LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

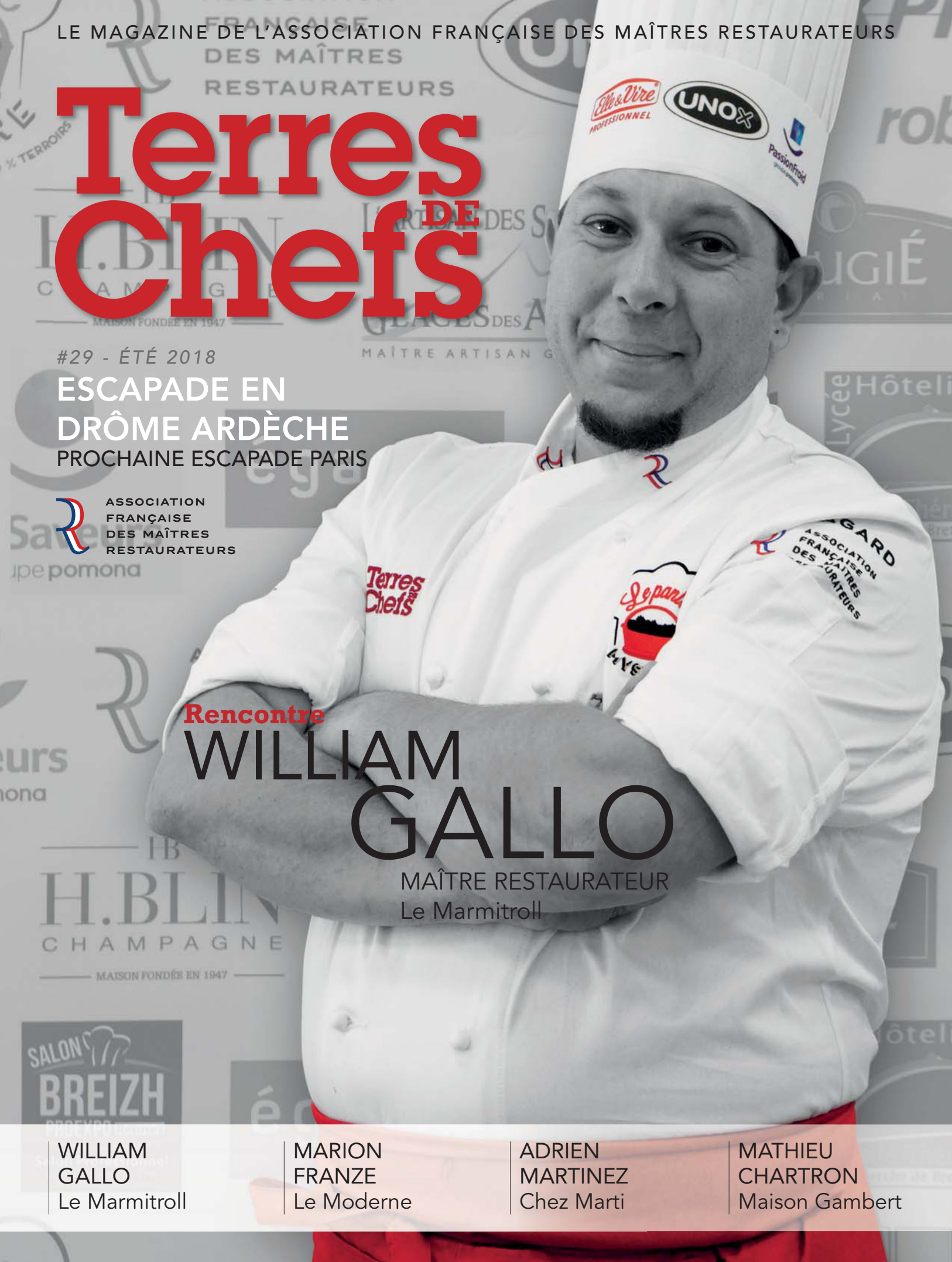
Terres DE Chefs

#29 - ÉTÉ 2018

ESCAPADE EN DRÔME ARDÈCHE

PROCHAINE ESCAPADE PARIS

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS



Rencontre

WILLIAM GALLO

MAÎTRE RESTAURATEUR
Le Marmitroll

WILLIAM GALLO
Le Marmitroll

MARION FRANZE
Le Moderne

ADRIEN MARTINEZ
Chez Marti

MATHIEU CHARTRON
Maison Gambert

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

ANNE-SOPHIE PIC

Chef cuisinier
et Maître Restaurateur

> *La Drôme et l'Ardèche sont ancrées dans mon histoire familiale*

Ce nouveau numéro de Terres de Chefs met en avant une région qui m'est chère puisque c'est celle où je suis née et où j'habite. La Drôme et l'Ardèche sont ancrées dans mon historie familiale, puisque mon arrière-grand-mère a installé son auberge au lieu-dit du Pin en 1889. Mon grand-père paternel André pêchait ses écrevisses dans le Lignon. Mon grand-père maternel m'emmenait, le dimanche, cueillir des champignons en forêt et des fraises des bois à Rompon. Cette région concentre donc pour moi beaucoup de souvenirs et sont évocateurs de bonheurs gustatifs petits et grands. Raison pour laquelle j'y suis profondément et viscéralement attachée.

Être chef à Valence est une grande chance : région d'une diversité géologique incroyable, première région bio de France, verger de la France, région viticole extraordinaire, les produits et découvertes ne manquent pas, ni les spécialités régionales d'ailleurs !

Caillette, ravioles, pigeonneau, cabri, plantes aromatiques, picodon, chèvre de Banon, truffes, pêches, abricots, chocolat peuplent mon imaginaire culinaire, pour ne citer que quelques exemples.

Les produits nourrissent ma créativité. Ainsi, un de mes plats signatures – le berlingot- est directement inspiré de la raviole de Romans, spécialité de pâte à base de Comté, caillé de lait et de persil. Mais la pâte que j'ai travaillée est inédite par son goût, sa couleur et sa forme. Elle est parfumée au thé vert matcha, est de couleur verte et a la forme… d'un berlingot, spécialité sucrée de Carpentras cette fois.

Au-delà des produits, c'est la relation avec les producteurs qui est fondamentale pour un chef. Une relation de confiance et de sincérité qui permet d'aller plus loin dans la compréhension des produits et de pousser au maximum leur complexité aromatique.

Et je suis entourée de producteurs merveilleux avec lesquels je travaille main dans la main, jour après jour au service de l'émotion suscitée par le goût.

Je vous souhaite une belle lecture et une belle découverte de notre région à travers les pages de ce magazine.

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

Édito

Ici il n'y a pas la mer, mais la vallée se partage la vedette avec les gorges et montagnes gigantesques qui nous montrent combien la nature est belle et capricieuse. Comme le disait Jean Ferra amoureux de l'Ardèche : « *Que la Montagne est belle* » ! Le Rhône, la Drôme et l'Ardèche y trouvent ensemble un passage pour donner vie à ses deux jumeaux pourtant si différents.

Chacun à ses spécialités, Entre le picodon de 14 jours au reflet bleuté au goût de noisette si particulier, les asperges vertes qui pointent le bout de leur nez en avril pour donner aux amateurs toutes leurs subtilités et leurs caractères, les charcuteries telle la caillette qui en fonction des discussions au coin du feu vient de Drôme ou vient d'Ardèche mais peu importe si le goût est là. Les produits du terroir réputés comme le nougat de Montélimar que les premiers vacanciers dégustés avec délices lors des interminables bouchons de juillet sur la RN 7, le vin si différent que l'on soit en Drôme ou en Ardèche. Encore une fois la nature saura nous donner grâce à son terroir, son terrain et son climat des produits d'exceptions.

Nous vous emmenons à la rencontre de 5 chefs talentueux et Maîtres restaurateurs de surcroît et de leurs producteurs qui durant ses 5 jours nous ont permis de découvrir et d'apprécier toute la beauté et la typicité de leur belle région.

ALLEZ, suivez-nous…

Fabien MOIRIER

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 DRÔME ARDÈCHE

L'invitée
Anne-Sophie Pic 3

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
William Gallo 9
Marion Franze 13
Adrien Martinez 17
Mathieu Chartron 21
Olivier Samin 25

Rencontre PRODUCTEUR
Julie et Cyril Morel 7
Laurent - Trufficulteur 11
Emmanuel Chaix 15
François Garcia 19
Aurélie Courthial 23
Marc Lafosse 27

Recette PÂTISSIER & PRODUCTEUR
Christophe Tuloup et Pascalino 31

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR
Xavier et Stéphane Isabal 45

Chroniques
Pascal Nourtier - Le gras c'est la vie 33

Zoom sur…
Lycée Hôtelier Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol 39
Les Toqués d'Ardèche 54

Portrait
Sébastien Jaillet 53

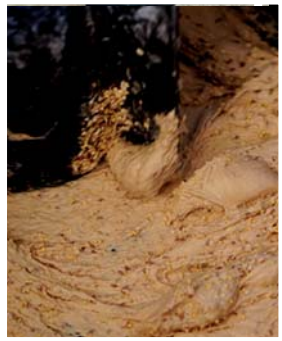
Actualité, Reportage
La cité du chocolat, Valrhona 29
MUDETAF, la Mutuelle qui rassure 37
Suprem' Nougat 41
PassionFroid s'engage dans la filière "Porcs élevés sans antibiotique" de Cooperl 43
La mise en place du Prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu 47
À vos agendas !
Assemblée générale de L'AFMR 49
Le Chef Matthieu Bonnoure 51
Bilan de la finale du Panier Mystère 53

"Les Champagnes H. BLIN,
terroir et gastronomie unis
pour le meilleur"
HB
H.BLIN
CHAMPAGNE
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
EDITION LIMITÉE
H.BLIN
CHAMPAGNE
MILLÉSIME 2005
ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
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

JULIE ET CYRIL MOREL

PAYSANS BOULANGERS

Au four et au moulin



Adrien Martinez en visite au fournil de Cyril Morel

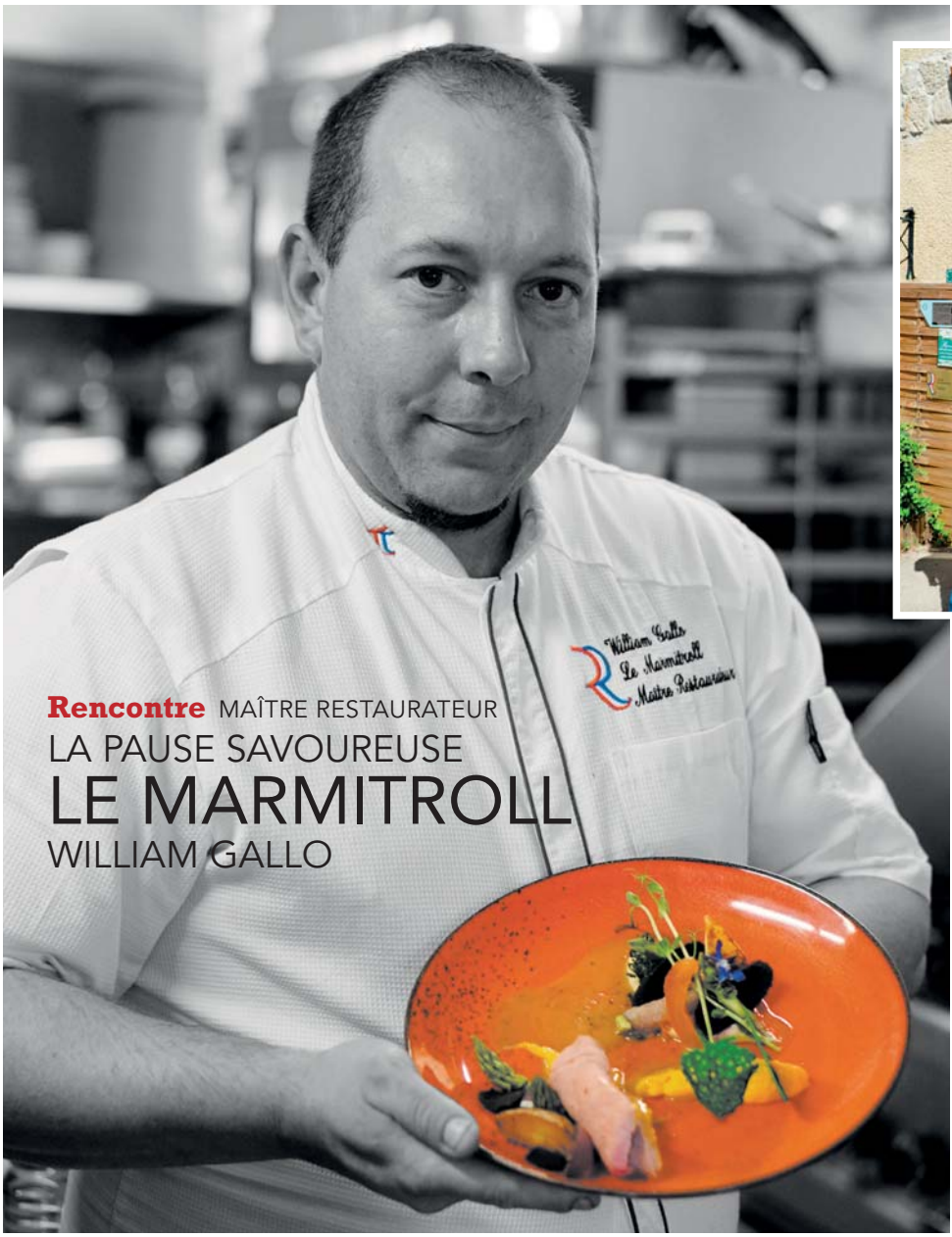
> *Nous vendons entre 150-180 kilos de pain par semaine*

Depuis 2014, Cyril et Julie Morel se sont installés sur les hauteurs du village de Saint Jean Centenier en Ardèche. Paysans boulangers, ils allient à la fois l'agriculture et la fabrication de pain. Arrivés de la Haute Loire, où ils continuent à ce jour d'exploiter leurs terres en blé et seigle, le couple cultivent aussi des terres en Ardèche. Avec le souci de respecter les circuits courts ainsi que l'écologie, ils prônent l'agriculture durable : « *nous utilisons un système de rotation sur nos terres, c'est-à-dire que nous cultivons le blé sur la même parcelle pendant deux années consécutives puis nous semons ensuite une prairie temporaire afin de refixer de l'azote dans le sol* » explique Cyril. Avec un rendement, de 12-20 tonnes de blé selon les années, Cyril et Julie moulinent, pétrissent et cuisent tout sur place. L'atelier de boulangerie de Cyril profite d'une vue imprenable sur la vallée. Leur pain, cuit dans le four à bois, est ensuite expédié aux deux points de ventes que Julie tient le lundi et le mercredi soir à Alba la Romaine et dans le village. « *Nous vendons entre 150-180 kilos de pain par semaine* » explique Cyril. Lorsqu'on demande le secret d'un pain réussi, Cyril nous sourit "Le levain c'est magique".

UNE EXCLUSIVITÉ TERREAZUR

Locabelle®, une vraie tomate de pleine terre et de nos terroirs naturellement…

TerreAzur
groupe pomona



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LA PAUSE SAVOUREUSE

LE MARMITROLL

WILLIAM GALLO

Installé à Meysse en Ardèche, le jeune Maître Restaurateur William Gallo, chef du restaurant Le Marmitroll, valorise les produits locaux grâce à une cuisine décomplexée et ambitieuse.
Occupant la deuxième place sur le podium de l'édition 2018 du Concours Le Panier Mystère, ce jeune chef ne cesse d'évoluer.

"Saint Jacques et ris de veau sur la Route du Rhum et son panier de légumes", c'est l'assiette présentée par William Gallo en finale, qui remportera la deuxième place au concours le panier Mystère 2018. Un concours qui rassemblait une dizaine de Maîtres Restaurateurs réunis pour l'occasion dans l'institut du Cordon Bleu à Paris. *« C'était une superbe expérience, pas évident d'allier tous ces ingrédients, mais un beau challenge ! »*, affirme William.

Cuisinier depuis bientôt dix-neuf ans, William Gallo connaît la cuisine au bout des doigts. Dès son plus jeune âge, il a pris goût à ce métier. Après un Bac Pro au lycée Les Portes de la Chartreuse à Voreppe et un BTS hôtellerie et restauration, option art culinaire, à l'école Lesdiguières à Grenoble, il part « un peu partout en France » forger ses expériences. *« Je n'ai pas travaillé dans des grandes maisons, mais j'ai eu la chance d'avoir vécu des expériences diversifiées »*, confie-t-il. Peut-être la plus décisive, qui a scellé son destin, a été sa collaboration avec Bivouac Team Services, une société de catering évènementiel. À travers cette expérience, il a recruté dans son équipe une connaissance par le passé, la belle et douce Amandine, qui deviendra par la suite sa femme.

Ensemble, ils ont sillonné les routes de France. *« On travaillait sur des évènements ou des tournages, comme Le Grand Prix de Monaco, Les 24 heures du Mans et des tournages de Kaamelott »*, explique Amandine.

L'année 2012 marque un tournant, les tourtereaux se marient. Avec cette union arrive l'envie de construire un projet en commun. C'est à Meysse en Ardèche qu'ils poseront leurs bagages, en créant le restaurant Le Marmitroll. Drôle de nom, unique dans son genre. *« Nous avions au départ envie de proposer une cuisine traditionnelle, d'où "la Marmite", et notre mariage fut un mariage elfique. Ça nous semblait donc sympa de mêler un peu de légendes à tout ça d'où le "troll". Le Marmitroll est né ! »*, dit William tout sourire.

Depuis 2013, date de création du Marmitroll, la cuisine de William ne cesse de progresser. « Lorsque nous avons ouvert en 2013, nous attirions surtout les ouvriers de la Centrale Nucléaire EDF, qui se situe à la sortie de la ville.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

WILLIAM GALLO LE MARMITROLL

Entrée : Carpaccio de Fin Gras de Mézenc avec sa mousse de Cacciocavallo et miel de truffe de Pasqualino.

Plat : Tranche de veau cuit basse température, jus de truffe, purée de carotte et céleri avec sa purée de panais au rhum vieux HSE

Dessert : Tartelette Fraise

Quelques années après notre arrivée, la politique de la centrale a changé, les ouvriers mangeaient moins en ville. Force est de constater que nous avons dû revoir notre offre et agrandir notre cible », affirme William. C'est là où réside la force de ce jeune couple : leur capacité à s'adapter, à se remettre en question et à proposer toujours de nouvelles idées. *« Nous avons récemment mis au point un service traiteur, notamment au caveau d'Alba la Romaine avec des soirées mets&vins »*, explique Amandine.

Motivé et curieux, le chef est en constante recherche de nouveaux produits et de nouvelles associations. Amandine et William sourcent ainsi leurs produits, partent à la rencontre des producteurs locaux et prennent plaisir à apprendre auprès de leurs confrères. *« Depuis que je me suis lancé dans les concours, je vois comment les autres chefs travaillent. Nous avons la chance de voyager pas mal, de voir comment ça se passe ailleurs, ce qui est toujours une source d'inspiration. Je ne stagne pas, il y a toujours quelque chose à apprendre ! »*
Depuis ses débuts en cuisine, le chef a évolué et mûri. Le menu autrefois traditionnel a aujourd'hui laissé place à une carte aux accents bistronomiques.
Côté terroir, le chef fait découvrir la truffe d'été de Laurent.
À savoir que la truffe d'été est plus fine, le goût moins prononcé que la truffe d'hiver. « *Il m'est arrivé de réconcilier des personnes avec la truffe, grâce à la truffe d'été* », se réjouit William.
Quand on lui demande comment il la cuisine, il répond « simplement. *Je la travaille par exemple en omelette ou avec un filet de bœuf au jus réduit de truffe, voire sous forme de glace à la truffe.* » Autant de textures que de saveurs !

Amuse-bouche : Brochette de Saint-Jacques au romarin et piment d'Espelette

Depuis qu'il est devenu Maître Restaurateur en 2015, le chef poursuit sa progression avec à la clé le partage et la bonne humeur. *« Ce qui me plaît dans ce titre, c'est ce mélange de profils. Il n'y a pas que des restaurants gastronomiques, traditionnels ou bistronomiques. On qualifie un Maître Restaurateur sur un ensemble de critères (le service, la cuisine, les produits), et lorsque ces Maîtres Restaurateurs se rencontrent, lors des concours par exemple, ça crée une émulsion. Les rencontres et les parcours de chacun sont enrichissants et ça permet à chacun d'avancer. »* Un engouement pour le titre qui rayonne au niveau régional, car quand il s'agit d'entraide entre Maîtres Restaurateurs William Gallo répond présent.

Concernant le Concours le Panier Mystère, nous verrons sûrement Le Chef Gallo pour l'édition 2019. Ce dernier compte bien revenir pour tenter de décrocher le Lauréat… En attendant nous leur souhaitons de continuer sur cette belle lancée !

Contact

LE MARMITROLL
1 Place du Champ de Mars
07400 Meysse

Rabassier Ardéchois
LES TRUFFES DE LAURENT

Laurent fait découvrir les chênes truffiers à William Gallo

LE CONSEIL DE LAURENT

La truffe perd ses saveurs à partir de 70 °C, ce qu'il faut prendre en compte lors des cuissons.
Pour la stocker, prenez une boîte Tupperware recouverte de sopalin ou d'un linge propre. Pensez à essuyer le couvercle souvent afin d'éviter que la goutte d'eau de condensation retombe sur la truffe, ce qui favorisera le développement d'un autre champignon destructeur à la truffe !
Pour finir, une truffe fraîche se garde une bonne quinzaine de jours à 3 °C dans un réfrigérateur bien ventilé !

Devenir rabassier n'est pas donné à tout le monde : il faut faire preuve d'observation et de patience. Ces deux choses-là, Laurent les possède. Issu d'une famille de trufficulteurs, ce passionné de truffes fournit aujourd'hui des Maîtres Restaurateurs.

Originaire de l'Ardèche, Laurent découvre à l'âge de quinze ans sa passion pour les truffes. Un jour, alors qu'il se promène autour de chênes verts, il aperçoit une mouche à truffe. Curieux, il se met à creuser et découvre sa première truffe : c'est la naissance d'une passion, qui va le conduire à en faire son métier des années plus tard.
En 2012, suite à une hernie discale, Laurent change de métier. De paysagiste il devient rabassier, un métier qui demande une certaine rigueur et un certain savoir-faire. En effet, il ne suffit pas de "caver" la truffe, il faut également savoir la planter, la nettoyer et observer les environs ainsi que les changements climatiques. « *Ce que les gens ignorent peut-être, c'est qu'il faut entre huit à douze ans pour qu'un arbre truffier entre en production. C'est un long processus qui varie en fonction de plusieurs facteurs incontrôlables par l'Homme* », explique Laurent.

L'Ardèche est une terre de truffes et notamment de truffes d'été. « *Nous militons pour faire connaître la truffe d'été. C'est une truffe qui se récolte à partir de mi-mai en Ardèche. On l'appelle la truffe de la Saint-Jean, car c'est à cette époque qu'elle devient mature et très parfumée.* »
Souvent délaissée par les anciens, car elle est moins puissante en goût que la melanosporum (truffe d'hiver), Laurent depuis des années œuvre pour la mettre au goût du jour. Un pari qui a l'air de fonctionner, puisque la truffe d'été connaît aujourd'hui une renaissance auprès des restaurateurs. « *C'est une truffe qui est plus fine en goût et plus légère que la truffe d'hiver, en général elle est plus appréciée par les femmes* », explique-t-il.

Des Maîtres Restaurateurs comme Régis et Jacques Marcon, Olivier Samin et William Gallo se fournissent auprès de Laurent. Depuis 2016, ce dernier travaille avec le label Goûtez l'Ardèche.
« *Pour moi, voir le produit sublimé dans l'assiette est l'aboutissement de mon travail, cela compte beaucoup.* »
Quant au label Goûter l'Ardèche, il permet de promouvoir l'or noir du terroir et de le distinguer des autres truffes vendues sur le marché. Avec la concurrence croissante de la production étrangère truffière, on croise parfois la route de la "truffe européenne". La différence entre les deux ? La truffe européenne est souvent gorgée d'eau due à sa production intensive et beaucoup moins parfumée que les truffes du terroir.

Goûtez l'Ardèche

Nous sélectionnons le meilleur

© Philippe Foumier

Goûtez l'Ardèche®, une référence de qualité

- Des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale
- Des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois
- Des points de vente proposant une gamme variée de produits ardéchois
- Une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- Des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe

Goûtez l'Ardèche, a benchmark for consumers seeking quality: products manufactured in the Ardèche with locally-sourced commodities, flavour guaranteed by tasting panels and « undercover » visits, quality charters verified by an external organisation.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

www.goutezlardeche.fr goutezlardeche

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE MODERNE

LA CUISINE BISTRO-CHIC

MARION FRANZE

Les Allées Provençales, ponctuées de platanes et connotées pendant longtemps pour les fameux bouchons de Montélimar, fournissent aujourd'hui un cachet et un ombrage apprécié des Montiliens et des touristes. C'est ici que Marion Franze, cheffe cuisinière, pose ses bagages pour ouvrir son premier restaurant, accompagnée de son mari Ben.

C'est un établissement connu dans l'histoire des Montiliens. Le restaurant Le Moderne porte ce nom depuis les années trente. La relève fut donc de taille pour ce jeune couple qui, en 2012, tombe amoureux du lieu et "au culot" négocie le rachat aux anciens propriétaires.

Depuis cette date, ce couple dynamique et passionné de cuisine a réussi à insuffler une nouvelle jeunesse dans cet établissement historique, une jeunesse aux couleurs pop et à l'ambiance conviviale.

Marion Franze a un parcours atypique. Originaire de Montélimar dans la Drôme, elle s'est spécialisée dans le service et a suivi en parallèle une formation « légère » dans la restauration à Tain l'Hermitage, puis au lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher. Après ses études, elle fait la rencontre de Ben, Montilien, qui ne quittera plus ses côtés, devenant son mari et son collaborateur. Investis dans le milieu culinaire, particulièrement dans le service, ils partent en Australie pendant un an et prennent rapidement des postes à responsabilité.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

MARION FRANZE LE MODERNE

De gauche à droite : Entrée : Asperge printanière : crémeux et pointes, œuf fermier de chez M. Gontard, avec son écume d'ail des ours, huile vierge aromatique et tombée de jeunes pousses. Plat : Filet de fin gras du Mézenc, jus réduit, condiment poire gingembre siphon de bleu de sassenage, pommes fondantes et noix de Dauphiné. Dessert : Mirepoix de fruits rouges et marjolaine duo de mousseline fraise de Carpentras et éclat meringue citron vert.

Au bout de quinze ans, enrichis par leurs expériences passées par monts et par veaux, ils s'installent à Montélimar. Avec une forte envie de créer leur propre établissement, ils arrivent à décrocher Le Moderne, ayant l'idée d'en faire un hôtel. Contraints par les normes à respecter, ils décident de revoir leur projet et ouvrent uniquement le restaurant qui compte, à ce jour, trente couverts en salle.

> *Sa cuisine respire une fraîcheur délicate et raffinée*

Quasi autodidacte, cette jeune cheffe puise son inspiration dans les produits locaux, mais aussi dans l'actualité et les tendances culinaires. Sa cuisine respire une fraîcheur délicate et raffinée qui ne peut que plaire. Par exemple son entrée au menu ce jour-là, Asperge printanière : crémeux et pointes, œuf fermier de chez M. Gontard, avec son écume d'ail des ours, huile vierge aromatique et tombée de jeunes pousses.

La carte évolue en fonction des saisons, utilisant uniquement des produits ultras frais pour cette cuisine que Marion qualifie de "Bistro-Chic".

Pour Marion et Ben, la cuisine est un art de vivre. *« Ben m'aide énormément dans mes inspirations. Lorsque je crée une assiette, je lui en parle, son recul permet d'apporter une autre note, une autre touche, qui vient compléter le tout. C'est un travail d'équipe. »*

Effectivement, ces deux tourtereaux sont indissociables : au sein du restaurant, ils sont le yin et le yang, se complétant à la perfection. Pendant que Marion sublime ses plats, Ben illumine la salle par sa présence et sa générosité.

Soucieux du détail en cuisine, mais aussi en salle, le couple a élaboré une carte de vins proposant plus de soixante-dix références issues de jeunes producteurs récoltants de la région. Quant à Ben, le jeune homme est d'un conseil irréprochable pour associer mets et vins. Et c'est ce professionnalisme et cette envie de faire plaisir que nous ressentons au restaurant Le Moderne. La volonté de partager un moment de convivialité et de vous emmener dans un voyage culinaire subtil et surprenant. C'est la raison d'être de Marion et Ben dans cette aventure.

« Le détail est très important, nous faisons attention à tout : l'ambiance de la salle, la musique, que le café soit bon… On a même personnalisé des nougats avec le bandeau Le Moderne », sourit Marion.

Le titre de Maître Restaurateur, Le Moderne l'a obtenu en décembre 2017, une acquisition relativement récente qui a été initiée par le confrère et Maître Restaurateur William Gallo.

« Nous travaillons les produits de qualité et William nous a confortés dans notre volonté de devenir Maître Restaurateur. Pour nos clients, c'est un gage de qualité et de sérieux. »

Relève assurée et pari réussi, le duo a un bel avenir devant lui. À ce titre, nous verrons peut-être Marion l'année prochaine pour le concours Le Panier Mystère, édition 2019…

Contact

www.restaurant-lemoderne.fr
contact@restaurant-lemoderne.fr
04 75 01 31 90

EMMANUEL CHAIX

BOUCHER-CHARCUTIER

À la côte… de bœuf

Emmanuel Chaix propose une sélection de viandes de qualité dans sa boucherie

Dans la vallée du Rhône, en plein centre de Rochemaure, village médiéval Ardéchois, Emmanuel Chaix, boucher-charcutier, tient sa boucherie depuis plus de treize ans.
Ce jeune passionné embrasse le métier de boucher depuis l'âge de 16 ans.

Dans la vallée du Rhône, en plein centre de Rochemaure, village médiéval Ardéchois, Emmanuel Chaix, boucher-charcutier, tient sa boucherie depuis plus de treize ans. Ce jeune passionné embrasse le métier de boucher depuis l'âge de 16 ans.

Derrière le comptoir, Emmanuel Chaix sourit, couteau dans une main, côte de bœuf dans l'autre.
Ce jeune de 35 ans a bien compris le souhait de sa clientèle et en a fait sa devise : les circuits courts.
« *Le circuit court est très important, mes clients me font confiance concernant la provenance des viandes, cela me permet de me démarquer par rapport aux grandes surfaces.* » La provenance et la qualité de la viande sont au centre de ses préoccupations. « *Je propose soit du bœuf de l'Aubrac soit de la Limousine et quand c'est la bonne période du Fin gras de Mézenc.* »
Preuve de sa réussite, le carillon de porte ne cesse de sonner.

Il est 9 heures du matin et les clients défilent dans ce magasin pour sélectionner des viandes de qualité et de la charcuterie faite maison. En effet, non seulement Emmanuel Chaix propose des viandes sélectionnées avec soin, mais il prépare aussi ses propres charcuteries : caillette, terrine, rillettes, boudin, saucisson, jambon blanc, cordon bleu… Bref la liste est interminable ! Les produits sont disposés avec soin dans le comptoir à froid, ne laissant personne indifférent, c'est indéniable.
Il y a quelque chose pour chaque client, impossible de sortir de cette boucherie les mains vides.
De plus, depuis peu, le boucher a aussi développé un service traiteur. Il propose ainsi du méchoui et des rôtisseries pour des évènements tels que les mariages ou les séminaires. « *Pour le moment, ça prend de l'ampleur, j'ai un événement quasiment tous les week-ends cet été* », se réjouit-il.

Lorsqu'on évoque Marion et Ben du restaurant Le Moderne, Emmanuel nous explique que ce sont des amis de longue date : « *on faisait la bringue avec Ben quand on était jeune et on s'est retrouvé il y a quelque temps. Marion et Ben avaient entendu parler de ma boucherie et ils ont proposé une collaboration. La cuisine de Marion est un vrai bonheur, je suis ravi, car nous partageons les mêmes valeurs concernant la qualité.* »

Contact
Boucherie Chaix
Avenue du Teil - 07400 Rochemaure

CHOISISSEZ BUTAGAZ, FOURNISSEUR MULTI-ÉNERGIES.

C'EST LA RECETTE IDÉALE POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT.

Électricité

Gaz en bouteille

Gaz naturel

Gaz en citerne

Granulés de bois

Butagaz - SAS au capital de 195 225 000 € - 47/53 rue Raspail - 92594 LEVALLOIS-PERRET CEDEX - 402 960 397 RCS Nanterre - Crédit photo : Getty Images.

Toutes nos offres et bien d'autres avantages,
sur **butagaz.fr** ou auprès de notre **Conseiller au** N°Cristal 09 69 39 09 19
APPEL NON SURTAXE

Butagaz | Libre de choisir votre confort
GAZ & ÉLECTRICITÉ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

CHEZ MARTI

UNE CUISINE GOÛTEUSE ET GÉNÉREUSE

ADRIEN MARTINEZ

Dans les petites ruelles de Villeneuve de Berg en Ardèche, se trouve le restaurant Chez Marti. Installés depuis 2004, Adrien et Angéline Martinez œuvrent tous les jours à la valorisation des produits régionaux dans leur établissement.

Adrien est tombé dans la marmite très jeune. À l'âge de treize ans, il passait ses journées dans le restaurant de son père, ce qui lui a donné goût à la cuisine et, bien entendu, orienté son choix professionnel.
Il poursuit ainsi ses études au lycée hôtelier Bourg Saint-Andéol, où il rencontrera sa future épouse et collaboratrice Angéline. Le couple décide de gagner en expérience et part pour les grands palaces cannois et les maisons gastronomiques d'Avignon, notamment à l'Auberge de Cassagne.
Toujours motivé par l'envie d'apprendre, le couple saisit une nouvelle opportunité et déménage en Guadeloupe pendant un an.
Cependant, lassés par le système protocolaire des restaurants étoilés, Adrien et Angéline ont envie de plus de simplicité et de contact avec leur clientèle. Ils retournent donc en métropole et après un passage éclair à Paris, reviennent en Ardèche où ils optent pour un restaurant qui deviendra Chez Marti.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

ADRIEN MARTINEZ CHEZ MARTI

Passant de la cuisine gastronomique à la cuisine traditionnelle, le chef change de style. Cuisine qu'il qualifie aujourd'hui de "cuisine de bistro" et non de bistronomique. « *C'est une cuisine simple faite avec des bons produits* », explique Adrien.
Des produits sourcés localement grâce au réseau La France de Ferme en Ferme, et tout simplement le bouche-à-oreille. « *J'échange avec les Maîtres Restaurateurs, notamment avec William Gallo. On se donne nos adresses des producteurs, nous avons la même philosophie, entre Maîtres Restaurateurs il faut s'entraider, c'est primordial !* »
Et les bons producteurs ce n'est pas ce qui manque en Ardèche. À une vingtaine de minutes de Chez Marti, la chèvrerie de l'Ibie fabrique des Picodons, des crèmes et des faisselles pour le plaisir des papilles. Ces produits, Adrien Martinez les met au centre de ses assiettes. « *Cet hiver, j'ai associé le Picodon avec du jambon cru. Autre exemple, le Picodon entouré du lard sur lit de salade ou en sauce pour agrémenter la crique Ardéchoise.* »

De gauche à droite : Crépinette de rable de lapin aux pruneaux et ses légumes du moment et Crème mascarpone aromatisée à la châtaigne d'Ardèche

Pour les non-connaisseurs, la crique est un plat régional, qui se définirait comme une sorte de rösti, c'est-à-dire, des pommes de terre râpées assaisonnées au sel, au poivre et aux herbes aromatiques. Bien sûr, Adrien y apporte sa touche personnelle et nappe le tout avec une sauce Picodon.

Aux couleurs printanières, le restaurant peut accueillir jusqu'à trente-quatre couverts en salle. Les prix sont largement abordables avec des menus à partir de 14,80 € le midi.

Concernant l'avenir, Adrien et Angéline sont en train de faire construire un restaurant plus grand pouvant aller jusqu'à soixante-quatre couverts, avec une capacité hôtelière, voire une salle de réception puisqu'ils proposent aussi un service traiteur.

LA RECETTE DU CHEF

La crique ardéchoise d'Adrien Martinez

Ingrédients
5 à 6 grosse Pomme de terre / 1 gousse d'ail
1/4 de bouquet de persil / Sel / Poivre
Mixe huile tournesol et olive

Méthode
Éplucher et laver les pommes de terre
Hacher le persil avec l'ail - Râper les pommes de terre
Ajouter le persil l'ail le sel le poivre aux pommes de terre râpées
Former des boules avec la préparation de pommes de terre
Faire chauffer dans une poêle le mélange d'huile tournesol et olive
Disposer les boules de pommes de terre les écraser légèrement pour former des galettes
Cuire à feu moyen de chaque côté pendant trois à quatre minutes
La crique doit être croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur

La crique Ardéchoise avec sa crème au Picodon

Vous pouvez accompagner la crique d'une salade de mâche et d'une vinaigrette !

FRANÇOIS GARCIA

CHÈVRERIE DE L'IBIE - AOP PICODON

Piqué par le Picodon

Nous empruntons un chemin, laissant derrière nous les eaux claires des gorges propices aux baigneurs. Les collines couvertes de chênes verts chantent déjà, car les premières chaleurs du printemps ont fait sortir les grillons. Perchés à mi-hauteur sur une colline, le bâtiment et l'atelier de la chèvrerie de l'Ibie se dressent devant nous : nous sommes arrivés à destination. François Garcia et son cheptel de 50 chèvres et de 3 boucs nous attendent. Installé sur cette parcelle de paradis depuis cinq ans, le jeune producteur originaire du Nord-Pas-de-Calais nous relate son changement de parcours. Informaticien de formation, il a eu envie de troquer la souris pour la chèvre. « *J'avais une forte envie de contribuer à produire des aliments sains, de qualité. J'ai choisi l'Ardèche, car j'ai toujours été fan de ce fromage qu'est le Picodon.* » Encore fabriqué dans le respect de la tradition artisanale en mélangeant le lait entier cru de chèvre avec très peu de présure, c'est impossible de ne pas être fan de ce fromage. Fromage à pâte molle et aux arômes de noisette, il se cueille comme un fruit. À savoir que plus on le laisse mûrir plus il durcit, virant d'abord du jaune pâle au bleu, puis finalement vers le vert.

Concernant l'origine du mot "Picodon", nous apprenons que "Pico" du patois local signifie "qui pique" et en occitan "petit".

LE SAVIEZ-VOUS ?

« AOC depuis 1983, ce n'est qu'en août 2000 que cette appellation et le mot "Picodon" reviendront enfin à la région qui les a vus naître il y a plus de 700 ans. Cette région est aujourd'hui essentiellement composée des départements de l'Ardèche et de la Drôme. Ce sont 150 chevriers qui entretiennent 19 500 hectares sur ce territoire, entourés de leurs 26 000 chèvres. »

www.picodon-aop.fr

Ce "petit fromage qui pique" est ainsi devenu le gagne-pain de François, qui produit 50 000 fromages par an en agriculture biologique. Les chèvres sont traites tous les jours, produisant quotidiennement deux litres de lait. « *Avec deux litres de lait, on fait trois Picodons et pour fabriquer un Picodon il faut au minimum quatorze jours d'affinage* », nous explique François. Entourés de ses belles alpines à robes chamoisées dans le pré, François précise que pour accéder au noble rang de " chèvre à Picodon", seulement six races sont admises : « *la race Alpine, Saanen, Rove, Massif Central ou encore de Race Commune locale, qui n'est autre qu'un doux mélange, sur plusieurs générations, des races citées plus haut.* »

Contact

www.la-chevrerie-de-l-ibie.eu

Je suis Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Sophie BONNET-QUESTIAU, paludière. Productrice de sel, adhérente de la coopérative.
Les sels aromatisés Le Guérandais :
le goût des mélanges.
Herbes aromatiques, piment d'Espelette, algues et légumes.
Sel Guérande aux Herbes Bio
Sel Guérande aux Algues
Sel Guérande au Piment d'Espelette
Sel Guérande aux Légumes Herbes Bio
Le Guérandais
Bien saler
Pour bien saler vos plats, téléchargez gratuitement l'appli ou connectez-vous sur seldeguerande.fr
Télécharger dans l'App Store
Disponible sur Google Play

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LA MAISON GAMBERT

UNE BALADE GOURMANDE DANS LES VIGNES DE TAIN L'HERMITAGE

MATHIEU CHARTRON

Situé dans l'ancienne maison du fondateur de la cave de Tain, M. Louis Gambert de Loche, Mathieu Chartron et son équipe proposent une cuisine inventive et raffinée.

Originaire de La Maison Gambert à Tain l'Hermitage, au mois d'avril. Le soleil brille de mille feux, on se croirait déjà au mois de juillet. Au milieu des vignes, nous sommes installés en terrasse sous l'arbousier centenaire et le paradis n'est plus très loin.

Mathieu Chartron chef au joli parcours.

Après avoir baigné dans la cuisine toute son enfance dans le restaurant de son père, "Le Chartron" à St-Donat de l'Herbasse, Mathieu effectue ses études à l'école hôtelière Le clos d'or à Grenoble. Ce jeune chef part ensuite forger son expérience en Savoie, puis à Paris sur les fourneaux du Meurice aux côtés de Yannick Alléno, avant d'intégrer la brigade de Guy Savoy. C'est ce chef trois étoiles qui le mènera à devenir chef exécutif au Caesars Palace à Las Vegas.

Après sept ans aux États-Unis, Mathieu revient en France et décide de retrouver son terroir, celui de la Drôme.

« J'ai grandi dans le restaurant que mes parents n'ont cessé de développer depuis plus de trente ans.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

MATHIEU CHARTRON LA MAISON GAMBERT

De gauche à droite : Côte de bœuf cuite au four Panyol et Filet de Carrelet, purée de petits poisà la verveineA

DÉCOUVERTE

Citron Caviar
Originaire du nord de l'Australie, le citron caviar tire son nom de sa pulpe composée de petites perles croquantes roses, jaunes ou vertes et aux saveurs acidulées rappelant celles du citron.
« L'avantage du citron caviar, c'est qu'il ne change pas la texture du poisson lorsqu'il entre en contact avec ce dernier, contrairement à du citron classique. Ce sont des perles qui éclatent lorsqu'on les croque en bouche », explique Mathieu Chartron.

Crevettes pochées-marinées, asperges rôties, "pesto" de graines au Raz el Hanout

Mousse au thé "Russian Earl Grey", sorbet pomelos Campari et ses suprêmes d'agrumes

La logique voulait que je reprenne leur restaurant étoilé, mais quand j'ai appris que le restaurant de M. Gambert de Loche était mis en vente, j'ai surpris tout le monde en annonçant que j'allais l'acheter », raconte Mathieu.

Ainsi, contre toute attente, et déterminé à voler de ses propres ailes, il reprend l'ancien "Umia", établissement crée quelques années plus tôt par Frédéric Bau. Il rebaptise l'ancienne bâtisse "La maison Gambert" et s'associe avec Sébastien Bergeroux, un ami et employé de son père. Depuis, les deux chefs orchestrent sur les lieux une cuisine simple avec une touche d'originalité.

Une cuisine fraîche, originale et délicate.

Les menus élaborés par les chefs changent toutes les saisons, voire deux fois par saison. « *Nous échangeons nos idées pour les plats et nous travaillons ensemble à l'élaboration du menu* », se réjouit Mathieu. À cette époque, parmi les mets sur le menu : truite marinée à la chartreuse, crevettes pochées-marinées, asperges rôties, "pesto" de graines au Raz el Hanout ou encore Côte de bœuf cuite au four Panyol.

Dans la cuisine de la maison Gambert, le four Panyol est un mode de cuisson original et authentique à base de terre blanche de Larnage. Enthousiaste, Mathieu nous explique : « *c'est un four à bois fabriqué à deux pas d'ici. Nous l'alimentons seulement deux fois par jour avec quelques bûches. Nous y passons notamment les asperges de chez Aurélie pour donner un côté fumé.* »

Produits et outils de cuisine locaux, le titre de Maître Restaurateur semble une évidence pour ce chef. « *Nous avons fait la demande pour devenir Maître Restaurateur, car nous partageons la philosophie du titre. Nous utilisons les produits frais du terroir et nous essayons de sourcer nos produits localement, lorsque c'est possible. Les circuits courts sont essentiels dans notre cuisine.* »

Contact

LA MAISON GAMBERT
2 Rue de la Petite Pirelle,
26600, Tain l'Hermitage
www.maisongambert.com
info@maisongambert.com

AURÉLIE COURTHIAL

LES VERGERS DES SEYVONS

Silence ça pousse !

Les chefs de La Maison Gambert avec Aurélie Courthial et ses asperges

Originaire de la Drôme, Aurélie Courthial a les mains vertes. À la tête de l'entreprise familiale "Les Vergers des Seyvons", elle est la troisième génération à reprendre le flambeau, spécialisée dans la production arboricole et dans la production d'asperges.

En 1951, son grand-père scella le destin des générations à venir en cultivant des betteraves et plus tard des asperges. Aujourd'hui en collaboration avec son frère (ce dernier est installé sur un autre site dans le Gard), ils continuent à exploiter les terrains de 80 hectares à Grange les Beaumont. Une production qui comprend 30 hectares d'abricots, 10 hectares de pêches, 7 hectares d'asperges et le reste en jachère. Le grand-père d'Aurélie a vu juste, puisque le terrain sableux et riche est propice aux asperges. Lors de la période de récolte, qui s'étend d'avril à début juin, et avec l'arrivée des fortes chaleurs, il est presque possible de les voir pousser à l'œil nu. « *Nous récoltons ce soir, ça peut pousser 15 cm en quelques heures seulement* », nous explique Aurélie. Pour ceux qui ne le savent pas, la couleur de l'asperge ne dépend pas de la variété, mais du mode de culture, et plus particulièrement de sa durée d'exposition au soleil avant la cueillette. « *Ici, nous avons tendance à cultiver la violette et la verte* », affirme Aurélie. La production d'asperge pour les Vergers des Seyvons représente 30 000 tonnes d'asperges par an, les deux sites confondus. À savoir que pour les Vergers des Seyvons, une nouveauté vient de se greffer à cette production puisque l'année prochaine, les asperges bénéficieront du label en agriculture biologique.

Contact

www.vergers-seyvons.com

*Pour plus de pétillance, la Badoit de votre bouteille verre est une eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LE CARRÉ D'ALETHIUS

LA CUISINE ÉQUILIBRÉE, CRÉATIVE ET SENSIBLE DU CHEF ÉTOILÉ

OLIVIER SAMIN

Sept ans aux côtés d'Anne Sophie Pic, c'est suffisant pour forger un génie culinaire. Olivier Samin, chef de quarante-deux ans, est un homme humble et carré, car selon lui « *dans ce métier il faut l'être un peu* ». Carré comme son hôtel-restaurant le Carré d'Alethius en hommage au notable "Alethius", dont le sarcophage trône sous le porche de l'hôtel de ville de Charmes-sur-Rhône en Ardèche.
Ardèche ? Oui Ardèche, car après avoir été le bras droit d'Anne Sophie Pic, il a pris son courage à deux mains et s'est lancé dans l'aventure… en franchissant le Rhône.

Le chef et sa femme Stéphanie sont tombés amoureux des lieux ainsi que du village Charmes-sur-Rhône en 2010. Ensemble, ils ont entrepris deux mois de travaux avant de voir naître l'hôtel-restaurant Le Carré d'Alethius.

Aujourd'hui, l'hôtel-restaurant a des allures gallo-romaines, "à la moderne", et le patio bordé d'oliviers et de figuiers donne une fraîcheur agréable pendant les chaleurs printanières.

« *Nous avons commencé en 2010 avec une équipe réduite, c'est-à-dire trois en cuisine et deux en salle. Je n'aurais jamais pu faire cette aventure sans l'aide de Stéphanie et de mes fidèles employés. Certains sont encore avec nous aujourd'hui.* »

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

OLIVIER SAMIN LE CARRÉ D'ALETHIUS

De haut en bas et de gauche à droite : L'entrée du restaurant Le Carré d'Alethius
L'asperge blanche – Croustillant/noisette/Arabica/citron de Menton
Les Escargots – rattes torréfiées/foie gras poché/livèche
La Fraise – En soufflé

Au fil du temps, l'équipe s'étoffe comptant maintenant quatorze personnes pour une salle de trente-cinq couverts. « *C'est prenant le management, ce n'est plus uniquement la cuisine, c'est aussi tout un ensemble qu'il faut gérer au quotidien* », affirme-t-il.

Ce chef talentueux sait mener ses troupes : en 2014, Olivier Samin se voit attribuer sa première étoile Michelin. De son esprit créatif naît une cuisine parfumée et visuelle. « Ma politique est d'éviter de refaire les mêmes plats d'année en année, je suis en constante création et en constante recherche. Cette année, j'ai travaillé les escargots de Monsieur Lafosse, un Héliciculteur situé à cinq minutes du restaurant, avec des pommes de terre nouvelles et du foie gras », explique Olivier.

Et c'est là tout le génie d'Olivier Samin, son goût de jouer avec les textures, de créer des équilibres et une harmonie parfaite entre les produits. « Le foie gras poché apporte le crémeux au plat, les rattes torréfiées le côté croquant et les escargots sont revenus au beurre. »

Quant aux producteurs locaux, « *c'est une réelle joie pour moi d'aller les voir. C'est important qu'ils nous fassent confiance et qu'ils voient que nous traitons leurs produits avec le plus grand respect.* » Le respect du produit et le travail minutieux sont les valeurs fondamentales qui règnent dans la maison Samin.

La carte des vins est tout aussi travaillée, avec des vins régionaux.

> *Quand l'espiègle gourmandise taquine les papilles.*

Olivier Samin ne se contente pas du titre Maître Restaurateur. Afin de contribuer à la dynamique des Maîtres Restaurateurs au niveau régional, le chef fait partie de l'association Toqués d'Ardèche dont il est le secrétaire. Une association réunissant 11 Maîtres Restaurateurs ayant pour but de se rassembler autour de la gastronomie et des produits du terroir de l'Ardèche.

Contact

www.lecarredalethius.com

MARC LAFOSSE

PRENONS LE TEMPS DE GOÛTER LES ESCARGOTS DE L'ÉLEVAGE **HELIX EYRIEUX**

Héliciculteur Marc Lafosse et Chef étoilé Olivier Samin sur site

Situé en plein cœur de la vallée de l'Eyrieux dans le village de Saint Fortunat sur Eyrieux, Marc Lafosse élève et transforme plus de 1 300 000 d'escargots par an sur son site.

Marc Lafosse héliciculteur surveille son troupeau. Ces bêtes à cornes n'avancent pas rapidement, mais elles ont une mission importante : se reproduire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On consomme 1 kg d'escargots toutes les deux secondes en France, ce qui représente 424 millions de gastéropodes consommés par an.

« Les Français consomment 16 000 tonnes d'escargots par an or, 90 % de ce que nous consommons proviennent de l'importation », nous explique ce producteur.

Le "Gros Gris" Hélix Aspersa Maxima, un escargot de haute qualité gustative, est devenu la passion de Marc Lafosse depuis vingt-huit ans. Si ce petit gastéropode ne demande pas de grands enclos, il exige un entretien sur mesure. « *L'escargot est compliqué à gérer, il faut constamment surveiller l'hygrométrie et la température. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, il n'aime pas trop l'humidité, vous ne verrez jamais un escargot sous des trombes d'eau !* », souligne Marc.

Un entretien tout en finesse que cet héliciculteur perfectionne sur son site depuis 1990.

De l'étape des naissains à la transformation, il élève 1 300 000 escargots par an. Ces Gros Gris visiteront toutes les étapes du site, un parcours qui durera environ quatre mois : ils gambaderont dans les parcs en extérieur, visiteront le pôle de reproduction et s'arrêteront à l'atelier de transformation.

Mais avant d'en arriver là, ils auront englouti 20 tonnes d'aliments garanties sans OGM. « *Un escargot mange très peu pendant les premiers mois. Par contre, avant la phase de reproduction, il peut ingérer 15 tonnes d'aliments* », explique Marc. Une quantité faramineuse pour une bête qui pèse à peine 30 g !

À la mi-août, les escargots sont prêts à être ramassés. L'équipe passe ainsi de trois à dix employés puisque toutes les étapes se font manuellement : le ramassage, le tri, le dé-coquillage et l'assemblage, sans oublier la fameuse persillade. « *La persillade est faite maison, sur le site* », précise Marc. En ce qui concerne les réseaux de vente, vous pouvez retrouver les escargots Helix Eyrieux dans les grandes surfaces de la région, dans les magasins producteurs et chez les restaurateurs.

Contact

HELIX EYRIEUX
Le Pontpierre,
07360 Saint-Fortunat-sur-Eyrieux
04 75 65 21 80

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
GLACES ARTISANALES DE FRANCE
CHARTE QUALITÉ
2018
Confédération Nationale des Glaciers de France
SUIVEZ-NOUS SUR :
MAITRE ARTISAN
WWW.GLACESDESALPES.COM
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

La cité du chocolat
Valrhona

La Cité du Chocolat Valrhona est un lieu de pédagogie et d'expériences, d'interactions et de plaisirs autour du chocolat. En quelques années, elle est devenue une véritable destination culturelle et gourmande, ouverte à tous, en plein cœur de la Drôme.

Installée sur le site historique de la Chocolaterie Valrhona, la Cité dévoile au grand public et aux professionnels les coulisses de ce grand chocolat. Pendant une déambulation gourmande et surprenante dans la Cité, Valrhona dévoile ses secrets de fabrication.

De l'origine des fèves de cacao à la vaste diversité de recettes des chocolats, la Cité du Chocolat propose des jeux interactifs et pédagogiques pour les grands et les petits. Un parcours multisensoriel, que ce soit le jeu de piste olfactif où il faut trouver le produit qui émet telle ou telle odeur ou le jeu de dégustation pour découvrir les étapes d'élaboration du chocolat. À La Cité du Chocolat, on s'amuse !

> *À La Cité du Chocolat, on s'amuse !*

L'année 2016 marque l'ouverture d'un nouvel étage dédié aux professionnels qui subliment le chocolat : pâtissiers, boulangers et chocolatiers. Il est possible d'admirer leurs créations et ils nous transmettent aussi leur passion à travers de multiples supports : vidéos, photos et jeux. Le parcours finit à la boutique Valrhona où l'on découvre, cette fois-ci, les nouveautés Valrhona. En ce moment, il s'agit de la gamme "Inspiration", première gamme de couvertures de fruits avec un goût et une couleur naturelle.
Pour vous, nous avons dégusté "Inspiration Fraise", un goût intense et gourmand de fraise confiturée, allié à la texture unique du chocolat…
À découvrir sans hésitation !

En savoir plus
www.citeduchocolat.com

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 Iman – mars 17

Recette PÂTISSIER & PRODUCTEUR

La Spirale de bisous

truffe de Pasqualino au chocolat

Quand un pâtissier de talent du nom de Christophe Tuloup, chef pâtissier chez Christian Têtedoie et formateur, rencontre les produits d'exception de notre ami Pasqualino, que se passe-t-il ? Et bien il se passe une recette toute en saveur, ou le chocolat et la truffe se marient à merveille. Le visuel est parfait et je vous invite à découvrir le goût de cette création en réalisant ce dessert.

Crémeux chocolat à la truffe

120 gr de crème liquide
120 gr de lait
8 gr de truffe hachée
15 gr de sucre
50 gr de jaune d'œuf
110 gr de chocolat 70 %

Faire infuser la truffe dans le lait et la crème. Passer au chinois puis réaliser une crème anglaise avec le sucre et les jaunes, verser sur le chocolat, mixer afin de parfaire l'émulsion. Couler dans un moule spirale, puis garder le restant au froid.

Mousse au chocolat caramel

65 gr de sucre
150 gr de crème fleurette
38 gr de jaune d'œuf
450 gr de crème fleurette mousseuse
215 gr de chocolat guanaja 70 %

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Recuire avec les 150 gr de crème puis réaliser une crème anglaise avec les jaunes et le liquide bouillant. Verser cette crème chaude sur le chocolat fondu, puis quand le mélange est à 45 °C incorporer la crème mousseuse. Mouler la mousse dans des moules sphériques en silicone de 2 diamètres différents. Surgeler, démouler puis tremper dans le glaçage caramel.

Glaçage caramel

450 gr de sucre
187 gr d'eau
450 gr de glucose
300 gr de lait concentré sucré
450 gr de chocolat Opalys
3 gr de colorant jaune
4,5 gr de poudre d'or
27 gr de gélatine poudre
150 gr d'eau

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, déglacer avec l'eau et le glucose bouillant. Chinoiser l'ensemble sur le restant des ingrédients. Utiliser le glaçage à 45 °C pour tremper les sphères.

Sablé cacao à la fleur de sel

150 gr de beurre
150 gr de cassonade
150 gr de poudre d'amande
1 gr de fleur de sel
115 gr de farine
25 gr de cacao poudre

Réaliser un beurre pommade puis mélanger aux autres ingrédients. À l'aide d'un crible, réaliser des petites boules de sablé, cuire à 160 °C environ 10 minutes.

Opaline cacao

180 gr de fondant
120 gr de glucose
6 gr de cœur de guanaja

Cuire le fondant et le glucose à 156 °C, ajouter le chocolat. Une fois refroidi à l'aide d'un chablon rond et d'une passette, une fois le sucre mixé, réaliser des ronds de poudre d'Opaline, puis repasser au four à 200 °C pendant 3 minutes.

Croustillant à la fève de cacao

50 gr de chocolat guanaja 70 %
55 gr de fève de cacao concassée
115 gr de praliné amande
85 gr de feuillantine
2 gr de fleur de sel
140 gr de pâte de pécan
1 cl d'huile d'olive truffée

Fondre le chocolat, ajouter les autres ingrédients, puis étaler sur un silpat à 0,5 cm d'épaisseur. Congeler, puis détailler des cercles qui serviront de support aux grandes sphères.

Sorbet fromage blanc, truffe

350 gr d'eau
45 gr de trémoline
80 gr de sucre
50 gr de glucose Atomisé
6 gr de Super Neutrose
500 gr de fromage blanc
45 gr de jus de citron
20 gr de truffe hachée

Chauffer l'eau, la truffe et le sucre à 40 °C ajouter le sucre, le glucose Atomisé, le stabiliser mélanger ensemble, faire bouillir, puis faire refroidir le mix. Ajouter ensuite le fromage blanc et le jus de citron filtré. Mixer puis placer en bol paco.

Montage et finition

Disposer une spiral de crémex chocolat truffé au centre de l'assiette. Déposer 2 sphères de mousse chocolat caramel, glacée de deux tailles différentes. À l'aide d'une douille, pocher des pointes de crémeux chocolat, qui serviront de support aux Opalines chocolat. Parsemer de sablé cacao, terminer par une quenelle de sorbet fromage blanc, et une torsade en chocolat.

En savoir plus

PASQUALINO
BP 20
30150 Saint-Génies-de-Comolas
06 32 41 63 19 / pascal@pasqualino.fr
pasqualino tartufo

LYCÉE HÔTELIER
Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol

Depuis 30 ans, le lycée hôtelier Marie Rivier accueille chaque année des élèves souhaitant se former aux métiers de la cuisine et du service en salle. Allant du CAP au Bac Pro, l'équipe pédagogique du lycée œuvre au quotidien pour transmettre leur passion et leur savoir-faire à ces jeunes.

Frédéric Miguet, Directeur de l'établissement depuis quinze ans, en est ravi : depuis trois décennies, le lycée hôtelier Marie Rivier, forme la future génération de chefs et des métiers de la salle.

Les élèves, âgés de quinze à dix-huit ans pour la plupart, sont entourés d'une équipe pédagogique et d'intervenants du monde culinaire au quotidien. « *Nous proposons des ateliers régulièrement aux côtés de grands chefs. Stéphane Polly, chef étoilé, est par exemple récemment intervenu lors d'un atelier sur les verrines* », se réjouit le Directeur.

Transmission des savoirs et circuits courts sont les pierres édifiantes de l'enseignement dans ce lycée hôtelier situé en Ardèche. « *Nous faisons très attention à la provenance des produits notamment pour la viande. Nous travaillons avec les producteurs locaux* », explique-t-il.

Des valeurs de terroir qui sont enseignées aussi bien en classe que sur le terrain. Ainsi, depuis plus de quatre ans, les élèves du CAP produisent leur propre cuvée de vin. Le viticulteur Raphaël Pommier met à leur disposition une parcelle de vignes dont ils s'occupent pendant un cycle. De la vendange à l'embouteillage, les étudiants assistent à toutes les étapes. Une approche leur permettant de comprendre l'élaboration du vin pour mieux pouvoir l'expliquer dans leurs futurs métiers. « Pour les jeunes formés dans le service de salle, ce sont des savoirs qui vont leur servir toute leur vie », précise le Directeur. Et cela ne s'arrête pas là. Les élèves participent aussi à la commercialisation de ce doux nectar. « *Nous commercialisons le vin et avec les recettes récoltées, nous amenons les élèves en voyage scolaire pour découvrir une région viticole. L'année passée, nous sommes partis à Tain l'Hermitage. À cette occasion nous avons pu manger chez le chef étoilé Olivier Samin au Carré d'Alethius* », raconte Frédéric.

> *« Ce sont des savoirs qui vont leur servir toute leur vie*

La boucle est donc bouclée avec à la clé des connaissances acquises et une belle expérience pour ces futurs professionnels, dont la plupart n'avaient jamais pu manger chez un chef étoilé. Un véritable moment d'apprentissage et de plaisir !

PASCAL NOURTIER
Le gras c'est la vie

© topntp26 et mrsiraphol / Freepik

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

En France comme en Europe, on assiste à une scission dans les croyances et les habitudes sur de la consommation des matières grasses.

Une partie du corps humain est constituée de matières grasses, de lipides, d'omégas 3. Les membranes du système cardio-vasculaire, la plus grande partie du cerveau et les membranes de toutes les cellules sont constituées de lipides. C'est d'ailleurs ce qui leur confère leur élasticité.

La consommation de matières grasses est indispensable pour la santé : les bonnes (principalement d'origine végétale et dans le poisson) et les mauvaises (d'origine animale : beurre, fromage, viandes grasses…). Les mauvaises matières grasses permettent le juste équilibre avec les bonnes. Le problème, ce n'est pas la consommation des mauvaises matières grasses, mais leur surconsommation ! La surconsommation de mauvaises matières grasses est toujours accompagnée d'une surconsommation de sucres complexes (féculents) et de sucres simples (pâtisseries, viennoiseries) et d'une insuffisance de légumes. Rappelons que la consommation de légumes apporte des fibres régulatrices de la digestion et de l'absorption des matières grasses.

À l'inverse, on observe aussi un courant de consommateurs qui fuient les matières grasses. L'absence et l'insuffisance de consommation de lipides sont néfastes pour la santé. Cette insuffisance est mauvaise pour la régénération cellulaire au niveau cardiovasculaire, et peut entraîner un vieillissement prématuré. Ce comportement lipidophobe est très mauvais pour la santé, même si ceux qui le pratiquent sont injustement convaincus du contraire.

> *Il faut consommer du gras.*
> *Le gras, c'est la vie !*

Ce n'est pas le morceau de beurre de trop qui fera la différence, mais la diminution significative de la consommation de féculents et de sucre raffinés et un retour en force des légumes dans les assiettes. Le juste équilibre, c'est la santé et le plaisir réunis dans la même assiette.

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

Portrait

Caveau des vignerons *TRINQUONS AU CAVEAU D'ALBA LA ROMAINE*

Située entre Riom nord et Issoire sud dans le Puy de Dôme, en passant par Clermont-Ferrand et la chaîne 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.

SÉBASTIEN JAILLET
Responsable Caveau Vente

Pour vous, la carte des vins a une place importante dans un restaurant ?

Personnellement, lorsque je rentre dans un restaurant, la première chose que je fais, c'est regarder la carte des vins. On peut savoir beaucoup de choses sur un établissement juste en l'observant.
Il me semble logique lorsqu'on fait une cuisine de terroir de proposer des vins de la région. Un plat du terroir demande un vin du terroir, c'est inévitable ! Une carte des vins en adéquation avec la carte des mets est donc essentielle, malheureusement beaucoup de restaurants ne le font pas, car c'est chronophage. Il faut trouver le vin de niche, qui entraînera le client dans un voyage culinaire qui mêle vin et mets.

Parlez-nous du Caveau des vignerons Alba la Romaine.

Créée en 1949, la cave coopérative intercommunale d'Alba la Romaine regroupe les viticulteurs des communes d'Alba la Romaine, Aubignas, Saint Jean le Centenier, Saint-Pons, Saint Thomé et Le Teil.
Les mots-clés pour ces vignerons sont le partage, l'entraide, l'amour du terroir et la passion pour la vigne et le vin. En constante évolution, la cave coopérative investit annuellement dans les outils de production afin de garantir et d'améliorer les qualités des vins.

Présentez-nous les vins d'Alba la Romaine...

Depuis 1996, la cave d'Alba a ouvert son propre espace de vente. Nous avons donc développé notre propre gamme ainsi que celle des vignerons ardéchois. À noter que tous nos vins sont en IGP Ardèche.

Parmi la liste, nous proposons des assemblages « Antigua rouge et rosé » (Grenache et Syrah), l'Antigua Blanc (Grenache blanc, sauvignon, viognier). Les cuvées sont travaillées sur nos terroirs argilo-calcaires offrant légèreté et souplesse.
Puis, nous proposons des cuvées monocépages comme le merlot, le grenache noir Juliau et le cabernet sauvignon et en rosé, le gris de grenache. Nous proposons aussi des sélections parcellaires. En rouge, nous avons le Syrah "basalte" et le "chaud abri", le pinot noir "le Terres d'Aps". En blanc, le viognier et le muscat petit grain Ninon. Et enfin, en blanc moelleux, nous proposons le muscat petit grain Ninon.

Forcément, les tracas de votre métier, nous les maîtrisons ! Enfin, presque tous…

« 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 et 13 400 commerces de proximité nous font confiance chaque jour. La MUDETAF est aussi Partenaire officiel de l'Association française des Maîtres restaurateurs. Laissez-vous guider au : **01 53 21 10 20** ou **www.mudetaf.com**

mudetaf

LA MUTUELLE QUI (R)ASSURE !

STYLISTIQUE

mudetaf
La Mutuelle qui rassure

Depuis le début de l'année, La Mudetaf s'est engagée comme partenaire officiel des Maîtres Restaurateurs. Cette mutuelle d'assurance propose des contrats aux Maîtres Restaurateurs qui souhaitent être accompagnés par mutuelle compétente et humaine.

ALAIN LANNOU
Directeur de la Mudetaf

Qu'est-ce que la Mudetaf ?

La Mudetaf est une société Mutuelle d'Assurances indépendante, créée en 1985 par les buralistes pour les buralistes. Les administrateurs sont majoritairement des professionnels élus, commerçants en activité, ou des professionnels de l'assurance. La Mudetaf représente plus de 14 000 adhérents, dont la grande majorité travaille dans le commerce de proximité. La Mudetaf propose des contrats spécifiques pour les hôtels, les hôtels-restaurants, les brasseries et restaurants.

Pourquoi La Mudetaf s'est développée dans la restauration ?

La Mudetaf a acquis un réel savoir-faire dans la protection des commerces c'est-à-dire des bâtiments et la responsabilité civile des professionnels. Se développer dans le secteur de la restauration était naturel, car nos sociétaires vont eux-mêmes vers ce secteur. Ces deux activités se marient de plus en plus tant dans les grandes villes que dans nos campagnes.
Le contrat a été élaboré avec des buralistes qui sont restaurateurs, à ce titre il faut préciser que le président de la Mudetaf est aussi Maître Restaurateur ce dernier a fait part de ses propres attentes avant de donner son blanc-seing.

Parlez-nous de votre partenariat avec les Maîtres Restaurateurs…

Nous partageons les mêmes valeurs, c'est-à-dire des valeurs traditionnelles de terroir, d'artisanat, de partage et d'échanges. Nous avons des équipes de Professionnels locaux installées en région, avec des délégués pour faire le lien entre le commerçant et sa mutuelle. Travailler localement est très important. Nous assurons 45 % des buralistes en France. Nous avons une excellente connaissance du territoire national.
Ce qui fait notre force : notre proximité, notre écoute et notre disponibilité. À la Mudetaf, ces valeurs sont fondamentales.

Que propose concrètement la Mudetaf pour les Maîtres Restaurateurs ?

Chaque Maître Restaurateur a des besoins différents. À la Mudetaf, c'est notre travail de proposer des contrats sur mesure selon les besoins de chacun. Le rôle de nos délégués est d'apporter un conseil personnalisé à chacun dans ses démarches. Envisager les points clefs importants d'un contrat d'assurances sur-mesure répondant aux besoins réels de garantie… C'est un réel partage d'intérêts communs qui se traduit par des prix stables et des garanties lisibles qui profitent à tous.

Contact
www.mudetaf.com

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 CLASSIQUES
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

la maison de la Crème®
Elle & Vire®

SÉBASTIEN FARÉ

Chef cuisinier Exécutif et formateur à la Maison de la Crème Elle & Vire®
Ex Chef étoilé du restaurant Petrossian à Paris (Paris 8)

Ses missions
Inspirer les professionnels
Transmettre son savoir faire et expertise produit
Accompagner les professionnels grâce à des conseils pratiques et techniques
Réfléchir aux innovations de demain

La French Touch de Sébastien Faré
Le Trompe l'oeuf

Recette pour 10 personnes

LANGOUSTINES ET CALAMARS
10 pièces de petits calamars
10 pièces de langoustines calibre 20/30
20 g de Beurre doux de Condé-sur-Vire
10 g d'huile
Sel, poivre du moulin

COQUES ET PALOURDES
200 g de coques
300 g de palourdes
2 gousses d'ail

MOULES
300 g de moules
50 g de vert de poireau
10 g de Beurre doux de Condé-sur-Vire
200 g de vin blanc
1 gousse d'ail

CRÈME DE COQUILLAGE
400 g de jus de coquillage obtenu lors de la cuisson des coquillages
500 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®

SAUCE SIPHON
400 g de jus de coquillage obtenu lors de la cuisson des coquillages
500 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®
10 blancs d'oeufs extra frais

MONTAGE ET FINITION
10 jaunes d'oeufs extra frais
10 feuille d'Oxalis vert
10 feuille d'Oxalis pourpre
10 feuilles de pousse de moutarde
20 feuilles de pourpier
20 feuilles de cresson
10 feuilles de basilic rouge
50 g de croutons de pain de mie dorés
Fleur de Sel
Poivre

Langoustines et calamars
Nettoyer les calamars et décortiquer les langoustines. Sauter les langoustines dans une poêle avec un beurre mousseux.Assaisonner. Sauter les calmars dans une poêle avec un peu d'huile. Assaisonner.

Coques et palourdes
Nettoyer les coques et les palourdes. Ouvrir les coques dans une casserole avec une gousse d'ail écrasée. Débarrasser, décoquiller et filtrer le jus. Réserver au froid. Procéder de la même manière avec les palourdes.

Moules
Nettoyer les moules. Suer le vert de poireau émincé dans une poêle avec le beurre, ajouter le vin blanc, la gousse d'ail écrasée et réduire de moitié. Ajouter les moules et les ouvrir. Débarrasser, décoquiller et filtrer le jus. Réserver au froid.

Crème de coquillage
Bouillir la crème avec le lait concentré. Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée, verser sur la couverture et ajouter l'extrait de jasmin. Mixer et refroidir. Utilisation à 23°C.

Sauce siphon
Faire réduire le jus de coquillage aux deux tiers et ajouter la crème. Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante. Quand la sauce atteint 70°C, la mixer et verser simultanément une partie des blancs d'oeufs pour la lier. Verser dans un siphon et gazer avec 2 à 3 cartouches. Réserver au chaud.

Montage et finition
Verser la crème de coquillage dans le fond de l'assiette. Déposer le jaune d'oeuf au centre de la crème. Disposer l'ensemble des coquillages et crustacés. Saler légèrement le jaune et poivrer. Ajouter les différents éléments de la finition (herbes et croûtons). Au moment de l'envoi déposer au siphon les touches de sauce mousseuse.

JDC S.A. | HAXE DIRECT Normandie & Occitanie

Partenaires **points de vente**

LES BEAUX JOURS SONT LÀ !

C'est le moment de vous équiper...

d'un matériel en conformité dédié à la restauration, d'avoir un fournisseur à votre écoute, de bénéficier d'un produit de qualité et d'un service de proximité au meilleur prix !

Caisse enregistreuse NOVA 15"
certifiée NF525
adaptable à son environnement
(couleur du rétroéclairage)

Télécommande Genio Bluetooth
(Long Range, portée 400m)
excellente visibilité
efficace au soleil

Imprimante Bluetooth
(Long Range, portée 400m)
évite le passage de câble(s)
pour plus de mobilité !

Imprimante ceinture
avec papier de qualité
idéale en terrasse

Caisse enregistreuses IQ 10"
certifiée NF525
tout en 1 : imprimante ticket inclus

Back office cloud 4CO

Piloter votre activité

+ Accès sécurisé
+ Centralisation des données
+ Tableau de bord intelligent

(statistiques : CA | rapport de la journée via des graphiques dynamiques | analyses des ventes...)

NOVA REPORTS MOBILE

DISPONIBLE SUR Google Play

Download on the App Store

---

40 agences au national
800 collaborateurs
depuis près de **30** ans

www.jdc.fr/afmr

0 800 200 314 Service & appel gratuits

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

SUPREM' NOUGAT
Du cœur à l'ouvrage

Du sucre, du miel, des amandes, des pistaches, des blancs d'œuf et de la vanille voici les ingrédients qui feront de Montélimar la capitale du nougat. Produit noble par excellence, la Famille Savin fabrique de façon artisanale cette douceur renommée depuis plus d'un demi-siècle. Chaudrons en cuivre, travail manuel de la pâte de nougat ainsi que la découpe, autant de gestes qui respectent les traditions de la fabrication à l'ancienne.

En 1957, Georges et Simone Savin rachètent une nougaterie à Montélimar. Ainsi commence cette aventure familiale. Montiliens d'origine, ce jeune couple crée la SARL Suprem'Nougat et vit le véritable "Âge d'or" du nougat de Montélimar.

« *C'était l'époque où l'autoroute et la déviation de la RN 7 n'existaient pas. Pour traverser Montélimar, il y avait des bouchons en permanence* », nous explique leur fille Ghislaine. « *Mes parents étaient les premiers à vendre du nougat à l'entrée nord de la ville. Leur réussite était telle qu'ils leur arrivaient de ne pas avoir assez de produits pour satisfaire la demande.* »

Cependant en 1966, avec l'ouverture de "l'autoroute des vacances", les Savins constatent moins de passage, entraînant une chute considérable de leur chiffre d'affaires. Georges Savin change alors de politique commerciale et, en 1970, achète un terrain en contrebas du magasin pour y bâtir l'usine actuelle.

Aujourd'hui tenue par leurs enfants, Jacques et Ghislain Savin, l'entreprise familiale produit plus de 120 tonnes de nougat de Montélimar par an et exporte 10 % de leur production aux États-Unis.

Il y en a pour tous les goûts : « *nous fabriquons bien sûr le fameux nougat de Montélimar tendre ou dur, cuit au chaudron avec du miel de châtaignier et des amandes de Provence. Nous avons aussi développé d'autres saveurs* », dit Ghislaine en souriant.
Effectivement, la liste est longue ! Pour les plus curieux, la famille Savin propose le nougat tendre aux figues, aux myrtilles, aux marrons et au caramel beurre salé. Pour les plus gourmands, le nougat enrobé de chocolat noir ou au lait, parfumé à l'orange ou au café… de quoi ravir petits et grands.
Avec une boutique et la possibilité de visiter la fabrique, c'est la halte parfaite lors de vos prochaines vacances !

Contact

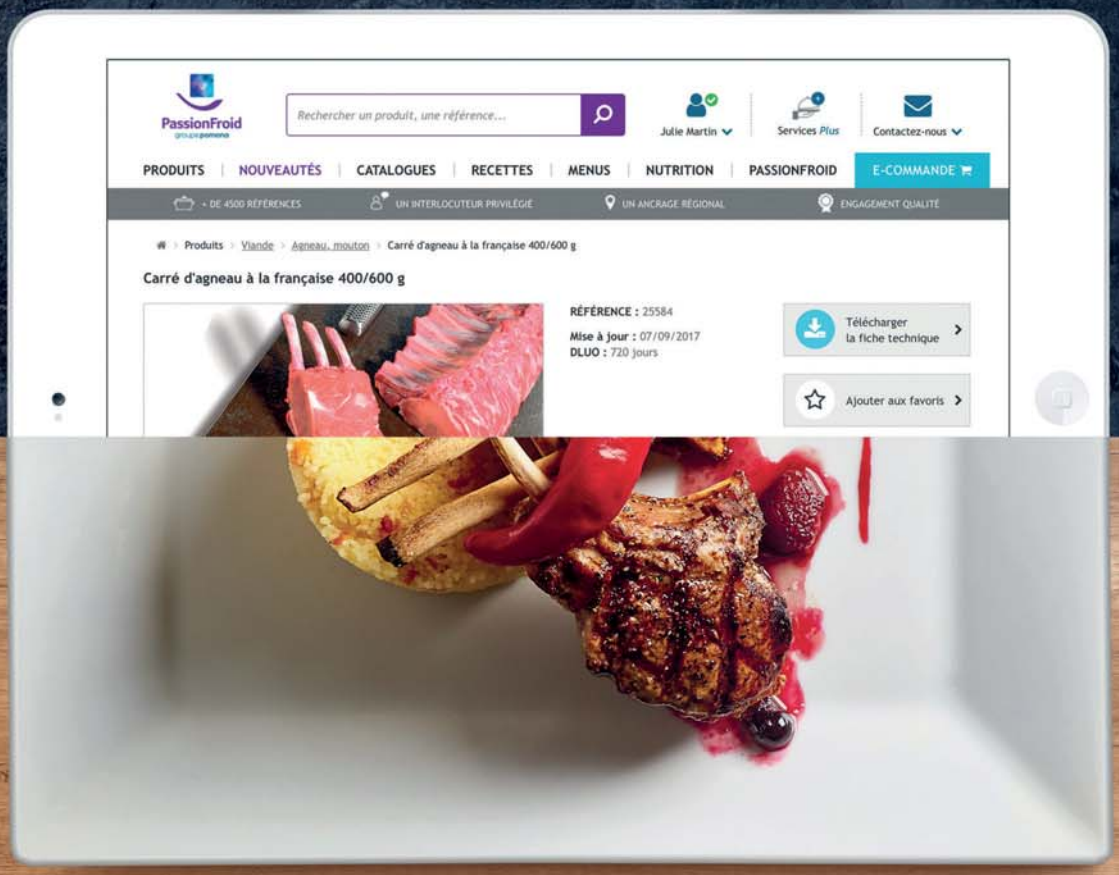
www.suprem-nougat.fr

PassionFroid
groupe pomona

NOUVEAU

Commandez en ligne sur

www.passionfroid.fr



Cliquez & Cuisinez...

c'est facile avec www.passionfroid.fr

24H/24 ET 7J/7

L'EXPERT EN PRODUITS SURGELÉS, FRAIS ET CARNÉS POUR LA RESTAURATION

Crédit photo : iStock, JC Thuillier. Conception : Agence HUNGRY and FOOLISH. POMONA S.A. au capital de 6.567.380€. Siège social : 3 avenue du Docteur Ténine 92160 ANTONY - 552 044 992 RCS NANTERRE. Sous réserve d'erreur typographique et de conditions d'éligibilité. Photos non contractuelles et ne constituent qu'une suggestion de présentation.

PASSIONFROID s'engage dans la filière "Porcs élevés sans antibiotique" de Cooperl

Depuis mai 2018, PassionFroid du Groupe Pomona et Cooperl groupe coopératif leader français de la filière porcine, ont signé un contrat exclusif encourageant la production et la vente de viande de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage.

Acteur engagé dans les circuits de proximité et le développement de l'économie locale, PassionFroid a développé une relation commerciale avec Cooperl depuis de nombreuses années. En mai de cette année, les deux partenaires ont renforcé leurs actions dans une démarche de développement durable dans la filière "Porcs élevés sans antibiotique". À travers ce partenariat, les concernés s'engagent à garantir le développement de produits et d'achats responsables, de promouvoir le bien-être animal, de valoriser et d'encourager le travail des éleveurs tout en préservant l'environnement et en s'engageant dans la lutte contre l'antibio-résistance, sujet de préoccupation majeur au niveau des autorités européennes.
Une collaboration, qui illustre, une nouvelle fois, que la mission de PassionFroid est d'"Aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients".

De gauche à droite sur la photo : Thierry Labaune, Directeur de Branche PassionFroid et Emmanuel Commault, Directeur Général Cooperl signent le contrat.

3 IDÉES pour lutter contre les no-shows dans votre restaurant

En moyenne, dans les restaurants français, 1 réservation sur 5 serait non-honorée. Le ratio serait bien inférieur (0,83 %) chez les utilisateurs du logiciel de Zenchef, selon une récente étude menée sur ses 3 600 clients utilisateurs. La start-up, leader des modules de réservation en ligne sans commissions, détaille les 3 actions à mener pour diminuer le nombre de no-shows dans votre établissement.

Rappeler automatiquement chaque client. Mettez en place un système de rappel automatique des réservations par email ou par SMS, notamment pour celles qui arrivent du site internet de votre restaurant ou qui sont prises par téléphone. Vous ne perdrez plus de temps à re-confirmer au téléphone la venue de vos clients et ces derniers pourront annuler et libérer la table en un clic si jamais leurs plans venaient à changer.

Prendre une garantie financière lors de la réservation. Assurez-vous et prenez l'empreinte bancaire de vos clients en leur expliquant que vous comptez prélever une partie du prix du menu s'ils ne viennent pas sans prévenir à l'avance, dans un délai acceptable. Selon une étude menée par Zenchef, pour un total de 4 couverts, le montant moyen pris comme caution est de 151 euros en France. Par région, la moyenne s'élève à 112 euros dans les Hauts-de-France, à 138 euros en Auvergne Rhône-Alpes, à 131 euros en Île-de-France et à 187 euros en Nouvelle Aquitaine !

Segmenter les clients. Dans votre base de données, créez des listes selon l'assiduité de vos clients : ceux qui ont déjà annulé plusieurs fois une réservation à la dernière minute, ceux qui ne sont jamais venus sans prévenir, ceux qui n'ont fait qu'un no-show, etc. Afin de ne prendre aucun risque sur un jour très fréquenté dans votre restaurant, reportez-vous à ces segments dans votre fichier digital avant de valider une demande de réservation et n'hésitez plus à refuser les clients à qui vous ne pouvez pas faire confiance.

Plus d'informations

Retrouvez plus de conseils dans le guide gratuit Zenchef consacré à la lutte contre le no-show au restaurant sur **blog.zenchef.fr/ressources**

zenchef partenaire de ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS et MOF

AVEZ-VOUS LE BON LOGICIEL POUR LUTTER CONTRE LE NO-SHOW DANS VOTRE RESTAURANT ?

OFFRE SPÉCIALE TERRES DE CHEFS

Un **diagnostic de visibilité gratuit** de votre restaurant & **2 mois offerts** sur un abonnement annuel à Zenchef

Pour en bénéficier :
Tél. **09 77 55 41 00**
http://bit.ly/OffreZenchefAFMR
Offre réservée aux nouveaux clients avant le 31/08/2018

« Avec **Zenchef**, toutes les réservations font l'objet d'**un rappel automatique aux clients**. Cela évite les oublis et leur permet d'annuler à temps si besoin, pour que nous puissions remettre la table en vente avant le service.

PIERRE CAILLET • MOF ET CHEF ÉTOILÉ
Propriétaire du Bec au Cauchois (Valmont)

3600 restaurateurs font déjà confiance à Zenchef. Rejoignez-les !

Une entreprise française

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR

XAVIER ET STÉPHANE ISABAL ITHURRIA

Sublimer l'héritage familial, rivé aux souvenirs d'enfance d'omelettes de sa grand-mère en affichant une profonde identité basque, c'est le défi qu'a relevé Xavier Isabal, en reprenant en 2009 les rennes d'Ithurria, le restaurant étoilé de ses parents et grands parents restaurateurs.

En parfait binôme avec son frère Stéphane, aux petits soins de la salle et sommelier du lieu, ils perpétuent à eux deux la tradition de cet ancien relais de Saint-Jacques de Compostelle niché au cœur d'Ainhoa, un des plus beaux villages de France.

Apportant à l'histoire familiale, de manière humble et intelligente, la modernité de leur génération, Xavier et Stéphane ont marqué de leur empreinte nouvelle ce lieu magnifique, imprégné d'authenticité et des valeurs profondes du bien manger!

Pâtissier de formation, Xavier Isabal est passé par les grandes maisons de la région pour se former à la cuisine et la gastronomie avant de venir sculpter la carte de sa cuisine « *simple qui a du goût* » comme il la définit lui-même.

Ici tout est frais, tout est fait maison et l'amour du vrai produit se retrouve aussi bien dans le jardin potager que dans le poulailler! Confitures maison, charcuterie maison, sauces maison, on ne peut pas être plus prêt d'une cuisine familiale de terroir qui rassemble toutes les valeurs premières de la grande famille des Maîtres Restaurateurs dont ils sont affiliés avec fierté.

Au côté de son frère Stéphane, formé entre autres en gestion, hôtellerie et management, grands voyageurs dans l'âme, ils perpétuent ensemble l'héritage d'une lignée de cuisiniers de talent, restés puissamment ancrés aux saveurs et valeurs de tout ce qui est pur et authentique, depuis l'accueil l'assiette jusqu'au moindre détail du service, de l'art de la table, et bien sûr de l'assiette!

Ayant épousé chacun deux sœurs et formant ainsi un quatuor particulièrement solide et uni, les frères Isabal ont réussi à garder l'étoile consacrée du guide Michelin en maintenant un niveau d'excellence et de générosité sans faille dans leur proposition gastronomique.
Ils se complètent au point de voyager ensemble l'hiver pour aller explorer la planète culinaire et rester toujours en "mouvement" dans leur créativité respective.
Présence, compétence, bienveillance, conseils, leur relation est basée sur un lien de proximité, de complicité même avec leur clientèle qui donne à l'Ithurria une âme humaine proche des valeurs nobles de "l'Aubergisme".

Le père spirituel de Xavier en gastronomie reste avant tout son père, mais

il rend aussi hommage à Jean Brouilly, à Tarare, qui l'a beaucoup inspiré. Pour résumer la vision de son aventure culinaire il dit: « *À Paris, on a tout, au pays basque, on a l'essentiel. Nous sommes un peu les derniers mohicans des pieds de porcs maison, des anchois macérés au sel pendant plus d'un an, de la piperade à l'ancienne…* »
Xavier et Stéphane Isabal transmettent à chaque personne qui s'attable chez eux, l'amour du goût, de la qualité primordiale, des produits traçables et purs, d'une cuisine de vérité, portés par leur forte émotion communicative.

Des 7 provinces de ce pays basque qu'ils ont rivé au cœur, ils font une synthèse terre-mer riche en diversité, loin du "folklore" véhiculé parfois par la région. L'offre gastronomique des frères Isabal à l'Ithurria est une sincère communion entre eux, le produit et le client, une communion qui a du sens, le plaisir restant le maître mot!

À bientôt amis chefs!
Sébastien Ripari

Contact

HÔTEL & RESTAURANT ÉTOILÉ ITHURRIA
Place du Fronton - 64250 Ainhoa
05 59 29 92 11
hotel@ithurria.com - www.ithurria.com

© Alban Couturier

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

Suivez les actualités du Bureau d'Étude Gastronomique sur lebureaudetude.com et facebook.com/ripari

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

Marion Franzè, Maître Restaurateur,
« Le Moderne » à Montélimar (26)

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

La mise en place du Prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu

ÉMILIE PITON
Expert Métier Restauration
KPMG Grenoble

Initialement prévu pour 2018, le gouvernement a annoncé la mise en place du prélèvement à la source à compter du 1er janvier 2019.

Comment fonctionne le PAS ?

Le PAS supprime le décalage d'une année existant entre la perception des revenus et le paiement de l'impôt sur le revenu correspondant. Néanmoins, les foyers auront toujours l'obligation de déposer en N + 1 une déclaration des revenus perçus au cours de l'année N.

Ce nouveau régime se caractérise par deux typologies de traitement :

- Une retenue à la source pour les traitements, salaires, pensions de retraite et revenus de remplacement, calculée et collectée par un "tiers payeur" (employeur, caisse de retraite, etc.) qui reversera à l'État au fur et à mesure du paiement des revenus.
- Un acompte contemporain concernant essentiellement les revenus des indépendants (BIC, BNC, BA) et les revenus fonciers, prélevé mensuellement ou trimestriellement par l'administration fiscale sur le compte bancaire du contribuable. Certains revenus ne seront pas soumis au PAS.

Comment est déterminé le taux du PAS ?

Quelle que soit sa forme, le PAS sera déterminé sur la base d'un taux par foyer fiscal qui tiendra compte des spécificités de l'impôt sur le revenu, hors réductions et crédits d'impôt qui continueront à produire leurs effets l'année suivant la perception des revenus comme c'est le cas aujourd'hui. Le taux peut être :

- le taux de droit commun déterminé par l'administration fiscale,
- un taux neutre résultant d'une grille prévue par la loi.

Les contribuables soumis à une imposition commune peuvent également opter pour un taux individualisé de prélèvement.

Va-t-on payer 2 impôts en 2019 ?

Un mécanisme a été prévu pour éviter un double prélèvement en 2019. Cela va se traduire par un crédit d'impôt exceptionnel de modernisation du recouvrement (CIMR) qui correspondra à l'impôt afférent aux revenus non exceptionnels perçus ou réalisés en 2018. Les revenus exceptionnels resteront imposables et seront exclus de ce dispositif.

Comment se traduira le PAS sur les bulletins de paie ?

À compter du 1er janvier 2019, le bulletin de paie devra mentionner l'assiette, le taux et le montant de la retenue à la source.

L'assiette sera constituée du montant net imposable à l'impôt sur le revenu des sommes versées et des avantages accordés avant déduction des frais professionnels et abattement de 10 %.

Le PAS s'intègre dans la déclaration sociale nominative. La DGFIP transmet les taux de chaque salarié à l'entreprise. La déclaration est à faire au niveau de chaque établissement.

Le reversement s'effectue sous la forme d'un prélèvement par la DGFIP sur le compte bancaire du collecteur.

Quelles sont vos responsabilités en tant qu'employeur ?

Le respect du secret professionnel est impératif dès le 1er septembre 2018 afin de garantir notamment la confidentialité du taux de prélèvement pour chaque salarié. En cas de non-respect, des sanctions pénales peuvent être appliquées (amende de 15 000,00 € et 1 an d'emprisonnement).

Si l'entreprise ne met pas en place le PAS, des sanctions civiles peuvent être encourues (différents niveaux de sanctions sont déterminés allant de 250 € par déclaration à 80 % des retenues pour manquements délibérés de déclaration et versement), et des sanctions pénales pour absence de déclaration ou de paiement.

Nos experts restauration KPMG, répartis dans plus de 230 villes en France, sont à votre disposition pour vous accompagner dans la mise en place de ce PAS et dans la gestion de votre établissement.

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

ÉCOLOGIE ET ÉCONOMIES, HYGIÈNE ET PERFORMANCES!

Jusqu'à 26 bacs GN 1/1

Cuve Easy Clean

Fluide propre

CONFORMITÉ F-GAZ

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

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

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

PARTENAIRE OFFICIEL

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

E+F EBERHARDT FRERES

L'ÉQUIPEMENT PRO

eberhardt-pro.fr

Froid Pizza Cuisson Lavage

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

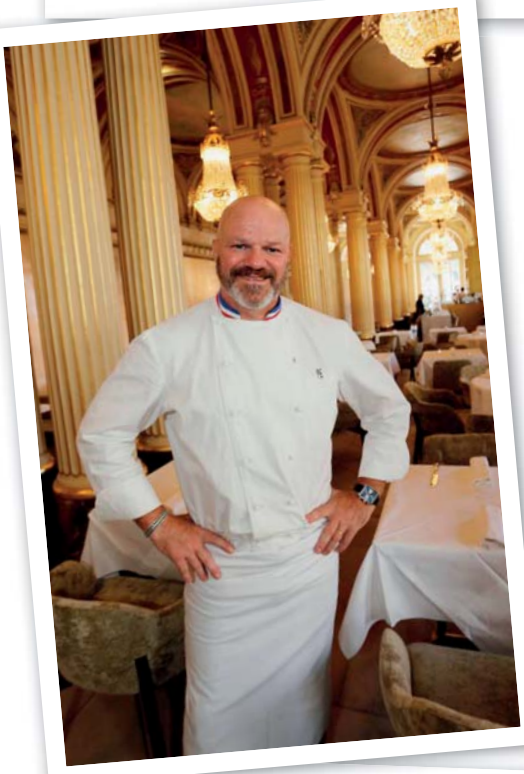
Retrouvez nous aussi sur Facebook

INFRA.FR

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

À VOS AGENDAS !

Assemblée générale lundi 26 novembre 2018



Prenez note ! Le lundi 26 novembre 2018, l'assemblée générale de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs se déroulera à Bordeaux. Pour commencer les évènements en beauté, c'est le Chef étoilé Philippe Etchebest qui nous recevra dès dimanche soir dans son restaurant "Quatrième mur" pour une découverte culinaire et gastronomique.
Le lundi matin se déroulera au conseil général de la gironde au 83 cours Maréchal Juin. Après une matinée statutaire avec la présence du président du Conseil Général M. Gleyze, l'après-midi laisse place à la découverte et à des moments de gastronomie concoctés par notre délégation Girondine. Au programme : visite de la cité du vin puis embarquement sur le Burdigala II, sur laquelle vous sera servi un repas riche en goûts.

20 h 15 Repas servi sur le Burdigala II
Maître d'œuvre Philippe et Nanou Parsy (le Sorbier)
Avec le concours des Maîtres Restaurateurs Girondins.

Trilogie de Foie gras (mi-cuit) au côte Montravel, Poêlé en croute de farine de noix, Poché dans un rogomme (vin cuit) de Listrac

Esturgeon sauce matelote à la moelle de veau
carotte en sifflet et blanc de poireau

Médaillon de veau Bazadaise aux champignons de saison,
cannelé de pomme de terre, jardin de légumes

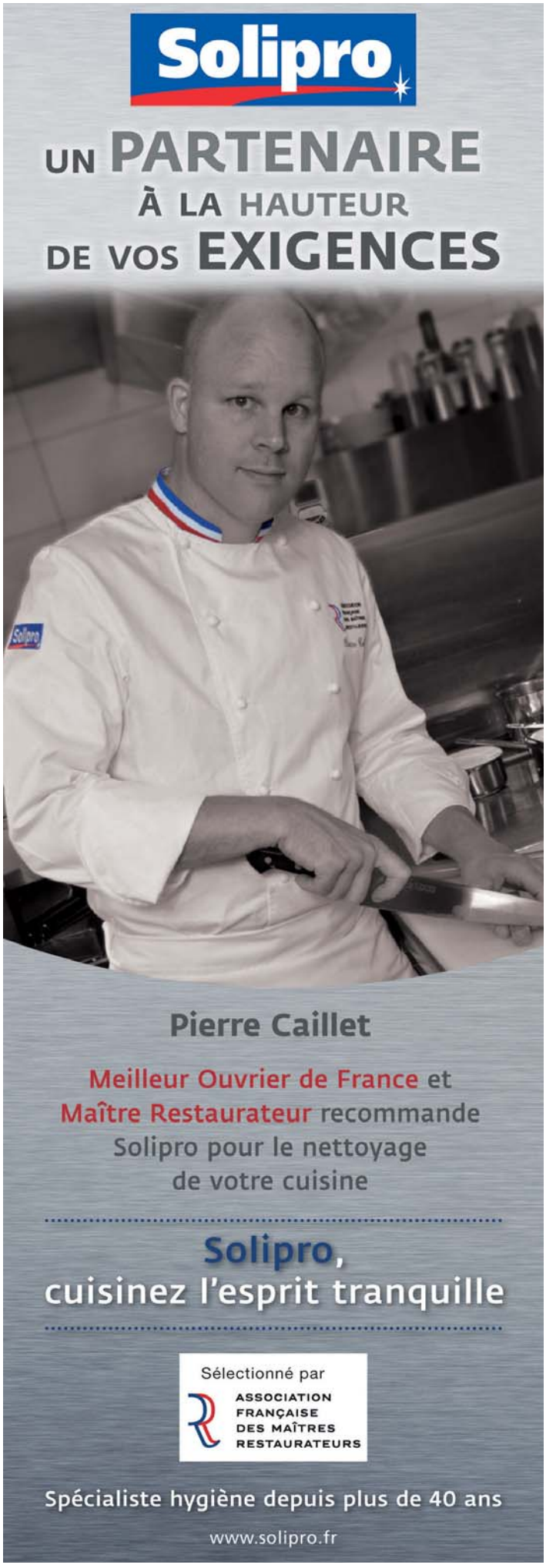
Cabécou du Périgord rôti cerneau de noix et miel au vinaigre de cidre

Dessert à affiner avec Didier Bergey

Café Kimbo

Cannelé de bordeaux

L'accord des vins sera Présenté par
Jean-Christophe Ollivier, Président des sommeliers de Gironde
et sa femme Françoise



Actualité DE NOS PARTENAIRES

L'hygiène en cuisine par

Les attentes de la restauration commerciale augmentent de jour en jour : vos clients veulent être sûrs que votre cuisine est propre à 100 %.

Avec la marque Soligerm, SOLIPRO vous propose une gamme complète de désinfectants afin de vous permettre de répondre aux plus hautes exigences en termes de Sécurité Alimentaire.
Soligerm + est le produit indispensable pour l'hygiène de votre cuisine. Il est Homologué par le Ministère de l'Écologie : son étiquette comporte un numéro qui correspond à une Autorisation de Mise sur le Marché (AMM). Depuis 2016, le Guide des Bonnes Pratiques du Restaurateur rend obligatoire en cuisine l'utilisation de désinfectants présentant un numéro d'Homologation.
Plusieurs produits de la gamme Soligerm sont homologués par le Ministère de l'Écologie : ils revendiquent tous la norme EN 13697 : la norme de "référence" exigée par le Ministère de l'Écologie. En effet, cette norme est très précise car elle est passée dans les conditions les plus proches d'utilisation du produit : des conditions plus difficiles à remplir.

La désinfection est une affaire
de professionnels : faites confiance à SOLIPRO

Contact

Demandez votre échantillon gratuit au
01 46 67 59 74 / bolton.solipro@gmail.com
Rejoignez-nous sur www.solipro.fr **et notre page**

À 21 ANS, LE CHEF MATTHIEU BONNOURE DEVIENT LE PLUS JEUNE MAÎTRE RESTAURATEUR

Les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs officiels du fait-maison en France. Ils sont aujourd'hui plus de 3 500 Chefs à proposer une cuisine traditionnelle de qualité reconnue par l'État. Tous ont en commun de composer leurs cartes au rythme des saisons, renouvelées de recettes de terroir au grès des produits frais.

Le 20 avril prochain à l'occasion de la remise de son titre, Matthieu BONNOURE Chef depuis 2017 du restaurant L'Insolent à Seyne-Les-Alpes (04) sera le plus jeune Maître Restaurateur. À tout juste 21 ans, son CV a de quoi en impressionner plus d'un ! C'est aux fourneaux de célèbres Palaces Cannois que Matthieu a fait ses armes (Intercontinental Carlton ou encore les restaurants Fouquet's de l'hôtel du Majectic Barrière). À l'été 2017, il décide avec sa mère d'ouvrir le restaurant L'insolent*, niché au cœur de la montagne et dont la réputation est de chambouler savoureusement les codes. Une "Insolence" qu'il explique par son caractère mais surtout dans sa manière de concevoir les plats :

> *Je veux casser les codes des restaurants de montagne et offrir aux clients des produits frais et locaux*

Une volonté de faire travailler les petits producteurs et de pouvoir choisir des produits de qualité pour une carte changée tous les mois. Car s'il est bien un mot que Matthieu bannit de son vocabulaire, c'est "routine" : « *Je n'aime pas m'ennuyer. Pour moi, la cuisine doit nous pousser dans nos retranchements. Dès que je m'ennuie, je change. Je prends plaisir à recommencer chaque mois avec de nouveaux produits et chercher la perle rare qui donnera la sensation à mes clients que c'est un repas unique* ».

Restaurant L'Insolent
Les Auches, 04140 Seyne-les-Alpes

De Gauche à droite : Terrine de fois gras et canette du GAEC de Saint rose, tuile de café torrée et son kumquat confit, la sphère citron de Matthieu et la meringue dorée de Matthieu

Une maturité certaine pour le plus jeune Maître Restaurateur qui rejoint les 20 Chefs titrés des Alpes-de-Haute-Provence et dont le but ultime est d'obtenir l'étoile du fameux Guide Rouge.

Contact

AGENCE BUBBLING BULB
01 71 93 28 07
Alexandra GAILLARD
alexandra@bubblingbulb.com
06 86 78 92 04

RESTAURANT COMPTOIR ATELIER
TERO
EST. 2014

TERO est un concept créé en 2014 en Belgique par des jeunes qui souhaitaient offrir une cuisine savoureuse, naturelle et rythmée par les saisons. Ils ont repensé la traditionnelle assiette en petits plats sains et colorés. Le partage est plus sympathique et cela créé un joyeux désordre.

Après le succès incroyable du premier restaurant, l'équipe a décidé d'en ouvrir un deuxième à Bruxelles. C'est tout naturellement que Tournus a été associé au projet d'équipement de la cuisine.

www.tero-restaurant.com

TOURNUS EQUIPEMENT

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

ARNAUD BLOQUEL sacré Maître Restaurateur de l'année 2018

Chef du restaurant "L'Orchidéa" 12, Lot du Golf à Saint-François en Guadeloupe (97)
3e édition parrainée par le Chef étoilé Christian Têtedoie

© Camille Sayec

De gauche à droite : le vainqueur du Panier Mystère aux côtés de son commis élève au Cordon Bleu et du parrain du concours le Chef étoilé Christian Têtedoie, le Chef Maître Restaurateur Arnaud Bloquel, son commis de l'épreuve Richard Nham et leur plat fait-maison

Lundi 9 avril à l'institut le Cordon Bleu, s'est tenu la finale du "Panier Mystère", le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs. Cette édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE a été remportée par le Chef guadeloupéen Arnaud BLOQUEL sacré Maître Restaurateur de l'année 2018. Étaient également présents sur ce podium William GALLO de Meysse (07) pour la seconde place suivi de près par Florian MERCADIER de Saint-Martin (97), arrivé troisième.

Le concours officiel des ambassadeurs du fait-maison

Organisé par l'équipe de Terres de Chefs* aux côtés des partenaires PassionFroid, TerreAzur et ÉpiSaveurs du groupe Pomona, "Le Panier Mystère" a pour but de promouvoir l'excellence de la gastronomie française.

Les 10 Chefs finalistes étaient (par ordre de sélection): Fabien GARNIER "L'Aiglon" à Pontivy (56), Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE "Le Chalet" à Saint-Mars-la-Jaille (44), Gérald NICOSIA "Restaurant Le Clos" à Chidrac (63), William GALLO "Le Marmitroll" à Meysse (07), Jérôme CAZANAVE "Le Jarrousset" à Virargues (15), Arnaud BLOQUEL "L'Orchidéa" à Saint-François (97), Florian MERCADIER "Anse Marcel Beach" à Saint-Martin (97), Julien DOUPEUX "L'Auberge" à Sainte-Anne-d'Auray (56), Thony BILLON "Verte Vallée" à Munster (68) qui n'a malheureusement pas pu se rendre sur Paris le jour même et Guillaume NIERENBERGER! "Le Clos des Délices" à Ottrott (67).

Ris de veau, Saint Jacques, foie gras et rhum à l'honneur

Les 9 Chefs Maîtres Restaurateurs finalistes se sont défiés sur la réalisation, en 3 heures, d'un plat salé de leur choix en 5 assiettes à partir d'un même "Panier Mystère" imposé, composé d'un Ris de veau d'origine France de PassionFroid (groupe Pomona), Noix de Saint-Jacques d'Isigny de TerreAzur (groupe Pomona), Lard de Colonnata aux 5 épices de PassionFroid (groupe Pomona), Foie gras entier de la Maison Rougié et de Rhum vieux XO HSE. À leur disposition également un marché local de fruits et légumes de saison fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposées par ÉpiSaveurs.

PANIER MYSTÈRE, UNE NOUVELLE SAISON !

Fort de son succès, le concours « Le Panier Mystère » revient pour une quatrième édition !

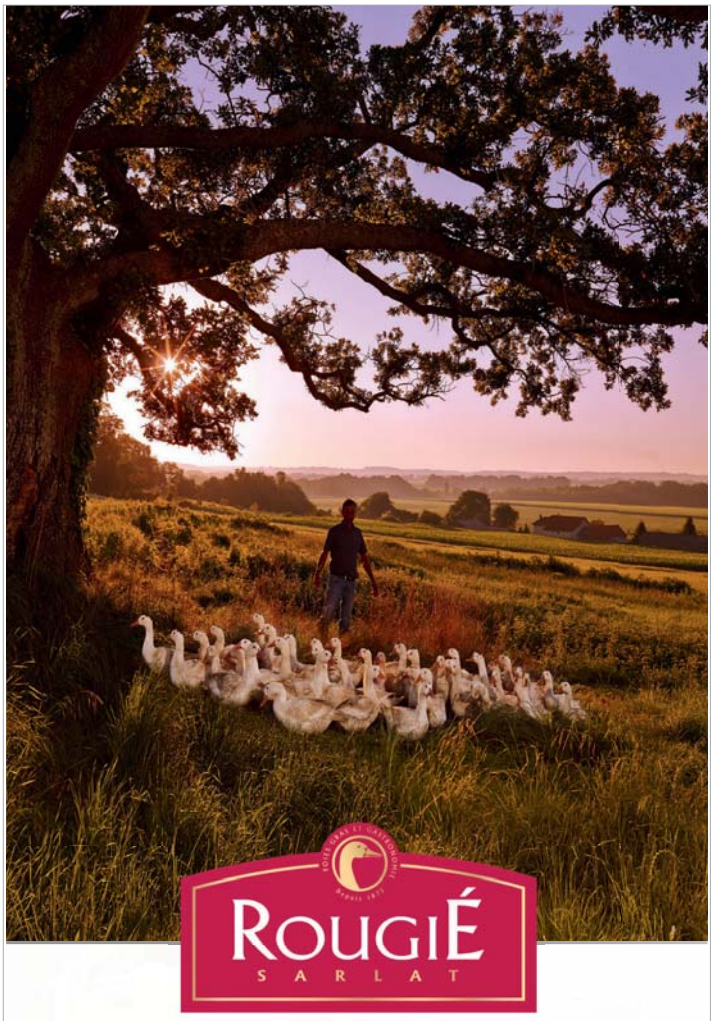
Le coup d'envoi sera donné le 22 octobre 2018 à l'AFPA de Chevigny-St-Sauveur (21), suivront quatre sélections régionales au sein des salons REST'HOTEL et Métiers de bouche :
- 11 février 2019 à Périgueux (24)
- 11 mars 2019 à Tours (37)
- 14 avril 2019 à Dax (40)
- 1er avril 2019 à Reims (51)
- FINALE Nationale fin avril 2019, Le Cordon Bleu Paris (75015)

Inscrivez-vous sans attendre sur le site www.terresdechefs.com pour participer de cette expérience inoubliable de gastronomie et de partage entre Maîtres Restaurateurs.

Plus d'informations

Pour plus d'informations, consultez notre site internet **terresdechefs.com**

Terres de Chefs — Association Française des Maîtres Restaurateurs — PassionFroid groupe pomona — TerreAzur groupe pomona — EpiSaveurs groupe pomona



Un produit *Signature*
Une exclusivité Rougié

pro.rougie.com

Zoom sur…

LES TOQUÉS D'ARDÈCHE

UNE ASSOCIATION

de chefs atypiques et créatifs…
à déguster sans modération !

© Claude Prigent – Éditions Sud-Ouest

© Les Toqués d'Ardèche

L'association Les Toqués d'Ardèche est née en juillet 2013 et regroupe actuellement 11 chefs qui veulent valoriser leur métier à travers la richesse du département où ils vivent et travaillent.

« *Lorsqu'on est cuisinier, cette volonté englobe l'envie de manger mieux, plus sainement, en respectant l'environnement, les richesses naturelles des territoires et terroirs environnants. L'envie, certes ! Mais aussi l'enjeu. L'enjeu économique, culturel et touristique. Alors, pourquoi aller chercher loin les mêmes produits qui sont là, au quotidien ?* »

Forts de ces constats, de leur savoir-faire et fiers de leur département, ces chefs se sont associés pour promouvoir la terre ardéchoise mais aussi, ces hommes qu'on appelle communément producteurs, mais dont le métier est d'être agriculteur, éleveur, arboriculteur, pêcheur, vigneron, etc.

Assurés d'avoir les meilleurs produits, leur envie, leur conviction, conséquences logiques de leur métier, est de montrer, de démontrer qu'il existe une gastronomie ardéchoise ancrée dans son terroir, riche et ancestral.

Ces chefs sont des professionnels de la restauration et au quotidien derrière leurs fourneaux à préparer du fait maison avec des produits frais, privilégiant les circuits courts, donc ardéchois, pour leurs approvisionnements.

Afin de valoriser leurs savoir-faire, leurs recettes, ces producteurs et pour partager cet amour des produits ardéchois, Les Toqués d'Ardèche viennent de faire paraître un recueil de recettes de saison, intitulé "Le printemps en 20 recettes", aux Éditions Sud-Ouest avec la collaboration du photographe Claude Prigent.

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

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.

CITROËN

CITROËN JUMPY

UN BON UTILITAIRE, C'EST COMME UN BON ARTISAN, ÇA DOIT SAVOIR TOUT FAIRE.

Moduwork *
Hauteur : 1,90 m**
3 longueurs : XS, M et XL
Portes latérales coulissantes mains libres*
Citroën Connect Nav*
Tablette tactile 7''*

INSPIRED BY PRO

CITROËN préfère TOTAL * Équipement en option ou non disponible selon les versions. **Hauteur extérieure maximale sur les tailles XS et M.
CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE CITROËN JUMPY : DE 5,1 À 6,0 L/100 KM ET DE 133 À 159 G/KM.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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