LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

#28 - PRINTEMPS 2018

AUVERGNE
ESCAPADE EN PUY-DE-DÔME

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Rencontre

JEAN-LOUIS DUGAT

MAÎTRE RESTAURATEUR
Le Clos St Éloi

GÉRALD NICOSIA
Le Clos

ANGÉLINE SARTRE
Brasserie du Théâtre

DIDIER COZZOLINO
Toît pour toi

RODOLPHE REGNAULD
Auberge du Pont

AUX ORIGINES
DE

L'EXCELLENCE

LA NORMANDIE

La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en
NORMANDIE

L'EXCELLENCE
NORMANDE
RÉVEILLE VOTRE
French Touch*

SIGNEZ VOS CLASSIQUE
AVEC *Audace*

** Touche signature à la française*

Elle&Vire
PROFESSIONNEL

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

#MyFrenchTouch

LIONEL FLASSEUR,

Directeur Général, Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme

De Gauche à droite et de haute en bas : Lentilles vertes du Puy et Côtes d'Auvergne, Tournon et vignoble de l'Hermitage, Les Halles de Lyon Paul Bocuse, Fromages-AOP-d_Auvergne, Vieux Lyon

« Auvergne-Rhône-Alpes s'affiche comme une grande destination gourmande. Lyon, capitale mondiale de la gastronomie est la porte d'entrée de cette grande région qui compte 79 produits AOP dont les plus emblématiques comme la volaille de Bresse, la lentille verte du Puy, la châtaigne d'Ardèche ou la noix de Grenoble.
Avec des territoires de montagne, Auvergne-Rhône-Alpes est également la région du fromage avec pas moins de 21 fromages AOP ce qui représente 46 % des AOP nationales de fromages. Parmi les plus célèbres, le Beaufort, le Reblochon, le Saint-Nectaire ou le Bleu d'Auvergne… La région est également fière de compter 90 chefs étoilés au guide Michelin dont 9 chefs avec 3 étoiles. Les vignobles ne sont pas non plus en reste…
La région compte 3 vignobles de renommée internationale (Beaujolais, Côtes du Rhône et vins de Savoie) et d'autres vignobles moins connus mais tout aussi fascinants tels que les vins du Bugey, les Côtes du Forez, les Côtes d'Auvergne, le Saint-Pourçain…

Dans ce numéro, c'est plus particulièrement l'Auvergne qui se dévoile, l'Auvergne et ses richesses, l'Auvergne et ses secrets… Vous apprendrez que l'ail noir du Billom demeure une production artisanale du Puy de Dôme et que ce produit séduit de plus en plus de chefs… L'ail de Billom est également labellisé « site remarquable du goût ».
Vous découvrirez qu'en Auvergne, des chefs se sont rassemblés pour créer l'association des Toques d'Auvergne et sublimer les produits du terroir auvergnat avec des accords mets & vins…
À Boudes, la viticultrice Annie Sauvat produit des Côtes d'Auvergne au pied des volcans et son petit domaine familial est aujourd'hui reconnu dans le monde du vin…
Enfin, la transmission des savoirs est une valeur clé dans le monde de la restauration et partout, en Auvergne-Rhône-Alpes, la relève est assurée ! Dans ce numéro, nous vous présentons le lycée hôtelier de Chamalières, lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme qui offre un large choix de formations et cultive l'excellence.

C'est un beau voyage gourmand que l'on vous propose dans cette édition spéciale Auvergne… »

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Plus de 180 Parfums

Glaces Artisanales & Sorbets Plein Fruit

De nouvelles saveurs dans notre gamme Terroirs et Gastronomie

Sorbets

Reine des Prés

Persil

Basilic

Glaces

Sésame Noir

Nouveautés aussi pour notre gamme desserts

GLACES
- Tropézienne
- Glace aux Éclats de Granola®

SORBETS
- Pomme Redlove®
- Rhum Don Papa

GLACES ARTISANALES DE FRANCE
CHARTE QUALITÉ
2018
Confédération Nationale des Glaciers de France

Glaces des Alpes
Partenaire Officiel des Maîtres Restaurateurs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Rendez-vous SUR NOTRE SITE
www.glacesdesalpes.com

Glaces des Alpes - Officiel
@GlacesDesAlpes.Officiel

PAE la Caille • 191, Avenue des Marais • 74350 Allonzier la Caille
Tél. : +33 (0)4 50 46 45 00 - Fax : +33 (0)4 50 46 45 09
commercial@glacesdesalpes.com

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

MAITRE ARTISAN

Édito

C'est en Auvergne & Rhône-Alpes que notre escapade s'est déroulée et particulièrement dans notre beau département du Puy de Dôme qui est une véritable ferme à ciel ouvert. Nous nous sommes arrêtés chez 5 Maîtres Restaurateurs qui nous ont emmenés chez leurs producteurs en circuit court.

Cette fois encore, 5 tables incontournables où le produit est au cœur de l'assiette, merci à Gérald, Didier, Christine, Rodolphe, Angéline et Jean-Louis pour leur accueil gourmand. Et que dire de l'Ail noir de Billom avec Laurent, la pomme de terre avec Bruno, les fromages avec Sylvie et Jean-Paul, la vache Salers avec Jean-Noël, la Côte d'Auvergne proposée par Anne, l'Ombre d'Auvergne avec Céline. Sans oublier ce bijou d'orfèvrerie qu'est le couteau de Thiers avec Stéphane…

Le Puy de Dôme en Auvergne, un département où il fait bon respirer la vie !

Alain WARTH

Prochaine escapade en Ardèche…

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 :
Laura Hammacott
lauraglobeditions@yahoo.fr

Relecture :
Anaïs W

Photographe :
- Thierry Marsilhac
marsilhacthierry@yahoo.fr
- Camille Sayec

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 AUVERGNE

L'invitée
Lionel Flasseur 3
Michel Soucheyre 7

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
Gérald Nicosia 9
Didier et Christine Cozzolino 15
Rodolphe Regnauld 19
Angéline Sartre 23
Jean-Louis Dugat 27

Rencontre PRODUCTEUR
Jean-Noël Terrier 11
Annie Sauvat 17
Laurent Girard 21
Laurent Faure 25
Sylvie et Jean-Paul Guelon 29
Céline Berard 41
Philippe Thuaire 43

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR
Christian Tetedoie 39

Chroniques
Pascal Nourtier - Le végétarisme 49

Zoom sur…
Lycée Hôtelier de Chamalière 39

Portrait
Charlotte Teysseyre 53

Actualité
Tornus Équipement des valeurs partagées 13
Volais, au cœur de la Chaîne des Puys 31
AFMR, l'Association en mouvement 34
Caves à vin Liebherr 37
Comment créer un menu et des offres 40
La coutellerie Robert David 45
KPMG, l'utilisation des extras et saisonniers dans la restauration 47
Concours, « Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs » 51
Bernard Gisquet 55
Les Trophées Cuillère d'Or 2018 55
Aurélien Vidal 56
Le panier mystère, 3e saison 57

DEPUIS PLUS DE 50 ANS, KIMBO REPRESENTE 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

CONTACT : GAETANO TALAMO - GAETANO.TALAMO@HOTMAIL.COM

KIMBO®
ESPRESSO ITALIANO

PARTENAIRE OFFICIEL
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MICHEL SOUCHEYRE
La Toscane d'Auvergne

Ce petit coin d'Auvergne a gardé tout son caractère et sa beauté sauvage

Né en Auvergne j'ai eu la chance de vivre dans un environnement fait de nature authentique et sauvage où l'on aimait recevoir et partager autour d'une bonne table. Aujourd'hui, avec Catherine mon épouse, nous sommes un petit maillon du tourisme local par le prisme de notre maison d'hôte à Cournon d'Auvergne près de Clermont-ferrand. Nous nous sommes rapprochés très vite de l'association "La Toscane d'Auvergne" où tout nous a séduit: Crée en 2005 par des hommes et des femmes qui veulent faire connaître et promouvoir leur territoire(*). Ce petit coin d'Auvergne a gardé tout son caractère et sa beauté sauvage. L'association regroupe une soixantaine de membres et au premier contact on respire la convivialité, le dynamisme, le plaisir de travailler ensemble. On y retrouve les défenseurs de notre patrimoine architectural et culturel, Châteaux, musées, ateliers d'artistes, des hébergeurs gîtes et chambres d'hôtes, des activités de loisirs, et tout naturellement des producteurs et des restaurateurs qui font le bonheur des voyageurs mais aussi celui des membres de l'association! Nous sommes fiers de nos productions locales: l'ail de Billom, (en particulier l'ail noir) la fourme d'Ambert, les vins d'Auvergne qui ont su terriblement s'enrichir ces dernières années. Sont à l'honneur aussi les couteaux de Thiers qui ont acquis une belle notoriété. Et enfin que dire de nos restaurateurs qui savent au combien valoriser les produits du terroir avec cette touche de créativité qui nous enchante. Nous sommes en Toscane d'Auvergne un territoire authentique et préservé, une véritable pépite qui se révèle être un terrain de choix pour le Tourisme et la Gastronomie, mettant à l'honneur des hommes et des femmes passionnés qui nous offrent un patrimoine vivant.

(*) La toscane auvergnate
Région située entre les villes de Clermont-Ferrand, Thiers, Ambert et Issoire, doit son nom à Catherine de Médicis ainsi qu'à la reine Margot, d'origine Toscane, prisonnière en Auvergne au XVIIe siècle.
Ce territoire présente de nombreuses ressemblances avec leur Toscane natale: des paysages vallonnés, une luminosité enrichie par les pierres, le pisé et la terre entre ocre et rouge. On peut parler sans hésiter d'ambiance « Terre de Sienne ».

"Les Champagnes H. BLIN, terroir et gastronomie unis pour le meilleur"

HB
H.BLIN
CHAMPAGNE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

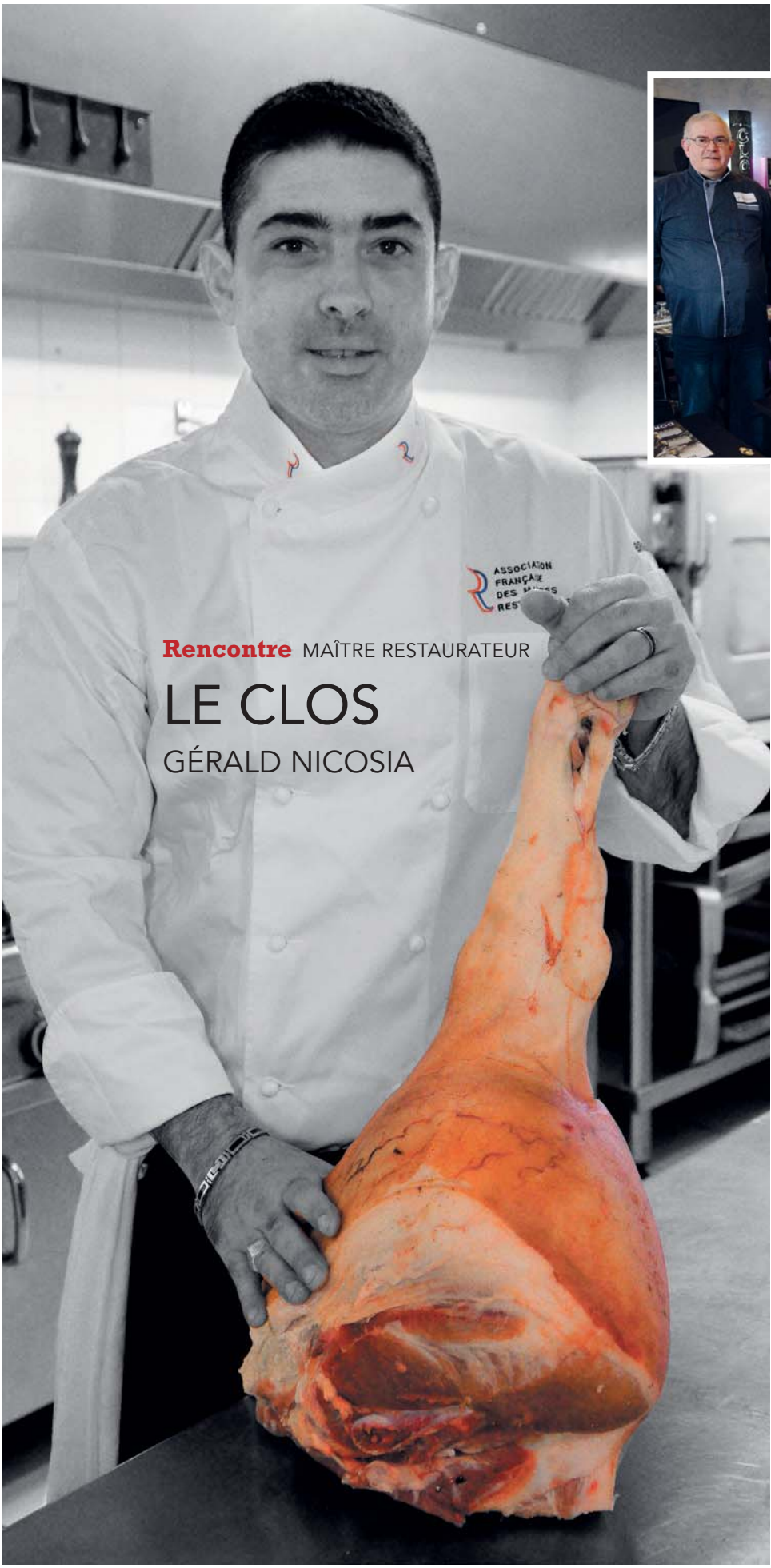
Cuvée Millésimée
Maîtres Restaurateurs

EDITION LIMITÉE

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

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

Agence-Boomerang.com - photo Hansslegers



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE CLOS

GÉRALD NICOSIA

En poussant la porte du restaurant Le Clos à Chidrac, dans le Puy-de-Dôme, le choix de cette citation sur la devanture prend tout son sens. L'endroit respire l'amitié, la convivialité et la bonne cuisine. Rencontre avec Gérald Nicosia, Chef des lieux.

Originaire de l'Auvergne, Gérald Nicosia a effectué son apprentissage dans la Haute-Loire, à St Didier en Velay, dans l'auberge du Velay. « *Je suis ensuite parti en Suisse pendant sept ans, où j'ai fait connaissance avec mon équipière Valérie. Depuis, nous travaillons ensemble.* »

En rentrant en France en 2001, il devient son propre patron avec le restaurant La Fontaine des Lions à Plauzat.

Lorsqu'en 2012 la communauté de communes des Puys et Couzes cherche un repreneur pour la boucherie et le restaurant du village de Chidrac, Gérald Nicosia se lance dans l'aventure aux côtés de sa femme, Pauline.

Situé sur un axe passant entre Issoire et Clermont-Ferrand, il n'a pas fallu longtemps pour que le restaurant Le Clos devienne un rendez-vous bistronomique incontournable. Aujourd'hui, c'est un véritable melting pot où tous les âges, les caractères et les saveurs se rencontrent.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

GÉRALD NICOSIA LE CLOS

Restaurant-Boucherie
Un concept innovant pour l'Auvergne

« *Quand nous nous sommes installés ici, nous savions qu'il fallait intégrer le concept boucherie au restaurant. Il était essentiel de trouver un boucher qui pouvait s'occuper de cette partie.* » C'est alors que Gérald fait la rencontre de Roland, un boucher avec trente ans de métier derrière lui, qui intègre ainsi l'équipe du Clos.

Tous les jours, Roland prépare avec allégresse les viandes qui sont servies dans le restaurant, mais aussi les viandes mises en vente dans la boucherie. « *Allier boucherie et restaurant n'est pas méconnu des grandes villes. Cependant, en Auvergne, ce n'est pas très répandu. À ma connaissance, nous sommes les seuls dans notre région,* » dévoile Gérald.

Petite assiette gourmande :
Tiramisu caramel beurre salé, mousse nutella speculos, crème brûlée.

> *Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée*
>
> *Paul Bocuse*

Aujourd'hui Gérald et Roland sélectionnent ensemble et avec soin les producteurs locaux. « *Le bœuf est 100 % auvergnat. On travaille le Salers, le Charolais, l'Aubrac, tous est élevé en Auvergne.* » Grâce à son savoir-faire, l'établissement propose ainsi tous les jours une viande régionale de qualité.

Devant son succès, Le Clos se développe : « *nous proposons maintenant un service traiteur pour des évènements. Avec Roland, nous fonctionnons très bien en binôme.* » Une complicité qui se ressent, entre eux et aussi parmi les autres membres de l'équipe.

Aujourd'hui, le restaurant compte dix employés. « *Ici nous sommes des amis, voire de la famille. On s'épaule et on s'entraide naturellement.* » C'est la philosophie de la maison !

La Bistronomie

Gérald Nicosia a trouvé la bonne formule pour proposer une cuisine au plus proche de sa clientèle.

La carte reflète les produits du terroir : un truffade maison et jambon d'Auvergne ou encore la fameuse croque-raclette au Saint Nectaire.

Lorsqu'on évoque sa cuisine, le Chef nous répond avec aisance : « *elle est simple et goûteuse. Je la décris comme une cuisine bistronomique, une cuisine qui plaît ! On change la carte en fonction des saisons, c'est un gage de qualité qui est important à mes yeux. C'est pour ça que je suis Maître Restaurauteur !* »

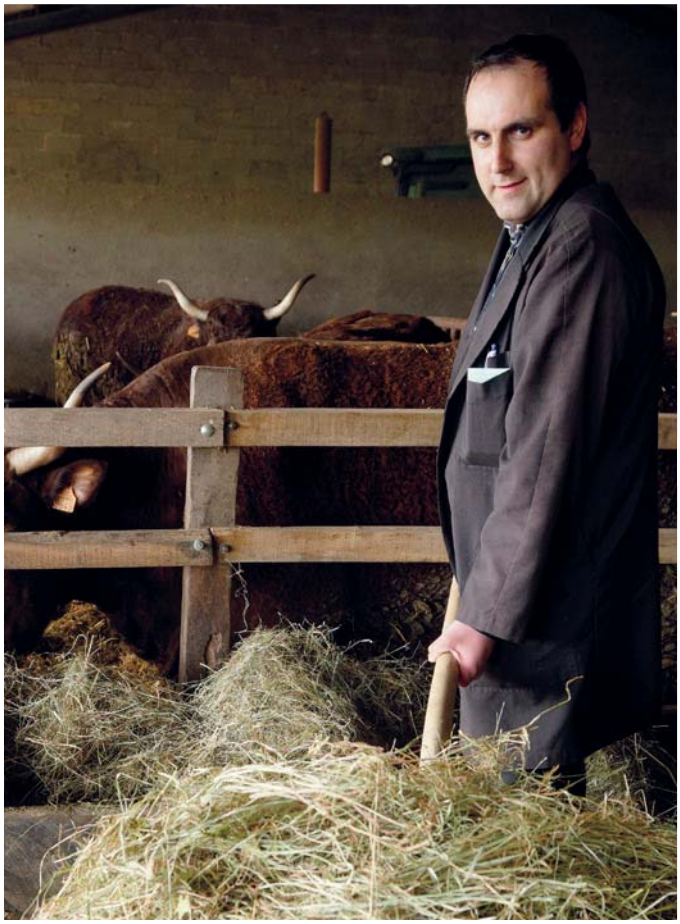
Contact

RESTAURANT DU CLOS
20 Rue des Gours - 63320 Chidrac
restaurantduclos.zenchef.com/

Croustillant d'escargots, gratiné au Cantal et bleu d'Auvergne, Juliennes de jambon d'Auvergne

Onglet de boeuf, pommes dauphines, morilles et sa crème de chorizo

JEAN-NOËL TERRIER
ELEVEUR DE VACHES SALERS
dans le Cantal



Jean Noël Terrier auprès de ses vaches Salers

Niché dans les collines vallonnées du Cantal, la Ferme Fourcal est situé à cinq kilomètres de la ville de Maurs.

En arrivant, Jean-Noël Terrier nous attend bâton de maquignon à la main. Cet éleveur de vaches Salers, installé avec sa mère, est la troisième génération à les élever sur l'exploitation familiale.
Avec un troupeau de 160 génisses, sur 153 hectares, le lieu est un véritable paradis pour des vaches et pour l'Homme. Avec sa belle robe acajou et ses cornes en forme de lyre, la vache Salers est adaptée au climat cantalien pouvant supporter des variations de température.

Aujourd'hui, l'éleveur fournit une viande de qualité à Gérald Nicosia dans son restaurant-boucherie Le Clos.
Quant à sa viande « *La Salers est une viande tendre qui est très demandée* » confirme Jean-Noël.

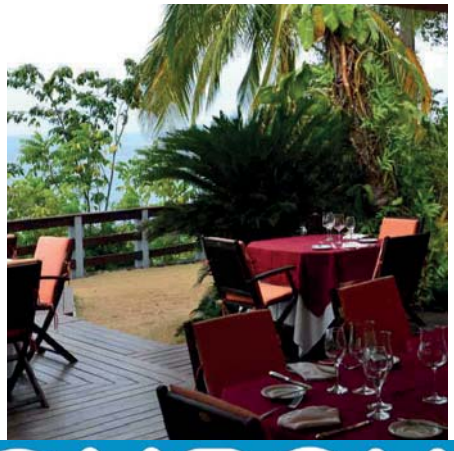
Contact

JEAN NOEL TERRIER
Fourcal,
15600 Saint-Constant

Club Santana

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

TOURNUS EQUIPEMENT
des valeurs partagées

Hôtel Marriott Lyon

Brasserie Charolles : Bistrot du quai

BERNARD GENDRE,
Responsable Marketing…

Tournus est le principal fabricant en France d'équipements pour la restauration professionnelle. L'entreprise, basée depuis 1910 dans la ville du même nom en Bourgogne, accompagne les restaurateurs au quotidien, avec un large éventail de produits, des tables inox aux rayonnages en passant par les meubles, les lave-mains et les chariots.

La gastronomie et Tournus Equipement : des valeurs partagées...

Pour Tournus, la qualité des produits et du service est primordiale. C'est un état d'esprit au quotidien, nous avons cela en commun avec les Maîtres Restaurateurs. Un équipement efficace, ergonomique et performant est nécessaire pour faire une bonne cuisine. Nos produits sont robustes, ils sont achetés par des chefs exigeants qui ont dans l'idée de les utiliser pour valoriser un savoir-faire exceptionnel.

Parlez-nous du partenariat avec l'AFMR

C'est une philosophie commune qui nous a amenés à devenir partenaire de l'AFMR. Notre bureau d'étude et notre usine définissent un niveau de qualité qui a pour objectif d'accompagner les chefs dans leur métier et dans leur passion au quotidien. Nos équipements viennent aussi en support du concours national « le Panier Mystère » organisé par Terres de Chefs et l'AFMR.

Qu'en est-il des nouveautés Tournus 2018?

Tournus Equipement crée de nouveaux produits et apporte de nouvelles solutions tous les ans. Nous travaillons en co-création avec les installateurs professionnels qui font l'interface entre les restaurateurs et nous, fabricants. Le catalogue Tournus 2018 met en avant une large série de petits produits destinés à s'intégrer dans les espaces les plus exigus, tels l'étagère support de salamandre, la table modulaire et les présentoirs inclinés …

Une complémentarité entre la Bourgogne et les Maîtres Restaurateurs ?

La Bourgogne est une région d'accueil où de nombreux touristes viennent découvrir des paysages originaux, des conceptions architecturales préservées et une culture culinaire bien ancrée, avec un vignoble de grande qualité. C'est peut-être pour cela que l'on trouve un très grand nombre de Maîtres Restaurateurs dans la région de Tournus... Nous aimons rendre visite à ces professionnels, leur trouver des solutions, leur accompagner dans leurs projets. C'est notre métier et c'est aussi notre passion en même temps que notre raison d'être.

> *Un large éventail de produits astucieux au service des petites cuisines*

En savoir plus
www.tournus.com

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

Signez votre cuisson.

CHEFTOP MIND.Maps™

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

www.unox.com

UNOX®

> *Je fais une cuisine instinctive*

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE VENT EN POUPE POUR

DIDIER, CHRISTINE COZZOLINO ET LEUR ÉQUIPAGE

Une escale culinaire incontournable en Auvergne

Au coeur de l'Auvergne, dans les petites ruelles du village médiéval d'Orcet, personne ne se doute qu'à trois pas de l'église il est possible de voyager par-dessus les océans. C'est grâce au Capitaine Cozzolino et son équipage que cela est devenu possible. L'embarcadère se nomme "Toît pout toi". Malgré son apparence bien ancrée à terre, il suffit de monter à bord pour un départ en voyage culinaire, escale auprès de ce capitaine devenu chef…

De Capitaine à chef

Après 15 ans dans le milieu médical, Didier Cozzolino devient marin. « *À 38 ans j'ai changé complètement de direction puisque j'ai fait une école de marine marchande pour devenir capitaine de yacht. J'ai travaillé essentiellement sur la mer méditerranée et les caraïbes où j'ai rencontré ma femme Christine.* » En 2010, Didier Cozzolino doit de nouveau changer de cap suite à un accident. « *Une rupture de tendon de bras qui a fait que j'ai perdu mon brevet de capitaine* ». Pas d'inquiétude car riche de leurs expériences par le passé, le couple rebondit : « *j'avais déjà une passion pour la cuisine. En étant capitaine de bateau pour les charters, j'étais habitué à gérer les services comme les cuisines et l'équipage. Christine étant Stewardess avait déjà les connaissances en accueil* ».

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE VENT EN POUPE POUR **DIDIER, CHRISTINE COZZOLINO** ET LEUR ÉQUIPAGE

Cœur de Saumon Label Rouge d'Ecosse à la betterave, façon Gravlax. Chantilly au citron et coulis de brocolis au citron vert

Pigeonneau en tajine aux olives et citron Beldi. Crème de courgettes au persil arabe, graine moyenne et variantes à la cannelle, petits légumes.

C'est donc aux côtés de sa femme que Didier rejoint la terre ferme pour une nouvelle aventure. « *On a ouvert une chambre d'hôtes dans l'Aveyron, j'ai fait une formation de Bac Pro cuisine en 2011, puis nous avons ouvert le restaurant "Toît pour toi" en 2016.* » Revenus aux sources, les Cozzolino s'entourent d'une équipe de quatre personnes, notamment Marie-Charlotte Gey Cheffe pâtissière et Charlotte Teysseyre, sommelière. Avec une carte qui met l'eau à la bouche, les anciens navigateurs proposent une cuisine raffinée et chaleureuse réalisée avec des produits frais de la région, des produits locaux et du terroir. « *On a des menus qui changent sans arrêt, car je m'ennuie très vite. Une fois que mon plat est abouti je change, donc la carte évolue toutes les trois semaines voire tous les quinze jours* » affirme Didier Cozzolino. La carte, telle une carte aux trésors nous embarque dans une découverte de saveurs d'ici et d'ailleurs, avec par exemple le « *foie gras de la Limagne poêlé aux épices de cacao sorbet figue* » ou encore « *le coeur de saumon Label Rouge d'Écosse à la betterave, façon gravlax chantilly au citron et coulis de brocolis au citron vert et poivre de timut* ». « *On fait une cuisine 100 % maison, on est sur trois ou quatre entrées suivant les périodes de l'année, on propose deux viandes, deux poissons et deux desserts* ». C'est une véritable alliance terre et mer que nous proposent Didier et Christine. Quand on lui demande de décrire sa cuisine, le chef répond : « *je fais une cuisine instinctive, j'essaye de mettre ça au goût du jour en revisitant la cuisine mais tout en restant traditionnel* ». Et les revisites font partie intégrante de sa cuisine. Grace à des formations avec le MOF Jean-Marc Tachet, Didier s'est spécialisé dans les cuissons basses températures et les cuissons sous vide « *La basse température est une cuisson qui permet de conserver la valeur du produit et ainsi garder les nutriments* ». En 2014, Didier obtient le titre de Maître Restaurateur, un titre qui a une grande importance à ses yeux « *Le fait d'être Maître Restaurateur permet d'apporter aux gens une certaine crédibilité et de légitimité par le biais du fait qu'on fait du 100 % maison. Le titre permet d'avoir un cadre qu'on doit respecter que ce soit en cuisine, en salle au niveau de l'accueil ou du personnel. C'est un titre qui permet de se démarquer par rapport aux autres restaurateurs, À mes yeux c'est un gage de qualité.* » Malgré son parcours atypique, Didier Cozzolino s'est fait son bagage culinaire en cours de route, il garde bien les pieds sur terre quand on aborde l'avenir « *j'ai 56 ans ce qui me permets d'avoir assez de recul sur ma vie J'ai aussi un regard neuf sur le métier de restaurateur tout ayant acquis une expérience par le biais de mes professions antérieures, c'est une force. Je souhaite ainsi développer ma cuisine pour continuer à la faire évoluer* ».

> *Le titre de Maître restaurateur permet de se démarquer par rapport aux autres restaurateurs, c'est un gage de qualité.*

Contact

www.toit-pour-toi.fr/

Rencontre PRODUCTEUR

DOMAINE SAUVAT

ANNIE SAUVAT, VIGNERONNE EN AUVERGNE

Annie Sauvat et son vin liquoreux "raisins confits"

Annie Sauvat et Didier Cozzolino

Au cœur des volcans d'Auvergne, ce petit vignoble propose quatre gammes de vins : « *Entre copains parcellaires, moment de plaisir rarissime* ». Annie Sauvat est aux commandes de cette affaire familiale.

Dans les années 1970, Claude Sauvat, vigneron passionné, s'est mis à replanter de la vigne sur le coteau de Boudes en Auvergne, un pari qui a l'époque pouvait paraître fou. Aujourd'hui, on pourrait qualifier ce vigneron de visionnaire puisque les vins d'Auvergne ne cessent de s'améliorer en qualité et la demande de s'accroître.
A ce jour, le vignoble familial compte 11 hectares et c'est aux mains de sa fille Annie et de son gendre Michel que revient la direction du domaine. Michel, précurseur des cépages Chardonnay et Pinot noir sur le vignoble de Boudes, l'a été aussi sur les élevages en barriques. Par ailleurs, il reste à ce jour l'un des seuls vignerons à proposer un vin tardif dit "de paille".

La vendange chez les Sauvat se fait manuellement. Grâce à des années d'expérience et la connaissance intime du terroir, ils effectuent des vinifications séparées afin d'élaborer une cuvée spécifique. Leur volonté de travailler la qualité et de perfectionner les techniques a porté ses fruits : la célèbre cuvée en rouge cépage gamay "Les Demoiselles" a été récompensé OR maintes fois lors des concours nationaux.

Didier Cozzolino, Chef culinaire, est séduit par le vin du Domaine Sauvat. « *On travaille de plus en plus avec les vins d'Auvergne. Les vignerons ont fait un travail considérable depuis une vingtaine d'années. Le vin est plus qualitatif, les vignerons ont apporté de la technicité notamment au niveau de la vinification. Le Domaine Sauvat propose des vins de qualité : trois cépages majeurs, le gamay, le chardonnay et le pinot noir. En ce qui concerne le chardonnay, c'est un vin sec et minéral, je choisirais donc de l'associer avec du fromage ou du poisson* », raconte-t-il.

Vous pouvez déguster les vins du Domaine Sauvat en faisant une escapade directement au domaine ou au restaurant le "Toît pour toi".

Contact
CRU CÔTES D'AUVERGNE-BOUDES
www.sauvat-vins.com

OFFRE DÉDIÉE • GAZ EN CITERNE • OFFRE DÉDIÉE • 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

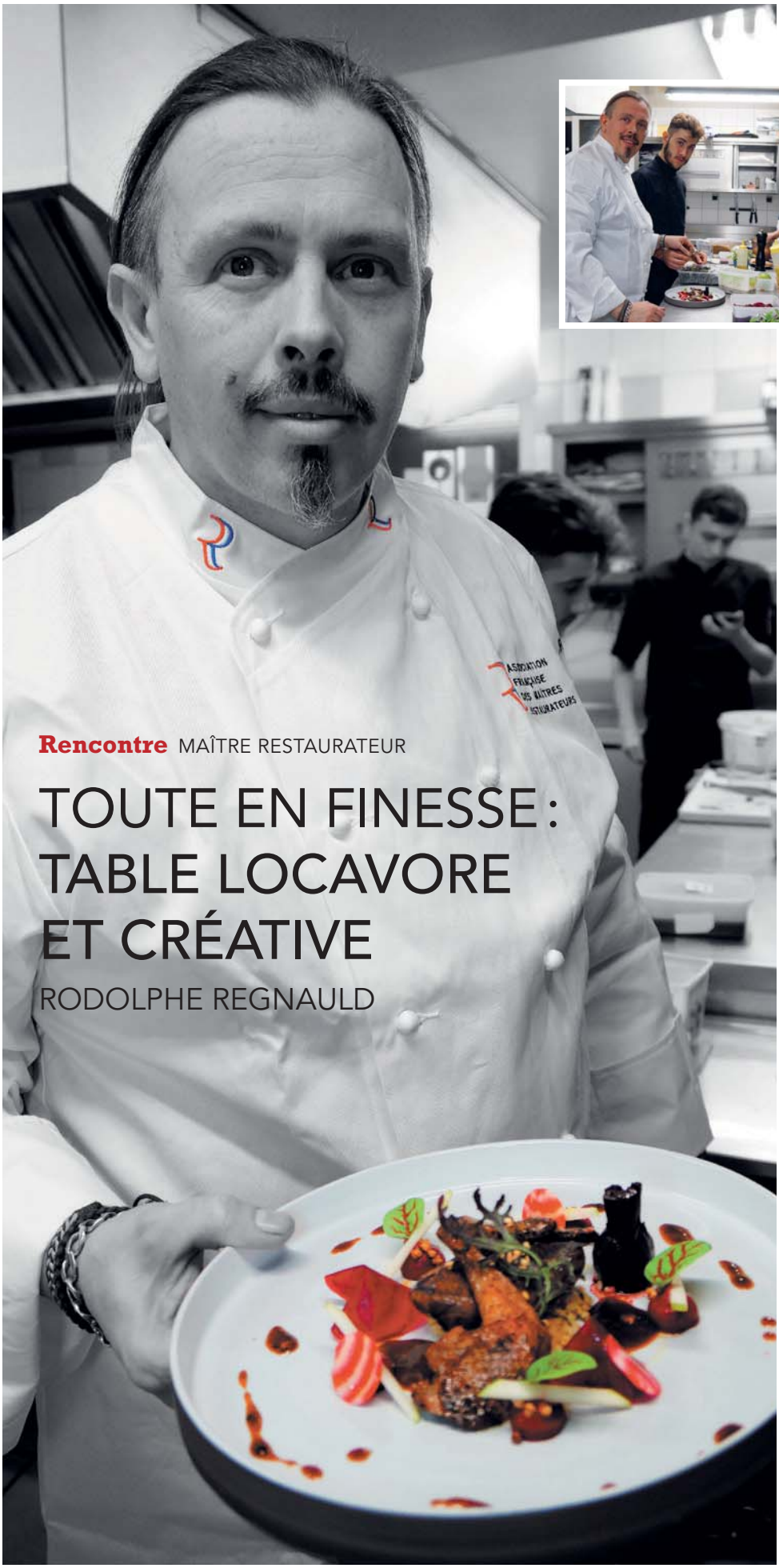
Des aides pour financer une partie de vos travaux de rénovation[2].

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.



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

TOUTE EN FINESSE : TABLE LOCAVORE ET CRÉATIVE

RODOLPHE REGNAULD

Repris en 2005 par Rodolphe et Christelle Regnauld, l'Auberge du Pont à Pont du Château propose une cuisine créative élaborée à partir de produits frais régionaux.

Pont du château, le port le plus important sur l'Allier jusqu'au XIXe siècle, est devenu aujourd'hui le port d'attache du Chef cuisinier Rodolphe Regnauld et de sa femme Christelle.

Rodolphe nous accueille dans son restaurant L'Auberge du Pont. Jolie bâtisse datant de 1835, cette ancienne batellerie a réussi à traverser les siècles en gardant son charme et authenticité. La salle est sobre et raffinée, ponctuée de couleurs vives.
La vue est imprenable. Il est possible de contempler pendant des heures l'Allier couronné par ce majestueux pont qui borde le restaurant, mais le temps nous échappe : rencontre avec le chef des lieux.

Diplômé d'un CAP, d'un BEP et d'un baccalauréat Professionnel à Rennes, Rodolphe Regnauld effectue sa première expérience culinaire à l'Auberge des Montagnes dans le Cantal. C'est au cœur des volcans d'Avergne qu'il va rencontrer Christelle, formée en hôtellerie, hébergement et réception. Leurs chemins se croisent, c'est le destin. Globe Trotteurs dans l'âme, ils accumulent les expériences diverses en Haute-Savoie, en Suisse et au Luxembourg. « *Pour savoir tout maîtriser, des cuisines au stress. C'est un parcours qui nous a amené, étape après étape, à devenir nos propres patrons* », résume Rodolphe.

Aujourd'hui, ce duo Avergnate-Breton est une véritable fusion. « *Notre cuisine est axée sur la Bretagne et l'Auvergne. On a créé un menu qui s'appelle Balade des côtes Bretonnes aux Monts d'Auvergne. Il se déguste en 4 ou 7 étapes* », explique Rodolphe.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

RODOLPHE REGNAULD TABLE LOCAVORE ET CRÉATIVE

De haut en bas et de Gauche à droite : St Jacques marinés aux agrumes, caviar d'Aquitaine
Pâté en croute de canard des plaines de Limagne, coing pickles de cèpes condiment à l'ail noir de Billom et Pigeon Sarrasin, betterave jus corsé

Une balade qui évolue en fonction des saisons et des pêches : passant par les saint-jacques des côtes bretonnes, au pigeonneau des Deux-Sèvres sans oublier le plateau de fromage d'ici et d'ailleurs.

Passionné par les bons produits et doté d'une grande curiosité, le Chef décline le sarrasin dans son menu.
« *Le sarrasin est à la base de l'alimentation bretonne, c'est le blé des pauvres. Nous le travaillons de plusieurs façons : torréfié, bouilli, soufflé, en chips !* ». Il puise l'inspiration dans les produits frais et les techniques : « *avec mon équipe, on liste les produits de saison et nous essayons de trouver des connexions entre eux, une sorte de brainstorming.* »
Rodolphe est un artiste, ses plats reflètent une créativité et une audace avec une maitrise et une finesse singulière.

Comme tout Maître Restaurateur, il connaît les produits de sa région et il les sublime dans ses assiettes :
« *j'essaye de travailler avec les produits de la région, à l'exception des poissons. On cite nos producteurs sur la carte. Par exemple, Lea Fargeas me fournit en œufs et on travaille avec un producteur de volaille dans le Cantal. Pour le poisson j'adhère à la pêche durable.* » Le circuit court et la saisonnalité sont sa devise. Une réussite, puisque non seulement le chef soutient une alimentation locavore, mais il met aussi en avant le "fait maison".
« *Tout est fait maison à l'exception du concentré de tomates* ». Il suffit de jeter un coup d'œil à la carte pour le constater : glace à l'ail noir, pain de pomme de terre, sorbet à la gentiane… Rodolphe Regnauld est un génie de la cuisine.

Une philosophie et un savoir-faire qui se voient attribuer la note de 14,5 au Gault & Millau 2017.

« *Ça fait plaisir pour l'équipe et pour les égos. C'est important d'être dans les guides. Cependant, je ne paie jamais pour communiquer. Je préfère investir l'argent dans l'assiette. L'objectif est avant tout de faire plaisir au client. Il faut se dire que chaque client est le Guide Michelin, ça demande une certaine rigueur* » affirme Rodolphe.

Quant à la suite de l'aventure, les travaux ont déjà commencé. La terrasse bordant l'Allier sera recouverte pour offrir plus de place au restaurant. « *On va épurer la salle existante, actuellement à cinquante couverts, et ajouter une dizaine de plus. L'idée n'est pas forcément d'augmenter en nombre, mais de pérenniser le lieu.* »

Contact
www.auberge-du-pont.com

Rencontre PRODUCTEUR

L'AIL NOIR DE BILLOM
UNE PRODUCTION ARTISANALE

De gauche à droite : Laurent Girard et Rodolphe Regnauld

Emblème de la cité médiévale de Billom, l'ail rose a longtemps fait la fortune de la Toscane Auvergnate. Depuis trois ans, un homme remet ce bulbe au goût du jour. Véritable magicien, il transforme l'ail rose en ail noir…

Il est 16h, Laurent Girard nous accueille dans son appartement en plein centre-ville de Billom. « *Mon atelier se trouve également ici, mais je ne le fais pas visiter. Je préfère le garder secret* », nous explique-t-il. Nous passons donc directement au salon.
Confortablement installés entre des cagettes d'ail et des meubles d'époque, nous passons aux choses sérieuses. Laurent Girard, nous raconte : « *l'ail noir, à ma connaissance, a été créé par les japonais. Ils le font confire à basse température avec de l'eau de mer. Ça possède à la fois un intérêt culinaire et thérapeutique* ». Laurent Girard nous tend une tête d'ail "noir". Effectivement ça ressemble à de l'ail, à part que sa peau, habituellement blanche ou rosâtre, est plus foncée virant vers les tons gris et argentés. « *Je n'utilise pas le même processus que les japonais, j'ai trouvé ma propre technique. Mon ail noir n'a pas besoin d'eau de mer, car à Billom l'eau de mer est difficile à trouver ! C'est un produit qui s'affine tout seul* ». Laurent nous montre une gousse d'ail noir coupée en deux :
à l'intérieur, l'ail est devenu couleur réglisse.
L'ancien directeur commercial s'est lancé dans l'aventure en 2015, après avoir découvert l'ail noir de Corée par un "hasard de la vie".
Ayant mis un an pour perfectionner sa propre technique, il transforme aujourd'hui plus d'une tonne-six d'ail bio, provenant des environs de Billom. « *Il faut enlever 50 % du poids initial puisqu'il faut retirer les racines et l'eau. Il me reste donc 900 kg au final de production* », précise Laurent. Quand on lui demande d'aborder cette fameuse technique qui rivalise avec l'ail noir japonais, il accepte de nous dévoiler rapidement le processus :
« *le temps de cuisson est variable car il dépend de la quantité d'eau dans chaque ail. Il faut compter cinq semaines de chauffage en basse température (65 dégrée) en continu, et après au moins six semaines de séchage. L'ail devient ainsi noir et mou, et s'auto-sucre. C'est un processus assez délicat.* »
Technique et produit en poche, Laurent Girard part à la rencontre de chefs cuisiniers, notamment Rodolphe Regnauld de l'Auberge du Pont. « *J'ai fait le tour des bonnes tables de la région et c'est Rodolphe qui m'a incité à produire et prospecter davantage. C'est grâce à lui aujourd'hui que je travaille avec d'autres grands chefs.* »
Ces derniers sont enthousiastes visà- vis de l'ail noir du Billom car, en effet, c'est un produit qui se marie à toutes les sauces : « *c'est un produit polyvalent qui s'adapte aussi bien au salé que le sucré. Au niveau des arômes, on est sur de la figue, le raisin, le pruneau, le réglisse, le cèpe…* ».
Un produit à découvrir sans hésitation !

Contact
www.ailnoirdebillom.fr

Les Salines de Guérande - Le Guérandais. Société coopérative agricole à capital variable. RCS Saint-Nazaire 349 241 316.
UNYGR Zapet - Crédits photos : Pina Nurra, S. Cosard

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

SÉANCES BISTRONOMIQUES

ANGÉLINE SARTRE

Située en plein centre-ville de Clermont-Ferrand, La Brasserie du Théâtre propose une cuisine goûteuse et une ambiance théâtrale. Lever de rideau sur Angéline Sartre, Maître Restauratrice du lieu…

« *Ouverture, premier acte, deuxième acte, et final* », telle est la carte affichée sur la devanture de La Brasserie du Théâtre d'Angéline et Cyril Sartre. Cette brasserie, aux allures typiquement parisienne, décline les délices proposés lors des séances bistronomiques : saumon gravlax, escargots en persillade, tartare de bœuf, souris d'agneau au romarin…
La décoration est intemporelle. Les murs sont ornés de photos d'artistes en noir et blanc et les chaises sont d'un rouge éclatant. Le décor est planté, nous prenons place : Angéline Sartre, Cheffe cuisinière, entre en scène.

« *J'ai toujours su que je voulais travailler dans la restauration. Dans les années 90, ce n'était pas évident d'être une femme en cuisine, je suis donc allée en salle… mais je ne m'y sentais pas à ma place.* » C'est alors qu'Angéline Sartre s'inscrit au Lycée hôtelier de St Chély Apcher et entame une formation de cuisine, où elle rencontrera Cyril, son mari.
Diplôme en poche, ils partent sur Nîmes pour gagner en expérience : « *on a passé huit ans à Nîmes, puis on est revenu au pays pour ouvrir notre affaire en 2004* », explique Angéline.
Ce couple, originaire de la Lozère, a d'abord ouvert La Régalade, un restaurant gastronomique à deux pas de leur future brasserie.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

ANGÉLINE SARTRE SÉANCES BISTRONOMIQUES

Burger végétarien

Puis en 2015, ils créent la Brasserie du Théâtre et une cave à vins. Cyril, sommelier, reste aux commandes de La Régalade tandis qu'Angéline devient Cheffe à la Brasserie. « *Ici, nous proposons une cuisine bistronomique et le fil rouge entre les deux établissements reste la qualité et la fraîcheur des produits que nous utilisons.* »
Les produits locaux sont primordiaux aux yeux de cette Cheffe : « *on travaille entre autres avec Les Jardins d'Entraigues qui nous fournit en légumes. Nos frites sont ainsi fraichement confectionnées avec leurs pommes de terre !* » L'équipe de la brasserie est constituée de quatre femmes. « *Et notre apprenti qui a dix-sept ans est l'homme de la maison* », dit Angéline en souriant. Une équipe féminine qui attire majoritairement une clientèle féminine pour ce lieu qui peut accueillir jusqu'à quarante couverts.

Lorsqu'on évoque le titre de Maître Restaurateur, Angéline Sartre donne la réplique : « *notre clientèle apprécie la simplicité et la fraîcheur des plats, ce fut donc naturel de demander le titre de Maître Restaurateur.*
C'est une fierté pour nous ».

LA RECETTE DU CHEF

Salade d'hiver

Pour 4 personnes
1 feuille de chêne verte,
2 endives carmine, 2 clémentines,
1 grenade, 1 oignon rouge,
50g de raisins secs,
1 bouquet de coriandre
Pour la sauce :
4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 citron, sel, poivre

Trempez les raisins secs 10 min dans un bol d'eau chaude.
Pelez et émincez l'oignon.
Lavez la salade et les endives.
Egrainez la grenade. Epluchez les clémentines et détaillez en quartiers. Hachez la coriandre.
Emincez les endives.
Egouttez les raisins.
Pour la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive et le jus du citron, salez et poivrez.

Dressez joliment la salade.

Si le vert porte malheur au théâtre, ce n'est pas le cas à la Brasserie du Théâtre. La belle salade verte préparée par Angéline Sartre ne demande qu'à être dégustée.

LES JARDINS D'ENTRAIGUES
du champ à l'assiette

Profiteroles

"Les Jardins d'Entraigues", c'est une affaire de famille. Installés en GAEC sur la ferme familiale depuis 1992, à Entraigues en Limagne, Bruno Liabeuf et sa femme sont des producteurs qui valorisent le circuit court. À leurs côtés, Laurent Faure, le beau-frère de Bruno, est responsable de la commercialisation et de la livraison de la production. « *L'exploitation fait soixante hectares. Nous exploitons quarante hectares en maïs semences, dix hectares en bulbes (oignons, ails, échalotes), quatre hectares en pommes de terre et le restant en jachère* », explique Laurent. Depuis 2017, Laurent Faure propose leurs produits aux restaurateurs de la région.

« *Nous vendons des produits frais et de saison en mettant l'accent sur le circuit court.* » C'est une formule qui fonctionne, puisqu'aujourd'hui, "Les Jardins d'Entraigues" collabore avec plus de deux cents clients restaurateurs dont douze Maître Restaurateurs, notamment Angéline Sartre de La Brasserie du Théâtre. « *C'est une fierté pour nous de fournir les restaurateurs avec des produits du terroir. Le goût est aussi essentiel pour nous.* »

Contact

BRASSERIE DU THÉÂTRE
6 rue Nestor Perret,
63000 Clermont Ferrand
04 73 40 11 64
brasserie-dutheatre.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

Sans bon produit on ne fait pas de bonne cuisine

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE CLOS ST ÉLOI

JEAN-LOUIS DUGAT

Repris en 2014 par Alain Beauvoir, l'hôtel-restaurant Le Clos St Éloi situé aux portes de Thiers propose une cuisine de qualité tout au long de l'année.

À deux pas des axes majeurs reliant Clermont Ferrand à Thiers, une ambiance paisible règne dans le parc de l'hôtel-restaurant Le Clos St Éloi. Bercés par les chants des oiseaux et entourés d'arbres centenaires, nous partons à la rencontre de Alain Beauvoir, propriétaire des lieux et de Jean-Louis Dugat, Chef cuisinier du restaurant.

« *À trente ans, je serai Chef et j'aurai une étoile.* » Phrase que Jean-Louis Dugat a simplement prononcée pour attirer l'attention d'Alain Beauvoir. Du tac au tac, ce dernier lui a répondu: « *et si tu commençais par être Chef?* » Depuis deux ans, ce jeune Chef de 25 ans, originaire de Châteaugay en Auvergne, s'est ainsi installé aux fourneaux du restaurant le Clos St Éloi, à Thiers.

Jean-Louis Dugat ne fait rien comme les autres. Après un BTS en électronique embarquée, il décide de changer de voie et opte pour la cuisine. Quelques saisons passées sur l'Île d'Oléron, il rentre à l'âge de vingt ans chez Hélène Darroze, rue d'Assas dans le 6e, où il gagne en rigueur.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

JEAN-LOUIS DUGAT LE CLOS ST ÉLOI

■■■ Puis il devient Sous-chef chez Vincent Lugrin, au Belvédère à Annecy. Après une première période au Clos St Éloi en tant que Sous-chef, il repart, pour finalement mieux revenir et prendre les commandes avec "carte blanche".
Sans diplôme culinaire, mais avec une détermination à soulever des volcans, il s'est forgé une carrière. « *On peut y arriver en travaillant énormément et en étant passionné,* » nous confie-t-il. Et heureusement pour lui, après l'effort arrive le réconfort puisque les récompenses sont au rendez-vous. Depuis son arrivée en 2016, ce jeune chef a déjà décroché la distinction Gault & Millau Jeune Talents en 2017, l'Assiette du Michelin et s'est vu attribué la note de 12,5 au Guide Gault & Millau.
Fier de son poulain, Alain Beauvoir, tel un père avec son fils chante ses louanges : « *il est perfectionniste, c'est un artiste. Il sait ce qu'il veut faire ce qu'il veut peindre, il est constamment dans la création.* ».

Quand on demande au Chef de décrire sa cuisine, sa réponse est humble : « *je suis juste un cuisiner qui essaye de faire les choses bien. Le produit est essentiel, sans bon produit on ne fait pas de bonne cuisine.* »
Le produit de qualité, l'élément déclencheur, celui qui va permettre à Jean Louis de puiser son inspiration, ne manque pas en Auvergne. Il source ses produits aux alentours. « *J'aime que mes clients soient contents, on essaye de faire des produits travaillés sous toutes les formes, on a de jolis produits régionaux.* » Par exemple, les produits laitiers de la Ferme des Bessières que l'on retrouve à la carte avec le "Bœuf Salers maturé et cuit au beurre mousseux de la Ferme des Bessières".
La fraîcheur du produit est un gage de qualité auquel Alain accorde autant d'importance que Jean-Louis. Car c'est Alain qui a effectué la demande pour devenir Maître Restaurateur.

Bœuf Salers maturé et cuit au beurre mousseux de la Ferme des Bessières

Poire confite à la fève de Tonka, sablé noisette, déclinaison de pomme Granny Smith, sorbet poire

Ayant un autre établissement titré sur Paris, c'était une évidence pour lui de le demander pour Le Clos St Éloi. « *Nous avons fait la demande pour le titre de Maître Restaurateur lorsque nous avons ouvert en 2014. C'était pour se démarquer des autres établissements, car nous avions la volonté de mettre en avant les produits régionaux et de montrer que nous accordions une importance particulière aux produits frais,* » explique Alain.

L'hôtel, déjà classé quatre étoiles et présent dans le guide Relais & Silence, possède 31 chambres. La clientèle est surtout une clientèle d'affaires en semaine et plutôt touristique le week-end et haute saison. « *L'objectif est de continuer à développer l'offre en installant une piscine et un spa. Car bien manger c'est important, mais combiné avec la détente c'est encore mieux. De plus, nous ne sommes pas loin de Lyon, et les Lyonnais pourront venir en weekend ! En ce qui concerne la partie restauration, nous visons l'étoile dans le Guide.* »

Contact

LE CLOS ST ELOI
49, Avenue Général de Gaulle
63300 THIERS
www.clos-st-eloi.fr

LA FERME DES BESSIÈRES

SYLVIE ET JEAN-PAUL GUELON, AGRICULTEURS-PRODUCTEURS

Les produits de la Ferme des Bessières

© Robinet Daniel

Fabrication du beurre

À Palladuc dans le Puy-de-Dôme, le GAEC La Ferme des Bessières propose des produits laitiers biologiques.

C'est une histoire vieille de six générations. Jean-Paul Guelon (5e génération) reprend la ferme familiale de son père, il y a plus de quarante ans. À l'époque, il s'était engagé dans l'agriculture traditionnelle intensive, principalement dans la production laitière. En 1978, son épouse Sylvie Guelon, alors comptable, quitte son travail pour rejoindre le monde agricole : « *j'ai épousé l'agriculture et le paysan qui va avec* », explique-t-elle. Au départ, Sylvie s'occupait surtout de la des vaches laitières, de la génétique et de la comptabilité. « *Les animaux m'ont passionnée dès le départ, c'est pour ça que j'ai changé de métier.* »
Au fil du temps, et au vu de la baisse du prix du lait, les Guelons se tournent vers une agriculture plus raisonnée.

« *Au départ, nous avons valorisé notre production en livrant le lait en faisant du porte-à-porte* », explique Jean-Paul.

Depuis dix ans, ils sont installés en GAEC avec leur fils Jean-Christophe et l'activité laitière se développe. Déjà lancée dans la vente directe, Sylvie entame des formations dans la transformation des produits laitiers. Aujourd'hui, La ferme des Bessières a franchi le cap et est devenue 100% bio. Le troupeau, constitué de soixante bêtes, produit 70 000 litres de lait par an, dont une partie en lait cru et le reste pour la fromagerie.
« *Je transforme environ 40 000 litres de lait par an pour la fromagerie* », chiffre Sylvie. Des produits de qualité qui s'arrachent comme des petits pains, puisque leurs clients principaux sont des restaurateurs, des collectivités et des AMAP.
« *La clientèle des AMAP sont dans la même démarche que nous : faire du circuit court. Ils sont pro-bio donc ils sont très réceptifs à nos produits, tout comme les restaurateurs et les collectivités* », explique Sylvie.
Les fromages sont fabriqués et affinés sur place. Sylvie propose une gamme de fromages à tartiner (ail et fines herbes, tomate, nature), fromages secs, fromages frais (herbes du jardin, paprika, pampa, miel & noix), tomme fraîche, faisselles, crème fraiche, blanc battu, beurres doux et salé ainsi que le lait cru.
Des produits qui ont séduit le chef Jean-Louis Dugat du Clos Saint Eloi.
« *Jean Paul et Sylvie m'ont séduit. Ce sont des gens entiers, avec des produits de qualité. C'est essentiel de soutenir leur démarche.*»

Contact

GAEC FERME DES BESSIÈRES
Bessières - 63550 PALLADUC
04 73 94 01 89

Chambre avec vue sur les Alpes

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

Au cœur de la Chaîne des Puys,
l'eau de Volvic puise sa pureté et sa minéralité unique.

KARINE COURTADON,
Responsable des relations extérieures Volvic…

**L'eau minérale naturelle Volvic prend sa source dans le Parc Naturel des Volcans d'Auvergne, au cœur d'un écosystème qui s'étend sur 38 km² de forêts et de landes.
100 % naturelle, elle puise sa minéralité et son goût unique dans les roches volcaniques de plus de 6 000 ans.**

Volvic, Cest une histoire de plus de cinquante ans...

L'histoire commence en 1927, à l'initiative du docteur Moity, maire de la commune de Volvic lorsque ce dernier découvre une importante ressource en eau sur le secteur. En 1938, une société locale réalise la première commercialisation de l'eau qui est alors classée eau de source. Il faut attendre vingt ans après la découverte du docteur Moity, en 1958 pour que la Société des Eaux de Volvic voit le jour par le biais du Groupe Sellier Leblanc.
Fort de son succès, la production se voit accroître en 1961. Des forages ont lieu au Puy de la Nugère conduisent à la découverte de la source Clairvic qui sera classée en 1965 eau minérale naturelle par le Ministère de la Santé.

Quels sont les qualités gustatives de cette eau?

L'eau minérale naturelle Volvic est naturellement pure et équilibrée en minéraux, elle peut être consommée par tous et tout au long de la journée. Issue d'une nappe souterraine de plus de 90 métres de profondeur et filtrée pendant plus de 5 ans dans les sous sols volcaniques, l'eau de Volvic ne subit aucun traitement et n'est jamais touchée par la main de l'homme avant son embouteillage.

Depuis 2016, vous commercialisez une bouteille en verre destinée aux restaurateurs en Auvergne, parlez nous en..

L'eau minérale naturelle Volvic est présente dans plus de 60 pays, elle est avant tout une eau de terroir, issue de l'extraordinaire patrimoine géologique et naturel de la Chaîne des Puys. En imaginant cette bouteille à la fois moderne et authentique, nous avons souhaité refléter notre attachement à cette origine unique, et contribuer à porter haut les valeurs de la région sur toutes les tables auvergnates.

Comptez vous ouvrir le champ de distribution de cette belle bouteille à la France entière?

La ligne produisant cette bouteille a été dimensionnée pour répondre à une demande des restaurateurs de la région et pour faire connaître notre eau auprès des visiteurs de notre territoire unique. C'est pour cette raison que cette bouteille est uniquement distribuée en Auvergne à quelques exceptions près.

Il me semble qu'il y a qu'un restaurateur à Paris qui distribue la bouteille, l'Ambassade d'Auvergne, qui a par ailleurs le titre de Maître Restaurateur, pourquoi ce choix?
Cela fait sens d'être présent sur les restaurants parisiens ambassadeurs de la région Auvergne, nous avons aussi référencé un distributeur pour alimenter le Palais de l'Elysée à la demande du Président Macron.

En savoir plus
www.volvic.fr

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur vous présente ses producteurs auvergnats.

Yoan GRELET
Gerzat (63)

« Je suis maraîcher à Gerzat et je produis de nombreux légumes. J'ai grandi dans les champs et hérité de la passion familiale. Ce métier est passionnant car chaque jour est différent. »

Julien AYMARD
Malintrat (63)

« Je suis producteur de bulbes (ail, oignon et échalote) sur la commune de Malintrat, depuis 4 générations. Je fais ce métier par passion. J'aime travailler la terre et valoriser la richesse du terroir auvergnat. »

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 - Rezé - 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

© crédits photos : HBV Prod/Gigo Verel

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR

CHRISTIAN TETEDOIE

© BEG

L'homme est discret, bienveillant, empreint de la force tranquille et du sérieux de l'expérience, sous laquelle bouillonne la passion, la création et une savoureuse imagination !

Lyonnais d'adoption, Christian Tetedoie confesse que c'est la gourmandise associée à un caractère de"sale gosse assumé" qui l'a poussé dès l'âge de 13 ans à intégrer les cuisines d'un chef 2 étoiles à Nantes. Puis c'est chez Paul Bocuse en qui il vient comme tous les chefs de France de perdre un maître et un ami qu'il entre à 17 ans, auprès de celui dont le livre "La cuisine du marché" avait fini très tôt d'ancrer sa certitude définitive de vouloir devenir cuisinier.
Préparé par Paul Bocuse au concours de meilleur apprenti de France, il remporte le trophée à 18 ans et devient chef de parti à Collonges, pendant 3 ans. L'armée en tant que chef des cuisines de l'Elysée et cuisinier personnel du Président lui font ensuite vivre des expériences inoubliables et continuent de former Christian Tetedoie à tous les arcanes rigoureux et exigeants de la gastronomie. Avoriaz durant l'hiver et le Château de Coudrée l'été avec la même fidèle brigade, c'est ensuite chez Georges Blanc qu'il poursuit son parcours de chef talentueux et particulièrement prometteur.
En 1987 Christian Tetedoie ouvre son 1er restaurant éponyme sur le Quai Jean Moulin à Lyon, puis Quai Pierre Scize, où il obtient, en 2000, sa 1re étoile au guide Michelin. Période pendant laquelle, voué à l'excellence, homme de challenge et le courage culinaire rivé à l'âme, il obtient aussi le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France.
Une cuisine certes, inspirée des Maîtres ayant jalonné sa formation mais très vite émancipée pour devenir personnelle, identitaire, locavore et amplement végétale.
Son célèbre plat signature, le "Homard tête de veau", est le symbole de sa philosophie à faire se rencontrer les contraires… Ce Maître Restaurateur depuis la première heure puisqu'il en est aussi un peu à l'origine, applique avec honneur les codes du "tout fait maison", de la saisonnalité et des produits frais, avec une étique de puriste convaincu.

> *Une cuisine amplement végétale*

Admirateur de la révolution végétale d'Alain Passard, il ose cette affirmation, "L'avenir sera végétal !" et affiche une grande implication dans la mise en œuvre d'une application "Mes producteurs mes cuisiniers"qu'il développe en équipe pour une traçabilité, une identité régionale et une remise en lumière de semis ancestraux oubliés! Une culture bio intelligente qui tient particulièrement au cœur de ce fils de maraîchers…
2011, année particulièrement honorifique pour le Chef, élu Président de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France et ayant reçu de Gérard Collomb, Maire de Lyon, la très prestigieuse Légion d'honneur.
Mais plus attaché au sens des responsabilités qu'à celui des honneurs, Christian Tetedoie ne se gargarise d'aucun titre ni récompense. Et parce que chez lui rien n'est superficiel, c'est dans les profondeurs historiques du site de l'Antiquaille sur les hauteurs de la ville qu'il œuvre actuellement au quotidien dans son magnifique restaurant gastronomique étoilé. Une belle aventure ou le produit reste "le patron", la générosité prioritaire et l'expérience culinaire sublime !
Christian Tetedoie sera le parrain de la 3e édition du concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs "Le Panier Mystère".

A bientôt amis chefs!
Sébastien Ripari

Contact

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
CHRISTIAN TETEDOIE
4 rue du Professeur Pierre Marion
69005 LYON
Tél. 04 78 29 40 10 / Fax 04 72 07 05 65
restaurant@tetedoie.com
Ouvert du lundi au dimanche

© 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

L'ASSOCIATION EN MOUVEMENT
de beaux projets et initiatives en vue

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs porte des projets, des perspectives, avec lucidité et discernement.
Lors de l'assemblée générale de l'AFMR le 17 novembre 2017, les nouveaux statuts ont été présentés :

Le rééquilibrage de la représentation professionnelle et syndicale (2 représentants au lieu de 9), Le nombre de membres ramené à 42 au lieu de 48, Le champ d'action de l'AFMR qui s'est étendu, l'intégration de chartes et codes dans le règlement intérieur et puis l'invitation aux membres associés à participer aux Conseils d'Administration sans droit de vote. Les deux premiers Membres Associés à rejoindre cette démarche étant la confédération de Commerçants de France qui regroupe 20 Branches professionnelles et Service en tête qui valorise la qualité du service en restauration.
Avec un conseil d'administration rajeuni et volontaire, plusieurs points étaient l'ordre du jour :

International
Valoriser les fondamentaux du titre de Maître Restaurateurs à l'international tel est le challenge que souhaiterait relever l'AFMR par le biais du WORLD'S FRENCH RESTAURANT, RESTAURATEUR DE France. Une démarche volontariste, a l'image du Titre en France qui pourrait être bien accueillie par des professionnels faisant de la cuisine française à l'étranger. Avec une ambition de faire des tests grandeur nature dans certains pays, comme la Corée du sud L'AFMR souhaiterait que l'état, au travers du réseau des Ambassades, puisse participer à cette initiative pour que ces établissements soient de véritables vecteurs reconnus pour la promotion de la gastronomie française.

Les Apprentis
Les valeurs du titre de Maître Restaurateur sont une garantie de qualité pour les apprentis, que ce soit le professionnalisme du formateur ou les engagements sur la cuisine faîte maison. L'AFMR souhaite que cette garantie soit une opportunité de communication et de mesures spécifiques. Par ailleurs, Régis Marcon à été missionné par le gouvernement sur ce sujet…

Les Fournisseurs
Associer des productions agricoles ou artisanales avec des labels garantissant une qualité en valorisant les produits locaux, telle est la réflexion engagée par l'AFMR auprès de différentes chambres consulaires
Le but étant de valoriser les produits locaux, les circuits courts et de mettre en avant le rôle des Maîtres Restaurateurs dans le monde rural et, d'une manière plus générale dans le cadre de l'aménagement du territoire.

Que de beaux projets et initiatives en vue qui méritent d'être soutenus développés, affaire à suivre…

LE MOT DU PRÉSIDENT

FRANCIS ATTRAZIC

Je voudrais vous rappeler tous les enjeux que représente le Titre de Maître Restaurateur.

Mon engagement syndical et associatif repose à la base et depuis 25 ans sur la reconnaissance professionnelle en restauration dans une profession laissée au fil des ans à la portée de tous et de n'importe qui.

L'aspect structurant du titre fait partie des messages que j'essaie de faire passer au quotidien et bien au-delà , tout le rôle que les Maîtres Restaurateurs peuvent jouer dans l'aménagement du territoire, la valorisation des circuits courts et des produits de nos terroirs, l'animation et l'emploi local ainsi que la survie qui y est liée.

L'engagement de l'état pour le développement du titre est primordial et il l'est encore davantage depuis que l'avoir fiscal lié au crédit d'impôt n'a pas été renouvelé.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs a été créée avec le soutien de l'état et toute son évolution a été suivie très méthodiquement par ses services, depuis l'origine. Chacun des représentants de la DGE qui se sont succédés connait toutes les difficultés et les embuches qu'il a fallu surmonter pour, en partant de peu, arriver à une Association enviée pour ses résultats, même si on peut toujours espérer davantage.

Ce Titre est indépendant, c'est une démarche parallèle et transversale à d'autres initiatives tout aussi louables, mais avec une spécificité unique : il est volontaire, contrôlé et officiel. Il concerne toute la gamme de restauration.

J'espère que l'état y fera référence le plus souvent possible sur des sujets de société très divers comme la santé liée à la qualité de l'alimentation, le développement durable, l'emploi et bien d'autres. La communication officielle est notre meilleur argument pour sensibiliser les professionnels et intéresser les consommateurs.

Les projets de l'AFMR ne manquent pas.

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

L'ÉQUIPEMENT **PRO**
eberhardt-pro.fr

E+F EBERHARDT FRERES

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

INFRA.FR

CAVES À VIN LIEBHERR : un éloge à l'art de la conservation

Au service du vin et de leur conservation depuis plus de 40 ans, Liebherr, le spécialiste européen du froid propose une gamme de caves à vin professionnelles, d'une capacité allant de 65 à 312 bouteilles. Les arguments majeures de cette gamme : consommation énergétique réduite, capacité de stockage optimisée, esthétique moderne et épurée, régulation électronique et affichage digital…

Professionnels par vocation, ces bijoux de technicité recèlent de multiples atouts, garantissant aux meilleurs cépages une atmosphère constante, sereine et uniforme. En réponse aux exigences des néophytes, dégustateurs réguliers, œnophiles ou collectionneurs férus, ils couvrent l'ensemble des possibilités afin de satisfaire tous les profils d'utilisateurs.

Une riche variété de modèles

- caves de vieillissement mono-température, idéales pour un stockage longue durée et une maturité en douceur : Gamme "Vinothek" pour l'initiation à l'art de la conservation, axée sur les petites et moyennes quantités de bouteilles (66 à 200), Gamme "Grand Cru" pour les grandes collections de plus de 200 bouteilles et la recherche d'une esthétique adaptée à un emplacement au cœur d'une salle,
- des caves mixtes multi-zones "Vinidor", polyvalentes, elles combinent chambrage, conservation et mise en température. Avec des capacités de 38 à 211 bouteilles, la gamme propose également un modèle particulièrement adapté pour le service du "vin au verre".
- une cave de mise en température "Vinothek", destinée à servir et déguster les meilleurs millésimes, grâce à un étagement naturel des températures, de +5 à +18°C.

Des produits Eco-responsables

Liebherr propose des caves de vieillissement "porte pleine" et "porte vitrée" présentant une consommation énergétique réduite. Dotées d'un isolant haute densité d'une épaisseur de 60 mm, d'un compresseur hautes performances et d'une électronique pointue, elles assurent une bonne inertie thermique et limitent les consommations électriques superflues. Au-delà, de la consommation, c'est tout la chaîne de fabrication qui s'inscrit dans une démarche éco-active puisque que les sites de production sont certifiés ISO 14 001.

Une capacité de stockage optimisée

La conception des clayettes universelles et de la cuve intérieure, optimise la capacité d'accueil et offre une grande liberté et diversité de stockage. La gamme "Vinothek" par exemple permet de mixer, sur une même clayette, jusqu'à 11 bouteilles de crus différents.

L'élégance des lignes

Conjugaison de sobriété et d'élégance intemporelle, les modèles affichent un design soigné, à l'intérieur comme à l'extérieur de la cuve. La gamme propose trois coloris : Noir/Vitré, Noir/Bordeaux et "Terra", un bronze aux reflets cuivrés qui revête le modèle "Grand Cru".Épurées dans les moindres détails, les charnières et les serrures se font discrètes, pour le plaisir des yeux et de l'utilisation.

Régulation électronique et affichage digital

Étendus à l'ensemble des gammes "Vinothek", "Grand Cru" et "Vinidor", la régulation électronique et l'affichage digital permettent une stabilité et un contrôle précis de la température au degré près.

La création d'un climat-cave idéal

Composée d'une multitude de systèmes qui prennent soin des bouteilles, chaque cave offre un véritable cocon protecteur pour les meilleurs crus, grâce à un climat conforme aux prescriptions des maîtres de chais, et fondé sur des valeurs essentielles.

Contact

EBERHARDT FRERES
Agent distributeur exclusif
18 rue des frères Eberts BP 30083
67 024 STRASBOURG CEDEX 1
Magalie BRONNER
Tel : 03.88.65.71.71
www.eberhardt-pro.fr

CAISSES ENREGISTREUSES | BACK OFFICE CLOUD 4CO

Piloter et augmenter la productivité de votre restaurant !

JDC S.A.

HAXE DIRECT
Normandie & Occitanie

39 agences au national
800 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

© Lycée Hôtelier de Chamalières

LYCÉE HÔTELIER de Chamalières

Le Lycée Hôtelier de Chamalières, dans le Puy-de-Dôme, forme chaque année 650 élèves dans les métiers de la cuisine, du service de salle et de l'hôtellerie. Enseignants et professionnels du métier œuvrent tous les jours auprès des élèves pour transmettre leur savoir-faire et leur passion à la future génération de chefs.

> *Les élèves se sont sentis très honorés et reconnaissants d'accueillir le Président de la République*

Karine Natale, proviseure de l'établissement depuis 3 ans, en est fière : le 25 janvier 2018, le lycée hôtelier de Chamalières a accueilli le diner républicain présidé par Emmanuel Macron. Un défi de taille qui fut relevé par cette école qui accueille la future génération de chefs. Au menu, des produits de la région sélectionnés dans le respect des filières courtes, comme le chou d'Auvergne ou le foie gras de Limagne, le tout naturellement accompagné de vins d'Auvergne sélectionnés par la section sommellerie du lycée. Aux fourneaux, les lycéens ont dû préparer une centaine de repas pour restaurer les seize convives du Président ainsi que le personnel et l'entourage de ce dernier. « *Les élèves se sont sentis très honorés et reconnaissants que le Président leur accorde sa confiance* » confie Karine Natale.

Une confiance bien placée puisque, le lycée de Chamalières forme 650 élèves, avec un éventail de formations **du CAP, en passant par le BTS à la mention** complémentaire il y'en a pour tous les goûts !

Ouvert depuis 1982, il est constitué aujourd'hui de deux restaurants d'application, dont une brasserie ayant une capacité de 60 couverts et un restaurant gastronomique à 50 couverts, ainsi qu'un hôtel d'application. Malgré l'installation professionnelle sur place, le lycée de Chamalières encourage les élèves à découvrir le métier à travers des stages. « *Nos élèves ont la chance de pouvoir intégrer des grandes maisons lors de leurs stages, c'est une relation de confiance qui s'est installée entre les partenaires prestigieux et le lycée,* » explique Karine Natale. Une force du lycée hôtelier de Chamalières qui perdure grâce au professionnalisme et l'ambition des élèves.

LOGICIEL DE RÉSERVATION

CRÉATION DE SITE INTERNET

COLLECTION ET GESTION DES AVIS

FIDÉLISATION CLIENTS

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 31/07/2018

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

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

zenchef

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Actualité DE NOS PARTENAIRES

COMMENT CRÉER UN MENU ET DES OFFRES QUI RAPPORTENT À VOTRE RESTAURANT

Consultez les commentaires de vos clients, suivez vos ratios et adaptez le prix des plats en fonction du taux de fréquentation de votre restaurant.

1 Appuyez votre réflexion sur des avis vérifiés. Comment savoir si votre plat du jour a plu ou si la proposition fromages gourmands a conquis les palais de vos clients? Fiez-vous aux avis! Selon une récente étude signée Food Service Vision (mai 2017), 7 chefs sur 10 suivent d'ailleurs la satisfaction de leurs clients par ce canal d'information. Même s'ils peuvent parfois faire mal, les avis sont de véritables outils de gestion: ils permettent de prendre le pouls d'une expérience dans votre restaurant du point de vue du client et font remonter des détails qui peuvent vous échapper en plein service. Attention cependant à utiliser un système qui recueille des avis 100 % vérifiés, laissés par des personnes vraiment venues déjeuner ou dîner dans votre établissement, comme le permet le logiciel Zenchef.

2 Mettez en avant les produits générateurs de marges. Être visible en ligne pour recevoir des réservations, bien accueillir ses clients et cuisiner de bons produits pour les voir revenir: c'est le combo gagnant pour la réussite d'un restaurant, à condition de dégager une marge. Le suivi du ratio matière des solides et des liquides est alors indispensable. Il est facilité par l'adoption d'un logiciel de caisse qui rend possible l'édition de tableaux de bord complets sur les plats et boissons les plus consommés. Ces chiffres doivent être ensuite comparés en fonction des différentes heures de service. Ils vous permettront de mieux affiner la composition de vos menus, mais aussi de bien former votre personnel à la vente ciblée car vos serveurs sont les meilleures ambassadeurs de votre carte.

3 Moduler les prix en fonction de la fréquentation de votre restaurant. Le yield management, vous connaissez? C'est une technique de tarification flexible qui permet de lancer des offres intéressantes en fonction du taux de remplissage de votre restaurant afin d'attirer de nouveaux clients avec des promotions. Vous pouvez afficher des produits à la carte à prix réduits, sur des horaires où vous savez que vous aurez moins de clients. Vous pouvez aussi inciter à la réservation et au pré-paiement de cette dernière très en avance (par exemple, - 30 % sur l'achat de quatre menus pour la Fête des Mères si la réservation est faite un mois avant). Pour cela, appuyez-vous sur l'historique de votre cahier de réservation digital. Dans un premier temps, analysez la fréquentation par service sur l'année précédente et identifiez les jours où votre salle n'affichait pas complet. Ensuite, quelques jours, avant la période de calme repérée, envoyez, via une newsletter, une éduction sur une entrée-plat-dessert ou proposez un verre de vin/un café gratuit au segment le plus fidèle (ou dépensier) de votre base de données. Vous aurez peut-être des clients qui viendront uniquement pour la promotion mais, si vous utilisez Zenchef, vous ne paierez pas de commissions sur leurs réservations.

CONSERVATOIRE NATIONAL DU SAUMON SAUVAGE (CNSS)

L'Ombre d'Auvergne un produit phare

« En parallèle de leur travail de sauvegarde de la population de saumons sur le bassin de la Loire, le ***Conservatoire National du Saumon Sauvage (CNSS)*** *se lance dans la conservation et le développement du salmonidé : l'Ombre d'Auvergne. Ce projet consiste dans un premier temps à associer, tant sur le plan halieutique que sur le plan gastronomique, un territoire à un produit. L'image d'exception de ce poisson, actuellement réservé à quelques pêcheurs sportifs, a conduit le CNSS à développer son élevage afin de proposer un produit unique, original et de grande qualité aux restaurants gastronomiques. »*

Lumière sur l'Ombre d'Auvergne

Thymallus thymallus est son nom de scène, mais il est plus connu sous le nom d'ombre commun. Ce poisson appartenant à la famille des salmonidés, apprécié au XIXe siècle, fait son retour auprès des restaurateurs grâce au CNSS et leur partenariat unique avec TerreAzur Auvergne.

Céline Berard est comme un poisson dans l'eau quand on évoque l'Ombre d'Auvergne. Directrice par délégation du CNSS, elle nous relate avec enthousiasme ces dernières années à travailler ce projet : « *nous sommes les premiers à produire l'Ombre pour la consommation. C'est un poisson complexe à manipuler car le moindre changement le dérange. Nous avons donc commencé par une petite production en 2012. Depuis, nous avons mis en place une unité d'abattage sur le site et nous avons entamé un partenariat unique avec TerreAzur Auvergne.* »

Il y a de quoi être fière. En quelques années, le CNSS a su remettre au goût du jour ce poisson devenu rare.

« *L'Ombre d'Auvergne est un produit du terroir qui, depuis sa commercialisation, ne cesse de monter en puissance* », assure Benoit Pradel, Directeur commercial pour TerreAzur Auvergne.

"Une véritable pépite"

Très peu connu du grand public, l'Ombre d'Auvergne a pour les connaisseurs une qualité gustative exceptionnelle, au parfum de thym ou au miel, selon les papilles. Sa chair fine, blanche et douce ne peut que séduire les chefs. « *Ce produit est une véritable pépite ! C'est un produit du terroir, haut de gamme !* » sourit Benoit Pradel. Effectivement, si Céline Berard et Benoit Pradel chantent les louanges de ce salmonidé, c'est parce que ce dernier gagne sur tous les fronts. Moins gras que le saumon, l'Ombre d'Auvergne est une excellente source de protéines et d'acides gras Oméga 3. De plus ce poisson rivalise avec des produits nobles, tels que le Bar St Pierre ou le Turbot.

« *Nous avons des clients qui se sont réconciliés avec les poissons d'eau douce depuis qu'ils ont découvert l'Ombre d'Auvergne* », nous confie Céline.

"Ultra frais"

Sur le site de Chanteuges, la salle d'abattage et de transformation est en communication directe avec la salle d'élevage. « *C'est un poisson qui peut s'oxyder rapidement entre l'abattage et la mise sur glace. Il faut donc être rapide. On est sur de l'ultra frais et une livraison quasi sur mesure. L'objectif est d'effectuer l'ensemble des opérations en moins 30 minutes et de livrer les clients en moins de 24h après l'abattage* », nous explique Céline Berard.

De plus en plus sollicités par les chefs de la région, on assiste ainsi à un essor du « roi des poissons d'eau douce ». Que ce soit en gravlax, mariné, frit, poché ou cuit à basse température ce produit de niche est à découvrir absolument.

Contact

www.saumon-sauvage.org

06/2017. Création AJG. Réalisation ComeBack Graphic. Edité par Pomona, S.A. au capital de 6.567.380 € - 552 044 992 RCS Nanterre. Crédits photos : AJG.

www.passionfroid.fr

LE SAINT NECTAIRE FERMIER
L'Affinage

Au 17e siècle, le Maréchal Henri de Sénecterre fait entrer ce fromage à la cour pour le plaisir de Louis XIV. Devenu au fil du temps le "Saint Nectaire Fermier", et bénéficiant d'une AOP, son territoire aujourd'hui se limite à 69 communes situées dans les zones montagneuses, entre le Puy-de-Dôme et le Cantal.

Sur les hauts plateaux du Cézallier, dans le village pittoresque d'Allanche, Philippe Thuaire Directeur Général de la société fromagère du Livradois, nous présente le site d'affinage qu'il a repris en 1979 avec son frère. « *Depuis 2003, nous affinons uniquement le Saint Nectaire fermier et le Salers. Nous sélectionnons avec soin les producteurs avec qui nous collaborons. C'est en effet plus facile d'affiner un produit de qualité !* »

En poussant la porte, c'est la caverne d'Ali Baba. Plusieurs dizaines de ce bijou à base de lait cru et à la pâte pressée non cuite patientent dans la chambre froide, avant de passer en cave d'affinage. « *Vous sentez cette odeur de pomme ?* », demande Philippe. « *Vous allez voir, au fil des salles, l'odeur va évoluer, ainsi que la couleur.* » Pour le moment, le jeune fromage est de couleur pâle. Sur chaque tomme, une plaque ovale verte permet la traçabilité du produit au producteur. C'est aussi un moyen pour le consommateur de s'assurer que le produit est bel et bien un Saint Nectaire fermier.

Nous continuons la visite et passons par quatre caves d'affinages. Comme prédit par Philippe, d'autres odeurs et d'autres couleurs nous attendent. La tomme développe au fil du temps cette moisissure blanche et grise qui fait sa renommée. En trois pas, nous passons aussi de l'odeur de la pomme à celle de la noisette.

Certains fromages reposent sur un lit douillet de paille. « Le Saint Nectaire fermier affiné sur paille est un produit haut de gamme. Le fromage absorbe un peu les arômes de la paille et nous les transmet lors de la dégustation », explique Philippe.
Au fond de la salle, Jean Marc Claverie est responsable de la production. « *Le Saint Nectaire fermier bénéficie d'un soin quotidien. On le frotte, on le lave à l'eau salée et on le retourne chaque jour* », nous confie-t-il, le regard bienveillant.

Ces fromages sont bichonnés de leur jour d'arrivée, à leur jour de départ, soit entre quatre à huit semaines de chouchoutage. Pour obtenir un fromage Saint Nectaire fermier, il n'en faut pas moins ! « *Chaque fromage est unique ici. Certains sont plus durs, d'autres plus souples. Ce fromage est vivant et c'est ce qui fait le charme du produit,* » déclare Philippe. C'est cette authenticité et ce respect du produit qui a séduit le groupe PassionFroid, qui distribue aujourd'hui trente tonnes de ce petit joyau par an. « *On travaille avec PassionFroid depuis plus de trois ans. En intégrant Saint Nectaire fermier et le Salers dans la sélection "Affineur du chef", cela nous permet de maintenir, de développer et de remettre au goût du jour ces beaux produits dans le milieu de la restauration. Nous partageons les mêmes valeurs que PassionFroid en essayant d'être au plus proche du client et de respecter ses souhaits.* »

Contact

PASSIONFROID
www.lesfromagesdexcellence.com/societe-fromagere-du-livradois.html

BRAGARD®

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

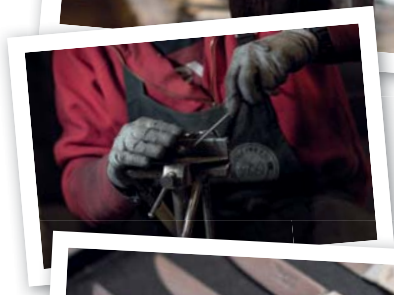
Bragard, partenaire de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

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

www.bragard.com

LA COUTELLERIE ROBERT DAVID

Thiers, capitale de la Coutellerie



Plume de jais, Paperstone, poil de bison, molaire de mammouth, corail, pierre de Madagascar… La coutellerie Robert David, créée en 1915 à Thiers, propose des couteaux uniques faits sur mesure. Rencontre avec Stéphane Brossard qui dirige la coutellerie familiale avec sa femme Caroline.

Quels types de produits proposez-vous ?

Plusieurs gammes sont proposées à la coutellerie Robert David : L'Épicurien, Le Laguiole, Le Select, Le Thiers, les Régionaux... puis les arts de la table et les couteaux de cuisine. Chaque gamme est personnalisable avec une multitude de manches. Par exemple, les restaurateurs sont friands du produit dit "Paperstone", un produit révolutionnaire puisque c'est du papier recyclé lié a la noix de cajou sous haute pression.
Ça résiste au lave-vaisselle!

Pourquoi avoir choisi de combiner showroom et atelier ?

Nous avons racheté le complexe il y a huit ans. À la coutellerie Robert David, les clients peuvent venir nous regarder travailler. C'est rassurant pour le public, puisqu'on s'engage sur la qualité et la provenance du produit. À savoir que 80% des produits dans notre boutique sont faits dans notre coutellerie et 99% sont fabriqués à Thiers. Nous sommes sur du "Made in France" et presque sur du "Made in Thiers" ! Des ateliers de fabrication de couteaux pour des groupes et des particuliers sont aussi proposés.

Parlez-nous de la gamme "Le Thiers"?

Avec l'ensemble des professionnels de la coutellerie basé à Thiers, nous avons décidé de créer "Le Thiers". C'est une formidable aventure. Pour en faire partie, il faut répondre à un certain nombre de critères : le couteau doit être fabriqué sur le bassin Thiernois et se faire dans les règles de l'art. Il y a une fabrication standard commune pour tous les professionnels, mais après chaque coutelier est libre d'ajouter sa particularité.

Et en ce qui concerne votre création "l'Épicurien"...

L'Épicurien, produit coutellerie Robert David, est un couteau de poche qui ressemble à un stylo. Sobre et élégant, il existe aussi en modèle de couteau de table.

Laguiole à Thiers ?

Nous proposons le couteau Laguiole à la coutellerie Robert David.
À savoir que la gamme Laguiole, reste le produit emblématique français. Le couteau Laguiole se fait à la fois à Laguiole, mais aussi à Thiers.

Thiers, unique CAP coutellerie en France ?

Effectivement, l'école de Coutellerie de Thiers propose un CAP. Il y a une quinzaine d'apprentis par an et tous trouvent du travail sur la région. À la coutellerie Robert David, nous formons des apprentis, la transmission du savoir est essentielle dans ce métier.

Contact

www.robert-david.com

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

Gérald Nicosia, Maître Restaurateur,
« Le Clos » à Chidrac (63)

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 et Restaurants sur kpmg.fr

KPMG est partenaire de l’Association Française des Maîtres Restaurateurs

KPMG

kpmg.fr

Crédit photo : Thierry Marsilhac

L'UTILISATION DES EXTRAS ET SAISONNIERS
dans la restauration

SOLANGE TISON,
Expert Métier Restauration
KPMG Auvergne / Clermont-Ferrand

En raison d'une activité fluctuante, irrégulière et soumise à des variations saisonnières, le restaurateur a la possibilité de recourir à des saisonniers et des extras qui sont employés, par principe, en CDD. Toutefois, le recours à ces contrats spécifiques reste très encadré par les textes, que ce soit le code du travail, la jurisprudence ou la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR).

Le recours au contrat saisonnier

Le salarié saisonnier est un salarié employé dans un établissement saisonnier ou permanent pour effectuer des tâches appelées à se répéter chaque année à des dates à peu près fixes dans le cadre d'une saison touristique. Cette variation d'activité doit être indépendante de la volonté de l'employeur.

La durée de la saison n'est pas précisée par les textes, mais la convention collective des HCR précise que le contrat saisonnier ne pourra être inférieur à 1 mois et supérieur à 9 mois. Cette durée varie selon la localisation géographique de l'entreprise.

Comme pour les salariés permanents, la durée de travail du saisonnier est limitée par un double plafond : **elle ne peut être supérieure à 46 heures en moyenne sur 12 semaines et ne peut excéder 48 heures sur une semaine.** Les saisonniers bénéficient des règles et avantages sociaux prévus par la convention collective des HCR mais sont régis par des règles spécifiques relatives au repos hebdomadaire. Ce CDD peut être renouvelé deux fois par un contrat écrit tout en restant dans le cadre de la saison. Faute d'un écrit signé du salarié, le contrat est requalifié en CDI. L'indemnité de précarité de 10 % n'est pas due pour les saisonniers.

Dispositions spécifiques : droit à la reconduction et transformation du CDD en CDI après 3 saisons

Depuis la loi Travail de 2016, tout salarié saisonnier bénéficie d'un droit à la reconduction de son contrat dans l'entreprise dès lors :

- qu'il effectue au moins 2 mêmes saisons sur 2 années consécutives dans l'entreprise,
- et que l'employeur dispose d'un emploi saisonnier compatible avec sa qualification.

L'employeur doit informer le salarié saisonnier de ces 2 conditions de reconduction avant l'échéance de son contrat, tout comme de sa possibilité d'être réembauché avant le début de la saison prochaine si les 2 conditions sont réunies. Le salarié doit alors confirmer par écrit son souhait de reconduire son contrat de travail : à défaut, la reconduction est caduque. Par ailleurs, les contrats saisonniers qui couvrent toute la période d'ouverture de l'établissement, conclus pendant 3 années consécutives, pourront être considérés comme étant en CDI "*sur la base des périodes effectives de travail*" selon la convention collective des HCR.

Le recours au contrat d'extra

L'extra est un salarié employé pour une tâche déterminée à l'occasion d'un surcroît de travail momentané et irrégulier. Il est souvent engagé pour quelques heures, une journée entière ou plusieurs journées consécutives afin de faire face à cette variation de charge de travail, ponctuelle et inhérente à l'activité du secteur. Pour ces raisons, le contrat d'extra fait partie des CDD dits d'usage, c'est-à-dire pour pourvoir des emplois temporaires par nature dont l'usage dans la profession est de ne pas recourir au CDI.

Le recours à des extras successifs est autorisé sous réserve de justifier que les emplois occupés par ces salariés sont temporaires. **Il faut que l'emploi occupé soit rattaché à un évènement particulier qui démontre le caractère nécessairement temporaire de l'emploi** (mariage, dîner du nouvel an, banquet…). Pour chaque vacation, un contrat d'extra doit être conclu par écrit et une DPAE doit être réalisée auprès des services de l'URSSAF.

L'indemnité de précarité de 10 % n'est pas due pour les salariés recrutés en extra.

Partenaire officiel de l'Association française des Maîtres Restaurateurs

OREST by mudetaf

Une assurance sur-mesure pour les Maîtres Restaurateurs

Vous recherchez l'assureur qui connaît parfaitement votre métier et qui protège votre commerce, vos locaux, vos salariés, votre famille, au juste prix... sans le moindre tracas supplémentaire ?

1 150 HÔTELS ET RESTAURANTS

13 400 COMMERCES DE PROXIMITÉ

NOUS FONT CONFIANCE CHAQUE JOUR

01 53 21 10 20

mudetaf
LA MUTUELLE QUI (R)ASSURE

mudetaf.com

PASCAL NOURTIER
Le végétarisme

© topntp26 / Freepik

© Valeria Aksakova / Freepik

Contact
PASCAL NOURTIER
pnourtier@gmail.com
nutritionniste-paris.com

Comment répondre à cette demande croissante en restauration ?

Depuis quelques années on assiste à une explosion du végétarisme (ou Vegan) en France. La pratique alimentaire du végétarisme est basée sur l'exclusion des produits d'origine animale. Toutefois, il existe plusieurs orientations :

- Le végétalisme qui exclut absolument toutes les sources animales,
- L'ovo-lacto-végétarisme qui maintient les œufs, les produits laitiers et le miel,
- Le pesco-végétarisme qui inclut la consommation de poisson et de produits de la mer,
- Le flexitarisme qui intègre une consommation très ponctuelle de viande.

Pour l'équilibre alimentaire des végétariens, il faut privilégier les sources de protéines végétales, pour pallier à l'absence de protéines animales.

En prévoyant un plat végétalien, il sera facile pour le Chef d'introduire une denrée alimentaire pour les plus flexibles. Dans un repas original et équilibré, il est indispensable d'avoir :

- Une source de légumes, sans oublier les légumes oubliés (topinambour, crosne…), souvent plus concentrés en vitamines et en minéraux,
- Une source de féculents en préférant des légumes secs ou des graines, plus riches en protéines végétales et en fibres que les céréales raffinées (riz blanc, pâtes…),
- Ajouter quelques fruits à coque (amandes, déclinaison de noix…), eux aussi riches en protéines végétales et en acides-gras essentiels,
- Penser à utiliser une huile riche en oméga 3 et riche en goût comme l'huile de noix ou de lin.

En diversifiant les sources de protéines végétales dans une même assiette, cela permet aux végétariens de couvrir au maximum un large spectre d'acides-aminés pour répondre au besoin de leur organisme.
Enfin un dessert à base de fruits frais et de graines apportera un dernier apport de protéines complémentaires mais aussi de vitamines.

Scodif

La passion de la glace

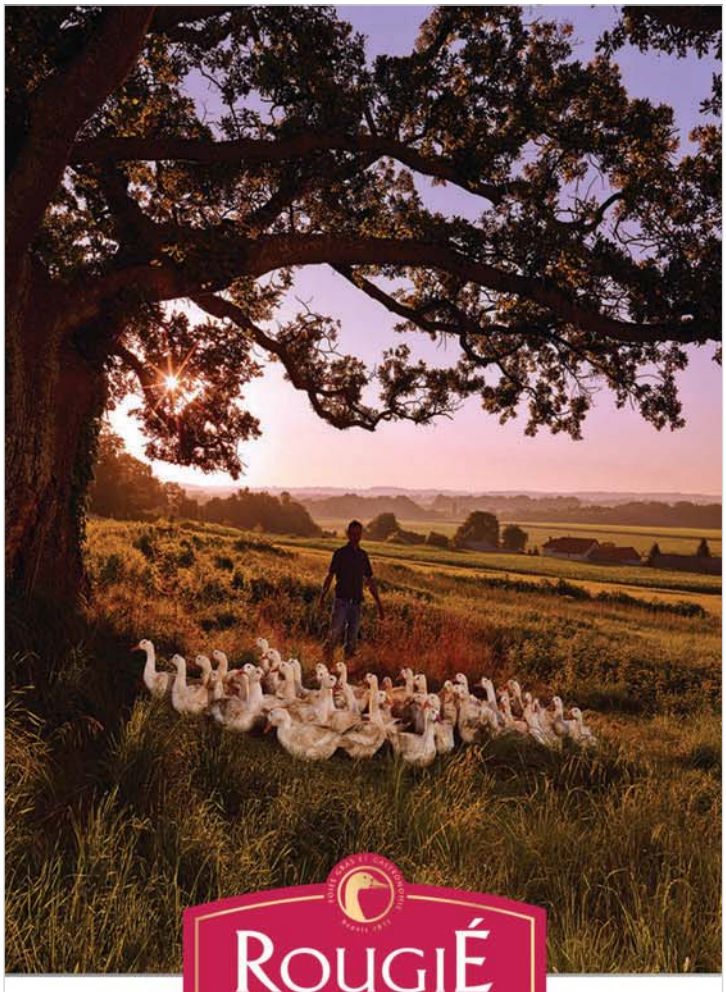
Machines à glaçons
et à glace de 20 kg à 5000 kg

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Scotsman®
Ice Systems

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



ROUGIÉ
SARLAT

Un produit *Signature*
Une exclusivité Rougié

pro.rougie.fr

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs présente la 8e édition du grand concours national de cuisine "JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS"

Lundi 26 mars 2018, en présence de Francis ATTRAZIC, Président national de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, accompagné par de nombreux restaurateurs venus de toute la France se sera déroulée la grande finale nationale de cette édition. 8 talentueux apprentis venant des quatre coins de la France ont décroché leur place en finale lors des huit phases qualificatives à Bordeaux, Saint-Malo, Perpignan, Nice, Paris, Annecy, Strasbourg et Orléans. Ils s'affronteront dans la prestigieuse École Ferrandi à Paris, en présence du parrain : le Chef de l'Élysée Guillaume Gomez.

Les finalistes :

(à l'heure où nous mettons sous presse, la finale n'a pas encore eu lieu)

- Samuel Garda-Flip, 18 ans (Le Lucullus à Montmorillon - MR Alban Galpin),
- Léo Achille, 19 ans (Le Domaine d'Auriac à Carcassonne - MR Philippe Deschamps)
- Natacha Morin, 21 ans (Le Comptoir des Voyageurs à Locronan - MR Bertrand Laurent)
- Yann Beck, 21 ans (Le Les jardins du Léman à Yvoire - MR Henrique Aguzzoli)
- Anthony Acker, 18 ans (Restaurant Fleur de Sureau à Gambsheim - MR Louis Ciolfi)
- Mylène Trezières, 22 ans (Restaurant Le 44 à Antibes - MR Jérôme Clavel)
- Samantha Pingris, 23 ans (Restaurant Hostellerie de La Poste à Clamecy - MR Denis Guenot)
- Karim Tulli, 23 ans (Restaurant Thierry Drapeau** à Saint Sulpice-le-Verdon - MR Thierry Drapeau)

Au programme :

un plat et un dessert en 4h00

- Le Plat : Terre et Mer Saint-Jacques de Normandie et coppa de Parme, artichauts poivrade.
- Le Dessert : Chocolat et Épices fève de Tonka, piment d'Espelette et poivre de Sichuan.

Jurés cuisine :

- Franck Poupard, Chef de cuisine à l'Institut Le Cordon Bleu (Paris)
- Franck Martinez, Chef du restaurant L'Halimione (Neuilly sur Seine)
- Mathéo Mansi, Maître Restaurateur, Chef du restaurant L'Auberge de Théo (Nice).

Jurés dégustation Plat :

- Guillaume Gomez, Parrain de la 8e Edition Concours, Chef des cuisines de l'Elysée et Meilleur Ouvrier de France
- Alain Fontaine, Maître Restaurateur, Chef du restaurant Le Mesturet (Paris 2e)
- Jacques Eber, Maître Restaurateur, Chef du restaurant Les Plaisirs Gourmands (Schiltigheim)

Jurés dégustation Dessert :

- Pierre Négrevergne, Chef du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris 16e)
- Brice Ducos, Maître Restaurateur, Président Disciples d'Escoffier Pays Catalan, Chef du Restaurant Ducos (Juvignac)

- Pascal Raffray, Maître Restaurateur, Chef du restaurant La Table du Marais (La Fresnais)

À l'issu de cette finale sera élu le meilleur "Jeune Talent" de cette 8e édition, qui succédera ainsi à Clémence Perraut (Restaurant Le Christine à Paris), lauréate de la précédente édition.

Les Maîtres Restaurateurs et la formation

L'apprentissage est considéré depuis toujours comme la voie royale pour nos métiers. Par l'exigence de professionnalisme inscrite dans leur charte, les Maîtres Restaurateurs sont des Maîtres d'apprentissage naturels et reconnus. Parallèlement l'Association des Maîtres Restaurateurs veut mettre l'accent sur la nécessité de la formation continue dans nos métiers. Elle a fixé des priorités en la matière et s'emploie à sensibiliser les Maîtres Restaurateurs et à leur faciliter le plus possible l'accès à ces formations.

http://concours-jeunes-talents.fr

EpiSaveurs
groupe pomona

Milézim

Simplifiez-vous le vin !

98 vins gourmands, prêts à boire,
issus de tous les vignobles de France

Une commande simple et **pratique**

Des grands crus et **vins d'exception à l'unité**

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

CHARLOTTE TEYSSEYRE
Sommelière du "Toît pour Toi" à Orcet "*VENE BURE UN TIT CANU*"

Située entre Riom nord et Issoire sud dans le Puy de Dôme, en passant par Clermont- Ferrand et la Chaine des Puys, l'Appellation Côtes D'Auvergne a de quoi faire parler d'elle. Les vins et la cuisine d'Auvergne nous dévoilent une palette de saveurs et de textures de caractère. Le territoire "Arverne" nous offre des traditions et un folklore séculaires qui font notre fierté.

L'histoire…

Au XIXe siècle, l'Auvergne devient la troisième région viticole en France. Suite à une forte exploitation des vignes, les vins d'Auvergne subissent une mauvaise réputation. Proclamé "tord-boyaux" par la France entière, le "petit vin de cave de pépé" n'a pas très bonne presse.

Un travail sur les vignes exceptionnel

C'est grâce au travail sur les vignes et sur la inification que cette réputation est en train de changer.
En effet, l'apprentissage et le perfectionnement de nos vignerons leur permettent de faire exceller les cépages auvergnats. La région bénéficie d'un climat tempéré océanique grâce à l'effet de Foehn influencé par le relief de la Chaine des Puys. Il concentre les précipitations pour les transformer en vapeur d'eau, créant ainsi des conditions climatiques optimales pour l'épanouissement du raisin.

Une appellation montante

Notre terroir est composé d'un sol volcanique et argilo-calcaire. Les propriétés de ces sols apportent aux différents cépages une légèreté et un gout typique aux vins d'Auvergne. Reconnu aujourd'hui comme une appellation montante, le Côte d'Auvergne à un bel avenir devant lui. Il existe trois cépages dominants : le chardonnay, le gamay et le pinot noir.
Ces trois cépages font la fierté de notre région et, mariés à la gastronomie locale, ils mettent en avant les richesses de notre patrimoine régional.
L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 2010, mentionne cinq dénominations géographiques situées entre Riom et Saint–Herent.
Boudes : proche d'Issoire, c'est le cru le plus méridional, avec un climat sec et des pentes marquées.
Chanturgues : le plus petit et le plus insolite, situé sur les hauteurs de Clermont-Ferrand.
Chateaugay : au nord de Clermont-Ferrand dans une commune de caractère.
Corent : au sud de Clermont-Ferrand, célèbre pour son vin rosé clair et agréable en bouche.
Madargue : le plus septentrional. Le vin y est plus charpenté.

On vous invite à découvrir un terroir exceptionnel, riche de son histoire et de ses traditions, empreint d'un professionnalisme et d'une grande passion de la part de tous les vignerons Puydomois.
Et comme diraient nos ancêtres vignerons…
« *La- chem pa, sem d'Arvernha !* »

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 LEVAL D'AJOL

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

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant

Le Maître Restaurateur BERNARD GISQUET

est le chef propriétaire du Restaurant Lou Cantoun à Cestayrols. Il est adhérent de Bon pour le climat et nous lui avons demandé de nous faire parvenir l'une de ses recettes répondant à nos 3 critères : le respect de la Saison, privilégier le Végétal avec des produits principalement d'origine Locale. Il démontre qu'il est possible de concevoir des plats, aussi bon à déguster que bons pour le climat, c'est-à-dire avec un faible poids carbone.

LA RECETTE

Endives braisées et Saint Jacques
poêlées à l'orange confite

Pour 4 personnes

8 noix de saint jacques	200 g de trévisse
120 g endives	10 g orange confite
100 g endives carmines	10 cl huile d'olive

Préparer les endives, les laver, les tailler pour les cuire à feu doux avec huile d'olive sans les colorer, les saler, les poivrer et les mouiller avec 10 cl d'eau gazeuse et couvrir.

Cuire 5 min et maintenir à température
Poêler les st jacques avec l'huile d'olive de chaque côté puis les retirer et ajouter l'orange pour déglacer et mouiller légèrement pour obtenir un petit jus concentré.
Et dresser le tout à température ambiante.

Le poids carbone de la recette de Bernard GISQUET est faible, il n'est que de 678 gr de CO_2 par couvert (une recette classique pèse en moyenne le double ou le triple), dont 60% provenant des Saint Jacques. Cette recette est également faiblement calorique, 311 calories seulement, elle apporte 14 gr de protéines.

Contact

Restaurant LOU CANTOUN situé 4, route d'Albi 81150 CESTAYROLS
www.loucantoun.fr

Les Trophées CUILLÈRE D'OR 2018

© Thvalliers5

Marie SAUCE-BOURREAU Présidente Fondatrice, Danielle CROST Vice-Présidente et le Comité d'Organisation sont heureux de vous dévoiler les résultats de la finale de la Cuillère d'Or 2018 qui a eu lieu les Mercredi 7 et Jeudi 8 Mars 2018, à FERRANDI Paris, à l'occasion de la journée internationale des droits de la femme. L'objectif de ces concours est de faire connaître les talents culinaires de toutes les femmes et de susciter des vocations avec un trophée réservé aux demoiselles de 8 à 14 ans. Les 26 participantes aux concours de la Cuillère d'Or 2018 se sont démenée durant 3h30 en cuisine pour réaliser des belles assiettes pour 6 personnes : une entrée et un plat sur le thème « *Œuf, symbole de Fécondité, fraîcheur du printemps* ». Pour le Trophée Pâtisserie, une épreuve de 5 heures pour réaliser deux entremets identiques et une pièce en chocolat ou sucre tiré sur le thème des « déesses du monde ». Pour le Trophée Demoiselles, une épreuve de 2 heures pour réaliser un dessert sur le thème, « *Chocolat Mon Amour… Chocolat et agrumes* ». Les concurrentes ont donné le meilleur d'elles-mêmes pour ravir un jury des plus prestigieux ! Le Trophée Cuisine présidé par Anne-Sophie Pic, Le Trophée Pâtisserie par Pierre Hermé, le Trophée demoiselles par Jacotte Brazier. Après une longue délibération et un choix difficile, les noms des finalistes 2018 sont enfin dévoilés et consultables sur www.facebook.com/cuilleredor16
Encore bravo à toutes les candidates pour le travail réalisé ! Durant cette compétition, un jury prestigieux des professionnels reconnus et de grands noms associés s'est réuni pour évaluer le travail des candidates et récompenser la meilleure recette dans chaque catégorie pour chaque Trophée.

Prochaine Finale Internationale en mars 2020 avec les 10 ans de LA CUILLÈRE d'OR !

Contact

Marie SAUCE BOURREAU
Présidente Fondatrice
sauce.marie@gmail.com

LE CLOS ST ELOI

Hôtel - Parc - Restaurant

Nous vous accueillons tous les jours de la semaine
pour le déjeuner de 12h à 14h et le dîner de 19h à 22h
49, Avenue Général de Gaulle 63300 THIERS
Tél 04 73 53 80 80 mail : contact@clos-st-eloi.fr

www.clos-st-eloi.fr

Actualité DE NOS PARTENAIRES

Le Maître Restaurateur en Haute-Loire AURÉLIEN VIDAL

est arrivé 3e au Championnat du monde de pâté-croûte 2017 !

© Jonathan Thevenet

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs félicite chaleureusement le jeune Chef Maître Restaurateur Aurélien VIDAL pour sa performance lors de l'édition du Championnat du monde de pâté-croûte 2017. Sa recette de **pâté-croûte au boudin blanc et noir, lentilles vertes du Puy et hydromel du Velay** a séduit les membres du jury et lui a permis d'accèder au podium.

Ambassadeur officiel du fait-maison tout comme ses parents Chantal et Jean-Pierre, depuis 2016 Aurélien a rejoint le restaurant famillial situé sur la place du Marché de Saint-Julien-Chapteuil (43).

Contact

Restaurant VIDAL
Place du Marché
43260 ST JULIEN CHAPTEUIL
04 71 08 70 50

3E SAISON du grand concours de cuisine des Maîtres Restaurateurs

Les candidats de Toulouse

Panier Mystère Rennes

3e et 4e sélection – Salon Smahrt Toulouse 19 janvier et Salon Breizh Pro Expo à Rennes 19 février 2018.

Suite aux deux premières sélections à Dijon et Nantes, le grand concours de cuisine des Maîtres Restaurateurs, le Panier Mystère continue sa tournée en France. Ce fut au tour de Toulouse d'accueillir la compétition le 19 janvier 2018, lors du Salon Smahrt. Puis à Rennes de prendre le relais au Salon Breizh Pro Expo, un mois plus tard, le 19 février 2018.

Lors de chaque étape, six chefs se sont affrontés pour confectionner un plat salé en 3h10 avec des produits du Panier Mystère. Côté Toulousain, les chefs ont impressionné les membres du jury avec un panier composé de selle d'agneau origine France, de foie gras entier ROUGIE, tous deux livrés par PassionFroid, et de café en grain italien KIMBO.

Parmi les six chefs dont Gaëtan MOULINES, (l'Aygo à Pau 64), Alexandre MILLE, (l'Auberge des Pénitents Les Mées, 04), Sébastien ALIPRANDI, (l'Ambrosia, Pezens, 11), Jean Rony LERICHE (Le riche de Saveurs, Toulouse, 31), c'est Jérôme CAZANAVE, (Le Jarouset à Virargues, 15) et Arnaud BLOQUEL, l'Orchidea à (Saint-François, 97) qui remportent la sélection de Toulouse.

Côté Rennais, c'est un panier composé du Champagne bio de chez Champagne H.Blin "l'Esprit Nature", du magnifique Bar sauvage pêche fileyeur, criée des sables d'Olonnes, ainsi que des moules de cordes et des Palourdes grises de la rivière Belon du TerreAzur - Groupe Pomona qui attendaient les candidats.

Parmi les six chefs, dont Alan BERNARD (l'Ebulli'Sens à Rennes, 35), Vincent FAUCHER (Le Saint Jacques à Thorigné-sur-Dué, 72), Jérôme LELU, (L'ardoise à Saint-Hilaire-du-Harcouët, 50), Rodolphe REGNAULD (l'Auberge du Pont au Pont du Château, 63), ce sont Florian MERCADIER (Anse Marcel Beach à Saint Martin, 97) et Julien DOUPEUX, (L'Auberge Sainte-Anne-d'Aufray, 56) qui ont été sélectionnés pour la finale de Paris. Et bien entendu, cela n'aurait pas été envisageable sans l'aide précieuse des commis de chaque étape.

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

Prochaine sélection le 19 mars 2018 au salon EGAST de Strasbourg (67).

La finale nationale aura lieu à Paris le 9 avril 2018, à l'institut Le Cordon Bleu, en présence du Parrain de l'édition 2018 Christian TETEDOIE, chef étoilé, MOF et Maître Restaurateur.

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**

Terres de Chefs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid groupe pomona

TerreAzur groupe pomona

EpiSaveurs groupe pomona

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

DON en CONFIANCE comitecharte.org

Grâce à l'engagement des bénévoles, **Sarah a vu son rêve se réaliser.** Pour que d'autres enfants et adolescents gravement malades puissent vivre une parenthèse enchantée dans leur combat contre la maladie, **l'Association Petits Princes a besoin de vous.**

RÉALISEZ LES RÊVES DES ENFANTS GRAVEMENT MALADES.

POUR FAIRE UN DON OU DEVENIR BÉNÉVOLE, CONTACTEZ-NOUS.

01 43 35 49 00

www.petitsprinces.com

Chaque jour, un rêve d'enfant est réalisé.

LE CORDON BLEU®
PARIS

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires
et de management hôtelier

Excellence, passion, innovation : votre succès commence ici.

© Larousse

Bachelor en Management Hôtelier International • Bachelor en Management des Arts Culinaires
Diplôme Art, Science et Management du Vin • Diplôme en Management Culinaire
Diplôme de Cuisine • Diplôme de Pâtisserie • Diplôme de Boulangerie

PROCHAINES JOURNÉES PORTES OUVERTES

Samedi 7 avril 2018 (10h - 13h) **& Samedi 30 juin 2018** (10h - 13h)

LE CORDON BLEU DANS LE MONDE :

35 INSTITUTS

20 PAYS

20 000 DIPLÔMÉS CHAQUE ANNÉE

130 NATIONALITÉS

Le Cordon Bleu Paris • 13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris • +33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu
cordonbleu.edu/paris

CITROËN

LE NOUVEAU COOL C'EST LE CONFORT

NOUVELLE BERLINE
CITROËN C4 CACTUS

CITROËN ADVANCED COMFORT

Sièges Advanced Comfort*
Boîte de vitesses automatique 6 rapports EAT6**
Suspensions avec Butées Hydrauliques Progressives™
Citroën Connect Box avec Pack SOS et assistance inclus
Citroën Connect Nav sur tablette tactile 7''
Aide au stationnement avant et arrière

NOUVELLE BERLINE CITROËN C4 CACTUS
BlueHDi Feel Business

À PARTIR DE
209 € / MOIS (1)

APRÈS UN 1ER LOYER DE 2 295 €
CONTRAT DE MAINTENANCE COMPRIS (2)

INSPIRED BY YOU

CITROËN préfère TOTAL **Modèle présenté : Nouvelle Berline Citroën C4 Cactus PureTech 110 S&S BVM Shine avec options Système de surveillance d'angle mort, toit vitré panoramique, peinture Emeraude Blue et Pack Color Anodised White (23 880 €).** (1) Exemple pour la location longue durée d'une Nouvelle Berline Citroën C4 Cactus BlueHDi 100 S&S BVM Feel Business neuve, hors options, sur 48 mois et 60 000 km, prestation facultative Contrat de Maintenance et d'Entretien 48 mois/60 000 km (21,42 € TTC/ mois) incluse, premier loyer de 2 295 € TTC dont 120 € TTC de frais de dossier, suivi de 47 loyers mensuels de 209 € TTC. Offre non cumulable, réservée aux professionnels (hors loueurs, flottes et protocoles nationaux), valable jusqu'au 31/05/18, pour la location longue durée du véhicule précité (tarif VP Citroën du 03/04/18), dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR - Loueur : CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981, 9 rue Henri Barbusse CS20061 – 92623 Gennevilliers Cedex. (2) Conditions générales du Contrat de Maintenance et d'Entretien disponibles dans le réseau Citroën. *Équipement en option. **Disponible sur PureTech 110 S&S.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE NOUVELLE CITROËN C4 CACTUS : DE 3,8 À 5,3 L/100 KM ET DE 99 À 119 G/KM.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

Automobiles CITROËN : RCS Paris 642 050 199