LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

#31 - HIVER 2019

ESCAPADE EN PAYS LIGÉRIEN

PROCHAINE ESCAPADE
À LA MONTAGNE...
DANS LES ALPES

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Rencontre

JEAN-PIERRE VIDAL

MAÎTRE RESTAURATEUR
Restaurant Vidal

PHILIPPE SEYTRE
L'Amandine

GILLES ROUX
La Tour

JEAN-LUC DOLLÉANS
Le Barriol

ANTOINE BERGERON
La Source

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

Edito

FRANCIS ATTRAZIC
Président de l'AFMR

© Jean Louis Vandevivière

Chers Maîtres Restaurateurs,

Un grand merci à tous pour votre présence à l'Assemblée Générale de Bordeaux qui grâce à vous a été studieuse mais aussi très conviviale.

Les moments festifs qui sont venus ponctuer notre rendez-vous annuel ont été l'occasion que nous échangions tous, sur les sujets d'avenir.

Mon souhait le plus cher est que vous vous appropriez l'avenir de l'association et au travers de cela, l'image de notre métier et savoir-faire, notamment en créant des animations dans vos régions ou simplement dans votre établissement.

L'aspect clairement positif pour moi c'est l'intérêt de la jeune génération à cette assemblée, un signe sans aucun doute, aidé du nouveau coordinateur national et du nouveau directeur général présentés à cette occasion, du dévelopement futur de notre belle association.

Nous serions également heureux d'avoir vos avis et suggestions sur ce que vous

avez pensé du contenu de cette Ag et des projets d'extensions, modernisations et pérennisation qui vous ont étés présentés.

Une mention particulière, pour l'accueil chaleureux de Mme et M Cathiard propriétaires du Château Smith Haut Lafitte le mardi matin au Chateau, également pour leurs prestations et accueil aux équipes du "Quatrième Mur" de Frédéric Bernous et Philippe Etchebest et de Franck Angelot du Bistrot Rouge.

Je vous donne rendez-vous l'année prochaine à PARIS pour la future AG cru 2019.

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

Édito

La jeune Loire, née aux confins de l'Ardèche et prenant sa source dans les entrailles de la terre près du Mont GERBIER de Jonq. Elle traverse de façon sinueuse les départements de la LOIRE, 42 et de la HAUTE LOIRE 43 au cœur du Massif Central, massif ancien et quatrième plus haut massif Français. Pour ce numéro nous avons décidé de poser nos valises, ou plutôt nos paniers dans ses deux magnifiques départements d'Auvergne-Rhône Alpes. Nous avons eu la chance de rencontrer 5 chefs LIGERIENS et ALLILIGERIENS passionné par leurs produits et leur cuisine.
Les deux premiers sont notre référant, JEAN PIERRE VIDAL et Aurélien son fils qui nous feront découvrir leur cuisine gourmande. Nous irons faire un petit tour à la TOUR chez Gilles ROUX .
Le troisième chef nous transportera sur la place du marché de SAINT JULIEN CHAPTEUIL avec Jean Luc DOLLEANS. Antoine BERGERON nous fera découvrir ses gastéropodes à coquille Baldo. Puis nous finirons notre périple gourmand entre tradition et découverte prés de Saint Etienne avec Phillipe SEYTRE. Nous n'oublierons pas de féliciter dans ce numéro deux chefs talentueux auréolés depuis peu du col bleu, blanc rouge si convoité NICOLAS ROUCHETEAU et FRANCK PUTELAT

FABIEN MOIRIER

Prochaine escapade à la montagne... dans les Alpes

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

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 :
Isabelle Fontaine : Bibliza

Photographe :
- Couverture : Service photographique de la présidence de la République
- Thierry Marsilhac
marsilhacthierry@yahoo.fr

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 PAYS LIGÉRIEN

Edito
Francis Attrazic 3

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
Jean-Pierre et Laurent VIDAL 7
Gilles ROUX 13
Jean-Luc DOLLEANS 19
Antoine BERGERON 25
Philippe et Séverine SEYTRE 31

Rencontre PRODUCTEUR
GAEC Pierregrosse : l'Agneau noir du Velay 11
La Famille PEYRARD : éleveurs de Limousines 17
Valérie et Julien CHEVALIER : Pisciculture du Vourzal 23
Gilles DELEAGE: l'escargot Baldo 29
Les fromages de chèvre d'Aurélie CHARRA 35

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR
Les Frères IBARBOURE 37

Chroniques NUTRITION
Les produits frais 41

Portrait
Laetitia ALLEMAND, la passion du Vin 43

Zoom sur...
Les Maîtres Restaurateurs du Gault&Millau Antilles 47

Actualité
Le poulet de Challans, PassionFroid 39
Les fruits rouges du Velay, TerreAzur 42
KPMG : la rentabilité du restaurant 45
Terroir : la lentille verte du Puy 49
AFMR : l'Assemblée générale 2018 50
Concours : la 1ère étape du Panier Mystère 2019 53
M.O.F. 2018 : des Maîtres Restaurateurs distingués 54
Développement durable : Ethic Ocean 57
SIRHA 2019 : le grand RDV de la planète Food 58

Richard Bagnol (Le Moulin à Huile à Vaisons - 84) avec Alain Warth
« *Je te tiens, tu me tiens...* »

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

HB
H.BLIN
CHAMPAGNE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

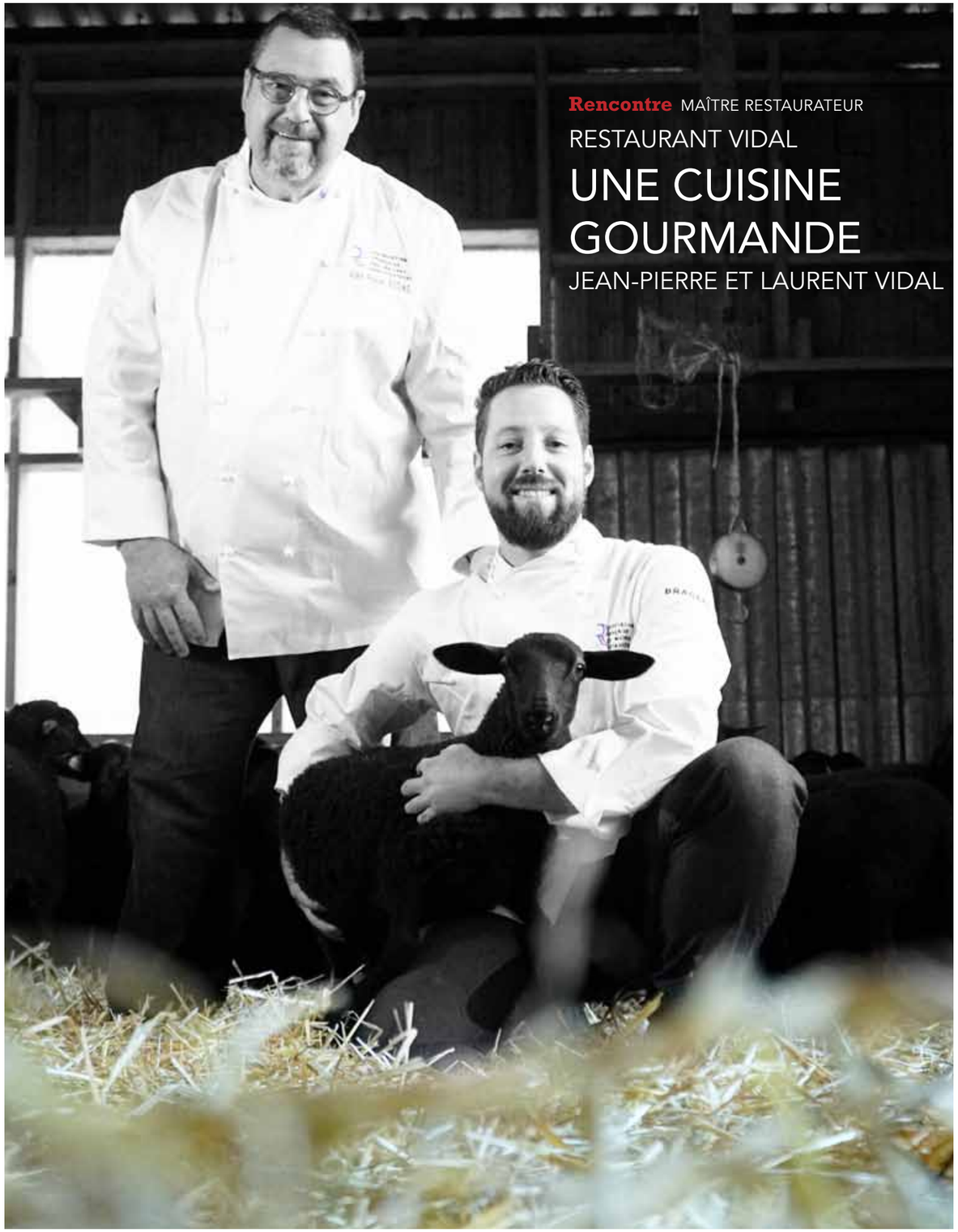
Cuvée Millésimée
Maîtres Restaurateurs

EDITION
LIMITÉE

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

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

Agence-Boomerang.com - photo Hansslegers



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

RESTAURANT VIDAL

UNE CUISINE GOURMANDE

JEAN-PIERRE ET LAURENT VIDAL

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

JEAN-PIERRE ET LAURENT VIDAL RESTAURANT VIDAL

Dans le Massif du Meygal à Saint-Julien-Chapteuil Jean-Pierre Vidal et sa famille réservent un accueil chaleureux dans leur établissement depuis plusieurs générations.

La chaleur auvergnate est débordante. Bras ouverts, Jean-Pierre Vidal nous accueille à l'entrée de son restaurant comme des amis d'enfance. Après des années passées par monts et par vaux dans des grandes Maisons (Pourcel, Troisgros…), le chef revient à ses racines en 1985 avec son bagage culinaire et sa volonté de vivre au pays. « *Ce n'est pas évident de s'installer et réussir à perdurer dans le temps, il faut avoir la niaque pour vivre ici* » sourit-il.

Et la niaque il l'a ! Apprécié pour sa bonne cuisine, sa générosité, son énergie abondante et son humour (les blagues fusent depuis que nous sommes arrivés), c'est dans une ambiance joviale que Jean-Pierre nous fait visiter la maison.

Le restaurant Vidal, un établissement gastronomique qu'il crée en 1985 avec sa femme Chantal. Situé juste à côté du bar de ses parents dont ils reprennent aussi l'activité la même année. En 1991, l'acquisition d'un bâtiment jouxtant le restaurant, permet à l'établissement Vidal de s'agrandir : Le bistrot de Justin avec une capacité de 30 couverts et le restaurant gastronomique de 50 couverts. La combinaison des deux lieux attire deux clientèles, à chacun son menu honorant tous les deux les produits du terroir. « *Quand nous préparons un agneau noir du Velay, nous proposons l'agneau en persillade de croûte dans le restaurant gastronomique confectionné à partir des filets. Les bas morceaux, nous les préparons en blanquette pour le bistrot, il n'y a pas de perte dans cet établissement, même les os sont cuits et utilisés pour les jus* » explique le chef.

> *Une cuisine gourmande et une démarche locavore au pays des sucs*

Bon vivant et généreux, la formule Vidal ne peut que fonctionner, chez Troisgros il a appris la rigueur et l'importance de l'organisation qu'il met en pratique dans son propre établissement. « *Chez les Troisgros, nous servions plus de cent couverts le dimanche, dont 80 % en dégustation, la clé de la réussite est la bonne organisation.* » Une organisation omniprésente chez les Vidal orchestrée par Jean-Pierre en cuisine et Chantal en salle. « *Nous sommes quatre en salle et cinq en cuisine. En 2016, notre fils Aurélien nous a rejoints avec sa compagne Aurélie, chef pâtissière, c'est une affaire familiale* », explique le chef.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pâté en croûte gagnant
d'Aurélien Vidal

Après avoir fait ses armes au Ritz, au Dorchester, le restaurant triplement étoilé d'Alain Ducasse et chez Michel Boulud à New York, Aurélien Vidal revient à ses racines et rejoint le restaurant de ses parents Jean-Pierre et Chantal Vidal à Saint-Julien-Chapteuil en 2016.

Le 4 décembre 2017, le jeune chef âgé de 29 ans décroche la médaille de bronze au championnat mondial du pâté en croûte à Tain l'Hermitage dans la Drôme. Sa recette "Retour de tuaille" à base de boudin blanc et noir, de rillon de porc, d'hydromel du Velay et de lentilles vertes du Puy et de la gelée de cochon infusée au foin a su se faire une belle place sur le podium face aux 10 autres chefs concurrents venus de toute la planète. On retrouve les pâtés en croûte confectionnés par Aurélien à la carte du restaurant. La recette du pâté en croûte reste désormais secrète mais la clé de la réussite Aurélien nous l'explique : « Le pâté en croûte est un mélange de trois corps de métier : pâtisserie, cuisine et charcuterie. Pour réussir son pâté en croûte, il faut trouver la bonne recette de pâte, une bonne farce qui a du goût et un bon jus de viande. Pour trouver la recette gagnante, ma famille en a testé du pâté en croûte ! »

Tout comme son père, après un beau parcours international (Guérard, Roth, Ducasse, Boulud), Aurélien Vidal revient à ses racines et s'associe à son père aux fourneaux familiaux. « *Aurélien apporte de la modernité et de l'innovation, c'est un nouveau regard et c'est rafraîchissant.* » Un regard plus jeune et dynamique qui permet à l'établissement de se démarquer et de se renouveler. « *Par exemple, au bistrot nous proposons des burgers au fin gras de Mézenc, Aurélien a mis en place le burger à emporter, une sorte de drive, c'est innovateur pour notre restaurant et cela apporte un plus pour notre clientèle* ».

Si la carte du restaurant gastronomique affiche les classiques qui ont fait la réputation de la maison comme la célèbre purée aux cèpes on retrouve aussi des plats tel le saumon d'Ecosse fumé, mi-cuit, nuage de lait à l'aneth, quinoa, jus de concombre, céleri et menthe. « *Aujourd'hui, je qualifierais notre cuisine de néo-terroir, nous avons d'excellents produits dans notre région et notre savoir-faire ainsi que notre créativité nous permettent de proposer une expérience culinaire unique.* »

LA RECETTE DE LA CHEF

Purée aux cèpes

Ingrédients
50 g de graisse de canard
100 g de cèpes secs foncés
3 kg de pommes de terre
amandines, 1,5 l d'eau
1,5 l d'eau de trempage des cèpes, filtrée
50 g de gros sel

Finition de la purée pour 1 kg de pulpe
150 g de lait
100 g de crème
150 g de beurre
50 g de poudre de cèpes
50 g d'huile de noisette muscade

Préparation
1. Couper les pommes de terre et les cuire avec tous les ingrédients de la cuisson.
2. Passer, refroidir et réserver au froid. Réduire en poudre les cèpes secs au mixeur.
3. Dans une casserole en cuivre épais, réduire de moitié le mélange beurre, cèpe, lait, poudre de cèpes et un peu de noix de muscade râpée.
4. Émulsionner pour obtenir une purée bien lisse, rectifier l'assaisonnement, ajouter du beurre et du lait puis, juste à la fin, l'huile de noisette.

GAEC DE PIERREGROSSE

AGNEAU NOIR DU VELAY

XXXX

Au cœur du Velay où collines volcaniques rencontrent massifs adoucis, le village de Lantriac est le fief de la famille Boussit depuis plusieurs générations. Cette famille d'éleveurs a créé le GAEC de Pierregrosse et élève vaches montbéliardes et brebis noires du Velay.

C'est de pied ferme que Gilles Boussit nous attend dans la ferme familiale Pierregrosse en Haute-Loire où ses deux frères et sa femme élèvent en agriculture biologique 80 vaches laitières montbéliardes ainsi que 300 brebis noires du Velay contribuant ainsi à la préservation de cette dernière. Nous sommes fin septembre est la température vient de chuter, Gilles s'inquiète pour ses agneaux dont une partie est à l'abri dans la stabu. Cet éleveur de 40 ans surveille son troupeau, il en est fier, et il a raison car la famille Boussit contribue à la préservation de la race ovine La Noire du Velay, une race ancienne et rustique. « *Il y a seulement 35 éleveurs de cette race à ce jour* », explique Gilles. La particularité de la Noire du Velay outre sa robe noire ardoise, sa queue en pointe blanche et l'étoile blanche sur le front, c'est la qualité de sa viande. Une viande particulièrement tendre, subtile et peu grasse. « *Nous élevons les agneaux pendant six mois, une croissance lente afin de maîtriser le gras* », explique Gilles. Élevés avec le lait de la mère, du foin et un peu de céréale, les agneaux pâturent dans les prés verdoyants de l'exploitation, plus de 80 hectares dédiés uniquement à cette race. De cette exploitation émane des produits de qualité vendus directement sur place tous les jours, à partir de 17h30. On retrouve sur les étagères les produits des deux productions agneaux et laitière : l'agneau noir de Velay, confiture de lait, yaourt, beurre, fromage blanc, crème. Une découverte Terres de chefs qui ne laisse pas l'équipe indifférente.

Contact

chasseursdaromes@gmail.com

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
SUIVEZ-NOUS SUR :
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

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

HÔTEL & RESTAURANT LA TOUR

UN PETIT TOUR À LA TOUR !

GILLES ROUX

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

GILLES ROUX HÔTEL & RESTAURANT LA TOUR

Entrée : Les escargots d'Yssi, petits légumes farcis aux escargots, écume de persil plat

A Dunières dans la Haute-Loire, Gilles et Laurence Roux tiennent l'hôtel-restaurant La Tour. Installé depuis plus de vingt ans, ce couple vous accueille dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

C'est une histoire de famille. Le coup de foudre se passe à Saint-Bonnet-le-Froid à l'Auberge des Cimes lorsque Gilles Roux rejoint l'équipe du chef triplement étoilé Régis Marcon. Laurence, nièce de Régis Marcon, fera découvrir à Gilles sa région et ses produits du terroir et, le tour est joué, ils tombent amoureux. Après trois ans au sein de l'établissement, une opportunité pour reprendre une affaire à Dunières se présente au jeune couple. « *Régis est quelqu'un de très humain. Son parcours est une véritable inspiration pour tout chef, car il est parti de quasiment rien et il a su faire évoluer son établissement pour décrocher les trois étoiles, c'est vraiment un très beau parcours* », explique Gilles. Avec le chef Marcon qui encourage les deux tourtereaux à prendre leur envol, Laurence et Gilles franchissent le cap. « *Jeunes mariés, à vingt-quatre ans et avec un bébé de trois mois, je pense que nous étions inconscients et insouciants de ce qui nous attendait !* » se souvient Laurence.

En 1995, les Roux quittent Saint-Bonnet-le-Froid et s'installent à Dunières au restaurant La Tour. Perché sur les hauteurs de la ville, l'établissement est doté de onze chambres et d'un restaurant avec une capacité de soixante couverts, un beau défi à relever.

Gilles en cuisine et Laurence en salle, le couple retrousse ses manches, reprend l'affaire, et redore le blason de l'établissement. Au fil du temps, le lieu gagne en notoriété accueillant aujourd'hui des clients divers et variés. « *Il y a beaucoup d'entreprises dans cette région. En semaine, nous accueillons une clientèle d'affaires, et puis une clientèle plutôt familiale le week-end* » explique Laurence. Pour répondre à cette clientèle d'affaires, l'établissement propose une formule du marché à 18 euros. Le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts, un menu qui change du mardi au vendredi et dont le chef s'engage à le servir en 45 minutes montre en main.

Aux beaux jours, il est possible de profiter de la belle terrasse ornée de plantes aromatiques. Bourrache, verveine, capucine, persil, issus du potager de Gilles, viennent colorer ses assiettes. Fils d'agriculteur, le chef a la culture dans la peau. « *Quand j'ai cinq minutes, j'aime aller gratter la terre, planter des légumes et cueillir les aromates pour le restaurant* ». Son côté terrien on le retrouve dans ses plats, le chef compose une carte délicate, avec un juste équilibre entre le goût fin et l'harmonie des couleurs. Le produit dans toute sa simplicité. « *Je travaille différentes cuissons comme la basse température. J'évite trop de saveurs dans l'assiette, on doit pouvoir retrouver le goût du produit.* »

Plat : Le Veau des Monts du Velay, fricassée de délicatesse bio, jus au serpolet
Dessert : Finger framboise, ganache chocolat blanc aneo et sorbet à découvrir

Et les produits goûteux ne manquent pas dans la Haute-Loire. Installés depuis plus de vingt ans, les Roux ont la chance que les producteurs se déplacent souvent pour leur proposer des produits ou des nouveautés. La famille Peyrard, installée à une quinzaine de minutes du restaurant, fait partie des producteurs de prédilection de Gilles Roux. « *La famille Peyrard propose à la fois du veau sous la mère et aussi des fruits rouges, nous travaillons avec eux car ils ont la passion et respectent leurs animaux et produits. Le résultat ? Des produits goûteux* », explique le chef. « Quand j'élabore les menus, nous testons et nous goûtons en équipe », sourit Gilles. Dernière nouveauté en date, un sorbet. « *C'est un sorbet un peu atypique à base de framboises et de poivrons rouges. Nous avons réussi à concilier pas mal de gens avec les poivrons rouges* », se réjouit Laurence.

Et cette découverte des goûts et des couleurs, Gilles en propose l'apprentissage lors des ateliers cuisine. Des gestes de bases à des techniques plus compliquées, le chef accompagne les clients en cuisine pour transmettre son savoir-faire. « *C'est un moment de partage et d'échange que j'apprécie particulièrement* ».

Contact
www.lemesturet.com

Virtuoses

UN PIANO À LA MESURE DE VOTRE TALENT !

En 2019, libérez votre créativité de Chef !

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

www.charvet.fr

EPV

MADE IN FRANCE

LA FAMILLE PEYRARD
GAEC MINIVAL
SAINT-ROMAIN-LACHALM EN HAUTE-LOIRE

Les veaux sont nourris par des vaches laitières.

Au nord-est de la Haute-Loire à Saint-Romain-Lachalm, aux frontières du parc du Pilat et à une vingtaine de minutes de Saint-Étienne, la famille Peyrard élève des vaches limousines et cultivent des fruits rouges en agriculture raisonnée.

Les Peyrard ont l'élevage dans les gênes. Transmis de leur père, Nicolas, Dominique et Cécile sont la troisième génération à exploiter la ferme de famille de 137 ha. En GAEC et divisée en deux productions majeures : les fruits rouges et l'élevage de viande bovine, le trio a chacun sa spécialité. Sur un terrain de 4,2 hectares, Cécile s'occupe de la production de fruits rouges en pleine terre, une large de gamme de fruits sont cultivés sous abri froid les protégeant des intempéries de la montagne notamment du gel et de la grêle. Fraises, framboises, myrtilles, murs, groseilles et cassis poussent à 900 mètres d'altitude sur des terres granitiques. Le résultat, des fruits à maturité en pleine période estivale. « *Nos récoltes sont plus tardives que certaines à une altitude moins élevée, de ce fait nous pouvons proposer des fraises après que d'autres producteurs ont terminé leur première récolte* », explique cette jeune productrice. Depuis le champ de fraises de Cécile on distingue le bâtiment qui abrite les veaux de ses frères Dominique et Nicolas. L'allaitement est en cours, 40 veaux sont élevés chaque année sur l'exploitation. « Nous avons des Limousines et puis quelques Vosgiennes et Montbéliardes », explique Nicolas. Pendant cinq mois, le veau fermier est élevé uniquement avec le lait de leur mère et elles-mêmes sont uniquement nourries avec l'herbe et le foin de l'exploitation. « *Nous sommes totalement autonomes pour l'alimentation des vaches, nous produisons tout nous-même* » précise Nicolas. Les veaux sont directement vendus aux consommateurs en circuit court sous le label VEDELOU « *une viande tendre qui fond en bouche* » se réjouit Nicolas. L'importance pour le trio de travailler en circuit court est d'avoir le retour du client. « *Il y a un véritable échange qui s'installe avec nos clients. Nous sommes à leur écoute, ce qui nous permet de coller aux envies et aux besoins du marché.* »

Contact
www.elevagepeyrard.com

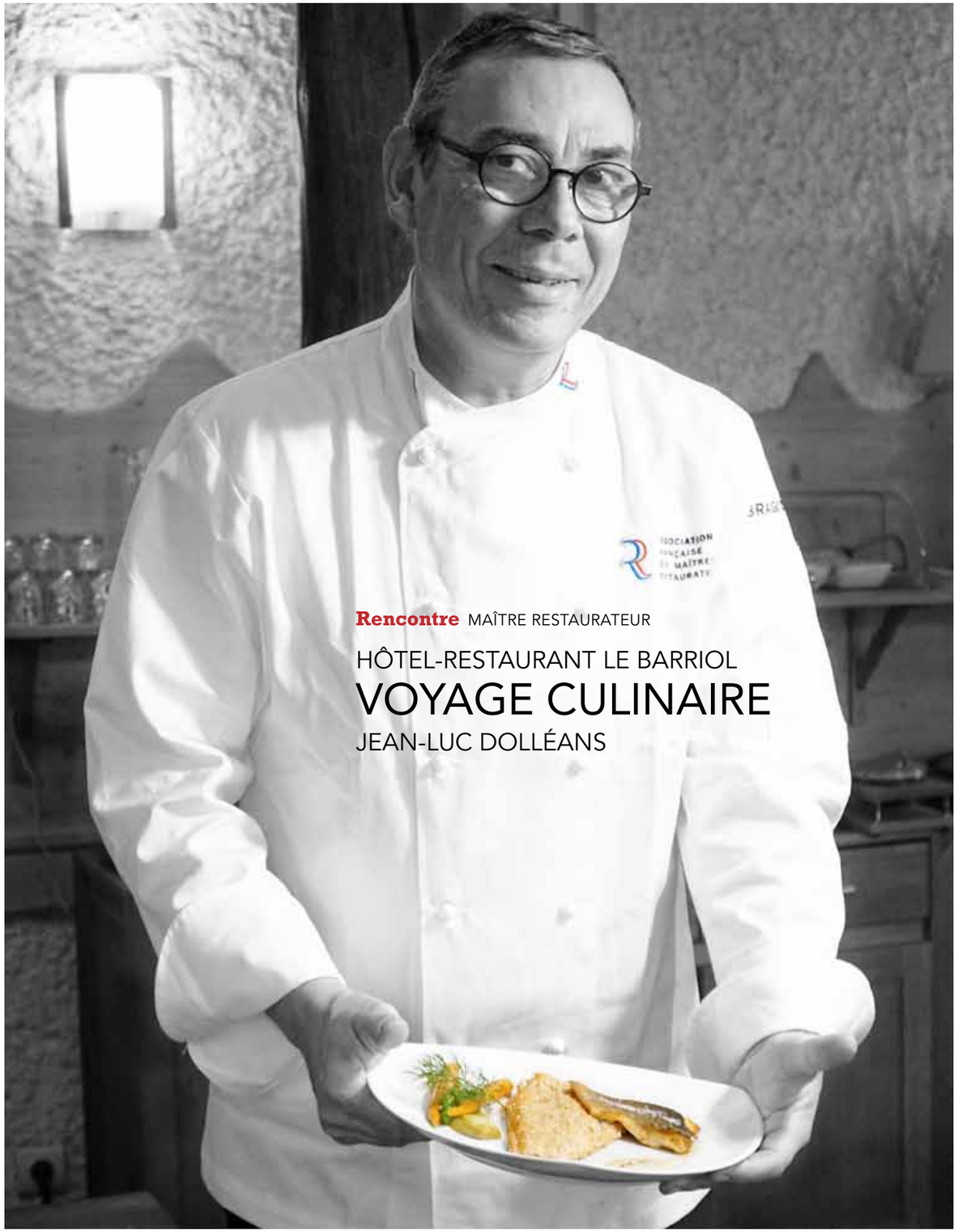
mudetaf

assureur partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Vous êtes restaurateur ou hôtelier et cherchez un assureur qui partage vos valeurs, vous attendez de lui un vrai contact humain ?

RENCONTREZ VOTRE DÉLÉGUÉ MUDETAF
rendez-vous sur mudetaf.com ou scannez le code !

L'ASSUREUR MUTUALISTE SPÉCIALISTE DU COMMERCE DE PROXIMITÉ DEPUIS 1985
mudetaf.com - 01 53 21 10 20



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

HÔTEL-RESTAURANT LE BARRIOL

VOYAGE CULINAIRE

JEAN-LUC DOLLÉANS

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

JEAN-LUC DOLLÉANS HÔTEL-RESTAURANT LE BARRIOL

La truite, un produit du terroir que Le couple Dolléans affiche à la carte.

Entrée : Terrine de Queue de Bœuf au Foie Gras, ravigote de Lentilles vertes du Puy

Sur la place du marché à Saint-Julien- Chapteuil en Haute-Loire se dresse l'hôtel-restaurant Le Barriol. L'établissement propose une cuisine du terroir savoureuse et gourmande orchestrée par le chef Jean-Luc Dolléans. Situé sur un des itinéraires du Saint-Jacques-de-Compostelle, ce chef originaire de Senonches dans le Centre-Val de Loire a fait du chemin pour en arriver là.

Fraîchement sorti de l'école Ferrandi en 1977, Jean-Luc Dolléans rejoint l'équipe de Joël Robuchon à l'hôtel Concorde Lafayette. Aux côtés de ce grand maître, la valeur des produits prend tout son sens « avec Joël Robuchon, j'ai appris que la carotte dans la terrine de Saint-Jacques avait autant de valeur que la Saint-Jacques même. Le chef Robuchon était un orfèvre dans son domaine », se souvient-il. Sorti des fourneaux du Concorde Lafayette, Jean-Luc vise d'autres horizons et après quelques saisons à l'étranger, il pose sa toque et devient assistant du directeur d'une chaîne hôtelière en région parisienne montant les grades jusqu'en 1996 où il devient directeur général du célèbre cabaret parisien le Lido.

A la tête de cet établissement mythique, il côtoie l'emblématique Paul Bocuse, une époque qui a marqué son l'esprit « *Paul Bocuse signait les cartes du restaurant. Une fois par an, «Monsieur Paul* » m'amenait faire le tour de ses brasseries, de l'abbaye de Collonges, de son restaurant gastronomique, c'était un pèlerinage extraordinaire », sourit Jean- Luc. Lorsque je lui demande ce qu'il a retenu de son temps passé avec Paul Bocuse sa réponse est sans hésitation : « *Sa simplicité. Paul me disait, tu fais une bonne mousse au chocolat, une bonne tarte à la pomme, les gens vont l'aimer. Ne fais pas de cinéma pour faire du cinéma* ». Un conseil, qu'il a gardé précieusement en tête puisqu'en 2003, Jean-Luc et sa famille partent de la belle capitale pour une nouvelle aventure, direction la Haute-Loire à Saint-Julien- Chapteuil à l'hôtel-restaurant Le Barriol.

Plat : Filet de Truite de Vourzac en croute de sésame, crémeux de lentilles vertes du Puy au lard et gingembre

Dessert : Parfait glacé à la Verveine du Velay

Entouré de sucs et volcans, le village de Saint-Julien-Chapteuil, pittoresque est niché au cœur de la Haute-Loire. Sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, L'établissement Le Barriol avec ses 11 chambres et une capacité de 80 couverts, offre une halte savoureuse et gourmande aux voyageurs. Isabelle en salle et Jean-Luc aux fourneaux, le couple accueille, met à l'aise et chouchoute sa clientèle. Deux salles sont à disposition, la salle du restaurant, plus grande qui sert surtout l'été, et puis la salle du bar, avec son ambiance plus intimiste et sa cheminée crépitante.

En cuisine, le chef met l'accent sur le produit, comme tout maître-restaurateur. Avec un tel terroir en terrain de jeu, la liste des produits à proximité est riche. Aujourd'hui, le chef nous promène sur ce terroir. Pressé de bœuf, truite panée au sésame, sorbet crème brûlée.

« *J'aime travailler les produits locaux, je n'ai pas une prétention gastronomique. Ma cuisine est une cuisine traditionnelle bourgeoise où j'essaie de mettre en valeur le produit* », explique-t-il. La carte est changée quatre fois par an, puis des suggestions se greffent au menu en fonction de certains produits. « *Nous travaillons le bœuf, le Fin gras du Mézenc qui est disponible de février à juin. Ou encore les myrtilles sauvages dont la période est relativement courte* », précise le chef.

Le restaurant Le Barriol, une belle adresse à découvrir lors des balades gourmandes en Haute-Loire !

Contact

www.lebarriol.com

WWW.CRISTEL.COM

VALÉRIE ET JULIEN CHEVALIER

LA PISCICULTURE DES EAUX DU VOURZAC

JULIEN CHEVALIER ANCIEN RESTAURATEUR DEVENU PISCICULTEUR

A Sanssac-l'Église dans la Haute-Loire, à deux kilomètres de là où le ruisseau de Vourzac prend sa source se trouve la pisciculture des Eaux du Vourzac. Depuis plus de quinze ans, Valérie et Julien Chevalier ont repris la pisciculture, élevant truites fario et arc-en-ciel dans le plus grand respect de la nature.

Les truites patientent dans des bassins alimentés en eau fraîche de la pisciculture des Eaux du Vourzac. Les eaux vives et claires de la source de Vourzac sont propices pour les 150 000 truites sur site, les plus jeunes sont placées dans les bassins au plus proche de la source pour bénéficier d'une eau pure et oxygénée. Au fil du temps et suivant leur taille et leur poids, elles sont orientées vers les bassins en aval pour enfin terminer leur chemin dans le laboratoire de transformation. *« Nous achetons des alevins qui font 20 g, il faut ensuite attendre trois ans avant que la truite soit prête à être transformées »*, explique Valérie. Il n y a pas de différence de temps d'élevage que ce soit la fario ou l'arc-en-ciel cependant ce qui diffère c'est le poids. *« Une fario ne grossira pas comme l'arc-en-ciel, nous faisons des filets uniquement avec la truite arc-en-ciel »*, explique Valérie.
Le temps est donc essentiel pour le bon développement des deux espèces, impossible d'accélérer la croissance, car pour faire une bonne truite il faut de la patience ! Dans la salle de transformation, Julien découpe, lève les filets et transforme les salmonidés. Cet ancien restaurateur propose une gamme autour de la truite car de son labo sort 40 tonnes de poisson par an. Rillettes, tarama, truites fumées, filets, portions tout est là pour le plaisir des papilles des particuliers et aussi pour le plaisir des restaurateurs qui prennent plaisir à travailler ce produit.

> *« Il faut trois ans pour élever une truite*

ASTUCE DE VALERIE

Comment reconnaître la fraîcheur d'une truite ?

Pour savoir si une truite vient d'être pêchée, il faut regarder si les ouïes sont bien rouges. Si elles le sont c'est bon votre truite est fraîche !

Contact
chasseursdaromes@gmail.com

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 !

« Je fais une cuisine de cœur

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LA CHARPINIÈRE

LE RESTAURANT LA SOURCE À SAINT-GALMIER

ANTOINE BERGERON

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

ANTOINE BERGERON LA CHARPINIÈRE

De majestueux platanes arborent le parc de cinq hectares du complexe d'hôtellerie-restauration La Charpinière à Saint- Galmier. Outre trois restaurants et un hôtel, l'établissement comprend aussi une balnéothérapie, des soins esthétiques, deux coachs sportifs et des kinésithérapeutes.

C'est en quelque sorte le QG de l'A.S.S.E ce qui explique pourquoi les stars du foot défilent dans ce complexe tout au long de l'année : David Beckham, Zinedine Zidane, Didier Deschamps... Aujourd'hui nous avons rendez-vous avec une étoile montante : le chef Antoine Bergeron.

A trente ans, Antoine Bergeron est déjà passé par des grands établissements. Ce jeune chef ligerien a fait ses gammes aux côtés d'Anne-Sophie Pic à Valence et Christophe Roure, chef doublement étoilé au restaurant Le Neuvième art à Saint- Juste Rambert. C'est à La Charpinière qu'Antoine choisit de poser ses bagages en 2013.

Depuis son acquisition en 2012 par la famille Despinasse, La Charpinière a élargi son offre. Le complexe compte aujourd'hui trois restaurants, chacun ayant sa cuisine bien distincte : "La brasserie 1933", "Le Pavillon" spécialisé dans l'événementiel et puis "La Source", restaurant gastronomique dont Antoine prend la tête en mai dernier.

Un défi de taille qu'il relève avec brio, grâce à sa solide expérience mais aussi à la place qu'il consacre au produit. « *Je sublime le produit dans l'assiette, le produit doit être au centre de l'assiette sans artifice, ma cuisine est une cuisine de cœur* », explique-t-il.

Avec une capacité de trente-cinq couverts, la salle, intimiste, est entièrement tournée vers les baies vitrées avec vue sur le parc. Un moment relaxant à l'ambiance feutrée et élégante est au rendez-vous à La Source.

Côté cuisine, Antoine nous présente l'entrée, une tartelette escargot Baldo, noix de Grenoble et cressonnette accompagnée de son cromesquis. Les cromesquis, présentés dans le bocal du producteur Baldo, une touche originale témoignant de l'engagement du chef vis à vis des produits du terroir.

Comme tout maître restaurateur, sa carte s'appuie sur les produits de la région et évolue au gré des saisons. « *Je ne change pas la carte entièrement, J'ai tendance à changer un plat ponctuellement, parfois il y a des plats qui resteront seulement dix jours à la carte car le produit phare est éphémère, tandis que d'autres plats resteront trois ou quatre mois grâce à la saisonnalité plus allongée du produit* », explique le chef. Nous continuons notre virée tellurique avec une cannelloni escargot Baldo, aneth, et cèpes de l'ami Jean-Marc, une assiette tout en finesse et délicatesse. « Jean-Marc est mon meilleur ami, il ramasse et livre les cèpes le vendredi soir, vingt minutes après ils sont dans les assiettes, côté fraîcheur on ne peut pas faire mieux ! » se réjouit Antoine. Notre balade se termine par une création du chef pâtissier Bruno Touzac une combinaison autour de l'ananas Victoria et la fève de Tonka, un dessert haut en couleur (et en volume) aux saveurs subtiles et textures complexes. A La Source, l'inspiration des plats se travaille en équipe. « *Je m'occupe essentiellement de la recherche de nouvelles idées cependant je laisse aussi libre cours à l'imagination de mon équipe, ils connaissent bien mon identité culinaire. Souvent ils proposent quelque chose puis je peaufine avec eux, c'est important d'impliquer tout le monde afin de fédérer l'équipe* », sourit Antoine.

Quant à l'avenir, le chef a des étoiles plein les yeux. L'établissement La Charpinière a été dernièrement récompensé par les Trophées de la Gastronomie en tant que meilleur restaurateur de l'année pour la Loire et la Haute-Loire. « *Cette distinction permettra de développer la clientèle lyonnaise et stéphanoise. Laurent et David Despinasse, propriétaires des lieux, et moi-même, nous sommes en parfait accord, notre objectif est de décrocher une première étoile au guide Michelin.* » Un bel avenir pour cette équipe à l'horizon de 2019...

Entrée : Tartelette escargot Baldo, noix de Grenoble et cressonnette. Cromesquis escargot Baldo et noix de Grenoble. Plat : Cannelloni escargot Baldo, aneth et cèpes de l'ami Jean-Marc.
Dessert : Combinaison autour de l'ananas Victoria et de la fève de Tonka.

Contact
www.lacharpiniere.com

Elle & Vire PROFESSIONNEL

LA QUALITÉ A DE LA VALEUR CELLE DE L'EXCELLENCE

Nous nous engageons pour l'Excellence

- Nous collectons notre lait à moins de 100 km de notre laiterie en Normandie
- Notre savoir-faire unique préserve le caractère de la crème crue
- Notre rendement en crème foisonnée est supérieur au marché*, couplé à un excellent taux de réduction en cuisson
- Notre Maison de la Crème® forme plus de 10 000 chefs/an

https://www.elle-et-vire.com/pro/fr/

* Tests réalisés au KitchenAid® sous contrôle d'huissier

GILLES DELEAGE

L'ESCARGOT BALDO SAINT-GALMIER

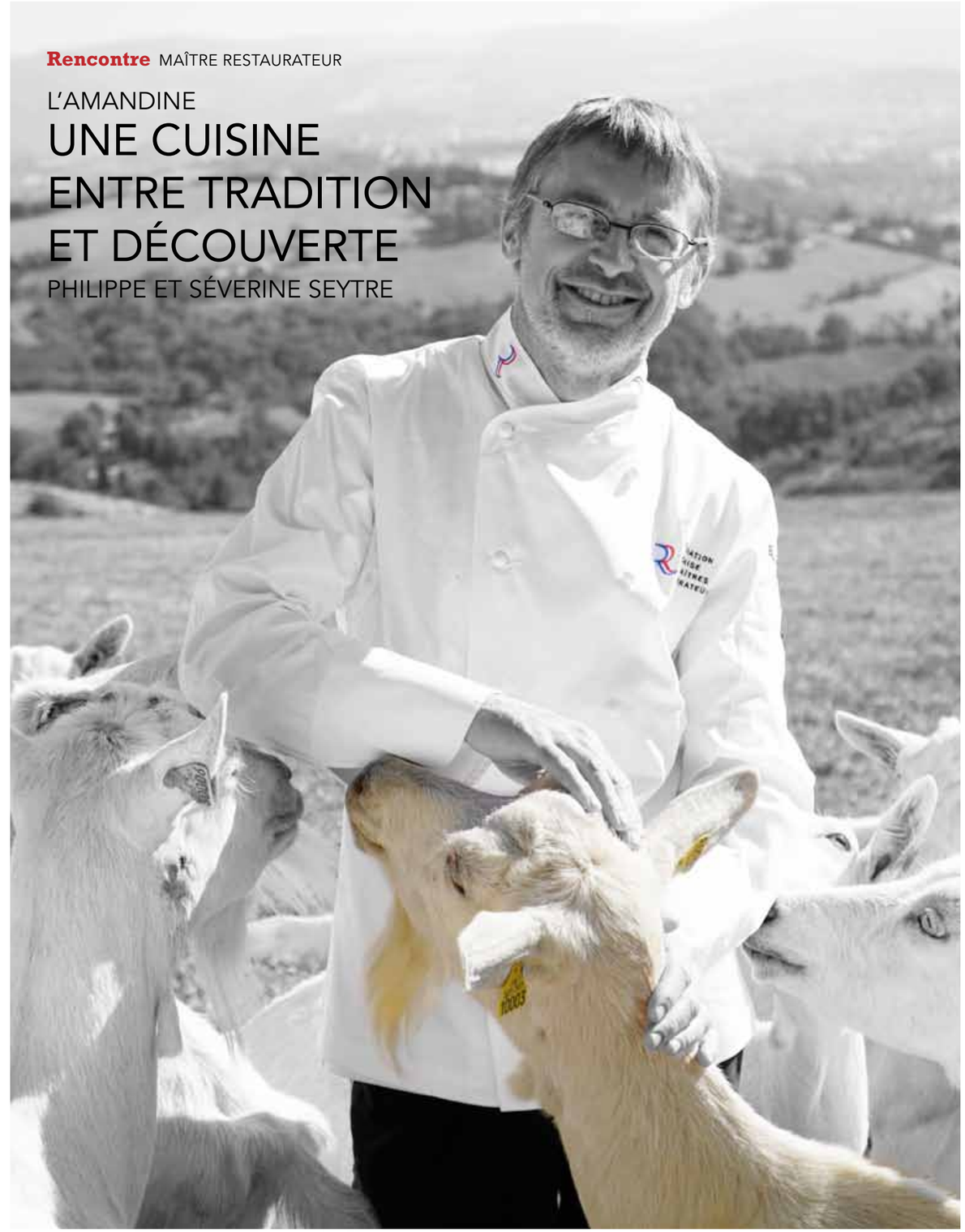
Antoine Bergeron rend visite à Gilles Deleage sur son son site de production.

Les bêtes à cornes ont envie de s'échapper de leurs parcs en cette belle journée d'automne. Malgré les enclos, certains tentent leur chance pour franchir la barrière et passer inaperçus. Heureusement que Gilles Deleage surveille son troupeau. D'un geste franc et précis, il ramasse les gastéropodes les remettant sur les palettes et bâches qui leur servent d'abri. Cette année, 240 000 gros gris ont été élevés sur les six parcs de l'élevage Baldo. Un élevage qui se déroule entre les deux gelés : de mi-mai à fin septembre. « *Il faut en moyenne cinq mois pour élever un gros gris, le ramassage débute mi-août* », explique Gilles. Dans l'assiette cette croissance courte donne naissance à une chair tendre et fondante répondant aux exigences du chef Antoine Bergeron du restaurant La Source à La Charpinière. Justement, si Antoine a choisi de travailler avec Gilles, c'est parce que la qualité de son produit est constante et il se trouve à deux pas de l'établissement La Charpinière, voilà un circuit court !

Avec une formation d'automatisme et informatique industrielle, Gilles Deleage n'était pas prédestiné à devenir héliciculteur cependant sa volonté de se mettre à son compte et son amour pour les bons produits a fait qu'en 2009 il entame sa reconversion.
En 2013, il s'installe sur le site de Saint-Galmier et fait construire un laboratoire de transformation et une boutique de vente directe. Pour étoffer son offre il propose lors des «*week-ends de ferme en ferme*» la visite des lieux afin de faire connaître ces bivalves. Passionné de cuisine, cet héliciculteur propose une gamme de produits en bocaux et surgelés en innovant sans cesse sa ligne. Du kit quiche au "croquille" (coquille en pâte qui se mange) en passant par le bocal classique d'escargots, Gilles n'a pas peur de proposer de nouvelles choses pour répondre à la demande de sa clientèle.

Contact

37 bis route de Cuzieu
42330 Saint-Galmier



Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

L'AMANDINE

UNE CUISINE ENTRE TRADITION ET DÉCOUVERTE

PHILIPPE ET SÉVERINE SEYTRE

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

PHILIPPE ET SÉVERINE SEYTRE L'AMANDINE

L'odeur de la cheminée, la pierre apparente, dès que nous passons la porte du restaurant L'Amandine on se sent comme à la maison. C'est ainsi que Philippe et Séverine Seytre ont imaginé les lieux lorsqu'ils se sont installés en 2007 dans ce restaurant à proximité de Saint- Étienne.

Ce couple, issus tous les deux du lycée hôtelier Le Renouveau à Saint Genest Lerpt, s'est rencontré lorsqu'ils travaillaient ensemble dans le restaurant "Le Buffet de la gare" à Saint- Étienne Châteaucreux. Après des expériences diverses et variées, notamment chez Pierre Gagnaire et Stéphane Laurier, ils décident de reprendre une affaire sur Grenoble. Puis en 2007, le terroir les rappelle et les Seytre reviennent "au pays" sur la commune de L'Étrat, L'Amandine est née et le reste c'est de l'histoire ancienne.

« *Le nom "L'Amandine" est un hommage à mon grand-père, liquoriste à Firminy, qui a créé la liqueur "l'Amandine de Prieuré" après la Seconde Guerre Mondiale, c'était une liqueur à base de noyaux de prunes* », explique Philippe. Un hommage qui se répand jusque dans la déco des lieux, mignonettes et publicité d'antan de cette fameuse liqueur sont affichées dans la salle du restaurant. Et pour que la boucle soit bouclée, le chef propose même un cocktail maison autour des saveurs de l'Amandine de Prieuré, un joli clin d'œil à son grand-père.

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 couverts : une grande salle avec cheminée où trônent des fauteuils style renaissance puis un salon privé souvent utilisé pour les réunions professionnelles et familiales et pour terminer une terrasse "sur la nature", qui donne sur une forêt de chênes et de peupliers. En contrebas, le clapotis de la rivière de La Réteux berce les clients. « *Nous accueillons plutôt une clientèle d'affaires en semaine, et puis cela bascule le week-end où nous avons plutôt des familles qui viennent. Le salon privé est un atout surtout pour les familles, cela facilite la vie des parents !* » explique Philippe.

Entrée : Le chèvre en trois façons... Rigotte de la Ferme Charra en crème brûlée et glace sur magret fumé.
Plat : Dos de cabillaud saisi sur paillasson de macaronis longs de la Maison Cornand, crème de spéculoos.
Dessert : Bûchette de nougat glacé, coulis d'ananas au gingembre.

En cuisine, le chef trouve un équilibre entre l'ancien et le nouveau. « *Ma cuisine est entre tradition et découverte. Par exemple, à la carte, je propose en entrée le chèvre de trois façons... rigotte, crème brulée et glace sur magret fumé et, en plat, un dos de cabillaud saisi sur paillasson de macaroni long avec une crème spéculoos* », précise Philippe. Une cuisine traditionnelle revisitée avec des produits locavores. « *Nous avons voulu devenir maître restaurateurs car nous travaillons les produits locaux, régionaux et artisanaux. Notre carte change tous les deux mois pour suivre les saisons et notre terroir est tellement riche, nous sommes gâtés par le choix des produits* », sourit le chef. Si la carte des mets est truffée de produits régionaux il en va de même pour la carte des vins. Le chef nous amène dans les entrailles du restaurant pour nous dévoiler sa belle cave en pierre de schiste. Avec plus de 100 références, impossible de ne pas trouver son bonheur. Côté terroir nous retrouvons le Domaine de Stéphanie Guillot, un Côtes du Forez. « *La carte des vins est aussi importante que la carte des mets, ainsi nous recherchons les producteurs, nous travaillons souvent avec les propriétaires-récoltants comme par exemple le Domaine du Chêne, un joli Côtes du Rhône* », précise Philippe.

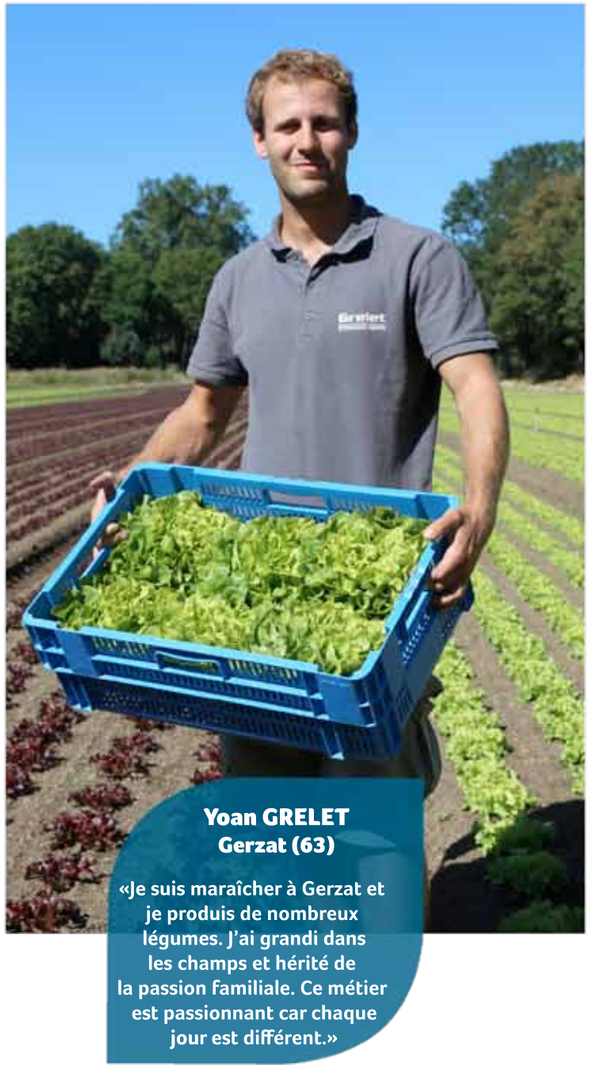
A dix minutes du centre-ville de Saint-Étienne, le restaurant L'Amandine est l'escapade idéale pour découvrir les beaux paysages de la Haute-Loire, une pause gourmande, savoureuse et chaleureuse.

Contact

www.restaurant-lamandine.com

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur vous présente ses producteurs auvergnats.



Yoan GRELET
Gerzat (63)

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

Jacques JOUVE
Yssingeaux (43)

«Je suis producteur de fruits rouges en Haute-Loire depuis plus de 13 ans. Ce qui me plait le plus dans mon métier, c'est de travailler en plein air et en équipe.»

Toutes nos coordonnées sur : www.terreazur.fr

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

facebook.com/TerreAzur

Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

LES FROMAGES DE CHÈVRE
D'AURÉLIE CHARRA

A 34 ans, Aurélie Charra est la représente parfaite du circuit court. Installée en agriculture biologique, elle élève ses chèvres, transforme le lait et vend les produits sur la commune de L'Étrat.

> *Mon objectif premier est le bien-être de mes animaux*

« *Ma préférée c'est Candy* » se réjouit Aurélie Charra. Nous sommes sur les hauteurs de L'Étrat en cette belle journée ensoleillée de septembre. Le troupeau de cinquante-deux chèvres est rassemblé autour de son chef et éleveuse, Aurélie Charra. Sous un arbre, à l'ombre, son père observe la scène avec fierté : « *Ma fille Aurélie est la troisième génération sur la ferme. J'ai repris l'exploitation de son grand-père, mon père, et j'ai commencé à élever des chèvres en 1987 puis Aurélie a pris le relais en 2012* ».

Curieuses, les chèvres d'une blancheur éclatante, viennent nous voir. « *Ce sont des Saanen, j'ai choisi cette race car elles sont dociles et leur production de lait est constante* », explique cette jeune éleveuse. Gourmandes, elles essaient de goûter à tout. Particulièrement intriguées par les boutons du chef Philippe Seytre, qui ne leur laisse pas le plaisir de déguster sa veste. Habituée à leur caractère sociable, Aurélie reste imperturbable. « *Elles sont nourries à l'herbe, au foin et aux céréales provenant directement de l'exploitation. Nous sommes un élevage parfaitement autonome* ». Et comme tout produit, il y a une saisonnalité de mars à novembre, durant la haute saison la traite peut atteindre deux fois par jour. « Mon objectif premier est le bien-être de mes animaux, je ne les pousse pas à produire de grandes quantités de lait, je les respecte » affirme Aurélie. La vue de la ville de Saint-Étienne est imprenable des hauteurs de L'Étrat. Philippe, chef du restaurant L'Amandine scrute le paysage, à quelques mètres à vol d'oiseau, on distingue son établissement. « *Ça c'est du circuit court ! Les chèvres voient mon restaurant* » sourit-il. Le chef travaille souvent avec l'élevage Charra, ils sont devenus amis. « *Aurélie innove avec des nouveaux produits, je lui donne mon retour et ressenti sur les produits, c'est un échange* ». A ce jour, Aurélie Charra propose une large gamme de produits, du fromage frais en passant par le crémeux, aux bouchons apéritif qu'elle vend sur le marché de l'Étrat. Quant à L'Amandine, c'est l'unique restaurant où vous pouvez trouver ses produits.

Contact
Élevage Charra
Montirte, 42580 L'Étrat
Tél. 04.77.79.68.96

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

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR

LES FRÈRES IBARBOURE

LA TABLE DES FRÈRES IBARBOURE

Deux générations de cuisiniers précèdent celle des frères Xabi et Patrice Ibarboure, qui perpétuent au pays basque la tradition du restaurant familial, étoilé depuis plus de 20 ans !

© Olivier Marie

Xabi en cuisine, Patrice en pâtisserie, ce sont 2 parcours, 2 personnalités, 2 caractères, 2 passions puissamment complémentaires qui donnent à leur table le supplément d'âme incontestable que viennent chercher tous ceux qui s'attablent chez eux.
Les senteurs, les goûts, les recettes et les produits de leur région sont ancrés en eux depuis cette enfance passée à fureter dans les cuisines du restaurant de leurs parents et grands parents. Un héritage familial fort, qui impulse aux 2 frères l'enthousiasme sain d'une vocation culinaire.
Même si chacun forge sa personnalité au travers de 2 parcours différents, les frères Ibarboure ont en commun une éducation, une implication et une honnêteté gastronomique sans faille.
Xabi s'exile d'abord volontairement loin du cocon familial avant de revenir auprès des siens et d'intégrer l'Ecole hôtelière de Biarritz. Stage chez Maurice Isabal, BTS en formation intensive chez les frères Pourcel, il passe ensuite 3 ans au Meurice auprès de Yannick Alleno. Riche de toutes ces expériences, Xabi rejoint finalement son père en 2008 dans les cuisines du restaurant familial.
Il développe le réseau des purs fournisseurs-producteurs régionaux, de la saisonnalité absolue, des produits AOC de sa région de cœur.
Avec l'arrivée de Patrice, son frère cadet en 2013 marque la "reprise officielle" par les frères Ibarboure de la lignée familiale empreinte de ses valeurs ancestrales. Une passation légitime et humaine, dans un clan familial soudé.

Cadet de Xabi, Patrice a très vite choisi la mention pâtisserie. Il démarre sa formation pro en boutique chez Fauchon où il travaille la précision, puis en gastronomie auprès du maitre Pierre Gagnaire où il apprend à porter son champ créatif et technique au plus haut niveau. Il intègre ensuite l'équipe de Christopher Hache au Crillon et choisit de parfaire son parcours à New York auprès du célèbre Daniel Boulud.
Fort de ses expériences extraordinaires, il rejoint la maison familiale à laquelle il insuffle la modernité, le graphisme et l'élan artistique de son style pâtissier. Sculpteur de sucre dont il assume le pouvoir gastronomique, Patrice trouve son inspiration dans le moindre instant de vie qui croise sa route, son regard, ses émotions. Il "designe" sa pâtisserie en artiste perfectionniste, humble et généreux.
Ambassadeurs de la cuisine basque française, avec une complicité franche, puissante et passionnée les frères Ibarboure ont réussi à garder l'âme historique d'un lieu, d'une gastronomie et d'un talent familial qui attirent les plus gourmets et les plus exigeants de la région et d'ailleurs.
Maitres Restaurateurs par la force de l'évidence d'une cuisine "toute faite maison" dont ils portent très haut les valeurs, Xabi et Patrice ne conçoivent leur métier que dans ces conditions de parfaite traçabilité, fraîcheur et respect du produit que prône le titre de Maître Restaurateur. Une fierté oui, mais surtout un devoir gastronomique non négociable !

À bientôt amis chefs!
Sébastien Ripari

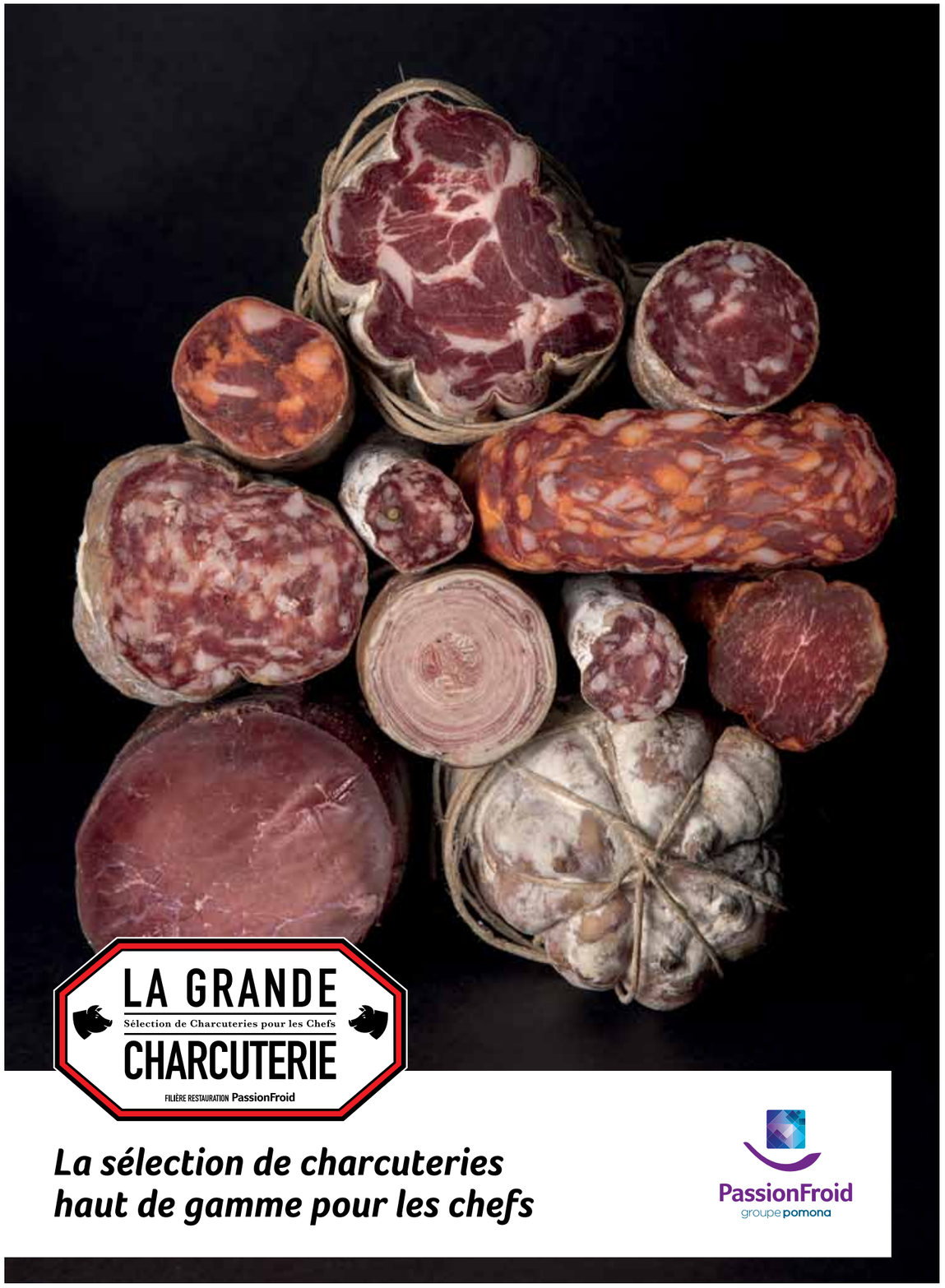
Contact

LA TABLE DES FRÈRES IBARBOURE
Chemin Talienea - 64210 BIDART
05 59 47 58 30
www.freresibarboure.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



10/2018. Création AJG. Réalisation ComeBack Graphic. Edité par Pomona, S.A. au capital de 6.567.380 € - 552 044 992 RCS Nanterre. Crédits photos : AJG.

www.passionfroid.fr

LE POULET DE CHALLANS
arrive chez PassionFroid

© J. Bracco

PassionFroid continue de développer sa gamme de volailles fraîches pour répondre aux besoins et attentes de ses clients. La volonté est de développer et proposer des produits s'inscrivant dans la tendance du "mieux manger". C'est dans cette dynamique que le poulet noir fermier de Challans entre au catalogue.

C'est dans les marais de Vendée que sont élevés, avec passion et engagement, les poulets noirs fermiers de Challans. Issus d'une souche rustique, ils sont faits pour courir et sont réputés pour leur croissance lente (81 jours minimum). Depuis les années 1960, les *Eleveurs de Challans* ont intégré les valeurs du Label Rouge qui garantissent une qualité gustative supérieure de la viande ainsi qu'un élevage des poulets en plein air dans le respect et le bien-être des animaux et de l'environnement.

Les poulets fermiers sont élevés en plein air, et ont accès à des parcours herbeux et ombragés durant leur croissance, ainsi ils développent leurs cuisses et affermissent leur chair. Ils ont une alimentation autogérée et se nourrissent à leur rythme. Leur alimentation se compose à 100 % de végétaux, complémentée de vitamines et minéraux, dont 75 % de céréales minimum. Les céréales et le soja sont 100 % français. Les volailles sont nourries sans OGM (<0,9 %), et ne reçoivent aucun traitement antibiotique de synthèse ; elles s'inscrivent dans la démarche de Filières Sans Antibiotique, soutenues par PassionFroid.

Le poulet noir fermier de Challans doit son nom à la couleur de ses pattes et de ses plumes. C'est un produit du terroir qui révèle à la cuisson une finesse et un goût remarquable, avec une chair ferme et une peau fine et croustillante. Dans l'optique d'accompagner les restaurateurs à la recherche de produits français de qualité, PassionFroid propose 3 nouvelles références de "Challans Label Rouge" : un poulet entier, des suprêmes et des cuisses de poulet déjointées.

Avec ces produits, PassionFroid vient compléter son offre de volailles fraîches françaises cautionnée par l'Association des Maîtres Restaurateurs.

Plus d'informations
www.passionfroid.fr

Chronique NUTRITION

LES PRODUITS FRAIS

© Design by Freepik

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

Etre Maître Restaurateur, c'est un engagement de cuisine faite à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

Etre Nutritionniste c'est conseiller la consommation de produits frais et régionaux afin d'avoir une qualité nutritionnelle maximale.

Choisir un produit frais, c'est choisir un aliment qui a plus de goût et qui est plus riche en nutriments et en micronutriments.
C'est pourquoi la frontière entre la gastronomie et la nutrition est souvent très mince, le goût et la santé ont souvent les mêmes exigences.

Savoir conserver les aliments, c'est préserver leurs qualités organoleptiques et leur potentiel nutritionnel.

Lors de la conservation des aliments, il faut veiller à preserver la chaîne du froid. Une rupture entraîne une dénaturation précoce des qualités nutritionnelles de l'aliment ce qui altère son aspect, sa tenue à la cuisson et surtout son goût. Les fruits et les légumes perdent progressivement leurs vitamines après récolte : la lumière, le développement des micro-organismes dans l'eau du produit, l'oxygène... Il en est de même pour les viandes et les poissons.
Respecter les températures et les conservations courtes, c'est permettre d'exploiter toutes les qualités du produit.

> *Cuisiner les produits frais, c'est allier le goût à la santé.*

Une assiette santé, c'est une "assiette Picasso" avec un maximum de couleurs, qui représentent la fraîcheur et la diversité des aliments, pour un maximum de nutriments et de micronutriments, répondant ainsi aux plaisirs du palais, et aux besoins de l'organisme. Cuisiner les produits frais, c'est allier le goût à la santé.

Le grand concours national de cuisine "Le Panier Mystère 100% frais 100 % brut 100% terroirs", organisé par Terres de Chefs et PassionFroid du groupe Pomona illustre à la perfection les talents des chefs cuisiniers Maîtres Restaurateurs à mettre leur art au service des produits frais pour exalter leurs goûts et leurs bienfaits pour la santé.

Les producteurs de fruits rouges DES MONTS DU VELAY

Groupement de 47 producteurs dont 6 en agriculture biologique; avec 37 producteurs en Haute-Loire et 10 en Ardèche.

Les Monts du Velay, symboles de nature, de soleil, d'air pur et de grands espaces offrent des conditions exceptionnelles pour l'agriculture. Ce territoire riche de spécialités gastronomiques est également un terroir idéal pour la culture des petits fruits rouges à savoir la fraise, la framboise, la groseille, le cassis, la mûre, la myrtille ainsi que la cerise et la mirabelle.
En effet une altitude moyenne (entre 700 et 1150 mètres) des exploitations combinée à une qualité des sols basaltiques ou granitiques légers et drainants, permettent une bonne culture de ces petits fruits avec une récolte de la production plus tardive allant de mai à octobre. Ce dernier point constitue un avantage non négligeable puisqu'il permet de répondre aux besoins des clients plus longtemps dans l'année. La Haute-Loire se situe dans le quart de la France le plus ensoleillé. Cela, couplé à une période de production en plein été, permet aux fruits de se gorger en sucre et en arômes.
C'est ainsi qu'en 1987, le syndicat des producteurs de fruits rouges s'installe dans les monts du Velay avec 13 adhérents. Quelques années plus tard, deux marques sont créées et obtiennent le signe de qualité "Produit alimentaire de montagne" qui répond à un strict cahier des charges :

- Perles Rouges des Monts du Velay pour la fraise et la framboise,
- Perles Noires des Monts du Velay pour la myrtille cultivée.

Suite à une augmentation des surfaces et des quantités produites de ces petits fruits, une structure commerciale en GIE a été mise en place en 1997 notamment pour suivre et conseiller les producteurs dans les techniques de production mais aussi pour les aider à commercialiser leurs productions. Plus de 1 000 tonnes de fruits sont vendues en fraises, framboises, groseilles, mûres, mirabelles, myrtilles, cassis et autres fruits (cerises, abricots, etc.).
Le groupement poursuit son développement avec des nouvelles techniques de production puis étend sa production en agriculture biologique. En 2012, le GIE a obtenu la certification nécessaire afin de pouvoir vendre ses fruits produits en agriculture biologique.

Toujours soucieux de proposer des produits savoureux et de qualité, TerreAzur est fier d'être partenaire de ce groupement en proposant ces petits fruits aux maîtres restaurateurs et cela depuis plus de 10 ans.

Plus d'informations
www.fruitsrougesduvelay.com

La passion du vin *LAETITIA ALLEMAND,*

Domaine Allemand (Hautes-Alpes)

Nichées au cœur des Hautes-Alpes, les vignes du Domaine Allemand font partie des vignobles les plus hauts d'Europe.

L'histoire de cette famille de vignerons atypiques, amoureux des cépages anciens commence au début des années 50. Louis, le grand père, décide de devenir vigneron dans cette région de mon-tagne où la culture de la vigne est difficile et marginale. Il est persuadé que les vins d'altitude, et plus particulièrement ceux de l'Arc Alpin où l'on cultive la vigne depuis l'antiquité romaine, ont une carte à jouer face aux grandes régions viticoles qui imposent alors leurs goûts et leurs standards.

Au début années 90, son fils Marc lui emboite le pas et milite lui aussi pour la diversité des arômes. Il part du constat, que dans le monde, une dizaine de cépages servent à produire 80 % des vins ... Il en existe pourtant des milliers d'autres ! Il décide alors de se battre pour réhabiliter l'un d'entre eux. Et c'est tout naturellement le mollard (dont le nom signifie "**petit mont**"), cépage endémique de la haute vallée de la Durance en voie disparition, qu'il choisit de sauvegarder, persuadé qu'il tient là l'expression la plus pure de son terroir sur lequel ce cépage est né.

Sa fille Laetitia vient à son tour de reprendre le flambeau pour poursuivre l'histoire familiale, con-vaincue elle aussi de posséder avec ce cépage ultraconfidentiel un potentiel particulièrement inté-ressant.

Aujourd'hui la famille Allemand met en valeur ce cépage oublié dans les différentes cuvées du Do-maine comme "**le Théüsien** (100 % mollard)", un rouge à la robe rubis brillant, aux tanins souples et soyeux, aux arômes de petits de fruits rouge relevé par des notes épicées. Ou encore la cuvée "Ma Cuvée" initiée par Laetitia, vinifiée directement en barriques, elle associe le mollard au merlot et au cabernet franc pour obtenir un rouge de gastronomie puissant et structuré avec une touche de minéralité en finale véritable signature du Domaine.

Ce cépage gourmand se décline aussi en Rosé Méthode Traditionnelle "**Brut Rosé**", un pétillant à la bulle fine et légère et en Rosé classique dont le nom "**Le Gout des vacances**" a été inspiré par les vacanciers qui repartent en emportant quelques bouteilles du précieux nectar pour se remémo-rer leurs souvenirs estivaux !

Contact
www.domaine-allemand.com

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

Antoine Bergeron, Maître Restaurateur, « La Charpinière » à Saint-Galmier (42)

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

Comment améliorer la rentabilité de votre restaurant ?

FRANÇOIS LEGOUPIL
Associé KPMG,
Responsable National
de l’Expertise Restauration

Grâce à notre connaissance pointue du secteur, nous pouvons accompagner les cafés et restaurants dans le développement de leur établissement, tout en leur proposant des outils adaptés pour satisfaire aux critères du Titre de Maître Restaurateur.

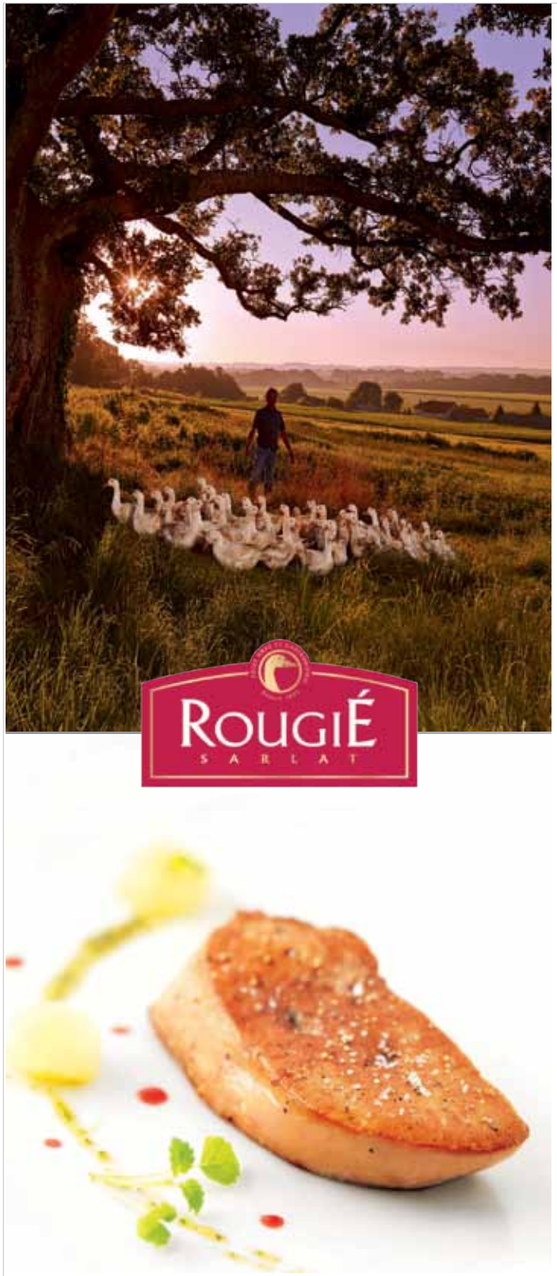
Nous observons que les achats de matières représentent 25 à 35 % du chiffre d’affaires hors taxes, les frais de personnel sont de 35 à 40 % et les frais fixes (comprenant le loyer) sont de l’ordre de 30 %.
Le bénéfice moyen d’un restaurant se situe ainsi dans une fourchette comprise entre 0 et 10 %. L’amélioration du résultat passe donc par une maîtrise de ces trois principaux postes de dépenses.
Si des actions sont possibles sur les frais fixes, elles restent néanmoins minimes quant à leurs influences immédiates sur le résultat. En revanche, 70 % des charges des restaurateurs correspondent aux frais de personnel et aux achats de matières. C’est à ce niveau que votre expert-comptable peut intervenir.
Pour mesurer et améliorer les performances de votre établissement, je préconise la mise en place des 3 outils suivants :

- Un tableau de bord, pour connaître votre marge sur matière. Avec une comptabilité régulière, associée à une gestion des stocks et votre tableau de bord, vous pourrez ainsi mieux visualiser vos résultats et apporter les corrections adaptées en cas de besoin.
- Des fiches recettes, pour estimer le coût de revient de chaque plat. Ainsi, vous pourrez déterminer le taux de marge et donc le prix de vente qui sont les plus appropriés pour que votre établissement se développe. La fiche recette est un outil indispensable pour créer et harmoniser votre carte.
- Un planning sur mesure, pour une maîtrise optimale de vos charges de personnel tout en respectant la législation sociale. Votre expert-comptable vous aidera à déterminer votre besoin en ressources humaines, en répondant notamment à des questions essentielles : ai-je besoin de tout mon effectif ? Dois-je faire venir mes employés plus tard ? Faut-il que j’ouvre mon établissement le dimanche ?

Grâce à ces outils et à notre spécialisation sectorielle, vous bénéficiez de conseils adaptés à chaque étape clé de la vie de votre restaurant.

QUI SOMMES-NOUS ?

Leader de l’audit, du conseil et de l’expertise-comptable, KPMG France est membre de KPMG International, réseau de cabinets indépendants exerçant dans 154 pays, grâce à 190 000 professionnels. En France, nos 9 000 collaborateurs interviennent auprès des grands groupes français et internationaux, des ETI et des groupes familiaux, ou encore des PME/TPE et des start-up, dans tous les secteurs d’activité.



Un produit Signature
Une exclusivité Rougié

pro.rougie.com

DON en CONFIANCE

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.

Zoom sur…

QUELQUES MAÎTRES RESTAURATEURS RECONNUS PAR LE GAULT&MILLAU AUX ANTILLES

Nous félicitons tous les maîtres restaurateurs primés dans ce guide

Le Gault & Millau, vient de sortir le premier guide gastronomique des Antilles Guyane. Avec 215 tables sélectionnées sur la Guadeloupe, la Martinique, Saint Martin, Saint Barth et la Guyane. Nous avons décidé de faire un clin d'œil à 3 de nos Maitres Restaurateurs honorés par un des guides gastronomiques les plus réputé au monde qui a fêté ses 40 ans.

LE JARDIN DU PAMPLEMOUSSE

Sylvain Denfert
12/20
Baie Mahault Guadeloupe

Voilà une des institutions culinaires guadeloupéennes. Ici pas de cuisine créole ou locale. Sylvain Denfert, Maître Restaurateur, prône une cuisine 100 % française, composée à partir de produits frais de la métropole. Vous passerez un agréable moment à la table de ce chef qui sait respecter les saisons et les produits de chacune, de l'asperge à l'œuf poché au foie gras et truffe, ou pavé de Thazard lardé. Une adresse à retenir pour la qualité de son service.

LA MANDOLINE

Jérôme Le Doré
12,5/20
Trois Ilets Martinique

Ambiance jardin botanique pour ce petit restaurant plein de charme situé dans le village des potiers. Une invitation à une pause gourmande et rafraichissante à l'ombre de la végétation foisonnante du jardin qui borde la terrasse. En cuisine, pas de grandes surprises mais de la qualité dans les plats traditionnels présentés par une équipe qui sera pour vous aux petits soins. Pour la digestion on prendra le temps d'une visite dans les commerces d'artisanat local à la sortie du restaurant.

LA MARINIERE

Serge Fulgence
11/20
Remire Montjoly Guyane

C'est une des récentes tables ouvertes à Remire Montjoly. La table gastronomique du complexe hôtelier Belova, racheté en 2016 par le groupe GSF et dirigé depuis par Serge Fulgence et qui depuis son ouverture poursuit ses efforts tant sur l'accueil qu'en cuisine. Un restaurant spécialisé en poissons, crustacés et fruits de mer, et qui joue à fond l'ambiance maritime.

Retrouvez les bonnes adresses gourmandes des Antilles et de la Guyane sur :
GM.Antilles.Guyane.Rhum

DEPUIS PLUS DE 50 ANS,
KIMBO REPRESENTE UNE VRAIE
PASSION POURLE 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

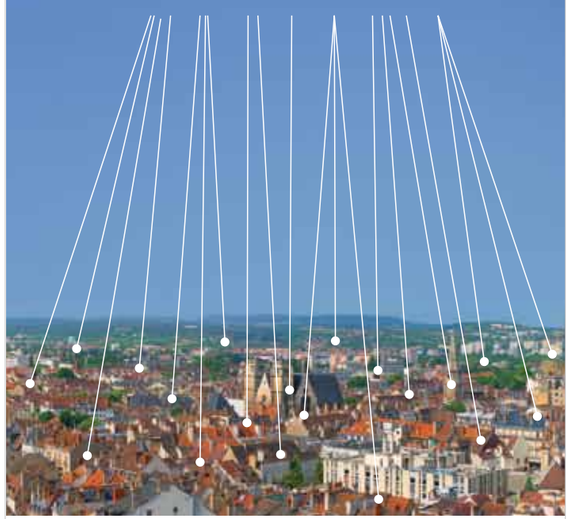
Partenaire officiel
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

DISTRIBUÉ PAR FRANCE BOISSONS

CHEZ
FRANCE BOISSONS,
VOTRE RÉUSSITE
EST AUSSI LA NÔTRE

Grâce à nos 2600 collaborateurs et nos 7000 références en boissons,
nous mettons toute notre énergie et notre réactivité
pour accompagner les professionnels dans leur succès.

MERCI AUX **54 000 CLIENTS**
QUI NOUS FONT CONFIANCE



FRANCE BOISSONS
servir, animer, réussir

Retrouvez-nous sur
www.myfranceboissons.fr

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

LA LENTILLE VERTE DU PUY
LE CAVIAR VÉGÉTAL

© www.lalentillevertedupuy.com

Cette plante méditerranéenne s'est remarquablement acclimatée dans la région de moyenne montagne du Puy-en-Velay

LE SAVIEZ VOUS ?

Les Français mangent 5 fois moins de légumes secs qu'il y a 50 ans : 10 g de légumes secs par jour (dont le tiers de lentilles).

Cultivée sur les hauts plateaux du Velay, la Lentille Verte du Puy bénéficie d'un microclimat et de sols qui lui confèrent son caractère unique et ses qualités gastronomiques particulières.

La Lentille verte du Puy est le 1er légume A.O.C grâce à ses qualités spécifiques reconnues par tous les gastronomes avertis. Son goût délicat provient entre autres de la minéralisation qui dépasse assez nettement les autres lentilles.
La Lentille Verte du Puy a une peau plus fine et une amande moins farineuse que ses concurrentes. Au cours de son dé développement, elle subit un stress hydrique intense qui précipite sa maturité. ANICIA, nom de semence des lentilles vertes, tire son origine latine du nom ANIS, ancien nom de la ville du Puy-en-Velay. Sa zone de production est composée en majorité de terres volcaniques rouges, caractéristiques de la région. Les chefs de Haute Loire, d'Auvergne et de France consacrent une grande place à la Lentille Verte du Puy dans leurs recettes. Le premier légume AOC bénéficie de toute la créativité et de tout le savoir-faire des amoureux du terroir. "Le pape de la Lentille Verte du Puy" comme l'a surnommé Paul Bocuse, est Régis Marcon, à Saint Bonnet-le Froid ce dernier vous fera déguster cette légumineuse de l'entrée au dessert.

Plus d'informations
www.lalentilleverteduPuy.com

Actualité DE L'AFMR

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

© Jean-Louis Vandevivère

Ce 26 Novembre 2018, plus de 200 membres de l'association Française des Maitres Restaurateurs se sont réunis pour la 8e assemblée générale annuelle au Conseil départemental de la gironde, à Bordeaux. L'AFMR est une "jeune famille" qui constitue déjà un réseau très fédérateur à travers ses 1600 adhérents présents sur l'ensemble du territoire.

L'AFMR mène un combat sans relâche pour l'utilisation des pré-enseignes par les titulaires du Titre

En effet, le Titre de Maitre Restaurateur s'inscrit dans le cadre de la loi 2010 788 qui interdit les pré-enseignes dérogatoires à l'exception de celles concernant les activités en relation avec la fabrication ou la vente de produits du terroir.

Cela place quasiment de plein droit Le titre de Maître Restaurateur dans cette dérogation puisque son cahier des charges, officiel, impose cette promotion. Francis ATTRAZIC, Président de l'AFMR, milite en ce sens auprès des pouvoirs publics et entrevoit une issue favorable à terme pour l'ensemble des adhérents de l'association.

En 2018, L'AFMR a été partie prenante de nombreux concours nationaux et manifestations régionales

Le Panier Mystère avec une finale au ''Cordon Bleu'' à Paris parrainée par Christian Têtedoie, Président des Maîtres Cuisiniers, les jeunes Talents Maîtres Restaurateurs avec la finale à l'Ecole Ferrandi, parrainée par Guillaume Gomez, chef des cuisines du Palais de l'Elysée, une présence également à de nombreuses manifestations : Nantes Serbotel, Salon de l'agriculture, Foire de Chalons, Fête de la gastronomie, Forum International de la Gastronomie…

L'AFMR souhaite faire rayonner le titre dans tout le territoire… avec la création d'un restaurant itinérant

Cette idée est dans l'air depuis plusieurs années mais elle a pris aujourd'hui la dimension nécessaire pour en faire un outil unique, valorisant, polyvalent et mobile de promotion des Maîtres Restaurateurs. Le but est de créer un outil de communication itinérant capable de répondre aux besoins de communication du Titre, à la fois vers le grand public (avec un programme et une animation adaptée aux consommateurs), mais aussi à travers les salons professionnels régionaux, où il va se transformer en village des partenaires de l'AFMR.

L'AFMR lance une charte des Maitres Restaurateurs pour être au plus près des préoccupations des consommateurs

Afin de faire évoluer le référentiel après 13 années d'existence, l'AFMR envisage de compléter la remise des prochains titres par une charte qui élargisse l'image des Maîtres Restaurateurs et qui les placent au centre de préoccupations actuelles : la santé et l'alimentation, le retraitement des déchets, la protection des espèces, …

Le titre de Maitre Restaurateur délivré par l'Etat garantit les bases d'un engagement vers la qualité et la cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts et frais. Le Maître restaurateur veut aller au-delà avec des préoccupations plus sociétales. Il apporte une attention particulière à la diététique et à la composition énergétique de ses menus Il veut participer à l'économie circulaire avec un recyclage sélectif des déchets. Il est attentif à la protection des espèces et à l'économie citoyenne. Le Titre est un titre d'Avenir : s'il donne une sécurité aux consommateurs, il veut aussi participer au développement durable et être un atout pour le bien être des générations futures.

L'AFMR est soucieuse de l'équilibre économique de ses entreprises adhérentes

L'idée est de mettre en place des dispositifs financiers qui soient réservés aux adhérents de l'AFMR et qui les aident dans le cadre de certains de leurs besoins, en financement ou en accompagnement.

C'est une réflexion à moyen terme. Les critères d'attribution ou d'éligibilité de ce fond, s'il se met en place, auraient l'avantage d'être décidés par l'AFMR sur des thèmes et objectifs à valider.

L'AFMR se déploie à l'international à travers un nouveau référentiel "Made in France", le World's French Restaurant

Un référentiel a été validé et va être mis en place pour lancer notre titre à l'international. Les restaurants, à travers le monde, qui souhaitent faire valoir leur adhésion à nos valeurs, pourront, après audit, se prévaloir de cette nouvelle marque d'excellence "à la française" La décision de faire une première expérience à l'échelle d'un pays a été actée en Corée du Sud

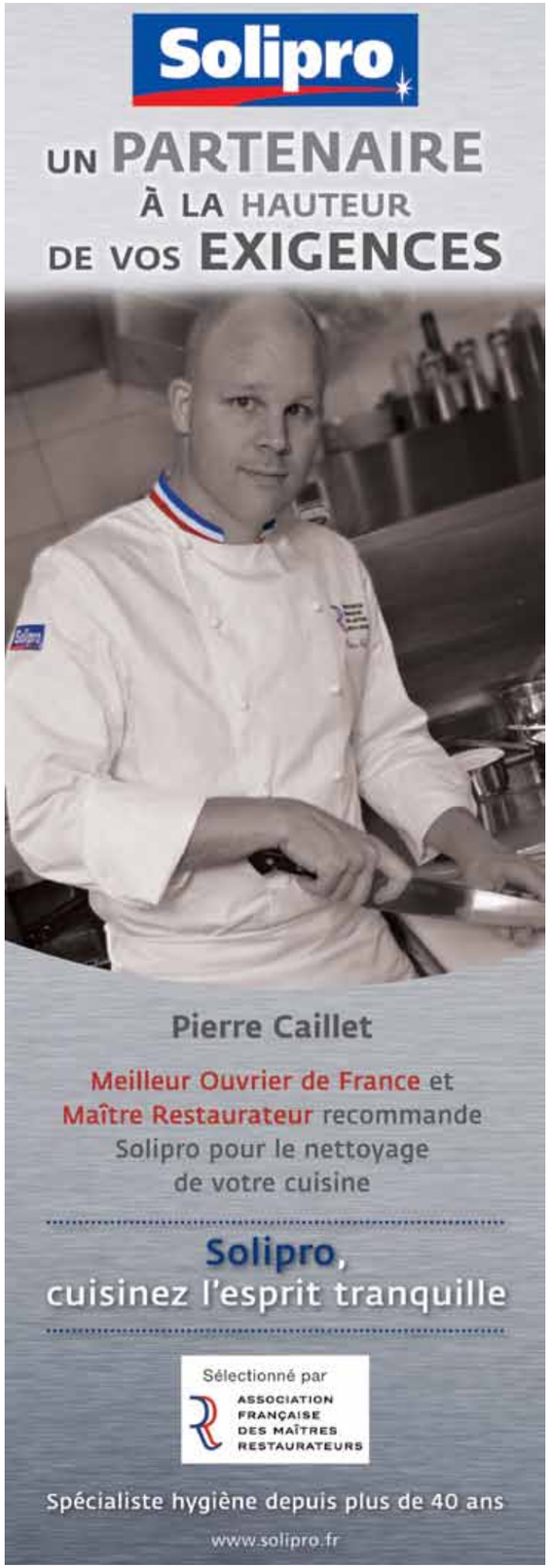
L'AFMR est soutenue, dans son développement, par les pouvoirs publics

Partout notre argumentation a été très attentivement écoutée. Les bénéfices économiques, les retombées sur l'emploi et l'aménagement du territoire, le fait que le titre n'est pas élitiste mais ouvert à toute la gamme de restauration, l'intérêt politique d'une action quasiment unique en Europe et dans le Monde.

La DGE est très attachée au titre de Maître Restaurateur et a confirmé sa volonté d'associer le plus souvent possible le titre à des manifestations officielles. Enfin, à l'occasion de cette 8e Assemblée générale, Monsieur Jean-Baptiste LEMOYNE, Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères a confirmé la volonté du gouvernement d'accompagner l'AFMR dans sa démarche à l'international.

Plus d'informations

www.maitresrestaurateurs.com



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 terme de Sécurité Alimentaire.
Soligerm + est le produit indispensable pour l'hygiène de votre cuisine . Il est Homologué par le Ministère de l'Ecologie : 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'Ecologie : ils revendiquent tous la norme EN 13697 : la norme de "référence" exigée par le Ministère de l'Ecologie. 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**

Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

RETOUR SUR LA 1ÈRE ÉTAPE

4e édition parrainée par Franck PUTELAT, Chef Maître Restaurateur étoilé, MOF

Lundi 22 octobre 2018 depuis les locaux de l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny, les Chefs Maîtres Restaurateurs Julien MEDARD (18) et David VILAMIN (68) se sont qualifiés lors de la 1ère étape du concours national de cuisine "Le Panier Mystère" organisé par Terres de Chefs aux côtés des partenaires PassionFroid, TerreAzur et EpiSaveurs du groupe Pomona.

Le Sandre, Le Morteau et la poitrine paysanne fumée à l'honneur
Épaulés par des commis actuellement en formation à l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny, les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3 heures à partir d'un même panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs composé pour l'occasion de Sandre de Val de Loire fourni par TerreAzur ainsi que de Morteau de Saugets et de Poitrine paysanne fumée au bois de Hêtre fournis par PassionFroid (groupe Pomona). Étaient également à leur disposition un marché local de fruits et légumes de saison fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposés par EpiSaveurs.

1er finaliste : Julien MEDARD, chef de "l'Ardoise du Marché" à Boulerez (18)
Julien MEDARD s'est démarqué avec une recette, parfaitement exécutée intitulée "De la ferme à la rivière" soit un Suprême de Sandre, Os à moelle de navet farci Morteau et lard paysan, mousseline de topinambours à la fève Tonka, émulsion Sandre.
Fils d'un père cuisinier et d'une mère serveuse, Julien fait ses premières armes dans un restaurant traditionnel, où naît sa passion, et multiplie les expériences dans des restaurants semi gastronomiques et gastronomiques. Fou de desserts à l'assiette, il intègre une formation à l'école Ferrandi aux côtés du Chef de production de Pierre HERMÉ. Installé en Alsace, Julien rejoint les cuisines de "Chez Yvonne", mythique Winstub de Strasbourg, aux côtés de Dominique RADEMACHER. 3 ans plus tard, il obtient le titre de Chef cuisinier et se spécialise dans la cuisine des produits français, frais, de qualité et local. Après quelques années au restaurant "Chut" à Strasbourg, son épouse et lui décident d'ouvrir leur propre établissement dans le Sancerre (sa région natale) et Julien obtient le titre de Maître Restaurateur.

RENDEZ-VOUS

Seconde sélection à Périgueux
Lundi 11 Février 2019
Salon REST'HOTEL et Métiers de bouche

2nd finaliste : David VILMAIN, chef de "La Table du Pâtissier" à Kaysersberg (68)
David VILMAIN quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de "Dos de sandre viennoise et son gâteau aux trompettes de la mort" soit un Pavé de sandre en viennoise de Ponko, pomme de terre farcie à la Morteau, royale de panais au lard fumé, gâteau de sandre aux trompettes de la mort, jus d'arrêtes safrané.
Fils de pâtissier, David suit les traces de son père et obtient un CAP Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur. Embauché par la suite en tant que pâtissier puis cuisinier, il acquiert un savoir-faire qu'il complète avec la lecture d'ouvrages de grands chefs français et étrangers. En 2013, David rejoint son oncle, le traiteur DEIBER, et se perfectionne sur différents postes : de la simple confection des plats du jour, il passe à l'élaboration des repas de mariage qui demandent davantage de rigueur et de créativité. Quelques années plus tard, le Chef cuisinier rachète "La Table du Pâtissier", l'établissement de son père, qu'il gère accompagné de sa femme.
Son travail et son talent sont récompensés par divers concours régionaux et nationaux.

Plus d'informations

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

Actualité DE NOS PARTENAIRES

UN DES **MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE....**

© Julien Binz

Les sept MOF 2018, en compagnie d'Alain Ducasse, président du jury. Renaud Augier (La Tour d'Argent à Tokyo), Stéphane Collet (Lycée Saint-Martin à Amiens), Arnaud Faye (La Chèvre d'Or à Èze), Fabrice Gendrier (Lenôtre à Paris), Franck Putelat (La Table de Franck Putelat à Carcassonne), Julien Roucheteau La Scène Thélème à Paris) et Frédéric Simonin (Restaurant Franck Simonin à Paris).

Meilleur ouvrier de France (MOF) est un titre décerné uniquement en France par catégorie de métiers dans un concours entre professionnels. Ce concours (plutôt un examen, sans limite de lauréats) est organisé tous les trois ou quatre ans par le COET-MOF et reconnu en tant que titre certifié de niveau III (BAC+2) par le ministère du Travail. Le président de la République française est de la confrérie par son titre MOF ex officio.

Un peu d'histoire

À l'origine il y a un homme, Lucien Klotz, critique d'art et journaliste qui, en 1913, trouve une grande idée pour sortir la France de la crise de l'apprentissage : organiser une grande exposition du travail où serait désigné chaque année "Le Meilleur Ouvrier de France". Hélas, la première guerre mondiale vint très vite reléguer cette idée en arrière-plan.

C'est en 1920 que Klotz parvint à faire connaître son idée. Il aura fallu 2 ans pour que Lucien Dior alors ministre du Commerce donne son accord. Après 2 autres années d'efforts et de travail acharnés, la première exposition eut lieu, se déroulant du 18 octobre au 23 novembre 1924, à l'hôtel de ville de Paris.

Ce titre est créé sur l'initiative du journaliste et critique d'art Lucien Klotz qui élabore dès 1913 l'idée d'une grande "exposition Nationale du Travail", projet qui se concrétise en octobre 1924 lorsqu'un comité d'organisation, avec à sa présidence Albert Lebrun, met en place à l'hôtel de ville de Paris la première exposition pour honorer le maître ouvrier initialement entre les meilleurs Compagnons du moment de plus de 23 ans2. Ce concours donne le titre "Un des Meilleurs Ouvriers de France". Par la diversité des spécialités régulièrement mises à jour, son ouverture aux métiers modernes et ceux de la haute technologie, le concours n'oblige plus d'être préalablement de la famille des Compagnons. Il y aura pour cette première édition 149 Lauréats.

Dans cette épreuve spécifique de l'approche de la perfection, le candidat dispose d'un temps donné et de matériaux de base pour réaliser un chef-d'œuvre. La méthode choisie, l'organisation, le geste, la rapidité, le savoir-faire et le respect des règles du métier sont contrôlés par le jury autant que le résultat. Le candidat ainsi récompensé conserve son titre à vie avec l'indication de la spécialité suivie de l'année de sa promotion (l'année d'obtention).

Ce titre de prestige est autant reconnu par les professionnels que par le grand public ; dont les artisans-commerçants (pâtissiers, coiffeurs, bouchers, joailliers, etc.). Le titre de MOF est décerné pour l'excellence du travail fourni et non aux meilleurs candidats de la session ; en 2004, 24 lauréats cuisiniers alors qu'en 2015, aucun lauréat chocolatier.

Le MOF existe dans le domaine des métiers du luxe comme dans la très haute qualité de l'industrie ou du service.

Ce concours demande des mois, voire des années de préparation ; le programme des épreuves est présenté 2 ans avant l'examen. Les gestes techniques, l'innovation, le respect des traditions sont travaillés longuement pour atteindre le niveau d'excellence, d'efficacité, de vitesse exigée et de perfection pour réussir le sujet et être couronné par le jury qui attribue des notes tout au long de l'épreuve sur chacun des points.

La remise des médailles est effectuée à la Sorbonne à Paris lors d'une grande réunion suivie d'une cérémonie à l'Élysée en la présence du président de la République française.

Alors, que ce 26ème concours vient de se terminer, après que près de 3000 professionnels aient concouru dans plus de 15 corps de métiers, nous avons décidé de mettre en avant dans ce numéro de terres de chefs,ce magnifique concours qui met en avant l'excellence et qui à consacré deux Maitres restaurateurs.

EN CHIFFRE

26ème concour

Corps de métier
17 *corps de métier*
+135 *métiers*

Candidats inscrits
2850

Professionnels de la restauration
835 *(cuisine gastronomique, barman, maitres d'hôtel, sommellerie) dont* **652** *cuisiniers.*

Professionnels de l'alimentations
500 *dont* **112** *boulangers*

LAURÉATS 2019

Bravo à nos deux chefs Maîtres Restaurateurs, Franck PUTELAT et Julien ROUCHETEAU.

- Franck PUTELAT et Julien ROUCHETEAU.
- Renaud AUGIER – restaurant La Tour d'Argent à Tokyo
- Stéphane COLLET – Lycée Hôtelier Saint-Martin à Amiens
- Arnaud FAYE – restaurant La Chèvre d'Or à Eze
- Fabrice GENDRIER – Maison Lenôtre à Plaisir
- Franck PUTELAT – restaurant La Table de Franck Putelat à Carcassonne
- Julien ROUCHETEAU – restaurant La Scène Thélème à Paris
- Frédéric SIMONIN – restaurant Frédéric Simonin à Paris

L'épreuve de cuisine Gastronomie

La finale c'est déroulé le 21 et 22 Novembre 2018 au lycée Hôtelier du TOUQUET. Il n'y avait pas moins de 28 professionnels pour cette finale. 3 plats à réaliser, avec deux commis en 5 heures. Plat 1, Huit pavés de lieu jaune et huit petits parmentier de homard. Plat 2, trilogie de lièvre entier, cuisiné de trois façons, trois garnitures fruits et légumes. Plat 3, Pavlova et aspic de fruits frais, crème de citron. A l'issu de cette finale, 7 chefs ont été titré Meilleur Ouvrier De France.

Plus d'informations

www.meilleursouvriersdefrance.org

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
26-30 JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE

2 984
exposants
& marques

207 930
professionnels

750
nouveautés

(Source : Sirha 2017)

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE

Coupe du Monde de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
2019 30 YEARS
FINALE 2019
LYON, FRANCE

VOTRE BADGE GRATUIT AVEC LE CODE INVITATION PPPTDC SUR SIRHA.COM
Salon réservé aux professionnels

#sirha
sirha.com

Made by GL events

RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel - © Photo: Gilles Delaux - Montage: Benoit Challand / Touche Particulière.

CUISINE & PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER AVEC Ethic Ocean

Les restaurateurs sont des prescripteurs clés au sein de la filière, et de véritables ambassadeurs pour la préservation des ressources, pouvant influencer fournisseurs et consommateurs.

> *Ethic Ocean œuvre pour la préservation des océans et des ressources halieutiques*

Un réseau de Chefs engagés

Pascal Raffray (Maître Restaurateur à La Table du Marais) a rejoint le réseau des restaurateurs engagés pour la préservation des ressources de la mer et a signé la charte Ethic Ocean, le 3 décembre dernier aux côtés de Pascal Mousset, au restaurant Chez Françoise (Paris). A cette occasion, Alain Fontaine (Le Mesturet) a témoigné de son engagement aux côtés d'Ethic Ocean et de l'importance de s'impliquer dans cette démarche.

Un guide pour vous accompagner dans vos achats

Le Guide des espèces à l'usage des professionnels, actualisé chaque année sur base des données scientifiques les plus récentes, vous aide à vous approvisionner durablement et à poser les bonnes questions à votre fournisseur.

Une formation adaptée à la restauration

Vous souhaitez :

- mieux comprendre ce que signifie le développement durable dans le secteur de la restauration.
- un établissement en phase avec vos valeurs.
- optimiser la gestion de votre établissement.
- rassurer votre clientèle de plus en plus soucieuse des enjeux sociétaux.
- fédérer votre équipe et vos clients autour de vos engagements.

Ethic Ocean vous accompagne dans cette démarche.

ALERTE SUR LE BAR

- Le bar se regroupe en frayère au large des côtes, de janvier à mars, pour se reproduire. Pendant cette période, en raison de ces concentrations, cette espèce est particulièrement ciblée par les pêcheurs. Le bar est une espèce à forte valeur commerciale mais n'est pas pour autant soumise à des quotas de captures.
- Les différents stocks de bar subissent une pression par pêche qui se situe au-delà des limites de durabilité. Les rendements sont en déclin depuis plusieurs années.
- Évitez l'achat de bar entre janvier et mars, période où il est particulièrement fragile (en cours de reproduction).
- En dehors de cette période, à consommer avec grande modération et privilégiez le bar de ligne.
- Refusez d'acheter les bars qui vous seraient proposés par les pêcheurs non professionnels (ils ont normalement la queue coupée et vous pouvez exiger une copie du journal de pêche).

Plus d'informations
www.ethic-ocean.org
contact@ethic-ocean.org

SIRHA 2019, LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DE LA PLANÈTE FOOD se tiendra du 26 au 30 janvier, à Eurexpo Lyon

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

En pleine mutation, le marché de la restauration ne cesse de se transformer pour s'adapter aux modes de vie et aux nouvelles attentes des consommateurs. Les outils numériques bouleversent les usages tandis que les préoccupations en matière de santé et d'environnement bousculent les habitudes de consommation… Face à tous ces enjeux, Sirha s'impose comme le rendez-vous incontournable des acteurs du Food Service mondial.

En janvier 2019, la 19ème édition du salon prend de l'ampleur avec un hall supplémentaire de 10 000m², pour s'adapter au développement des 12 secteurs représentés par les 3 000 exposants et marques, dont un quart d'internationaux, et accueillir les 200 000 professionnels de tous les métiers de l'hôtellerie restauration attendus.

Durant 5 jours, Sirha est LA source d'inspiration et d'innovation de toutes les restaurations : rapide, gastronomique, collective, hospitalière ou scolaire, commerciale, hôtelière, indépendante ou franchisée. Découvrir les nouveaux concepts, les innovations produits ou équipements, décrypter les grandes influences et émergences, trouver de nouveaux partenaires et opportunités, tels sont les objectifs de tous les professionnels du Food Service. A l'image d'une biennale de la créativité, Sirha témoigne de la vitalité du secteur et devient un formidable incubateur d'idées.

Avec 21 concours où tous les métiers font la démonstration de l'excellence de leurs talents, Sirha propose une véritable scène live unique ! Le Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie -qui célèbre ses 30 ans en 2019- ainsi que l'International Catering Cup sont de véritables tremplins où s'affrontent des équipes internationales et permettent de distinguer ceux qui font la restauration de demain, et ce dans un formidable esprit de fête.

Cette année, le Sirha et le Bocuse d'Or revêtiront un caractère particulier puisqu'ils se dérouleront pour la première fois sans la bienveillante présence de "Monsieur Paul".

© F_Mainard

© Djph_Photography

© F_Mainard

Plus d'informations
www.sirha.com

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.