LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

ESCAPADE EN PAYS DE SAVOIE

PROCHAINE ESCAPADE EN PÉRIGORD

Rencontre

PIERRE CARRIER & STÉPHANE GASSOT

MAÎTRES RESTAURATEURS
La Maison Carrier

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

CHRISTOPHE MOREL
Restaurant Baud

ALEXANDRE CORLOUËR
Le Cintra

MICHEL VERDU
La Pagerie

ÉRIC PROWALSKI
Les Trésoms

MATTHIEU BONNOURE
L'Insolent

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

FRANCIS ATTRAZIC

Président de l'AFMR

© Jean Louis Vandevivère

Objectif : 100 000 clients supplémentaires, 2019 sera une année dédiée aux clients !

Chers amis adhérents de l'AFMR, une nouvelle dynamique va nous permettre de diversifier nos actions. Elle repose sur la recherche de complémentarités avec des acteurs ayant des compétences reconnues qui nous donneront la possibilité d'acquérir rapidement la visibilité pour le consommateur, visibilité dont vous êtes tous demandeurs.

L'Association française des Maîtres Restaurateurs s'ouvre résolument sur la reconnaissance de la qualité. Elle s'associe aux Entreprises du Patrimoine vivant pour le Lancement de son répertoire. Il comportera trois volets :

- Une partie Livre d'OR
- Les adresses et la localisation des Maîtres Restaurateurs qui adhèrent à notre Association
- Les entreprises du patrimoine Vivant (EPV)partenaires des Maîtres Restaurateurs.

Cet ouvrage sera très valorisant, il sera préfacé par notre Ministre et sera un des relais vers notre application. L'annuaire traditionnel sera reformaté et en harmonie avec le répertoire.

Les adhérents de l'AFMR représentent aujourd'hui le service de **22 000 000** de repas par an. Vous recevrez gratuitement une nouvelle vitrophanie pour mettre en avant notre logo.

L' Application gratuite pour nos adhérents a été lancée le 21 mars et un Partenariat avec Waze (**12 000 000 utilisateurs/mois**) vous permettra de bénéficier d'une présence également gratuite en juillet et aout sur ce site de référence en terme de géolocalisation et d'itinéraires.

Nous aurons enfin la Création d'un espace adhérent avec géolocalisation sur le site et fiches pour chacun (photos, présentation de l'établissement) gratuit pour les adhérents.

Aujourd'hui l'AFMR compte près de 1600 Maîtres Restaurateur sur près de 4000 titrés. Vous le savez tous : l'union fait la force. Rejoignez-nous avant le 19 avril et bénéficiez de tous ces nouveaux supports de valorisation : ensemble nous fidéliserons nos client, ensemble, en 2019, nous ferons adhérer aux valeurs que nous défendons, 100 000 clients supplémentaires !

Mes plus amicales salutations à vous tous.

Francis ATTRAZIC

S.A.E.M.E., Evian - RCS Thonon 797 080 850. Crédits Photo : © Régis Grman

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

Le mot de la rédaction

Pour cette nouvelle escapade, Terres de Chefs nous a emmenés cette fois-ci en Savoie ou plutôt en Pays de Savoie.
Le Mont-Blanc, toit de l'Europe avec ses 4 810 mètres d'altitude, nous a accueilli majestueusement dans sa belle robe pure. Territoire magnifique enlacé de lacs et de montagnes, tout de blanc vêtu l'hiver et livrant, l'été, de multiples couleurs verdoyantes et autant de senteurs florales. La Haute Savoie est riche de paysages rivalisant de beauté et de grandeur regorgeant de produits de terroir que les chefs Maîtres Restaurateurs hauts en couleurs de Haute Savoie cuisinent pour le bonheur des habitants et des touristes. Que dire aussi des spécialités culinaires : Crozets natures ou au sarazin accompagnés de Diots à l'Apremont, Tomme de Savoie, Tartes aux noix caramélisées ou aux myrtilles. Sans oublier la Grole ou le Génépi pour se réchauffer lors des longues soirées d'hiver au coin des cheminées… Voilà quelques exemples contenus dans cet hymne consacré au "bien et bon manger savoyard" que propose ce numéro 32 de Terres de Chefs.
Gaillard, Annecy, Megève, Chamonix, ne sont quelques lieux visités pour ce numéro, la Haute Savoie attend de pied ferme les épicuriens amoureux des belles destinations.
Allez, on chausse les skis et on y fonce tout schuss… ou en randonnée !

FABIEN MOIRIER

Prochaine escapade en Périgord

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

Fabien Moirier
f.moirier@terresdechefs.com

Relecture :
Sandra Lachaal

Photographe :
Thierry Marsilhac
marsilhacthierry@yahoo.fr

Impression :
Imprimeries de Champagne - LANGRES (52)
Imprimé sur papier certifié FSC

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

Sommaire

ESCAPADE EN PAYS DE SAVOIE

Edito
Francis Attrazic 3

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR
Christophe Morel 7
Les Maîtres Restaurateurs Adherents Savoyards 11
Pierre Carrier &Stephane Gassot 13
Alexandre Corlouër 19
Michel Verdu 25
Éric Prowalski 31

Focus sur…
Matthieu Bonnoure 35

Rencontre PRODUCTEUR
La ferme de Montroc 17
Magasin de Megève 23
Le Verney 29
GAEC Les Noisetiers à Leschaux 34
GAEC Sainte Rose 37

Recette PÂTISSIER
Le Paris - Fort de France 47

La table DU MAÎTRE RESTAURATEUR
Laurent Petit 39

Chroniques VIN
Le monde de la Mondeuse noire 43

Portrait
Le Fournil de Megève 54

Zoom sur…
Lycée Ambroise Croizat 55

Conseil DE CHEF
La cuisson Basse température 61

Actualité
La Tomme de Savoie 41
Êtes-vous concerné par la mise en place du Comité Social et Économique ? 43
Jonathan Pertuiset 47
Ça braize à fond 51
Seconde étape du "Panier Mystère" 53
La route des fromages 54
L'application Menu du Jour MDJ 58
En route avec Waze 59
Les Maîtres Restaurateurs dans le Guide Rouge 2019 63
Génépi de Savoie 64
Glaces des Alpes 65
Les chênes et les chiens truffiers 66

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

HB
H.BLIN
CHAMPAGNE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

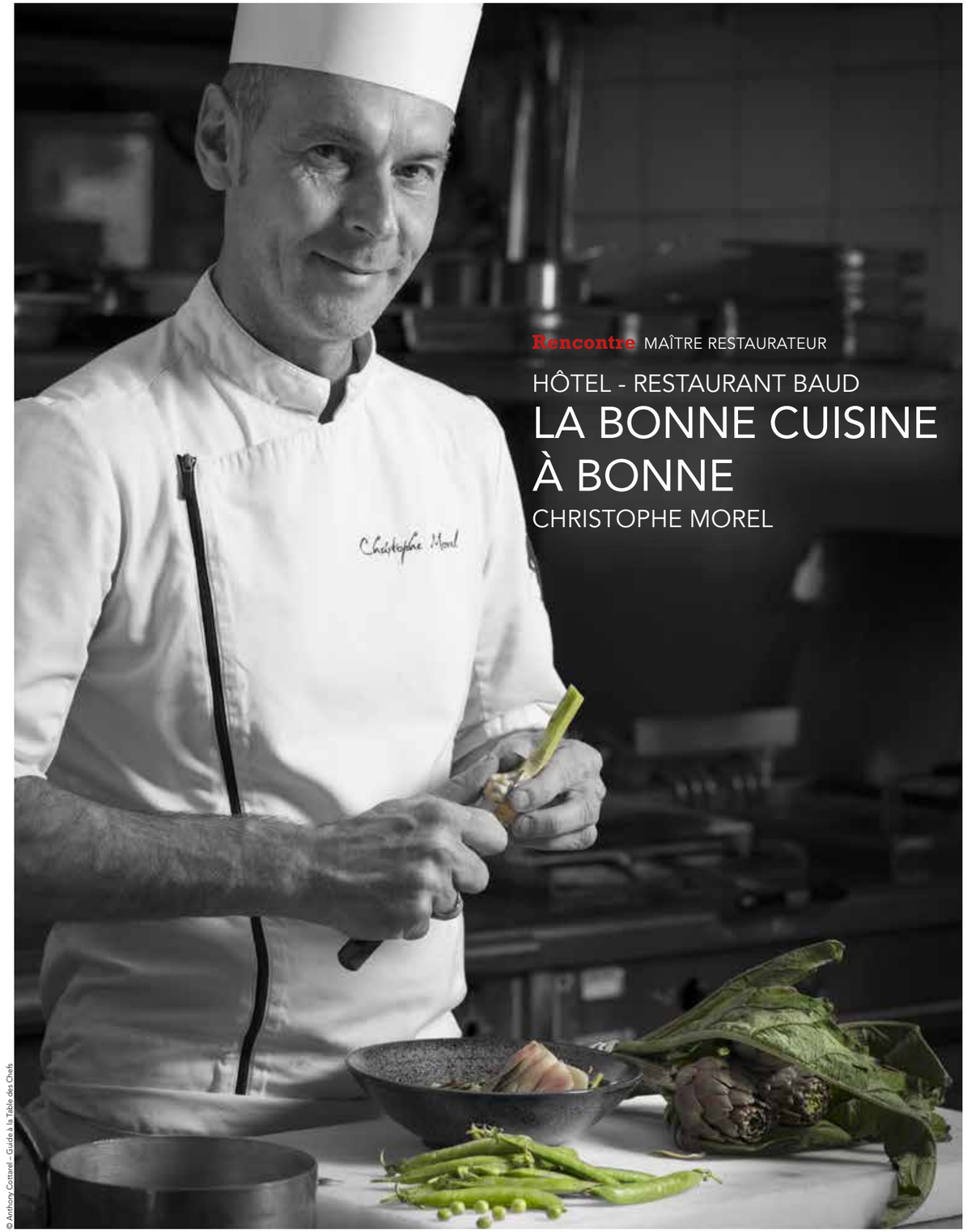
Cuvée Millésimée
Maîtres Restaurateurs

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



© Anthony Cotsaref – Guide à la Table des Chefs

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

HÔTEL - RESTAURANT BAUD

LA BONNE CUISINE À BONNE

CHRISTOPHE MOREL

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

CHRISTOPHE MOREL - HÔTEL - RESTAURANT BAUD

© Anthony Cottarel

De gauche à droite : Alliance Poivron Framboise, Déclinaison Guanaja Valrhona - Tarte Citron déstructurée, Crémeux Basilic - Farandole Végétale autour du Petit Pois, Carottes et Cacahuètes

Originaire de Cluses, le chef Christophe Morel régale ses convives et éveille leurs papilles depuis 2004 dans le restaurant Baud à Bonne en Haute-Savoie.

Chef c'était une vocation ?
Depuis ma plus tendre enfance, j'ai toujours été attiré par le métier de chef. Mes premiers souvenirs culinaires remontent à mes grands-mères que j'aidais à préparer les repas de famille. À quinze ans, je savais exactement ce que je voulais faire comme métier, et cela s'est concrétisé lorsque j'ai commencé ma formation au lycée hôtelier de Thonon les Bains.
Bac technique hôtelier en poche, j'ai démarré mon service militaire. Mais au bout du compte, l'appel de la cuisine et de la gastronomie ont fini par me rattraper. En 1999, j'ai commencé à travailler Chez Baud à Bonne en tant que commis puis en gravissant les échelons j'ai fini par devenir chef pâtissier aux côtés de l'ancien chef propriétaire André Roussel.
Conscient que je devais me forger d'autres expériences, je suis parti direction Lyon puis Annecy auprès de grands chefs étoilés de la région comme Nicolas Le Bec à Lyon ou encore Vincent Lugrin au Belvédère à Annecy.

Puis vous êtes revenu à Baud ?
Effectivement ! En 2004, André Roussel, l'ancien chef de Baud, cherchait un successeur. J'ai accepté le poste et je suis revenu à mes "racines".
En 2009, l'aventure s'amplifie dans la maison Baud et on me propose de devenir associé suite au départ de Mark Baker et André Roussel, j'ai accepté sans hésiter.
Fort de mes expériences antérieures, je suis donc revenu aux sources dans les cuisines de Baud, derrière les fourneaux, pour prendre la fonction de chef de cuisine.

Comment décririez-vous votre cuisine ?
Ma cuisine reflète une cuisine classique revisitée. J'aime beaucoup le beurre et la crème, c'est un peu ma marque de fabrique. C'est donc une cuisine gourmande et goûteuse que vous pouvez retrouver dans les assiettes au restaurant Baud ! Je prends plaisir dans l'association de saveurs sucrées-salées. Ainsi sur la carte vous trouverez le médaillon de foie gras accompagné de son chutney mandarine-mango ou encore un foie gras poêlé-chocolat. Ce sont mes plats signatures, et la garniture s'adapte en fonction des saisons.

Comment concevez-vous votre carte ?
La carte change en moyenne cinq fois par an, au fil des saisons et des produits disponibles. J'essaie d'utiliser les circuits courts ce qui n'est pas toujours évident. Par exemple, pour le foie gras nous faisons appelle à la Maison Masse sur Lyon. Après, en ce qui concerne le reste, la viande provient de chez Royal viande de Lully, les légumes et produits laitiers de la ferme des Moises et de la ferme des Quatre saisons à Reignier, les fruits rouges de Loisin…

LA RECETTE DU CHEF

Terrine de Joue de Bœuf Braisée
Salpicon de Légumes d'Antan, Vinaigrette Pistache Torréfiée

Terrine
Parer 2kg de Joue de Bœuf
Faire revenir au Beurre, Sel et Poivre dans un Rondeau
Ajouter 1 carotte, 1 Oignon, brin de Thym,1 Brin de Romarin, Poireau, branche Céleris
Mouiller 1l de Vin Rouge, Couvrir et laisser mijoter et cuire environ 5h à feu doux jusqu'à ce que la viande s'effiloché
Mettre sous presse dans une terrine filmée, laisser prendre au frais 12h

Salpicon
Couper en petite Brunoise, petit dé
200g de panais épluché
200g de topinambours épluche
200g de rutabaga épluche
200g de potimarron épluche
Faire revenir le tout à la poêle en ajoutant 1 brin romarin, 1 brin de thym
Huile d'olive, sel et poivre

Vinaigrette
50g vinaigrette Balsamique
50g pistache hache
100g huile d'olive
100g huile pépin raisin
Sel, poivre
Mixer et réserver

Démouler Terrine, couper 1 tranche présenter debout au milieu d'une assiette noire.
Disposer autour le salpicon de légumes quelque point de vinaigrette
Agrémenter de quelque feuille de mâche.

Seul le poisson vient de Bretagne. Nous avons un fumoir sur place que nous utilisons pour fumer le saumon, pour la préparation du carpaccio de cerf fumé ou de la cuisse de pigeon salée, fumée et confite. Ce sont deux autres spécialités très appréciées du restaurant.

Pourquoi c'est important pour vous d'avoir le titre de Maître Restaurateur ?
J'ai fait la demande pour que nous obtenions le titre de Maître Restaurateur. Á mes yeux, c'est un titre qui demande de la rigueur et qui accentue l'importance sur les produits frais et de qualité.

Comment voyez-vous l'avenir ?
Je ne vise pas l'étoile, cela n'a jamais été une priorité. Bien entendu, je suis ravi d'avoir trois fourchettes au guide Michelin. Côté convives, je remarque une demande de la part de notre clientèle pour déguster une cuisine plus "légère". Il y a de plus en plus d'intolérances alimentaires auxquelles nous devons faire face. Je pense que notre carte devra répondre à ces exigences.

Contact
www.hotel-baud.com

© Anthony Cottarel

Dos de Saumon fumé chez BAUD, déclinaison de Betterave

LES MAÎTRES RESTAURATEURS
ADHERENTS SAVOYARDS*

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Fabrice PETIT
Le Cintra - *Megève*
www.lecintra-megeve.fr

Karine NUIXA
Auberge De Savoie - *Annecy*
www.auberge-de-savoie.fr

Eric BESSON
Le Bilboquet - *Annecy*
www.restaurantlebilboquet.fr

Philippe CHALLOY
La Part des Anges - *Annecy*
www.restaurant-lapartdesanges.com

Eric BOUCHET
La Coupole - *Annecy*
www.lacoupole-annecy.com

Gérald HENRION
L'alsacienne - *Annemasse*
www.alsacienne.fr

Marie-Laure DEDEIRE
L'auberge de la Maison Rouge
Vetraz Monthoux
www.auberge-maison-rouge.com

Thierry THORENS
La Chamade - *Morzine*
www.lachamade.com

Pierre LEBLANC
La Clef des Champs - *Morzine*
www.clefdeschamps.com

Yvon FOURNIER
La Table du Trappeur - *Megeve*
www.hotel-chaletstgeorges.com

Christophe RENAUD
Hôtel Restaurant de L'arve
Bonneville - www.hoteldelarve.com

Jean-François KUNG
Hôtel-Restaurant du Port - *Yvoire*
hotelrestaurantduport-yvoire.com

Henrique AGUZZOLI
Les Jardins du Leman - *Yvoire*
www.lesjardinsduleman.com

Patrick BOUCHET
Auberge du Bacouni - *Yvoire*
www.bacouni.com

Denis BLANC
Hôtel Restaurant Blanc
Marigny St Marcel
www.blanc-hotel-restaurant.fr

Thierry GALET
Resto Bistro Du'o - *Rumilly*
www.restobistroduo.fr

Pascal BARRIERE
Restaurant de la Place
Saint Julien en Genevois
www.restaurantdelaPlace-thairy.com

Nelly BOURBON
Le Christiania
Les Contamines Montjoie
www.lechristiania-hotel.com

Dabysingh BHEEMUCK
Le Royal - *Saint Gervais Les Bains*
www.restaurant-leroyal.com

Christophe BRASIER
Les Pieds Dans L'eau
Anthy Sur Leman

Stéphane HANRIOT
L'echo des Montagnes - *Armoy*
www.echodesmontagnes.fr

Claude TRINCAZ
Restaurant le Jolla - *Margencel*
www.lejolla.com

Corinne PLASSAT
Les Cygnes Chez Jules -
Margencel
www.restaurant-les-cygnes.fr

Marie Claire DAREYS
Les Tournesols - *Thonon Les Bains*
www.hotel-thonon.com

Patrick CHAUTANT
La Cuillere à Omble - *Doussard*
www.lacuillereaomble.fr

François LENORMAND
Bistrot Du Coin - *Doussard*

Thomas JACOB
Chalet des Praz - *La Clusaz*
www.chaletdespraz.com

Jean Christophe CONS
Le Grenier - *La Clusaz*
www.grenierlaclusaz.com

Michel VERDU
La Pagerie - *Gaillard*
www.restaurant-lapagerie.com

Bernard BINAUD
Le Pré D'antoine *Fillinges*
www.lepredantoine.com

Dunja STUDEN KIRCHNER
Abbaye de Talloires - *Talloires*
www.abbaye-talloires.com

Aurelie et Sebastien BLANCHIN
Les Grillons - *Talloires*
www.hotel-grillons.com

Olivier DEFFAUGT
Neige et Roc
Samoëns
www.neigeetroc.com

Claude TRINCAZ
Les Gentianettes
La Chapelle d'abondance
www.gentianettes.fr

Pierre HAUTIN
Le Vieux Four
Chatel
www.levieuxfour-chatel.com

Jean Francois GRILLET-AUBERT
Le Fiacre - *Chatel*
www.lefiacre74.com

Patrick MARCHAND
Le Roitelet - *Chatel*
www.hotel-le-roitelet.com

Philippe et Sébastien TRINCAZ
Fleur de Neige - *Chatel*

Martine RUBAT
L'adret de la Flegere
Chamonix
www.flegere-restaurant.com

Martine RUBAT
Restaurant le 3842 - *Chamonix*
www.aiguilledumidi-restaurant.com

Jean Marie PIERREL
Le Fer à Cheval - *Chamonix*
www.facheval.fr

Martine RUBAT
Plan Joran - *Chamonix*
www.planjoran-restaurant.com

Martine RUBAT
La Bergerie de Planpraz
Chamonix
www.bergerie-restaurant.com

Frédéric MOLINA
Le Moulin de Lere - *Vailly*
www.moulindelere.com

Yannick JANIN
L'angelick - *La Muraz*
www.angelick.fr

Frank JOMIER
La Mangeoire - *Sallanches*
www.restaurant-la-mangeoire.com

Fabrice JOGUET
Les Pres du Rosay - *Sallanches*
www.lespresdurosay.fr

Paul DUVERGER
La Braconne - *Sallanches*
www.restaurant-labraconnecmb.fr

Laurent PETIT
Le Clos des Sens
Annecy Le Vieux
www.closdessens.com

Bruno COLLOMB
Restaurant du Clocher
Annecy Le Vieux
www.le-clocher.com

Mathieu FORTIN
Cafe Brunet - *Annecy Le Vieux*
www.cafebrunet.com

Pierre PITTARO
Le Quart de Cercle - *Meythet*
www.lequartdecercle.com

Thierry d'ASNIERES de VEIGY
Pizza Pepone - *Meythet*
www.pizza-pepone.fr

Pierre CARRIER
La Maison Carrier
Chamonix Mont Blanc
www.hameaualbert.fr

Raphaël LE MANCQ
Le Serac - *Saint Gervais Les Bains*
www.seracgourmet.com

Grégory BUTTNER
Le Relais De La Chevrette - *Bernex*
www.lachevrette.fr

Pascal DROUX
Les Tresoms - *Annecy*
www.lestresoms.com

Nathalie HENOCQUE
Best Western
Restaurant L'alouette - *Annecy*
www.bestwestern-hotel-annecy.com

Cédric PLASSAT
L'ôtrement - *Sciez Sur Leman*
www.lotrement.com

Olivier MAGNIN
Le Pre de la Cure - *Yvoire*
www.pre-delacure.com

Mathilde CHATEAU ET Mathias PISTONE
Le Temps D'm - *Thonon Les Bains*

Christophe MOREL
Restaurant Baud - *Bonne*
www.hotel-baud.com

Philippe BLANC
Acacias Bellevue - *Veyrier Du Lac*
www.lac.annecy-acacias.com

Vincent GRANIER
La Cave - *Annecy*
www.barlacave.fr

** liste non exhaustive*

Rencontre MAÎTRES RESTAURATEURS

LA MAISON CARRIER

LES SAVEURS DE MONTAGNE

PIERRE CARRIER
& STÉPHANE GASSOT

« Ce que nous recherchons à la Maison Carrier ce sont des produits de qualité.

Depuis 1903, la famille Carrier accueille avec raffinement les vacanciers dans la vallée de Chamonix.

Le Hameau Albert 1er : Une histoire de famille

L'histoire commence en 1902 avec l'arrivée du chemin de fer à Chamonix. Visionnaire, Joseph Carrier saisit cette opportunité et ouvre un hôtel qu'il appelle "La Pension du Chemin de Fer" pour accueillir des touristes d'été.

En 1924, les jeux Olympiques ont lieu à Chamonix. L'hôtel s'équipe en chauffage afin de développer l'activité touristique d'hiver. En 1934, suite au décès de Joseph Carrier, François-Lydie son fils prend la succession et rebaptise l'hôtel "Albert 1er" en référence au roi des Belges, alpiniste et amoureux de la vallée de Chamonix.

Rencontre MAÎTRES RESTAURATEURS

PIERRE CARRIER & STÉPHANE GASSOT - LA MAISON CARRIER

Farcon de Chamouni

En 1967, une génération plus tard, Marcel Carrier chef au Albert 1er obtiendra la première étoile au guide. En 1983, c'est Pierre Carrier, son fils, qui prend la relève. Depuis le site n'a cessé de s'agrandir comptant à ce jour deux restaurants, un bar, un hôtel, trois chalets d'alpages et un spa.

La Maison Carrier

C'est au sein du luxueux Hameau Albert 1er, au pied du majestueux Mont Blanc, que la Maison Carrier a ouvert ses portes en 1997 à l'initiative de Pierre Carrier soutenu en cuisine par le chef Stéphane Gassot.

Bois de vieux chalets d'alpages, assiettes de grands- mères, nappes à carreaux, c'est dans cette ambiance d'une autre époque que la Maison Carrier a fêté ses 20 ans l'année passée.

Cette ancienne ferme typique propose une cuisine d'antan. Un air de maison de vacances faisant écho aux repas de famille, où les odeurs des plats qui mijotaient sur le feu de bois remplissaient la cuisine. Une scène dont Pierre Carrier se souvient encore et qu'il a souhaité partager en rendant hommage aux recettes de son père, Marcel Carrier.
La Maison Carrier est en effet un autre produit qui vient étoffer l'offre du Hameau Albert 1er, établissement de luxe doté d'un restaurant gastronomique. « *Mon père Marcel était le chef au Albert 1er. En 1967, il a gagné une étoile au guide Michelin. Je suis arrivé derrière les fourneaux, et je l'ai perdue en 1983 pour finalement la regagner en 1985. Ce fut un sacré coup de fouet pour moi dans les deux sens* », explique Pierre Carrier qui, en 1999, a décroché la deuxième étoile.

Un retour vers les racines

Après des années à la tête d'un restaurant doublement étoilé, Pierre Carrier a souhaité développer une autre facette culinaire. Il passe le flambeau à Pierre Maillet, qui a su maintenir et confirmer les deux étoiles du restaurant Albert 1er.

C'est avec son second Stéphane Gassot, que Pierre Carrier a eu envie de créer un lieu proposant une cuisine plus ancienne avec une carte qui s'exprime tout en simplicité, une cuisine généreuse et savoureuse.
C'est ainsi qu'est née La Maison Carrier. « *Mon premier souvenir culinaire c'était le poulet de ma grand-mère, on avait un poulailler avec des poulets et des pintades. Lorsque ma grand-mère sortait le poulet du four c'était la consécration. Il y avait ce jus, ce gras qu'on retrouve uniquement avec un bon poulet fermier* », s'extasie Pierre Carrier.
Un lieu où on peut bien manger en toute décontraction sans le souci permanent de l'excellence telle est la philosophie de La Maison Carrier. « *Avec Stéphane, nous avons travaillé ensemble pendant huit ans au Albert 1er. Une complicité s'est créée entre nous au-delà de la cuisine* », sourit Pierre qui a depuis rendu son tablier de chef pour céder totalement la place à Stéphane.

Stéphane Gassot déniche les produits du terroir.

Dans cet établissement qui a gardé en mémoire l'histoire de la montagne, Stéphane Gassot déniche les produits du terroir qui ont longtemps été servis dans les assiettes des montagnards. « *Ce que nous recherchons à la Maison Carrier ce sont des produits de qualité. Nous allons sur le terrain pour rencontrer les producteurs et voir les exploitations* », explique le chef.

Inspiré des saveurs de la montagne, tout est fait maison et sur place.
Dans le fumoir, jambons, saucissons, poitrine de porc sont suspendus. « *C'est le porc qui provient de La Ferme de Montroc. Nous faisons tout nous-mêmes. Par exemple, le jambon que vous voyez est prêt à être consommé, nous le désossons, le fumons, le séchons et nous l'affinons* », sourit le chef Stéphane Gassot.
Une carte simple aux prix accessibles proposant des plats traditionnels d'antan. Des quenelles, des terrines, des plats en sauce : bourguignon, civet, blanquette, tout y est pour affronter les froids hivernaux.
Des recettes qui ont traversé le temps, confectionnées par la famille Carrier. Grâce à la Maison Carrier, la cuisine traditionnelle paysanne est transmise dans les assiettes pour les générations actuelles et futures.
À déguster, apprécier et faire vivre.

Contact

www.hameaualbert.fr/en/traditional-restaurant

De haut en bas : Carré d'agneau au foin et Biscuit de Savoie

www.charvet.fr

MADE IN FRANCE

LA FERME DE MONTROC
LE BONHEUR EST À LA FERME !

Dans la vallée de Chamonix, la ferme de Montroc propose des fromages en vente directe

Installés depuis vingt et un ans sur la ferme de Montroc, Pierre Mugnier et Michelle Lattion élèvent des vaches laitières et fabriquent du fromage dans la vallée de Chamonix. Loin du centre-ville, avec une vue à couper le souffle sur le massif des Aiguilles Rouges, la ferme de Montroc s'étend sur quatre-vingt-dix hectares, un endroit magique.

Balai en main, sandales aux pieds, Michelle Lattion, productrice, sort de sa maison, en cette journée fraîche et ensoleillée du mois de février. « *Je vais vérifier les vaches* », annonce- t-elle. Une invitation à la suivre. Attenant à son magnifique chalet d'alpage, l'étable abrite 46 vaches du froid hivernal. Á grands coups de balai, cette femme extraordinaire "passe un coup" sur le sol qui est déjà très propre. Le bien-être des animaux c'est important. « *Des animaux bien traités contribuent à la qualité du produit final* », nous explique-t-elle.

La saison des vêlages est en plein essor, plusieurs vaches donnent des signes prometteurs de mise bas dans les prochaines heures. Les nouvelles recrues du troupeau de la ferme de Montroc sont attendues avec impatience. « *Ce sont des vaches dociles, elles ont un bon caractère* », affirme l'agricultrice.

A la ferme, quatre races de vaches forment le troupeau : Abondances, Ayrens, Tarines et Montbéliardes. Elles produisent du lait pour le fromage qui est fabriqué sur site. « *Nos fromages sont au lait cru. Nous n'avons pas le label AOC, le lait de nos quatre races peut donc être mélangé* », explique Michèle.

> *Outre la fabrication du fromage, nous élevons aussi des cochons au petit-lait pour La Maison Carrier*

Les fromages sont vendus en direct dans le magasin de la ferme et aux restaurateurs du coin. Justement, Pierre Carrier et Stéphane Gassot de la Maison Carrier font partie des chefs qui s'approvisionnent à la ferme du Montroc. « L'accueil, le soin des animaux et le produit final sont excellents à la ferme », sourit Pierre Carrier, un ami de longue date. La ferme propose à la vente une gamme de fromages : la tomme de Montronc, le fromage de montagne, le crémeux des reines et un fromage au piment d'Espelette.

De plus, le fromage n'est pas l'unique spécialité de la ferme, Michelle et Pierre élèvent aussi des cochons pour La Maison Carrier. « *Tous les ans, nous élevons deux cochons. Ils sont élevés au petit lait, autant vous dire qu'ils s'engraissent bien !* », affirme Michelle. « *Le porc de la ferme de Montroc est exquis* » sourit Stéphane Gassot. Et si le fromage et le porc ne suffisent pas, la ferme produit aussi du saucisson moitié bœuf moitié porc pour sa clientèle. La question est de savoir si on le préfère nature, fumé ou aux herbes…

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

LE CINTRA MEGÈVE

BISTROT CHIC

ALEXANDRE CORLOUËR

Tout comme pour la pâtisserie, je me suis passionné pour la cuisine

Alexandre Corlouër a débuté sa carrière au restaurant Le Cintra à dix-neuf ans en tant que chef pâtissier. Six ans plus tard, il est nommé chef. Rencontre avec ce jeune chef.

Megève, ville de montagne, au mois de février, véritable vivier pour le sport d'hiver.
La saison bat son plein, les ruelles foisonnent, les terrasses ensoleillées sont remplies et les effluves de vin chaud enivrent les airs. Sur la place centrale, les calèches amènent des touristes en balade à la découverte de la ville. Sise en retrait de la place principale, siège le restaurant Le Cintra. Piano bar à sa naissance en 1956, le lieu s'est petit à petit reconverti en restaurant. Depuis le mois de juin, Alexandre Corlouër est devenu le chef des lieux.

ALEXANDRE CORLOUËR - LE CINTRA MEGÈVE

Entrée : Croustillant de reblochon, jambon de Speck et oignons frits, panaché de salade
Plat : Dos de Cabillaud, risotto à l'encre de seiche et champignons, jus de crustacés
Dessert : Paris Brest au praliné noisette

Le Cintra une institution depuis 1937 à Megève.

Passionné avant tout

Petit-fils de Georges Paineau, chef étoilé au restaurant Le Bretagne à Questembert, la cuisine il l'a dans la peau. Alexandre s'est passionné dès son plus jeune âge pour la gastronomie et, en particulier, pour la pâtisserie qui a été révélée par les odeurs qui s'échappaient du fourneau de son grand-père. Ses plus jeunes souvenirs culinaires remontent à cette époque. « *J'aidais mon grand-père à confectionner les pâtisseries pour le personnel de son restaurant, c'est à ce moment-là que je me suis passionné pour les gâteaux* », explique le chef du Cintra.

Passion qu'il concrétise lorsqu'il effectue une formation de Brevet Technique des Métiers en pâtisserie dans sa région natale, la Bretagne. Diplôme en poche, il prend la route en s'éloignant de son pays et pose ses bagages à Megève pour la saison d'hiver. Le Cintra, sa maison de prédilection, où il débute sa carrière à l'âge de dix-neuf ans en tant que pâtissier.

Sept années passent durant lesquelles Alexandre, chef pâtisser, gagne en expérience et apprend aux côtés du chef les techniques en cuisine. Ainsi, il gagne la confiance et le respect de ses patrons Monsieur Peti et Madame Gumoussa.
« *Le chef de l'époque m'a appris les bases culinaires, tout comme pour la pâtisserie, je me suis passionné de cuisine* », raconte Alexandre Corlouër. En 2018, lors du départ du chef, les patrons laissent la chance à Alexandre de reprendre le flambeau. Une opportunité en or qu'il a saisie sans hésiter. « *J'ai des patrons extraordinaires qui m'ont soutenu, je ne peux que les remercier* » sourit-il.

Une ambiance contemporaine et décontractée

La salle du restaurant baigne dans une ambiance décontractée à la décoration contemporaine. On se sent de suite à l'aise dans ce lieu qui compte 130 couverts. Côté carte, Le Cintra affiche des plats traditionnels français mais aussi des plats d'inspiration japonaise. Ainsi on peut déguster un croustillant de reblochon, un tartare de thon albacore, un avocat mangue et vinaigrette thaï ou encore une garniture de wok de légumes sous le même toit. « *Mon second est japonais, de ce fait nous proposons des plats japonais à la carte* ».

Une stratégie pour plaire à une plus large clientèle en quête de légèreté contrairement aux plats traditionnels proposés dans les stations d'hiver. « *Nous avons remarqué que nous avons une clientèle qui demande de la légèreté et de la simplicité dans les plats, notre carte répond à leurs attentes* », confie le chef. Une carte qui est renouvelée toutes les saisons avec des produits de proximité lorsque c'est possible. « *Pour le croustillant de reblochon, nous utilisons le reblochon de la coopérative de Val d'Arly dont les ateliers de fabrication se trouvent à moins de 30 km du magasin de Megève. Nous prenons la tomme de Savoie, le beaufort et le reblochon chez eux* », explique Alexandre.

Contact
www.lecintra-megeve.fr

WWW.CRISTEL.COM

MAGASIN DE MEGÈVE
LA COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY

Reblochon, Tomme de Savoie, Raclette, Abondance… impossible de ne pas trouver son bonheur dans le magasin de la Coopérative Fruitière du Val d'Arly à Megève.

La coopérative fruitière du Val d'Arly, une aventure humaine depuis 1969. Elle regroupe 80 producteurs qui s'engagent à favoriser les productions locales et participent au développement du territoire.

A deux pas du restaurant Le Cintra se trouve le magasin de la coopérative du Val d'Arly. C'est ici que le chef Alexandre Corlouër s'approvisionne en fromage pour le restaurant. « *J'achète la tomme de Savoie et le reblochon ici* », sourit le chef. La coopérative du Val d'Arly est devenue une partenaire économique incontournable dans la région. Cinq magasins de proximité sont répandus sur le territoire dont un à Megève. Des magasins qui comptent à la fois des produits de la coopérative, mais aussi des produits provenant de producteurs locaux. Les produits sont rigoureusement sélectionnés. Les modes de fabrication traditionnelle, la traçabilité et la proximité des ateliers de fabrication, ainsi que la transformation (la plupart se trouve à moins de 30 km de chaque magasin) sont les critères pris en compte pour la sélection.

Appellation d'Origine Protégée

Reconnu en Appellation d'Origine Protégée depuis 1958, le reblochon est un fromage qui obéit à un cahier des charges relativement strict. Sa zone de production comprend environ les deux tiers de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Trois races de vaches ont été retenues pour leur lait : l'Abondance, la Tarine et la Montbéliarde. Les deux premières sont autochtones et sont donc très résistantes aux écarts de température et aux rudesses de la montagne. L'alimentation de ces vaches laitières est également surveillée : elles pâturent pendant toute la belle saison une herbe à diversité floristique remarquable tandis que l'hiver, elles mangent essentiellement du foin dans lequel se retrouve toute la flore de la montagne. Le lait est collecté tous les jours afin d'être transformé en fromage dès l'arrivée à la coopérative. Le cahier des charges exige l'utilisation de lait cru et entier.

UN PEU D'HISTOIRE…

Le reblochon

Fromage né d'une action frauduleuse au XIIe siècle de la part des paysans qui substituaient une partie du lait de leurs vaches pour payer moins d'impôts aux propriétaires terriens. Le reblochon vient du terme patois "reblocher" qui signifie traire une deuxième fois. En effet, une fois le contrôleur parti, le paysan finissait la traite afin de fabriquer un fromage.

Contact

www.coopflumet.com
Tél. 04 79 31 70 90

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

LA PAGERIE

UNE HARMONIE GASTRONOMIQUE

LE VÉGÉTAL DANS L'ASSIETTE

MICHEL VERDU

> *La cuisine est un art où la simplicité est signe de perfection*

La cuisine de Michel Verdu prend racine dans la nature.
Originaire de Perpignan, le chef Michel Verdu, fils de charcutier, s'est imprégné très tôt du milieu gastronomique. Après des études culinaires et une première expérience dans le restaurant étoilé "Chapon fin" en Languedoc, le chef met le cap direction la Suisse. Vingt-cinq années plus tard suite à de nombreuses expériences au service de grandes tables dans le canton de Genève (Vieux Moulin à Drize, hôtel Président Wilson, Les Bergues), il décide de se jeter à l'eau afin de « *ne pas avoir de regrets* ». À l'âge de quarante ans, il s'installe à Gaillard avec sa femme et reprend le restaurant La Pagerie. « *Avec le recul, j'étais fou. J'avais un très bon poste et j'ai tout quitté pour monter ce restaurant* », se confie-t-il.
Pari risqué mais pari tenu puisque dix ans plus tard, le chef revendique une cuisine exclusivement locavore, assisté en cuisine de l'aide précieuse de son second Marion Burel.

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

MICHEL VERDU - LA PAGERIE

TIC TAC

Michel Verdu

Vous êtes plutôt :
Mousse au chocolat ou citron meringué ?
Mousse au chocolat
Rolling stones ou Beatles ?
Rolling Stones
Plage ou montagne ?
Montagne
Légume ou poisson ?
Légume

Une page blanche pour écrire

À la Pagerie, tout est réfléchi, l'absence de carte est un choix, le chef propose le menu "Page blanche". Libre au chef d'emporter le client dans son univers où il propose cinq ou sept plats et de laisser la page blanche s'écrire puis s'inventer en cuisine.
Une page blanche qui s'explique par la saisonnalité des produits et par l'inspiration du chef.
A l'écoute des saisons, le chef exige des produits de qualité. « *Si c'est la saison des fraises et que la récolte des fraises n'est pas bonne, je ne mettrai pas de fraises au menu. Je trouverai un autre produit de saison à travailler. Il faut être à l'écoute des saisons, de la lune et des produits !* », affirme le chef.

"Le pain c'est la vie !"

Le début de la "page blanche" de Michel Verdu commence toujours par la même cérémonie, celle du pain.
Le pain à base de farine biologique, pétri et façonné par le chef lui-même, fait partie de son plaisir quotidien. « *Le pain c'est la vie, c'est le partage. Un bon pain doit être chaud et la croûte croustillante* ». Et qui dit pain maison, dit beurre maison aux algues, truffes ou bien herbes, suivant l'humeur.
Herbes qui sont récoltées souvent par le chef lui-même une à deux fois par semaine (selon les saisons). Un moment qu'il met à profit pour enseigner la cueillette des plantes sauvages à ses équipiers tout en puisant l'inspiration pour ses plats.

Le partage et la convivialité

Pain et beurre sur la table, le début du partage à la Pagerie a commencé. Tous les troisièmes jeudis du mois, le chef propose "La Cène ou Bla-Bla Table". Un moment de partage autour de la table dressée pour douze "apôtres". À la clé, à la fois la découverte culinaire et celle d'autrui. Douze convives qui ne se connaissent pas, de différents horizons sont réunis pour un repas qui se déroule en quatre services. Une solution atypique répondant à un réel problème de société. « *Il n'y a jamais eu autant de moyens de communication or les gens ne se parlent plus. C'est pour cela que nous récupérons leurs téléphones portables en début de soirée* ». Véritable melting pot, le chef n'hésite pas à briser les tabous. « *Cela m'arrive d'inviter une personne qui est sans domicile fixe à la Cène. Je lui offre son repas, personne n'est au courant de sa situation, l'idée n'étant pas de le stigmatiser, au contraire c'est de créer des liens* », explique le chef. Une belle idée qui rencontre un certain succès auprès d'une clientèle de plus en plus demandeuse.

> *Michel Verdu présente une carte pure et sincère*

Autre concept propre à la Pagerie, le "Dîner qu'on sert", une rencontre de deux univers, l'harmonie musicale et gastronomique. À l'insu de la clientèle, un musicien dîne dans le restaurant. À chaque arrivée de plat « *des chansons aussi savoureuses que les plats » sont jouées pour "célébrer la vie"* ».
"Célébrer la vie", car la cuisine pour Michel Verdu c'est la vie. La vie dans son état pur, brut, naturel. Une philosophie qu'il sert à chaque plat. « *Pourquoi un homard serait plus noble qu'une carotte ? Pendant la guerre c'est la pomme de terre ou le caviar qui a sauvé des vies ?* », s'interroge-t-il. Pour ce chef, la noblesse mérite d'être recentrée, caviar ou navet peu importe, le produit en question sera magnifié dans l'assiette. La cuisine est un mode de vie, c'est un ensemble en symbiose.

Contact
www.restaurant-lapagerie.com

LA RECETTE DU CHEF

Joue de bœuf / Céleri

Ingrédients

Joue de bœuf	500 gr
Carotte	50 gr
Oignons	50 gr
Céleri	50 gr
Bouquet garni	1 pièce
Vin rouge	300 cl
Vinaigre de vin rouge	30 cl
Fond blanc	500 cl
Fond de veau	500 cl
Agar Agar	QS
Céleri	1 pièce
Bouillon de pied de porc	1,5 L
Hachillé milles feuilles	QS

Marche à suivre

Effilochée de joue :
Laver, éplucher et tailler grossièrement les légumes.
Dans une plaque, mariner les joues avec les légumes, le bouquet garni, le vin rouge, le vinaigre pendant 48 heures. Pour la cuisson, ajouter le fond blanc et le fond de veau.
Couvrir et enfourner à 120°C 12 heures. Passer. Effilocher les joues.
Réduire le jus de cuisson jusqu'à une consistance sirupeuse.
Rectifier l'assaisonnement.
Coller à 5g au litre la sauce.
Ajouter l'effilochée de joues.
Remplir des cercles de 5cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
Réchauffer à 80°C.

Céleri :
Laver, éplucher et passer le céleri au laminoir à légumes. Rouler, ficeler et déposer dans une plaque haute.
Verser le bouillon de pied de cochon.
Couvrir et cuire à frémissement environ 30 minutes.

Dressage

Dans une assiette creuse, déposer un cercle de joues, napper de sauce.
Déposer un cercle de céleri.
Parsemer d'hachillé milles feuilles.
mâche.

De haut en bas et de gauche à droite : Escargot, blette - Joue de bœuf, céleri d'Aurélie, achillée mille-feuille - Chocolat, sarrasin, bois brûlé

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

* Tests réalisés au KitchenAid® sous contrôle d'huissier

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

AURÉLIE CRETALLAZ - LE VERNEY

RACONTE-NOUS TES SALADES

Le végétale est le royaume d'Aurélie Cretalaz et Michel Verdu - Les salades d'hivers poussent dans les chapelles d'Aurélie.

À deux pas du restaurant La Pagerie, sur la commune de Gaillard en Haute-Savoie se situe l'exploitation agricole Le Verney, gérée par la famille Cretallaz depuis 1968. Aurélie Cretallaz est la troisième génération spécialisée dans le maraîchage, l'horticulture et les plantes aromatiques. Rencontre.

Un silence religieux règne dans quasiment toutes les serres chapelles de l'exploitation Le Verney. Toutes sauf une. Aurélie Cretallaz et son père sont en pleine plantation de salades. De belles batavias destinées au marché helvétique et français. « *Nous plantons 5 600 salades par chapelle, le tout à la main* », sourit cette passionnée du maraîchage.
Si Aurélie adore raconter ses salades c'est parce qu'elle est incollable sur le sujet. « *Ce qu'il faut faire comprendre au consommateur aujourd'hui, c'est que la salade sera plus chère en hiver tout simplement parce qu'elle est sous serre et cela implique l'utilisation du chauffage* », explique-t-elle.

Située face à la montagne Salève la petite exploitation compte 18 000 mètres carrés de serres et quatre hectares de terrain. La famille Cretallaz fait pousser une gamme élargie d'aromates, de salades, de fines herbes et de fleurs. Dans la nursery, des rangées de plantes aromatiques pointent leurs premières pousses hors du sol. « *Ici nous proposons des plantes aromatiques à la coupe. C'est un véritable savoir-faire qui demande une certaine dextérité* », confie la maraîchère. Sauge, persil plat, basilic... les classiques y sont mais Aurélie ne s'arrête pas là, attiser sa curiosité et celle de ses clients est son leitmotiv. « *Cette année, je propose la plante huître et la plante champignon et je vais tester la coriandre vietnamienne. Ce sont des produits qui ne sont pas forcément connus du grand public mais mon ambition c'est de les faire découvrir à mes clients* », affirme-t-elle.

Reconnue par Michel Verdu pour son savoir-faire, ce dernier n'a pas hésité à faire appel à Aurélie pour l'approvisionner en plantes aromatiques. « *Aurélie nous fournit en aromates. C'est une passionnée, ses produits sont d'une qualité exceptionnelle* », affirme le chef.

> *C'est un véritable savoir-faire qui demande une certaine dextérité*

En agriculture raisonnée, la famille Cretallaz a reçu le label Genève Région Terroir Avenir garantissant la qualité, la proximité, la traçabilité ainsi que l'équité de ses produits auprès de ses clients. Un gage de qualité indiscutable.

Contact
www.leverney.com

1 COMMERÇANT SUR 7 EST ÉQUIPÉ JDC SA

Et vous ?

JDC S.A. | HAXE DIRECT Normandie & Occitanie

43 agences au national
800 collaborateurs
depuis 30 ans

www.jdc.fr/afmr

0 800 200 314 Service & appel gratuits

Partenaire officiel

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Bénéficiez de tarifs préférentiels

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

LAKE & SPA RESORT LES TRÉSOMS

UN INSTANT HORS DU TEMPS…

ÉRIC PROWALSKI

Les Trésoms est un complexe hôtelier hors du temps à Annecy. Avec une vue imprenable sur le lac d'Annecy, cet édifice datant de 1860 prend un cachet art nouveau lors des agrandissements effectués dans les années trente. Digne d'un conte des frères Grimm, la famille Droux assure la reprise depuis 1998. Deux restaurants ornent ce joli établissement, la brasserie La Coupole et le restaurant gastronomique La Rotonde. Aux commandes des fourneaux de ce dernier, le chef Éric Prowalski. Rencontre.

Originaire de Bordeaux

Souriant et discret, Éric Prowalski nous attend au restaurant La Rotonde. Ce chef de quarante ans est bien dans ses baskets. C'est le cas de le dire, sportif de haut niveau, il a longtemps côtoyé les deux disciplines. Professionnellement, c'est la gastronomie qui l'emporte et le jeune Prowalski suit un Bac pro en alternance, se formant dans les cuisines du célèbre chef Jean-Marie Amat au Saint-James. Son contrat se termine, et Éric doit effectuer son service militaire à Mérignac. Hasard ou destin ? Un simple bagage perdu ramené par le beau-frère d'Éric au château Grand Barrail, ancien fief de Philippe Etchebest, va sceller son avenir. Au culot, le "beauf" demande s'il y a de la place en cuisine au futur MOF (Meilleur Ouvrier de France). Le lendemain, la rencontre entre Philippe Etchebest et le jeune Éric a lieu. Une relation forte naît entre ces deux passionnés de la gastronomie. ■■■

Rencontre MAÎTRE RESTAURATEUR

ÉRIC PROWALSKI - LAKE & SPA RESORT LES TRÉSOMS

De gauche à droite : Le Saint Pierre :
Saint Pierre, châtaignes, jus d'une soupe de poisson d'Arcachon

Abondance en légèreté d'Émilie Jacquot
- un instant d'inspiration culinaire avec le Chef Prowalski
- Nathan Marin accompagne le Chef depuis 2013, il retranscrit sa cuisine avec passion et authenticité

TIC TAC

Éric Prowalski

Poisson ou viande ?
Poisson
Mousse au chocolat ou citron meringué ?
Mousse au chocolat
Plage ou montagne ?
Les deux c'est un équilibre
Rolling Stones ou Beatles ?
Rolling stones

■■■ Prowalski suivra la préparation de Philippe au concours de Meilleur Ouvrier de France et le chef Etchebest va le coacher tel un sportif de haut niveau.
Armé de détermination et de motivation Philippe Etchebest envoie son poulain faire ses gammes sur Paris notamment pendant un an et demi aux l'Élysées du Vernet. « *On visait la troisième étoile, il y avait une super ambiance en cuisine, les produits que nous travaillions étaient magiques mais c'était très dur physiquement et moralement* ». C'est donc dans la belle capitale, loin de sa ville natale, qu'Éric Prowalski grimpera les échelons dans les restaurants étoilés.

Fort de ses expériences, une opportunité se présente à lui : revenir sur le bassin d'Arcachon au restaurant La Co(o)rniche du Pyla en tant que chef. Un établissement pensé et conçu par le créateur Philippe Starck. Victime de son succès l'établissement passe de cent à cinq cents couverts en peu de temps. « *Ce n'était plus le même métier, je n'ai rien contre ce type de restauration mais ce n'était pas ce à quoi je m'étais engagé. Je me suis écarté de mon chemin. J'ai donc arrêté et j'ai dû me remettre en question* », confie le chef. Après une "descente aux enfers" au cours de laquelle le chef a été confronté à des problèmes d'alcoolisme, il émerge grâce au soutien de sa famille. « *J'étais très malheureux, mais cela n'a duré que quelques mois* », avoue le chef. Et puis en 2011, il voit une annonce pour le restaurant La Rotonde, un souvenir qui laissera une empreinte à jamais sur son esprit. « *Je me souviens d'être arrivé aux Trésoms, le soleil brillait. J'étais en terrasse, ce fut une évidence d'accepter le poste. C'était en quelque sorte une renaissance, une éclosion de ma deuxième vie* », sourit le chef. Fils de restaurateurs, propriétaires de "La Petite Savoie" spécialisée dans les fondues et la raclette à Bordeaux, Éric Prowalski était comme destiné à s'installer en Haute-Savoie. « *Mes parents venaient s'approvisionner en fromage dans la région pour leur restaurant à Bordeaux. Quand j'ai obtenu le poste à La Rotonde ils étaient tellement contents* », explique le chef.

La carte est une corrélation entre le sud-ouest et la Savoie

Depuis 2011, Éric est derrière les fourneaux du restaurant gastronomique La Rotonde. Le chef compose une carte toute en élégance et finesse. Loin d'avoir oublié ses racines, la carte est une corrélation entre Arcachon et la Savoie. Parmi ses plats signatures on retrouve le Fera d'Annecy, la mousseline de pommes de terre et la pomme de chez M. Bunaz. « *Je voudrais mettre dans mes assiettes, qui j'étais, et qui je suis aujourd'hui. Le passé et le présent sont essentiels à mes yeux pour avancer. Je veux que le client le retrouve dans mes assiettes. Mes origines sont importantes* », explique le chef. Si peaufiner son identité culinaire

fait partie de ses objectifs actuels, l'astre du guide rouge ne serait pas très loin. « *En cuisine, les produits de luxe pour moi ce sont des produits du terroir, par exemple le fromage du GAEC des Noisetiers… c'est ça le luxe* ».

Minutieux, le chef met l'accent sur l'importance de ses équipes. « *Sans eux le travail ne se fait pas. Je ne suis pas dans un dispositif hiérarchique, le dialogue et l'écoute sont très importants pour moi. J'axe mon énergie sur le management et la formation de mes équipiers* », affirme Éric Prowalski. Quand le chef n'est pas en cuisine, il se promène avec ses enfants. « *C'est comme ça que nous sommes tombés sur le GAEC des Noisetiers. Quel bonheur de trouver de l'Abondance Fermier non loin du restaurant. En plus l'unique appellation AOP Abondance Fermier côté Bauges, c'était une évidence, il fallait travailler avec ce fromage !* », se réjouit le chef. Épicurien dans l'âme et à l'affut de nouveaux producteurs locaux, le chef privilégie les circuits courts. « *Je travaille l'Abondance d'Émilie Jacquot de deux façons. En entrée, avec la courge et des noisettes torréfiées, puis toute en légèreté, en mousse* », un régal pour ses clients et pour les producteurs qui sont fiers de retrouver leurs produits à la carte de ce fleuron du lac d'Annecy.

Contact

www.lestresoms.com

LA RECETTE DU CHEF

La Courge

Ingrédients :
100 g d'Abondance
1/2 potiron
1/2 butternut
1/4 courge
600 cl de lait
400 cl de crème
6 jaunes d'œuf
10 g de graines sarrasin
3 g de sel fin
Poivre du moulin

Dressage :
Pousse d'oxalis
Huile d'olive de Kalamata
Graines de courge
Fleur de sel
Graines de sarrasin

La glace de courge :
Éplucher, épépiner et tailler en cube la moitié de la courge.
Plonger dans une eau salée frémissante. Une fois bien cuite, égoutter et mixer. Sécher la pulpe de courge au four à 160°C pendant 25 minutes.
Pendant ce temps, faire tiédir le lait et la crème ensemble.
Clarifier les œufs pour ne garder que le jaune. Ajouter le sel et blanchir.
Ajouter le lait et la crème sur ce mélange puis 100 g de pulpe de courge. Refroidir le mélange et turbiner votre glace.

Les disques de butternut et d'Abondance : A l'aide d'une mandoline, trancher une vingtaine de tranches de butternut très fines. Avec un emporte-pièce de 11 cm de diamètre, réaliser vingt disques de butternut. Réaliser la même opération avec l'abondance.

Les ravioles végétales : Réaliser vingt disques de potiron en réalisant la même opération qu'avec le butternut et l'Abondance. Garder les parures. Tremper les disques de potiron trois secondes dans une eau bouillante salée et les refroidir directement dans une eau glacée. Réserver au frais.
Faire cuire à l'eau bouillante salée les parures de potiron. Une fois bien cuites, égoutter, mixer et passer au tamis avant de déshydrater au four 25 minutes à 160°C en remuant régulièrement.

En même temps, disposer sur une plaque les graines de sarrasin et mettre au four à 160°C pendant 15 minutes.
Une fois cuites, mélanger 1/3 des graines de sarrasin avec la pulpe de potiron.
Disposer les disques de potiron à même le plan de travail bien propre. Mettre une pointe du mélange pulpe de potiron et graines de sarrasin sur les disques.
Former des petites ravioles en relevant les extrémités des disques vers le haut et les pincer délicatement pour les refermer.
Garder au frais les ravioles montées.

Le jus de butternut :
Epépiner le bas du butternut restant. Découper le grossièrement. Passer les morceaux à la centrifugeuse pour y récupérer le jus du butternut. Faire réduire le jus à feu vif à 9/10e.

Brunoise de courge :
Découper la moitié de la courge restante en fine brunoise. La cuire rapidement dans l'eau salée frémissante et la refroidir au bout de trois minutes de cuisson dans de l'eau glacée.
Assaisonner au sel fin, poivre moulin, et ajouter la moitié des graines de sarrasin restantes.

ÉMILIE JACQUOT - GAEC LES NOISETIERS À LESCHAUX

UNIQUE EXPLOITATION SUR LE TERRITOIRE DES BAUGES À FABRIQUER L'AOP ABONDANCE FERMIER

Au GAEC Les Noisetiers à Leschaux, le troupeau de vaches Montbéliardes d'Émilie Jacquot patiente dans l'étable que l'hiver passe. La température avoisine les zéro degré dehors et les alpages ont revêtu leur manteau blanc d'hiver. Unique exploitation sur le territoire des Bauges à fabriquer l'Abondance Fermier, Émilie Jacquot et sa famille œuvrent au quotidien pour produire ce fromage au lait cru.

Sur l'exploitation, Émilie Jacquot est la troisième génération de sa famille à travailler ces terres. Avec des grands- parents paysans et une mère aussi du métier c'est pourtant un héritage qu'elle n'a pas embrassé tout de suite dans sa jeunesse. Après un début de parcours dans le milieu hippique, elle revient à ses racines et, en 2007, elle relève un défi de taille et décide de reprendre l'entreprise qui produisait uniquement du lait. Elle revoit le modèle économique et apporte sa touche personnelle à l'exploitation. La jeune productrice insufflera une nouvelle dynamique, désormais le GAEC Les Noisetiers produit du fromage et pas n'importe lequel, l'AOP Abondance Fermier, un fromage à pâte cuite, authentique et profondément lié au terroir.

Avec quatre-vingt-six vaches de race Abondance pour plus de deux cents hectares de pâturages, l'exploitation est entièrement autonome. Les vaches sont nourries uniquement à la bonne herbe des alpages, au foin et au regain ce qui permet à Émilie Jacquot de répondre au cahier des charges très exigeants pour produire le fromage l'AOP Abondance Fermier. Après la traite, qui a lieu deux fois par jour, le lait est transformé sur place. Les meules de fromage sont ensuite formées avec un cerclage concave puis entreposées sur des planches d'épicéa et affinées dans la cave d'affinage à deux pas de l'exploitation. Ici, la magie de l'affinage s'opère pendant cent jours, le temps minimum d'affinage pour l'AOP Abondance Fermier.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut en moyenne 10 litres de lait cru pour obtenir 1 kg de fromage.

Preuve du succès de son fromage le GAEC Les Noisetiers a reçu de nombreuses médailles depuis 2007, l'année de la transition vers un nouveau modèle économique. Fort de ce succès, l'avenir pour Émilie Jacquot est de maintenir le cap, en augmentant la production de l'Abondance Fermier pour atteindre 500 000 litres de lait, le quota maximum pour rester sur le cahier des charges Abondance Fermier. De plus pour couronner ce succès, le GAEC Les Noisetiers a effectué la demande pour obtenir le label Agriculture Biologique, une demande qui devrait être satisfaite en 2020.

Contact

www.producteurs-savoie-mont-blanc.com

Focus sur...

LE PLUS JEUNE MAÎTRE RESTAURATEUR DE FRANCE

MATTHIEU BONNOURE

LE RESTAURANT L'INSOLENT

Focus sur…

MATTHIEU BONNOURE - LE RESTAURANT L'INSOLENT

Amuse-Bouche : Pain au maïs maison, mayonnaise à la fève de tonka, avocat, citron et radis noir
Entrée : Makis de butternut, farce fine de volaille du GAEC de Sainte Rose
Dessert : Citron meringué

A vingt-trois ans, Matthieu Bonnoure est le benjamin des Maîtres Restaurateurs, Terres de Chefs est parti à sa rencontre dans son établissement L'Insolent à Seyne- les-Alpes.

Le 20 avril 2018, Matthieu Bonnoure se voyait remettre le titre de Maître Restaurateur à seulement vingt-deux ans pour son établissement l'hôtel Le Vieux Tilleul/restaurant L'Insolent. Depuis l'été 2017, il dirige cet établissement avec sa mère Pascale. A tout juste vingt-trois ans, le parcours du jeune chef montre l'ambition qui l'anime. C'est aux fourneaux de célèbres palaces cannois que Matthieu a fait ses armes comme l'Intercontinental Carlton ou encore le restaurant Le Fouquet's de l'hôtel du Majestic Barrière. Mais c'est dans l'arrière-pays, dans la vallée de la Blanche que ce jeune homme tombe amoureux d'une vieille ferme d'époque convertie en hôtel-restaurant et décide de bâtir les édifices de son projet ambitieux dont il rebaptise le restaurant "L'Insolent".
Une"Insolence" qu'il explique par son caractère mais surtout dans sa manière de concevoir les plats. « Je veux sortir des stéréotypes des restaurants de montagne tout en restant sur des produits frais et locaux », explique-t-il.

La carte change une fois par mois, et l'accent, comme pour tout Maître Restaurateur, est mis sur les circuits courts et les producteurs locaux. Un changement régulier qu'il explique par la volonté de rester "à cheval" sur la saisonnalité et les produits disponibles mais aussi par la volonté de se renouveler et de créer. Car l'ennui et la routine ne font pas partie du vocabulaire de ce chef qui est en constante recherche et création. « *Pour moi, la cuisine doit nous pousser dans nos retranchements, je prends plaisir à recommencer chaque mois avec de nouveaux produits et à trouver l'association des saveurs pour émerveiller les papilles de mes clients* ».

Un avenir prometteur pour Mathieu Bonnoure, qui vise les astres du fameux guide rouge, un jeune chef à suivre de près !

Contact
www.vieux-tilleul.fr

Rencontre PRODUCTEUR

JEAN-LOUIS ALLIBERT

PRODUCTEUR DE VOLAILLES ET DE BOVINS GAEC SAINTE ROSE

Les volailles charnues de Jean Louis Allibert font le bonheur du chef Mathieu Bonnoure

À Seyne-les-Alpes dans les Alpes de Haute-Provence, le GAEC Ste Rose se niche au pied du Mont Bernardez. À la tête de l'exploitation, Jean-Louis Allibert, installé depuis 1989 sur la ferme familiale. Cet agriculteur passionné est spécialisé dans la production de vaches allaitantes et de volailles de chair.

Le GAEC Ste Rose, s'étend sur une zone de 145 ha sur la commune de Seyne-les-Alpes, dont la majorité des terres sont conservées en pâturage pour les vaches allaitantes : un troupeau composé de 50 têtes dont 28 mères.
« *Le bien-être de mes animaux est essentiel, il leur faut de l'espace* », explique le producteur Jean-Louis Allibert.
Une philosophie que la famille Allibert renforce depuis plusieurs années, couronnée par le label Agriculture Biologique en 2010.
« *Je ne suis pas en accord avec l'agriculture intensive. Lors des beaux jours, mes vaches pâturent dehors. Je connais la provenance de leur nourriture* », sourit Jean-Louis.
Une fierté pour cet agriculteur du GAEC Ste Rose, puisque ses bêtes sont nourries à l'herbe et au foin de l'exploitation. Un circuit court donc pour la ferme totalement autonome.
Les bâtiments de l'exploitation abritent les bovins le temps de l'hiver, le troupeau est mixte. L'objectif de Jean-Louis à terme est de faire dominer l'Angus, race bovine britannique, comme la race principale sur l'exploitation, afin d'assurer l'avenir de cette dernière. « *Actuellement mon troupeau est composé de croisés, on retrouve des Angus, un Hereford croisé, des Montbéliardes et des Salers... Et puis Elia* ». Elia est une blonde aquitaine, une bête très docile, la petite préférée de Jean-Louis et, en plus, elle vient quand on l'appelle. L'agriculture pour Jean-Louis Allibert n'est pas seulement un métier, c'est la création de liens avec ses animaux, la promesse de leur bien-être et un respect mutuel.

Parallèlement à la filière allaitante, l'entrée de son fils aîné Jean-Christophe dans le GAEC a permis à la famille Allibert de se lancer dans la production de volailles de chair. « *Nous proposons des volailles, pigeons, dindes, chapons, pintades, canettes en fonction des saisons et en agriculture raisonnée…* », explique Jean- Louis. Transformées sur place dans l'atelier de découpe, les volailles du GAEC connaissent un essor.
Elles sont de plus en plus demandées par sa clientèle.
Une clientèle des environs mais aussi de la Côte d'Azur dont les produits du GAEC Ste Rose sont proposés dans deux Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) au Beausset et à la Ciotat.

Le mot d'ordre ici, c'est la qualité avant la quantité, une devise défendue haut et fort par la famille Allibert et qui séduit les Maîtres Restaurateurs comme Matthieu Bonnoure. Nouvellement arrivé dans la région, ce chef reconnaît la qualité produite par les Allibert chez qui il s'approvisionne régulièrement en volaille. « *J'ai travaillé dans des palaces et je n'ai jamais vu des volailles aussi belles, la chair est charnue et elles ne se réduisent pas en taille lors de la cuisson* ». Un signe de qualité indiscutable pour Matthieu Bonnoure.
Lors de la visite de l'exploitation, le jeune chef, constamment à la recherche de nouveaux produits, a choisi un pigeon du GAEC Ste Rose pour tester une nouvelle recette. Un produit qu'on retrouvera peut peut-être à la carte du restaurant L'Insolent dans les prochains mois…

Contact
GAEC STE ROSE
Sainte Rose
04140 Seyne-les-Alpes

TerreAzur
groupe pomona

TerreAzur vous présente
ses producteurs
savoyards

Christian GILLARD
Arthaz-Pont-Notre-Dame (74)

«Maraîcher depuis 30 ans, je pratique l'agriculture raisonnée et je produis essentiellement des salades. Ce qui me passionne, c'est la production, l'adaptation permanente à la météo et la fierté d'obtenir des produits de qualité quelque soit la saison.»

Frédéric BERGIN
Chateauneuf (73)

« Installé au pied du Massif des Bauges, je produis poires et pommes depuis 1996. Ce qui me passionne dans ce métier, c'est le contact quotidien avec la nature. J'aime le fait que chaque année soit différente. C'est également très important pour moi de veiller à l'équilibre de l'arbre pour obtenir la meilleure qualité de fruit possible. »

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

LAURENT PETIT
LE CLOS DES SENS
3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN

S'il est un mot, après celui de talent qui peut résumer la vie de ce très grand chef qu'est Laurent Petit, c'est bien le mot "LIBERTÉ".

Après un parcours quasi autodidacte, ce "fils de personne" comme il aime à le dire arbore avec fierté sur sa veste de cuisine, le blason de sa ville d'Annecy qui lui tient tant à cœur.
Déjà doublement étoilé, Laurent Petit vient d'obtenir dans son restaurant "Le Clos des Sens" à Annecy-le-Vieux, la suprême récompense des 3 étoiles au Guide Michelin, consacrant ainsi sa vision ultra personnelle de la grande Gastronomie qu'il propose.

Aguerri à toutes les techniques culinaires, ayant exploré la planète des recettes, des produits, des saveurs et des multiples "détournements créatifs et gustatifs possibles" le chef choisit en 2015, avec conviction, de modifier et d'ancrer sa philosophie gastronomique en la rendant exclusivement lacustre et végétale.

Un pari osé, une ligne de conduite culinaire portant un message pour les générations futures, d'une nature extraordinaire à préserver. Cette nature dont Laurent Petit pense depuis longtemps qu'elle est d'une générosité sans faille et qu'elle mérite le plus grand respect…

Et ce mot, respect, résonne à tous les niveaux de la vie du grand chef. Il aborde son art et sa cuisine comme une réelle philosophie de vie, un engagement, une aventure humaine et citoyenne. Affranchi des codes, il met en avant une cuisine "vivante" qui ne se crée plus par "procuration" mais bien au contact permanent des acteurs de chaque étape de sa gastronomie.

« *Dernière chaque produit il y a un homme, un producteur, un passionné. Je veux travailler sans intermédiaire, en direct avec eux, entretenir de vrais liens humains, c'est pour moi le bon sens paysan.* »

Pas de poissons venus d'une pêche au gros des quatre coins de la planète, mais exclusivement ceux des pêcheurs des trois lacs : Annecy, Léman & Bourget. Et d'ajouter : « *En quoi un fruit de la passion serait meilleur qu'une poire ? Je crois que ceci est profondément sociétal. On se fout de manger du caviar en Haute-Savoie et l'écrevisse est largement aussi bonne que des langoustines ou du homard. Revisitées, des endives sont aussi bonnes qu'un morceau de gibier. Je pense même que manger de la viande deux fois par jour n'est pas une fin en soi… Il y a tellement à faire avec les végétaux, c'est sans fin !*

Ma plus belle satisfaction est que mon restaurant est plein et que tous oublient qu'ils n'ont pas mangé de viande, pas de truffe. Je les "cueille", je les emmène ailleurs...
Mais malgré tout je pense que je suis encore au balbutiement de cette cuisine que je vais m'amuser à continuer à développer philosophiquement pour le plaisir de tous ».
Ainsi l"Clos des Sens" n'a jamais aussi bien porté son nom, par le sens profond que donne désormais et définitivement à sa gastronomie, le brillant chef Laurent Petit.

A bientôt amis chefs.
Sébastien Ripari

Contact

LE CLOS DES SENS
13 Rue Jean Mermoz
74940 Annecy-le-Vieux
https://www.closdessens.com

© Stéphane de Bourgies

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

07/2018. 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

Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

La tomme de Savoie
L'AFFINEUR DU CHEF

L'histoire Schmidhauser commence dans les années 1920 lorsque la famille originaire de Suisse s'installe en France.

En 1961, à la recherche des conditions idéales pour le fromage, Jacques Schmidhauser, entreprend l'affinage des fromages sous le château d'Annecy. Une réussite récompensée en 1994 qui se traduit par l'agrandissement et le développement de la société sur la commune d'Alex par le fils de Jacques, Max Schmidhauser. Le siège social à Alex sera donc installé sur une ancienne carrière, emplacement idéal en température et hygrométrie pour des caves d'affinage.
Une belle histoire de famille qui perdure à ce jour avec Jules Schmidhauser, fils de Max. À vingt-trois ans, ce jeune homme est passionné par le savoir-faire familial et compte bien prendre la relève.

Jules Schmidhauser connaît le fromage. Depuis sa tendre enfance, il est "tombé dans la cuve de lait". C'est avec les yeux pétillants qu'il raconte une des spécialités de la maison Schmidhauser proposé par l'Affineur du Chef.
La tomme de Savoie, le plus ancien fromage de Savoie fabriqué par la maison Schmidhauser, répond à un cahier des charges très précis. Seul le lait cru de provenance de vaches Montbéliardes, Abondances ou Tarines nourries strictement d'herbes des pâturages, de foin et de regain, peut faire une tomme de Savoie de la maison. « *Les meules de fromages, moulées à la main, sont fabriquées sur notre fruitière. Un atelier de fabrication où le lait des producteurs est transformé en fromage. Ils sont ensuite acheminés sur le site d'Alex pour être affinés dans notre cave* », explique Jules.

> *La fabrication du fromage est très rigoureuse, le travail de l'affineur c'est de l'intuition*

Arrivées dans la cave d'affinage, les meules sont stockées sur des planches d'épicéa, ainsi commence le travail d'affineur. « *La fabrication de fromage est très rigoureuse, le travail de l'affineur c'est de l'intuition* », raconte Jules.

La magie de la cave doit s'opérer pour ces meules. Un temps d'affinage qui durera entre sept et huit semaines pour obtenir un fromage savoureux aux arômes subtils et à l'aspect rustique.

Un fromage d'une grande qualité gustative pour les clients de la maison Schmidhauser, reconnu par l'Affineur du Chef. « Nous sommes ravis d'être présents sur les plateaux de fromage. L'Affineur du Chef, c'est la consécration de notre travail. Nous partageons les mêmes valeurs et la même vision vis-à-vis de la qualité du produit. C'est une fierté pour nous de pouvoir satisfaire les chefs et restaurateurs ».

Plus d'informations
www.passionfroid.fr

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

Éric Prowalski, Maître Restaurateur,
« La Rotonde, Lake & Spa Resort Les Trésoms »
à Annecy (74)

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 : Glob Editions

Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

Êtes-vous concerné par la mise en place du Comité Social et Économique obligatoire au 1er janvier 2020 ?

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

Le CSE, qu’est-ce que c’est ?
Le Comité Social et Économique (CSE) a été créé par les ordonnances dites "Macron". Cette nouvelle instance regroupe et fusionne le comité d’entreprise, les délégués du personnel et le CHSCT ainsi que la délégation unique du personnel. **Elle est obligatoire pour toute entreprise comptant au moins 11 salariés. Le CSE a vocation à remplacer toutes les anciennes instances avant le 1er janvier 2020 !**

Comment savoir si vous êtes concerné ?
Vous avez l’obligation de procéder aux élections du CSE au sein de votre structure :

- dès que l’effectif salarié de votre entreprise atteint au moins 11 salariés durant 12 mois consécutifs,
- si votre entreprise est déjà dotée de représentants du personnel, vous devrez mettre en place le CSE à la fin des mandats en cours et au plus tard le 31 décembre 2019.

Quand organiser les élections ?
Un délai moyen de trois mois est nécessaire pour l’organisation des élections du CSE. Il vous faudra donc prendre en compte ce délai pour être en règle au plus tard au 1er janvier 2020.

Cas N°1 : Le seuil de 11 salariés pendant 12 mois consécutifs a été atteint pour la première fois.
Dans cette hypothèse, il vous appartient **de déclencher sans délai l’organisation** des élections professionnelles en vue de la mise en place du CSE. Pour votre information, la bonne réalisation de cette formalité conditionne la régularité de certaines procédures (ex. salarié déclaré inapte).

Cas N°2 : Le terme des mandats actuels est situé entre le 1er novembre 2018 et le 31 décembre 2019
Dans ce cas, vous disposez de trois options :

- soit mettre en place le CSE à l’issue des anciens mandats,
- soit proroger ceux-ci d’un an maximum,
- soit réduire la durée des mandats en cours (d’un an maximum).

Dans tous les cas, l’organisation des élections devra intervenir **courant du dernier trimestre 2019.**

Cas N°3 : Le terme des mandats actuels est situé après le 31 décembre 2019.
Vous avez pour seule obligation de mettre en place le CSE avant le 1er janvier 2020. L’organisation des élections devra intervenir **courant du dernier trimestre 2019.**

Comment mettre en place cette démarche ?
KPMG est en mesure de vous accompagner dans la mise en place du CSE : nos juristes KPMG Gestion Sociale vous guident dans l’organisation des élections professionnelles et dans le fonctionnement de cette instance.
De plus, des formations KPMG Academy sur les élections du CSE sont organisées partout en France (www.kpmgacademy.fr).

N’hésitez pas à nous contacter afin d’organiser vos élections professionnelles en toute sérénité !

Plus d’informations
www.kpmgacademy.fr

EpiSaveurs
groupe pomona

Milézim
Simplifiez-vous le vin !

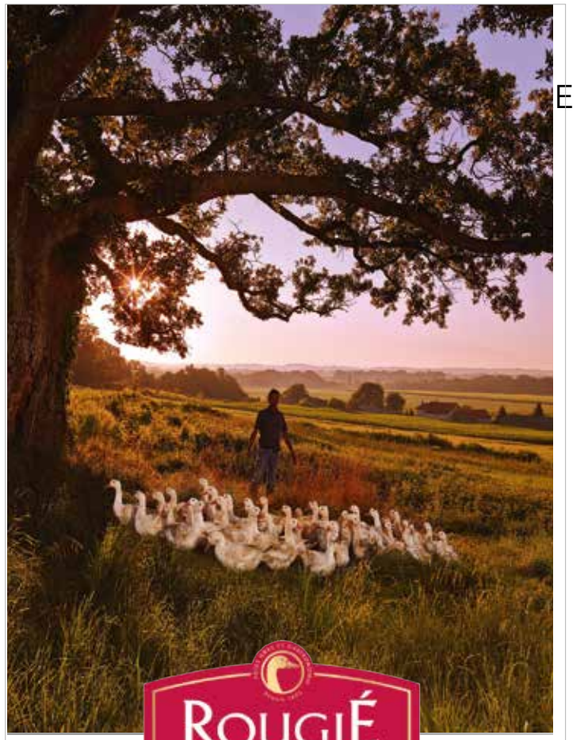
98 vins gourmands, prêts à boire,
issus de tous les vignobles de France

Une commande simple et **pratique**

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

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



ROUGIÉ
SARLAT

Un produit *Signature*
Une exclusivité Rougié

pro.rougie.com

LAISSEZ BATTRE
VOS ENVIES
AU CŒUR
DES TRÉSOMS

Hôtel
Restaurants
Salons
Spa

LE RENOUVEAU AU PAYS DU CHARME ET DE L'ÉLÉGANCE

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

15 boulevard de la Corniche
74000 Annecy
T. 04 50 51 43 84
www.lestresoms.com

LES
LAKE
ANNECY

Plus d'informations
NOM CONTACT
adresse - mail - tél - site

Prénom Nom
Jonathan Pertuiset
TITRE ARTICLE
DE L'EAU À LA FOURCHETTE

Chapo

Intertitre

À Meillerie, sur les bords du lac Léman en Haute-Savoie, Jonathan Pertuiset pêcheur, fait perdurer la tradition familiale au grand plaisir des restaurateurs de la région.

Texte courant

Sans l'ombre d'un doute, Jonathan Pertuiset est un passionné. La pêche sur le lac Léman il connaît par cœur : les espèces de poissons, les conditions climatiques, les prédateurs…
Ce croissant de 582 km² est le terrain de prédilection de ce trentenaire, c'est sa maison. Cinquième génération de pêcheur dans sa famille sur le lac Léman, à seulement trente-cinq ans, Jonathan a déjà dix-neuf ans de métier derrière lui. Son parcours, il le débute très jeune. « *En 2000, juste avant d'entrer au lycée j'ai eu un accident de moto assez grave, me contraignant à rester chez moi. J'ai dû prendre des cours par le CNED à domicile. C'est à ce moment là que je me suis tourné vers la pêche. A seize ans, j'ai effectué les démarches auprès du tribunal pour m'émanciper et j'ai eu ma licence de pêche la même année* ». Une tradition familiale transmise de génération en génération, dont il a gardé des souvenirs de son arrière-grand-père et de son grand-père. Quant à ses parents, ils gèrent la poissonnerie Pertuiset située dans le village de Meillerie.

Au mois de février, la température de l'eau avoisine les 4° dans ce lac d'eau douce. Les filets de 1 km de long sont jetés du bateau ; ils dériveront ensuite pour être relevés quelques heures plus tard. A cette époque de l'année, la saison de la pêche au Féra vient de s'ouvrir, loin d'être l'unique poisson du lac. « *Ici on pêche l'omble chevalier, la truite, le brochet et les écrevisses, selon les saisons* », précise le pêcheur. Des saisons bien délimitées et des périodes où la pêche est totalement fermée permettent de préserver les ressources du lac.

Sur le bateau, la pêche du jour est vidée, rincée et glacée. Sur la terre ferme, se distingue la poissonnerie où les poissons sont transformés dans l'atelier. « *Nous proposons des poissons entiers, écaillés et en filets, qui sont ensuite préparés pour être livrés. En France, notre production est distribuée par TerreAzur, qui est un grossiste alimentaire de produits frais* », explique Jonathan.
Une relation de confiance, bâtie sur une reconnaissance de la valeur des produits et du terroir, s'est installée entre TerreAzur et Jonathan Pertuiset. « *TerreAzur a su répondre à un problème de logistique que nous rencontrions auprès des restaurateurs. Afin de les satisfaire, et de leur garantir un produit frais de qualité, ce spécialiste assure la liaison entre nos produits et les restaurateurs.*
Notre partenariat permet de livrer nos poissons rapidement : par exemple, entre la pêche, la transformation et la livraison, seulement 24 heures peuvent s'écouler. Nous sommes sur des produits ultra frais, donc pour les restaurateurs c'est très intéressant », explique Jonathan.
« *Chaque restaurateur a des besoins spécifiques, nous répondons main dans la main avec TerreAzur à leurs critères, c'est un service su*

Contact
NOM CONTACT
adresse - mail - tél - site

Le monde de la Mondeuse noire - Marc-Henri Mialon
CHEF SOMMELIER AU RESTAURANT ALBERT 1ER À CHAMONIX

Chef sommelier au restaurant gastronomique Albert 1er à Chamonix depuis 2018, Marc-Henri Mialon, nous présente la Mondeuse noire.

La Mondeuse est un cépage autochtone historique de la Savoie. Génétiquement apparentée à la Syrah, elle crée des désaccords quant à son origine. À la veille de la crise phylloxérique, elle couvrait plus de la moitié du vignoble savoyard. Quasiment disparue, elle bénéficie aujourd'hui d'une certaine notoriété renaissante.

Parlez-nous des origines de la Mondeuse noire
Il faut savoir qu'on n'est pas d'accord sur l'origine du nom Mondeuse. Les uns pensent qu'il vient du savoyard "moduse" ou "mandousa", espèce de raisin qui rend beaucoup de moût. Les autres disent qu'il dérive d'un terme de Suisse romande qui signifie "plant de vigne dont les feuilles tombaient avant la vendange".

> *Le vin c'est le partage*

Quelle est l'aire de culture ?
Son berceau est la Savoie, cependant on la retrouve sous d'autres noms dans l'Isère, l'Ain et le Jura. Il est intéressant de noter que la Mondeuse est aussi cultivée en Californie sous le nom de Refosco, sans avoir aucun lien avec le Refosco italien. La Mondeuse est cultivée tout particulièrement dans la Combe de Savoie où elle représente 10 % du vignoble. On peut la trouver sur la quasi-totalité des terroirs savoyards.

Quelles sont les caractéristiques ?
Ce cépage est particulièrement bien adapté à nos climats rudes de la montagne.
Il s'épanouit notamment dans les terrains calcaires ou schisteux. C'est un cep vigoureux avec une grappe assez grande pyramidale et des grappes de couleur noir bleuté.

Deux écoles pour la Mondeuse ?
Tout à fait, il y a la nouvelle génération et la génération "old school". La nouvelle génération de jeunes vignerons essaie de nouvelles techniques avec le cépage la Mondeuse noire, et produit des choses étonnantes. Les gens ont de moins en moins le temps, l'objectif est de sortir un vin avec du goût qui se déguste sans besoin d'attendre. Cependant la Mondeuse est un vin très typé, bien pourvue en arômes : fruits rouges très caractéristiques et variables selon l'âge, senteurs de framboise. Ce vin ne dévoilera ses saveurs et ses senteurs complexes qu'au dégustateur patient. Il y a des bouteilles de Mondeuse de 2005 absolument fabuleuses, qui ne peuvent pas se déguster trop jeunes, il faut laisser le temps.

Vous proposez la Mondeuse noire au restaurant Albert 1er ?
Bien sûr, c'est un vin du terroir, il doit être présent sur notre carte des vins. Parmi nos vins vous retrouverez La Mondeuse de Montagnieu de la maison Bonnard et Fils (2014) et la Mondeuse "La Deuse" de Gilles Berlioz (2015).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe la Mondeuse en rosé ; un rosé atypique aux notes de fruits rouges, romarin et violette.

Contact
www.hameaualbert.fr

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

Recette PÂTISSIER

Le Paris - Fort de France :

Ganache montée banane rhum
Choux Craquelin coco citron vert
Confit de banane/ Rhum

Pour ce numéro nous avons décidé de mettre au défi une talentueuse pâtissière de Rennes. Elle aurait pu devenir danseuse et heureusement pour nos papilles elle a finalement opté pour la pâtisserie. Finaliste de plusieurs concours dont les célèbres Pastry Queen France et le championnat de France des desserts, Ilham MOUDNIB nous emmène aux Antilles ou plutôt en Martinique avec ce Paris Fort De France.

Pâte à Choux

125 g de lait
125 g d'eau
125 g de beurre
125 g de farine
4 oeufs
2 càs de sucre en poudre
1/4 de càc de sel

Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre en poudre dans une casserole et le porter à ébullition.
Hors du feu, ajoutez la farine tout en remuant et remettre sur le feu pour désècher. Hors du feu, incorporez les oeufs un à un en mélangeant énergiquement.
Préchauffez le four à 250°.
Déposez des petis tas avec une poche à douille lisse sur la plaque du four tapissée d'une feuille silicone.
Sortez votre craquelin du congélateur et coupez des petits cercles et posez sur le dessus des choux et enfournez pour 20 mn. Eteindre le four et laisser les choux à l'intérieur. Une fois les 20mns four éteint passé rallumer le à 180° pendant 25mn.

Craquelin coco/citron vert

100 g de farine
100 g de cassonade
90 g de beurre
2 belle càs de noix de coco
un citron vert zesté

Mélangez tous les ingrédients et en faire une boule. Etalez au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre le tout au congélateur.
Emporte-pièce celui ci que vous deposer sur vos choux.

Ganache montée Banane/ Rhum
La ganache :

50 g de crème liquide entière
280 g de couverture ivoire
200 g bananes épluchées
2 CS de jus de citron
1 CS de rhum brun
80 g de sucre en poudre
40 g de beurre doux coupé en morceaux

Préparer la ganache crème chaude sur couverture chocolat ivoire. Dans le bol du mixeur, mixer les bananes avec le jus de citron et le rhum. Réserver. Une fois froid verser doucement la crème liquide en mélangeant. Ajouter ensuite la pulpe de banane puis le beurre en mélangeant encore. Verser ensuite ce mélange sur le chocolat blanc.
Mélanger délicatement puis homogénéiser le tout à l'aide du mixeur plongeant.
Recouvrir la ganache de film alimentaire puis mettre à prendre au réfrigérateur. Une fois celle ci froide vous pourrez la montée comme une chantilly.

Confit Banane Rhum :

600g de bananes coupées en quartiers
1 cuillère à soupe de sucre glace
6g de pectine NH
1 cuillère à soupe de rhum ambré

Dans un faitout mettre les fruits ; ajouter le sucre.
Laisser compoter pendant une vingtaine de minutes à feu doux
Mixer avec un mixeur plongeant
Ajouter la pectine
Faire bouillir pendant 2 minutes tout en remuant pour que cela n'attache pas.
Mettre en pot.
Laisser refroidir et entreposer au frigo pendant au moins une nuit.
Montage Paris - Fort de France :
Couper le dessus de votre Paris - Fort de France garnir de confit de banane/Rhum puis pocher à l'aide d'une douille cannelée la ganache montée Rhum/banane pour la déco fines lamelle de coco pochée dans un sirop vanille et zeste de citron à l'intérieur quelques point de confit de banane

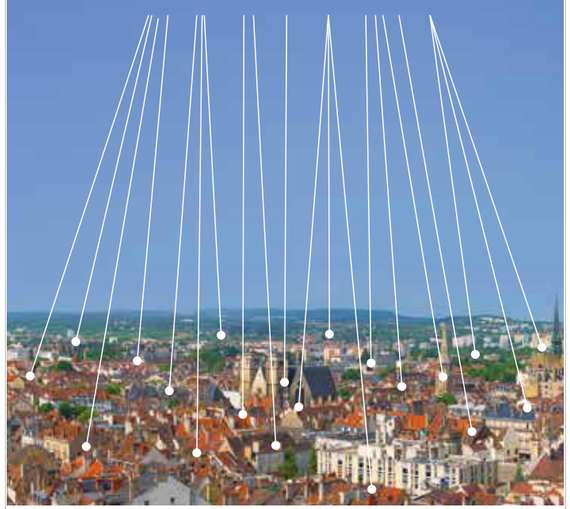
Qui relèvera le prochain défi…
Le printemps sera là alors si vous souhaitez nous envoyer une recette sur un dessert à base de légumes, n'hésitez pas à nous envoyer votre CV, votre portrait HD, la recette et deux photos HD du dessert.
Alors à vos fouets…

Contact
RESTAURANT LE LOFT
45 Bd de la Tour d'Auvergne
35000 Rennes
i.m_pastrychefconsultant©yahoo.com

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

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

ÇA BRAISE A FOND

De gauche à droite et de haut en bas : Michel SARRAN, Karim ROSSIGNOL, Jimmy BIBRAC, Fabien MOIRIER , William GALLO et Adrien MARTINEZ

Pendant le SIRHA, nos chefs ont eu un défi à relever. Pendant deux jours ils devaient prendre en mains et maitriser les fours à braise MIBRASA. Four espagnol commercialisé en France par la société Lyonnaise AV Systèmes.

Les fours sont une alliance parfaite entre four traditionnel et barbecue. Grace à sa haute température (environs 350°) et ce côté fumé (four entièrement au charbon de bois). Ils ont pu mettre en avant divers produits de leurs régions et montrer la qualité du matériel et les résultats assez impressionnants de cuisson. C'est ainsi que Jimmy BIBRAC de Guadeloupe et Fabien MOIRIER ont pu préparer des brochettes de lambi marinées au citron vert, des ananas entiers rôtis aux épices douces et vanille ou bien encore des anguilles saisies sur peau et patate douce en robe des champs. Notre deuxième binôme venant d'Ardèche, William GALLO et Adrien MARTINEZ, ont préparé avec passion du sandre, du bœuf du Mézenc ou encore du Saint-Marcelin...

LE RETOUR DES CHEFS

William GALLO Le Marmitroll Meysse (07)
*C'était pour moi une première utilisation avec le four MIBRASA. **Ce fut une extraordinaire découverte.** Ce fut un plaisir de retourner au basic de la restauration avec un produit de qualité, une cuisson maîtrisée et des saveurs exhaussées, grâce au four à braise.*

Adrien MARTINEZ Chez Marti Villeneuve De Berg (07)
Saisissant, le four MIBRASA est simple à prendre en main. Il permet de répondre à l'évolution de la demande de clientèle qui recherche, une cuisine saine avec moins de matière grasse sans brider l'imagination d'un cuisinier.

Jimmy BIBRAC O'zepices Basse Terre (Guadeloupe)
Un produit simple d'utilisation, qui permet de sublimer un produit avec une cuisson saine et rapide. Moi qui cuisine beaucoup de poisson, ce four serait un atout formidable dans mon restaurant.

Plus d'informations
VINCENT FERNANDEZ
v.f©avsystems.fr

Bulletin d'adhésion 2019

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nom de l'établissement : _____
Nom et Prénom du détenteur du titre : _____
_____
Date d'obtention du titre : _____
(joindre une copie de l'Arrêté Préfectoral)
Adresse complète : _____
_____
Téléphone : _____
N° de SIRET : _____
Adresse e-mail : _____
Site internet : _____

Cotisation pour une durée de 12 mois :

❏ Cotisation 230€ HT (276€ TTC) + Plaque* en Laiton 160€ HT (192€ TTC) soit 468€ TTC
❏ Cotisation 230€ HT (276€ TTC) + Plaque* en Résine 45€ HT (54€ TTC) soit 330€ TTC
❏ Cotisation 230€ HT (276€ TTC)

**Délais de livraison de la plaque 3 semaines maximum*

Mon moyen de paiement :

❏ Par virement bancaire : IBAN : FR76 1020 7000 7521 2152 4963 784 (Merci de préciser le nom de votre restaurant dans le libellé)
❏ Par chèque (ordre : AFMR) à envoyer à l'AFMR au 43 rue de Douai 75009 PARIS
❏ J'accepte et m'engage vis-à-vis de l'AFMR

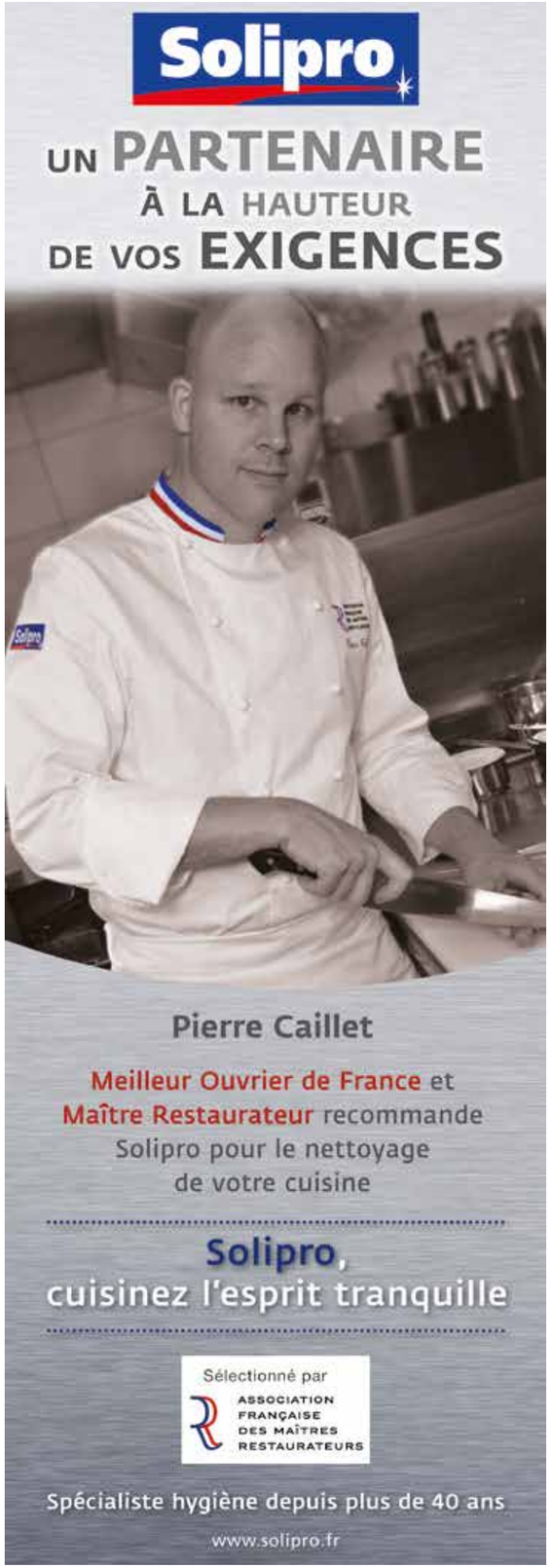
- Sous réserve que les informations fournies soient utilisées dans le cadre de la promotion de l'AFMR et du Titre de Maître Restaurateur ainsi que des relations commerciales avec les partenaires de l'AFMR conformément à la loi je conserve le droit d'accès et de rectification de ces données.
- Sous réserve que l'AFMR utilise mon image et celle de mon établissement dans le cadre de la promotion de l'AFMR et du Titre de Maître Restaurateur. Pour cela je renonce expressément à mon droit à l'image sans limite de temps et sans contrepartie pour toutes les images réalisées dans le cadre de cette activité pendant la durée de mon adhésion.
- **À retirer la plaque AFMR** si pour différentes raisons je ne peux plus faire état du titre ou si je ne souhaite plus adhérer à l'AFMR.
- **À avertir immédiatement l'AFMR** si tel est le cas, notamment en cas de vente ou cessation d'activité
- **À ne pas utiliser les éléments d'identification de l'AFMR** (plaques, logos ou autres) pour la promotion ou la valorisation de services ou de fournisseurs sans autorisation formelle et écrite de l'Association.

Tout manquement peut justifier une radiation immédiate de l'Association

Droit de Propriété (Rappel)
La marque AFMR et les logos et sigles associés sont protégés et déposés à l'INPI. De ce fait ils ne peuvent être utilisés que par les membres adhérents actifs de l'association dans les cadres définis par elle. Toute utilisation de toute ou partie de ces éléments sans autorisation est passible des sanctions prévues par la loi sur la contrefaçon.

Fait à _____ le _____
Signature :

www.maitresrestaurateurs.fr – afmr@maitresrestaurateurs.com
43 rue de Douai 75009 Paris – 01 53 63 00 77



Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

Retour sur la seconde étape du concours "LE PANIER MYSTERE" AU SALON PERIPROEXPO À PÉRIGUEUX (24)

4e édition parrainée par le Chef Maître Restaurateur étoilé Franck PUTELAT

1er finaliste : Florent REVERSAT

2nd finaliste : Jérôme CAZANAVE

À VOS AGENDAS !
Les prochaines sélections
Lundi 11 Mars 2019 à Tours et le 1er avril à Reims
Finale à l'institut le Cordon Bleu Paris : ***Lundi 29 avril 2019***

Lundi 11 février 2019, depuis le salon professionnel PERIPROEXPO à Périgueux, les Chefs Maîtres Restaurateurs, Florent REVERSAT et Jérôme CAZANAVE se sont qualifiés lors de la seconde étape du concours national de cuisine "Le Panier Mystère" organisé par Terres de Chefs aux côtés des partenaires PassionFroid, TerreAzur et ÉpiSaveurs du groupe Pomona.

Le magret de canard, le lomo et le café à l'honneur

Épaulés par des commis actuellement en formation à l'École Hôtelière du Périgord, 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 **Magret de canard ROUGIE, Lomo de porc ibérique Passion Froid, Café KIMBO moulu 100% arabica.** À leur disposition un marché de fruits et légumes de saison fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposés par EpiSaveurs.

1er finaliste : Florent REVERSAT

Chef de "La Table de Léo" Saint Avit Sénieur (24).
Florent REVERSAT et son commis Clément PINAUD se sont démarqués avec une recette, parfaitement maîtrisée intitulée "**Magret fumé au café, espuma lentilles, petits champignons**" Natif de Bergerac, Florent a passé son BEP et BAC Pro avec une mention complémentaire en pâtisserie dans sa region d'origine. Après une expérience de Chef Pâtissier dans les cuisines de Monsieur Latrille Michel au Restaurant Le Square puis à Le Vieux Logis à Trémolat, il poursuit sa route dans des établissements traditionnels pour y revoir les bases de la cuisine. Depuis 6 ans, aux côtés de sa femme, il propose une cuisine de saison de type semi-gastronomique dans leur propre restaurant au coeur du Pays des Bastides, à St Avit Sénieur, proche de Cadouin. Ils ont obtenu un BIB Gourmand au Michelin.

2nd finaliste : Jérôme CAZANAVE

Chef de "Le Jarrousset" Virargues (15)
Jérôme CAZANAVE et sa commis Audrey REHAULT ont remporté la deuxième place du podium avec leur recette de "**Magret de canard contisé de lomo, cannelloni de céleri et jus café fumé**". Jeune Chef talentueux, Jérôme a fait ses classes chez les plus grands : Chef de partie au restaurant. Les Santons 1* à Grimaud ; Chef de partie chez Antoine Westerman 3* à Strasbourg ; Chef de partie chez Michel Bras 3* à Laguiole ; 1er Chef de partie chez Paul Bocuse 3* à Lyon et bien d'autres. Il a sutirer le meilleur des différentes régions dans lesquelles il a fait école et des postes qu'il a occupés. Son crédo : savoir adapter les plats régionaux, en créer toujours de nouveaux pour surprendre ses clients à chaque nouvelle saison. Il a obtenu son titre de Maître Restaurateur en 2008.

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

Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

LA ROUTE DES FROMAGES :

En Savoie avec l'affineur du Chef de PASSIONFROID

Pour cette première route des fromages, nous vous emmenons découvrir les beaux fromages de Savoie. Entre alpage, lac et montagne, ils prennent toutes leurs saveurs avec les herbes grasses et les fleurs odorantes. Chaque fromage est singulier, il est le produit d'un terroir mais il est aussi le résultat d'une histoire d'hommes.

LE BEAUFORT AOP DEPUIS 1968

- Fromage des hautes montagnes de Savoie : vallées du Beaufortain, de Maurienne, de Tarentaise et du Val d'Arly.
- Il en existe plusieurs types : Beaufort, Beaufort d'été (fabriqué avec le lait de l'été) et Beaufort Chalet d'alpage (fabriqué en chalets d'alpage à plus de 1500m, avec le lait d'un seul troupeau).
- Fabriqué au lait cru.
- Pâte pressée cuite.
- Grosse meule d'environ 40 Kg, au talon concave.
- 54 cm de diamètre en moyenne et 11 à 16 cm de hauteur.
- Croûte jaune à brune.
- Pâte lisse et fondante, de couleur ivoire à jaune pâle
- Goût unique à la fois fruité et fleuri, arômes complexes d'animal, de végétal et de fruits grillés.
- Plaque de caséine ovale bleue.
- Durée d'affinage optimale : de 6 à 9 mois.
- Matière grasse : 48% de gras sur sec minimum, 32 % par rapport au poids total.

Produit avec du lait cru dans les vallées du Beaufortain, de Maurienne, de Tarentaise et du Val d'Arly, le Beaufort est une meule de 40 kilos en moyenne, à talon concave. Fromage moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, affiné pendant 5 mois minimum sur des tablards d'épicéa en caves froides, où il reçoit des soins particuliers (salage, frottage et retournements).
Pourquoi son talon est-il concave ?
Historiquement, cela facilitait le transport des meules à dos de mulets. Les fromages descendaient des alpages pour être affinés et vendus en vallée.

Contact

SLHS - FRÉDERIC MICHEL
BP 119 74940 ANNECY LEVIEUX
04.50.64.00.58 - frederic.michel@slhs.fr

LA TOMME DE SAVOIE IGP DEPUIS 1996

Seul fromage sous signe de qualité à se décliner en plusieurs taux de matière grasse.

- Fabriquée au lait cru
- Pâte pressée non cuite
- De 18 à 21 cm de diamètre et de 5 à 8 cm de hauteur.
- Croûte grise tachetée et fleurie, marquage "Savoie" sur le pourtour ou sur le dessus du fromage.
- Pâte blanche à jaune avec de petites ouvertures.
- Texture à la fois ferme et souple.
- Goût lactique et animal, de doux à puissant selon l'affinage.
- Existe en fabrication fermière et laitière.
- Durée d'affinage optimale : de 30 jours à 3 mois.
- Matière grasse : 20-25-30-35-40-45 % par rapport à la matière sèche, soit de 8 à 30 % de MG sur poids total.

Pendant des siècles, les familles savoyardes ont fabriqué du beurre à partir de la crème du lait et le reste du lait servait à la fabrication d'un fromage de petite taille, la Tomme de Savoie.
Ainsi la Tomme de Savoie existe historiquement en version "maigre" qui n'est en rien le fruit de la mode !

Aujourd'hui, seule la véritable Tomme de Savoie possède une Indication Géographique Protégée qui garantit l'origine savoyarde du lait, de la fabrication et de l'affinage. Pour vous aider à la reconnaître, un marquage du mot "Savoie" sur le pourtour du fromage identifie la Tomme de Savoie sous signe de qualité.

Contact

SCHMIDHAUSER - MAX SCHMIDHAUSER
375 route du Fier 74290 - ALEX - 04.50.02.82.36
mschmidhauser@schmidhauser-alex.com

L'EMMENTAL DE SAVOIE IGP DEPUIS 1996

Le plus fruité et le plus typé des Emmentals français, il est produit sur les deux Savoie, dans des ateliers de taille artisanale.
Sa fabrication est attestée dès le Moyen-Age et devient significative sur les deux Savoie au début du XIXe siècle.

- Fabriqué au lait cru.
- Pâte pressée cuite.
- Très grosse meule d'environ 70 Kg de forme cylindrique et bombée.
- 75 cm de diamètre et 14 à 32 cm de hauteur.
- Croûte jaune dorée, marquage "Savoie" en rouge sur le talon de la meule.
- Pâte jaune pâle à jaune d'or comportant des trous de la taille d'une cerise/noix. Ces trous sont appelés des yeux.
- Texture souple.
- Goût doux et fruité.
- Durée d'affinage optimale : 75 jours minimum.
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 28 % par rapport au poids total.

Affiné longuement, il est fabriqué au lait cru dans des ateliers de taille artisanale ce qui le distingue des grandes productions industrielles. Emmental de Terroir, son origine est garantie par une Indication Géographique Protégée. Vous le reconnaîtrez au marquage rouge "Savoie" sur son talon et à ses trous caractéristiques qui apparaissent au cours de l'affinage grâce à une alternance de caves chaudes et froides.
La règle d'or de l'Emmental de Savoie est la règle des 75 :

- 75 cm de diamètre.
- 75 kg.
- 75 jours minimum d'affinage.

Ses "mensurations" hors normes font de ce fromage le plus gros fromage qui existe au monde !

Contact

FROMAGERIE LA TOURNETTE-VERDANNET
165 Route des bègues - 74250 FILLINGES
04.50.39.28.17

LE REBLOCHON AOP DEPUIS 1958

- Le Reblochon est né au XIIIe siècle de l'astuce des fermiers de la vallée de Thônes, qui pratiquaient une traite incomplète devant le propriétaire afin de diminuer le coût de la location des terres basé sur la quantité de lait produite. Lorsque le propriétaire était reparti, ils "reblochaient" (pincer le pis une deuxième fois) pour achever la traite, et fabriquaient avec ce lait un fromage, le Reblochon. Au XIIIème siècle, le Reblochon était uniquement fabriqué à la ferme. Depuis la fin du XIXème siècle, sa production s'est développée également dans des ateliers collectifs (coopérative ou fruitière).
- Fabriqué au lait cru entier.
- Pâte pressée non cuite.
- Poids d'environ 500g, petit Reblochon (environ 250g).
- 14 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur.
- Croûte fine, jaune-orangée moussée de blanc.
- Pâte onctueuse et souple.
- Goût de crème avec une pointe de noisette, de cacahouète.
- Existe en fermier (plaque de caséine verte et présence du logo fermier sur l'emballage) et en laitier (plaque de caséine rouge).
- Durée d'affinage optimale : de 3 à 4 semaines
- Matière grasse : 45 % de gras sur sec minimum, 25 % par rapport au poids total.

Au lait cru et entier de vache, le Reblochon de Savoie peut être laitier (issu de plusieurs laits et fabriqué en fromagerie ou fruitière une fois par jour) ou fermier (issu du lait d'un seul troupeau, fabriqué à la ferme 2 fois par jour). Couvert d'une fine mousse blanche, témoin d'un bon affinage en cave (2 à 3 semaines minimum), sa croûte jaune safran dévoile une pâte onctueuse et souple qui vous laissera un petit arrière-goût de noisette. Chaque Reblochon est identifié par une pastille de couleur en caséine, composant du lait et donc comestible : rouge pour le Reblochon laitier, verte pour le Reblochon fermier.

Contact

FARTO DE THONES - MARC SCHELY
Route d'annecy BP 38 74230 - THONES - 04.50.02.05.60
mschely@reblochon-thones.com

Photos de fromages par Les fromages de Savoie - Photo de fond de Alex Kivvec - Unsplash

Thierry Boissière - Le Fournil de Megève
LE PAIN, LA BASE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Thierry Boissière est un passionné de pain. De la baguette traditionnelle au pain complet, le pain n'a pas de secret pour lui. Associé avec le pâtissier Sylvère Hardy à la boulangerie Le Fournil de Megève, Thierry Boissière approvisionne des restaurateurs de la ville depuis une décennie.

Quel est la définition, selon vous, d'un bon pain ?
Un bon pain commence avec une bonne farine. Celle que nous utilisons provient d'un blé qui est cultivé dans la région. Le meunier est à trente minutes de Megève. Le circuit court est très important pour pouvoir surveiller la qualité. Un bon pain doit avoir une croûte qui croustille et une mie légère. Une bonne cuisson est aussi primordiale.

Depuis quand fournissez-vous les restaurateurs de Megève en pain ?
Le Fournil de Megève existe depuis 2009. Nous avons deux boutiques en ville. Nous fournissons une vingtaine de restaurateurs à Megève. Parmi ces restaurateurs, il y a au moins trois Maîtres Restaurateurs.

Les restaurateurs demandent-ils un pain particulier ?
Les restaurateurs de façon générale souhaitent un pain rustique. Ce sont des pains non standardisés et pas façonnés. C'est-à-dire que le pain éclate au four donc il y a des nervures qui apparaissent. Avec cette technique, chaque pain devient unique.

Quels pains proposez-vous aux restaurateurs ?
Souvent ce sont des pains d'un kilo que nos clients restaurateurs commandent. Dans le restaurant, ils le découpent en tranche. Sinon, il y a les petits pavés qui ont aussi beaucoup de succès auprès des restaurateurs.

Existe-t-il des modes pour le pain ?
Oui effectivement, on assiste à certaines modes. Par exemple, nous ne proposons plus la boule classique à la vente. Il y a beaucoup de demande pour des pains spéciaux aux olives ou aux herbes aromatiques. Des pains sans gluten aussi sont de plus en plus demandés.

Le pain dans les restaurants c'est une source de prospection pour vous ?
En effet, notre pain dans les restaurants est une belle vitrine pour la boulangerie. Les clients sont très réceptifs aux goûts et aux textures lorsqu'ils sont au restaurant. Le pain est la base d'un bon repas et souvent la première chose à être dégustée !

On rencontre de plus en plus de restaurateurs qui font leur propre pain, le ressentez-vous dans vos ventes ?
Nous avons des clients restaurateurs fidèles, et de façon générale, la vente auprès des restaurateurs est en hausse.
Notre force est de pouvoir proposer des pains spécifiques répondant aux besoins des chefs.

Contact
LE FOURNIL DE MEGÈVE
04 50 34 93 11

LYCÉE AMBROISE CROIZAT
À MOÛTIERS

A Moûtiers dans la Savoie, le lycée Ambroise Croizat forme chaque année 150 élèves dans les métiers de la cuisine et de l'hôtellerie. Avec un restaurant d'application sur site, le lycée Ambroise Croizat forme les futures générations aux métiers de la gastronomie.

Quelles formations spécialisées dans la restauration proposez-vous dans l'établissement ?
Sur notre établissement, nous proposons plusieurs formations ouvrant sur différents métiers de la gastronomie. Nous proposons par exemple les CAP Cuisine, Restaurant et Services hôteliers ainsi que le BAC Pro cuisine et le BAC Pro Commercialisation et service en restauration qui peuvent s'effectuer en initiale et en alternance via l'apprentissage. Nous avons aussi un BTS Management Hôtellerie Restauration en alternance via l'apprentissage.
A savoir que cela représente environ 150 élèves et étudiant(e)s par an qui passent par notre établissement pour la partie hôtellerie-restauration.

> *La beauté des métiers de la restauration et de l'hôtellerie, c'est qu'il y a l'offre et la demande*

L'emploi est à la clé de ces formations ?
La beauté des métiers de la restauration et de l'hôtellerie, c'est qu'il y a l'offre et la demande. De ce fait, après leurs études, les élèves sont embauchés très facilement dans des établissements de la région notamment avec des demandes en Tarentaise, mais aussi partout en France, voire même à l'internationale. De plus, ce ne sont pas uniquement des postes en cuisine qui sont proposés, il y a aussi des secteurs comme l'administratif et la commercialisation dans l'hôtellerie qui sont aussi demandés.

Parlez-nous un peu des stages que les élèves doivent effectuer lors de leurs formations ?
Les stages font partie intégrante de la formation. Les élèves en CAP doivent effectuer seize semaines de périodes de formation en milieu professionnel sur deux ans. Les BAC Pro ont, quant à eux, vingt-deux semaines sur trois ans. Et pour l'alternance, vingt semaines en formation sont obligatoires au sein du lycée. Le reste du temps, ils sont dans leur entreprise de formation, sur un ou deux ans selon leur cursus.
De plus, nous encourageons beaucoup d'actions auprès des jeunes de la région notamment dans des écoles, des associations locales, par exemple, avec l'organisation des "repas des anciens".

Avez-vous des chefs qui interviennent lors des formations au lycée ?
Nous avons la chance d'avoir de nombreux chefs dans notre région. Des journées rencontres sont organisées avec les chefs et les élèves souvent dans les établissements étoilés. Par exemple, nous avons pu organiser une rencontre avec le Meilleur Ouvrier de France Stéphane Buron dans l'établissement l'hôtel Chabichou à Courchevel. Autre exemple, la rencontre des chefs René et Maxime Meilleur à La Bouitte à Saint-Martin de Belleville. Ce sont des moments importants pour les élèves au cours desquels ils peuvent échanger, poser des questions à des grands étoilés et des personnes du métier. C'est une expérience inoubliable pour eux.
De plus, plusieurs des élèves préparent, durant leur formation, des concours de cuisine prestigieux tels que le Meilleur Apprenti de France, avec de très bons résultats à la clé. Ces rencontres entre chefs et élèves permettent d'obtenir des conseils pour leur passage au concours.

Contact
www.ambroise-croizat.lycee.rhonealpes.fr

L'application officielle AFMR
ARRIVE CHEZ LES MAÎTRES RESTAURATEURS

Localiser les restaurants certifiés autour de soi, consulter, leurs Menus du Jour et réserver sa table.

Basée sur la technologie MDJ, ce concept original, voit le jour en 2017 grâce à cinq passionnés du web et du bien manger. Jérémie Tollin, un des cinq fondateurs de la Start-up française Menu du Jour nous parle de cette application et de ce nouveau partenariat avec les Maîtres Restaurateurs.

Comment l'application Menu du jour est-elle née ?
Á la base, nous sommes spécialisés dans le domaine de l'internet. Comme de nombreuses personnes travaillant dans des bureaux ; nous aimons, lors du déjeuner, manger au restaurant. C'était compliqué de trouver les menus du jour pour les établissements que nous fréquentions. On s'est dit « *et si on rassemblait tous les menus du jour sur une application ?* », on voulait donc centraliser l'information afin de faire gagner du temps au client.

En 2017 l'application Menu du jour MDJ est née. D'abord sur Annecy, où, rapidement en quelques mois, nous avons atteint une quarantaine de restaurateurs publiant sur MDJ pour cinq mille utilisateurs. Puis, ensuite l'application s'est développée sur Aix-les-Bains, Chambéry, Grenoble et Lyon. Depuis Mai 2018, l'application existe au niveau national.

Comment est née l'idée du partenariat avec les Maîtres Restaurateurs ?
Lors du SIRAH, j'ai présenté le concept à l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Il y a eu une sorte de déclic. Nous partageons les mêmes valeurs et le même état d'esprit. Ce fut une évidence d'établir un partenariat. Notre volonté est de mettre en avant les restaurants de valeur, des indépendants qui œuvrent au quotidien pour la qualité. L'objectif de l'application est de faire rayonner cette bonne cuisine faite par les Maîtres Restaurateurs. Les Maîtres Restaurateurs souffrent d'un manque de notoriété auprès du grand public. Grâce à cette application ils auront plus de visibilité.

Que proposez-vous au Maître Restaurateurs ?
L'Association Française des Maîtres Restaurateurs souhaite mettre en place une application dédiée aux Maîtres Restaurateurs fondée sur le même principe que l'application Menu du Jour MDJ. L'objectif est de promouvoir, auprès du grand public le titre de Maître Restaurateur à travers cette application.

QUELQUES CHIFFRES

***Sortie** le 15 mars 2019*

***120 000** téléchargement de MDJ*

***1 600** Maître Restaurateur référencés*

Exploitable sur Android ou IPhone, le client pourra grâce à la géolocalisation trouver les Maîtres Restaurateurs près de lui, voir les menus proposés dans les différents établissements et s'il le souhaite réserver une table.

Que dois faire un Maître Restaurateur s'il souhaite s'abonner à cette nouvelle app ?
Pour cette application, dédiée exclusivement aux Maîtres Restaurateurs, il n'y aura pas de surcoût, c'est-à-dire que nous appliquons le même tarif que pour un abonnement habituel à MDJ. Le Maître Restaurateur, devra simplement penser à publier ses menus du jour, sachant qu'il y a une option qui permet de les programmer pour la semaine. La saisie d'un menu a été optimisée pour prendre moins d'une minute, et le vrai intérêt pour un restaurateur est que cela lui donne de la visibilité quotidienne auprès des utilisateurs de l'application.

Plus d'informations
JÉRÉMIE TOLLIN
com@du-jour.fr - 01 80 91 95 43
https://du-jour.pro/afmr

En route avec Waze
ET LES MAÎTRES RESTAURATEURS !

Expliquez ce qu'est WAZE ?
Waze est une entreprise née il y a déjà 10 ans qui a révolutionné l'univers de la navigation. Plus qu'un GPS c'est un véritable assistant de conduite qui permet à n'importe quel conducteur de trouver le bon itinéraire en fonction des conditions de circulation : en moyenne, nous faisons gagner 5 minutes à chaque utilisateur tous les jours. Notre service repose sur une communauté de plus de 110 millions d'utilisateurs dans le monde dont plus de 12 Millions de conducteurs actifs chaque mois en France.

Il est maintenant possible de promouvoir son restaurant sur Waze afin de cibler et guider les conducteurs à son propre établissement, parlez nous en.
Après avoir lancé notre solution publicitaire avec de grands comptes, nous avons déployé en 2017 la solution Waze Local Starter. Accessible à n'importe quelle TPE / PME notre solution de publicité locale permet aux restaurateurs de faire apparaître leur établissement directement sur la carte ainsi que dans le moteur de recherche permettant ainsi de gagner en visibilité et d'augmenter le trafic vers les restaurants.

Que représente l'Association Française des Maîtres Restaurateurs pour Waze?
La restauration est un des secteur très important pour Waze, en effet c'est l'un des plus recherché par nos utilisateurs - il fait partie de leur quotidien et de notre culture française. Notre partenariat avec l'association des Maîtres Restaurateurs nous permet de référencer plus de 1600 restaurants sur 3800 titrés partout en France et de garantir aux consommateurs une charte de qualité et une mise en avant du savoir-faire à la française.

Parlez-nous de ce votre partenariat avec les Maîtres Restaurateurs, en quoi cela consiste ?
Nous allons offrir une première campagne publicitaire d'un mois* aux restaurateurs ainsi qu'un tutoriel pour les aider à créer leur campagne. En quelques clics ils pourront afficher leur restaurant sur la carte, renseigner leur fiche info (Numéro de téléphone, horaires d'ouverture) et apparaître dans les résultats de recherche.

Quel pourrait être l'impact sur des restaurateurs grâce à cette nouveauté ?
Grâce à leur campagne sur Waze Local Starter, les restaurateurs pourront augmenter la visibilité de leur établissement auprès des Wazers passant à proximité ainsi qu'aux Wazers qui cherchent le nom de l'établissement dans l'application. Ils pourront mesurer l'efficacité en quantifiant le nombre de personnes touchées ainsi que le nombre de navigations générées vers les restaurants.

BIOGRAPHIE

Mathieu Gabard est responsable Europe du développement de l'offre publicitaire Waze auprès des TPE & PME. Avant cette nomination, il était directeur marketing de Twitter France depuis janvier 2014, après avoir occupé des fonctions commerciales et marketing B2B chez Google France entre 2007 et 2013. Il a commencé sa carrière chez TradeDoubler en 2005. Mathieu est diplômé du groupe ESSEC.

Plus d'informations
www.waze.com

Terres de Chefs Formation

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Nous pouvons assurer des formations
dans vos locaux ou sur **vos sites géographiques** dédiés.

Avec une équipe pédagogique
formée et adaptable à vos besoins

En Salle ou en Cuisine, demandez votre formation*, nous l'avons !

ASSISTANCE ET DÉVELOPPEMENT

Audits (analyse des besoins), optimisation,
organisation, développement.

EVÉNEMENTIEL

Création d'événements sur mesure,
concours de restauration (salle, cuisine, bar, etc.)

QUELQUES IDÉES POUR ÉVOLUER

Comment Gagner du temps et augmenter la qualité :
Formation sous vide et cuisson longue

Comment optimiser la perte lors des cuissons et gagner en qualité : Formation basse température

Créativité culinaire :
comment partir d'un produit pour le sublimer !

Le rhum dans tous ses états :
découverte, analyse, technique de vente

Le service en salle :
de l'accueil au départ du client, tout doit être parfait !

(*) possibilité de prise en charge par les Opcas

Renseignement :
formations@terresdechefs.com

Conseil DE CHEF

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE OU CUISSON JUSTE TEMPÉRATURE

Cette cuisson peut aussi bien être l'ami parfait du cuisinier, lui permettant gain de qualité, gain de rentabilité par le peu de perte de poids lors des cuissons (10 à 15 % de pertes au lieu des 40 % fréquemment eues lors des cuissons traditionnelles). Mais il peut aussi s'avérer très dangereux pour le consommateur si les règles d'hygiène ne sont pas respectées et dans ce cas le restaurateur risque de graves préjudices.

Les chairs animales sont constituées de fibres, d'eau, de protéines et de collagène. La cuisson entre 55° et 68° permet à l'eau de constitution des aliments de ne pas s'évaporer et au collagène de se modifier sans altérer la structure. Pour vous donner un ordre d'idée, le collagène commence à se dissoudre à 55° mais il faudrait 10 jours de cuisson pour avoir un paleron cuit à souhait à cette température et seulement 36 heures à 65°. Comprendre le couple temps / température est primordial pour appréhender cette technique.

LES AVANTAGES

- ✓ *Uniformité de cuisson et de qualité sur des gros volumes*
- ✓ *Economie grâce à la moindre perte de poids (10 à 15 %)*
- ✓ *Peu ou pas de surveillance et utilisation du matériel possible la nuit*
- ✓ *Organisation dans le temps*
- ✓ *Cuisson qualitative des bas morceaux à forte teneur en collagène*
- ✓ *Constance et régularité dans le résultat obtenu si le process est respecté*

Quels sont les risques ?

Le manque de connaissances et le non-respect des process mis en place sont un danger accru pour le consommateur. Etant donné que les cuissons se font à des températures basses (inférieur à 68°), il doit absolument y avoir une flash pasteurisation de 85° minimum avant de lancer la cuisson. Le temps et la température dépendront du produit et de sa fragilité.

Différentes techniques ?

Basse/basse : température identique dans le four qu'en température finale à cœur du produit.
Haute /basse : température plus haute dans l'enceinte de cuisson que celle finale à cœur.
Par palier : température plus haute dans l'enceinte pour commencer et identique à celle désirée à cœur en fin de cuisson.

Quels produits profitent du procédé ?

Le poisson, les viandes en général sont en effet parfaits pour la cuisson basse température. Pour les légumes, l'hydrolyse se faisant à 85° minimum pour la plupart des légumes, nous parlerons plus de juste température que de basse température.

Quels matériels choisir ?

- Four mixte avec sonde mono point étalonné en bac gastronome ou en sac sous vide
- Thermoplongeur en sac sous vide

Cabillaud à feuille de Nori et velouté de patate douce
✓ *Cabillaud cuit à 52°*
✓ *Fenouille cuit à 80°*

L'utilisation de la basse température n'est pas obligatoirement couplée au sous vide.

Prochain article sur le sous vide.
Pour toute demande n'hésitez pas à contacter Terres de Chefs Formation.

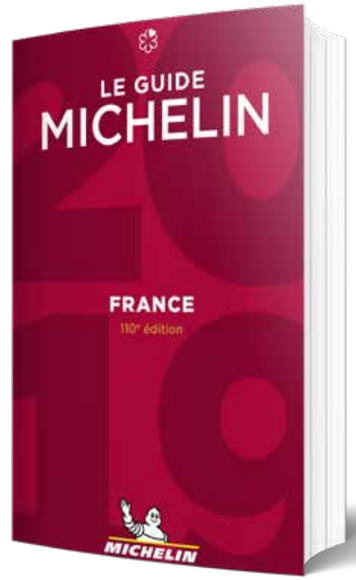
Plus d'informations
formations@terresdechefs.com

HOTEL ■ RESTAURANTS ■ SPA ■ LOUNGE BAR ■ SEMINAIRES

38 route du Bouchet | 74400 Chamonix | +33 (0)4 50 53 05 09 | hameaualbert.fr | infos@hameaualbert.fr

Actualité

LES MAÎTRES RESTAURATEURS DANS LE GUIDE ROUGE 2019



Ça y est, le guide Rouge ou guide Michelin 2019 a donné son verdict.

Le graal une fois de plus aura frappé le microcosme de la gastronomie Française. Avec son lot d'heureux et de malheureux. Ce guide, dont la première édition est sortie en 1900, qui a aidé les GI Américains lors du débarquement de Normandie car il possédait les cartes de la plupart des grandes villes françaises, continue d'animer tous les ans le monde de la restauration hexagonale.
Une fois de plus les Maîtres restaurateurs ont été mis à l'honneur dans cette édition.
Nous félicitons tous les chefs Maîtres Restaurateurs étoilés ou non de faire briller la gastronomie française à travers leur guide. Mais n'oublions pas que la plus belle satisfaction, la plus belle reconnaissance reste la satisfaction de vos clients, de vos équipes et de vous-même.

Un nouvel entrant : 2 FOURCHETTES

L'ardoise du Marché, à BOULLERET dans le CHER
C'est avec grand plaisir que nous retrouvons dans cette édition 2019 notre ami **Julien MEDARD** qui sera en finale du concours du Panier Mystère à Paris en Avril prochain, et sa femme Delphine. Et croyez-moi ce n'est qu'un début…

La reconnaissance : 1 ETOILE

La Charpinière, à Saint GALMIER dans la LOIRE
Amoureux du terroir, **Antoine BERGERON** façonne sa carte au fil des saisons au gré des produits bruts qu'il se procure et qu'il sublime avec passion et raffinement.

La consécration : 2 ETOILES

Le restaurant David TOUTAIN à Paris
Il l'a rêvé créatif, convivial et ouvert. Baigné par la lumière et habillé de matières nobles. Son restaurant sera, de plus, aujourd'hui, bercé par les fameuses doubles étoiles du guide rouge.

Le graal : 3 ETOILES

Le clos des sens, à ANNECY en Haute Savoie
Laurent Petit, chef discret et talentueux reçoit en cette année 2019 le graal, la consécration. Avec une cuisine "simple, simple, simple" comme il aime le dire…

GÉNÉPI DE SAVOIE

PRÉSENTATION

La liqueur de génépi, est obtenue à partir de la plus connue des plantes aromatiques des Alpes, le génépi, appartenant à la famille des armoises et poussant dans le massif alpin, entre 1 500 et 2 000 mètres d'altitude. Sa floraison commence généralement début août.

HISTOIRE

Connu pour ses multiples vertus médicinales, le génépi entre dès le 18e siècle dans la composition de nombreux remèdes, comme l'Eau d'Arquebusade ou Arquebuse. La plante n'est vraiment utilisée seule qu'au début du 19e siècle.
Dans les Alpes, des distilleries réputées comme les maisons Dolin, fondée en 1815, et Routin, fondée en 1883, élaborent cette liqueur très appréciée des amateurs.
Couramment appelée "Génépi", cette liqueur devient, avec l'essor du tourisme et des sports d'hiver, emblématique des Alpes françaises. Elle fait même l'objet d'une citation répétée dans le très complet Trésor gastronomique de France, répertoire des spécialités gourmandes des provinces, ce qui accroit encore sa notoriété.

FABRICATION

Pendant longtemps, nombre de montagnards fabriquaient eux-mêmes leur liqueur de génépi, mais de nouvelles réglementations limitant la cueillette de cette précieuse plante tendent à faire disparaître ces pratiques.
Il existe plusieurs types de liqueur de génépi, selon la recette, la méthode de fabrication et la variété de génépi utilisée : artemisia genepi (appelé génépi noir ou génépi vrai) ou artemisia umbelliformis (appelé génépi blanc ou génépi jaune). La liqueur peut ainsi présenter une couleur blanc cassé, verte ou brune et titrer 40, 30 ou 20 % d'alcool.
Chaque fabricant possède son savoir-faire et sa recette, et la liqueur de génépi peut être obtenue par mélange d'extraits, par macération ou par distillation, à partir de différentes plantes, dont le génépi, et de sirop de sucre.

CONSEILS DE CONSOMMATION

Si elle est traditionnellement très appréciée en digestif, la liqueur de génépi peut aussi être consommée en apéritif, nature ou avec de la glace. Elle peut également s'incorporer dans d'excellents cocktails et desserts.
Les nombreuses vertus (digestives, toniques, fébrifuges, sudorifiques, cicatrisantes et antiseptiques) du génépi en font aussi un remède idéal contre nombre de petits maux du quotidien. Pour l'anecdote, cette liqueur est aussi réputée pour soigner… le mal des montagnes !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Actualité DE NOTRE PARTENAIRE

GLACES DES ALPES AUX ORIGINES DU GOÛT

Finie l'offre traditionnelle de fin de repas : les 180 parfums (sucrés et salés) élaborés par Glaces des Alpes vont vous permettre de revisiter vos cartes.

Partenaire exclusivement de la restauration et des glaciers, Glaces des Alpes est reconnue pour apporter le meilleur de la glace artisanale.

Des saveurs créées par Stéphane VINDRET, Maître Artisan Glacier.
Stéphane définit le cahier des charges de chacune des étapes de la fabrication. Il s'assure de la réalisation parfaite de ces étapes afin de réaliser un produit de qualité supérieure tout au long de l'année.
Grâce à une sélection stricte de ses fournisseurs, l'accent est mis sur le goût, l'utilisation d'ingrédients nobles et naturels, de produits frais en bonne quantité.

Sans produit artificiel ou additif synthétique, le litre de glace est élaboré à partir de 700 à 750 g de produits bruts, bien au-delà de la moyenne du marché.
Ce poids au litre, la quantité de purée de fruits dans leurs sorbets plein fruits leur permet de retranscrire le goût naturel et ainsi éviter d'avoir recours à des exhausteurs de goût ou autres colorants.
Il vous permet également de faire un nombre de boules au litre largement supérieur.

Chez nous pas de ligne de fabrication, mais des postes de travail tenus par des pâtissiers expérimentés et fidèles à leur entreprise. Avec entre autres missions :
Un contrôle gustatif systématique effectué tout au long de la fabrication (de la matière première jusqu'au produit fini) par leurs papilles expertes.

Une maturation de 24h pour une optimisation de la texture et des propriétés gustatives du mix.
Des bacs spatulés à la main pour un travail soigné et éviter l'oxydation en surface
Une technique de surgélation maîtrisée et une température de stockage volontairement basse, permettant de conserver la qualité de nos produits

S'appuyant sur cette qualité de produits, sur un réseau efficace de distributeurs et une démarche commerciale axée sur la connaissance et l'amour du produit, Glaces des Alpes continue à faire une croissance significative sur un marché glaces restauration hors domicile pourtant en baisse depuis plusieurs années : ce qui en fait un intervenant majeur de ce marché.

Le consommateur est de plus en plus exigeant concernant la qualité et la traçabilité des produits.
Notre service qualité effectue en permanence un contrôle à la fois des matières premières (à réception et audit de nos fournisseurs), à l'Organoleptique et bactériologique de nos fabrications, du poids de nos bacs ainsi que le respect des règles d'hygiène de l'ensemble du personnel.

Au cœur de nos préoccupations, la satisfaction et la fidélisation de vos clients !

NOUVEAUTE

Cette année, au rayon des nouveautés : une Forêt noire, une Vanille "black ice", une infusion café parfumée à la Cardamone, un miel de lavande pignons de pin, un Chocolat mendiant, un sorbet carotte orange gingembre, un sorbet spritz, un sorbet muroise, un caramel morceaux au beurre ½ sel AOP Isigny

Contact
www.glacesdesalpes.com

LES CHÊNES ET LES CHIENS TRUFFIERS
UNE TRUFFE POUR LA TRUFFE

Nous sommes en janvier, la neige s'est abattue sur les hauteurs de l'Ardèche mais dans la vallée le temps reste encore clément.
Sur une parcelle dont Je ne pourrai vous dévoiler la localisation (Je tiens trop à ma vie) nous avons rendez-vous avec Laurent, rabassier et Fred, viticulteur du domaine du Chapitre ainsi qu'une poignée de chefs dynamiques dont nous avons fait la connaissance dans le numéro 29 de Terres de Chefs. Parmi eux, Marion et Ben Franze et William et Amandine Gallo. Cette bande joyeuse est là pour une raison : une séance de cavage avec Laurent et son chien Merlin.

Il n'y a aucun doute, la vedette de cette séance est Merlin, le chien enchanteur de Laurent. En dressage de cavage depuis deux ans, Merlin de race Lagotto Romagnolo accompagne Laurent lors des recherches de ce diamant noir. Dès son entrée dans la truffière, notre ami canin fait acte de son intuition et de son initiative. « *Il faut toujours surveiller dans quelle direction souffle le vent avant de lâcher le chien* », explique Laurent au groupe. Le nez en l'air, Merlin part comme une flèche et, en une minute, il marque un endroit sous un chêne truffier, grattant le sol pour écarter les pierres calcaires. À ses trousses, Laurent retrouve rapidement son équipier et se met à caver avec son cavadou, l'outil essentiel pour tout rabassier respectable. Rapidement le maître et son chien déterrent un magnifique mélanosporum. Merlin, en attente au pied de son maître, est récompensé avec un bout de lardon pendant que la truffe passe entre les mains des chefs. La scène est magique : la rapide découverte et l'odeur de la truffe est exaltante.
Dresser un chien truffier n'est pas une mince affaire. « *Quand on apprend à un chien à truffer, on lui montre un secret qui nous lie à jamais* », se confie Laurent. Chaque chien a sa personnalité, certains n'aimeront pas le cavage alors que d'autres en raffolent. « *Le dressage c'est de la patience, avec Merlin nous sommes au stade où il apprend à ne pas abîmer la truffe quand il creuse, c'est un juste équilibre à trouver pour qu'il comprenne qu'il doit creuser tout en faisant attention* », explique Laurent.

Désormais, les truffes ne se récoltent plus comme des champignons sauvages. Des techniques ont été élaborées afin d'optimiser la réussite de la pousse des truffes notamment l'entretien des chênes truffiers et du sol. Des arbres taillés, comme des arbres fruitiers et des vignes. « *Taille tôt, taille tard rien ne vaut la taille de mars* », explique Fred, viticulteur du domaine du Chapitre. Quant au sol, il faut le maintenir dégagé autour de l'arbre. Un véritable art qui prend son temps. « *Ces arbres ont une dizaine d'années, le mélanosporum se développe plus lentement ce qui a tendance à amplifier les parfums de cette dernière* », précise Fred.

En Ardèche, on retrouve quatre variétés de truffes : le mélanosporum qui se récolte entre mi-novembre et mi-mars ; la tuber brumale, plus petite en taille, à l'odeur assimilée parfois au phénol et à la peau plus fine, la truffe d'été qui se cave de mai à août et, pour terminer, la Blanchette assez méconnue qui peut se trouver le long des rivières.

C'est la saison de la truffe en Ardèche, Laurent et Merlin sont à l'affût de ce diamant noir.

> *Quand on apprend à truffer à un chien on lui montre un secret qui nous lie à jamais*

LE SAVIEZ VOUS ?

Le mot cavage est un dérivé du latin cavus qui signifie creux. Le verbe caver est emprunté à l'italien cavare qui a le sens de creuser, extraire.

Contact

TRUFFES LES BOIS JOLIES

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.