LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

#27 - HIVER 2017

ESCAPADE EN ISÈRE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Rencontre

XAVIER CASTILLAN

MAÎTRE RESTAURATEUR
La Table du Campagnard

JÉRÉMY DA FONSECA
Hôtel de la Poste

CHARLOTTE BAYLACQ
Chez Nous

CÉDRIC BAYLE
L'Xtreme

LUC LEYDIER
Auberge de l'Abbaye

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

Sublime
Crème au Mascarpone

CRÉEZ DE NOUVELLES ÉMOTIONS

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

DÉCOUVREZ TOUTES NOS NOUVELLES RECETTES

GOURMANDE & TECHNIQUE

70% DE CRÈME EXCELLENCE • 30% DE MASCARPONE •

- Issue d'un savoir-faire pâtissier
- Idéale pour vos usages à chaud
- Tenue exceptionnelle 48h à 4°C

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

PROTÉGÉ Tetra Pak CE QUI EST BON

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site **www.elle-et-vire.com/pro**

@elleetvirepro #elleetvirepro

Édito

CHANTAL CARLIOZ,

Vice-Présidente du Département de l'Isère,
Présidente d'Isère Tourisme

A l'heure où nous évoluons dans un monde plus globalisé et complexe, la recherche de valeurs identitaires est au cœur des attentes de nos visiteurs. L'authenticité, la quête de sens, le bien-être sont autant de besoins auxquels ils aspirent aujourd'hui.

> *Ces savoir-faire, non délocalisables, sont uniques et participent à l'attractivité du territoire*

Le secteur de la restauration, avec la richesse de son patrimoine culinaire et la diversité de ses savoir-faire, propose une expérience sensorielle qui rassure et crée un lien de confiance en réveillant les repères culturels et personnels de chacun. Les restaurateurs l'ont compris et ils renouent ainsi avec les traditions locales, travaillent les produits du terroir et privilégient la qualité et la fraîcheur.

Le département de l'Isère regorge d'un patrimoine culinaire et gastronomique riche, véritable source d'inspiration pour les restaurateurs isérois qui font la promesse d'une cuisine soignée, toute en saveur. Noix de Grenoble, gratin dauphinois, Chartreuse, Saint-Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage, vins de l'Isère, chocolats Bonnat, … Ces savoir-faire, non délocalisables, sont uniques et participent à l'attractivité du territoire. Et que dire de leur valorisation par Jérémie Izarn, grand gagnant de Top Chef 2017, Thierry Court, sacré meilleur pâtissier professionnel 2017, Cédric Bayle, vainqueur du Panier mystère 2017 et Bernard Mure Ravaud, « MOF » fromager et élu meilleur fromager du monde, sans oublier nos six chefs étoilés, tous isérois !

La restauration en Isère représente ainsi 1 219 millions d'euros de chiffre d'affaires. Secteur le plus important des activités touristiques du département, la restauration représente 54 % des emplois liés au tourisme (10 234 sur 18 980).

Conscient des retombées économiques induites par ce secteur et de son enjeu pour l'attractivité du territoire, le Département de l'Isère a choisi depuis 2012 de faire valoir la gastronomie, en s'appuyant sur les valeurs portées par le titre de Maître Restaurateur. Pour cela, la collectivité a suscité la structuration d'une association départementale des Maîtres Restaurateurs unique en France, a financé un accompagnement des professionnels pour l'obtention du titre de Maître Restaurateur et a missionné l'agence départementale, Isère tourisme, pour promouvoir ces restaurants auprès du grand public. Les résultats sont là, en 2012, l'Isère comptait 34 Maîtres Restaurateurs, aujourd'hui ils sont près de 100 à porter haut les couleurs de la gastronomie iséroise. La plupart sont issus du lycée hôtelier Lesdiguières, qui continue à former les talents de demain, et qui fête cette année ses 100 ans. Bon anniversaire à ce fleuron de la cuisine iséroise !

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel des
Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Plus de 180 Parfums

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

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

Glace Noix

à la pâte de noix avec inclusions de cerneaux de noix

Glace Chartreuse

à la Chartreuse Verte des Pères Chartreux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Rendez- vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

MAITRE ARTISAN

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

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

Le mot de...

L'Isère, terre de gastronomie et d'hospitalité ! Quel plaisir ce fut pour l'équipe de Terres de Chefs de faire ce reportage gourmand et convivial ; que dire de l'accueil réservé par nos Maîtres Restaurateurs et la qualité des bons produits de terroirs qu'ils ont cuisinés pour ce numéro spécial qui leur est consacré. En Isère, nous avons pu vérifier ce que le titre d'Etat représente pour tous ces professionnels de la restauration. Ce voyage dans cette magnifique contrée nous permet de vous proposer dans les pages de ce Terres de Chefs, une partie de ce que nos Maîtres Restaurateurs savent faire pour rendre inoubliable le séjour des clients dans leurs terres… de Chefs ! Bravo à Christine, Charlotte, Xavier, Jérémy, Luc et Cédric de leur disponibilité pour figurer dans ce numéro 27. Merci aussi aux belles rencontres avec les producteurs qui nous ont fait découvrir leur terroir et gouter leurs produits. Merci enfin à Noéline et Brigitte de Isère Tourisme dans leur aide logistique pour faciliter ce reportage.

... Alain WARTH

Prochaine escapade... Le Puy de Dôme

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
Tél. +33 (0) 6 80 16 82 93
alain.warth@terresdechefs.com

Chef de fabrication :
Jean-Philippe Montel
Tél. +33(0)6 09 85 55 93
jp.montel@terresdechefs.com

Direction artistique :
Olivia Ferraretto
olivia-graphiste@hotmail.com

Rédaction :
Dominique Postel
dpcom.contact@gmail.com

Photographe :
Laurent Teisseire
laurent@laurentteisseire.com

Impression :
MCC Graphics – 20100 Errenteria (Guipuzkoa)

Imprimé sur papier certifié FSC

Terres de Chefs est édité par Proditis SAS
Siret 52431082800040
ISSN 2119-291X

Sommaire

ESCAPADE EN ISÈRE

De gauche à droite : Fabien Moirier, Maxime Lafranceschina, Jean-Philippe Montel et Xavier Castillan

Édito
Chantal Carlioz 3

L'invitée
Odile Mattei 7

Rencontres MAÎTRES RESTAURATEURS
Xavier Castillan 9
Cédric Bayle 15
Jérémy da Fonseca 19
Charlotte Baylacq 23
Luc Leydier 27

Rencontres PRODUCTEURS
Maxime Lafranceschina 11
Thomas Bouvard 17
Alain Templier 21
Nicolas Idelon 25
Eric Rochas 31
Les Frères Pirates 37
Charles Murgat 41
Pierre Jacquet 43

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR
Alain Llorca 39

Chronique Nutrition
Pascal Nourtier - La noix de Grenoble 49

Zoom sur...
Lycée Hôtelier Lesdiguières 13

Portraits
Christine Jeantet 35
Les Trois Mousquetaires 53

Actualité DE NOS PARTENAIRES
Cheminée à gaz 33
La Chartreuse 34
Des réservations sans se ruiner 40
Assemblée Générale AFMR 2017 45
La trésorerie d'hiver 47
Rachat de start-up 51
Marlux, les moulins français 55
Le Panier Mystère 57

CE CAFÉ NE VIENT PAS SIMPLEMENT D'ITALIE,
MAIS DE NAPLES.
OU L'EXPRESSO EST UNE PASSION.
DEPUIS PLUS DE 50 ANS, KIMBO REPRÉSENTE UNE VRAIE PASSION POUR LE CAFÉ : UNE HISTOIRE QUI A COMMENCÉ DANS UN PETIT BAR À NAPLES, LA CAPITALE MONDIALE DE L'EXPRESSO. KIMBO EST UN LEADER SUR LE MARCHÉ ITALIEN, VERITABLE SYMBOLE DE LA GRANDE TRADITION NAPOLITAINE DANS LE MONDE ENTIER.
KIMBO
ESPRESSO ITALIANO
Contact : Gaetano Talamo - gaetano.talamo@hotmail.com

L'invitée

ODILE MATTEI,
La cuisine au cœur !

C'est l'Ambassadrice de la gastronomie Rhônalpine au petit écran. Depuis plus de trente ans Odile Mattei parcourt les territoires de Rhône Alpes Auvergne. Sur France 3, dans Goûtez voir, elle valorise avec passion et engagement le travail des chefs et des producteurs qui participent à l'identité culinaire et culturelle de tout un territoire. Rencontre.

Vous animez depuis maintenant 14 ans l'émission Goûtez voir sur France 3 Rhône Alpes Auvergne. Quel est votre objectif dans cette émission ?
Chaque semaine je pars à la rencontre d'un chef étoilé, MOF ou simple cuisinier. Leur point commun c'est la sincérité de leur cuisine élaborée avec des produits de saison et du « pays ». Avec Goûtez voir je souhaite que les gens aient envie de goûter la cuisine de ces chefs, d'être inspiré par leurs recettes et acheter en direct les produits.

En quatorze ans vous avez pu voir la cuisine de ces chefs évoluer… De quelle manière ?
Dans cette région, la gastronomie a évolué comme partout, avec une jeune génération de chefs qui fait plus attention à la manière dont elle cuisine. La cuisine est moins grasse, on retrouve plus le goût du produit dans sa simplicité. J'ai aussi le sentiment que le consommateur recherche de plus en plus les bons produits en allant directement sur les exploitations ou dans les magasins spécialisés bio...

Vous sillonnez toute la région Rhône Alpes Auvergne. Que pensez-vous de la gastronomie en Isère ?
L'Isère est une terre de gastronomie avec des racines paysannes et populaires, Dauphinoises et parfois Italiennes, comme à Grenoble. La terre iséroise est riche en spécialités comme le tourton, la caillette, les ravioles, le fameux gratin dauphinois, le bleu du Vercors Sassenage ou le Saint Marcellin la Chartreuse et l'Antésite… En Isère, on peut trouver aussi bien de très bons petits bistrots, que des auberges, ou des grandes tables où l'on mange une cuisine excellente avec des produits locaux et frais. Dans ce département j'ai fait de très belles rencontres, notamment chez les Maîtres Restaurateurs ; je me souviens de Laurent Gras (Le Père Gras à Grenoble) et Patrick Henriroux qui tient l'ancienne Maison Point à Vienne, la Pyramide.

Justement, quel regard portez-vous sur ce titre d'État ?
Pour moi c'est un gage de sérieux bien sûr une distinction positive pour les consommateurs, même si je reste convaincue qu'il y a un peu trop de titres aujourd'hui qui se télescopent ; au final les gens mélangent tout ! Néanmoins je pense qu'être Maître Restaurateur, c'est avant tout la valorisation d'un savoir-faire, d'un talent et surtout la défense des produits des terroirs.

Vous qui êtes gourmande, qu'est-ce que vous aimez particulièrement en cuisine ?
J'adore les gratins. Avec ce plat on peut se faire plaisir et surtout partager de bons moments en famille ou entre amis. Je fais des gratins avec à peu près tout : aux blettes, aux écrevisses... J'aime aussi faire des cakes aux fruits confits, des gâteaux aux châtaignes ou des tartes gourmandes au citron, pommes et chocolat. Et je fais également mes pâtes pour les gnocchis et lasagnes.

La cuisine c'est un art de vivre chez vous ?
Ce que j'aime avant tout, c'est cuisiner et pouvoir ensuite partager avec mes invités. Quand je prépare un plat, je le place au centre de la table dans un beau récipient en céramique et on le partage. Pour moi manger c'est prendre le temps. La cuisine est un moment où l'on se pose, sans télé, portable ; un moment où l'on se retrouve.

Vous avez votre propre recette du Gratin Dauphinois ?
Bien sûr ! j'ai ma propre recette ! Chez moi, il mijote pendant six heures avec de la crème, sur une cuisinière à bois. J'adore la noix de Muscade, j'en ajoute quelques pincées avec de l'ail. Puis je l'oublie un peu et là, il est simplement délicieux. D'ailleurs mes amis en redemandent !

www.isere-tourisme.com

Chambre avec vue sur les Alpes

S.A.E.M.E, Evian-les-Bains RCS 797 080 850 Thonon.

Rencontre
MAÎTRE RESTAURATEUR

TOUT LE TRIÈVES DANS L'ASSIETTE

XAVIER CASTILLAN

La Table du Campagnard, située au bord du Lac de Monteynard Avignonnet, accueille aussi bien les touristes itinérants que les habitués du camping d'Herbelon, estampillé 3*. Ouvert six mois de l'année, il propose, outre une vue magnifique, une cuisine de terroir de qualité entièrement faite maison.

Originaire de l'Oisans Xavier Castillan à la restauration dans le sang. Fils d'une famille de restaurateurs sur plusieurs générations, « *Mes grands-parents et parents étaient hôteliers restaurateurs et mes frères et sœurs sont aussi tous dans le métier* », Xavier Castillan fait ses classes à l'École Hôtelière de Lesdiguières à Grenoble avant de racheté le camping de l'Ederlon en 1993 avec son épouse, avec au départ une restauration de snacking. Une activité qu'il fait vite évoluer vers un restaurant plus traditionnel, en parallèle avec une proposition d'hébergement de plein air, haut de gamme. La Table du Campagnard naît en 1999, propose désormais une restauration six mois de l'année d'avril à octobre avec une cuisine généreuse et toujours locale : « *Ici tout est local du bœuf à la farine. Dans notre région du Trièves, on a beaucoup de producteurs* ■■■

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
XAVIER CASTILLAN, TOUT LE TRIÈVES DANS L'ASSIETTE

Fricassée d'escargots du Trièves et ravioles de Royans, sauce noix de Grenoble

Poulet fermier du Trièves aux écrevisses, petits légumes de saison et gratin dauphinois

de viande et céréales qui sont nos fournisseurs réguliers. La carte change une fois par an avec des suggestions au cours de la saison estivale, sur les produits du moment. » Côté fournisseurs, Xavier Castillan n'a que l'embarras du choix mais c'est toujours la qualité qui prime dans ses choix. Ses fruits et légumes viennent tout droit d'un primeur Seyssinettois le MOF Maxime Lafranchescina. *« Avec lui je sais que j'aurais toujours le top qualité. Il connait ses produits et sait me donner exactement celui qu'il me faut en fonction de mon utilisation. Pour les citrons par exemple, il va nous fournir en fonction de la machine à presser centrifugeuse ou simplement écraseur. »* Une fois l'hiver venu, Il faut donc trouver de quoi tenir. Depuis 2009, le Maître Restaurateur développe d'autres activités comme la production de confitures maison (Confitures et Chutney du Trièves) et de glaces, élaborées à partir de produits bruts : crème, œufs, pistaches fraîches, praliné sans adjuvant ni colorant et lait du Trièves… Enfin, le chef propose aussi de la truite fumée, en provenance des sources de l'Archiane : là encore, tout est réalisé sur place : du levage, salage à l'étiquettage. Autant d'activités connexes qui permettent de compenser la baisse de fréquentation touristique durant les mois d'hiver. *« Nous avons quand même de bonnes saisons depuis quelques années, grâce à la proximité des plus grandes passerelles Himalayennes d'Europe et aussi parce que le lac de Monteynard est connu pour être le plus beau site touristique de l'Isère».*

> *La cuisine locale, marque de fabrique de la Maison Castillan*

Macanoix glacé, Chartreuse verte

Maître Restaurateur depuis 2013, Xavier Castillan reconnaît que le titre a boosté l'activité de son établissement, mais surtout *« cela nous a rapproché de nos clients. Ils sont plus exigeants mais ils font surtout plus attention à la carte et au contenu de leurs assiettes. C'est bien plus valorisant et intéressant »*. Autre particularité, le chef est également référent de l'Association française des Maîtres Restaurateurs en Isère. Un positionnement qui lui permet, grâce aux manifestations organisées tout au long de l'année avec 60 autres maîtres restaurateurs, de faire rayonner un peu plus le titre auprès des professionnels et du grand public.

Contact

LA TABLE DU CAMPAGNARD
Xavier Castillan
Lac de Monteynard - 38650 Treffort
www.latableducampagnard.com

MAXIME LAFRANCESCHINA
MOF PRIMEURS :
« La qualité avant tout ! »

Maxime Franceschina présente la clémentine Oronules du Portugal, une région de l'Algarves

Maxime Lafranceschina a repris le magasin de fruits et légumes familial Les Halles Charly à Seyssinet (38), à la suite de ses parents. Meilleur Ouvrier de France Primeurs, il associe l'excellence que lui impose le titre, au choix des produits qu'il expose avec art sur les étals de sa boutique. Fruits et légumes de qualité, produits fins : Les Halles Charly sont un hommage aux produits d'exception.

Depuis quand exercez vous l'activité de Maraîcher ?
J'ai le sentiment d'avoir toujours exercé ce métier. La maison a été créé en 1973 par mes grands-parents mais moi qui suis né ici au dessus du magasin, j'ai toujours été en contact avec la boutique. C'est donc plus une continuité qu'une vraie reprise. Aujourd'hui mes enfants font aussi partie de cette histoire.

Vous ne vendez pas que des primeurs, vous proposez d'autres produits : épicerie fine, produits frais…
A l'origine nous étions uniquement primeurs avec un fromager attenant au magasin. Aujourd'hui nous vendeons en majorité des fruits et légumes, auxquels viennent s'ajouter d'autre produits de qualité, de véritables coups de cœurs que l'on découvre au fil des saisons.

Vous avez beaucoup de produits locaux et aussi de produits en provenance d'Italie…
Exactement, nous avons une couverture géographique assez large. Mais le côté local n'est pas pour nous le seul critère. Ce qui compte avant tout c'est la qualité. Si la qualité ne me convient pas, je ne le prendrai pas. Notre gamme s'élargit donc jusqu'à Lyon et donc aussi jusqu'en Italie. Le *sourcing* est très important, et on fait attention chaque jour à la qualité des produits qu'on achète. On sélectionne, on goûte, on compare sans arrêt.

Vous êtes Meilleur Ouvrier de France, l'exigence elle vient de là ?
Lorsqu'un client entre dans une boutique tenue par un MOF il ne doit pas être déçu. Nous avons des droits mais aussi des devoirs. La part d'erreur et de hasard doit être réduite au maximum. J'ai toujours ça à l'esprit.

Comment travaillez-vous avec les chefs, notamment le Maître Restaurateur Xavier Castillan ?
Nous devons lui donner le produit qui correspond le mieux à ses attentes qui sont différentes d'un autre chef et pour cela nous échangeons beaucoup de manière à ce que je cerne au mieux sa demande. Xavier Castillan a la particularité d'être plus à 'écoute de propositions de notre part. Par exemple pour les cèpes, il nous fait confiance pour qu'on lui trouve le meilleur rapport qualité prix et ce, pendant toute la saison. Par rapport à l'idée de sa recette, je vais mettre le produit en corrélation et surtout pendant toute la période où le plat sera à la carte.

Vous travaillez également avec le lycée Hôtelier Lesdiguières ?
C'est un établissement particulièrement intéressant car nous avons la possibilité de faire découvrir aux jeunes des produits qu'ils ne connaissent pas. Chaque semaine je leur apporte une commande de trois produits, légumes, fruit et herbes, de ma composition : par exemple l'autre jour ils ont travaillé avec du Chou Kale, des champignons Sparasis crêpus, des courgettes violons, de la verveine, et de la grenade. Ils étaient surpris mais je me suis régalé à leur expliquer comment les utiliser !

Contact
LES HALLES CHARLY
www.leshallescharly.fr

VIRTUOSES

UN PIANO À LA MESURE DE VOTRE TALENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

www.charvet.fr

CHARVET

Entreprise du Patrimoine Vivant
l'excellence des savoir-faire français

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

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

LYCÉE HÔTELIER
Lesdiguières à Grenoble

Le Lycée Lesdiguières, l'une des plus anciennes écoles d'hôtellerie restauration en France fête cette année ses 100 ans. Au cœur de Grenoble, cette institution accueille chaque année plus de 800 élèves formés à l'excellence des métiers de cuisine, et du service en salle, par une centaine d'enseignants, professionnels tous engagés et fidèles dans la transmission de leurs passion et savoir-faire.

« La relève des grandes maisons est chez nous

Erik Besse, proviseur de l'établissement depuis septembre 2017, ne le cache pas « il faut que Lesdiguières tende encore plus vers l'excellence ». Un pari qui ne devrait pas être si difficile à tenir pour cette école qui accueille déjà la future génération des chefs étoilés. Avec une proposition de formations allant du CAP à la mention complémentaire, le lycée hôtelier répartit ses effectifs sur trois sites : Beaumarchais, le site Clos d'Or et l'hôtel Lesdiguières, qui abrite l'hôtel restauration d'application. Construite En 1917, sous l'impulsion du Ministre du Commerce de l'Industrie des Postes et des Télégraphes, l'école portait alors le nom d'Ecole pratique d'industrie hôtelière des Alpes Françaises. Un bel outil, emblème architectural d'un des personnages illustres de l'histoire Grenobloise le Duc de Lesdiguières. Il est composé aujourd'hui d'une salle de restauration d'une centaine de couverts et d'un hôtel de 24 chambres luxueuses, auxquelles s'ajoutent des salles de séminaires. Ouvert à l'international l'établissement accueille chaque année des élèves « qui ont envie de suivre un parcours qui pourra leur permettre à d'accéder à des établissements de prestige. » Objectif : promouvoir et valoriser la gastronomie et le sens de l'hospitalité à la Française qui sont les marques de fabrique des grandes maisons étoilées. « La relève des grandes maisons est chez nous, » confie le directeur arrivé tout droit de Tahiti et de Rome, après un parcours de proviseur en Métropole (Bourges, Munster, Sélestat, Thonon-les-Bains, Marseille). En novembre le lycée organisait un diner de gala à l'occasion de son centenaire. « Nous avons accueilli la crème des cuisiniers lors de ce diner, dont certains ont fait leurs classes chez nous. C'est une chance incroyable pour nos élèves. Ils ont côtoyé le temps d'un service des MOF de haut rang, notamment Stéphane Buron, chef du restaurant doublement étoilé le Chabichou à Courchevel et Philippe Girardon, chef du Domaine de Clairefontaine (38). Un moment inoubliable dont ils se souviendront. »

Contact

LYCÉE HÔTELIER LESDIGUIÈRES
122 Cours de la Libération
38100 Grenoble
hotelier-lesdiguieres.elycee.rhonealpes.fr

L'IDÉE DANS VOTRE ESPRIT, LA SOLUTION AU BOUT DE VOS DOIGTS.

Signez votre cuisson.

CHEFTOP MIND.Maps™

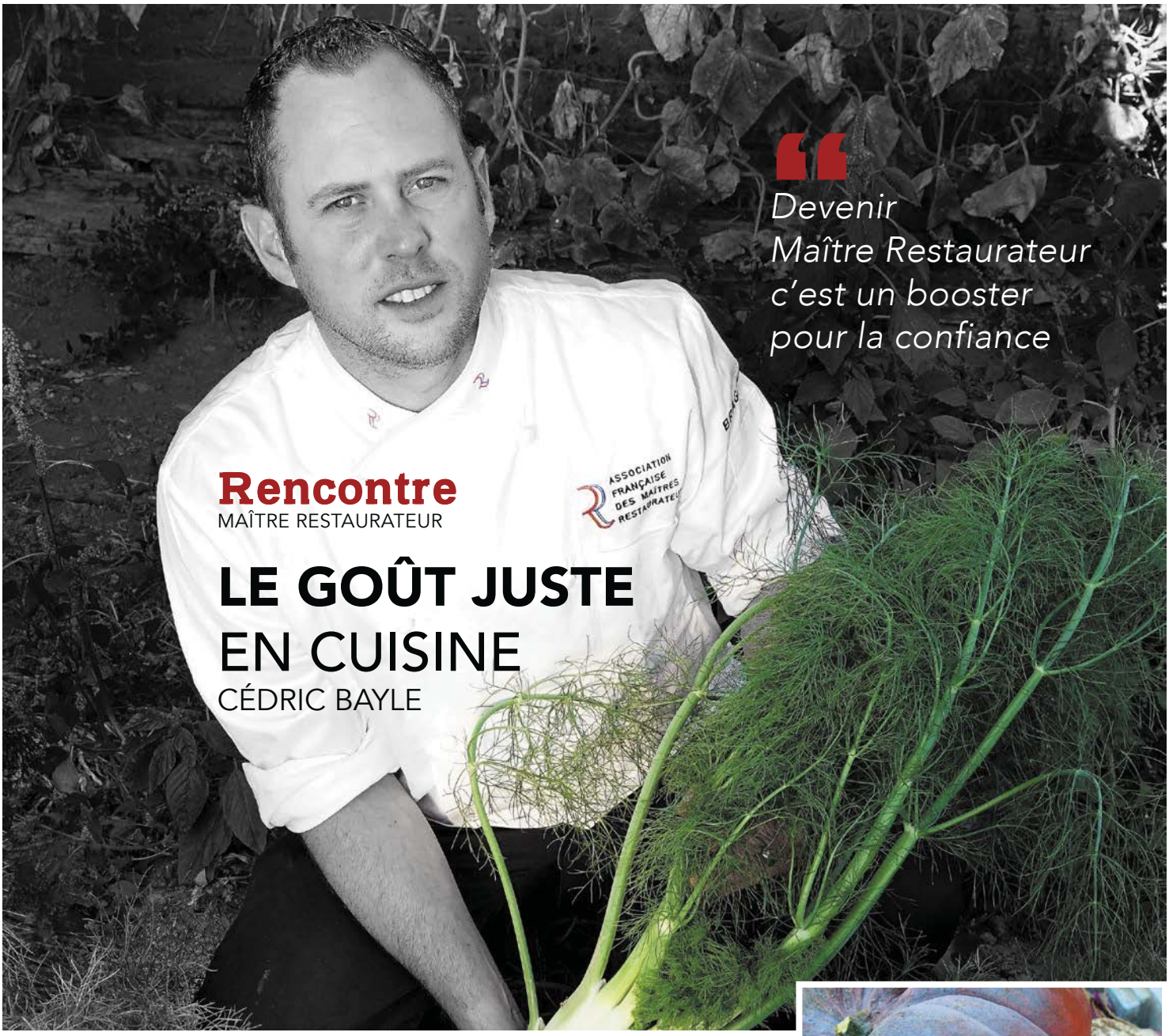
Précis comme votre main, vif comme votre esprit, rapide comme un simple coup d'oeil : c'est le Unox CHEFTOP MIND.Maps™.

www.unox.com

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

UNOX®



> *Devenir Maître Restaurateur c'est un booster pour la confiance*

Rencontre
MAÎTRE RESTAURATEUR

LE GOÛT JUSTE EN CUISINE

CÉDRIC BAYLE

Installé à Saint-Jean de Bournay, dans le Nord Isère le jeune Maître Restaurateur Cédric Bayle chef du restaurant l'Xtreme fait honneur aux produits locaux, grâce à une cuisine moderne et toujours en recherche de nouveautés. Lauréat de l'édition 2017 du Panier Mystère, il transmet à son équipe sa passion pour le goût juste.

« Poularde contisée terre et mer, jus au lard », c'est l'assiette gagnante présentée par Cédric Bayle en finale du concours du Panier Mystère en avril 2017, qui rassemblait une dizaine de maîtres restaurateurs réunis, pour l'occasion, dans les cuisines du Cordon Bleu à Paris. *« Un magnifique moment et une expérience inoubliable »*, précise Cédric Bayle qui depuis, a le vent en poupe.

La cuisine c'est une aventure que Cédric Bayle a choisi de vivre très jeune. Un CAP en poche obtenu à l'école hôtelière de Vienne (38), il décroche son premier poste dans la commune voisine, à Estrablinau Frantony puis il décroche son premier poste de chef de cuisine à 19 ans, dans un restaurant dansant. C'est là que le jeune apprenti fait ses armes et démarre sa carrière comme chef de cuisine. *« J'y suis resté 19 ans. Dès le départ j'ai tout misé sur ce poste et y ai tout appris »*. En 2006, il créé avec son complice Franck Brun, un autre restaurateur passionné, L'Xtreme, un restaurant « comptoir » qu'il veut à son image : *« chaleureux et convivial dans une atmosphère sobre mais tendance »*. Un vrai pari à l'époque pour ce restaurant d'une cinquantaine de couverts, situés entre Vienne et Bourgoin-Jallieu.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

CÉDRIC BAYLE Le goût juste en cuisine

Cheesecake au Bleu de Sassenage, jambon de pays, sablé Dauphinois aux noix de Grenoble

Quasi de veau en 2 cuissons risotto d'épeautre, crémeux de carottes au cumin

Sphère chocolat au lait origine Vietnam 75%, Tuile Muscovado, croquant praliné pétillant

Là, il propose une cuisine décomplexée, créative et fortement ancrée dans la saisonnalité. Côté terroir, l'Isère, pays de fromages, lui offre l'opportunité de proposer ce plat au Bleu de Sassenage qui rend toute sa noblesse et son crémeux à ce fromage millénaire. Rendu onctueux et fondant, il s'accompagne de jambon de pays et de noix de Grenoble pour le croquant.

Depuis ses premiers coups de feu en tant que chef, la cuisine de Cédric Bayle a évolué, muri : «et elle continue de s'enrichir à chaque changement de carte, à chaque découverte de produits nouveaux, explique-t-il. *« Ici à l'Xtreme notre matière première est issue des producteurs locaux, ou proches . Nous travaillons avec eux comme avec des partenaires. Je dirais même que nous encourageons les nouveaux, celles et ceux qui s'installent, en valorisant leurs produits dans notre cuisine. »* Comme avec Thomas Boulard, jeune producteur de fromages qui a repris depuis peu la ferme familiale sur la commune d'Estrablin. *« C'était un client au départ. Un jour il m'a fait goûter ses fromages et j'ai aimé tout de suite. Ici on les sert nature, sans les cuisiner, dans une assiette de fromages de région, pour conserver le produit brut ».*

Véritablement l'année 2016 est celle de toutes les fiertés pour Cédric Bayle et son équipe. Il obtient le titre de Maître Restaurateur, grâce auquel il se présente quelques mois plus tard au concours du Panier Mystère. Ce titre, *« c'est avant tout un coup de booster pour la confiance en soi,* confie-t-il. *Moi qui ai quasiment tout appris tout seul, je ressens une immense fierté d'être reconnu parmi mes pairs. »* Depuis, le jeune chef poursuit sa progression avec humilité et toujours le même bonheur. À son restaurant il a rajouté une activité de traiteur. *« Ce n'était pas prévu dans les plans. Mais j'avais de plus en plus de demandes de restauration à emporter. Et un jour, nous avons eu une commande pour un mariage. C'est parti comme ça ! ».* Rapidement il rachète la cuisine centrale d'une commune voisine, alors en vente. Un outil professionnel exceptionnel, *« qui ne me fait rien regretter aujourd'hui ! »*, déclare le chef. *« Ici je ne veux pas faire de la quantité, ça ne m'intéresse pas. Je veux que les clients qui prennent mes*

LA FERME DU COTEYAT

THOMAS BOUVARD, FROMAGER

services comme traiteur, retrouvent la qualité d'une cuisine de restaurant. Ainsi, ils peuvent déguster une entrée à la carte de l'Xtreme, et la retrouver cuisinée pour un mariage de 200 personnes ». En décembre, Cédric Bayle participait au déjeuner caritatif organisé par l'Association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère au profit de l'association Femme Milena. Un diner de prestige préparé en collaboration avec les élèves du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, six maîtres restaurateurs du département ainsi que les deux gagnants du concours amateur « *Devenez Maître Restaurateur d'un jour* ». Cette participation c'est aussi l'autre facette de Cédric, soucieux de pouvoir, lui aussi, transmettre un métier avec lequel il s'est construit. « *J'ai appris beaucoup tout seul, mais on m'a aussi aidé lorsque j'ai commencé. Transmettre c'est essentiel, car pour moi les débuts dans ce métier doivent être encadrés.* » Une philosophie qui lui a valu le prix de Maître d'Apprentissage Confirmé remis par le CFA de Bourgoin en 2016. « *Voilà une année dont je me souviendrai !* ».

En 2013, Thomas Bouvard revient au domaine familial, la ferme du Coteyat sur la commune de Saint-Jean de Bournay, pour développer l'activité laitière. « *La production laitière ne fait pas vivre. Il fallait trouver autre chose.* » Il a l'idée d'aménager un petit laboratoire de transformation sur la propriété et se lance dans la fabrication de fromages, en faisselle et petites tomes. L'idée plait et l'activité se développe progressivement, avec une production approchant pour l'instant les 7 000 litres par an. Les fromages sont fabriqués et affinés sur place, au lait cru et avec des ferments faits maison. Au gré des expériences le jeune Thomas Bouvard développe une petite gamme de fromages aromatisés. Des bouchons façon Saint-Marcellin aux saveurs italiennes, ail et échalotte qui ont séduit le chef Cédric Bayle de l'Xtreme. « *Ce que j'aime chez ce jeune fromager c'est qu'il tente de nouvelles recettes, et la plupart du temps ça marche.* »

Contact

LA FERME DU COTEYAT
Thomas Bouvard
38440 Saint Jean de Bournay

"Les Champagnes H. BLIN,
terroir et gastronomie unis
pour le meilleur"
HB
H.BLIN
CHAMPAGNE
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
EDITION LIMITÉE
H.BLIN
CHAMPAGNE
MILLÉSIME 2005
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
BRUT
Cuvée Millésimée
Maîtres Restaurateurs
EDITION
LIMITÉE
CHAMPAGNE-BLIN.COM
VINCELLES – FRANCE
+33 (0)3.26.58.20.04
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Agence-Boomerang.com - photo Hansslegers

> *Moderniser la cuisine pour séduire une clientèle plus jeune*

Rencontre
MAÎTRE RESTAURATEUR

MODERNITÉ ET SAVEURS NOUVELLES **À L'HÔTEL DE LA POSTE**

JEREMY DA FONSECA

Tenu depuis 1974 par la famille Delas, l'hôtel de la Poste à Corps renaît depuis trois ans sous la houlette du jeune chef Jérémy Da Fonseca. Originaire d'Auxerre, il a, avec son épouse, relevé le défi d'offrir une cure de jouvence à cet établissement emblématique du parc des Ecrins, situé stratégiquement au bord de la mythique route Napoléon, à quelques kilomètres de Notre Dame de la Salette.

Le défi est de taille, mais il sied parfaitement au jeune chef créatif et ambitieux, dont le parcours se gratifie de belles maisons étoilées. Après une formation solide débutée à 14 ans, Jérémy Da Fonseca part faire ses armes successivement à Chablis à l'hostellerie des Clos, auprès de Michel Vignaud (1* Michelin) puis à Auxerre aux côtés de Jean Luc Barnabet (1*Michelin). Son parcours se poursuit comme il avait commencé, avec panache : très jeune il enchaîne les postes au Jules Verne, au Lutetia puis au Bristol à Paris. Il rejoint ensuite une table gastronomique au nord de Bastia à Saint Martino di Lotta en Corse, au poste de chef de cuisine. Cinq ans plus tard il se laisse séduire par la douceur des Caraïbes, et part à Saint-Barthelemy parfaire son identité culinaire. Retour en métropole, Rémy et son épouse cherchent une maison à lur mesure. Et contre toute attente leur arrivée à Corps devient l'histoire d'un coup de foudre. *« On cherchait plutôt un petit établissement pour faire une cuisine de marché, bien faite.*

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
MODERNITÉ ET SAVEURS NOUVELLES à l'hôtel de la Poste

Mais quand on est venu ici ça a été un véritable coup de cœur ! » Rien d'étonnant. L'hôtel de la Poste garde en ses murs le charme ancien et un tantinet kitch de ces établissements de voyage, où la convivialité et l'hospitalité de l'hôte primaient sur toutes choses. Chaque pièce ici est chargée d'histoire : pour preuve l'imposant limonaire installé dans la salle à manger, qui, lorsqu'il se met à jouer, nourrit les conversations du repas, autant qu'il suscite la curiosité et l'amusement. A l'étage, le charme des chambres et suites anciennes et calfeutrées opére encore. Robinets en laiton, façon antique, carreaux de faïence aux sols des salles de bain, tentures fleuries façon Baroque dans les couloirs… Le luxe campagnard un peu vieillot, donne à l'hôtel de la Poste un cachet désuet mais unique qui séduit toujours.
« Nous avons surtout une clientèle de passage, qui vient une fois par an. En même temps, il n'y a pas beaucoup de restaurants dans le coin et les gens de la région ne descendent pas forcément à Grenoble pour manger. Ici, donc, on a la chance de pouvoir séduire le client par notre cuisine, mais il faut quand même savoir les garder toute l'année. » Un challenge qui impose une stratégie de diversification des activités. A Corps l'hôtel de la Poste joue donc aussi un rôle social : *« Nous avons une forte activité toute l'année le dimanche pour les repas de famille. Nous rendons service également aux habitants du village avec le portage de repas pour certains, gâteaux à emporter pour d'autres. Nous assurons enfin un service traiteur pour les fêtes de famille. »* Récemment le couple a repris un autre établissement un peu plus bas, La Petite Poste, une jolie annexe qui propose l'hébergement et une table de type bistrot. Et c'est Julie, l'épouse du chef, qui gère l'ensemble de la partie hôtelière, avec au total 34 chambres et une centaine de couverts.

> *L'enjeu ici c'est que la clientèle vienne toute l'année*

Jérémy, lui, est un homme à challenge. Son objectif à Corps ? *« Gagner une étoile. C'est selon moi le but et la reconnaissance d'un chef et cette reconnaissance des pairs est importante. Et puis financièrement c'est un vrai enjeu. »* De l'amuse bouche au dessert, Jérémy définit sa recette de la modernité dans une cuisine

Agneau et salsifis en dégustation : rôti, poêlé et confit

La Figue en charlotte, fraîcheur verveine et ciboulette

plus créative, qui met en valeur les produits locaux et l'équilibre dans l'assiette : consommé de pastèque au vin jaune, velouté de topinambourgs et toast d'oursin, brouillade allégée aux truffes, quenelles de sandre et bisque d'écrevisse du Léman, Agneau local, girolles, et une belle carte de fromages régionaux affinés… Trois menus composent la carte du restaurant gastronomique, complétée par une Carte Blanche de 6 à 10 services. Avec ses quatre collaborateurs aux fourneaux, Jeremy Da Fonseca veut dépoussiérer une cuisine traditionnelle et roborative. *« Aujourd'hui on reçoit au restaurant la génération Top Chef, qui veut que ce soit aussi joli que bon. Avant la truite aux amandes ici on l'avait entière dans l'assiette : la truite avec la tête et la queue, une poignée d'amande et une bonne rasade de crème et c'était très bon, mais aujourd'hui ça ne passe plus. »* En Juillet 2016, Jérémy Da Fonseca obtenait le titre de Maître Restaurateur : *« C'est ma première maison ici, et la première fois que je travaille pour moi. C'est un beau label, et je trouvais intéressant ici de montrer aux clients qu'on savait aussi cuisiner. »*

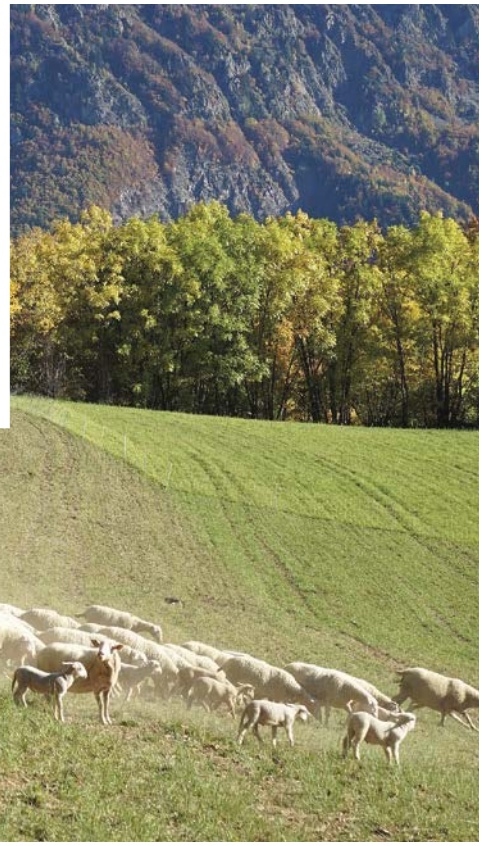
Contact

HÔTEL DE LA POSTE
Rue des fosses - 38790 CORPS
www.hotel-poste-corps.com

Œuf et girolle. Mollet et frit pour l'un, juste poêlée pour l'autre

Rencontre PRODUCTEUR

ALAIN TEMPLIER, ÉLEVEUR
L'écrin des Agneaux



Alain Templier, est éleveur d'agneaux depuis 40 ans, dans la Vallée d'Audemar, au pied du Massif des Ecrins, Il élève un troupeau de 600 brebis, élevées au grand air sur près de 60 hectares de pâturage. Pas de label bio, mais une alimentation produite 100% sur place : 140 hectares sont destinés à la production de fourrage et de grains pour engraisser les agneaux. Régulièrement durant l'année, il envoie ses bêtes à l'abattoir à 15km de là, qui vend ensuite les carcasses aux bouchers de la vallée via la coopérative *« On est éleveur on est pas boucher ! Chacun son métier ! »*. Ce travail c'est son frère, artisan boucher, qui l'exécute. C'est lui qui prend le relais pour découper et préparer les morceaux, pour certains professionnels de la Vallée, comme Jérémy Da Fonseca, chef propriétaire de l'hôtel de la Poste à Corps. Le métier d'Alain Templier fait partie des activités en voie d'extinction sur cette partie du Vercors. Même s'il produit assez pour être en auto suffisance, il sait que la relève ne sera pas assurée pour autant. Principal frein à la reprise pour les jeunes : le loup. *« Pour travailler par ici, il faut être du cru. On aurait sans doute des jeunes qui voudraient s'installer, mais c'est souvent le problème des loups qui freine les repreneurs.»*

Contact

ALAIN TEMPLIER
05800 Aspres-Sur-Corps

JE SUIS Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Glenn CARIOU, paludier. Producteur de sel, adhérent de la coopérative.
La fleur de sel Le Guérandais :
l'Or blanc des marais.

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.
IMYGR 2016 – Crédits photos : Lookfood, S. Colard.

> *Il faut que les produits que l'on travaille soient inspirants*

Rencontre
MAÎTRE RESTAURATEUR

CHEZ NOUS
LA TABLE URBAINE LOCAVORE ET RESPONSABLE

CHARLOTTE BAYLACQ

Créé en 2015, par Benjamin Ribet le restaurant Chez Nous au cœur du quartier Championnet à Grenoble propose un concept de cuisine urbaine élaborée à partir de produits frais régionaux. Un restaurant locavore et responsable.

La place Championnet à Grenoble dans un rayon de soleil : on se croirait dans le Sud un beau jour de Printemps. Chez Nous, un restaurant local et responsable invite agréablement à la pause déjeuner dans un cadre nature, presque champêtre : posés sur les caisses en bois les légumes servent de décor, les baies vitrées et la mezzanine laissent entrer généreusement la lumière, et la terrasse finit de donner à ce coin de quartier son esprit «village». A l'intérieur on sent déjà les effluves du menu de saison, inventé et composé le jour même par la jeune cheffe Charlotte Baylacq, diplômée d'un titre de Cuisine du Terroir, et ses deux compagnes de fourneaux Mary Linn et Ségolène.

L'autre cheville ouvrière de ce lieu atypique c'est Benjamin Ribet, 30 ans, coiffeur de métier et propriétaire de deux salons dans le Sud de la France. De la coiffure à la cuisine, ce sont deux visions de la relation client pour une même stratégie : *donner du bonheur aux gens*. «Pour développer ce concept de restauration il faut une bonne dose de créativité et d'originalité, et aussi des produits de qualité », précise Charlotte Baylacq, récemment auréolée depuis mars 2017, avec son associé du titre de Maître Restaurateur. « *Ils faut que les produits soient inspirants. Les blettes, notre légume régional, cela peut devenir barbant, mais si elles sont bonnes, on arrive à casser la monotonie en* ■■■

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
CHEZ NOUS la table urbaine locavore et responsable

Bocal tiramisu framboises

cherchant des recettes originales et qui auront du goût ». CQFD. Pour le sourcing ils s'appuient donc sur leurs réseaux personnels et celui des AMAP. Le bœuf Angus vient d'une ferme à Saint Martin de la Cluze, les noix de Grenoble de la Noyeraie de Nicolas Idelon à Saint-Roman, les œufs sont ramassés en plein air à la ferme du Pré Pallon à Saint Martin le Vinoux ; quand aux fruits et légumes , ils sont cultivés dans le bassin grenoblois. La liste des producteurs s'affine depuis l'ouverture, et le bouche à oreille fonctionne à merveille. « *Ce sont les producteurs qui désormais nous sollicitent* », préciser Benjamin, qui propose à la vente certains de leurs produits. La clientèle, est plutôt urbaine, mais complètement écclectique. « *Ici, il y a autant de costards-cravates que d'écolos à vélo !* », lance Benjamin « *en même temps Grenoble fait partie des pionnières sur l'alimentation locavore. Ici les nouveaux clients sont surpris au début par notre carte : par exemple, on ne sert ni de CocaCola© ou d'Orangina©, mais plutôt de la limonade à la Lavande !* ». Pour des raisons de place, de gestion de cout-matière, la production du restaurant est réduite. La carte est remplacée par une ardoise composée d'un plat du jour, d'un plat végétarien et du Burger Maison. Pour ce dernier, mieux vaut le réserver en même temps que son couvert. « *Nous ne produisons que 15 burgers par service, pas un de plus. C'est un plat emblématique ici. La viande est coupée au couteau, le pain provient du boulanger du quartier.* » Le Burger change de goût et de saveur selon les saisons, avec un spécial Burger pour Noël. « *Dedans on peut trouver du Pesto, du Chorizo de la Drôme, du Gruyère de Savoie, et pour la mayonnaise, une recette à base de yaourt et d'olives noires. C'est la recette d'Automne* ». Autre originalité le Buddha Bowl : un plat végétarien très apprécié par la clientèle. « Ce plat *c'est un peu un casse-tête : une sélection de sept accompagnements préparés séparément mais qui vont tous ensemble* », explique Benjamin.

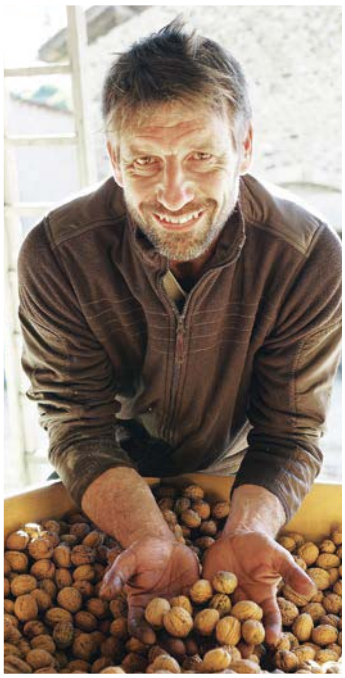
> *Chez Nous, on reçoit autant de costards-cravattes que d'écolos à velo !*

Depuis deux ans, le restaurant affiche complet chaque midi dès 11h, du lundi au samedi. Une vraie surprise pour Benjamin Ribet qui ne le cache pas : « *Quand on a commencé à travailler sur ce projet, c'était surtout dans l'optique d'apporter une nouvelle façon de cuisiner et de s'alimenter. Nous n'avons pas l'ambition de changer la journée de nos clients, mais en leur permettant de manger bien, on leur fait du bien* », confie le jeune directeur. Un 2e Chez Nous ? « *Peut-être, en tout cas dans l'immédiat, on doit déjà développer ce premier restaurant et le titre de Maître Restaurateur devrait nous y aider fortement.* »

Burger d'Automne : Pain au Pesto, Chorizo d'Ardèche grillée, gruyère de Savoie, steak Angus et mayo au yaourt

Contact

CHEZ NOUS
Place Championnet
38000 Grenoble



Rencontre PRODUCTEUR

LA NOIX DE GRENOBLE, la plus ancienne AOP de France

La Noix de Grenoble fait partie des produis emblématiques de l'Isère. A Saint-Romans c'est Nicolas Idelon et son épouse Laure qui ont repris en 2003 l'exploitation familiale de production de noix.
La ferme de Férie est une noyeraie de 30hectares, plantée d'environ 4 000 arbres et sur trois variétés la Parisienne, la Franquette et la Mayette. Un savoir-faire qui se transmet depuis 5 générations, et qui conserve le geste ancestral et artisanal, autant que la qualité du produit. La plus ancienne AOP de France, la Noix de Grenoble alimente un marché plutôt fructueux : 900 producteurs répartis en Rhône Alpes sur trois départements : l'Isère, la Drôme et la Savoie, sont regroupées au sein du CING (Comité Interprofessionel de Noix de Grenoble). Nicolas Idelon, ancien commercial en agro-alimentaire, a choisi lui, de positionner l'exploitation sur la vente de produits transformés à base de noix. Chaque année la production oscille entre 40 et 45 tonnes « selon la météo ». Une vingtaine de produits sont proposés à la dégustation et à la vente : huile et vinaigre, moutarde, apérinoix aux herbes ou au piment d'Espelette. Côté sucré, le produit phare de la Ferme de Ferie, est une succulente pâte à tartiner au chocolat et aux noix, ravit depuis deux ans le palais de tous les gourmands. Pour les Maîtres Restaurateurs, comme Charlotte Baylacq à Grenoble, Nicolas Idelon réserve les plus beaux cerneaux. Il valorise aussi l'huile de noix aux innombrables qualités à la fois gustatives et nutritionnelles. « *En cuisine l'huile de noix a un usage bien spécifique, plutôt réservé à l'assaisonnement, explique Nicolas Idelon. Son seuil de fumée est à 120° et son point de figeage entre -4° et -6° : on peut donc la mettre au frigo, ce qui permet d'allonger sa conservation à 18 mois.* » Autre point fort de la Noyeraie : chaque partie de la noix est utilisée, même les coquilles qui sont recyclées pour du paillage horticole.

Contact

LA FERME DU FÉRIE SAINT-ROMANS
Nicolas et Laure Idelon
https://www.niconoix.fr

Cultivons nos toits

L'Association grenobloise Cultivons nos toits a été créée en 2011 par un collectif de cinq jeunes ingénieurs spécialisés passionnés par le développement de l'agriculture urbaine. Inscrite dans le cadre de l'économie solidaire elle propose une démarche innovante dans l'univers de la culture en environnement contraint, les toits d'immeuble. Associée à la démarche des jardins partagés, les toits potagers sont mis à disposition par la ville de Grenoble et les équipes de l'association se chargent de la culture et de l'entretien des espaces. Aujourd'hui 3 surfaces sont en services, dont une de 100m² à Grenoble. « *L'idée c'est de pouvoir proposer un système de production de légumes adaptés à leurs besoins et proches de leurs établissements. C'est un système gagnant-gagnant.* », explique Benjamin Ribet du restaurateur Chez Nous, qui a participé au financement de cette plate-forme.

http://cultivonsnostoits.org

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

INFRA.FR

E+F EBERHARDT FRERES

L'ÉQUIPEMENT PRO
EBERHARDT FRÈRES PROFESSIONNEL

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

www.eberhardt-pro.fr

Rencontre
MAÎTRE RESTAURATEUR

L'AUBERGE DE L'ABBAYE
UNE VALEUR SÛRE DE LA GASTRONOMIE ISÉROISE

LUC LEYDIER

L'AUBERGE DE L'ABBAYE
une valeur sûre de la gastronomie iséroise

Entre Valence et Grenoble le village de Saint-Antoine l'Abbaye est une étape incontournable pour qui veut découvrir le patrimoine historique Isérois. Au pied de l'abbatiale, l'Auberge de l'Abbaye, tenue depuis 2006 par Guylaine et Luc Leydier accueillent leurs clients pour une halte inspirante et gourmande, empreinte de belles saveurs du terroir. Avec un palmarès bien fourni (2 Toques Gault et Millau, 2 fourchettes et 1 assiette au Michelin), Luc Leydier est aujourd'hui un Maître Restaurateur accompli.

Depuis quand êtes-vous installé ici à Saint Antoine l'Abbaye ?
Nous sommes arrivés ici en 2006, ma femme et moi, après avoir tenu durant quelques années un hôtel restaurant sur Méaudre. Nous avions envie d'un peu plus de soleil (sourire). Lors d'une ballade nous avons découvert le site ainsi que le restaurant qui était à vendre. Nous avons eu un coup de cœur pour cette bâtisse du 16e siècle au pied de l'Abbaye.
Vous êtes Isérois ?
Non. Je dis souvent que je suis de partout et nulle part. Nous avons beaucoup voyagé car mon père était militaire et j'ai beaucoup déménagé entre Lyon, l'Ardèche, Salon de Provence. Avant d'arriver dans la région, fin des années 1990.

Parlez-nous de votre parcours. Vous avez débuté votre formation à Lyon et ensuite ?
J'ai suivi Christian Husson (Maitre MOF) pendant trois ans à Lyon. Ensuite j'ai poursuivi mon parcours dans des châteaux hôtels comme chef de partie et des restaurants traditionnels comme la Mère Guy à Lyon, la Brasserie du Nord. Et puis j'ai rencontré mon épouse et nous avons fondé une famille. Là j'ai choisi de mettre mon métier en pause. Et j'ai rejoint un IM PRO (Institut Médicalisé, ndlr) à Salon de Provence en tant qu'éducateur technique spécialisé en cuisine pour des jeunes adultes déficients mentaux, trisomiques et caractériels. J'y suis resté douze ans. Et puis un jour j'en ai eu assez, on a tout vendu et on est arrivés dans le Vercors. Là, on a tenu successivement deux hôtels restaurants à Villars-de-Lans et à Méaudre, avant de s'installer ici en 2006.

Qu'est-ce qui vous inspire en cuisine ?
C'est une cuisine de produits, locaux ou régionaux. J'aime que dans mes plats, tout s'équilibre, qu'il n'y ait pas de produit qui domine. Je suis fan des épices, j'en découvre régulièrement. Depuis quelques années, j'utilise le poivre de Timut. Il est différent des autres, plus doux et sur des arômes de pamplemousse. Il est très fin et n'emporte pas la bouche.

Quel type de cuisine proposez-vous ici à l'Auberge de l'Abbaye ?
Comme je donne priorité à la qualité des produits, je choisis scrupuleusement les producteurs qui vont me fournir ma matière première. Par exemple, la viande provient de la ferme des Colibris à Méaudre. Je travaille avec des fermes du Vercors pour le Bleu de Sassenage. Et pour le Saint-Marcellin, on le commande à la fromagerie de l'Etoile. J'aime à revendiquer la simplicité dans ma cuisine. J'y rajoute un peu de raffinement mais je privilégie le goût vrai des produits.

La ferme des Colibris c'est aussi une histoire de famille …
C'est vrai : mon gendre et son frère y travaillent. Mais ce sont avant tout des fournisseurs de qualité. car ils

produisent une viande bio, labellisée avec une vraie éthique de travail, de l'élevage à la transformation. Je leur commande régulièrement des pièces du boucher : faux-filet, filet de bœuf... C'est une démarche globale chez nous : favoriser les circuits courts. Mais bien évidement on ne peut pas le faire pour tous les produits.

Vous avez fait de la cuisson basse température votre marque de fabrique. Expliquez-nous ...

Ce type de cuisson fait ressortir les goûts sans dénaturer les aliments, et préserve tous les nutriments. J'utilise un outil précieux dans ma cuisine, le thermoplongeur. Aussi bien pour mes légumes, mes œufs, mes viandes que mes poissons.

Par exemple expliquez-nous ce plat la Marcelline que vous avez revisité ?

C'est une variante façon Samoussa, de la vraie Marcelline. La recette originale c'est un Saint-Marcellin avec de la poitrine fumée autour simplement cuite au fourdans un feuillettage. Moi je la fais en cuisson basse température. Je fais une garniture avec du Saint-Marcellin, de la poitrine fumée et des noix, enfermée dans de la pâte phyllo. Le Saint-Marcellin est un produit très facile à utiliser en cuisine, je l'ai même présenté parfois en sauce, avec de la crème et du miel.

Vous êtes Maître Restaurateur depuis 6 ans maintenant. Pourquoi souhaitiez-vous obtenir le titre ?

C'était pour moi le moyen de nous démarquer des « pseudo-restaurateurs » et de montrer qu'on fait de la vraie cuisine. On promeut le titre au quotidien auprès des clients, mais je pense que le titre en lui-même manque encore de visibilité. Pour autant je pense qu'il a un rôle à jouer énorme dans la revalorisation de notre métier de chef de cuisine et de ses valeurs.

Vous qui avez travaillé dans l'univers de la formation, quelle vision avez-vous aujourd'hui de la transmission et de la formation en restauration ?

Je pense qu'il y a un écart énorme entre ce que le jeune apprend en formation et ce qu'il trouve ici en cuisine. Nous devons aider les jeunes à prendre conscience que ce métier demande beaucoup de temps en cuisine, qu'il faut souvent répéter pour avoir la maitrise de son travail, des gestes. Nombreux sont les jeunes qui arrêtent en chemin à cause d'une mauvaise orientation dans ce métier. La cuisine est un métier où l'on apprend sans cesse .

Contact

AUBERGE DE L ABBAYE
Grande Rue
38160 St Antoine L'Abbaye
www.auberge-abbaye.com

Marronnier au chocolat

Boeuf cuit basse température, fumé au Big Green, romarin et poivre timuth

Crème de Saint Marcellin façon samoussa et tuile fromage

Scodif

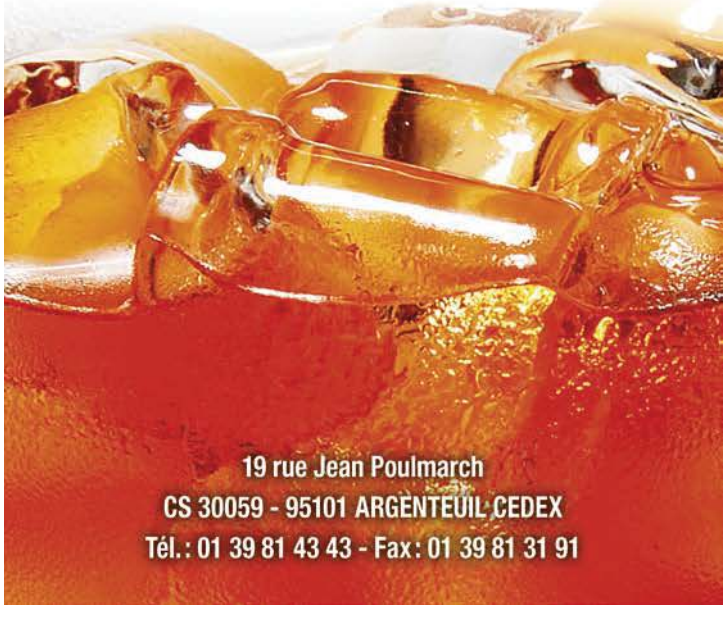
La passion de la glace

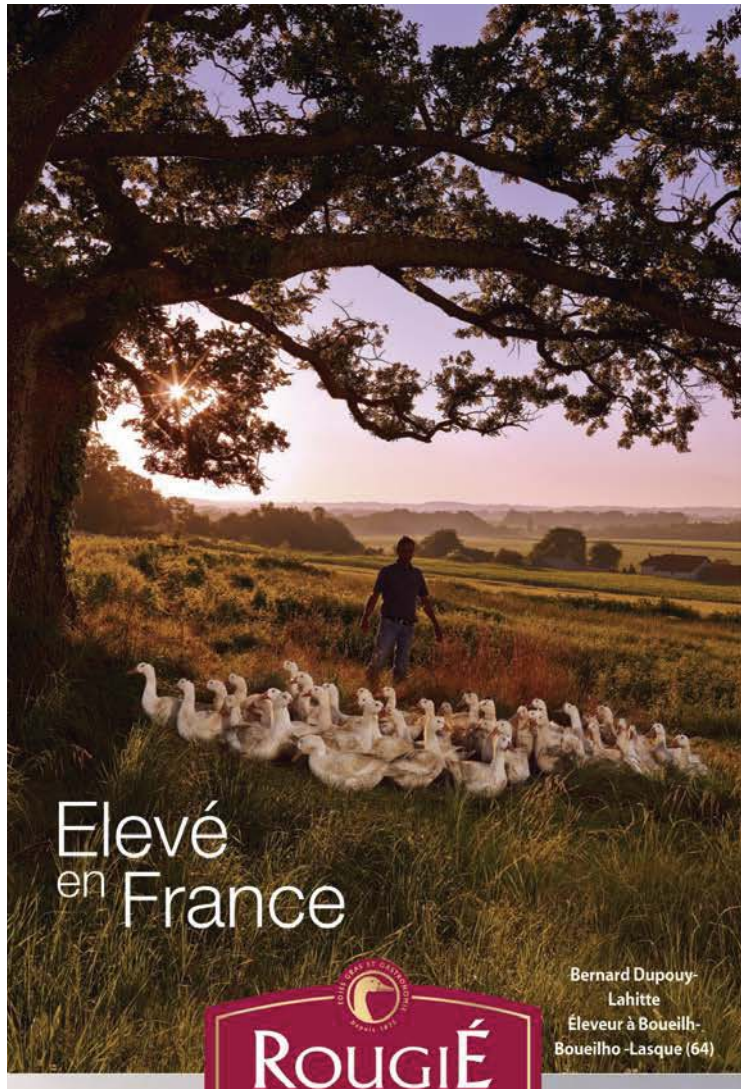
Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5000 kg

- 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





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.

Retrouvez toute l'actu Rougié
sur notre page Facebook

www.rougie.com

PUBLICIS ACTIV - Photos : Astoria Studio

Rencontre PRODUCTEUR

LE VERCORS, une terre propice à l'agriculture Biologique

La Ferme des Colibris située à Méaudre dans le Parc Régional du Vercors, propose tout au long de l'année une viande de qualité et certifiée 100% bio, aux particuliers et aussi aux restaurateurs locaux.

Dans la vallée du Vercors, on entend souvent carillonner les cloches. A Méaudre dans le Parc Régional, ce sont celles des vaches d'Eric Rochas, exploitant agricole à la Ferme des Colibris. Un troupeau d'environ 80 vaches de la race Blonde d'Aquitaine. « *Pouvoir vivre de son métier et de sa passion* », voilà le pari réussi d'Eric Rochas depuis déjà 30 ans. En 1987, il créé la GAEC avec ses parents, descendants de plusieurs générations d'agriculteurs sur le même site. Depuis, l'ont rejoint son frère et son fils. Neuf personnes travaillent aujourd'hui à temps plein sur l'exploitation en exploitant la chaîne complète: de l'élevage à la transformation jusqu'à la vente (hors abattage), avec une boucherie charcuterie sur place. La ferme abrite aussi une colonie de porcs charcutiers destinés à l'engraissement et quelques poules pondeuses. L'ensemble pâture et se nourrit tout au long de l'année sur 160 hectares, en prairie et fourrage. Durant les 7 mois d'hivernage, les vaches, porcs ainsi que le fourrage sont abrités dans 4000m² de bâtiments. Ici tout est conçu pour favoriser le bien-être et le bon développement des animaux. « *Les porcs ont même des balles pour s'amuser et se faire les dents, les vaches ont des brosses pour se gratter. Nous avons aussi installé des puits de lumière dans les hangars pour l'hiver…* » explique Eric Rochas.

La ferme a été certifiée en 1999 en bio. « *C'était la suite logique de notre éducation au respect de l'agriculture, des animaux et de leur environnement. Le Vercors est un terrain de jeu formidable pour l'agriculture biologique. L'herbe et le fourrage sont de très bonne qualité : ici à la ferme des Colibris 90% de la nourriture du bétail sont produits sur place* », poursuit l'agriculteur.

En octobre 1996, une unité de transformation est créée au sein de l'exploitation agricole pour développer le circuit-court et proposer la vente directe à la ferme. Un laboratoire aux normes européennes voit le jour, qui emploie aujourd'hui 4 personnes. Découpe, transformation, emballage et vente sont réalisés sur place. Les carcasses sont rapatriées à la ferme au Labo et découpées sur place. La boutique propose une gamme de produits bio dérivés du veau, bœuf et porc : caillette aux épinards (sans foie), chipolatas, merguez, saucissons de boeuf, terrines au Bleu du Vercors, Tripes… La clientèle, elle, s'équilibre entre les particuliers (80%) les cantines scolaires, des centres de vacances, des revendeurs et aussi quelques restaurateurs de la région Grenobloise.

Contact

LA FERME DES COLIBRIS
38112 Méaudre
www.ferme-des-colibris.fr

OFFRE DÉDIÉE • GAZ EN CITERNE • OFFRE DÉDIÉE

1 SEULE ÉNERGIE POUR TOUS VOS BESOINS

En hôtellerie, comme en restauration, un seul fournisseur pour le chauffage, la cuisson, l'eau chaude et la cheminée gaz.

FACILITÉS DE PAIEMENT

Optimisez votre trésorerie en réglant votre facture en 2 fois[1].

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Des aides pour financer une partie de vos travaux de rénovation[2].

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 !

Butagaz | Libre de choisir votre confort
GAZ & ÉLECTRICITÉ

(1) L'option «Paiement en 2 fois» est payante. (2) Aides soumises à conditions définies par le dispositif CEE. Plus d'informations sur les offres en contactant le Service Clients au 09 70 81 81 22 (appel non surtaxé). Butagaz - SAS au capital de 195 225 000 € - 47/53 rue Raspail 92594 LEVALLOIS-PERRET CEDEX - 402 960 397 - RCS Nanterre Crédit photos : Getty Images.

CHEMINÉE À GAZ : une véritable solution de chauffage à la fois esthétique et performante

Garder le côté convivial de la cheminée traditionnelle en éliminant ses contraintes, c'est désormais possible avec la cheminée à gaz. Déjà très présente dans les pays du Nord, la tendance ne tardera pas à se démocratiser en France dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

© Serge Lohner- Archidata

Cheminée à gaz de l'Hostellerie des Châteaux & Spa à Ottrott (67)

- **Esthétique :** l'apparence d'une cheminée traditionnelle et la proposition de design très tendances et personnalisables.
- **Pratique :** pas de bois à couper, à stocker ni à déplacer.
- **Innovante :** possibilité de tout contrôler à l'aide d'une télécommande ou d'un smartphone. La mise en route est instantanée.
- **Performante :** véritable solution de chauffage avec la possibilité de réguler la chaleur en adaptant la hauteur et la puissance des flammes.
- **Confortable :** ni suie ni fumée ni poussière. Un seul entretien annuel est à prévoir.

INTERVIEW

Reportage de Aurélie SCHAETZEL de l'Hostellerie des Châteaux et Spa (67) un établissement Maître Restaurateur

« Historiquement, nous avons toujours eu une cheminée avec un âtre ouvert puis avec l'évolution technologique, nous avons souhaité acquérir de nouvelles cheminées et nous avons opté pour les cheminées au gaz.
La certitude c'est que nos clients s'arrêtent plus volontiers au bar s'ils voient une jolie flambée dans la cheminée que s'il n'y en avait pas. Ils s'arrêtent boire un digestif, une infusion, lire ou simplement discuter, passer du bon temps.
La cheminée apporte un véritable plus au niveau de l'ambiance et de l'atmosphère de la salle. *Les clients oublient le stress de la journée quand ils voient la flamme dans la cheminée et c'est vraiment apprécié.*
Les flammes sont constantes et belles tout le temps. ***Nous pouvons régler la hauteur des flammes donc si nos clients ont trop chaud, nous les baissons et la température redescend.***
Les clients nous demandent souvent s'il y a beaucoup d'entretien, mais nous n'avons aucune contrainte de ce côté-là.
Au niveau de l'esthétique de la cheminée, nous avons choisi une décoration bois, puisque le bois nous tient vraiment à cœur dans toute la décoration de notre maison. »

Plus d'informations

butagaz.fr

N°Cristal 09 70 81 81 22

APPEL NON SURTAXE

Butagaz | Libre de choisir votre confort
GAZ & ÉLECTRICITÉ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Butagaz, SAS au capital de 195 225 000 euros, 47/53 rue Raspail - 92594 Levallois-Perret Cedex, 402 960 397 RCS Nanterre.

LA CHARTREUSE

CHARTREUSES : verte, jaune, VEP ?

La société Chartreuse Diffusion commercialise différentes variétés de liqueurs à partir réalisées à partir de l'elixir végétal.

Verte (55°) : traditionnelle.

Jaune (40°) : plus douce et plus fleurie, avec des notes de miel et de fleurs ; aussi appelée la Reine des Liqueurs.

VEP (54°) (à vieillissement exceptionnellement prolongé). Existe en VEP Jaune (42°) et Verte.

La Liqueur du 9e Centenaire créée en 1984 à l'occasion du 9e centenaire de la fondation de la Grande Chartreuse en 1084.

La Chartreuse 1605 ou liqueur d'elixir. C'est l'ancêtre de la Verte. La Cuvée des MOF (45°) : créée en 2007, par les MOF Sommeliers. Une pièce unique, réalisée à partir de la Chartreuse jaune. Enfin on trouve aussi au catalogue, le fameux Génépi des Pères Chartreux, la Gentiane et la Noix des Chartreux.

LA LIQUEUR aux 130 plantes

Les moines Chartreux ont élaboré une recette alliant près de 130 plantes et épices. Une recette toujours tenue secrète par les deux moines Dom Benoit et Frère Jean-Jacques chargés de suivre la fabrication pour la communauté. Chaque année 18 tonnes de plantes sont triées, broyées, pesées et mélangées selon la recette de 1605, au Monastère de la Grande Chartreuse, puis elles sont livrées au site de production de Voiron. Là les mélanges de plantes et d'alcool sont versées dans des alambics pour être distillés durant environ 8 heures. A ces alcoolats de plantes, on ajoute du miel et du sirop de sucre ainsi qu'une décoction de plantes, ce qui donne la couleur naturelle à la liqueur. Après plusieurs années de vieillissement dans des foudres en chêne, la liqueur est analysée et testée par les chartreux, seuls habilités à lancer l'embouteillage et la commercialisation.

UNE RECETTE VIEILLE de plus de 400 ans.

1605 : création par les Chartreux de la première recette de l'élixir végétal.

1860 à 1903 : la Chartreuse est distillée à Saint Laurent du Pont sur le site de Fourvoirie

1903 : les moines chassés se réfugient en Espagne, ou ils transfèrent leur site de production à Tarragone.

1935 : le site de Fourvoirie est détruit suite à un glissement de terrain. La distillerie de Tarragone, elle, est maintenue jusqu'en 1989. Voiron devient l'unique site de production.

2018 : suite à un renforcement de la règlementation, les moines distillateurs déménageront sur un nouveau site : Aiguenoire à Entre deux Guiers

CHRISTIANE JEANTET, Maître Restaurateur à l'Oréade

« La Chartreuse, idéale pour les desserts mais aussi pour les sauces »

« La Chartreuse est une liqueur qui s'utilise parfaitement, notamment avec le chocolat, qu'on accompagne d'une crème anglaise parfumée à la Chartreuse. En cuisine, j'utilise une Chartreuse spéciale à 70% d'alcool, pour parfumer les guimauves servies dans les cafés gourmands. Je la flambe aussi pour aromatiser les réductions de sauce qui accompagnent les poissons. Je conseille plutôt la Chartreuse VEP plus fine et plus aromatique pour à la fois la dégustation et les digestifs et aussi dans la composition des cocktails. »

LA CHARTREUSE en chiffres

130 PLANTES ET ÉPICES utilisées pour la fabrication. 58 laïcs travaillent aux côté des Moines à Voiron.

18 TONNES : c'est la quantité de plantes utilisée chaque année pour la production

164 MÈTRES : c'est la surface de la cave à liqueur des Chartreux, la plus grande du monde !

110 ANS : c'est l'âge moyen des plus anciens foudres à liqueur encore utilisés à la distillerie.

2,5 M : c'est la quantité de liqueur produite par an à Voiron pour les moines

17 M€ : c'est le chiffre d'affaires réalisé par La Grande Chartreuse en 2015

Contact

CHARTREUSE DIFFUSION
04 76 05 81 77
10 Bd Edgar-Kofler - 38500 Voiron
www.chartreuse.fr

Portrait

CHRISTINE JEANTET
L'Oréade à Saint-Pierre de Chartreuse

Sablé vanille et moelleux aux châtaignes parfumé à la Chartreuse

L'Oréade, un complexe qui allie gourmandise et bien-être à la montagne. Portrait d'une reconversion professionnelle réussie.

Oréade est bien sûr un restaurant, mais pas que. C'est d'abord un concept, imaginé par Christine Jeantet et son associé, Pierre Jaillet gérant d'un centre de soins, notamment de bains nordiques. Le complexe Balnéo restaurant l'Oréade, du nom donné aux Elfes de la montagne, est né en février 2012, « *autour de l'idée d'offrir une restauration créative et différente de la restauration montagnarde aux touristes en même temps qu'une pause bien-être.* » Avant de se lancer dans cette aventure, Christine Jeantet évoluait dans un tout autre univers. Ingénieure diplômée en Chimie, elle a longtemps travaillé dans ce secteur du côté de Saint-Étienne. « *Et puis un jour un ami me dit qu'on cherche une personne pour ouvrir un restaurant à Saint-Pierre de Chartreuse. Je me suis dit pourquoi pas ?* ».

Saint-Pierre de Chartreuse situé à 25 km de Grenoble dans le Massif éponyme, est connu pour sa station de trail. Christine Jeantet, voit alors l'opportunité de concilier une autre de ses passions, la course à pied, avec une proposition culinaire saine, plus adaptée à une clientèle sportive. Après quelques formations de rigueur, et un stage chez le chef étoilé Regis Marcon, Christine Jeantet peut enfin proposer une carte plus équilibrée, mais toujours gourmande. Une sorte de cuisine fusion où s'incorporent ses inspirations voyageuses : « *je suis fan d'épices et j'adore la cuisine asiatique que j'ai découvert lors de nombreux voyages. Ce qui me plaît c'est de revisiter les plats traditionnels locaux avec des inspirations un peu exotiques* ».

À l'Oréade on goûtera donc à des spécialités locales, revisitées et plus légères. Les Diots, fameuses saucisses savoyardes, sont cuisinées à la mode Rougail comme à la Réunion, mais en moins épicé avec des herbes et des légumes de saison. « *Je veux quand même respecter un certain équilibre nutritionnel dans mes plats. Par exemple, il y a toujours une protéine, un légume et un féculent. J'utilise donc beaucoup le Boulghour, le Quinoa, l'orge. Les crozets, qui sont des pâtes locales, reviennent aussi souvent à la carte* ». Autre produit local, la Chartreuse utilisée ici pour concocter le dessert phare de la maison, un dessert gourmand, qui joue sur les associations de textures : un sablé vanille au miel de Châtaignier, avec une compotée de poires et parfumé à la Chartreuse et gruaux de cacao.

Côté producteurs, même à 1 000 mètres d'altitude, le ravitaillement est en grande majorité local, des légumes à la viande en passant par les fromagers. « *Notre approvisionnement se fait surtout via les marchés locaux et les coopératives laitières à proximité. Pour les fruits, on a planté quelques arbres fruitiers et de la rhubarbe dans le jardin.* »

À l'Oréade, c'est l'ouverture d'esprit et la volonté de progresser qui priment. Régulièrement la jeune gérante propose à ses employés d'acquérir de nouvelles compétences en fonction des besoins du restaurant. « *C'est un management innovant mais qui je pense plaît aux personnes qui travaillent avec moi. Je pense que la formation continue est indispensable pour le bien-être de tous dans l'entreprise.* ». En mars 2017, Christine Jeantet obtient le titre de Maître Restaurateur, un titre dont elle s'avoue très fière. « *je connaissais déjà le titre et ça faisait partie de mes objectifs. Sauf que je n'avais ni diplôme ni expérience pour y prétendre. Donc au bout de 5 ans d'expérience j'ai fait la demande et ça a été une joie immense, surtout parce que nous étions encore en période de lancement* ».

Contact

L'OREADE BALNÉO RESTAURANT
38380 Saint Pierre de Chartreuse
www.oreade-balneo.com

Nouvelle destination exotique pour Tournus Equipement : l'île de São Tomé et Principe située au large des côtes gabonaises et guinéennes. Tournus Equipement est fier de présenter sa nouvelle réalisation emblématique. **Un magnifique buffet à destination du Club Santana, situé dans la commune de Cantagalo.**

Le complexe touristique est installé dans une propriété à la végétation luxuriante, entourée par la forêt équatoriale. Il se compose de 31 bungalows avec vue sur la mer. **Tournus Equipement a été sélectionné pour construire et livrer ce magnifique buffet hôtelier qui viendra embellir le restaurant de l'hôtel.**

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Rencontre PRODUCTEUR

LES RHUM ARRANGÉS, trésor des Frères Pirates

Guillaume Quintin et Adrien Durel, sont Les Frères Pirates. Dans leur malle aux trésors vous ne trouverez pas de pièces d'or mais une sélection de Rhums arrangés

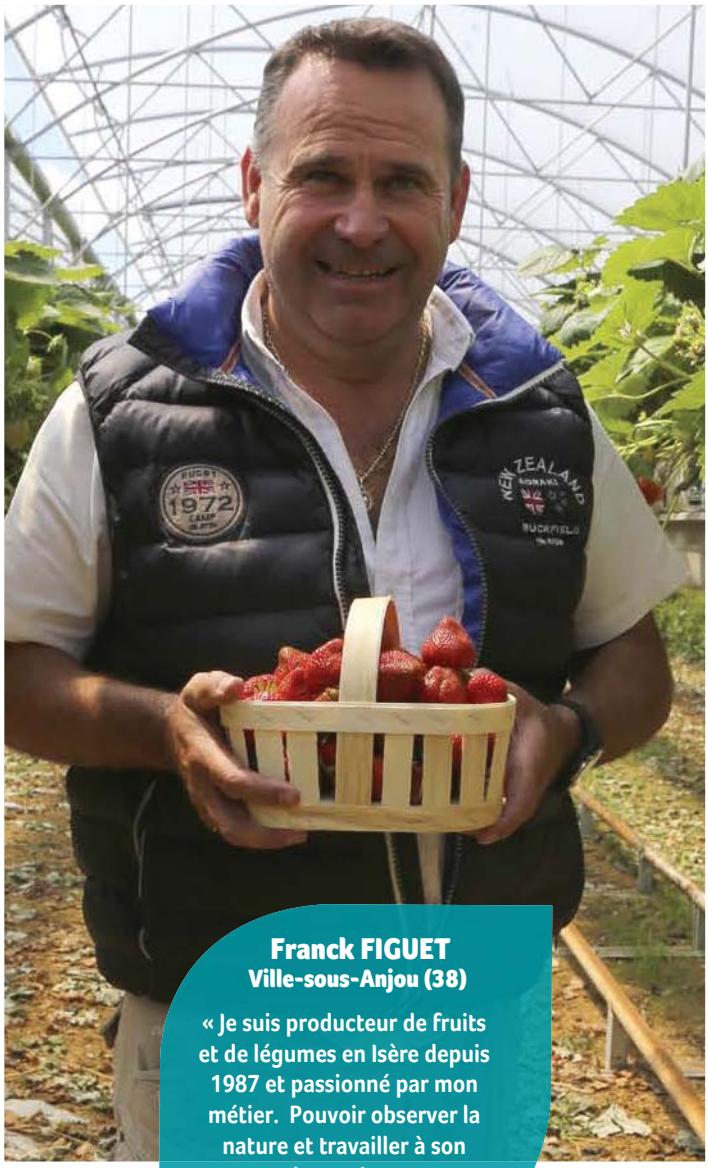
Sept parfums issus des meilleurs produits sélectionnés avec soin aux quatre coins de France. Le Rhum, lui, provient directement de Martinique : un Rhum agricole blanc labellisé AOP sorti tout droit de la Distillerie Simon. Un haut lieu de la distillation, fondée en 1862 par le maire de l'époque. Toute une histoire, qui aujourd'hui se retrouve en bouteille en Isère dans les environs de Grenoble. «Ici nous effectuons uniquement la macération avec les fruits qui vont aromatiser le rhum. Nous proposons une gamme de sept saveurs, toutes sélectionnées avec soin, puisqu'elles sont, sans exception, naturelles ou bio. » Ainsi de ces bouteilles au design vintage émanent des fragrances de miel, de fraise (Mara des Bois), de Vanille Bourbon (Vanille noire de Madagascar), de Combava, un agrume produit dans le Sud de la France et aussi de Chardon Bleu, une fleur des montagnes savoyardes ultra protégée. La distillation peut varier de quelques semaines à six mois, pour obtenir des rhums oscillant entre 36° et 39° d'alcool. La production des Frères Pirates a débuté il y a à peine un an. « Pour l'instant notre réseau est plutôt local, on retrouve nos Rhums dans quelques épiceries fines, caves à vin (et alcools), et aussi des bars aux alentours de Grenoble. » Précision : les rhums arrangés de Guillaume et Adrien sont purs et exempts de morceaux de fruits. « Dans nos rhums on ne conserve que la puissance des parfums ».

Contact

RHUMS ARRANGÉS
LES FRÈRES PIRATES
www.lesfrerespirates.com

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur vous présente ses **producteurs** et ses **pisciculteurs** isérois.



Franck FIGUET
Ville-sous-Anjou (38)

« Je suis producteur de fruits et de légumes en Isère depuis 1987 et passionné par mon métier. Pouvoir observer la nature et travailler à son contact chaque jour est pour moi un réel plaisir. »

Vincent MURGAT
Beaufort (38)

« J'ai repris la pisciculture de mon arrière-grand-père créée en 1898 et hérité de sa passion. Nous élevons plusieurs espèces de salmonidés : truites fario, truites arc-en-ciel, ombles chevalier et saumons de fontaine. »

Toutes nos coordonnées sur : www.terreazur.fr

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

facebook.com/TerreAzur

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR

ALAIN LLORCA

Comme les deux L de son nom si graphiquement écrits sur le logo de sa "signature", Alain Llorca trace sa route gastronomique, droite, créative, graphique et très personnelle depuis maintenant plus de 40 ans.

Même si le chef a des origines catalanes, c'est le soleil du sud et plus particulièrement celui de la côte d'Azur qui a très tôt mis en lumière sa vocation et son immense talent culinaire.
Connu, reconnu, incontournable, emblématique, inoubliable, les adjectifs évocateurs de la puissante empreinte que le chef a laissé dans le cœur de tous ceux qui l'ont côtoyé dans leur Provence méditerranéenne ne manquent pas !

1ère étoile au guide Michelin au restaurant Les Peintres à Cagnes-sur-Mer, puis couronné de 2 étoiles lorsqu'il dirige et innove la gastronomie du célèbre Palace Negresco, successeur du célèbre Roger Vergé pendant 4 ans au Moulin de Mougins, Alain Llorca n'a pas perdu de temps pour affirmer, ancrer et propulser son extraordinaire passion de la cuisine au plus haut niveau de l'excellence.
Amoureux des produits du sud, respectueux de la pureté du goût, adepte du bien être dans l'assiette en tant que valeur à part entière de sa gastronomie, Alain Llorca parle de cuisine avec des mots aussi ciselés et profonds que le savoir faire et dont il fait preuve dans son monde gastronomique.

Installé en famille depuis 2009 dans sa "maison ouverte" de la Colle-sur-Loup dans les Alpes Maritimes, le chef a rapidement redonné le prestige d'une étoile Michelin à la table qui porte qui son nom.

« Généreux, gouteux, plus les années passent plus je me concentre sur le produit, qui reste et restera le début de toute histoire gastronomique. Ma cuisine est une cuisine de marché, je travaille avec un maraîcher tout près de chez moi qui cultive avec amour fruits et légumes, je trouve aussi chez de petits paysans extraordinaires un tas de produits qu'on ne trouve ailleurs ! »

> *Ma cuisine est une cuisine de marché*

Alain Llorca ne revendique aucun plat "signature" même si son Bonbon de Foie Gras n'arrive pas à disparaître de la carte parce qu'on le lui réclame encore chaque jour… !
Tagliatelles aux encornets, l'anchois, la sardine, les produits de la mer, de la région et son histoire, côtoie le pigeon et sa tartelette aux champignons.
Et apparaît de manière significative chez Alain Llorca, l'aspect santé et bien-être dans l'assiette, la montée en puissance du légume.

© Serge Lohner- Archidata

« Je suis Maître Restaurateur et j'ai envie de dire bien sûr. Comment ne pas porter ces valeurs d'intransigeance, de qualité, de rigueur, de bon et de bon goût qui sont indispensables à la Gastronomie que je revendique. C'est primordial, important et c'est un honneur de faire partie de cette famille, validée par l'Etat qui prône la cuisine comme un vrai métier et un engagement. »

Un homme sincère, pour une cuisine authentique. Nous sommes chez Alain Llorca !

A bientôt amis chefs!
Sébastien Ripari

Contact

HÔTEL RESTAURANT ALAIN LLORCA
350 Route de Saint-Paul,
06480 La Colle-sur-Loup
04 93 32 02 93
www.alainllorca.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** et **facebook.com/ripari**

LOGICIEL DE RÉSERVATION

CRÉATION DE SITE INTERNET

COLLECTION ET GESTION DES AVIS

FIDÉLISATION CLIENTS

BORNE WIFI SÉCURISÉE

SOPHIE LAFON

Restaurant **L'Oiseau Bleu** à Bordeaux,
Maître Restaurateur / Ambassadrice Zenchef

J'avais besoin de rafraîchir mon site et de le moderniser. Heureuse de l'avoir fait avec Zenchef, chez qui j'avais déjà le module de réservation qui fonctionne très bien. J'aime la réactivité que je peux avoir à tout moment sur mon site et la facilité d'utilisation.

1 DIAGNOSTIC GRATUIT
sur la présence en ligne de votre restaurant
+
-20% AVEC LE CODE : AFMR
sur tous les abonnements annuels*

* Offre valable pour tout abonnement souscrit avant le 31/03/2018

Contact : **09.77.55.41.00** ou **hello@zenchef.com**

Zenchef est partenaire de l'**Association Française des Maîtres Restaurateurs**

zenchef

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Actualité DE NOS PARTENAIRES

COMMENT RECEVOIR
des réservations sans se ruiner

De plus en plus de restaurateurs se plaignent de devoir payer des commissions aux sites apporteurs d'affaires pour recevoir des réservations. Pourtant, il existe des solutions gratuites. Explications avec Zenchef, leader des systèmes de réservation en ligne, sans commissions. La réservation est un moyen de mieux piloter son restaurant. Cette action permet en effet de de **mieux prévoir le nombre d'employés et les commandes afin de pouvoir satisfaire le nombre de couverts attendus sur les différents services.** Inspirés par le secteur de l'hôtellerie, certains sites apporteurs d'affaires proposent aux restaurateurs d'être référencés sur leurs plateformes et de facturer toutes les réservations en ligne passant par cette dernière. **Une commission de deux euros par couvert qui rogne les marges des restaurateurs et dont ils pourraient limiter l'impact, voire ne pas débourser.** Découvrez comment **faire le marketing de son restaurant sans payer de commissions.**

1 Accepter les réservation en ligne directement sur son site internet. Le site internet d'un restaurant constitue sa vitrine en ligne. Bien référencé, avec un design attractif et qui se lit sur tous les formats (ordinateurs, tablettes et téléphones), de belles photos de plats et de la salle, des onglets utiles comme celui des menus, **il peut devenir un formidable argument de vente auprès des clients.** En y intégrant un système de réservation en ligne, il devient ainsi un canal d'acquisition gratuit de réservations pour le restaurateur.

2 Mettre un lien vers la réservation en ligne sur la page Facebook de son restaurant. Avoir une page Facebook pour son restaurant est devenu presque un pré-requis pour exister auprès des clients de la génération Y (nés entre 1980 et 2000). Le réseau social permet de mettre en avant de multiples facettes de son établissement : des photos de l'équipe, de plats, des vidéos de la cuisine, l'annonce des événements, etc. **mais aussi et surtout un bouton bleu pour inciter les abonnés de la page du restaurant à réserver sans devoir prendre leur téléphone ou aller sur le site internet du restaurant.** La seule obligation est de bien connecter son module de réservation en ligne sans commissions, à la page Facebook de son restaurant.

3 Envoyer des newsletters. Un fichier clients digital permet de mieux connaître ses clients mais aussi de les inciter à revenir en leur envoyant régulièrement des nouvelles du restaurant. **La newsletter peut être un formidable outil marketing pour annoncer sa nouvelle carte, présenter un nouveau membre de la brigade, lancer des offres spéciales et inciter à la réservation en quelques clics, en ajoutant un simple lien vers le système de réservation.** Dans leur espace Zenchef, les restaurateurs peuvent gérer les réservations qui viennent d'Internet (site internet et Facebook), leur fichier clients (dont ils sont les seuls propriétaires) qui se complète automatiquement et l'envoi de newsletter, sans coût supplémentaire.

PISCICULTURE CHARLES MURGAT,
le haut de gamme du poisson d'élevage

Depuis 4 générations, la pisciculture Charles Murgat, la plus ancienne de France, élève des truites Fario et Arc-en-Ciel, des Ombles Chevalier et des Saumons de Fontaine. Implantée aux pieds des contreforts alpins, sur la commune de Beaufort en Isère, elle produit près de 620 tonnes de poissons par an. Chez les Murgat l'élevage est organisé autour d'un critère principal : le confort et la préservation de l'environnement des poissons. Ces salmonidés naissent et grandissent dans des bassins naturels remplis d'eau de source à 11° toute l'année. Les techniques de pêche et de manipulation des poissons ont été étudiées afin de minimiser le stress ; chaque étape est réalisée manuellement, aucun produit n'est utilisé pour l'entretien des bassins et l'alimentation des poissons est enrichie en vitamines et minéraux, et bien sûr garantie sans OGM. Une exigence de chaque instant qui permet à la pisciculture de répondre au cahier des charges de la charte qualité nationale *« Aquaculture de nos Régions® »*. Roman Murgat en charge de la commercialisation peut garantir à l'ensemble de ses clients professionnels une qualité de produit identique, quelle que soit la saison. Depuis quelques années, la pisciculture Murgat développe un partenariat avec TerreAzur. *« Pour nous c'est un client important et exigeant sur la qualité. Les restaurateurs qui achètent nos produits par leur intermédiaire veulent un poisson haut de gamme. On portionne donc les poissons en fonction des besoins et demandes des chefs. Ces portions font en moyenne 300 g, éviscérées et prêtes à mettre au four »*. Le développement de l'activité avec TerreAzur concerne les trois variétés élevées à la pisciculture avec une préférence pour la Truite Fario et l'omble Chevalier, un poisson très fin et subtile à cuisiner. *« Nous avons un différentiel de coût de quelques centimes avec nos concurrents qui s'explique justement par la régularité de la qualité de nos produits, nos engagements sociaux et environnementaux »*, explique Roman Murgat. Côté particulier, la pisciculture propose la vente en direct à la ferme, avec également une gamme de produits transformés : caviar, filet de truite fumée, tarama et rillettes de poisson.

Contact

PISCICULTURE MURGAT
Sources des Fontaines
Beaufort 38270
www.charlesmurgat.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

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

Rencontre PRODUCTEUR

LE SAINT MARCELLIN
la rolls fromagère du Vercors

Dans le Vercors, le Saint-Marcellin occupe une place de choix sur tous les plateaux de fromages. Déjà au 15e siècle, ce petit fromage rond et crémeux séduisait la Cour de Louis XI, jusqu'à devenir au 19e un incontournable pour toutes les fins de repas royaux. Historiquement fabriqué à partir de lait de chèvre, il n'est produit aujourd'hui qu'à partir de lait de vache.

Un des principaux fournisseurs en Saint-Marcellin et Saint-Félicien, sont Les Fromageries de l'Étoile, dont l'un des sites est installé dans le Vercors, à Saint-Just-de-Claix. Une fromagerie artisanale dont l'histoire débute dans les années 40 avec Marius Berruyer son fondateur, qui démarre la fabrication du Saint-Marcellin appelé à l'époque la tome. Plus tard, la fromagerie dynamise le Saint-Félicien (baptisé le Tentation) un fromage cousin du premier, plus gros et plus gras (70 % de matière grasse). Depuis 2013, l'appellation Saint-Marcellin bénéficie d'une IGP. Aujourd'hui ce fromage est fabriqué essentiellement ici au pied des montagnes, grâce à production laitière de 150 fermes, ce qui représente une production annuelle de près de 2800 tonnes. Les Fromageries de l'Étoile, outre le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien, produisent aussi dans le Lot, le fameux Rocamadour.

Dans cette fromagerie traditionnelle, la présence de l'homme a été préservée d'un bout à l'autre du process de fabrication. *« Ce n'est pas du folklore,* insiste Pierre Jacquet, directeur technique du site, *c'est une organisation indispensable si l'on veut satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante, sur les qualités gustatives des produits ».* Chaque année ce sont près de 25 millions de fromages qui sont fabriqués et affinés dans les bâtiments modernes de la fromagerie.

« Nous prenons notre temps pour la fabrication. Il y a sur chaque produit entre 7 à 10 manipulations avant que celui-ci ne parte dans les circuits de vente. Et tout se fait manuellement de la production des ferments, qui se fait sur place ; à l'emprésurage, au moulage à la louche dans des faisselles individuelles, au salage et au séchage, au dernier étage du bâtiment. » Une succession de savoir-faire extrêmement précis et tout autant délicats, qui rend la tâche et le métier contraignants.

Les Fromageries de l'Étoile ont construit leur réputation sur la préservation d'une production qualitative et toujours artisanale, ce qui leur confère une solide notoriété auprès des principaux fournisseurs professionnels. Parmi eux, PassionFroid, qui reconnaît et valorise ces process. en intégrant dans la sélection Affineur du Chef le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien. Pour Pierre Jacquet, *« ce partenariat c'est l'opportunité d'accéder à un potentiel commercial significatif, grâce à leur logistique de distribution. De plus, la sélection PassionFroid porte sur nos produits leaders : des produits au lait cru, affinés et typés. Au final la marque Affineur du chef met en avant la haute qualité de notre production ».* Côté dégustation, le Saint-Marcellin comme le Saint-Félicien sont bien sur des fromages de plateaux, même si de nombreux chefs en Isère l'utilisent en cuisine pour des spécialités fromagères ou dans la composition de sauces et d'accompagnements. Si le Saint-Félicien est plus crémeux et plus riche en matière grasse, le Saint-Marcellin, lui, se présente sous deux types d'affinage, en sec et en moelleux. Dans la région Ils s'accompagnent tous deux des noix de Grenoble, ou du Dauphiné, selon l'appellation, et s'accordent avec des vins plutôt légers et fruités faisant ressortir leur consistance crémeuse.

> *Du temps pour la fabrication manuelle des fromages*

Contact

FROMAGERIE DE L'ETOILE
« Les Loyes »
38 680 St Just de Claix
accueil@fromageries-etoile.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

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Associations Française des Maîtres Restaurateurs

© Jean-Louis Vandevivère

① Martin Fache (68), Bertrand Welté (68), Bruno Morvant (56), Fatema Hal (75) ② Les participants de l'AG 2017 ③ Francis Attrazic, Président de l'AFMR ④ Diner de Gala au restaurant Vertigo à Nantes

Une très belle Assemblée Générale s'est tenue à Nantes le 27 novembre 2017, sous la houlette de Françoise Deniau, notre déléguée départementale AFMR, dans les locaux et avec le concours très actif et efficace de la CCI Nantes – Saint-Nazaire. Après l'approbation à l'unanimité de la partie statutaire, rapport financier, rapport moral et élection des 5 membres manquants au conseil d'administration, plusieurs sujets phares ont été traités : La garantie que doit donner au consommateur les affichages officiels comme les smileys mais aussi les moyens d'anticiper pour éviter de subir pendant des mois les appréciations d'un jour et qui sont très souvent corrigées très rapidement dans l'entreprise. Julian Legendre a présenté la première version de notre future application smartphone, accompagné de deux étudiantes qui ont participé, avec un groupe de Maîtres Restaurateurs à la mise en forme du cahier des charges. Une proposition résolument moderne avec deux entrées : l'une grand public traditionnelle avec les éléments de base comme la géolocalisation mais avec une approche liée au souhait de l'utilisateur et le dirige vers le Maître Restaurateur concerné, avec les critères de choix et de services, l'autre professionnelle avec des outils liés à la gestion de l'entreprise comme la fidélisation et autres. Présentation très convaincante pour un projet très structurant avec une étape à court terme et des développements à moyen et long terme. Le but est d'avoir un outil qui anticipe sur les modes de consommation et qui, au moment de sa sortie ne soit pas déjà obsolète.

Un superbe entracte de gastronomie et de détente, organisé, comme à l'habitude, par Proditis et nos partenaires, à la fois nationaux et locaux. Moment de rencontre et de convivialité très apprécié. Un grand coup de chapeau au partenariat qui comme vous le savez fait partie des ressources majeures de notre Association.

Après avoir fait le point sur notre action en faveur du renouvellement du crédit d'impôt dans la loi de finance 2018, trois sujets :

- Notre marque « World French Restaurant » et son développement à l'international. La possibilité d'une action à ce niveau a été ouverte par l'adoption de nos nouveaux statuts dans lesquels elle et prévue. Ce projet est motivé par le fait que beaucoup de restaurateurs, dans une gamme très large, dans le monde entier défendent la cuisine à la française et la gastronomie française. Ils cherchent les moyens d'une reconnaissance officielle et veulent surtout, comme en France, être acteurs et Maîtres de leur labellisation. Discussion très constructive et actions qui seront sous la responsabilité du groupe de travail qui a été mis en place à ce sujet. Les premières expériences, pays par pays, pourraient avoir lieu en Corée du Sud, en Belgique, au Mexique et au Maroc. Toute notre énergie va aller vers le souhait de voir cette initiative reconnue par l'état.
- La reconnaissance de l'excellence que représente le titre de MR en matière de qualité du Maître d'Apprentissage. Philippe Parsy a présenté le sujet en précisant que les réflexions qui pouvait faire l'AFMR était d'abord à l'attention des organisations professionnelles qui sont en charge de ces dossiers. Il a été néanmoins acté de se rapprocher de Régis Marcon qui a accepté une mission sur ce sujet. Apprentissage et formation sont ses sujets essentiels pour nos métiers et en particulier pour les Maîtres Restaurateurs qui utilisent des produits bruts et donc doivent avoir des collaborateurs capables de les transformer.
- La valorisation du titre au travers des filières artisanales ou agricoles. La problématique est d'intégrer le titre dans la filière de qualité en ayant les garanties que donne le titre en matière d'engagement et de contrôle. Le sujet nécessite une concertation qui sera menée dans le cadre de la commission crée à cet effet.

La journée s'est terminée par la présentation de nos deux premiers Membres ASSOCIES : Service en tête et La Confédération des Commerçants de France.
La visite de l'Île de Nantes et un superbe dîner de gala au restaurant Maître Restaurateur « Le Vertigo » ont clôturé cette journée intense.

www.maitresrestaurateurs.com

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

Cédric Bayle, Maître Restaurateur de l’année 2017*, «L’Xtrem», Saint Jean de Bournay (38)

*Cédric a obtenu ce titre suite à sa victoire au Panier Mystère 2017.

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

kpmgnet.fr

Crédit photo : Laurent Feisseire

ANTICIPER ET MAITRISER VOTRE TRESORERIE D'HIVER :

prévisions de trésorerie, tableau de bord

L'ANALYSE DE Baptiste Durel, KPMG
Expert métier restauration, Calvados et Manche

La saison d'été est désormais finie, les derniers contrats saisonniers sont terminés, et seuls les effectifs permanents travaillent. Vous allez peut-être fermer votre établissement ? Mais avant les congés, il est indispensable de prendre certaines mesures pour optimiser la gestion de votre activité.

Les prévisions de trésorerie

La « saison » est un moment propice où le chiffre d'affaires est supérieur aux charges mensuelles et où la trésorerie se situe à des niveaux bien supérieurs à d'autres périodes de l'année.
Compte tenu de votre activité d'hiver, il est important d'estimer vos besoins de trésorerie pour les mois à venir.

Pour vous y aider, il convient de définir les charges fixes mensuelles, de déterminer les besoins en effectifs et en déduire les charges de personnel (charges sociales incluses) pour réaliser un budget de fonctionnement des six prochains mois. De même, l'observation et l'analyse du chiffre d'affaires des années précédentes vous permettront d'établir un budget prévisionnel pertinent.

L'excédent de trésorerie dégagé pendant la saison doit permettre de couvrir la majeure partie des besoins lors des mois de plus faible activité.

Pour toute impasse, vous et votre expert conseil devaient définir un plan d'action pour les besoins à venir. Une fois votre budget établi, il conviendra d'en discuter avec votre partenaire bancaire afin de trouver ensemble un financement adapté.

L'anticipation est la clé de l'accompagnement de votre partenaire bancaire.

Le tableau de bord d'exploitation

La cohérence de l'accompagnement bancaire trouvé avec les prévisions de trésorerie est indispensable.

La mise en place d'un tableau de bord vous permettra alors de piloter votre activité et d'initier, le cas échéant, des actions correctrices.

Le tableau de bord de pilotage repose sur quelques indicateurs de performance choisis par votre expert conseil et vous-même.

Les charges fixes étant connues dès les prévisions, il convient de se concentrer sur la réalisation du chiffre d'affaires de votre établissement (nombre de couverts, panier moyen…), la marge dégagée et la masse salariale. Ces ratios doivent impérativement être cohérents avec les prévisions.

Les experts métiers KPMG dédiés au secteur des Cafés / Restaurants, répartis dans plus des 230 villes en France, sont à votre disposition pour vous accompagner dans la gestion de votre établissement.

égast

salon professionnel

ÉQUIPEMENT GASTRONOMIE AGROALIMENTAIRE SERVICES TOURISME

18-21
MARS 2018

STRASBOURG PARC EXPO

EGAST.FR

Retrouvez la sélection régionale des Maîtres Restaurateurs autour d'un panier mystère sur le podium des métiers Hall 5 le 19 mars

Contact :
Bérangère Lavoillotte
blavoillotte@strasbourg-events.com
Tél. +33 3 88 37 21 20

/egastrasbourg @EGASTpro #egast egast_pro

GL events

STRASBOURG evenements
palais des congrès • parc des expositions
convention centre • exhibition park

PASCAL NOURTIER
La noix de Grenoble

Contact
PASCAL NOUTIER
pnourtier@gmail.com
nutritinniste-paris.com

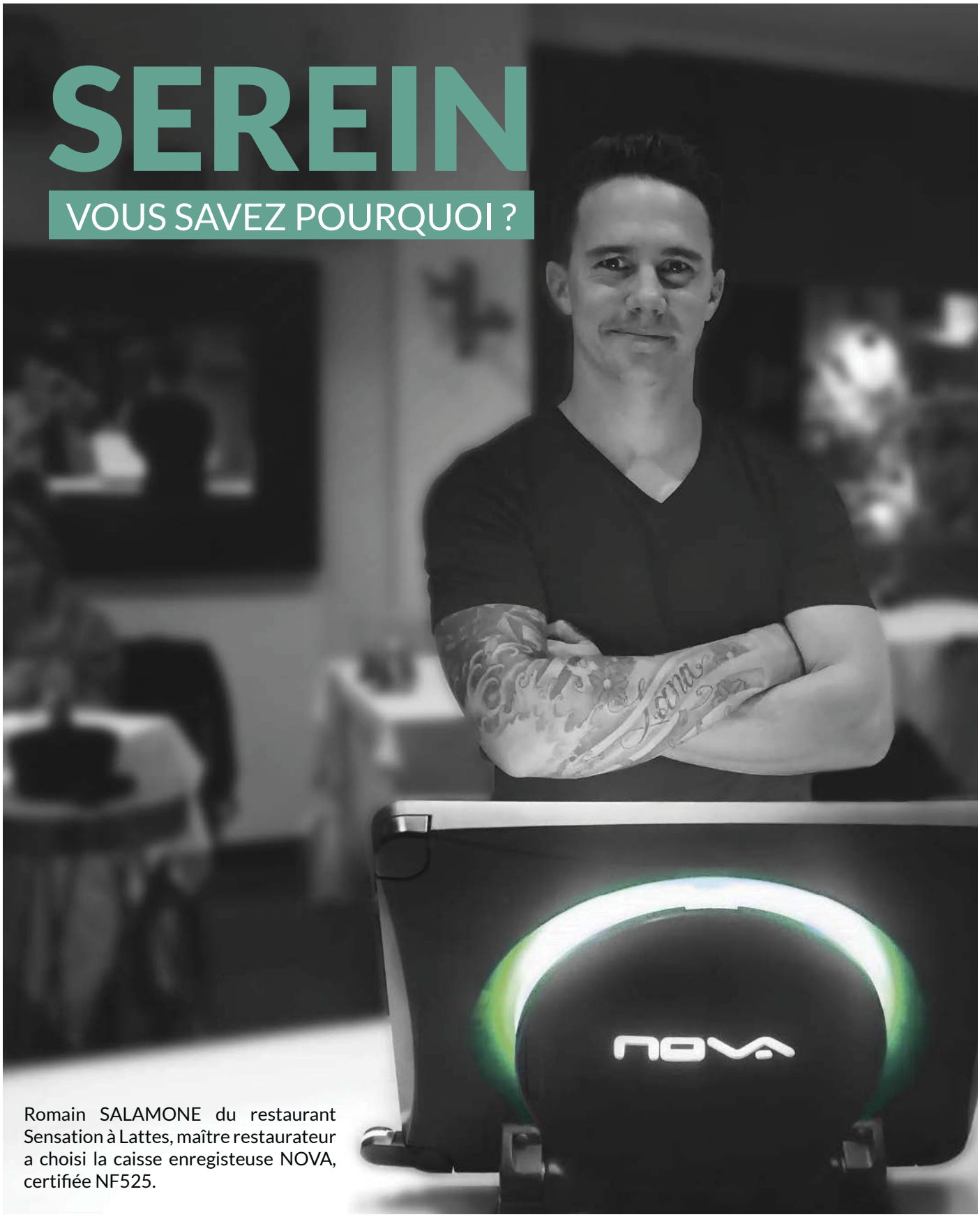
La noix de Grenoble est AOC depuis le 17 juin 1938 et c'est d'ailleurs le premier fruit à devenir AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) au monde.

Les noix sont constituées de 60 % de lipides, et principalement des acides gras polyinsaturés, précurseurs des omégas 3, recommandés pour l'équilibre cardio-vasculaire, mais aussi pour le cerveau dont la forme des cerneaux en est familière.
Elles sont également riches en protéines végétales de bonne qualité et faibles en glucides, ce qui en fait un aliment intéressant sur le plan nutritionnel.
Sur le plan des vitamines Et des antioxydants, la noix se défend très bien. On relève sa teneur élevée en magnésium et en sélénium, minéraux dont la majeure partie de la population est carencée. Sa composition nutritionnelle en fait un aliment diététiquement recommandable au quotidien (en collation, à l'apéritif…), mais aussi en gastronomie.

Les cerneaux de noix sont utilisés en restauration et dans nos cuisines dans les salades comme décoration, dans les tartes et les gâteaux en pâtisserie, en confiture. Les noix sont aussi utilisées pour la préparation de pains aux noix et dans certaines charcuteries comme le saucisson aux noix.

La noix de Grenoble se décline en huile, dont les vertus ne sont plus à prouver avec sa forte teneur en oméga 3, comme son goût inimitable.

Avec un bon fromage, une salade bien relevée et un verre de vin rouge puissant, le charme de la noix de Grenoble sera à son paroxysme.
Cette référence de notre patrimoine culturel est indémodable.


SEREIN
VOUS SAVEZ POURQUOI ?
Romain SALAMONE du restaurant Sensation à Lattes, maître restaurateur a choisi la caisse enregisteuse NOVA, certifiée NF525.

JDC S.A.

Haxe Direct
Normandie & Occitanie

38 agences au national
et 750 collaborateurs
depuis près de 30 ans

www.jdc.fr/afmr

0 800 200 314 Service & appel gratuits

PAR AFNOR CERTIFICATION NF LOGICIEL GESTION DE L'ENCAISSEMENT

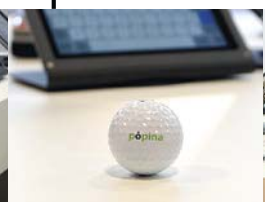
Ces produits sont certifiés par : AFNOR Certification 11, rue de Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT.

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Bénéficiez de tarifs préférentiels

RACHAT DE LA START-UP
Popina par Altis+



QUESTIONS À MICHAËL RABUT, Chef de projet chez JDC SA

Les nouvelles technologies bouleversent les modes de consommation. Le point de vente doit lui aussi se transformer pour supporter les nouvelles technologies utilisées par les consommateurs. Le rachat de la start-up Popina (spécialisé dans la commercialisation de caisses enregistreuses sur Ipad) par Altis+ (maison mère de JDC SA et Haxe Direct) est un évènement important dans la transformation digitale du point de vente en France. Rencontre avec Michaël Rabut, responsable du développement commercial de JDC SA et désormais Président de Popina.

Michaël Rabut, vous êtes la personne à l'origine du rachat de Popina par Altis+. Dans quelle vision stratégique s'inscrit cet investissement ?

Nous assistons à l'avènement du digital qui s'impose dans tous les secteurs d'activité. L'univers de la Foodtech prend de plus en plus d'importance et nous ne pouvions pas passer à côté. Nous avons la volonté de nous placer en acteur reconnu de cette transformation. Il était logique pour nous de reprendre une structure déjà existante et solide plutôt que de partir de zéro. Nous avions aussi besoin d'amener dans le groupe l'esprit start-up de Popina. C'est une autre vision, un nouveau mode de réflexion qui va beaucoup nous apporter.

Quels sont les critères qui ont motivé la réalisation de cette opération avec Popina et pas un autre acteur de ce secteur ?

Tout d'abord on peut dire que c'est un choix logique, puisque Popina est la société pionnière dans l'encaissement sur Ipad. L'aspect innovant du logiciel de Popina ainsi que son ergonomie et sa facilité d'utilisation ont été déterminants pour nous. Un autre critère important fut la bonne implantation de Popina au niveau national et même international. Enfin, l'excellente réputation de Popina sur le marché a fini de nous convaincre que nous faisions le bon choix.

De quelle marnière JDC SA et Haxe Direct fonctionneront-ils avec Popina ? Des synergies existeront-elles entre les sociétés ?

Nous tenons à ce que Popina conserve son esprit start-up, la société fonctionnera donc de manière indépendante vis à vis de JDC SA et Haxe Direct. Les synergies se feront par l'apport d'investissements pour continuer de structurer Popina. Cela permettra notamment le recrutement de nouveaux talents. JDC SA et Haxe Direct vont amener leur expérience et partageront leur réseau national d'assistance (250 techniciens) pour offrir un avantage concurrentiel supplémentaire à Popina.

Le système Popina est destiné aux professionnels de la restauration, le secteur CHR fait-il parti des objectifs de développement de JDC SA et Haxe Direct ?

La Foodtech est actuellement le moteur de la digitalisation des restaurants. Nous avons donc d'autres projets qui sont en cours de maturation pour imposer JDC SA et Haxe Direct en acteurs majeurs de la Foodtech. Plus globalement, nous continuons de nous inscrire dans une stratégie durable depuis près de 30 ans, être un véritable partenaire du point de vente.

La transformation du secteur CHR est plus que jamais en marche en France. Des poids lourds du secteur comme JDC SA et Haxe Direct affichent clairement leur volonté de s'inscrire dans cette révolution, preuve que nous ne sommes qu'au début de la digitalisation du point de vente en France et en Europe.

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

POMONA EPISAVEURS, S.A.S. au capital de 263 264 €, siège social 3 avenue du Docteur Tenine 92160 ANTONY, 476 980 321 RCS NANTERRE – Conception : www.agencecosmic.com – Crédits photos : Shutterstock

LES TROIS MOUSQUETAIRES
des vins de Vienne

De g à dte : Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, les trois vignerons refondateurs des vins de Vienne

En 1996, trois vignerons Yves CUILLERON, Pierre GAILLARD et François VILLARD relancent la production des vins de Vienne, sur les coteaux pentus du village de Seyssuel. Une nouvelle page de l'histoire de ces vins jusqu'alors disparus s'ouvrait avec en point de mire, l'obtention dans quelques années d'une nouvelle appellation Vins de Vienne.

Yves Cuilleron, quand a débuté l'histoire « moderne » des vins de Vienne ?
Il faut savoir que le vignoble de l'Isère avait complètement disparu avec les années, dû à la conjonction de trois phénomènes : difficultés techniques d'exploitation ; manque de main d'œuvre après la guerre ; et la crise du Phyloxera… Les Vins de Vienne pourtant faisaient partie des vins haut de gamme, mais sans vraiment de notion de territoire et plus d'appellation. En 1996, nous avons décidé, avec Pierre Gaillard et François Villard de remettre en activité ces vignes. En approfondissant les recherches, on a finalement délimité des terrains et une vraie histoire de région viticole. De là est né le challenge de réparer un oubli de l'histoire.

Vous avez donc tout replanté et recréé un vrai terroir…
On est parti de zéro. On a découvert un terrain composé de schiste, de granit avec une exposition extraordinaire. Quand on a mis le pied là-bas on savait que le vin ne pourrait être que bon. Au départ en 1996, on a remembré 4 hectares au départ. Aujourd'hui le vignoble fait 50 ha avec une dizaine de vignerons qui a rejoint le groupement. Mais la difficulté c'est qu'il n'y avait plus d'appellation. On devait donc planter en vin de pays. Le pari était d'imposer un vin sans appellation à un prix de Côte-Rôtie. La première cuvée est sortie en 3e feuille en 1998, avec auparavant quelques barriques de 1997 pour commencer à faire le buzz. C'était déjà pas mal.

Quelles sont les caractéristiques de ces vins ?
Les Vins de Vienne aujourd'hui ce sont trois vins récoltés sur le coteau de Seyssuel, en rouge et en blanc, sur des cépages assemblés de Syrah et du Viognier, comme pour les Côte-Rôtie. Ils portent des noms latins en référence à l'histoire des premiers vins de Vienne : deux en rouge, le Sotanum en rouge (1998) et deux cuvées d'Heluicum (2004), et un blanc le Taburnum (2000). L'Heluicum est un vin fruité, alors que le Sotanum est plus un vin de garde.

Comment sont-ils cultivés ?
On est sur un type de culture raisonné, mais qui correspond surtout à la manière dont on travaille tous les trois respectivement dans nos vignes. Le but c'est de faire du très bon vin avec des beaux raisins. On ne saurait pas faire autrement. En plus, tout est fait à la main ; on fait de la haute couture ici dans cette partie du Rhône !

Qui achète les Vins de Vienne ?
Ce sont des réseaux de distribution traditionnels : cavistes et restaurateurs et aussi une grosse part à l'export, vers une quarantaine de destinations. En rapport qualité prix ce sont des vins bien positionnés, et équilibrés. Les professionnels, les chefs, commencent à nous recommander auprès de leurs clients. C'est primordial pour nous. Nous avons donc ciblé la restauration traditionnelle, là où les chefs ou les sommeliers peuvent parler de nos vins.

Comment les vendez-vous auprès des restaurateurs ?
Le gros atout pour eux c'est de pouvoir faire découvrir des vins de caractère, avec une vraie histoire de terroir, élaborés par des vrais artisans. Nous avons porté beaucoup de soin sur la qualité de l'élevage des vins, du choix des fûts… Pour vraiment produire des vins de très grande qualité, avec une proposition tarifaire proche des Côte-Rôtie.

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

Actualité DE NOS PARTENAIRES

marlux

Spécialiste français des moulins

Fabricant depuis 1875, la société Marlux, Entreprise du Patrimoine Vivant, est incontournable dans la fabrication des moulins à poivre, sel et épices. Soucieux de la qualité de ses produits, Marlux met un point d'honneur à utiliser des matériaux nobles et durables. Le bois utilisé est certifié PEFC et les mécanismes bénéficient d'une garantie à vie. Les moulins tout bois ont obtenu le label ORIGINE FRANCE GARANTIE en août 2017.

Cette certification concerne plus de 150 moulins à poivre, à sel et à épices. Les moulins Marlux sont présents aussi bien sur les tables des plus grands restaurants, que dans les cuisines des plus beaux palaces, mais aussi dans le petit restaurant du village, ou bien dans nos cuisines. Parce que les goûts et les couleurs ne se discutent pas, Marlux propose un large panel de produits pour ravir tous les gastronomes.

Par son histoire, ses valeurs, et la qualité de ses produits, c'est tout naturellement que la société de Buyer Industries a souhaité acquérir cette société pour compléter son domaine d'activité.

Une offre riche et colorée !

Avec les produits Marlux, vous avez le choix. Les mécanismes, les tailles, les matériaux, les couleurs permettent d'afficher sa personnalité. En cuisine ou à table, le moulin est avant tout un ustensile indispensable pour assaisonner ses petits plats. Bien plus qu'un outil, il est dorénavant un vrai élément de décoration. Traditionnel ou moderne, il donne le ton à table.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1952, André Vincq, fondateur de la marque Marlux invente un mécanisme, pour un produit qui va devenir un incontournable en cuisine et à table, le moulin à sel.

En 1972, il invente également un nouveau mécanisme permettant de râper la noix de muscade. Le moulin à Muscade est né.

MARLUX EN CHIFFRES

- La société voit le jour en 1875 sous le nom de "DELFOLIE", puis "BOIRON", et prend définitivement le nom "MARLUX" en 1938.
- Initialement installée à Paris, dans le 75, puis dans le 93 à Montreuil, elle prend désormais racine dans les Vosges (88).
- Elle distribue ses 400 produits dans plus de 60 pays.
- Plus de 150 000 moulins sont fabriqués chaque année
- Le CA de 1 million d'euros est réalisé à 60 % par le Grand Public, soit 40 % par le CHR.
- 50 % de la production est destiné à l'exportation.

Plus d'informations

SAS de Buyer Industries
25 Faymont – 88340 LE VAL D'AJOL –France
www.debuyer.com
info@debuyer.com

SAS Marlux
www.marlux.com
info@marlux.fr
Tél. : +33 (0)3 29 30 66 12
FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

La Gastronomie Française, vous y tenez. Nous aussi !

smahrt

— Toulouse / Occitanie —

Alimentation·Hôtellerie·Restauration

28 → 31 JANVIER 2018

PARC DES EXPOSITIONS TOULOUSE

300 exposants

15 000 visiteurs

28 concours

6 secteurs d'activité

15 000 m² d'exposition

"La 5e édition du salon incontournable du Grand Sud-Ouest"

Votre badge d'accès gratuit disponible en ligne !

Rendez-vous sur **www.smahrt.com** et saisissez votre code de pré-enregistrement **TDC18**

... Et retrouvez Le Panier Mystère

sur l'Espace Concours n°2 Hall 6

Lundi 29 Janvier

www.smahrt.com

@smahrtoulouse @SMAHRT2016 SMAHRT

Made by GL events

PARC DES EXPOSITIONS TOULOUSE

3e SAISON
du grand concours de cuisine des Maîtres restaurateurs

Fabien GARNIER et Jean-Marc CAPDEVIELLE, les gagnants de Nantes,

William et Nicolas les gagnants de Dijon

Les candidats de Dijon

Après une brillante première épreuve Nantaise au sein du salon SERBOTEL le 22 octobre 2017 qui a vu sélectionner Fabien GARNIER, L'Aiglon à Pontivy (56) et Jean-Marc CAPDEVIELLE, Le Chalet à Saint-Mars-la-Jaille (44), la troisième saison du concours Le Panier Mystère s'est déroulée au sein de la grande Foire internationale et gastronomique de Dijon (21). 5 chefs Maîtres restaurateurs étaient en lice pour une nouvelle compétition en 3h10 consistant à imaginer et cuisiner des ingrédients principaux découverts juste avant le début des qualifications et présenter un plat salé en 5 assiettes ! Honneur aux cheffes, Jessica BRUNO, Le Laurier à Saint-Satur (18) mais aussi William GALLO, Le Marmitroll à Meysse (07), Thomas LEFEBVRE, Le Pavé Gourmand à Orchies (59), Gérald NICOSIA, Le Clos à Chidrac (63), Christian QUENEL à Flagey-Echézeaux (21). Tous ces chefs Maîtres Restaurateurs ont impressionné par leur imagination et leurs talents dans la cuisine du Sandre de Loire, lard de poitrine et vin rouge !

Bravo à William et Nicolas qui ont obtenu leurs tickets pour la finale nationale du 9 avril 2018 qui se déroulera dans les locaux prestigieux de l'Institut Le Cordon Bleu Paris. Bravo aussi aux commis de l'AFPA de St Sauveur (21) emmenés par Pascal Pillot et Pascal Dabernat.

Saluons encore une fois les partenaires du concours : PassionFroid, TerreAzur, Episaveurs du groupe Pomona, Butagaz, fournisseur en gaz et électricité, Elle & Vire du groupe Savencia qui a proposé une dégustation autour de la crème Excellence, le café Kimbo, Sel de Guérande, Glaces des Alpes, le foie gras Rougié. Sans oublier tous les équipementiers qui permettent le bon déroulement du concours (Unox, Tournus, De Buyer, Liebherr, Robot Coupe), Solipro et la célèbre marque de vêtements professionnels Bragard qui habille les chefs et les commis.

Les trois autres sélections du Panier Mystère se dérouleront les :

- 29 janvier 2018 au sein du SMAHRT de Toulouse (31),
- 19 février 2018 au salon BREIZH Pro Expo de Rennes (35),
- 19 mars 2018 au salon EGAST de Strasbourg (67).

William Gallo au «marché TerreAzur»

Jessica Bruno

Jury dégustation : Alain Van Mello, directeur régional PassionFroid et Jérôme Fanet, directeur régional TerreAzur

En attendant la finale nationale à Paris le 09 avril 2018 à l'Institut Le Cordon Bleu avec le Parrain de l'édition 2018, Christian TETEDOIE, Chef étoilé, MOF et Maître Restaurateur de Lyon (69).

Plus d'informations

Retrouvez les étapes de ce concours et les magazines Terres de Chefs sur **terresdechefs.com** et l'actualité de l'AFMR sur **maitresrestaurateurs.com**

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

Hôtel de La Poste ***

Parc National des Ecrins - Route Napoléon

GOURMAND, REPOSANT ET DÉPAYSANT

Entrez dans l'atmosphère chaleureuse d'un ancien relais de poste au cœur des Alpes, où le temps semble s'être arrêté. Le Chef Maître Restaurateur Jérémy Da Fonseca vous propose une cuisine fine et gastronomique qui évolue au fil des saisons. Les produits frais et locaux y tiennent les premiers rôles. Vous pourrez les déguster dans le décor raffiné et l'ambiance feutrée de la salle à manger ou sur la terrasse dès les beaux jours.

Hôtel de la Poste
Rue des fosses - 38790 CORPS
04 76 30 00 03
www.hotel-poste-corps.com

RENDEZ-VOUS AU

SALON BREIZH PROEXPO Rennes

Salon Professionnel
Métiers de Bouche, CHR
Collectivités, Tourisme

RENNES | 18.19
PARC EXPO | FEV. 2018

CONCOURS PANIER MYSTÈRE
>LUNDI 19 FÉVRIER

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

Durant ce concours, ils sont amenés à partager leur savoir-faire, s'affronter les uns les autres autour d'un panier dont ils ne connaissent pas les ingrédients, stimuler leur créativité mais aussi faire de belles rencontres entre professionnels, hors de leur cuisine. Voilà ce qui suscite chez ces professionnels le plaisir de partager et d'avoir un moment à eux.

C'est avec joie que nous rééditons pour une 3ème édition ce concours dans lequel le chef, accompagné d'un commis tiré au sort, découvre au dernier moment un panier avec 2 ou 3 produits frais de saison, un marché de fruits, légumes et aromates à sa disposition et un délai de 3 heures pour réaliser une recette présentée en 5 assiettes.

En sus de jolis lots offerts par les partenaires du concours aux lauréats, le vainqueur de la finale du concours Le Panier Mystère, sera sacré « Chef Maître Restaurateur de l'année 2018 ».

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

Demandez vos invitations pour visiter le salon sur :
www.breizhproexpo.fr

CITROËN

SUV clouté

NOUVEAU SUV COMPACT
CITROËN C3 AIRCROSS

Plus Spacieux, Plus Modulable
#PlusDePossibilités

---

12 aides à la conduite*♦
Citroën Advanced Comfort®
Volume de coffre jusqu'à 520 L*
Recharge sans fil pour smartphone*
Grip Control avec Hill Assist Descent*
90 combinaisons de personnalisation
Banquette arrière coulissante en 2 parties*

Automobiles CITROËN : RCS Paris 642 050 199

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

INSPIRED BY YOU

CITROËN préfère TOTAL

* Équipement de série, en option ou non disponible selon les versions. ♦ Dans la limite des stocks disponibles.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE NOUVEAU CITROËN C3 AIRCROSS : DE 3,7 À 5,6 L/100 KM ET DE 96 À 126 G/KM.

CAR OF THE YEAR 2018 FINALIST