérieuse nécessité de le protéger. À Chinon chez Christophe Duguin, en passant par Tours, chez Franck Guimon et Gilles Hémart ; Amboise, au pied du château chez Stéphane Deletang, jusqu'à Montlivault à la Maison d'A Côté de Christophe Hay (1*) et à Yvoy le Marron, chez Joël Danthu : tous nous ont ouvert leurs portes en dévoilant une sincérité et un sens de l'accueil, reflets de cet unique art de vivre ligérien. Un détour en terre Sarthoise, voisine des deux premières, pour saluer l'un des finalistes du Panier Mystère 2017, Vincent Faucher, et notre périple en Val de Loire s'achevait sur une conviction : la gastronomie est bien le reflet d'un territoire.

Alain WARTH

ESCAPADE EN VAL DE LOIRE

L'**INVITÉ**

Tours 7

RENCONTRES **MAÎTRES RESTAURATEURS**

Christophe Hay 9
Joël Danthu 15
Christophe Duguin 21
Stéphane Deletang 27
Franck Guimon & Gilles Hémart 33

RENCONTRES **PRODUCTEURS**

Christophe Hay et Alain Gaillard 13
Vincent et Patricia Hennequart 19
Maison Hérin 25
Philippe Boisneau 31
Xavier Weisskopf 37
Les fromages Jacquin 43
Pascal Cosnet 53
Jérémy Renault 55

LA TABLE **DU MAÎTRE RESTAURATEUR**

René et Maxime Meilleur 39

LA CHRONIQUE DE **PASCAL NOURTIER**

Les vins et les fromages 41

PORTRAITS

Vincent Faucher 45

LA CHRONIQUE **VIN**

Amandine Fresneau 49

ACTUALITÉS

L'avis Client, un atout 50
Finale Panier Mystère 51
L'auvergnat de Paris 57
Thierry Verola 59
De la planète à la fourchette 59
Nathalie Vanhaver 61

9 Christophe HAY

15 Joël DANTHU

21 Christophe DUGUIN

27 Stéphane DELETANG

33 Gilles HÉMART

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

Mise en pages :
Agence elle&la
contact@elle-et-la.com

Rédaction :
Marie Ledridon

Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com

Impression :
Imprimeries de Champagne, à Langres (52)
Imprimé sur papier certifié FSC

Terres de Chefs est édité par Proditis SAS
Siret 52431082800040

ISSN 2119-291X

ERRATUM - Magazine Terres de Chefs n°25

Concernant l'article consacré à Anais Dutilleul, sa mère n'a pas été directrice de lycée hôtelier et Anais n'etait pas Second au RECH mais cheffe de partie et a été Second à l'Auberge de la Pomme.

La Presqu'Ile- Sorgues

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

Tours

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE EN VAL DE LOIRE

Créé, suite à l'inscription par l'Unesco du « Repas Gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, sous l'impulsion de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation à Tours), le label « Cité Internationale de la Gastronomie » est une distinction prestigieuse.

Tours et le Val de Loire ont reçu ce label de la part des Ministères de la culture et de l'Agriculture, aux côtés de Paris Rungis, Dijon et Lyon. Le Val de Loire dont le patrimoine culturel, géographique, architectural, et viticole avait lui-même été inscrit sur cette liste en 2000, prend donc toute sa place dans le projet d'envergure que mène depuis deux ans l'association portant ce label.
La ville de Tours, point névralgique de ce projet, concentre les symboles du bien vivre, du bien-manger et du bon-boire. Les spécialités ligériennes y sont largement représentées : rillettes de Tours IGP, rillons, truffes, fromages de chèvres AOP, poires tapées, ou le célèbre Nougat de Tours... Avec, tout autour, des vignobles remarquables dont une dizaine en AOC : Vouvray Montlouis, Chinon, Bourgueil, Saumur...
Pour valoriser ce patrimoine, l'association Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire, développe sa marque en initiant, animant et fédérant les actions de valorisation du patrimoine gastronomique local. Le projet Tourangeau s'articule autour de quatre axes : la formation et la recherche avec l'Université François Rabelais et l'IEHCA, la culture et le tourisme, les liens avec les producteurs locaux et les produits du terroir, et enfin l'éducation à la santé et au bien-être.

Depuis la création de l'association, plusieurs chantiers portant sur chacun des axes, ont été initiés et permettent aujourd'hui un rayonnement hors frontières du projet :

Le Grand Repas, déjeuner partagé par des convives autour d'un même menu, le même jour en un même lieu : la Cité. Ce grand repas a rassemblé pour sa 2e édition en 2016, plus de 100 000 convives sur près de 300 points différents. Rendez-vous le 19 octobre 2017.

La Villa Rabelais, accueille sur un site de 3000 m² les bureaux de l'association, de l'IEHCA et les chercheurs du pôle Alimentation de l'Université, des salles de cours et de recherche, une bibliothèque sur l'alimentation, un jardin en devenir et à terme un espace food studies, des cuisines d'application et un dispositif original de formation dédié à la gastronomie.

Tours et ses Francos Gourmandes, 1ere édition d'un festival dédié à l'art de vivre ligérien, incluant joutes culinaires avec des chefs nationaux et locaux, concerts d'artistes prestigieux et émergents régionaux, marché gourmand, salon du livre gastronomique, exposition de photos culinaires, etc. Rendez-vous du 15 au 17 septembre 2017 **(toursfrancosgourmandes.fr)**.

Le projet de redynamisation des halles de Tours porté par la ville destiné à faire du quartier un point d'attractivité touristique et une vitrine des produits d'excellence du Val de Loire.

+ D'INFOS

toursvaldeloiregastronomie.fr

Facebook
@Tourscitedelagastronomie

FABRICANT FRANÇAIS

D'USTENSILES DE QUALITÉ

PROFESSIONNELLE

CUISINE ET PÂTISSERIE

Suivez notre actualité sur FACEBOOK
www.facebook.com/debuyerindustries

Partenaire Officiel

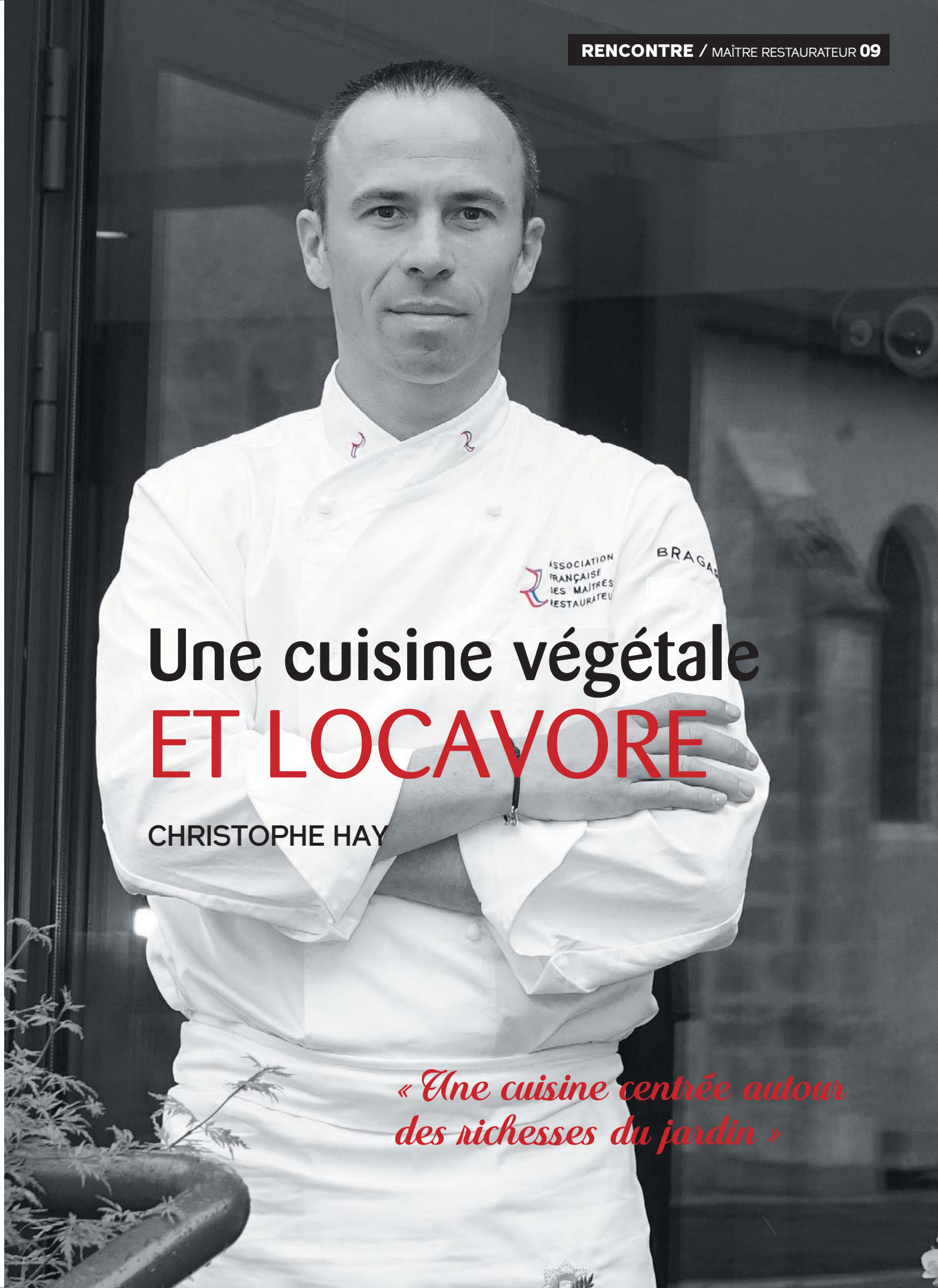
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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



Une cuisine végétale ET LOCAVORE

CHRISTOPHE HAY

« Une cuisine centrée autour des richesses du jardin »

Christophe HAY

AMBASSADEUR ÉTOILÉ DU TERROIR LIGÉRIEN

« Les légumes, le jardin, ont toujours fait partie de mon enfance »

Allons à la campagne oublier la grisaille et le béton ! Se rendre à Montlivault c'est comme aller respirer un grand bol de Nature. Dans ce petit village du Loir et Cher, situé à une dizaine de kilomètres de Blois sur la rive gauche, Christophe Hay, l'enfant du pays, a posé ses valises de chef il y trois ans tout juste. Avec une seule envie : travailler les produits du terroir, le plus sincèrement possible. Formé aux côtés d'Eric Reithler au Rendez-vous des Pêcheurs à Blois, (seul chef étoilé à l'époque et aujourd'hui consultant culinaire), Christophe Hay a, par la suite, traversé l'Atlantique pour rejoindre le groupe Bocuse aux Etats Unis. Premier contact avec les produits bios. En 2008, il revient en France à Paris et prend la direction des cuisines de l'Hôtel de Sers, ou il peaufine son identité culinaire.

1

2

En 2014, il dévoile sa table gastronomique La Maison d'A Côté à Montlivault, aux portes de Chambord. Un an plus tard c'est la consécration : Michelin lui attribue sa première étoile. Puis nait une deuxième Maison, dans un bâtiment contigü au premier, avec un concept de cuisine ouverte qui se fond dans le déco, dans une atmosphère moderne et raffinée. Une vaste salle ouverte de part et d'autre avec au sol, un rappel discret des couleurs bleutées et sables du fleuve. L'établissement agrandi offre désormais deux univers accessibles à tous : le Bistro avec sa cuisine sincère et gouteuse, tenue par son second Nicolas Aubry et la table gastronomique, La Maison d'A Côté, ou s'exprime pleinement l'identité du chef, accompagné d'une équipe soudée et fidèle. A cela s'ajoute un hébergement trois étoiles, composé de quatre suites déclinées dans l'esprit du lieu, contemporain et soigné , et de 8 chambres doubles avec vue sur le patio ou sur l'église Saint-Pierre. « *Ma cuisine s'inspire largement de mes origines. Mon arrière-grand-père et mon grand-père travaillaient à la ferme, et aujourd'hui mon oncle y développe un élevage. J'avais aussi un papa boucher... J'ai donc toujours été proche des produits et de l'environnement campagnard. Les légumes, le jardin ont toujours fait partie de mon enfance. Lorsque je suis revenu en Touraine, j'ai eu envie de centrer ma cuisine autour de ses richesses* ». Dans cette phrase tout est dit.

Christophe Hay place au cœur de sa réflexion culinaire son environnement. Tout y est pensé organisé pour que le convive vive une expérience inoubliable. Précision, efficacité et délicatesse sont les mots d'ordre de la brigade. A la table du chef, la cuisine devient spectacle. S'enchaînent dans une musique discrète de casserole, fritures et découpes, le tout orchestré par un chef toujours bienveillant. En Février 2016, Christophe Hay rejoint la grande famille des Maîtres Restaurateurs. « *Ce titre est très important pour moi car il s'inscrit dans la continuité de mon travail, qui est de valoriser les produits frais et les producteurs de mon territoire.* » développe une cuisine de l'instant, inspirée des propositions

Christophe Hay place au cœur de sa réflexion culinaire son environnement. Tout y est pensé organisé pour que le convive vive une expérience inoubliable.

de ses producteurs partenaires : légumes bio de Laurène Bailly, poulardes du Racan (Tours), volailles de Michel Angier, Boeuf Wagyu de Thierry Roussel, fromage de chèvre de Dominique Fabre (Loches).... Son produit fétiche, le poisson de Loire, prend toute sa place dans la déclinaison de sa carte et des menus : « *Je travaille avec un pêcheur, Sylvain Arnoult, un des derniers pêcheurs sur la Loire à en vivre, qui est aujourd'hui mon fournisseur exclusif* ».

Chef engagé, militant du « bien manger pour mieux vivre » Christophe Hay est aussi membre de l'association R DURABLE* qui promeut un mode de restauration durable dans l'univers de l'hôtellerie restauration. Un engagement concrétisé par une vraie démarche éco responsable, tant en cuisine que sur la gestion des énergies liées à l'hébergement et le management de ses équipes. En tant que Maître Restaurateur il valorise aussi cette démarche par un discours didactique envers ses clients, expliquant sans relâche et toujours avec conviction, le bien fondé de sa cuisine. Une culture de l'assiette qu'il transmet d'ailleurs depuis le début à son équipe : ici, à la Maison d'A Côté au Bistro, le service tout comme la cuisine est une affaire d'équipe.

« Un chef militant du bien manger pour mieux vivre »

1. Mousse de Chèvre Frais du Père Fabre

2. Anguille de Loire Chou fleur, vadouvan et Sésame noir

3. Carpe de Loire à la « Chambord »

BIO EXPRESS

1977
Naissance à Blois

2008
1er poste de chef à l'Hôtel de Sers Paris

2014
Ouvre La Maison d'A Côté à Montlivault

2015
Obtient sa première étoile

2016
Obtient le titre de Maître Restaurateur
Ouvre une 2e table La Maison d'A côté, table étoilée, à côté du restaurant historique, devenu Côté Bistro

* Une association créée en 2016 par Perrine Wardak

INVITATION

H.BLIN
CHAMPAGNE

Madame, Monsieur,

Le **CHAMPAGNE H. BLIN** en partenariat avec les
MAÎTRES RESTAURATEURS DE FRANCE ET D'OUTRE MER
ont l'honneur de vous inviter

Samedi 22 juillet 2017 à la Journée Anniversaire de ses 70 ans (1947-2017)

Des ateliers accords METS / CHAMPAGNES viendront rythmer toute la journée.
Une quinzaine de Maîtres Restaurateurs de France et d'Outre-mer animeront des ateliers thématiques (Bio, Produits régionaux, Produits de la mer, Cuisine antillaise, Cuisine moléculaire, Cuisine « parisienne ») qui s'harmoniseront avec la présentation et dégustation de nos cuvées par plusieurs de nos vignerons (dont nos deux dernières, le BIO et le Rosé de saignée).

Nous comptons sur votre présence et nous vous accueillerons de 11h00 à 17h00 à Vincelles près de Dormans au 5 rue de Verdun.

Invitation valable pour 2 personnes

Afin de veiller au bon déroulement de cette Journée Anniversaire, merci de nous confirmer votre venue.

Réponse souhaitée pour le 10 juin 2017 au plus tard

à l'adresse suivante : CHAMPAGNE H.BLIN 5 RUE DE VERDUN 51700 VINCELLES

CONTACT vaubry@champagne-blin.com - tél 06 80 75 36 63 / 03 26 58 20 04

* Rayer la mention inutile

Mme* / M.* : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____ Tél. : _____

Port. : _____ Email : _____

Mme* / M.* : _____

Adresse (si différente) : _____

CP : _____ Ville : _____ Tél. : _____

Port. : _____ Email : _____

- Assistera - assisteront à la Journée Anniversaire ☐ Oui Nbre de personnes _____ ☐ Non

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

© Agence-Boomerang.com - photo Hansslegers

Christophe HAY *et Alain* GAILLARD

EN DIRECT DU CHAMP À L'ASSIETTE

A deux pas de La Maison d'A Côté, Christophe Hay a choisi d'installer un grand potager. Sur cette surface de 3500 m², il cultive légumes et fruits de saison, herbes aromatiques et arbres fruitiers sous serres et en plein champ

« Nous avons démarré l'expérience avec 1000 m², aujourd'hui nous exploitons au total 3500 m² avec une autre parcelle plus loin. L'objectif à terme, c'est l'auto-production ». La culture du chef est évidement sans apport chimique et en agriculture raisonnée. Une production que l'on retrouvera tout au long de l'année dans les assiettes des restaurants du chef. *« Ici on se sert de la Nature pour faire vivre les plantations ».* A côté de la parcelle, une collection d'arbres fruitiers, *« qu'on ne trouve pas forcément dans le circuit classique »* : variétés de framboises, blanches, des myrtilles et fraises-ananas, des groseilles à maquereau et autre Kiwais, un fruit vert parent du kiwi cultivé réputé pour ses vertus thérapeutiques en Chine. Pour entretenir la parcelle, Christophe Hay reçoit l'aide d'un jardinier professionnel, Alain Gaillard. Safranier de métier à Lussault-sur-Cosson, il partage son temps en sa production saisonnière et l'entretien du potager. Dernière action en date, le paillage des plantations de tomates, avec un mélange de son cru, orties et prêle. *« Cette couverture permet de libérer de la matière organique sous le paillage et ainsi nourrir la terre pour l'année suivante ».*

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

UNOX

« Des produits régionaux de qualité »

Le terroir À LA CARTE

JOËL DANTHU

Joël DANTHU

L'AUTHENTICITÉ DU TERROIR À LA CARTE

« On vient de loin à Yvoy-le-Marron ! »

Il y a bien deux Sologne : celle des forêts profondes, terrains de jeu des chasseurs et celle des étangs et prairies, où les promeneurs peuvent parfois croiser chevreuils et faisans en vadrouille. Cette Sologne aux deux visages, c'est celle de Joël et Patricia Danthu*. Après 22 ans passés à Gien, à la tête d'une auberge de charme, La Poularde, le couple de restaurateurs a débarqué en septembre 2008 dans ce petit village rural, considéré par les autochtones, comme le centre de la Sologne. « *Les gens viennent de loin à Yvoy-le-Marron. Nous sommes sur une terre de propriétaires à quelques kilomètres du centre international d'équitation de Lamotte-Beuvron et des deux plus grand Ball Trap de compétition de France… Forcément ça amène du monde !* » Sans compter la proximité avec l'autoroute qui draine une clientèle touristique férue de haltes verdoyantes ! Mais l'atout majeur du Cheval Blanc c'est bien sûr l'hôtellerie, car en milieu rural « il est indispensable d'offrir à la fois le gite et le couvert ». Membre des Logis de France, l'hôtel dispose d'une quinzaine de chambres tout confort, décorées avec soin dans un esprit champêtre mais élégant, et une salle de restauration spacieuse d'une quarantaine de couverts ou s'affichent ça et là les deux passions du couple : la photo pour Madame et les trophées de chasse pour Monsieur.

1

2

3

1. Fricassée de Langouste au Caviar de Sologne et Petits Légumes

2. Tarte renversée aux fraises de Montrieux, crème de fromage blanc au miel d'Yvoy

3. Botte d'asperges "Ivoire de Sologne", oeuf parfait et caviar, sauce mousseline

Rencontre avec Patricia et Joël Danthu, propriétaires de l'Auberge Le Cheval Blanc, à Yvoy le Marron,au cœur de la Sologne des étangs.

« *Ce qu'on veut ici c'est recevoir les gens simplement. Un établissement avec des produits régionaux de qualité. Ce qui m'importe c'est la valorisation de nos fournisseurs* ». Maître Restaurateur depuis 2009, Joël Danthu, propose une cuisine traditionnelle au goût du jour, et n'utilise que des produits labellisés, de Sologne ou des environs. Un gage de qualité, qui se déguste dans les assiettes : caviar de Sologne, Asperges d'Ivoire de Sologne, Bœuf Or Rouge et Fraises de Sologne... « *Le Solognot est gourmand ! C'est vrai, je préfère la cuisine traditionnelle, car c'est ce que j'ai appris et c'est aussi une madeleine de Proust. On peut faire de la cuisine avec tout, mais ce n'est pas mon truc.* » Produit d'excellence et emblématique de la cuisine de Joël Danthu, : le caviar d'esturgeon, l'or Noir de Sologne , produit sur la commune de Saint-Viâtre par la famille Hennequart. « *Le Caviar de Sologne est un produit additionnel bien sûr mais souvent présent dans mes préparations. À la carte on le propose avec les Asperges d'Ivoire de Sologne, sur un œuf parfait : le crémeux faisant ressortir la saveur particulière du caviar. On le sert aussi sur les langoustines, le Bar et en hiver, avec un tartare d'huitres et de bœuf. C'est en somme un mariage Terre Etang !* ». Parmi les spécialités de la maison, on trouve également un plat inspiré de la tradition royale de la Vallée de la Loire : Le Lièvre à la Royale. Un plat qui valu d'ailleurs au chef, la qualification en finale aux Championnat du Monde éponyme. Joël Danthu conserve en mémoire cette recette mythique du chef Paul Bocuse, façon Sénateur Couteau, qu'il modernise ensuite pour ses convives : « *Prenez un beau lièvre de Sologne, faites-le cuire avec 60 échalottes, 40 gousses d'ail, sept bouteilles de bon vin de Bourgogne pendant sept heures ...* ».

« On peut faire de la cuisine avec tout, mais ce n'est pas mon truc »

L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC
41600 Yvoy le Marron

aubergeduchevalblanc.com

BIO EXPRESS

1984
Ouvre son premier restaurant
La Poularde de Gien

2009
Obtient le titre de
Maître Restaurateur

Naissance à Gien

2006
arrive à Yvoy le Marron et
acquiert L'Auberge
du Cheval Blanc

2013
Rachète leur premier
restaurant La Poularde.
Sa fille et son gendre prennent
la direction de l'etablissement

** En 2016, Joël Danthu était finaliste du concours des Maîtres restaurateurs, Le Panier Mystère.*

1778

SOURCE

Saint Galmier

BADOIT®

FINEMENT PÉTILLANTE

Sélectionnée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

Depuis plus de 150 ans,

Badoit est l'eau de toutes

les tables, de celles des chefs

à celles du quotidien !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Source Badoit - S.A.E.M.E. Evian- SAS au capital de 10 615 281 € - RCS Thonon 797 080 850.

Vincent et Patricia HENNEQUART

LE CAVIAR HENNEQUART, L'OR NOIR DE SOLOGNE

Au cœur de la Sologne des étangs, à Saint-Viâtre, Vincent et Patricia Hennequart pisciculteurs, produisent un caviar d'exception, le Caviar de Sologne, à partir d'un élevage d'esturgeons 100% naturel

Saint-Viâtre, « *capitale* » de la Sologne des étangs. La pisciculture Hennequart fondée en 1950, s'étend sur 75 hectares autour du hameau du Grand Cernéant est exploitée par Patricia et Vincent Hennequart, depuis 2000. En 2007, celle-ci devient site de production de caviar, baptisée Caviar de Sologne Solenska , via l'élevage d'alevins d'esturgeons Baeri (Sibérie). « *Nous sommes les seuls à travailler sur un site 100 % naturel en France. Les poissons ont de l'espace et une nourriture pour partie issue de l'écosystème naturel. Mais cela implique une densité de poissons moindre, un poisson pour 20m³ d'eau* ». Un savant équilibre doit être maintenu, d'autant que l'élevage d'esturgeons est un travail de longue haleine. Il faut attendre 7 à 8 ans avant que la femelle arrive à maturité ; alors que le processus pour récupérer la rogue, les œufs du poisson, ne dure, lui, que 45 minutes. « *Une fois sélectionnées les femelles sont abattues une par une avant d'être vidées de leurs œufs. Les œufs sont ensuite triés, et lavés plusieurs fois avant d'être salés, puis rincés et égouttés à nouveau.* » En moyenne une femme esturgeon donnera 1kg d'œufs, avec cependant des écarts de 300g à 4kg. « *Notre record à la pisciculture, c'est 4kg pour un seul poisson !* ». Dans la fabrication du caviar, le choix du sel c'est un secret bien gardé. « *Nous avons fait plusieurs essais avant de trouver le bon. C'est très important d'avoir un sel de qualité car il influe sur l'évolution du goût durant toute la conservation du produit* », explique Vincent Hennequart. Et les chefs savent s'y reconnaitre : Joël Danthu, chef de l'Auberge Le Cheval Blanc , à Yvoy-le-Marron, utilise ce caviar pour accompagner avec les asperges Ivoire de Sologne La Maison Hennequart produit environ 2,5 tonnes de caviar par an, avec une perspective de 3,5 tonnes. grâce à l'arrivée d'une autre variété, l'esturgeon d'oscietre, en 2017-2018, une espèce très prisée par les connaisseurs. Distribuée un peu partout en France, mais aussi en Angleterre, Japon et Chine, par La Maison Nordique, le Caviar Hennequart fait le bonheur des restaurateurs et des épiceries fines.

HENNEQUART PISCICULTURE

Le Grand Cerneant
41210 Saint Viâtre

•

02 54 83 64 27

KAOKA®

PLANTEUR DE CHOCOLAT

PARTENAIRE OFFICIEL — ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

UN ÉVÈNEMENT TRÈS CHOCOLAT !

Le 13 mars 2017, les trois finalistes se retrouvaient à Tours pour la finale du concours Graines de KAOKA en partenariat avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

UN THÈME IMPOSÉ :
LE PRINTEMPS DU CHOCOLAT + UNE BOX MYSTÈRE + 2H DE PRÉPARATION

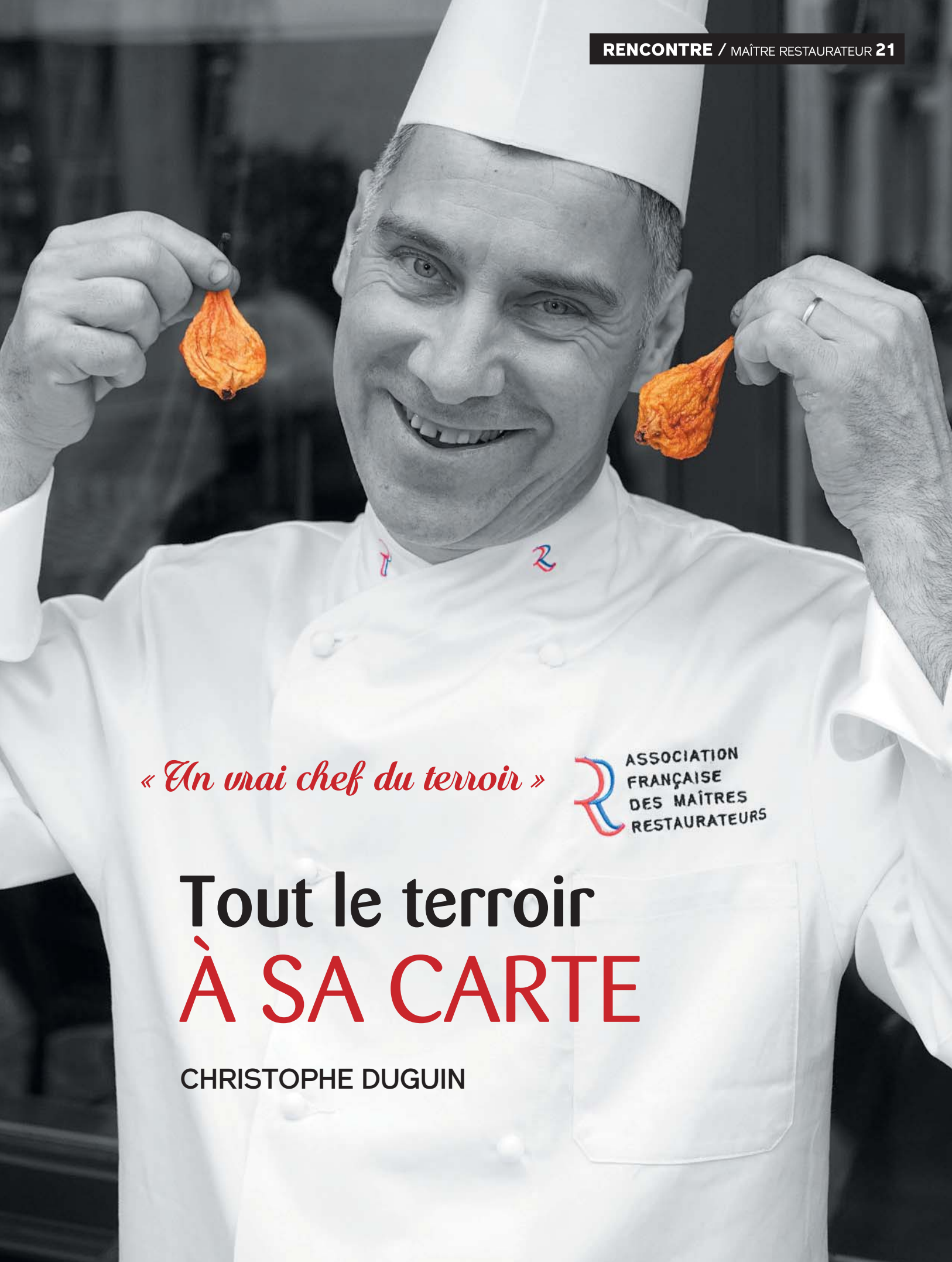
Mariage Exotique & Bonao : création gagnante du Chef Pascal Mertz du Restaurant Les Épices Curiens

PASCAL MERTZ GAGNE 1 AN DE CHOCOLAT DE COUVERTURE KAOKA POUR SON RESTAURANT LES ÉPICES CURIENS

FABRIQUÉ EN FRANCE

ORGANIC FAIR TRADE BIO PARTENAIRE
FILIERES CACAO VANILLE

KAOKA - 340 rue Eugène Guérin - 84200 CARPENTRAS - FRANCE
Contact : 04 90 66 55 55 / commercial@kaoka.fr



« Un vrai chef du terroir »

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Tout le terroir À SA CARTE

CHRISTOPHE DUGUIN

Christophe DUGUIN

BALADE GOURMANDE EN RABELAISIE, DANS LE FIEF DE L'AUTEUR DE GARGANTUA, À CHINON

« Ce qui m'intéresse en cuisine c'est faire ressortir les saveurs des produits que j'utilise »

Chinon, cité médiévale, lotie entre Tours et Saumur, sur la rive droite de la Vienne. Sa petite place, lieu de notre rendez-vous, sent bon la fleur d'Acacia et la douceur de vivre ligérienne. À l'angle, une auberge authentique à l'effigie rougeoyante, appelle le touriste à faire ripaille joliment. Le restaurant Au Chapeau Rouge, ancien relais de poste des messageries royales, est l'une des adresses gastronomiques emblématiques de cette Vallée de Loire, tout comme son chef, Christophe Duguin. Maître restaurateur, Christophe Duguin après un parcours entre France et Angleterre, (L'Ortolan (Berkshire, UK,1*), Abbaye de Vaux de Cernay, Fritz Roy) a endossé avec passion le costume du chef du terroir. Il y a 12 ans à peine, il reprend avec et son épouse Murielle, le restaurant Au Chapeau Rouge en centre-ville de Chinon. L'établissement a préservé l'ambiance et le cachet chaleureux qui caractérise une auberge tout en gagnant peu à peu ses galons de table gastronomique. Très investis dans la valorisation oeno-touristique de leur territoire, le couple Christophe et Murielle Duguin ont à cœur de faire découvrir les trésors gastronomiques du Val de Loire à leurs clients. Membre de la Touraine Gourmande, l'association des chefs d'Indre et Loire, et ambassadeur actif du label Vignobles et Découvertes Christophe et Murielle redonne une place de choix à la vraie cuisine tourangelle.

Derrière ses fourneaux, avec sa petite équipe fidèle, le chef compose une carte sincère, avec dans l'assiette un juste équilibre entre le goût fin et l'harmonie des couleurs. « *Ce qui m'intéresse en cuisine c'est faire ressortir les saveurs des produits que j'utilise. Ils sont bien sûr uniquement de saison. Je cuisine beaucoup avec la Truffe, le Safran et les poires Tapées de Christine Hérin, la seule à ce jour à conserver le mode de fabrication à l'ancienne* ».

1

2

1. Nougat de Ste Maure à la Poire Tappée au Vin de Chinon Varieté : Comice

2. Nougat de Tours, Glace à la Poire Tappée Varieté : William

3. Terrine de Fois Gras à la Poire Tappée Variété : Beurré Hardy

Rendez-vous Au Chapeau Rouge avec le maître restaurateur Christophe Duguin, un vrai chef du terroir

Cette démarche privilégie la qualité des produits et une relation très proche avec les producteurs locaux. « *Dans ma cuisine, on ne peut pas faire ce qu'on veut, dès lors qu'on affiche une cuisine du terroir. On doit l'on doit assumer à temps complet. Même au restaurant je communique aussi souvent avec mes clients* ». Et c'est cette exigence, qui lui a d'ailleurs valu de recevoir un Bib Gourmand, ainsi que le titre de Maître Restaurateur. Cette belle adresse chinonaise tire aussi sa réputation d'une certaine idée du service, façon « *Grande Maison* ». Christophe Duguin soigne son image tout en ne ménageant pas ses efforts quand il s'agit de parler de la cuisine qu'il aime. Il pousse l'exercice jusqu'en salle, où tout est étudié pour séduire le client et marquer les esprits. « *Je présente les plats aux convives en clochant et déclochant les plats chauds avec le personnel de salle et on pratique aussi encore le service au guéridon* » . Un cérémonial pour le plaisir des cinq sens, par lequel Rabelais lui-même aurait sans nul doute été conquis : Tartare d'Alose sauvage de Loire, Agneau de Touraine, terrine de Porc « *Roi Rose* », Mulet de Loire grillé et sauce Cabernet Franc, un poisson qu'il affectionne particulièrement, sans oublier le célèbre et véritable Nougat de Tours accompagnée de sa glace à la Poire Tapée et le dessert signature du chef, l'Omelette Norvégienne revisitée. Ainsi, du menu Découverte du Cocher au Menu Saveurs la balade gourmande du Chapeau rouge ravit à chaque saison, les papilles des touristes et gourmets locaux qui s'attardent à sa table, avant de poursuivre la route gourmande du Val de Loire.

3

« Dans ma cuisine, on ne peut pas faire ce qu'on veut »

BIO EXPRESS

1969
Naissance à Hennebont

1995
Responsable cuisine
Restaurant Signorelli,
Paris 1er

2005
Acquisition du Restaurant
Au Chapeau Rouge, Chinon

2010
Titre de maitre restaurateur
renouvellé en 2014

EST. 1873
Heineken®
LE BRASSAGE EST UNE RICHESSE*
Heineken®
PUBLICIS CONSEIL RCS Nanterre 414 840 062
*C'est grâce au brassage de ses ingrédients soigneusement sélectionnés et au savoir-faire de ses maîtres-brasseurs que la bière Heineken tire toute la richesse de son goût.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À Quincay LA MAISON HÉRIN

LA TRADITION DE LA POIRE TAPÉE

En remontant la Loire, à une vingtaine de kilomètres de Chinon, le petit hameau de Quincay, abrite une fabrique artisanale particulière. Christine Hérin, est productrice de poires tapées à l'ancienne. Un des produits phares de Touraine.

L'aventure de la Poire tapée pour la famille Herin a débuté en 1991, par l'achat de la maison familiale ; un corps de ferme, avec une partie en troglodytes, dans un cadre joliment arboré, le tout situé à Quincay petit hameau en bordure de route, pas très loin de Rivarennes.

Christine et Yves Hérin s'y installent et développent, quatre ans plus tard, la production de poires tapées, selon les méthodes traditionnelles. Gages de qualité et de procédure : la présence sur le site de fours à bois, garantissent la tradition du geste et l'authenticité de la recette. En 2008, la famille Hérin inaugure la mise en service de son 3e four à bois. Puis en 2010, par souci de productivité et surtout pour ménager la main d'oeuvre restée familiale, un nouveau séchoir ventilé plus performant et moderne, est installé.

Alors qu'en Anjou on frappe plus volontiers les pommes, à Rivarennes la tradition c'est la poire tapée depuis 1860. Cueillies vertes, les poires sont ensuite réfrigérées, puis portées à maturité dans le Fruitier. Epluchées, elles passent en phase de déshydratation dans les fours durant en moyenne 120 à 130 heures. Au final sur les 140 kg de poires contenues dans chaque four, il restera entre 15 et 20 kg, tout dans le fruit. Vient ensuite la phase de « *tapage* » qui s'effectue encore à la main, à l'aide d'un ustensile en bois permettant d'évacuer l'air restant dans le fruit.

Chaque année, entre septembre et octobre, la Maison Hérin produit une vingtaine de tonnes de ces fruits déshydratés, Conférences, Passecrassanes Beurrée Hardy ou Comices, qui sont ensuite conditionnés, nature ou en préparation : au Gamay de Touraine, Vouvray, sirop ou encore Eau de vie.

MAISON HERIN

14 Rue de Quincay
37190 RIVARENNES

•

poirestapees.com

JE SUIS Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Martine CAHAREL, paludière. Productrice de sel, adhérente de la coopérative.
Le moulin à sel et poivre Le Guérandais :
le parfait équilibre.

Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr

Les Salines de Guérande – Le Guérandais, Société coopérative à capital variable, RCS Saint-Nazaire 349 241 315.
LM Y&R 2016 – Crédits photos : Lookfood, S. Colard.

« Prendre le temps de donner du goût aux choses »

La renaissance EN CUISINE

STÉPHANE DELETANG

Stéphane DELETANG

UNE CUISINE ROYALE AU PIED DU CHÂTEAU

« Il faut prendre le temps de donner du goût au choses »

Le Lion d'Or fait partie des belles tables gastronomiques d'Amboise. Installée depuis 2005 dans une bâtisse du 18e, l'établissement est chargé d'histoire : jadis cette ancienne dépendance servait aussi d'accès au château pour livrer le courrier au roi. « *Amboise est une ville ouverte et centrale pour les touristes qui visitent la vallée de la Loire* », précise le chef, Amboisien pure souche, membre de l'association de chefs locale, La Touraine Gourmande ; du Collège Culinaire de France et qui, en 2016, s'est vu distingué d'un Bib Gourmand . Son CAP en poche, Stéphane Deletang fait ses premières armes dans les cuisines du restaurant Le Choiseul (un des fleurons des Grandes Etapes Françaises à Amboise), puis poursuit au Château d'Esclimont, en Eure-et-Loir. Il découvre la pâtisserie aux côtés du chef Rémy Giraud (2*), au Domaine des Hauts de Loire à Onzain, avant d'obtenir un poste de chef pâtissier au Château de Noizay. Deux ans plus tard, retour à Amboise, pour l'ouverture du restaurant Le Blason, une belle étape créée de toute pièces dans un ancien établi de maréchal- ferrant. Il y prend rapidement les rênes de la cuisine et aussi une toque au Gault et Millau. L'aventure dure 13 ans. Il intègre enfin les cuisines du Lion d'Or, une simple auberge à l'époque, sur les quais de Loire, qu'il transforme en table gastronomique, prisée aujourd'hui par une clientèle locale et aussi de touristes.

1

1. Filet de mulet de Loire travailler comme un grave Laxe, oignons caramélisés, purée de pommes de terre fumé, purée d'aubergines grillées mixer avec gingembre

2. La poitrine de porc le roi rose de Touraine et Homard bleu, jus à l'ail Noir.

La cuisine de Stéphane Deletang s'inscrit parfaitement dans son environnement. Parfumée, goûteuse, l'assiette révèle les produits locaux choisis avec soin et relevés d'un bel assortiment d'épices et herbes aromatiques. Une palette de couleur et de saveurs inspirée de l'esthétisme Renaissance ambiant. Les cuissons au Lion d'Or sont longues et maitrisées à la fois : « *Il faut prendre le temps de donner du goût aux choses* ». Le Porc « *Roi Rose* » mijote gentiment et flirte agréablement dans un accord terre et mer avec le homard, dans un jus fumé, « *soleil noir* ». La note sucrée, en fin de repas, marque encore le palais. Il faut goûter la spécialité du chef : le Royal chocolat en feuilletine, avec sa sauce à la fève de Tonka et sa glace Carambar.

Et puis il y a la Loire. Ce fleuve sauvage qui donne au chef aussi l'envie d'inviter la Nature à sa carte, notamment ses poissons. Même s'il avoue ne pas être un adepte de la pêche en rivière, - « *mon truc c'est plutôt la pêche au gros* » -, sa rencontre il y a quelques années avec Philippe Boisneau, pêcheur professionnel sur la Loire, lui a donné envie de découvrir ce patrimoine piscicole ligérien.

2

Au pied de la forteresse du château d'Amboise, une halte s'impose au restaurant Le Lion d'Or, chez le chef et Maître Restaurateur Stéphane Deletang.

Le Royal chocolat extra-bitter en pailletine, glace Carambar, sauce à l'infusion de fête de Tonka

Ainsi chaque semaine, il guette l'arrivée de la toue (barque à fond plat surmontée d'une cabane) au ponton. « *Les pêches ne sont pas égales d'une semaine à l'autre. Mais nous avons encore régulièrement du Mulet qui présente de belles qualités gustatives. Avec ce poisson on a la Loire en bouche ; un goût prononcé mais qui se révèle plutôt cru que cuit en gravelax par exemple* ».

Aux fourneaux, la petite équipe d'une trentaine d'année à peine, s'active autour du chef. « *On travaille ensemble sur la composition de l'assiette et sur la connaissance du produit de base. Je leur demande de goûter beaucoup, de sentir le produit pour pouvoir le reconnaitre et savoir l'acheter ensuite. Je leur enseigne une cuisine de terroir moderne* ». Passionné et engagé, Stéphane Deletang les valeurs du fait-maison chères aux Maitres Restaurateurs. « *Chez nous les produits sont transformés sur place de A à Z et c'est important que les clients puissent faire le lien entre ces produits et leurs origines. Aujourd'hui on a le sentiment qu'il faut réapprendre aux gens le vrai goût des choses* ».

« Chez nous les clients font le lien entre le produit et son origine »

BIO EXPRESS

1969
Naissance à Amboise

1992
1er poste de chef Le Blason

2005
Reprend le Lion d'Or à Amboise

2011
Titre de Maître Restaurateur, renouvelé en 2015

Scodif

La passion de la glace

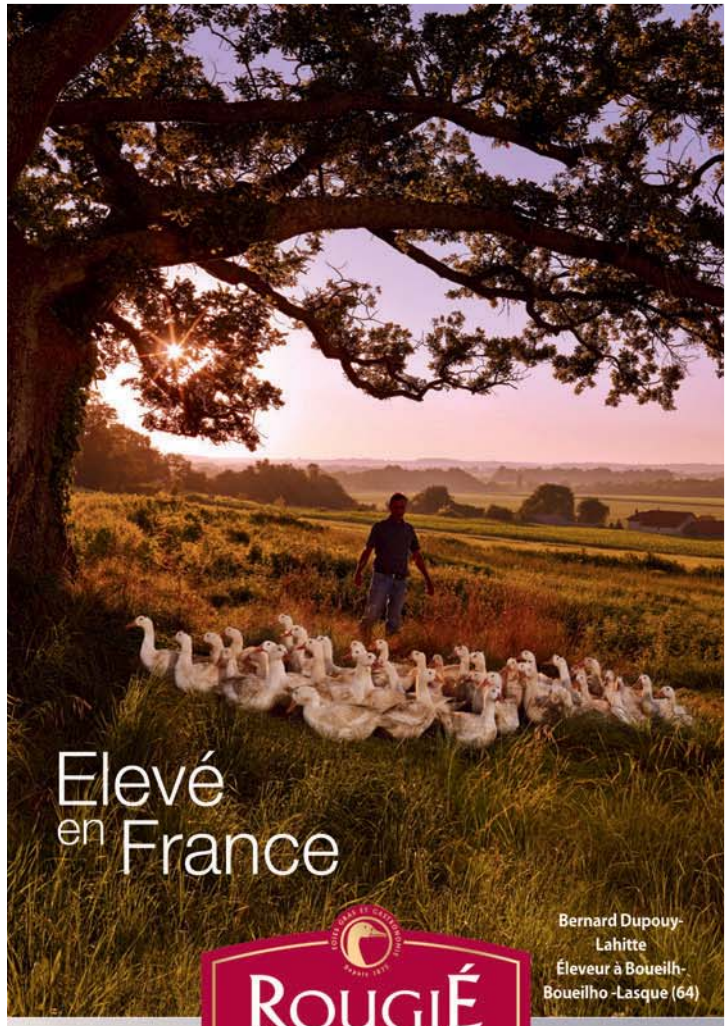
Machines à glaçons et à glace de 20 kg à 5000 kg

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Scotsman
Ice Systems

19 rue Jean Poulmarch
CS 30059 - 95101 ARGENTEUIL CEDEX
Tél. : 01 39 81 43 43 - Fax : 01 39 81 31 91



ROUGIÉ
SARLAT

Sublimé
par vous

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Retrouvez toute l'actu Rougié sur notre page Facebook

www.rougie.com

PUBLICIS ACTIV - Photos : Jeanne Studio

Philippe BOISNEAU

PÊCHEUR ET VEILLEUR DE LA BIODIVERSITÉ SUR LA LOIRE

Une des particularités de la cuisine en Val de Loire c'est qu'elle s'appuie sur la production locale et particulièrement les poissons de Loire. Philippe Boisneau, pêcheur sur la Loire, fournit depuis une vingtaine d'année les chefs de cuisine ligériens et les sensibilise à la diversité piscicole offerte par le fleuve.

Philippe Boisneau, fait partie des quatre 4 pêcheurs professionnels recensés en Touraine, sur les 80 enregistrés sur la totalité de la Loire. Il partage avec ses collègues un terrain de pêche réparti en lots entre Amboise et Candes-Saint-Martin . Docteur ès Sciences en Biologie, spécialisé dans l'écologie des milieux aquatiques, ce pêcheur érudit nourrit depuis toujours un intérêt pour le biotope vivant. Un intérêt et des convictions qu'il partage avec son épouse Catherine, elle-même chercheur et ancienne pêcheur. C'est d'ailleurs ses droits de pêche qu'il reprend en 1994, pour s'installer officiellement comme pêcheur professionnel sur un allotissement entre Chaumont-sur-Loire et Vouvray. Ici Philippe trouve à disposition une variété de poissons qui fait le bonheur du chef Stéphane Deletang, qu'il fournit depuis plusieurs années. *« Je connais Stéphane Deletang, de l'époque où il était aux Hauts de Loire (Chef Rémy Giraud, 2*), un restaurant que je fournissais déjà à l'époque »*, se souvient Philippe.

PHILIPPE BOISNEAU

•

37150 Chisseaux

La pêche en Loire est avant tout saisonnière. De mars à octobre les 400 mètres de filets et la trentaine de nasses autorisées par lots, s'emplissent de manière irrégulière de mulets, carpes, aloses, barbeaux et autres silures, « une espère introduite qu'on tente de valorsier ». Mais pêcher en Loire c'est aussi accepter de revenir bredouille, parfois. Philippe Boisneau comme ses confrères accusent le coup du réchauffement climatique : *« l'Alose est particulièrement touchée par ces dérèglements. Ce poisson pond quand l'eau arrive à 18°, or la température de l'eau a augmenté ces dernières années d'environ 2,8° au Printemps. Nous atteignons ces seuils de température désormais en avril, alors que les Aloses ne sont pas encore arrivées sur les bons habitats de reproduction, ce qui fragilisent les œufs et les alevins ».* Ils doivent également se battre contre l'incivilité quasi permanente de certains pêcheurs dits « sportifs », qui dit-il, *« nous reprochent de leur voler leurs jouets ! ».* La Loire sauvage, l'est aussi humainement.

Vice-président de l'Association des pêcheurs professionnels du Bassin Loire, Bretagne et président du Comité national de la pêche professionnelle en eau douce, Philippe Boisneau continue d'étudier le fleuve dans sa diversité, tout en exploitant ses ressources afin de développer son activité. Avec son confrère Thierry Bouvet, un des derniers pêcheurs installés, il a remis au goût du jour le Garum, un condiment proche du Nuoc Nam, réalisé à partir de carcasse de poissons. Un produit inspiré de la cuisine romaine antique, qui a déjà séduit quelques chefs en Touraine.

VIRTUOSES

UN PIANO À LA MESURE DE VOTRE TALENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

www.charvet.fr

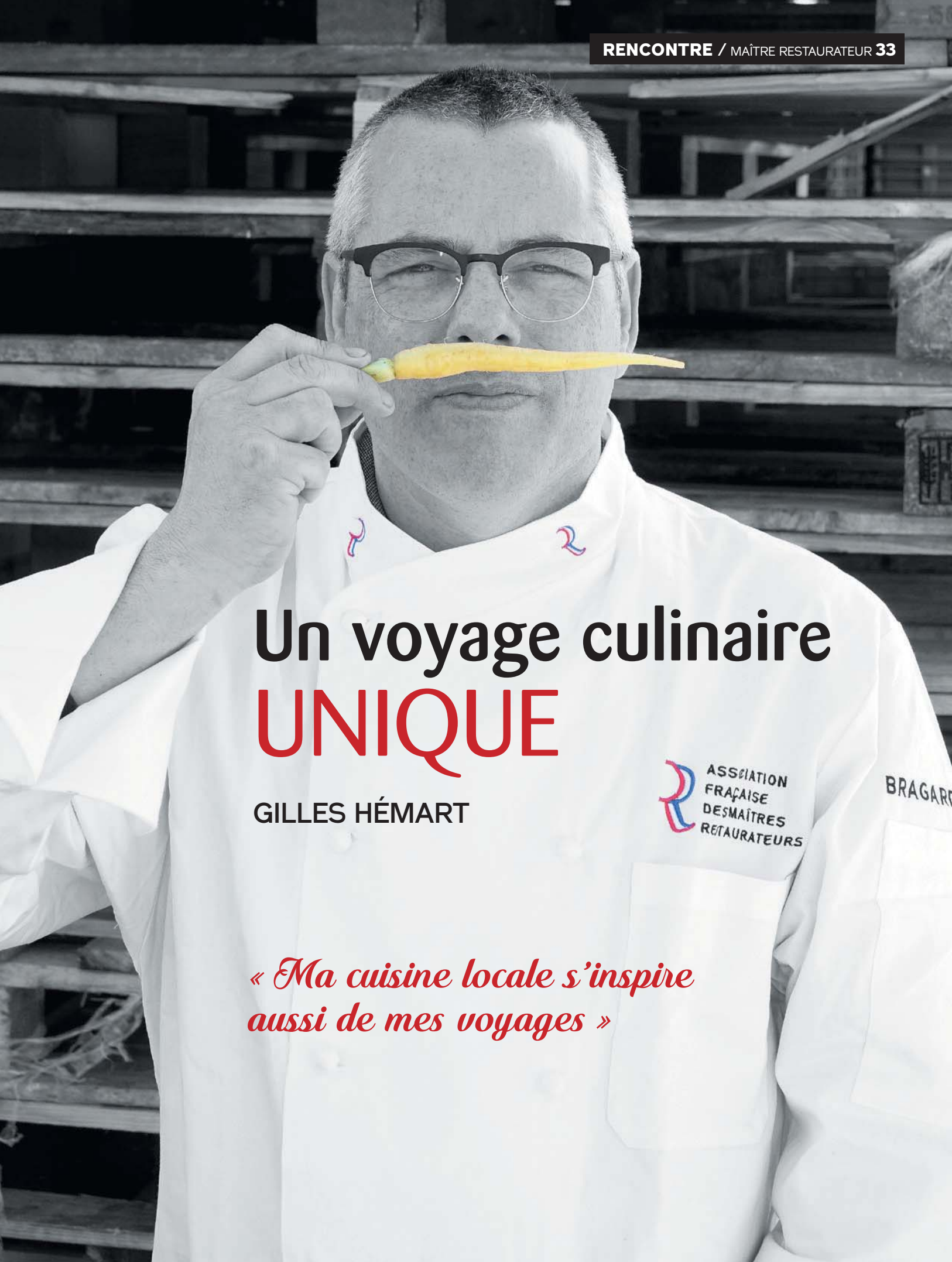
CHARVET

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

PARTENAIRE CUISSON DES MAÎTRES RESTAURATEURS

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

nouvelR – nouvelr.com – ©photos : Charvet, Peter Irman – mars 17



Un voyage culinaire UNIQUE

GILLES HÉMART

« Ma cuisine locale s'inspire aussi de mes voyages »

Gilles HÉMART *et Franck* GUIMON

L'ESCAPADE SAVOUREUSE TOURANGELLE

« Notre devoir de Maître Restaurateur c'est de réapprendre aux gens à bien manger »

Se faire un nom dans le monde de la gastronomie lorsqu'on est autodidacte relève parfois du défi. C'est pourtant ce que réalise de belle manière et depuis dix ans, le chef de l'Escapade Gilles Hémart aux côtés de Franck Guimon, maître restaurateur. Un tandem qui a tout pour réussir puisque ce dernier, a débuté au Château d'Artigny puis chez Jean Bardet à Tours avant de rejoindre la Suisse puis les Antilles, le château de Beauvois et la Côte Saint-Jacques à Joigny (89). Responsable restauration et sommellerie jusqu'en 2005, à l'Arc-en-Ciel, le restaurant de l'Hôtel Radisson SAS de Lyon , il revient dans sa Touraine natale et ouvre le restaurant Cap Sud, rue Colbert, devenu début 2015, l'Escapade. En cuisine c'est Gilles Hémart qui officie. Au départ, cet ancien militaire, sous officier de la Légion n'a pas vraiment il l'avoue lui-même, le profil académique pour évoluer en cuisine : « j'*ai un joli parcours mais difficile, c'est en effet très compliqué de se former seul. Ce que les jeunes apprennent en deux ans de CAP ou de BEP, moi, je l'ai fait en 5 ou 6 ans* ». Avec pour seule référence une mère cuisinière, et surtout et avant tout, une passion sans faille pour le beau produit, il s'est pourtant construit un savoir-faire et un style bien à lui dans ce qu'on appelle : la cuisine fusion. D'abord Patron de bistrot de village, à Varetz, près de Brive-Lagaillarde, il devient chef au Jardin de Chaumont (Chaumont-sur-Loire) et enfin rejoint la cuisine du restaurant Juanita Banana à Tours (aujourd'hui Le Barju). La cuisine de Gilles Hémart est une palette de couleurs en évolution permanente. Parce qu'il a beaucoup voyagé, il s'inspire surtout de ses découvertes en paysages, parfums et atmosphères.

1

2

3

1. Mousse de fèves vanille-pistaches aux éclats de meringue bouillon de pomme et sorbet citron-estragon

2. Lamelles de carottes séchées et mousse chocolat blanc aux herbes en millefeuille

3. Filet mignon de porc « Roi Rose de Touraine » laqué au soja râpé de chou-fleur, jus boisé et oignons maturés

4. Sablé aux herbes sauvages et royale de légumes chutney de Chogghia-cramberries et senteurs de coquelicot

A Tours, dans le quartier Colbert, la cuisine fusion a son adresse. Le restaurant l'Escapade, de Franck Guimon avec en cuisine le chef Gilles Hémart, invite les gourmets à un voyage culinaire unique et plein de fantaisie.

À l'image du nom du restaurant, la carte du chef invite à une escapade joyeuse et extraordinairement goûteuse : sablé aux herbes sauvages, royal de légumes, monté avec un chutney de Ciogga (radis), Crumberries et petites senteurs de coquelicot ; foie gras de canard aux kumquats et poivre de Sumac, servi avec une compotée de mandarine, un parfait glacé à la mandarine accompagné de quatre quarts aux agrumes et poivre ; lamelles de carottes séchées montées comme une feuille, mousse de chocolat blanc aux herbes. Et pour ce travail de qualité, les produits sont choisis avec soin auprès des producteurs de la région et notamment les vignerons, avec lesquels Franck Guimon, travaille en direct. Dernier domaine inscrit à sa carte, le Rocher des Violettes tenu par Clémence et Xavier Weisskopf, installés à Montlouis sur Loire et qui produit 13 hectares en appellations Montlouis et Touraine.

Franck Guimon, lui, fait partie de ces Maîtres Restaurateurs militants, pour qui le bien-manger est avant tout « *un apprentissage* ». « *Les clients sont habitués depuis une quinzaine d'années à manger moins bien et plus rapidement, et lorsqu'on leur sert une cuisine faite maison, avec des produits frais, dans le respect des produits et des cuissons, les clients ne sont pas convaincus. Certains pensent qu'on ne sait pas cuisiner.* » Et si la cuisine de Gilles Hémart est audacieuse, c'est en partie pour susciter de nouveau la curiosité et développer ce patrimoine culinaire hérité de la cuisine à la Francaise. « *Notre devoir en tant que Maître Restaurateur, c'est de crédibiliser de nouveau notre métier et de réapprendre aux gens la vraie façon de manger. Ce titre est un début de légitimité retrouvée* ».

« Développer à nouveau ce patrimoine culinaire hérité de la cuisine à la Française »

4

BIOS EXPRESS

Gilles Hémart

2000
1er poste de chef restaurant l'Antant à Varetz (Corrèze)

1970
Naissance à Paris

2009
Entrée à Cap Sud, puis à l'Escapade

Franck Guimon

1987
1er Poste a responsabilité au Château d'Artigny (37)

2005
Achat de Cap Sud naissance de l'Escapade au meme endroit

1970
Naissance à Versailles

1995
1er poste de Mâitre d'Hôtel Domaine de Beauvois

2014
Obtient le titre de Maître Restaurateur

LES ETOILES DE MOUGINS

Plus de 100 chefs venus des cinq continents font le déplacement chaque année jusqu'à Mougins pour participer à ce grand rendez-vous annuel. Une ambiance unique, cosmopolite, chaleureuse qui favorise les rencontres et les échanges autour d'une même et unique passion, la Gastronomie !

Tournus Equipement participe à cette nouvelle édition des Etoiles de Mougins les 22, 23 et 24 juin en équipant les ateliers et les espaces concours avec des équipements inox et des armoires de maintien en température Roll'Service.

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Xavier WEISSKOPF

LA RELÈVE DE L'APPELLATION MONTLOUIS

A Dierre (37), le jeune vigneron Xavier Weisskopf cultive une quinzaine d'hectares de vignes en bio et en appellation Montlouis et Touraine.

Xavier Weisskopf, fait partie de la jeune génération de vignerons qui font revivre depuis quelques années les vins de Montlouis, aux côtés de Damien Delechenau, nouveau président du Syndicat depuis 2017. Son Domaine, Le Rocher des Violettes situé à Dierre, est l'une des belles références de l'appellation. Né dans l'Oise et arrivé en Touraine en 2005, Xavier Weisskopf découvre son métier sur le tard à Chablis, se forme à Beaune et devient vinificateur à Gigondas, au château Saint-Cosme. Il y a 13 ans, il rachète les 7 hectares de vignes du Domaine sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, ainsi que les caves à Amboise. En 2014, afin de rationaliser le travail des vignes, Xavier et son épouse Clémence, se rapprochent de leurs parcelles et déplacent le domaine à Dierre. Quatre personnes travaillent aujourd'hui sur l'exploitation, qui s'étend désormais sur 15 hectares. Xavier Weiskopf produit son vin sous deux appellations : Montlouis en principal et Touraine, sur 3ha. À cela s'ajoutent quelques parcelles (1,5ha) en Vins de Pays Val de Loire. Côté cépages, le domaine en produit cinq : Chenin pour les Montlouis ; Côt, Cabernet franc, Gamay pour les Touraine et Pinot noir, et enfin Chardonnay pour les Vins de Pays du Val de Loire IGP.

Tout comme la moitié des vignerons de l'appellation, Xavier choisit de cultiver ses vignes en bio. La vendange se fait manuellement, en utilisant des petites caisses pour limiter l'oxydation. Chaque terroir est vinifié séparément. Au final Le Domaine du Rocher des Violettes, présente une sélection de 7 cuvées : 5 vins en appellation Montlouis (Touche Mitaine, La Negrette, Les Borderies, Pétillant et Le Grand Poirier) et 2 en appellation Touraine Côt Vieilles Vignes et Cabernet Franc. Avec un rendement de 30hl/h, la production totale *« sur les bonnes années »* peut atteindre les 80 000 bouteilles. Les vins de Xavier Weisskopf se retrouvent chez près de 600 restaurateurs grâce à son réseau d'agents. *« De temps en temps nous allons à la rencontre des chefs locaux. C'est ainsi que nous avons découvert Franck Guimon, maitre restaurateur à Tours à l'Escapade, avec qui nous travaillons depuis bientôt 8 ans ».* Une fidélité qui confirme la belle notoriété de tous ses vins en France comme à l'étranger.

© X.Weisskopf

LE ROCHER DES VIOLETTES

34, rue de la roche
37150 DIERRE

•

lerocher desviolettes.com

BRAGARD

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Bragard, partenaire de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

50, rue Léo Valentin
88000 Épinal - France
Tél. 03 29 69 10 10
contact@bragard.com

www.bragard.com

RENÉ & MAXIME MEILLEUR

En 40 ans de travail passionné, René Meilleur et son fils Maxime ont réussi avec talent à créer un empire gastronomique aux valeurs familiales profondes et à *« accrocher à leur vestes de Chefs »* les si rares et prestigieuses trois étoiles au guide Michelin. Quel chemin exemplaire parcouru depuis le champ de pommes de terre acheté en 1976 par René pour en faire un restaurant de raclette, de fondue et de tartes à la myrtille pour sustenter les skieurs affamés du *« Domaine des 3 Vallées »* ! Portée par une passion gastronomique commune, forte et identitaire de leur terroir, alliée à une petite touche de folie assumée qui donne à la Bouitte (la petite maison en savoyard) une valeur particulière, le père et le fils sont profondément touchants de gentillesse, de vérité et de talent sans artifice. Leur complémentarité, leur osmose même, est rare, humaine, en cuisine comme dans la vie pour ces 2 autodidactes de génie. René, l'initiateur, le bâtisseur, l'artiste, le poète de la gastronomie, l'infatigable, le révélateur d'émotions, à l'imagination et aux défis sans limites ! Maxime, le sportif de haut niveau qui retrouve dans la gastronomie les codes, les valeurs et la rigueur du sport qui lui sont chères. Le challenge, le dépassement de soi, l'exigence, l'esprit d'équipe, l'endurance, et aussi celles d'une famille, dans le travail en cuisine.

Le lieu est enchanteur, l'accueil authentique, mué par une force presque invisible de recherche de la perfection et de l'excellence. Rien n'est dû au hasard, tout est maîtrisé, des détails du décor à l'ambiance magique qui s'en dégage. Une perfection que l'on retrouve dans les assiettes et qui nous ouvre toutes les saveurs de cette Savoie parfois peu connue. 2003, 2008, 2015 : 3 années qui marqueront l'histoire gastronomique de la famille Meilleur, chacune auréolée d'une étoile de plus ! Du célèbre Foie gras de canard, Galette de maïs au miel et réduction de vieux vinaigre, LE plat emblématique qui n'a jamais quitté la carte du restaurant, de la Truite cuisson au bleu beurre frais fondu et sauce mousseline acidifiée, la Rissole au safran des Granges, le Crozet au beaufort « *façon risotto* » Girolles et oseille des bois ou encore l'incontournable dessert « Le lait dans tous ses états », l'expérience est puissante, inoubliable, addictive ! Dans la création et l'incroyable inventivité des recettes, pas de cadre trop établi, la liberté plutôt, celle de répondre à l'offrande inépuisable et infinie des produits de la nature. A la Bouitte, on y revient comme un rituel familial où l'on retrouve une bienveillance et une générosité sans limites. « Le vrai luxe c'est le temps » dit Maxime, « celui de passer du temps avec ses clients ». René lui nous confie l'œil amusé et franc que : « *Nous ne sommes peut-être pas les meilleurs, mais nous sommes les seuls à savoir faire ce que nous proposons à nos hôtes* ». Cette cuisine taquine, gourmande et précise, mais sans artifice inutile, invite au questionnement avec plusieurs degrés de lecture.

« À la Bouitte, faire partie de la grande famille des Maitres Restaurateurs, c'est défendre une qualité de produits et un savoir faire sans faille. « Restaurer » un client, c'est lui offrir ce que la cuisine a de plus pur, de plus véridique, de plus gouteux. Fait maison, pour nous, cela signifie aussi fait avec amour, sans tricher, à aucun niveau. Nous qui essayons « toucher » nos clients avec une cuisine dont nous espérons qu'ils se souviendront, le faire dans le respect des valeurs des Maitres Restaurateurs est une évidence de longue date ».

Et l'on se dit que, quand le don gastronomique devient le don de soi accompagné de sommets de gentillesse, dans un cocon de bonheur fait pour le partage, alors on sait que l'on est chez les « *Meilleurs* ».

À bientôt amis chefs !
SÉBASTIEN RIPARI

Hôtel Restaurant LA BOUITTE
Hameau de St Marcel • 73440 St Martin de Belleville
04 79 08 96 77 • info@la-bouitte.com

© Alban Couturier

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 :

lebureaudetude.com
facebook.com/ripari

TerreAzur
groupe pomona

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

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

© conception création : partago - crédits photo : Catherine iwanon, Francis Apesteguy

LES VINS ET LES FROMAGES

Les vins ou les fromages français pourraient à eux seuls représenter le patrimoine gastronomique, culturel et culinaire de la France. Avec 1200 spécialités référencées officiellement par le CNIEL, et 46 AOP, les fromages français sont la référence mondiale. Cru, cuit, au lait de vache, de brebis ou de chèvre, à pâte pressée cuite, à croûte fleurie et encore bien d'autres, c'est la diversité.

Riches en protéines et leader indétrônable de la teneur en calcium. Les protéines et le calcium sont indispensables au maintien de la masse maigre (os et muscle), mais aussi un allié pour la satiété. On ne lui reprocherait que sa teneur en matière grasse et en sel, mais dans le cadre d'une alimentation équilibrée sa consommation est recommandée.

Méfiez-vous des rumeurs à la mode : Aucune contre-indication pour consommer des produits laitiers ! Rappelons que *« les produits laitiers sont nos amis pour la vie »*...

Les fromages de chèvre, comme ceux que nous retrouvons en Touraine sont particulièrement plus riches en protéines. Ils s'accompagnent d'ailleurs à merveille en fin de repas d'un verre de vin rouge de Touraine. Les bienfaits des polyphénols du vin rouge ne sont plus à prouver, bien évidemment à consommer avec modération, et, avec le fromage, cette alliance détient une association de protéines, calcium et antioxydants bénéfique pour la santé. Et pour parler de cette belle région de Touraine, une part de fromage de chèvre accompagnée d'un verre de vin rouge, pour la santé et pour la Touraine.

PASCAL NOURTIER

pnourtier@gmail.com
nutritionniste-paris.com

05/2017. Création AJG. Réalisation ComeBack Graphic. Edité par Pomona, S.A. au capital de 6.567.380 € - 552 044 992 RCS Nanterre. Crédits photos : AJG.

FILIÈRE RESTAURATION
PassionFroid

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS POUR LES CHEFS

L'AFFINEUR DU CHEF

PAR XAVIER THURET
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Xavier Thuret

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

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid
groupe pomona

www.passionfroid.fr

LES FROMAGES JACQUIN

L'EXCELLENCE DES AOP RÉGION CENTRE

La Fromagerie Jacquin installée sur la commune de La Vernelle dans le Berry, produit les trois fromages AOP emblématiques de la région Centre : Valencay, Selles-sur-Cher et Sainte-Maure de Touraine.

C'est à Champcol dans le Berry, que la saga de la petite fromagerie artisanale Jacquin, créée par Adrienne et Pierre Jacquin, mère et fils, a débutée en 1947. Après un déménagement en 1995 sur le site de La Vernelle, l'entreprise s'est développée pour devenir aujourd'hui l'une des plus importantes fromagerie, production et affinage, du secteur. Sur 5000m² de surface de production, et 1500 m² d'entreposage et conditionnement, la famille Jacquin produit chaque année environ 1,5 tonnes de fromages de chèvres. Au croisement de trois AOP, Selles sur Cher, Valencay et Saint-Maure de Touraine, la fabrication des fromages répond à un cahier des charges strict : « le lait doit et provenir exclusivement des Fermes de la zone AOP », rappelle Romain Jacquin, directeur commercial de la fromagerie. La fromagerie a également une activité d'affinage & distribution de produits fermiers, pour les trois AOP et aussi pour le Pouligny Saint-Pierre Fermier et le Crottin de Chavignol AOP Fermier. La production est ensuite commercialisée via des réseaux traditionnels en boutique, et auprès des restaurateurs par le biais d'un partenaire historique le groupe POMONA Passion Froid.

« *Nous travaillons avec POMONA depuis bientôt 20 ans, explique Romain Jacquin. Nous sommes vraiment complémentaires en termes de clientèle professionnelle.* » La cible principale c'est bien sûr les restaurateurs, pour laquelle la fromagerie et Pomona ont développé une marque Affineur du Chef. « *C'est une sélection Pomona de produits haut de gamme qui concerne les trois produits phares de la région*. » Pour le reste la sélection se fait en fonction des demandes locales : Selles sur cher AOP traditionnel, Selles sur cher AOP fermier, Valençay AOP traditionnel, Pouligny Saint-Pierre AOP, Olivet Foin, Olivet Cendre, Olivet Poivre et Fromages du Pays. La fromagerie, à raison d'une livraison hebdomadaire, livre 4000kg de fromages par an au groupe.

FROMAGERIE JACQUIN

9, route de Meusnes
36600 LA VERNELLE

•

fromagerie-jacquin.com

© Maison Jacquin

OFFRE EXCLUSIVE CHR

Économies et confort : vous êtes servi !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Les solutions gaz propane Butagaz :

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

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

Programme Butaprimes : Financez vos projets de rénovation !

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

LE PROGRAMME BUTAPRIMES

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

APPEL NON SURTAXE

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

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

Butagaz

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

Vincent FAUCHER

LA VRAIE CUISINE DU CŒUR

Le 24 avril 2017, Vincent Faucher Maître Restaurateur au Saint-Jacques à Thorigné-sur-Dué terminait 3e de l'épreuve finale du Concours le Panier Mystère. Une belle récompense pour cet amoureux du terroir et des produits, né à Limoges, qui, après une vocation tardive en cuisine, a repris en 2006, une institution gastronomique à quelques minutes du Mans, et a réussi à imposer sa propre signature culinaire. Rencontre avec un chef militant du bien manger et forcément passionné.

Vincent Faucher, vous avez démarré à 21 ans votre formation de cuisinier. Quel a été le déclencheur ?

Déjà quand j'étais plus jeune j'étais constamment immergé dans cette culture du bien manger, des bons produits. On tuait nous même le cochon, on préparait nos volailles... Mes amis qui venaient manger à la maison me le disait constamment « *on mange bien chez toi, tu devrais te lancer dans la cuisine* ». J'ai donc relevé le défi, postulé à l'Institut Bocuse et fait une formation en deux ans de cuisine et de gestion.

Les premières années de votre parcours vous font rencontrer des chefs exceptionnels : Chauveau, Sinicropi, Pras..., notamment lors de votre premier stage...

Oui, Mon premier stage de six mois m'a marqué à vie c'était à La Belle Otero, le restaurant 2* du Carlton à Cannes (fermé en 2002, NDLR), chez le chef Francis Chauveau. J'y ai appris une autre cuisine, provençale, de la vraie orfèvrerie. J'y ai surtout forgé mon mental de cuisinier. Ce sont les premières rencontres au début d'une aventure qui sont les plus importantes.

Vous avez ensuite assumé divers postes, en saison notamment. Et puis il y a eu l'expérience au Maroc qui a changé votre vie...

Oui je suis parti au Maroc pour faire l'ouverture de restaurant Le Jad Mahal, aujourd'hui devenu le lieu des jetsetters de Marrakech. Et j'y ai rencontré ma femme, Karima et fondé ma famille. Et puis je suis rentré en France, faire l'ouverture du Clos des Cèdres à Bonnac-la-Côte, avant de reprendre à mon compte en 2006 l'hôtel restaurant Le Saint-Jacques à Thorigné-sur-Dué.

Aujourd'hui comment décririez-vous votre cuisine ?

C'est une vraie cuisine gourmande, bien dressée, jolie dans l'assiette. Elle s'inspire de mes souvenirs d'enfance, vécue à la campagne. Je ne suis pas partisan des mélanges systématiques. Je reste dans le vrai. Et surtout la connaissance des produits est au centre de mon discours avec les clients.

En 2011, vous avez obtenu le titre de Maître Restaurateur. Quelle importance revêt ce titre pour vous ?

Pour moi c'est un excellent moyen de véhiculer ma vision de la cuisine, une cuisine de produit. Et puis comme je me considère comme un militant, je ne peux qu'adhérer aux valeurs ce titre. Mon crédo c'est de réapprendre aux gens à manger et veiller à ce que la gastronomie française ne soit pas dans un futur proche, réservée à une élite.

BIO EXPRESS

1975
Naissance à Limoges

2002
1er poste de chef de cuisine au FISHPOT Saint Martin (Caraibes)

2006
Reprend L'hôtel restaurant le Saint Jacques à Thorigny sur Dué

2011
Obtient le titre de Maître Restaurateur

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

Stéphane Delétang, Maître Restaurateur,
« Le Lion d’Or » à Amboise (37)

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 comptable, sociale, juridique et fiscale des Cafés, Hôtels, Restaurants sur kpmg.fr

KPMG est partenaire de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs

KPMG

kpmg.fr

Crédit photo : Laurent Teisseire

FISCALITÉ DES MAÎTRES RESTAURATEURS

À QUELS DISPOSITIFS POUVEZ-VOUS PRÉTENDRE ?

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

Parmi les différents dispositifs fiscaux qui existent, trois crédits d'impôt sont particulièrement adaptés aux Maîtres Restaurateurs. Souvent méconnus, nous vous proposons de revenir sur ces trois mesures dont vous pouvez bénéficier.

1. Le Crédit d'Impôt Maître Restaurateur

Réservé aux restaurants dont **le dirigeant ou l'un de ses salariés** a obtenu le titre de Maître Restaurateur entre le 15 novembre 2006 et le 31 décembre 2017, le Crédit d'Impôt Maître Restaurateur est un avantage fiscal souvent trop peu utilisé. Ce crédit d'impôt est **égal à 50 % des dépenses engagées** au cours de l'année de l'obtention du titre et des deux années suivantes, **dans la limite de 30 000 €**.

Pour être éligibles, ces dépenses doivent permettre l'application de normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par un cahier des charges :

- Dotations aux amortissements
- Dépenses permettant d'améliorer l'accueil de la clientèle et des personnes à mobilité réduite (aménagement d'une terrasse, peinture de la façade, mobilier...)
- Dépenses en lien avec le cahier des charges du titre de Maître restaurateur et engagés à cet effet (dépenses vestimentaires, petits matériels, formation du personnel, dépenses relatives à l'audit, ...)

Le Crédit d'impôt est imputé sur l'impôt (IR ou IS) dû par l'entreprise au titre des années au cours desquelles les dépenses éligibles ont été exposées.
A noter : le renouvellement de votre titre de Maître Restaurateur pour 4 ans vous permet de bénéficier à nouveau du Crédit d'Impôt sur les dépenses éligibles engagées l'année du renouvellement de votre titre et les deux années suivantes !

2. Le Crédit d'Impôt pour la Compétitivité et l'Emploi (CICE)

Ouvert depuis le 1er janvier 2013 à l'ensemble des entreprises employant des salariés et étant imposées à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu d'après leur bénéfice réel, quel que soit le mode d'exploitation, et quel que soit le secteur d'activité, **le CICE est par conséquent accessible aux restaurateurs**. Ce dispositif a pour objet d'améliorer la compétitivité des entreprises **en diminuant le coût du travail des salariés rémunérés jusqu'à deux fois et demi le SMIC** (soit 3 700,67 euros bruts mensuels en 2017) et ainsi permettre aux restaurateurs de réaliser des efforts notamment en matière d'investissement, de formation et de recrutement. Calculé sur les rémunérations versées aux salariés sur une année civile, le CICE permet de réaliser **une économie substantielle de 7 % de la masse salariale en 2017**.
A noter : S'il ne peut pas être utilisé intégralement (en cas d'excédent), le CICE est reportable. Il peut servir au paiement de l'impôt dû au cours des 3 années suivantes.

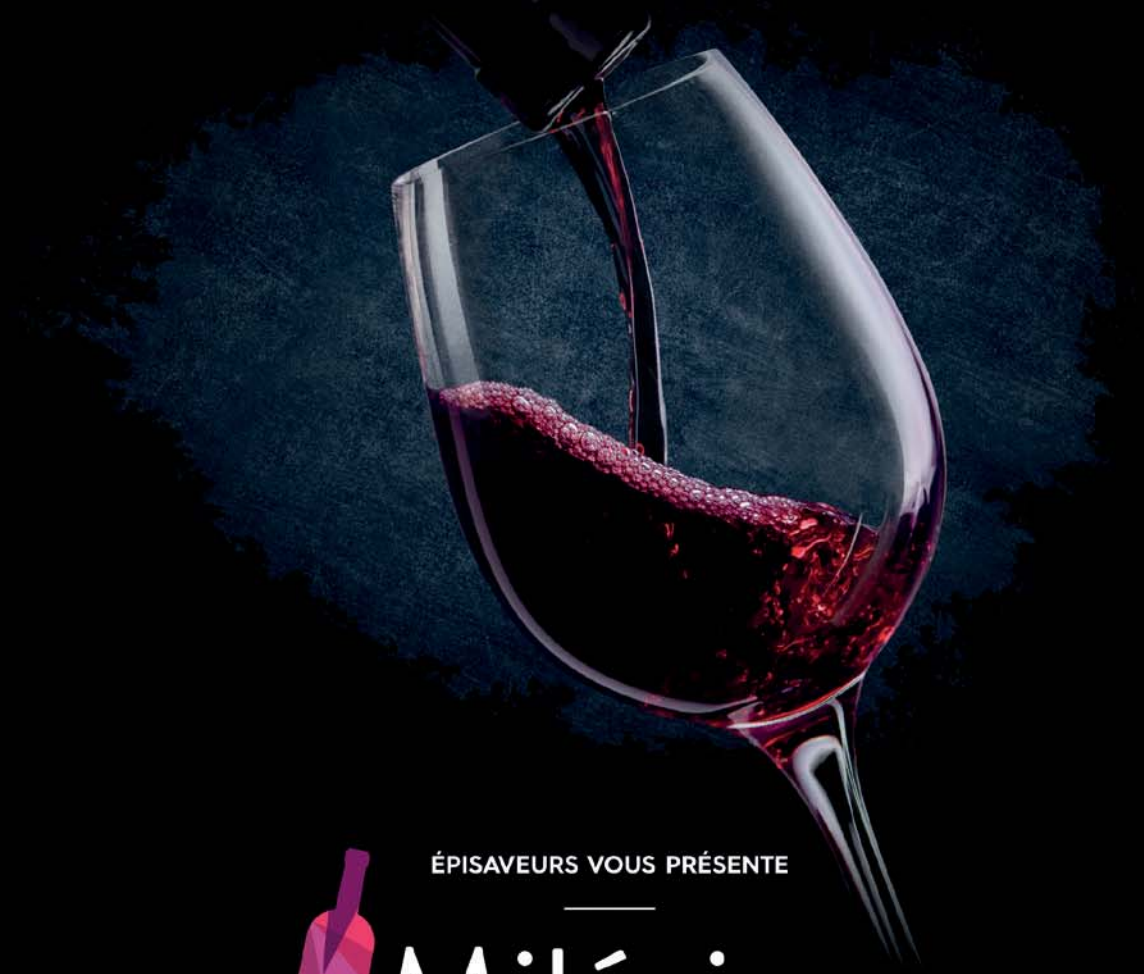
3. Le Crédit d'Impôt Apprentissage

Ouvert à toutes les entreprises, sans restriction, dès lors qu'elles accueillent un apprenti pour une durée minimum d'un mois, le crédit d'impôt apprentissage est une mesure particulièrement adaptée au secteur de la restauration. Cependant, depuis janvier 2014, le bénéfice du crédit d'impôt apprentissage est l**imité à la première année du cycle de formation et aux seuls apprentis préparant un diplôme d'un niveau inférieur ou égal à bac+2**. Il ne s'applique plus aux apprentis préparant des diplômes d'un niveau supérieur à bac+2 ou en 2e ou 3e année de leur cycle de formation. **Le crédit d'impôt est égal à 1 600 euros** multiplié par le nombre moyen annuel d'apprentis. Le temps de présence d'un apprenti dans l'entreprise au cours d'une année est calculé en mois, et chaque mois commencé est considéré comme un mois entier. En cas d'accueil d'un travailleur reconnu handicapé, d'un apprenti bénéficiant d'un accom-pagnement d'accès à la vie professionnelle ou d'un contrat de volontariat pour l'insertion, **le crédit d'impôt est majoré à 2 200 euros** en première année de cycle.
A noter : le crédit d'impôt apprentissage est plafonné au montant des dépenses de personnel des apprentis, minoré des subventions publiques reçues en contrepartie de leur accueil dans l'entreprise.

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 gestion de votre établissement au quotidien et vous aider à bénéficier des dispositifs fiscaux en vigueur.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

AMANDINE FRESNEAU ET DES PROMESSES D'AVENIR

Amandine est une jeune femme frêle et discrète. Ce qui ne l'a pas empêchée de se lancer dans la grande aventure qu'est le pilotage d'un domaine vinicole. Dans la famille Fresneau, on cultive des vignes en appellations Jasnières (chenin), sur Ruillé et Lhomme, et Coteaux-du-Loir (en blanc et rouge).

Amandine, il faut aller la chercher du côté de Marçon. Tout semble discret ici. Pourtant, Amandine est une sacrée petite bonne femme. Qui n'a pas hésité, aux côtés de son frère, Xavier, à relever le défi consistant de prendre la succession de son père, François. La tâche ne peut pas être simple pour elle, surtout face aux appellations de plus grosses cylindrées. Mais elle semble s'en moquer comme de l'an 40. Elle l'admet et cela plaît bien sûr à son père : *« Nous avons un bel outil de travail mais nous n'avons pas le droit à l'erreur ».* Amandine sait bien le parcours de son père : des débuts en 1975 ; une première location sur Marçon d'un hectare, puis une autre vigne de trente ares sur Jasnières, qu'il a dû arracher et replanter ; une première récolte sur cette parcelle seulement en 1981. Pas facile non plus, tout de même, à cette époque… Où il fallait également oser des initiatives. C'est François qui a soufflé à l'oreille de son père que la mise en bouteilles aurait du bon. Une révolution qui interviendra en 1988. *« C'était pour moi formidable de coller des étiquettes sur des bouteilles alors que, jusqu'alors, on considérait ce travail comme une perte de temps ».*

Ce fut, en tout cas, le véritable envol du domaine de Cézin. Qui compte aujourd'hui seize hectares dont presque trois sur la commune de Lhomme, en Jasnières, le reste en Coteaux-du-Loir dont pratiquement six de pineau d'Aunis et sept de chenin. Amandine connaît dorénavant parfaitement bien ses deux types de terroirs, argilo-calcaires et argiles à silex, que viennent compléter des graves sur les terrasses du Loir. Les rouges et blancs trouvent donc toute leur place chez Amandine. Qui s'inscrit dans cette volonté de réhabiliter le pineau d'Aunis, ce cépage aussi poivré que fragile.

Un véritable amour de la vigne

Amandine, elle, n'est pas restée les deux pieds dans le même sabot pour se faire sa place. Elle a passé trois mois en Australie. A même été caviste aux Caves de la Loire à Brissac-Quincé. C'est-à-dire salariée avec toutes les charges afférentes à cette fonction. *« Employée de base pour se faire une expérience ».* Elle s'est aussi affûtée en Bourgogne dans le contrôle des appellations avec, pour mission, de jeter un œil au respect de leur cahier des charges. Et a même occupé quelque temps des fonctions d'œnologue (puisqu'elle en a le diplôme) à Blaye, Chinon et Sancerre.

A 31 ans, cette jeune femme, on le voit, a un parcours déjà bien rempli. La vigne ? *« J'adore suivre son évolution. La voir grandir. C'est nous qui nous adaptons à elle, pas l'inverse. Il faut vraiment être à son écoute et pas un millésime ne ressemble à un autre. Nous l'aidons à bien se porter et à être belle. Sans en rajouter ».* Amandine poursuit le combat de la réhabilitation des vins des Coteaux-du-Loir dont elle veut montrer qu'ils n'ont rien à envier à ceux de Jasnières. Quant à la cote du pineau d'Aunis, elle la réjouit puisqu'elle traduit aujourd'hui une vraie reconnaissance de ce cépage pourtant *« sans couleur et pas facile à travailler ».*

© Photos : Jean Claude Bonnaud

Article tiré du livre de Jean-Claude BONNAUD, fondateur du magazine Le Vin Ligérien, « La Loire est en elle », aux éditions JCF Rives de Loire. Disponible sur commande (frais de port offerts) ou en librairies. Prix : 20 €. (jean-claude.bonnaud@levinligerien.fr)

GESTION CENTRALISÉE DES RÉSERVATIONS

- Logiciel de réservation
- Plan de salle

PRÉSENCE EN LIGNE ET AVIS

- Création de site web
- Module de réservation
- Avis clients vérifiés et e-réputation

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 ENVOYEZ UN E-MAIL À
anais@zenchef.com

*Offre valable pour tout abonnement souscrit avant le 30/09/2017

zenchef

4 SOLUTIONS ORIGINALES POUR FAIRE DES AVIS CLIENTS UN ATOUT POUR VOTRE RESTAURANT

Thermomètre de l'e-réputation d'un restaurant, les restaurateurs ne peuvent plus ignorer l'importance des avis. Zenchef, partenaire des Maîtres Restaurateurs, explique comment utiliser les avis clients à l'avantage de son restaurant.

1. Améliorer l'indice de confiance de votre restaurant

Avec Zenchef, 100% des gens qui sont venus dans votre restaurant, reçoivent un questionnaire de satisfaction. Les réponses sont ensuite publiées sur le site internet du restaurant. Résultat : votre site devient la source d'avis la plus fiable qu'il existe sur le web, générée par un flux important d'avis laissés. Google propose également cette donnée comme référence dans la section "Avis des internautes", à gauche de sa page de recherche, au même titre que les avis Facebook.

2. Boostez la communication de votre restaurant

En publiant des avis directement sur le site internet de leur restaurant, les restaurateurs peuvent en améliorer son référencement avec un contenu qui se rafraîchit à chaque nouvelle venue d'un client. Les avis possèdent aussi un fort pouvoir de recommandation. Il est donc important que vous utilisiez un outil qui vous permettra de récolter ces avis facilement pour les publier sur le site du restaurant, afin que de potentiels clients s'y réfèrent pour réserver dans votre restaurant.

3. Transformez la réponse aux avis en stratégie marketing pour attirer plus de clients

Que ce soit sur les sites d'avis comme TripAdvisor ou directement sur votre site internet, répondre aux avis permet de montrer que vous faite attention à l'e-réputation de votre restaurant. Si vous n'êtes pas d'accord avec ce qui est écrit, vous pouvez utiliser votre droit de réponse pour rétablir la vérité. Si le commentaire est positif, prendre le temps de remercier vos anciens convives sera une attitude appréciée qui pourra vous permettre de les voir réserver de nouveau dans votre restaurant ou de le recommander.

4. Utilisez les avis comme un outil de pilotage et de management

Suite à de nombreux commentaires mentionnant qu'il y avait trop de bruit dans le restaurant, Privé de Dessert à Paris a fait des aménagements acoustiques pour améliorer ce problème. Cet exemple montre que la lecture des avis clients peuvent permettre aux restaurateurs, qui n'ont plus de recul ou ne sont pas toujours dans l'établissement, de mieux cibler les points d'amélioration de l'approvisionnement des produits à la gestion d'une brigade.

FINALE DE LA 2e SAISON DU PANIER MYSTÈRE

24 AVRIL 2017

Quoi de mieux que le cadre idyllique et très professionnel de l'Institut Le Cordon Bleu Paris pour cette finale de la saison II du grand concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs. Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier avec 35 écoles implantées dans 20 pays, Le Cordon Bleu Paris forme plus de 20 000 étudiants chaque année.

Cette deuxième édition organisée par le magazine Terres de Chefs pour les Maîtres Restaurateurs, a permis une fois encore de mesurer la qualité des chefs de cuisine titulaires de ce titre d'Etat très exigeant. Pour cette finale, le panier contenait un lobe de foie gras d'origine France de la Maison Rougié, une volaille de Bresse et une poitrine fraîche de porc fumé fournis par PassionFroid, des langoustines proposées par TerreAzur qui a aussi, comme à l'habitude mis à disposition des chefs un marché des produits de saison.
Pour réaliser un plat salé en 5 assiettes sur le thème du Panier Mystère 100% frais, 100% brut, 100% Terroirs, c'est **Cédric BAYLE** qui s'est imposé comme le « **Maître restaurateur de l'année2017** ». Ce passionné de cuisine, aux fourneaux et à la tête d'un bel établissement niché en Isère, fait la fierté de nos chefs Maîtres Restaurateurs par son talent et sa générosité.
Il nous faut remercier aussi Georges BLANC, le chef triplement étoilé depuis plus de 36 ans, qui a accepté de parrainer cette édition et de présider le jury de dégustation. Sans oublier nos amis Maîtres Restaurateurs du jury technique qui ont magnifiquement encadré cette finale, citons Alain FONTAINE, commissaire du concours et chef du Mesturet à Paris, Pascal RAFFRAY, chef de la Table du Marais à La Fresnais (35) et Thierry VEROLA, chef de l'Affriolé à Paris. Clôturons cette page en rappelant que ce concours est organisé en collaboration étroite avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, présidée par Francis ATTRAZIC.

LES 10 FINALISTES DU CONCOURS

Cédric BAYLE
L'Xtrème • St-Jean-de-Bournay (38)

Jérôme CAZANAVE
Le Jarousset • Virargues (15)

Sébastien COLOMBIER
La Table d'Aimé • Rivesaltes (66)

Christophe DEGEILH
L'Atelier d'Avron • Perreux-sur-Marne (94)

Benoît DURIEUX
Le Bateau d'Émile • Serrières (07)

Anaïs DUTILLEUL
Les Fous de l'île • Paris 4e (75)

Vincent FAUCHER
Le Saint-Jacques • Thorigné-sur-Dué (72)

Eugène HOBRAICHE
Haut Bonheur de la Table • Cassel (59)

Jérôme JOUBERT
Le Rive Gauche • Joigny (89)

Rodolphe REGNAULD
L'Auberge du Pont • Pont-du-Château (63)

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

WWW.EBERHARDT-PRO.FR

AGENT DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE
18 RUE DES FRÈRES EBERTS \ BP 30083 \ F-67024 STRASBOURG CEDEX 1

Retrouvez nous aussi sur Facebook

INFRA.FR

PASCAL **COSNET**

ÉLEVEUR DE POULARDES DE LUXE

Pascal Cosnet, est éleveur de volailles à Coulans-sur-Gée dans la Sarthe. Ses marques de poularde La Cour d'Armoise et Poularde du Patis, du nom de la ferme, séduisent depuis 12 ans la communauté des chefs étoilés et des tables de qualité, partout en France. Portrait de celui qui fait de la volaille un plat d'exception.

Alain Passard, chef triplement étoilé, le surnomme *« le sorcier de la volaille »*, et pour cause, il ne jure que par cet homme quand il s'agit de se fournir en poulardes. L'histoire de Pascal Cosnet, issue de six générations d'éleveurs de poulardes, a basculé un jour de 2005 sur la place des Jacobins au Mans. Ce jour-là le chasseur de produits d'Alain Passard vient me voir et me commande des poulardes *« le chef veut faire un essai ! »* Depuis ce jour, les volailles de Pascal Cosnet sont plébiscitées par les plus belles tables : *« nous travaillons avec le boucher Hugo Desnoyer, avec Potel et Chabot, nos poulardes d'armoise sont même servies dans les restaurants de l'Orient Express et à Roland Garros ! »* Des distributeurs nationaux comme Terroir d'Avenir, JA Gastronomie ou encore Lesage et Fils ont aussi été séduits par leurs qualités exceptionnelles.

PASCAL COSNET

•

La Cour d'Armoise, Le Patis
72550 Coulans-sur-Gée
02 43 88 84 27

Sarthois d'origine, Pascal Cosnet est fils d'agriculteur. Aîné d'une fratrie de neufs enfants, il grandit au milieu des arbres fruitiers et des volailles. Humblement il avoue son attachement profond au respect de la nature et des bêtes, dont il s'occupe avec l'aide de son fils Thibaud, avec bienveillance, jusqu'à leur dernier instant. La véritable entreprise familiale du Patis est composée de 7 personnes à plein temps dont l'épouse de l'éleveur, Marie-Agnès.

Mais le secret de la qualité de La Cour d'Armoise, du nom d'une des herbes utilisées dans l'alimentation des animaux, réside dans l'usage raisonné de la biodiversité. Prendre le temps, voilà le secret. *« Ici nous ne faisons pas d'élevage industriel : nos poulardes proviennent de souche à croissance lente, issues de croisements de races anciennes »*. Les belles volailles grises et rousses de Pascal Cosnet ont toutes une vie de princesse. L'exploitation compte entre 5 et 6000 poulardes et pintades, élevées au grand air, nourries avec un mélange produit sur place, de blé, maïs et colza, le tout cultivé en agriculture raisonnée : *« Notre exigence c'est la qualité et la régularité des produits, explique-t-il. C'est la condition pour travailler avec les grands chefs »*.

L'autre point fort, les décoctions de plantes ingérées tout au long de l'année par les volailles et qui donnent à leur chair ce goût si particulier, organique, imparable. *« Pour renforcer leur immunité, nous ajoutons une trentaine de plantes sauvages saisonnières en permanence dans l'alimentation, cueillies sur un site 100% naturel ».* Cet attachement à l'animal et à son environnement, c'est sans doute ce qui a séduit il y a six ans le maitre restaurateur Vincent Faucher, chef du Saint-Jacques à Thorigné-sur-Dué. *« J'ai découvert les volailles de Pascal sur le marché des Jacobins au Mans. Ce jour-là il m'a offert une de ces poulardes en me disant : je te l'offre, amuse-toi avec ! Depuis je propose systématiquement ses poulardes à la carte comme un produit d'exception »*.

Le guide MICHELIN

Une ambiance feutrée et raffinée
où vous pourrez déguster
des **mets de grandes qualités**.

1Place du Cheval Blanc
41600 Yvoy le Marron
Tel. : 02 54 94 00 00
aubergeduchevalblanc.com

Auberge du Cheval Blanc
HOTEL RESTAURANT
★★★

LE SAINT - JACQUES

Hotel & Restaurant

**Du frais, du local,
de la passion,
du partage
et de l'authenticité.**

Place du Monument
Thorigné sur Dué 72160
Tel. : 02 43 89 95 50
hotel-sarthe.fr

JÉRÉMY RENAULT
UN MARAÎCHER DE QUALITÉ

Installé sur la commune de Chouzé sur Loire, Jeremy Renault a repris en 2008 l'exploitation maraîchère familiale, Sainte-Rennes. Il y cultive en plein champs de nombreux fruits et légumes.

De la route, on aperçoit encore les bâtiments d'origine de la petite ferme familiale. Aujourd'hui et depuis trois générations, l'exploitation s'est fortement développée : les champs de culture s'étendent sur 40 hectares et 7 hectares sous serres. Jeremy Renault, 35 ans, cultive tous types de légumes au gré des saisons: fenouil, poireaux, carottes, salades, panais, rutabagas, et autres navets ou choux, ... Au total, une cinquantaine de variétés est produite chaque année sur l'exploitation. Dans la région, l'exploitation Sainte-Rennes est aussi connue pour sa production de fraises cultivées, elles aussi, en pleine terre et en mode bio. Chaque saison, il en sort à peu près 5 tonnes par semaine de Mara des Bois, Ciflorettes et Gariguettes. Jeremy Renault a choisi l'agriculture raisonnée pour développer sa production ce qui lui garantit une bonne rentabilité toute l'année, tout en respectant l'environnement. Un gage de qualité qui lui permet, depuis deux ans d'être partenaire avec TerreAzur du groupe Pomona, pour qui il fournit 300 tonnes de fruits et légumes par an.

JEREMY RENAULT

•

2 rue Ste Rennes
37140
Chouzé sur Loire

enomatic®
wine serving systems

à partir de
60 € HT / mois

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

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

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

L'AUVERGNAT DE PARIS, 135 ANS D'HISTOIRE…

C'est le 14 juillet 1882 que paraît le premier numéro de L'Auvergnat de Paris, à l'initiative de Louis Bonnet, natif d'Aurillac. Il y défend les idées socialistes et républicaines de l'époque. À la fin du XIXe siècle, la communauté auvergnate est déjà nombreuse à Paris. Les ressortissants du Massif central quittent progressivement leurs campagnes pour venir grossir le prolétariat parisien. Ils sont frotteurs de parquet, porteurs d'eau, ferrailleurs et, bien sûr, bougnats. Immigrés de l'époque, ils reçoivent peu de considération de la part du reste de la population. Louis Bonnet, visionnaire, imagine alors de fédérer cette communauté et de développer l'entraide en son sein tout en assurant aux Auvergnats de Paris un lien avec le pays natal.

Peu à peu, L'Auvergnat de Paris devient la voix du peuple du Massif central dans la capitale. Il réunit de célèbres plumes dont celle du célèbre Émile Zola, de Jules Vallès. En 1913, peu avant la Grande Guerre, Louis Bonnet va s'éteindre. Le fondateur de L'Auvergnat de Paris, obtint une rue parisienne à son nom quatorze ans après sa mort, en 1927. Elle se situe dans ce 11e arrondissement qui lui était cher, entre Belleville et la rue de l'Orillon.

À la fin de la première guerre mondiale, L'Auvergnat de Paris va connaître ses riches heures. Le réseau du journal s'étoffe. Dans la moindre localité du Massif central, l'hebdomadaire dispose d'un ou de plusieurs correspondants qui chroniquent la vie du village dans ses moindres détails.

Après une interruption sous l'occupation, le titre reparait dès 1945 et accompagne l'essor que prennent les Auvergnats de Paris dans le monde de la brasserie. Entre les années quatre vingt dix et les années 2000, le journal quitte le giron de la famille Bonnet. Il connaît alors une période difficile et doit se remettre en question.

Il faudra attendre novembre 2009 pour que Michel Burton, propriétaire d'un groupe de presse professionnelle qui publie notamment la Revue des Comptoirs et la Revue des Tabacs, rachète le titre. Confirmant l'ancrage dans les CHR parisiens, Michel Burton a réorienté le journal vers l'Auvergne, et notamment vers son terroir. En revenant aux fondamentaux et à l'esprit auvergnat, en trouvant un nouveau ton, plus direct, incisif, sans langue de bois, le journal a pu retrouver une audience. Après son décès son fils, Nelson, a repris le flambeau, il y a un an. L'hebdomadaire, qui soufflera ses 135 bougies, le 14 juillet, évolue désormais dans un nouveau groupe de presse, Au Cœur Des Villes.

L'AUVERGNAT DE PARIS

Journal des Émigrants du Centre

BUREAUX : PASSAGE HENRI IV

Directeur : LOUIS BONNET

L'Auvergnat de Paris

LA MORT DU PAYSAN

NOTRE PROGRAMME

DES CAISSES ENREGISTREUSES CERTIFIÉES

VOTRE ASSURANCE SECURITÉ

Dernière ligne droite, avant le 1er janvier 2018

Ces produits sont certifiés par : AFNOR Certification 11, rue de Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT.

JDC & Haxe Direct
Normandie & Occitanie

36 agences au national
et **700 collaborateurs**
depuis **près de 30 ans**

www.jdc.fr/afmr

0 800 200 314 Service & appel gratuits

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Bénéficiez de tarifs préférentiels

THIERRY VEROLA UN MAITRE RESTAURATEUR ENGAGÉ

Thierry Vérola est Maitre Restaurateur depuis 8 ans. Son restaurant L'Affriolé est un bistrot « gastronomique » qu'il a ouvert au début du siècle avec sa femme Maria.

Il s'agit pour lui par sa cuisine « d'affrioler », d'attirer par quelque chose d'appétissant de séduire, de mettre en joie. Il fait découvrir à ses clients des produits, des saveurs nouvelles comme les croquettes de pied de cochon avec une sauce tartare, ou encore en hiver, des petits pâtés de coquelet farci au foie gras. Actuellement il propose un délicieux suprême de poulet avec pommes darphin et petits pois carotte ou encore des encornets rôtis aux épinards et pleurotes.

Restaurateur engagé, il a été parmi les premiers à adhérer à la démarche « Bon pour le climat » qui correspond à ses valeurs. Il ne travaille que des légumes de saison en circuits courts. Il est aussi détenteur du label du CERVIA : *« Produits d'ici, cuisinés ici »*.

L'AFFRIOLÉ
17 rue Malar
75007 Paris
•
laffriole.fr

Tout est fait maison. La carte change très régulièrement et, constatant une demande accrue d'assiettes végétariennes, il est ravi de l'arrivée des asperges, des petits pois et des premiers fruits rouges. Thierry Vérola propose des vins de petits producteurs comme un vin d'Auvergne, sa région d'origine : « Osez le vin d'Auvergne ». Le restaurant est ouvert midi et soir, du mardi au samedi.

Proche de la Tour Eiffel et des Invalides la clientèle est composée d'habitués et de touristes, il a de ce fait subi de plein fouet les conséquences négatives des attentats. Enfin, Maria et Thierry Vérola s'impliquent dans plusieurs actions caritatives comme « Les amis de Mikhy », action soutenue par les Chefs au Grand Cœur, qui aide des enfants atteints de tumeurs cérébrales, et « Les Petits Princes » association qui concrétise les rêves d'enfants malades comme celui de passer une journée en cuisine avec un grand chef. Récemment il a ainsi accueilli dans sa cuisine un 10e enfant.

DE LA PLANÈTE À LA FOURCHETTE

Ethic Ocean

UNE FORMATION ADAPTÉE À LA RESTAURATION D'AUJOURD'HUI APPROVISIONNEMENT DURABLE, DÉVELOPPEMENT DURABLE APPLIQUÉ, VISITE SUR SITE...

Vous êtes Maître Restaurateur, Chef de cuisine, ou vous occupez tout autre emploi dans le secteur de la restauration professionnelle ?

Vous souhaitez :
- Mieux comprendre ce que signifie le développement durable dans le secteur de la restauration.
- Un établissement en phase avec vos valeurs.
- Optimiser la gestion de votre établissement.
- Rassurer votre clientèle de plus en plus soucieuse des enjeux sociétaux.
- Fédérer votre équipe et vos clients autour de vos engagements.

Ethic Ocean (anciennement SeaWeb Europe) vous propose, en partenariat avec Ethic&Mat, une formation appliquée et concrète adaptée à vos besoins.

Nos plus :
- Une expertise reconnue sur le sujet complexe des ressources de la mer
- Une connaissance du secteur de la restauration pour vous aider à vous approprier ces enjeux.
- Des liens précieux avec de nombreuses parties prenantes.

Intéressé ?
Pour toute information : **contact@ethic-ocean.org**

THIERRY BRETON

Chef engagé :
Originaire de Rennes, Maître Restaurateur, Thierry Breton travaille dans le milieu de la restauration parisienne depuis 30 ans (Chez Michel, Casimir...). Sensible aux enjeux environnementaux, le chef n'hésite pas à proposer à sa carte des poissons méconnus et durables, comme la *« vieille »*. Ses principaux critères d'achat sont le prix bien sûr, mais également la provenance du produit et sa durabilité.

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

PROTECTION VOL PRO

TÉLÉSURVEILLANCE

CAMBRIOLAGES, AGRESSIONS,

ON VEILLE POUR VOUS !

ALARME CONNECTÉE
ET TÉLÉSURVEILLANCE 24H/24

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

Une offre partenaire
ASSOCIATION FRANÇAISE
DES MAÎTRES RESTAURATEURS

RENDEZ-VOUS
DANS LES CAISSES DE CRÉDIT MUTUEL

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

www.creditmutuelprotectionvol.com

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

Crédit Mutuel

LA BELGE NATHALIE VANHAVER

REINE MONDIALE DES FROMAGES À TOURS

La 3e édition du Mondial du Fromage, qui se tenait à Tours du 11 au 13 juin dernier, au Centre International des Congrès Le Vinci, a décerné le titre de Meilleur Fromager du Monde à la Belge Nathalie Vanhaver.

Créé en 2013 sous l'impulsion du fromager affineur Rodolphe Le Meunier (MOF Fromager et Meilleur Fromager International à l'International Caseus Award en 2007), le Mondial du Fromage est un des évènements attendu en région Centre Val de Loire.

Cette année ils étaient 200 exposants représentant 30 pays, venus exposer près de 600 variétés de fromagers et produits laitiers. Pour ces professionnels venus d'Europe (Allemagne, Italie, Pays-Bas, ...) de Suisse mais aussi d'Israël, de Chine, du Japon ou encore du Brésil, ce mondial est une source de contacts et d'affaires très productives. *« Ce salon est à la base une rencontre pour les professionnels, confirme Denis Schwok, directeur de Tours Evénement, créateur et organisateur de la manifestation. On y croise, des producteurs, des fournisseurs de plus en plus nombreux qui viennent faire du business. Vu le nombre croissant de participants, nous avons dû utilisé les quatre niveaux du Vinci pour accueillir tout le monde »*.

« faire du fromage un produit tendance à déguster et accessible à tous »

Ce salon c'est aussi un rendez-vous de passionnés. Point fort du Mondial, le concours du Meilleur Fromage. Au cours d'une battle de près de 6 heures, 10 candidats représentants cinq pays dont la France, se sont affrontés pour réaliser de la plus belle des manière la batterie de tests imposés : réalisation d'un plateau de fromages — achetés la veille pour un budget identique de 150€ aux Halles de Tours — ; questionnaire de culture générale sur les produits laitiers et fromagers, découpe calibrée de fromage en un temps chronométré et enfin une sculpture sur fromage. En 2015, un français Fabien Degoulet, montait sur la première marche du podium ; cette année, la Belgique lui a ravi la place en or, séduisant un jury composé de professionnels et présidé par Rodolphe le Meunier. *« J'ai souhaité travailler sur l'idée des trois éléments indispensables à la fabrication du fromage : le feu, l'air, la terre et l'eau. Je suis ravie de cette victoire, pour ma troisième participation à ce Mondial »* déclarait la belge reine du fromage à Tours.

Le plateau de Nathalie Vanhaven (Belgique) une composition fromagère autour des quatre éléments

Le français Christophe Gonzalez, prenait la 2e place devant le jeune américain Nadjeef Chouaf, dont c'était la première participation. Autre évènement le Concours International Produit, dont la palme d'or était décernée à l'AOP Saint Nectaire fermier, affiné par Les Terres d'Auvergne (63).

Pour cette 3e édition les organisateurs avaient choisi d'ouvrir l'évènement au grand public l'espace d'une soirée. 500 convives privilégiés ont pu déguster sur une table de 40 mètres de long, une tonne et demi de fromage de toutes sortes, accompagnés de pains et de vins sélectionnés.

Pour la prochaine édition 2019, l'opération pourrait être renouvelée *« Notre objectif est aussi de faire du fromage un produit tendance à déguster et accessible à tous »*, confie Denis Schwok. Rendez-vous dans deux ans !

La Belge, remporte la première place au concours mondial du meilleur fromager 2017

© Photos : VINCI Tour

LES CUVÉES DES MAÎTRES RESTAURATEURS

© Olivier Roux

Plus que 3000 bouteilles de la fameuse cuvée rouge 2015 des Maîtres Restaurateurs conçue et élaborée par le viticulteur Stéphane Védeau en collaboration avec Pierre Négrevergne (Chef de La Terrasse Mirabeau à Paris) pour l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Profitez vite de cette cuvée d'exception à laquelle ont contribué par leur expertise les Maîtres Restaurateurs étoilés Dominique Loiseau, Sébastien Bras et Régis Marcon en compagnie du Président de l'AFMR, Francis Attrazic. Après un long travail d'assemblage, cette cuvée est l'aboutissement d'un partage né de l'expérience olfactive et gustative de ces quatre grands chefs passionnés, qui furent accompagnés dans l'élaboration, du savoir-faire technique de Stéphane Védeau.

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

CUVÉE AFMR
BON DE COMMANDE

Minimum de commande : 36 bouteilles

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

ADRESSE DE FACTURATION :

Sté : . . . . . .
CP/Ville : . . . . . .
Me / M. : . . . . . .
Téléphone : . . . . . .
Mail : . . . . . .

ADRESSE DE LIVRAISON SI DIFFÉRENTE :

Sté : . . . . . .
CP/Ville : . . . . . .
Me / M. : . . . . . .
Téléphone : . . . . . .
Mail : . . . . . .

DÉSIGNATION DES PRODUITS	COULEURS	NOMBRE DE CARTONS Carton de 6 bouteilles	PRIX DE LA BOUTEILLE 9,96 € HT	TOTAL HT
Bouteille 75 cl Cuvée AFMR 55 % Grenache et 45 % Syrah Domaine Clos Bellane à Valréas	**ROUGE 2015**		**59,76 €**	
			Frais de port HT inférieur à 72 bouteilles	**50,40 €**
			Franco à partir de 72 bouteilles	**0,00 €**
			Total HT	
			Tva à 20%	
			Total TTC	

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

50 % D'ACOMPTE À LA COMMANDE

Solde du règlement à la livraison (Automne 2017)

Merci de nous retourner votre bon de commande accompagné de votre acompte à :

Vins sur Mesures - 5 rue Ernest Cognacq
92300 Levallois-Perret

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

Date / Signature / Tampon

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

Bouygues Télécom : 204 et 377 en HD / **Canalsat** : 76 et 545 en HD

Free : 231 / **SFR** : 212 / **Numéricable** : 85 / **Orange** : 110

© GEDEON

CITROËN **UTILITAIRES**

TOUT DEVIENT POSSIBLE

« POUR LES 1600 MACARONS, ON VOUS LES MONTE OU VOUS VENEZ LES CHERCHER ? »

GAMME UTILITAIRES

À PARTIR DE

109 € HT /MOIS (1)

CONTRAT DE MAINTENANCE INCLUS (2)

Après un 1er loyer de 2 460 € HT
LLD 48 mois/60 000 KM

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

RENDEZ-VOUS PENDANT LES JOURS PRO DU 19 AU 30 JUIN*

citroen.fr

CITROËN préfère TOTAL **Modèles présentés : Citroën Nemo HDi 80 BVM Eco avec option porte latérale coulissante droite tôlée (14 600 € HT). Citroën Berlingo Taille M BlueHDi 75 BVM Business avec option Pack Visibilité, porte latérale coulissante droite et peinture Rouge Ardent (19 800 € HT). Nouveau Citroën Jumpy Taille M BlueHDi 95 BVM Business avec options Pack Top Rear Vision, Pack Safety 2 et peinture Rouge Ardent (27 300 € HT). Citroën Jumper Fourgon Tôlé 30 L2H2 BlueHDi 110 BVM6 Confort avec options projecteurs antibrouillard et feux diurnes à LED (28 500 € HT).** (1) Exemple pour la location longue durée d'un Citroën Nemo HDi 80 BVM Eco neuf, hors option, sur 48 mois et 60 000 km, prestation facultative Contrat de Maintenance et d'Entretien 48 mois/60 000 km (17,85 € HT/mois) incluse, premier loyer de 2 460 € HT suivi de 47 loyers mensuels de 109 € HT. Coût total de la location, hors prestations facultatives, 6 726,20 € HT. Offre non cumulable, réservée aux professionnels (hors loueurs, flottes et protocoles nationaux), valable jusqu'au 30/06/17, pour la location longue durée du véhicule précité (tarif VU Citroën du 03/04/17), dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR - Loueur : CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981, 9 rue Henri-Barbusse CS20061 – 92623 Gennevilliers Cedex. (2) Conditions générales du Contrat de Maintenance et d'Entretien disponibles dans le réseau Citroën. *Selon autorisation préfectorale.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE CITROËN NEMO : DE 3,8 À 4,4 L/100 KM ET DE 100 À 115 G/KM ; CITROËN BERLINGO : DE 4,0 À 6,5 L/100 KM ET DE 106 À 150 G/KM ; NOUVEAU CITROËN JUMPY : DE 5,1 À 6,0 L/100 KM ET DE 133 À 159 G/KM ET DE CITROËN JUMPER FOURGON : DE 5,8 À 6,4 L/100 KM ET DE 154 À 168 G/KM.

Automobiles CITROËN - RCS Paris 642 050 199 – FS GALLOIS