



6 MAI 2010 N° 3184

# L'Hôtellerie Restauration

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



**FAITES VIBRER** VOS POINTS DE VENTE

POUR LA **COUPE DU MONDE**

DE LA **FIFA 2010** AVEC *Coca-Cola*



**CÉLÉBREZ  
LES BUTS !**



*Coca-Cola*

Du 11 juin au 11 juillet,

VIVEZ LA **COUPE** DU **MONDE**

DE LA **FIFA 2010** avec *Coca-Cola*



**COCA-COLA,**  
**1ÈRE MARQUE ASSOCIÉE AU BONHEUR\***

Coca-Cola s'est toujours inscrit de manière positive dans l'une des principales passions des Français : le sport !

\*Source : Millward Brown 2008

**COCA-COLA**  
**EST PRÉSENT DANS LE CŒUR DES FANS DE FOOTBALL**

Depuis 1974, Coca-Cola est partenaire de la FIFA et fait vivre aux fans des grands moments de bonheur.



**CÉLÉBREZ**

**LES BUTS !**



# L'Hôtellerie Restauration

6 MAI 2010 N° 3184

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

M 01692 - 3184 - F - 3,00 €



## SECRETS DE CHEF



Extraits du livre  
Les Meilleures  
recettes des  
Meilleurs ouvriers  
de France

## RESTAURATION

- Les frères Pourcel, ambassadeurs de la cuisine française à Shanghai p. 4
- Hervé Novelli dresse un bilan positif du taux réduit de TVA p. 10

## VIE PROFESSIONNELLE

- "Plats truffés" : ennuis judiciaires pour Yves Thuriès p. 12

## JURIDIQUE

- Vers une revalorisation du taux horaire minimum p. 14

## PRODUITS & ÉQUIPEMENTS



PIANOS & FOURS

PAGES 172-177

ET AUSSI

- RÉSERVATIONS EN LIGNE
- VINS • CAVES À VINS

## Guide Michelin 2010

Découvrez les  
**58** nouveaux  
étoilés  
de l'année



**3 étoiles pour Gilles Goujon**  
et L'Auberge  
du Vieux Puits à  
Fontjoncouse (11)



Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes d'emploi  
pages 73 à 104

6 MAI 2010 - N° 3184 - COMMISSION PARITAIRE N° 0910 T 75916 - ISSN 1151-2601

Eau de Perrier, la finesse du goût.



«Avec une attaque franche, des bulles délicates et un goût rafraîchissant,  
Eau de perrier vous apporte une délicieuse sensation de fraîcheur.  
Naturellement faible en Sodium.»

Association des Sommeliers de Paris Ile de France

Partenaire Officiel du



## Édito

## NOIRES OU BLANCHES ?

Dans les instances internationales, les représentants français, dont la suffisance est légendaire, n'hésitent pas à expliquer aux peuplades inférieures, c'est-à-dire au reste de la planète, que nous avons la meilleure administration du monde. Mais si. Un exemple qui peut conforter cette opinion qu'un Anglais, un Moldave, ou un Béninois pourrait juger, à tort, excessive ? Nous avons un très beau cas dont seule notre vénérée bureaucratie est capable : le strict et admirable contrôle que les inspecteurs de la Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes exercent sur les cartes de restaurants. Rien de plus naturel, au pays du savoir-vivre et de la gastronomie élevée à la hauteur d'une institution. Certes, à condition de ne pas sombrer dans la caricature.

La mésaventure qui arrive au célèbre Yves Thuriès, restaurateur, pâtissier et chocolatier, honoré du titre de Meilleur ouvrier de France, illustre les excès d'une administration que l'on croyait délivrée du syndrome de l'infraction permanente.

Comme vous lirez en page 12 les détails de cette croustillante affaire, le seul commentaire qui vient à l'esprit du citoyen contribuable s'inspire du simple bon sens : faut-il mobiliser un tribunal correctionnel (celui d'Albi) pour qu'il se prononce sur l'épouvantable question de l'appellation de 'truffé' attribuée à un plat dont l'élément cryptogamique, la truffe en l'occurrence, était blanche et non pas noire ? En l'absence de texte formel qui interdit d'appeler 'truffe' celle dont la couleur est blanche, les observateurs seront très attentifs aux attendus du jugement que le tribunal correctionnel de la capitale du Tarn doit rendre ce 6 mai.

À moins de considérer, mais ce ne peut être qu'une malveillante hypothèse, que l'instance pénale d'Albi n'est pas accablée par le traitement de dossiers plus importants.

L. H. R.

## L'Hôtellerie Restauration

Édité par la SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64 • Fax : 01 45 48 04 23

lhotellerie@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Tirage 2006 : 132 730 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie DULAC - 27120 PACY-SUR-EURE

## 6-14 L'ACTU DE LA SEMAINE

## 16-17 • QUESTIONS-RÉPONSES &amp; BLOGS DES EXPERTS

## • COURRIER DES LECTEURS &amp; BLOGS DES EXPERTS de Pascale Carbillat

## ■ Le guide Michelin France 2010

..... page 18  
"Michelin n'a jamais été aussi visible" : interview de Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin.

## Les 58 nouveaux étoilés Michelin 2010

\*\*\* ..... pages 20-23  
Gilles Goujon, Auberge du Vieux Puits, Fontjoncouse (11).

\*\* ..... pages 24-42

• Yannick Franques, Saint-Martin, Vence (06) • Alexandre Bourdas, Sa.Qua.Na, Honfleur (14) • Olivier Bellin, Auberge des Glazicks, Plomodiern

• Philippe Vétélé, Anne de Bretagne, La Plaine-sur-Mer (44)

• Pierre Gagnaire, Les Airelles, Courchevel (73) • Yannick Alléno, Restaurant 1947, Courchevel (73)

• Jean Sulpice, L'Oxalys, Val-Thorens (73) • Christophe Pelé, La Bigarrade, Paris (XVII<sup>e</sup>)

• Christophe Bacquière, Montecristo, Le Castellet (83)

• Arnaud Donckele, La Résidence de la Pinède, Saint-Tropez (83)

\* ..... pages 44-72 et 105-153

• Le Figuier de Saint-Espirit, Antibes (06)

• Le Pavillon, Cap d'Antibes (06) • Park 45, Cannes (06) • Le Moulin de Mougins, Mougins (06) • Aphrodite, Nice (06)

• L'Aromate, Nice (06) • L'Ambrosia, Pezens (11) • Le Belvédère, Bozouls (12)

• La Table de Sébastien, Istres (13)

• Restaurant Serge Vieira, Chaudes-Aigues (15) • L'Aquarelle, Breuillet (17)  
• Château Lacan, Brive-la-Gaillarde (19)  
• Castel Novel, Varetz (19) • Palm Beach, Ajaccio (2A) • Chez Charles, Lumio (2B)  
• Loiseau des vignes, Beaune (21)  
• Le Belouga, Perros-Guirec (22)  
• La Tour des vents, Monbazillac (24)  
• Le Balthazar, Montélimar (26)  
• L'Armen, Brest (29) • Auberge de Pen Ar Vir, Loctudy (29) • Ar Men Du, Nevez (29)  
• Le Prieuré, Villeneuve-lès-Avignon (30)  
• Le Gabriel, Bordeaux (33) • Le Pressoir d'argent, Bordeaux (33) • La Grand'vigne, Martillac (33) • La Table de Montesquieu, La Brède (33)  
• La Réserve Rimbaud, Montpellier (34)  
• Le Coquillage, Cancale (35)  
• Manoir de Restigné, Bourgueil (37) • Une Île, Angers (49) • Le Gambetta, Saumur (49) • Le Pily, Cherbourg (50) • Apicius, Clermont-Ferrand (63) • Fleur de sel, Clermont-Ferrand (63)  
• Brikéténia, Guéthary (64)  
• Les Palmiers, Larque-des-

Albères (66) • Maison Clovis, Lyon (VI<sup>e</sup>)  
• Il Vino d'Enrico Bernardo, Courchevel (73) • Azimut, Courchevel (73) • Yam'Tcha, Paris (I<sup>er</sup>) • Passage 53, Paris (II<sup>e</sup>)  
• Bistrot Saveurs, Castres (81) • Rastègue, Bormes-les-Mimosas (83) • Le Pot d'étain, Danjoutin (90) • Les Jardins d'Épiculture, Bray-et-Lû (95) • Yoshi, Monaco (98)

CAHIER PETITES ANNONCES  
PAGES 73-104

Retrouvez nos annonces de ventes de fonds, d'offres et de demandes d'emploi

## ■ SECRETS DE CHEF

154-158 L'Hôtellerie Restauration vous présente une sélection de quatre recettes extraites du livre les 'MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE', publié aux éditions GLD



## ■ PRODUITS &amp; ÉQUIPEMENTS

PAGES 159 À 177

RÉSERVATIONS EN LIGNE ..... 159-165 VINS ..... 166-168

CAVES À VINS ..... 169-171 PIANOS ET FOURS ..... 172-177



Presse PRO

# Les frères Pourcel, ambassadeurs de la cuisine française en Chine

**Shanghai (Chine)** Jacques et Laurent Pourcel représentent la gastronomie française à l'Exposition universelle de Shanghai, au restaurant 6SENS, dans un univers créé par Jacques Ferrier. Dix millions de visiteurs sont attendus au pavillon France d'ici à la fin octobre. **Francis Matéo**



Olivier Château,  
Jacques et  
Laurent Pourcel.

Pour Jacques et Laurent Pourcel et leur associé Olivier Château, l'Exposition universelle de Shanghai (du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2010) représente une belle récompense après des mois de travail qui leur ont permis de remporter l'appel d'offres de la Cofres (Compagnie française pour l'Exposition de Shanghai). Le restaurant 6SENS des frères Pourcel occupera le dernier étage du pavillon français, ce petit bout de France en Chine, où près de 70 000 visiteurs sont attendus chaque jour. Cet espace de restauration regroupe une offre gastronomique de 120 couverts, une brasserie, un bar, deux terrasses couvertes et des jardins aériens pour les cocktails. Avec en plus une partie snacking et une boutique 'Made in France' au rez-de-chaussée. Ce qui a fait la différence en faveur des frères jumeaux ? "Je crois que c'est d'abord notre connaissance de l'Asie, et de la Chine en par-

ticulier, répond Laurent Pourcel. Notre travail en duo est aussi une garantie de pouvoir pleinement assurer le suivi du restaurant dans le pavillon français sans délaissier nos activités en France." De fait, Jacques s'occupe plus directement de l'Exposition universelle tandis que Laurent continue de veiller à la bonne marche du Jardin des sens (2 étoiles Michelin) à Montpellier.

## Toutes les régions de France

À Shanghai, les frères Pourcel défendent une cuisine méditerranéenne qui leur tient à cœur, mais également une gastronomie ouverte à toutes les régions de France. "C'est pour cela que nous allons inviter des chefs français qui représenteront leur terroir tout au long de l'Exposition universelle", ajoute

La salle du 6SENS.



Crème de thé vert Matcha, cœur croustillant de chocolat Givara sur un biscuit de noisette : le Pavillon français de l'Exposition universelle transformé en dessert par Jean-Christian Chevalier, chef pâtissier du Jardin des sens.



Retrouvez les frères Pourcel en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Laurent Pourcel. La sélection des vins reflète également la diversité des vignobles de l'Hexagone, avec plus de 400 références proposées aux visiteurs du pavillon français. L'opération représente pour le groupe Pourcel un investissement de 450 000 €, dédié à l'aménagement du restaurant, la logistique et l'embauche de 150 salariés, dont 20 Français. Un investissement qui pourrait être rentable : 18 000 couverts ont déjà été réservés, notamment par les grands sponsors du pavillon français (LVMH, Citroën, Lafarge...). "C'est un événement important dans notre carrière, et c'est en tout cas une belle reconnaissance après vingt-deux ans de travail", conclut Laurent Pourcel. ■

## LA MAISON POURCEL S'INSTALLE À SHANGHAI

La prise en charge de la restauration au sein du pavillon français marque le retour des frères Pourcel dans la capitale économique de la Chine, et pas seulement pour la durée de l'Exposition universelle. Forts de leur expérience avec leur ancien restaurant sur le Bund, l'avenue principale de la ville, Jacques et Laurent Pourcel inaugureront fin mai une nouvelle enseigne à Shanghai : La Maison Pourcel.

L'établissement financé avec un partenaire chinois (importateur de vins) sera aménagé dans le quartier de la Concession française. Il comprendra un restaurant gastronomique d'une cinquantaine de couverts, un bistro français de 80 places et un bar lounge.



Retrouvez sur [www.lhotellerie-restauration.com](http://www.lhotellerie-restauration.com) :

- d'autres conseils et reportages sur la Chine : cliquez sur 'Conseils

et reportages par pays' ;

- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'

# L'un des ingrédients pour réussir dans la restauration, c'est :



**Davigel**  
Partenaire de votre réussite

Pour réussir dans la restauration, il faut du talent et des partenaires. Normes d'hygiène, maîtrise des coûts, règles nutritionnelles, développement durable... C'est une évidence : les métiers de la restauration doivent faire face à toujours plus de contraintes et d'exigences. Pour évoluer, s'ouvrir aux changements tout en gardant le temps de bien faire, le choix des partenaires est important. Davigel a des atouts pour en faire partie. Pour répondre aux attentes d'aujourd'hui, Davigel pratique 3 activités majeures.

#### Importateur et négociant.

Notre connaissance du marché international et la création de nos propres filières vous permettent de servir des produits à l'origine sûre, bénéficiant d'une traçabilité sans faille, à un coût raisonnable.

#### Créateur et producteur.

Nos cuisiniers concepteurs mettent à votre disposition des produits exclusifs dont la qualité répond à de hauts critères d'exigence. Les 4 ateliers Davigel ont chacun une spécialisation pour mieux cultiver leur savoir-faire.

#### Distributeur et conseiller.

Ce sont 47 sites de distribution et 650 commerciaux à votre disposition pour vous conseiller, vous faire découvrir de nouveaux concepts. La proximité avec nos clients est au centre de nos préoccupations. Nos 550 camions frigorifiques effectuent chaque jour 10 000 livraisons qui bénéficient pleinement de notre maîtrise de la chaîne du froid.

Enfin, c'est pour répondre aux nouvelles attentes en matière de nutrition, santé et bien-être que nous avons signé avec la Ministre de la Santé une charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels.

# Le Ralph's, le chic américain à Paris

Paris (VI<sup>e</sup>) Dans le cadre de son nouveau magasin parisien, Ralph Lauren vient d'inaugurer son premier restaurant en Europe dans un hôtel particulier du 'so chic' boulevard Saint-Germain.

Caroline Mignot

**J**e veux que ce soit le meilleur restaurant de Paris dans son genre, proposant une cuisine américaine de qualité dans le cadre le plus beau et le plus romantique. Cet établissement se caractérisera par son hospitalité raffinée teintée d'une note de sophistication, à la fois glamour et informelle." Ralph Lauren l'a voulu, il l'a eu : le styliste ose le grandiose à Paris en concevant un lieu qui en met plein la vue. Quel meilleur emplacement pour accueillir son premier restaurant à Paris, sinon un hôtel particulier datant de 1683, sis au 173, boulevard Saint-Germain, face au Café de Flore, voisin de la maison Sonia Rykiel et à quelques numéros de l'Emporio Armani Caffè (un des premiers établissements à avoir associé mode et restauration) ? Après d'importants travaux, le Ralph's a ouvert ses portes le 26 avril dernier. Derrière la façade grandiose, le porche dessert une immense cour pavée, avec des banquettes en teck, une fontaine et de grandes jardinières. La clientèle-



La terrasse du Ralph's à Paris.

La salle à manger du Ralph's à Paris évoque l'élégance américaine voulue par le styliste.

le parisienne semble ravie de faire partie des privilégiés, les premières soirées affichent toutes complet.

## Élégance américaine

À l'intérieur, le spectacle est aussi impressionnant. La salle à manger ornée de poutres massives, d'une cheminée en pierre, de tableaux de scènes équestres, évoque parfaitement l'élégance américaine voulue par Ralph Lauren. Serveurs aux chemises ajustées à fines rayures, hôtesses chic : la touche glamour voulue par le créateur ne passe pas inaperçue. L'éclaira-

ge se tamise à mesure qu'avance la soirée, les tables dressées de lin blanc sont assez proches les unes des autres, tout en conservant une ambiance intimiste. Avec quelques fruits secs salés servis légèrement toastés et des olives panées (très agréables), la carte est en anglais. Le chef, **Nicolas Castelet**, 27 ans, travaillait précédemment au Renoma Café (Paris, VIII<sup>e</sup>). Salades, Homard grillé, Fish and Chips et sauce tartare, différents burgers et grillades dont un steak de bœuf issu du ranch de Ralph Lauren sont suivis de desserts classiques américains, Cheesecake new-yorkais, cookies, carrotcake... Ralph Lauren a le

dernier mot : "Je dirais que l'histoire du menu rappelle celle du film Un Américain à Paris. Je veux une cuisine américaine mais qui s'inscrit dans un cadre international. Le contraste doit être unique et inoubliable." ■

## En chiffres

- Ouvert 7 jours/7, midi et soir
- 70 couverts en extérieur
- 48 couverts dans la salle à manger
- Ticket moyen : 65 €

## RALPH'S

173 BOULEVARD SAINT-GERMAIN  
75006 PARIS  
TÉL. : 01 44 77 76 00

**CONCEPT Fruits**  
Le goût à l'état pur

Marrons entiers salés à la vapeur  
Purées et Crèmes de Marrons  
Marrons Glacés

3 recettes originales de Marrons  
«Prêts à savourer»

Notre Gamme existe aussi en BIO

CONCEPT Fruits - ZA du Mas - 07430 DAVEZIEUX - Tél. +33 (0)4 75 47 08 63  
www.concept-fruits.com

## Disparition de Lucien Chapat

Lucien Chapat s'est éteint la semaine dernière à l'âge de 88 ans. Directeur du Sofitel Lyon-Bellecour de 1969 à 1983 et fondateur du Club hôtelier lyonnais en 1973, il fut ensuite directeur régional des marques Sofitel et Mercure au sein du groupe Accor jusqu'à son départ en retraite en 1990. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à ses proches et à sa famille.



**SORTIE EN CUISINE : FÉVRIER 2010**



Crémeuse, onctueuse et gourmande

Grains incorporés dans la recette  
pour une qualité "fait maison"



FC Paris B 316 486 406 - Photo : Yves Bagros - Piment DDB

**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONNEL**

Recettes sur [www.b-foodservice.com](http://www.b-foodservice.com)



Service Clients au [N° Indigo 0 825 02 76 76](tel:0825027676)

## Guy Martin signe un déjeuner d'exception pour Nicolas Sarkozy

**Chambéry (73)** Le chef du Grand Véfour a préparé le déjeuner du 150<sup>e</sup> anniversaire du rattachement de la Savoie à la France en présence du président de la République.



Guy Martin, chef du restaurant Le Grand Véfour à Paris, saluant le président de la République, Nicolas Sarkozy, et Hervé Gaymard, président du conseil général de la Savoie, réunis lors du déjeuner du 22 avril 2010.

Le 22 avril, Guy Martin, chef du restaurant Le Grand Véfour à Paris (1<sup>er</sup>), 2 étoiles Michelin, a préparé le déjeuner du 150<sup>e</sup> anniversaire du rattachement de la Savoie à la France, en présence du président de la République, Nicolas Sarkozy.

**Le menu officiel s'est décliné comme suit.**  
**Entrée :** Écrevisses de nos lacs dans une fine gelée de carotte au carvi, penne et eau de tomate ;

**Plat :** Poulet fermier savoyard rôti, polenta au beaufort et à l'abondance, morilles et fèves, sérac et jambon cru de pays au genièvre ;

**Dessert :** Palet au chocolat noir et framboises, infusion de liqueur de plantes et de génépi ; suivi du café Folliet avec bricelets au safran. ■

## Takao Takano prend les rênes chez Le Bec

**Lyon (69)** Le restaurant gastronomique Le Bec, deux étoiles Michelin, devient Le Bec & Taka.

Le jeune chef japonais Takao Takano officiait aux côtés de Nicolas Le Bec depuis huit ans. Aujourd'hui, il prend seul les commandes des fourneaux. **Sonia Delzongle**

Nicolas Le Bec aime les duos. Le restaurant qui porte son nom, après s'être mué en Le Bec & Tabata, du nom d'une chef d'origine brésilienne qui vient d'ouvrir son propre établissement à Lyon, se transforme en Le Bec & Taka. Une façon de prouver sa confiance à son jeune disciple de 34 ans. Il lui offre aussi la possibilité d'être à la tête d'un 'gastro'. Et Takao Takano, surnommé Taka, est déjà en place. "C'est là que j'ai tout appris et j'ai toujours suivi le chef"

Passation de pouvoirs culinaires de Nicolas Le Bec à Takao Takano.

depuis le restaurant Les Loges, dans le vieux Lyon, sourit l'ancien étudiant en droit reconverti à la cuisine.

### Conserver les deux étoiles

Tout droit venu de la région de Tokyo, Takao Takano, que Nicolas Le Bec décrit comme le "meilleur défenseur" de sa cuisine, apporte une touche très personnelle et japonisante jusque dans certaines saveurs

subtiles et le raffinement visuel des assiettes : Asperges vertes pochées minute, Marinière de palourdes japonaises au wasabi, Homard aux oignons doux et oranges avec sa raviolle en beignet et jus de carapaces au curry thaï... Quant à conserver les deux étoiles de l'établissement, Nicolas Le Bec parie sur Takao Takano mais garde un œil sur ses créations, qu'il valide lui-même en y apportant sa patte.

Le Bec poursuit son ascension avec, en perspective, l'ouverture prochaine d'un restaurant à Pékin et un projet pour l'Opéra Garnier, prévu pour 2011. ■



**RESTAURANT LE BEC & TAKA**

14 RUE GROLÉE  
69002 LYON

TÉL. : 04 78 42 15 00

[WWW.NICOLASLEBEC.COM](http://WWW.NICOLASLEBEC.COM)



Parce que Chaque  
**Culture, Idée, Besoin**  
est différent,

**Nos Fabrications sont Uniques.**



[www.molteni-france.com](http://www.molteni-france.com)

Electrolux Professionnel - 43 Avenue Félix Louat - 60300 Senlis - Tél. : 03 44 62 26 63

# Hervé Novelli dresse un bilan positif du taux réduit de TVA

Le 28 avril 2009, à l'occasion des états généraux de la restauration, l'État signait avec neuf organisations syndicales un contrat d'avenir instaurant, à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2009, une baisse de la TVA de 19,6 % à 5,5 % dans la restauration. Un an après, le secrétaire d'État au Tourisme revient sur les effets de cette décision.

Pascale Carbillat

Un an après la signature du contrat d'avenir lors des états généraux de la restauration, **Hervé Novelli** constate les effets positifs de la baisse du taux de TVA dans la restauration, mise en place depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009. Les chiffres présentés par le secrétaire d'État au Tourisme montrent que, contrairement à ce qui a été présenté dans la presse en règle générale, les restaurateurs ont en majorité respecté le contrat d'avenir. Les répercussions en termes de mesures sociales, de prix et d'investissements ne sont pas négligeables et permettent de conclure au bien-fondé de cette mesure qui a redynamisé le secteur d'activité et créé des emplois.

## Un milliard d'euros pour les salariés du secteur

Les accords sociaux signés le 15 décembre 2009 (qui prennent la forme de deux avenants, n° 6 et n° 10 à la convention collective des CHR du 30 avril 1997) sont applicables depuis le 1<sup>er</sup> mars 2010. Ces accords instaurent un salaire minimum de base supérieur au taux horaire du smic, soit 8,92 € contre 8,86 €, ainsi qu'une revalorisation moyenne de la grille de salaire de 5 %. Les salariés bénéficient d'une prime TVA annuelle de 2 % du salaire plafonné à 500 €.

Les accords prévoient également la création d'une mutuelle de santé qui est à l'heure actuelle en cours de négociation entre les partenaires sociaux. Ces avantages sociaux sont évalués à un milliard d'euros redistribué par an aux salariés.

## La restauration en tête des secteurs qui recrutent

Malgré le ralentissement général de l'économie, le secteur de la restauration a été le premier créateur d'emplois en 2009 avec 5 700 créations nettes pour le seul dernier trimestre. Sans parler des emplois sauvés par les diminutions de faillites d'établissements grâce à la baisse de la TVA.

L'augmentation du nombre de défaillances d'entreprises n'a été que de 2 % contre 8 % pour l'ensemble de l'économie entre le 2<sup>e</sup> semestre 2008 et le 2<sup>e</sup> semestre 2009.

Selon l'enquête 'Besoins en main d'œuvre 2010', publiée en avril dernier par Pôle emploi, l'hôtellerie-restauration sera en effet le premier recruteur national en 2010, avec 14 % de projets de recrutement.

## La progression des contrats en alternance

À la rentrée de septembre dernier, les contrats d'alternance ont augmenté de 5 %. Hervé Novelli salue les professionnels qui s'organisent pour donner un nouvel élan, en



Hervé Novelli.

créant pour la première fois un comité de pilotage au niveau national.

## Baisse des prix : le point après neuf mois d'application

Grâce à la répercussion sur les prix de la baisse de la TVA dans la restauration, et pour la première fois depuis la création de l'indice des prix à la consommation de l'Insee, les prix ont baissé dans ce secteur.

Sur un an, les prix ont diminué de 1,2 % dans les cafés-restaurants, alors que, dans les autres secteurs de l'économie, ils ont augmenté de 1,6 %. Cela représente une différence de 2,8 % entre le secteur couvert par la baisse de la TVA et le reste de l'économie.

Comme l'a indiqué l'Insee dans sa note de conjoncture du 17 décembre 2009 : "Pour juger de l'impact de la baisse de la TVA, il faut comparer la baisse cumulée des prix depuis juillet aux hausses moyennes des années précédentes sur ces mêmes mois. Au total, la baisse des prix correspond à une répercussion sur les prix d'environ 30 % de la baisse de la TVA."

Cette tendance positive se confirme puisque, alors que l'inflation reprend dans le reste de l'économie avec une hausse de 0,8 % de l'indice des prix à la consommation pour le premier trimestre 2010, la hausse des prix s'établit à seulement 0,2 % dans les cafés-restaurants.

## Des fonds disponibles depuis octobre 2009 pour investir

Conformément aux engagements du contrat d'avenir, le fonds de modernisation de la restauration (FMR) géré par Oséo a été lancé, dès le 15 septembre 2009, et les prêts participatifs pour la modernisation de la restauration (PPMR) sont opérationnels depuis le 29 octobre 2009. Le prêt est ouvert aux seuls restaurateurs ayant baissé leurs prix conformément au contrat d'avenir. Le montant moyen du PPMR s'élève à 85 000 € et correspond à un montant moyen de programme de 300 000 €. ■

# 1<sup>er</sup> concours d'art éphémère culinaire !

Révélez votre côté artiste et créez, à partir de la **Crème Sucrée Vanillée Debic**, votre décoration de desserts pas comme les autres !  
Le jury est présidé par **Jean-Jacques Borne**, l'un des **Meilleurs Ouvriers de France**, créateur de l'Institut de l'Excellence Culinaire.

**Et gagnez 3 jours avec un coach expérimenté pour optimiser la valorisation de votre restaurant.**



**Evanescences gourmandes**, ce concours inédit et créatif, est réservé exclusivement aux restaurateurs indépendants qui vont envoûter leurs clients grâce à une présentation irrésistible, originale et délicieuse de leurs desserts à base de Crème Sucrée Vanillée Debic.

Sept candidats seront sélectionnés pour la finale et Debic offrira aux trois premiers les services d'un coach pour optimiser la valorisation de leur restaurant. Un coach qui sera leur partenaire et les amènera à améliorer leur offre. Debic offrira à tous une récompense financière et une année de Crème Sucrée Vanillée Debic\*.

**Demandez votre dossier de candidature** par courrier auprès de FrieslandCampina Professional, 1 rue Séjourné 94046 Créteil Cedex, par mail à [info.fr@debic.com](mailto:info.fr@debic.com) ou téléchargez-le sur [www.debic.fr](http://www.debic.fr), rubrique « Evanescences gourmandes ». Clôture des inscriptions le 15/07/2010.

Règlement complet disponible auprès des mêmes coordonnées.

\* quantité établie en fonction du nombre de couverts de l'Etablissement

FrieslandCampina Professional - [www.debic.com](http://www.debic.com)



Associons nos talents.



Vous cherchez à mesurer la qualité de vos prestations ?  
Vous cherchez des formations pour vous ou vos collaborateurs ?

**ACTIFH**  
Audit et Conseil pour le Tourisme et l'ignition de la Formation Hôtelière

**Spécialistes en Hôtellerie Restauration**  
14 ans d'expérience à votre service  
Couverture Nationale et tous pays francophones

Tél. +33 (4) 93 64 01 26 [www.actifh.com](http://www.actifh.com)

Des formations 100 % opérationnelles [www.asforest.com](http://www.asforest.com)

**Formation & Conseil**

Langues Normes de classement hôtelier  
Qualité de service Droit social  
Gestion Permis d'exploitation  
Rentabilité RH Création d'entreprise  
Hygiène/HACCP CAP Cuisine

Hôtels - Cafés - Restaurants - Traiteurs  
4, rue de Grammont - 73002 Fuix - 01 42 96 09 27  
[asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com)

**Expertise comptable**

Face à la crise actuelle,  
le cabinet d'expertise comptable ABC  
vous assiste dans la mise en place de  
solutions adaptées à vos difficultés

**Le cabinet ABC au service de votre entreprise**  
Compta - Gestion - Fiscal - Social - Payes

Tél. : 01 44 69 06 06 • [www.bricard-lacroix.com](http://www.bricard-lacroix.com)

## VIE PROFESSIONNELLE

L'Hôtellerie Restauration

# “Plats truffés” : ennuis judiciaires pour Yves Thuriès

**Albi (81)** L'utilisation de l'expression “plats truffés” sans indication de l'espèce a valu à Yves Thuriès de comparaître devant le tribunal correctionnel.

Bernard Degioanni

Le célèbre chocolatier Yves Thuriès vient de comparaître devant le tribunal correctionnel d'Albi pour “tromperie” à la suite de la visite inopinée, en juin 2009, d'agents de la direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au Grand Écuyer à Cordes (81). L'affaire a été mise en délibéré au 6 mai. Lors de leur visite, les contrôleurs ont relevé que, sur un plat portant la mention “truffé”, Yves Thuriès utilisait des truffes blanches d'été d'origine française alors que seules les truffes noires peuvent bénéficier de cette appellation. Le plat en litige s'intitulait : “Poitrine de veau farcie et truffée, braisée en cocotte, lard paysan et noix de cajou”. À la barre, Yves Thuriès, deux fois Meilleur ouvrier de France, a plaidé sa bonne foi. “Je ne savais pas que pour le mot truffé, il fallait un type de truffe particulier. Je n'ai jamais vu un chef préciser la nature des truffes utilisées pour des plats dits truffés.”

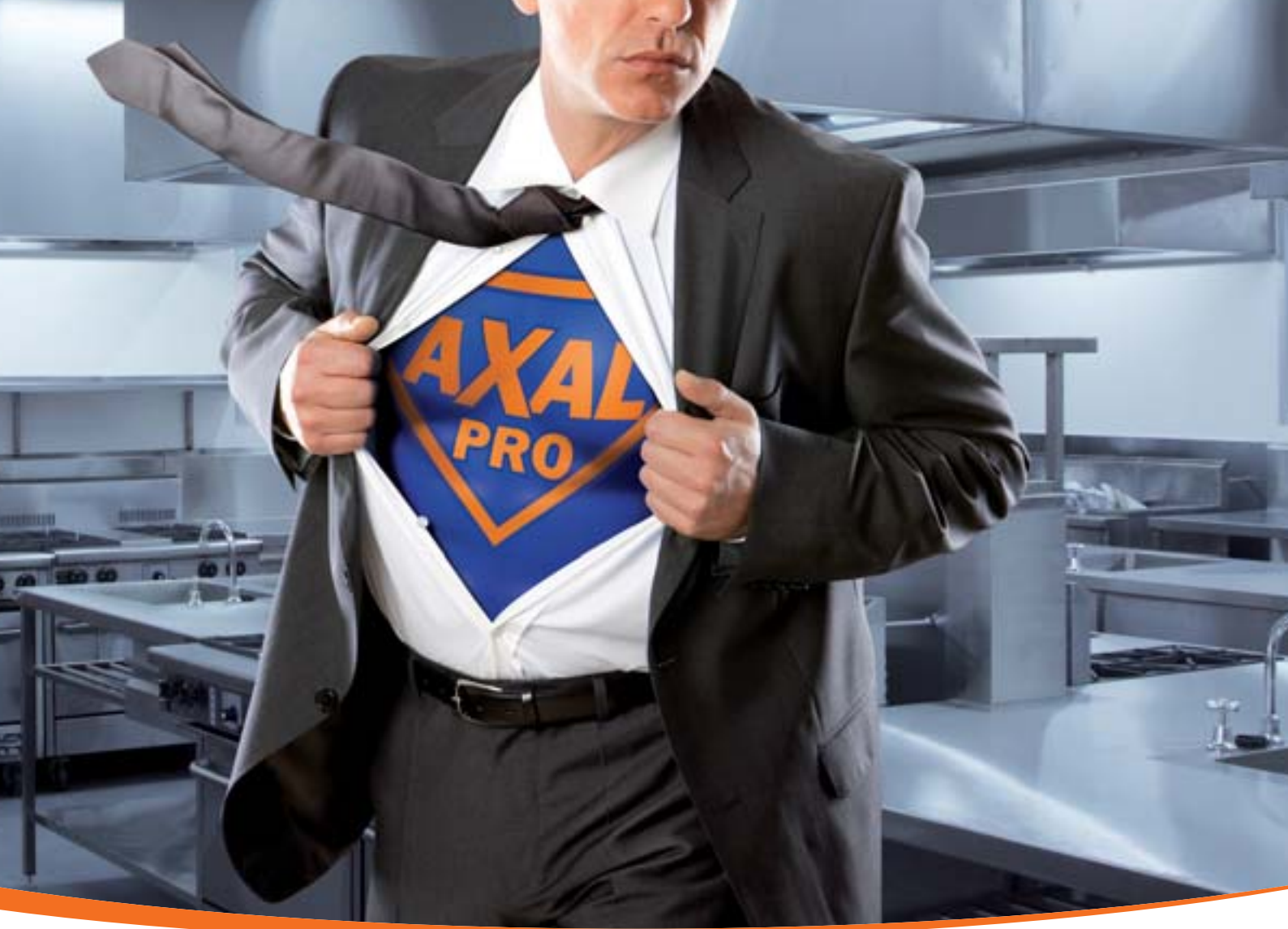


**Yves Thuriès** : “Je ne savais pas que pour le mot truffé, il fallait un type de truffe particulier”.

L'avocat d'Yves Thuriès, M<sup>e</sup> Philippe Pressecq, a demandé la relaxe. “Les services des fraudes affirment qu'il est interdit d'utiliser des truffes blanches pour l'appellation truffée. Mais il n'y a aucune réglementation qui existe. C'est aller chercher très loin la responsabilité des gens. Notre volonté de tromper n'existe pas.” “Choqué, écéuré”, Yves Thuriès a décidé de fermer le Grand Écuyer sans préciser la date de réouverture. Il a également indiqué qu'il ne s'exprimerait pas avant le délibéré. Des centaines de cuisiniers ont d'ores et déjà apporté leur soutien à Yves Thuriès, a précisé son entourage. Une pétition en sa faveur, signée notamment par 8 MOF, circule ■

### La volonté de tromper n'existe pas

Le président du tribunal Michel Redon avait relevé auparavant : “Le contrôle a révélé que les mets truffés l'étaient, certes, mais avec de la truffe blanche d'été. C'est ce qu'on vous reproche dans ce délit de tromperie”.



## **AXAL PRO dans votre adoucisseur d'eau, votre super pouvoir contre le calcaire**

**Parce qu'un adoucisseur défaillant peut vous coûter cher, les pastilles de sel AXAL PRO sont conçues pour garantir le fonctionnement optimal de votre appareil et prolonger ainsi la durée de vie de vos équipements :**

**Dureté maximale** pour une tenue impeccable sans poussières de sel.

**Pureté optimale** pour une régénération parfaite.

**Forme idéale** pour une dissolution régulière.

Les pastilles AXAL PRO respectent les normes de qualité **NF** et EN 973, Type A.

[www.esco-salt.com](http://www.esco-salt.com)

**AXAL**  
**PRO**

**Le choix des professionnels**



# Vers une revalorisation du taux horaire minimum à 8,95 €

Réunis en commission mixte paritaire le 29 avril, les partenaires sociaux sont parvenus à la signature de l'avenant n° 12 à la convention collective des CHR. Celui-ci prévoit la revalorisation du taux horaire minimum conventionnel à 8,95 € (contre 8,92 €) à partir du 1<sup>er</sup> juillet au plus tôt, ou plus probablement dans le mois suivant la publication de l'arrêté d'extension du texte. Pascale Carbillet

Lors de la négociation, en décembre 2009, de l'accord social en contrepartie de la baisse de TVA, les partenaires sociaux s'étaient engagés à majorer de 1 % le taux horaire minimum conventionnel par rapport au taux horaire du smic, en le fixant alors à 8,92 €. Suite à la revalorisation (à 8,86 €) du taux horaire du smic au 1<sup>er</sup> janvier 2010, l'écart entre ce dernier et le taux horaire minimum conventionnel n'était plus que de 0,70 %. En négociant et en signant cet accord, la Fédération des hôtels, cafés, restaurants indépendants (qui regroupe la CPIH, la Fagih et le Synhorcat) respecte son engagement de décrocher de 1 % du taux horaire du smic en fixant le minimum conventionnel à 8,95 € (soit un écart de 1,02 %).

Ils ont aussi confirmé leur volonté de se réunir au plus tard au cours du dernier trimestre 2010 dans le but de renégocier cet-

te grille de salaire et d'en revaloriser aussi les autres niveaux et échelons. Cet avenant, déjà signé par la CFDT, la CGT et FO, devrait être aussi ratifié par la CFE-CGC et la CFTC, soit par l'ensemble des syndicats salariés. Denis Raguet, délégué FO, salue la démarche constructive et le respect des engagements de cette fédération patronale.

Les négociations sur la mutuelle de branche sont, d'autre part, bien engagées. Les partenaires sociaux viennent de finaliser l'accord collectif relatif à l'organisation d'un appel d'offre en vue de la mise en place d'un régime complémentaire dans la branche des CHR. Ils sont parvenus à s'entendre sur les modalités de ce régime de mutuelle obligatoire. Il reste encore à déterminer les organismes qui vont l'assurer et le gérer. Sa mise en place est prévue pour le 1<sup>er</sup> janvier 2011. ■

**La nouvelle solution de Gestion Traiteur**  
**Simplicité et Performance**

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

**Gestion commerciale**  
• Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

**Gestion production**  
• Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taux - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercantile (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet - Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de MdB avec la nouvelle version !  
**FTBE V8 Traiteur Premium**  
Solution complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Agrie II - 1060 D  
118, Avenue de la Guille  
36 370 Moursins Sarlat

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Cléve - 38 rue Muzart  
92687 Clamart Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : info@mdb-multimedia.fr  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.60

Toutes l'information sur vos logiciels de gestion sur [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

## AGENDA MAI-JUIN

**Forum des métiers et de l'emploi**  
à Beaucaire (30). **le 11 mai**

Pour plus d'infos, contacter le Réseau des métiers des pays gardois :

**04 67 82 38 77**

**Hotel Show** **du 18 au 20 mai**  
à Dubaï. **[www.thehotelshow.com](http://www.thehotelshow.com)**

**Informations métiers, emploi et alternance** **le 19 mai**

À la salle municipale, de 9 h 30 à 18 heures à Izon (33).

**Forum de l'emploi et des métiers de Pessac** **le 27 mai**

À la salle Bellegrave, avenue du Colonel Jacqui, de 9 heures à 18 heures, à Pessac (33).

**SIAD** **du 3 au 5 juin**

Salon international du bio et de l'agriculture durable au parc des expositions d'Agen (47).

**Gourmet** **du 6 au 8 juin**

Le salon franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie à Palexpo à Genève, Suisse.

## EN BREF

**Bercy veut taxer les titres-restaurants et les chèques-vacances**

C'est l'une des dernières idées du ministère des Finances pour renflouer les caisses de l'État : étendre le forfait social de 4 % à certains avantages sociaux jusqu'à présent exonérés de charges sociales. Dans le collimateur de Bercy : les titres-restaurants et les chèques-vacances, les avantages accordés par les comités d'entreprise et le Chèque emploi service universel (Cesu), mais aussi les indemnités de licenciement ou de mise à la retraite se verraient soumis à cette contribution patronale de 4 %. Ce projet est loin de faire l'unanimité au sein du Gouvernement. À suivre.



NOUVEAU



## EN ITALIE, IL N'Y A PAS DE BON TIRAMISU SANS UN BON MASCARPONE

CONTIENT  
65%  
DE MASCARPONE



Avec 65 % de véritable mascarpone, la préparation pour Tiramisu GALBANI vous permet de réaliser un délicieux Tiramisu dans la pure tradition italienne. Il suffit de la foisonner au batteur et de la dresser sur les biscuits imbibés. Elle garantit une bonne tenue du Tiramisu pendant 24 h.

Facilement personnalisable, elle permet aussi de réaliser des desserts originaux que vous pouvez dresser en verrines.



PROFESSIONALE



Galbani n°1 in Italia

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Braisage à blanc : que signifie ce terme ?

**On me dit que le braisage à blanc est le fait de braiser des viandes blanches, mais je ne suis pas convaincu. En quoi consiste cette technique ? Est-ce le fait, au moment du rissollement préalable au mouillement, de ne pas trop faire colorer, voire même de ne pas rissoler du tout, comme pour certains poissons braisés ? Ou est-ce le fait de faire le mouillement avec un fond blanc, comme pour le braisage à brun ? Merci de votre réponse.** **Nicolas**

Bonjour Nicolas, je vais essayer de faire simple. Les viandes riches en collagène sont cuites longtemps pour les attendrir. Nous disposons du pochage, du braisage et du ragoût.

Nous allons juste parler du braisage et du ragoût, pour lesquels la principale différence réside dans le fait qu'il n'y a pas de liaison à l'amidon dans le braisage (c'est la gélatine qui, en réduisant, apporte la viscosité à la sauce), alors que, dans le ragoût, la liaison à la farine permet d'obtenir une sauce lors de la cuisson.

Concernant la couleur, dans les deux cas, on peut braiser à blanc ou à brun et faire des ragoûts à blanc ou à brun. La distinction tient au fait que dans la cuisson à blanc, on utilisera principalement des

viandes blanches ou des volailles, qu'elles seront peu colorées (on dit qu'elles sont raidies) et que le mouillement se fait en blanc. Quant au braisage des poissons, il peut être vu comme un pochage à court-mouillement.

J'espère avoir été assez précis et avoir éclairé votre lanterne. Cordialement. **Lire la suite de la discussion avec le code 11737B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Gilles Charles **La cuisine expliquée** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Une question ? Allez sur

les Blogs des Experts de Pascale Carbillet  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

### Plus besoin d'autorisation de travail pour les ressortissants tchèques

**Nous allons embaucher une personne venant de République tchèque. J'ai vu qu'il fallait qu'elle obtienne une simple autorisation de travail. Elle me dit que ce n'est pas nécessaire. Qu'en est-il réellement ?** **Hôtel 13**

Effectivement, ce(tte) ressortissant(e) tchèque n'a plus besoin d'autorisation de travail pour exercer une activité salariée en France depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008. Les ressortissants de l'Union européenne (mais aussi de l'Espace économique européen qui comprend en plus la Norvège, le Liechtenstein et l'Islande) n'ont pas besoin d'autorisation de travail ni de titre de séjour. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2008, les ressortissants des 8 pays ayant intégré l'Union européenne au 1<sup>er</sup> mai 2004 (Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Pologne, République tchèque, Slovaquie, Slovaquie, Slovaquie, Slovaquie, Slovaquie) ne sont plus soumis à autorisation de travail. En revanche, les ressortissants de Roumanie et de Bulgarie, qui ont adhéré à l'Union européenne le 1<sup>er</sup> janvier 2007, restent soumis à autorisation de travail durant la période transitoire. Celle-ci est fixée à 7 ans maximum (2 + 3 + 2),

soit jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2014 au plus tard. À l'heure actuelle, il n'est pas prévu que celle-ci soit réduite comme cela a été fait pour les 8 pays ayant adhéré en 2004.

Cependant, les travailleurs bulgares ou roumains peuvent accéder, via une procédure d'autorisation de travail simplifiée et accélérée, à 150 métiers connaissant des difficultés de recrutement dont la liste est fixée par un arrêté du 18 janvier 2008. Pour le secteur des CHR, les métiers bénéficiant de cette procédure simplifiée sont : employé d'étage, cuisinier, employé polyvalent restauration et serveur en restauration.

**Lire la suite de la discussion avec le code 11959B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet **'Droit du travail en CHR + modèles** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Liant protéique d'origine animale : est-ce un liant amylicé ?

Est-ce qu'un liant protéique d'origine animale (ex : œufs) est un liant amylicé ? **Nicolas**

Bonjour Nicolas, non, il ne faut pas confondre protéine et amidon. Un liant animal fait appel à des protéines (à la manière des jaunes d'œufs qui font épaissir la crème anglaise). En revanche, un liant amylicé est à base d'amidon comme la farine, la féculé, la maïzena...

Le principe de liaison est très différent :

- un liant protéique ne doit pas bouillir sous peine de floculer (formation de flocons d'œuf dur) ;
- un liant amylicé doit, quant à lui, bouillir pour gonfler et éclater dans l'eau de manière à former une bouillie épaisse (cas de la crème pâtissière).

Bonne journée, cordialement.

Lire la suite de la discussion avec le code **11813B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Gilles Charles La cuisine expliquée sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Où trouver le nouveau panonceau de classement des hôtels ?

Je viens de recevoir mon classement officiel en 2 étoiles, mais je ne sais pas où acheter le nouveau panonceau. Pouvez-vous m'aider ? **Jean-Marie**

À notre connaissance, seule la société 3dS est en mesure, pour l'instant, de fournir le nouveau panonceau de classement des hôtels. C'est d'ailleurs cette société qui a réalisé les prototypes de la nouvelle plaque (catégorie 3 étoiles) pour l'hôtel Caron à Paris, présentés en avant-première par **Hervé Novelli**, secrétaire d'État au Tourisme, le 24 février dernier.

Depuis, la société 3dS est en mesure de fabriquer et livrer l'ensemble des plaques d'hôtel aux professionnels ayant reçu leur certification. Lire la suite de la discussion avec le code **11638B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### 3DS GROUPE

25 RUE SÉVERINE • 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

TÉL. : 01 47 36 60 00

[WWW.3DS.FR](http://WWW.3DS.FR)

Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais vous êtes libre de choisir une épargne retraite labellisée.

modrama - © J. Rouxel - aas - 2010



PREMIER ET UNIQUE  
CONTRAT D'ÉPARGNE RETRAITE  
EN POINTS LABELLISÉ

## MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Médicis retraite Madelin est la solution d'épargne retraite sur mesure spécialement conçue pour les travailleurs indépendants. Nos contrats de retraite en points labellisés vous garantissent la constitution d'une rente à l'abri des effets négatifs des crises financières.

- Frais réduits** Vos frais de gestion sont les plus bas du marché.
- Rente garantie** Quoi qu'il arrive, votre rente est garantie au moment de votre départ en retraite.
- Performance** Avec un taux de rendement retraite moyen supérieur à la moyenne du marché, vous vous assurez une retraite sans équivalent.
- Simplicité** Chaque année, sans frais, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie.

Qui d'autre que Médicis peut vous proposer de tels avantages ? Renseignez-vous gratuitement :

**N° Vert 0 800 240 240**

appel gratuit depuis un poste fixe

[www.mutuelle-medicis.com](http://www.mutuelle-medicis.com)



VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin  
75780 Paris Cedex 16 - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité  
N° Registre National des Mutuelles : 315 062 687 - [infos@mutuelle-medicis.com](mailto:infos@mutuelle-medicis.com)

58 nouveaux étoilés, dont un 3 étoiles, le millésime 2010 a été dévoilé le 1<sup>er</sup> mars dernier, faisant des heureux et des déçus. L'occasion de faire le point avec Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin, sur le guide, sa visibilité et ses nouveautés..

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

## Jean-Luc Naret : "Michelin n'a jamais été aussi visible"



Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin, avec le Michelin France 2010 en deux versions (traditionnelle et sous forme de guides régionaux) et le guide des Bonnes petites tables.

### LE 'MICHELIN FRANCE 2010' EN CHIFFRES

- 3 453 restaurants, 4 104 hôtels et 515 maisons d'hôte
  - 558 restaurants étoilés dont 455 une étoile (47 nouveaux), 77 deux étoiles (10 nouveaux), 26 trois étoiles (un nouveau).
  - 555 Bib gourmand, dont 105 nouveaux ; 281 Bib hôtel dont 28 nouveaux.
- Prix :** 24 €  
**Nouveauté :** la version coffret à 34,50 €, soit l'intégralité du guide découpé en 6 guides régionaux.

**L'Hôtellerie Restauration :** Que doit-on retenir du guide 2010 ?

**Jean-Luc Naret :** Jeunesse et terroir sont les deux mots qui caractérisent le mieux la sélection 2010. Nous retrouvons des chefs de 30-35 ans qui ont souvent travaillé avec les plus grands avant de retourner dans leur région d'origine. C'est aussi la consécration du talent de **Gilles Goujon**, à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, qui était proche de la 3<sup>e</sup> étoile depuis deux ans.

**Les 2 étoiles accordées à Didier Elena à La Chèvre d'or ont fait couler de l'encre. Que répondez-vous ?**

**Didier Elena** avait 2 étoiles aux Crayères, à Reims. Il arrivait à la Chèvre d'or à Èze, également 2 étoiles, en période de fermeture de l'établissement. Il était impossible de le tester. Mais nous avons décidé de laisser les 2 étoiles. Quelqu'un qui sait faire du 2 étoiles quelque part doit pouvoir le faire dans une autre maison, non ? Il n'y a pas de raison de sanctionner le chef ni ce restaurant. Ne rien lui mettre, c'était ridicule et ne lui mettre qu'une étoile, ça n'avait pas de sens. Ce qui est dommage, c'est que Didier Elena soit déjà parti. Le départ d'un chef entre le moment où le guide est mis sous presse et celui où il est en vente, c'est un cas classique. C'est évidemment un risque plus important quand le chef n'est pas le propriétaire.

**Les nouveautés : sortie du coffret des guides régionaux, mise en vente anticipée d'un mois du guide des Bonnes petites tables, la 2<sup>e</sup> génération de l'application iPhone...**

Alors que le guide est traditionnellement présenté par ordre alphabétique des villes, nous réfléchissions à un classement par région depuis un moment. Le coffret des guides régionaux a reçu un bon accueil de la part des libraires. Si les ventes montrent un véritable intérêt des lecteurs, nous poursuivrons son édition. Concernant le guide des *Bonnes petites tables*, il faut avouer que les étoiles masquent la sélection des Bib

gourmand. En décalant la sortie des deux guides, nous espérons des retombées presse plus importantes. Malheureusement, il n'y en a pas eu beaucoup. Mais ce guide a déjà trouvé sa clientèle. Quant à la dernière application iPhone, qui permet de trouver un restaurant par son nom ou son adresse (7,99 € par pays, 14,99 € pour le guide *Main Cities of Europe*), je m'en sers tous les jours. Sans oublier la version GPS. La sélection *Michelin* n'a jamais été aussi visible.

**À l'international ?**

Nous avons stoppé, temporairement, la publication du guide Los Angeles et Las Vegas où la crise a sérieusement sévi et où la scène gastronomique est en plein chamboulement. Ce qui ne nous empêchera pas d'annoncer prochainement une nouvelle ville des États-Unis qui aura son guide. Au Japon, Yokohama, Kamakura et Kobe rejoignent Tokyo, Kyoto et Osaka dans les guides 2011.

**Comment se porte le magazine Étoile ?**

Nous en sommes au 12<sup>e</sup> numéro. Déjà deux ans. La coédition avec Glénat a cessé, mais il reste notre prestataire de service. Notre tirage s'élève à 20 000 exemplaires et le nombre d'abonnements est en augmentation. ■

### LE PRINTEMPS DU GUIDE MICHELIN

Près de 1 000 restaurateurs se sont inscrits pour participer au Printemps du guide Michelin, du 21 mars au 21 juin (trois mois contre un seul l'année dernière). Les acheteurs du guide trouveront entre ses pages un pass pour deux personnes leur permettant de profiter d'offres spéciales sur les menus, de tarifs préférentiels pour des cours de cuisine, visites de caves... La liste des restaurants et leurs offres sont en ligne sur [www.printempsduguidemichelin.fr](http://www.printempsduguidemichelin.fr).



## DANS UN BAR LAVAZZA, C'EST UNE TOUTE AUTRE MUSIQUE !

Un barman Lavazza peut compter sur toute une symphonie d'offres composées uniquement pour lui. En effet, Lavazza propose aux professionnels du café une gamme complète de services : des formations d'un niveau très élevé grâce aux cours du Training Centre, du matériel exclusif, des conseils spécifiques et bien sûr une large collection de mélanges adaptés à tous les goûts. Il n'est donc pas surprenant que dans les bars Lavazza, on puisse déguster un café toujours excellent, un véritable espresso italien préparé à chaque fois dans les règles de l'art, et savourer également toute une palette de spécialités uniques à base de café.

Pour rejoindre le chœur des clients Lavazza, connectez-vous au site : [www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)  
ou rencontrez-nous au Training Centre Lavazza, 15 Place de la Nation – 75011 Paris. Tél. 01 48 77 66 00 – Fax 01 48 77 97 05.

# LAVAZZA

THE REAL ITALIAN ESPRESSO EXPERIENCE\*



\*L'expérience du véritable espresso italien.

\*\*\* **Gilles Goujon - Auberge du Vieux Puits - Fontjoncouse (11)** Partis à deux d'un petit établissement dans un village reculé des Corbières, Gilles et Marie-Christine Goujon ont créé une maison authentique et accueillante dotée d'une table d'exception. Interview de l'unique nouveau triple étoilé du Michelin 2010.

NADINE LEMOINE

**Ticket moyen :** 150 €  
**Nbre de couverts/jour :** 80  
 (60 avant la 3<sup>e</sup> étoile)  
**Nbre de places assises :** 50  
**Effectif :** 14 en cuisine,  
 10 en salle, 32 au total avec  
 la réception.  
**Fermeture annuelle :**  
 janvier et février  
**Repos hebdomadaire :**  
 dimanche soir, lundi,  
 mardi. Du 20 juin au  
 10 septembre : lundi midi  
 et mardi midi

**Bio express**  
**10 décembre 1961 :**  
 naissance à Bourges (18)  
**1977 :** apprenti  
 à la Compagnie du Midi  
 à Béziers (34)  
**1981 :** commis au  
 Ragineau à Béziers (34)  
**1983 :** commis puis chef  
 de partie au Moulin  
 de Mougins (06)  
**1985 :** second de cuisine  
 au Petit Nice à  
 Marseille (13)  
**1986 :** second de cuisine  
 à l'Escale à Carry-le-Rouet  
 (13)  
**1992 :** ouverture de  
 l'Auberge du Vieux Puits  
 à Fontjoncouse (11)  
**1996 :** titre de Meilleur  
 ouvrier de France  
**1997 :** 1<sup>re</sup> étoile Michelin  
**2001 :** 2<sup>e</sup> étoile Michelin  
**2010 :** 3<sup>e</sup> étoile Michelin

**Gilles Goujon :**  
 "Il y a des goûts francs qui percutent  
 dans ma cuisine, mais  
 il y a aussi une musicalité, une finesse  
 dans la finalité du plat."

## Gilles Goujon

# "Ma cuisine est comme un rhinocéros en ballerines"

**L'Hôtellerie Restauration : Comment vit-on l'obtention de la 3<sup>e</sup> étoile ?**

**Gilles Goujon :** J'ai eu la chance de rencontrer mon épouse très jeune. À 18 ans, je lui ai dit : "Je t'aime et j'aime la cuisine. Je veux avoir mon restaurant à 30 ans, devenir MOF et avoir 3 étoiles." C'est un rêve qui s'est réalisé ! Mais comme il y a eu beaucoup de rumeurs, j'ai été moins bouleversé que pour la 2<sup>e</sup> étoile, qui nous est tombée dessus sans prévenir. En

fait, c'est le 14 mars que les larmes ont coulé à flots. Deux jours après la réouverture, 170 personnes, ma famille, mes amis, collaborateurs, anciens employés, collègues... tous m'ont fait la surprise d'une fête formidable ! D'un point de vue pratique, comme nous n'avions pas osé y croire, nous n'avons pas anticipé les embauches qui sont devenues nécessaires, car notre fréquentation a crû de 30 % par rapport à la même période l'année dernière. **SUITE PAGE 22**





## Crème de morilles, émulsion fumée

**Stabilité parfaite** aux ingrédients

**Liaison idéale** pour un rendu homogène et onctueux

**Goût laitier léger** support de saveurs dans les recettes



FC Paris B 316 486 406 - Photo : Yves Bagros - Piment DDB



Recettes sur [www.b-foodservice.com](http://www.b-foodservice.com)



Service Clients au [N° Indigo 0 825 02 76 76](tel:0825027676)



Le salon.

“  
**Marie-Christine**  
 croit en moi  
 depuis mes  
 18 ans. C'est  
 ma muse et mon  
 porte-bonheur.

” Gilles Goujon

Gilles Goujon et son épouse,  
 Marie-Christine.



### Comment a évolué votre cuisine ?

Je crois qu'il y a eu deux étapes majeures : le MOF et la 2<sup>e</sup> étoile. Il y a un avant et un après. Avant le MOF, mù par un besoin de prouver quelque chose, j'en faisais sûrement trop. Avec le MOF, la reconnaissance de la profession, je suis allé vers l'essentiel. Après la 2<sup>e</sup> étoile, je me suis lâché. On ose aller plus loin. Aujourd'hui, la technique se cache derrière le plat.

### S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Le plat préféré des clients, c'est L'Œuf poule Carrus 'pourri' de truffes melanosporum sur une purée de champignons truffée, briochine tiède et cappuccino à boire. Mon plat préféré, c'est le Filet de rouget barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cèbe en 'bullinada', écume de rouille au safran.

### Le plus beau compliment ?

Lorsque l'on m'a dit que ma cuisine était comme un rhinocéros en ballerines ou le mariage d'Obélix et Terpsichore, la déesse grecque de la danse. Je me reconnais dans ces images. Il y a des goûts francs qui percutent dans ma cuisine, mais il y a aussi une musicalité, une finesse dans la finalité du plat.

### La critique qui vous a le plus marqué ?

Toutes les critiques négatives m'ont blessé, m'ont fait du mal. Elles font réfléchir aussi et parfois, on peut y trouver un élément qui nous fait avancer. Il y a longtemps, je venais d'ouvrir la maison, **Dominique Toulousy** vient déjeuner avec **Michel Portos**. J'étais très heureux de leur visite et lorsque j'ai préparé mon plat, j'ai voulu y rajouter quelque chose, pour leur faire plaisir. Je n'avais jamais testé cette variante. À la fin du repas, Dominique Toulousy me deman-



La salle de l'Auberge du Vieux Puits.

de pourquoi cet élément était dans ce plat. C'était raté... C'était une erreur de jeunesse. Depuis, je répète : ne jamais rien changer quand c'est calé !

### Votre repas le plus éblouissant en France ?

C'était il y a vingt-cinq ans, chez **Roger Vergé** au Moulin de Mougins où je travaillais. **Marie-Christine** et moi, sur notre 31, faisons notre premier repas 3 étoiles. On avait été gâtés et tout était extraordinaire.

### Et à l'étranger ?

Sans hésitation chez **Richard Ekkebus**, au restaurant Zen du Royal Palm à l'île Maurice.

### Le souvenir le plus émouvant ?

Les félicitations de Roger Vergé et **Paul Bocuse** lorsque j'ai réussi le MOF en 1996.

### Vos projets ?

Je donne un grand coup de frein pour prendre le temps de la réflexion. Nous pensons à quelques chambres de plus, à l'éventuelle reconversion de notre ancienne maison en deux suites avec balnéo. Nous songeons aussi à un spa... Je dois budgétiser et voir les risques. J'ai aussi envie de refaire mon fourneau créé lorsque nous étions 12 en cuisine. Aujourd'hui, on doit passer à 15, voire 17, pour répondre à l'augmentation de la fréquentation. Il nous faut une équipe de production et une équipe d'envoi distinctes qui puissent travailler en même temps.



### Le secret de la réussite ?

Marie-Christine, mon épouse depuis vingt-six ans. Elle croit en moi depuis mes 18 ans. C'est ma muse et mon porte-bonheur. Je ne fais rien sans elle. J'ai toujours eu son soutien et elle me fait avancer.

### Votre plus grand rêve ?

Transmettre à mes enfants un restaurant 3 étoiles. Enzo (13 ans) se sent bien en cuisine et vient donner des coups de main. Axel (10 ans) est attiré par le travail en salle. Transmettre de père en fils, tout le monde le fait et je trouve ça magnifique, car c'est avant tout ne pas perdre un savoir-faire. ■

#### AUBERGE DU VIEUX PUIITS

5 AVENUE SAINT-VICTOR

11360 FONTJONCOUSE

TÉL. : 04 68 44 07 37

WWW.AUBERGEDUVIEUXPUIITS.FR

### RECETTE GAMBAS DE PALAMÓS

#### Ingrédients

- 250 g de tomates concassées
- Eau de tomates réduites
- Pluches d'herbes pour la déco
- 4 gambas de Palamos
- 4 pommes paille contemporaine

#### Vinaigrette de tomates

- 60 g de dés de tomates
- 1 c. à s. de persil haché
- 1 c. à s. de cerfeuil haché
- 1 c. à s. de ciboulette ciselée
- 1 c. à s. de coriandre hachée
- 1/2 jus de citron
- 20 g de citron confit en dés
- 5 cl d'huile d'olive de Lucques
- Sel, poivre PM

#### Crumble de parmesan

- 1 kg de beurre
- 1 kg de farine
- 600 g de parmesan

#### Progression

Mélanger beurre, farine et parmesan au pétrin, abaisser et cuire au four à 160 °C.



Briser en miettes et réserver.

#### Dressage

Dans un moule rectangulaire, tasser un peu de concassé de tomates chaud par dessus un peu de crumble.

Poser une gamba planchée et décortiquée.

Autour, disposer un peu de vinaigrette de tomates et un peu d'eau de tomates réduite.

Décorer avec une pomme paille contemporaine et quelques pluches d'herbes.

Pour tous ceux qui savent que le foie gras ne se résume pas à ça.



2 jours pour progresser avec les plus grands

#### 1<sup>re</sup> journée

« Le foie gras dans tous ses états »  
- Recettes et secrets de chefs  
- Qualité et maîtrise des coûts-portion  
avec JL Danjou, Meilleur Ouvrier de France.

#### 2<sup>e</sup> journée

Un grand chef étoilé vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

#### Prochaines formations à Pau :

Philippe Mille,  
Restaurant Les Crayères,  
à Reims,  
Bocuse de Bronze 2009,  
31 mai/1<sup>er</sup> juin

Lionel Lévy,  
Restaurant  
Une Table, au Sud,  
\* à Marseille,  
28/29 juin

Fabrice Desvignes,  
Cuisines de la Présidence  
du Sénat, à Paris,  
Bocuse d'Or 2007  
19/20 juillet



PUBLICIS ACTIV RCS Paris B 337 804 489 - 16779



Possibilité de prise en charge de la formation par les organismes professionnels. Contactez-nous

Renseignements et inscriptions au  
05 59 77 78 81  
ou : aurelie.domingie@euralis.fr

Équipés par

Master

L'ÉCOLE  
DU FOIE GRAS

ROUGIÉ  
SARLAT

www.rougie.fr

✿ ✿ **Yannick Franques - Saint-Martin - Vence (06)** L'ascension de ce disciple d'Éric Frechon au restaurant du Château Saint-Martin & Spa, est irrésistible : deux étoiles au guide rouge en trois ans à peine.

JACQUES GANTIÉ

## Toujours plus près des étoiles

### CA Restauration :

2 249 590 €

### CA du restaurant

**Le Saint-Martin** : 640 000 €

**Ticket moyen** : 140 €

**Nbre de couverts/jour** : 40

**Nbre de places assises** : 35

**Effectif** : 16 personnes

en cuisine, 7 en salle

au Saint-Martin,

12 en salle à La Rôtisserie

**Fermeture annuelle** :

du 12 décembre 2010

à février 2011

**Repos hebdomadaire** :

lundi et mardi

### Bio express

**1988** : Apprenti cuisinier à La Tonnelle Saintongeaise (Neuilly-sur-Seine, 92)

**1997-1998** : chef de partie au Violon d'Ingres (Paris VII<sup>e</sup>, 2 étoiles Michelin)

**2004-2006** : chef du restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Bristol (Paris VIII<sup>e</sup>, 2 étoiles Michelin)

**2004** : Meilleur ouvrier de France.

**2008** : chef de cuisine du Château Saint-Martin & Spa (06).

Une première étoile en 2009, la seconde cette année, trois ans après son arrivée au Château Saint-Martin & Spa : sur la Côte d'Azur, où il faut souvent s'armer de patience pour décrocher une étoile, la percée de **Yannick Franques** peut sembler fulgurante. Elle s'explique pourtant simplement. **Alain Ducasse, Éric Frechon, Christian Constant**, entre autres, ont veillé tour à tour sur ce bon élève devenu MOF en 2004.

Il y eut pourtant ce contretemps en Principauté de Monaco, lorsque les propriétaires britanniques fermèrent en décembre 2007 l'hôtel Mirabeau et son restaurant La Coupole où ils l'avaient engagé en janvier. Mais l'erreur de programmation eut du bon et grâce à Éric Frechon, il fut promptement engagé dans l'un des deux fleurons du groupe Oetker sur la Côte. "Au Château Saint-Martin, confie-t-il, **Philippe Perd**, directeur général, qui dirige aussi l'Hôtel du Cap Eden Roc au Cap d'Antibes, m'a accordé toute sa confiance. J'ai senti un discours cohérent et une stratégie claire en termes de gastronomie. Que ce soit cette année ou une autre, nous voulions deux étoiles. Et nous avons fait le maximum - accueil, service, produits, travail sur les recettes, accords mets-vins... - pour l'obtenir."

### Un style posé et créatif

C'est chose faite dans ce Relais & Châteaux perché au-dessus de la ville, sur la route du col de Vence, où l'ancienne Commanderie de Templiers est devenue l'un des premiers hôtels de luxe de la région. Au

Yannick Franques :

"Que ce soit cette année ou une autre, nous voulions deux étoiles."



Saint-Martin, Yannick Franques, 40 ans, y défend un style à la fois posé et créatif, illustré notamment par l'une de ses recettes phare, le Homard cuit dans une soupe de poisson safranée, pané d'olives noires, légèrement anisé. Et pour prouver que la gastronomie est une priorité du Château, les cuisines ont été rénovées cet hiver en un espace de 250 m<sup>2</sup> à la pointe de la technologie.

Enfin, depuis l'obtention de la deuxième étoile, Yannick Franques a créé un menu en cinq plats à 160 € intitulé 'Signature' et qui fait fureur. "Les premiers temps nous n'avons presque vendu que lui, même s'il est le plus cher. Les clients qui ont envie de découvrir ce lieu magique en même temps que ma cuisine commencent par le menu et prennent souvent une chambre. Cela conforte notre politique commerciale qui consiste à défendre la gastronomie autant que le luxe de l'hôtel." ■



Retrouvez la recette du chef : le mystère de l'œuf en neige truffé en tapant le code **RTR08226** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### LE SAINT-MARTIN, CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

2490 AVENUE DES TEMPLIERS • 06142 VENCE

TEL. : 04 93 58 02 02

[WWW.CHATEAU-ST-MARTIN.COM](http://WWW.CHATEAU-ST-MARTIN.COM)



# 16°, 2° et -18° !

## PRENEZ LES 3 !

ambient, frais, surgelé  
DANS UN MÊME CAMION  
SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison  
Par un seul et même fournisseur

RCS Créteil 433 927 332

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

**N° Azur 0 811 65 65 88**

PRIX APPEL LOCAL



**TRANSGOURMET**

Engagé à vos côtés

TransGourmet Market s'expose à

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010



**Alexandre Bourdas - Sa.Qua.Na - Honfleur (14)** Une 1<sup>re</sup> étoile au bout de neuf mois, la 2<sup>e</sup> trois ans plus tard, le jeune Aveyronnais entend continuer à faire ce qui lui plaît. .

NADINE LEMOINE

## Porté par le plaisir

**Ticket moyen** : 106 €

**Nbre de couverts/jour** : 48

**Nbre de places assises** : 28

**Effectif** : 6 en cuisine, 5 en salle, une secrétaire

**Fermeture annuelle** : six semaines

**Repos hebdomadaire** : lundi au mercredi

### Bio express

**22 juin 1972** : naissance à Rodez (12)

**1999** : rencontre avec **Delphine**

**3 avril 2006** : ouverture de Sa.Qua.Na (Saveurs, Qualité, Nature ou poisson en japonais)

**2007** : 1<sup>re</sup> étoile Michelin

**9 octobre 2008** : naissance de **Akali** (lumière en japonais)



Le mot fétiche d'**Alexandre Bourdas** ? Le plaisir. Sa philosophie ? Faire ce qui lui plaît. "Je suis un fainéant et je veux du temps libre", explique le jeune patron, un brin provocateur et plein d'humour. En 2006, l'Aveyronnais (mi-Normand), qui n'a pas perdu l'accent, a choisi de s'installer dans la Normandie natale de son épouse **Delphine**. D'emblée, il décide d'une ouverture limitée afin de profiter de sa famille et des plaisirs de la pêche. "On a trois jours libres et on est quatre jours à fond ! Tout est organisé pour travailler sans stress ni coups de gueule. Mes recettes sont prêtes. J'appelle mes fournisseurs le jeudi, vendredi et samedi matin. Je prends chaque jour ce qu'ils me proposent de mieux. Dans l'assiette, ce n'est que du frais et le soir, le frigo est vide. C'est écologique et économique", explique Alexandre Bourdas. "On a trop intellectualisé la cuisine. On a éloigné la notion de plaisir. Ce qui me porte vers la cuisine, c'est le plaisir et l'échange, confie le jeune patron. Je n'étudie pas la technique. Je ne prends pas de cours. Je me nourris dans le cadre d'une vraie histoire avec le produit, puis ça ressort plus tard. Je peux mettre entre trois jours et six mois pour créer un plat. C'est ma gourmandise qui rythme ma création. Et avec la maturité, je

vais vers la simplicité aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie", confie l'ancien chef pâtissier de **Michel Bras** qui cumule BEP et CAP cuisine, BTH et BTS restauration.

Côté projet, Alexandre Bourdas cherche à Honfleur un nouvel emplacement pour son restaurant. "Je n'ai aucune volonté d'expansion. Il s'agit seulement de créer une petite réception pour accueillir les clients et d'avoir un appartement attenant plus grand."

Marqué par ses trois ans au Japon où il officiait pour **Michel Bras** (Michel Bras Toya Japon), il se ver-



**Alexandre Bourdas** : "On a trois jours libres et on est quatre jours à fond."



Retrouvez la recette du chef : Homard poché au citron vert, feuilles de livèche et coriandre, un bouillon clair à la noix de coco et huile de combava en tapant le code **RTR88468** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## RECETTE

### HOMARD POCHÉ AU CITRON VERT, FEUILLES DE LIVÈCHE ET CORIANDRE, UN BOUILLON CLAIR À LA NOIX DE COCO ET HUILE DE COMBAVA

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 homard breton (de 500 à 600 g)
- Coriandre, livèche, huile parfumée aux feuilles de combava, piment d'Espelette, fleur de sel, beurre, zestes de citron vert râpé
- 200 g d'épinards
- 1 litre de bouillon de poule
- 40 g de noix de coco râpée (fraîche)
- 1 bâton de citronnelle
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert



#### Progression

- Ciseler la livèche, tomber les épinards au beurre, réserver.
- Bouillon clair à la noix de coco : porter le bouillon de poule à ébullition, le verser sur la noix de coco et la citronnelle, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes environ. Passer au chinois étamine et réserver.

#### Cuisson

- Cuire le homard dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes environ. Ajouter de la glace dans la cuisson pour

refroidir, égoutter le homard, le décortiquer et le découper en médaillons, réserver à température ambiante.

#### Finition et présentation

- Dans un bol de pierre brute, déposer la livèche et les épinards avec un trait d'huile parfumée au combava, le jus de citron vert et quelques pluches de coriandre. Poser dessus les médaillons de homards, ajouter des zestes de citron vert râpés, du piment d'Espelette et un peu de fleur de sel. Au moment de servir, verser le bouillon clair à la noix de coco.

rait bien ouvrir une petite table à Kyoto. Elle fonctionnerait avec une équipe locale qui serait formée à sa cuisine. Un pied-à-terre qui lui permettrait de faire des séjours réguliers sur place, de continuer à s'imprégner des techniques et à découvrir de nouveaux produits. Une idée aussi pour le plaisir. ■

#### SA.QUA.NA

22 PLACE HAMELIN  
14600 HONFLEUR  
TÉL. : 02 31 89 40 80

WWW.ALEXANDRE-BOURDAS.COM

# Roland VLAEMYNCK

CRÉATEUR ET PRODUCTEUR DE MOBILIER DE JARDIN, TERRASSE ET PISCINE

## CATALOGUE 2010 MOBILIER ET ÉQUIPEMENT DE TERRASSE

# GRATUIT

sur simple demande



316  
pages

**OFFRE SPÉCIALE**  
**CHR 10 000**  
chaises MELODY  
Structure aluminium, tressage résine Wicker, coloris Ébène. Empilable.

moins de **50€** la chaise

**TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉS**

Retrouvez l'ensemble de nos collections à notre show-room de Mâcon (Autoroute A6 - sortie n°29 Mâcon-Sud)

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h

**COUPON-RÉPONSE A NOUS RETOURNER PAR FAX : 03 21 39 99 08**  
ou **PAR COURRIER** : B.P. 264 - 62504 SAINT-OMER CEDEX/FRANCE  
TEL. : 03 21 39 84 09 - E-mail : rvlaemynck@vlaemynck.com - www.vlaemynck.com

- Nous souhaitons recevoir gratuitement le **catalogue professionnel 2010** (316 pages)
- Nous souhaitons recevoir les **offres promotionnelles 2010**
- Nous avons un projet, nous souhaitons la visite de votre **représentant régional**

NOM OU RAISON SOCIALE : .....

NATURE DE L'ACTIVITÉ : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

PERSONNE À CONTACTER : .....

Tél. : .....

Fax : .....

E-mail : .....

✿ ✿ **Olivier Bellin - Auberge des Glazicks - Plomodiern (29)** En allouant une 2<sup>e</sup> étoile à Olivier Bellin, le guide rouge récompense une cuisine technique et foncièrement bretonne, qui sublime le blé noir, la terre et la mer.

OLIVIER MARIE

## Olivier Bellin au pays de l'or noir

**Ticket moyen** : entre 90 et 120 €

**Nbre de couverts/jour** : 25/30 en hiver et 50/60 en été

**Nbre de places assises** : 35

**Effectif** : de 12 à 15

**Fermetures annuelles** : deux semaines en septembre, une semaine en janvier et deux en mars

**Repos hebdomadaire** : lundi et mardi

### Bio express

**1991** : Meilleur jeune cuisinier de Bretagne

**1995-1996** : Joël Robuchon

**2010** : 2 étoiles Michelin



La grande salle de l'Auberge des Glazicks.



Olivier Bellin, chef de Plomodiern.



Retrouvez la recette du chef : Homard frite beurre de tomates en tapant le code **RTR78368** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Olivier Bellin a une dée à la minute, le débit rapide, le regard toujours aux aguets... Sa cuisine dans l'Auberge des Glazicks est à l'avenant. Enlevée, bouillonnante d'idées (ce qui ne veut pas dire compliquée), océanique, survoltée... Il faut dire que le fils de Marie-Noëlle, l'ancienne patronne qui a fait la réputation de l'Auberge des Glazicks, et de Monsieur le maire de Plomodiern, a été à bonne école. Avec un mentor, Joël Robuchon, après Jacques Thorel. "Au début quand je suis revenu à Plomodiern, il a fallu se calmer pour digérer tout l'enseignement." Il a fallu aussi constituer une équipe performante autour de son second Christophe Le Dru, son sommelier Romuald Ravillon et de Linda Le Dirach en salle.

Et puis les idées se sont structurées, l'homme s'est posé. Avec une idée phare : le blé noir qui devient or noir. Glace, macaron, pains, lait, far, croustillant... avec lui, le blé noir en voit de toutes les couleurs. "Je l'utilise de manière indifférente dans les desserts, les crèmes, dans les pains, en croûte sur un poisson ou une

viande... Le blé noir apporte une saveur unique lorsqu'il est cuit. Il est pour moi le caviar breton !"

### Ouvert sur le monde

Mais résumer la cuisine d'Olivier Bellin au blé noir serait pour le moins réducteur. Ce serait oublier ses subtils mariages terre et mer, comme ces Saint-Jacques associées au boudin noir, cette tranche de homard-quenelles de volaille, le cochon et les coquillages... "Et comme nous sommes en Bretagne, nous sommes évidemment ouverts sur le monde", alors naturellement, le homard se déguste avec une grosse frite ketchup et du chorizo. Cette recette est désormais un classique de la maison. Mais attention, car la Bouillie d'avoine, huître pochée et coquillages est en passe de la détrôner ! Simple, technique, bretonne, une recette foncièrement Bellin. ■

### AUBERGE DES GLAZICKS

7 RUE DE LA PLAGE · 29550 PLOMODIERN

TÉL. : 02 98 81 52 32

[WWW.AUBERGEDESGLAZICKS.COM](http://WWW.AUBERGEDESGLAZICKS.COM)

**NOUVEAU**

2007, *Debic invente  
la douille professionnelle*

2010, *Debic y associe  
une gâchette pratique*



*Toujours savoureuse  
Encore plus pratique*

FrieslandCampina Professional - [www.debic.com](http://www.debic.com)



Associons nos talents.



**Philippe Vétélé - Anne de Bretagne - La Plaine-sur-Mer (44)** Dans sa maison des bords de mer, il sublime poissons, coquillages et crustacés avec une cuisine iodée et épurée. Toujours en accord avec les vins de Michèle...

OLIVIER MARIE

## Le cuisinier de la pêche à pied

L'hôtellerie était déjà de qualité et de caractère, la cave des plus réputées... Économiquement, cette 2<sup>e</sup> étoile ne devrait pas bouleverser la trésorerie d'Anne de Bretagne par des investissements inconsidérés. Comme le dit justement **Philippe Vétélé**, "les quinze premières années, nous avons remboursé et les quinze dernières, nous nous sommes fait plaisir". Souvent relégué ces derniers temps au second plan face aux multiples récompenses reçues par la sommelière **Michèle Vétélé**, le chef **Philippe Vétélé** reprend logiquement le devant de la scène. Car cet autodidacte a pris des risques, les a assumés et n'a pas renoncé. Il impose sa cuisine iodée et épurée avec

**CA 2009** : 1,750 M€ TTC  
**Ticket moyen** : 105 €  
**Nbre de couverts/jour** : 55  
**Nbre de places assises** : 50  
**Effectif** : 22/28  
**Fermeture annuelle** : janvier-mi-février  
**Repos hebdomadaire** : dimanche soir, lundi et mardi toute la journée (basse saison)/lundi toute la journée, mardi pour le déjeuner (haute saison)



La salle de Anne de Bretagne, avec vue sur la mer.

Michèle et Philippe Vétélé sur leur terrasse dos à la mer.



### Bio express

**octobre 2008** : classification de l'hôtel en 4 étoiles.  
**2009** : sélection de notre vin Fié Gris à la paulée des vins de Loire  
**septembre 2009** : **Michèle** élue par ses pairs Sommelière de l'année  
**28 février 2010** : 2<sup>e</sup> étoile Michelin



Retrouvez la recette du chef : Marinière de palourdes & couteaux, jeunes poireaux bio, vinaigrette en sorbet, en tapant le code **RTR48383** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



des plats signature comme ce Bar de ligne basse température concassée de sardines, cette Déclinaison d'huitres désormais immortalisée en mise en bouche ou plus récemment sa Marinière de palourdes, couteaux et poireaux, sorbet vinaigrette. "Je ne me suis pas fabriqué un style, cette cuisine me parle. La pêche à pied, c'est mon domaine. Et j'aimerais arriver à quelque chose de plus épuré encore", confie le nouveau président de Tables & Saveurs de Bretagne.

Un cheminement évident et fortement marqué par la 1<sup>re</sup> étoile qui "a permis de structurer la cuisine, d'être moins saisonnier, de garder l'équipe...", comme son second **Pascal Hamon**, **Rodrigue Palvadeau**, **Patricia Serot**, **Sabrina Huss** et **Romain**, son fils, parti récemment reprendre le bistro à Pornic. Et comment ne pas évoquer les fameux accords mets et vins travaillés avec **Michèle** dans le petit carré des officiers, "notre atelier dans lequel nous allons élaborer nos plats et nos menus bacchus. C'est devenu l'identité de la maison." ■

### ANNE DE BRETAGNE

PORT DE LA GRAVETTE  
 44770 LA PLAINE-SUR-MER  
 TÉL. : 02 40 215 472

[WWW.ANNEDEBRETAGNE.COM](http://WWW.ANNEDEBRETAGNE.COM)



# Défilé de Haute Saveur 2010



Le très tendance  
Riz à la Crème,  
est prêt à servir



**NOUVEAU**

La surprenante  
Panna Cotta,  
permet toutes les  
créations



La savoureuse  
Crème Brûlée,  
dévoile ses grains  
de vanille



**NOUVEAU**

La vaporeuse  
Mousse au Chocolat,  
se marie avec de  
multiples ingrédients



La célèbre  
Crème Anglaise,  
nappe juste  
comme il faut



**NOUVEAU**

La facétieuse  
Crème aux œufs  
**EXCLUSIF!** Idéale  
en préparation  
à la casserole

• Une ligne de desserts très gourmande présentée par Debic. On retient de cette édition 2010 un assortiment de qualité, un choix de textures et de saveurs pour le plaisir des yeux et de la bouche. Le bouquet final est le résultat de votre inspiration et de votre créativité issu de notre collection prête à l'emploi ou à garnir, facile et rapide à mettre en œuvre.

• D'autres top models à découvrir: Les très délicates Mousses au Chocolat fraîches, noir, lait et blanc, La classique Semoule au lait et La délicieuse Crème Anglaise Bourbon.

Retrouvez toutes nos recettes sur:

- [www.debic.fr](http://www.debic.fr)

- [www.delicieuxdessertsaveclacremeanglaiseдебик.com](http://www.delicieuxdessertsaveclacremeanglaiseдебик.com)



Associions nos talents.

✿ ✿ **Pierre Gagnaire - Les Airelles - Courchevel (73)** Le chef, déjà 3 étoiles pour son restaurant de la rue Balzac à Paris, officie ici dans un décor intimiste de 20 couverts, pendant les quatre mois de la saison d'hiver.

FLEUR TARI

## Les Airelles, une "magnifique aventure"

**J**e suis un homme comblé. Les Airelles, c'est un rêve de cuisinier. Imaginez : 20 couverts dans ce somptueux écrin ou aucun équipement ne m'a été refusé. Mes équipes vivent pendant les quatre mois de saison une magnifique aventure." Le rêve de **Pierre Gagnaire** a pris naissance il y a longtemps, lors de sa rencontre avec le propriétaire de ce palace de Courchevel, **Stéphane Courbit**. Celui-ci voulait créer un lieu exclusif dédié à la bonne cuisine, ouvert uniquement le soir. Dans ce décor de relais de chasse, Pierre Gagnaire a accroché les toiles contemporaines de la Galerie Lelong. "Aux Airelles, on cultive l'exclusivité, seul le bon goût compte. La clientèle, majoritairement européenne, a une vraie culture gastronomique. Ici, je reprends les incontournables de ma carte parisienne et quelques produits phare de la région Rhône-Alpes, comme la pou-

**Nbre de couverts/jour** : 18  
**Nbre de places assises** : 20  
**Effectif** : 5 en salle et 6 en cuisine  
**Fermeture annuelle** : mi-avril à mi-décembre  
**Repos hebdomadaire** : samedi et dimanche.

### Bio express

**1993** : 3<sup>e</sup> étoile Michelin  
**1996** : Installation à Paris  
**1997** : "Je retrouve ma troisième étoile et ma dignité de cuisinier"  
**2007** : Dîner préparé pour **François Pinault** à Venise.



La salle des Airelles.

larde de Bresse, le vin jaune, les fromages, etc." Autre caractéristique d'un restaurant gastronomique en station : les clients, fatigués par le ski et le bon air, ne veulent pas rester trop longtemps à table. Le rythme doit donc être concentré.

Pierre Gagnaire parle des Airelles avec enthousiasme. "Avec **Bessem Ben Abdallah**, mon chef exécutif, nous avons les moyens de nous exprimer, de transmettre aux jeunes notre passion. Ces deux étoiles me donnent beaucoup d'émotion, c'est la conséquence d'un travail réalisé dans des circonstances exceptionnelles. Je veux ancrer durablement ces 2 étoiles discrètes, nichées dans un coin de l'hôtel. Je ne remercierai jamais assez le Michelin, il nous aide à perpétuer le savoir-faire. Quand, j'ai récupéré mes 3 étoiles, en 1997, j'ai retrouvé ma dignité d'homme et de cuisinier. Quand le Michelin note notre travail, c'est à l'aune de la qualité." ■

### LES AIRELLES

LE JARDIN ALPIN • BP 14 • 73120 COURCHEVEL

TÉL. : 04 79 00 38 38

WWW.AIRELLES.FR

© JACQUES GAUVARD



Pierre Gagnaire : "Aux Airelles, on cultive l'exclusivité."



Retrouvez la recette du chef : Betterave rouge & fruits rouges en tapant le code **RTR48338** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)





# *Le Pain Plaisir*



Les pains Bridor une Recette Lenôtre professionnel sont fabriqués sur farine de froment de tradition française, garantie sans améliorants ni additifs (blé moulu et tamisé). Ils bénéficient d'un pétrissage lent suivi d'un long repos des pâtes. Cette étape de fermentation naturelle favorise la production d'une palette d'arômes riche et délicate. Bien hydratés, les pains sont ensuite pré-cuits sur four à sole de pierre véritable. Livrés congelés, 10 à 12 minutes suffisent pour achever leur cuisson. Toujours disponibles, ils répondent aux attentes des professionnels exigeants. Élégants, raffinés, délicats, savoureux, les pains Bridor Une recette Lenôtre professionnel célèbrent la tradition française des belles tables et de l'exquise boulangerie.

**BRIDOR. Les belles tables méritent du bon Pain.**

✿ ✿ **Yannick Alléno - Restaurant 1947 - Courchevel (73)** En 2008, Yannick Alléno y signait sa première carte. Cette année, 2 étoiles couronnent une cuisine inventive “*qui provoque la surprise*”.

FLEUR TARI

## Bousculer les codes par une cuisine de cœur

**Ticket moyen :** 150 €

**Nbre de couverts au dîner :** 55

**Nbre de places assises :** 60

**Effectif :** 20 en salle,  
25 en cuisine

**Fermeture annuelle :**  
de mi-avril à mi-décembre

**Bio express :**

**1999 :** Bocuse d'argent

**2007 :** 3 étoiles Michelin

au Meurice

**2010 :** 2 étoiles à Cheval Blanc

Le Cheval Blanc, propriété de **Bernard Arnault** (groupe LVMH), est un palace, véritable archétype du luxe, mais un palace perché à Courchevel. Cela change les règles du jeu. “*Là-haut, c'est un autre état d'esprit, les clients sont en vacances*”, explique **Yannick Alléno**. Aussi, pour le restaurant 1947 (du nom du meilleur millésime du Château Cheval-Blanc), il a bousculé les codes. Le buffet déjeune, est revu et corrigé avec une formule séduisante ‘1.9.4.7’ comprenant 1 soupe servie en mise en bouche, 9 tapas de montagne, 4 plats du jour et 7 desserts traditionnels. Le tout est mis en musique par **Denis Fetisson**, chef exécutif au Cheval blanc, Meilleur espoir de la cuisine française en 2006.

Autre révolution : la table de partage, qui peut accueillir 6 à 12 invités. Elle rencontre un succès fou et se réserve à l'avance. “*Les grandes tablées sont refusées par les restaurants étoilés, mais ce n'est pas concevable quand on est en vacances avec ses enfants et ses amis. On y retrouve la générosité, les plats partagés. Le vin n'est proposé qu'au magnum, les clients sont détendus, c'est moins formel.*” Autre détail, les arts de la table sont dessinés par le chef lui-même, avec une assiette toute particulière, qui se retourne pour pouvoir l'uti-



Yannick Alléno et Denis Fetisson.

liser au dessert. “*Je faisais cela quand j'étais petit. J'ai choisi de ne pas m'éloigner de la tradition avec des plats forts, qui impactent, qui provoquent la surprise. C'est une cuisine vive qui vient de mes artères*”, explique avec passion Yannick Alléno. “*Un exemple, le Bœuf à la royale, une concentration de goûts, de saveurs et de traditions. Je vais travailler sur de nouvelles recettes dans le même sens. Ce n'est pas parce que l'on a obtenu 2 étoiles que tout s'arrête. Tout commence, au contraire.*” ■



La salle du 1947.



Retrouvez la recette du chef : Le Bœuf à la royale en tapant le code **RTR68538** sur le

moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### RESTAURANT 1947

HÔTEL LE CHEVAL BLANC

RUE DU JARDIN ALPIN

73120 COURCHEVEL

TÉL. : 04 79 00 50 50

[WWW.CHEVALBLANC.COM](http://WWW.CHEVALBLANC.COM)

# Découvrez Bruschett'food® : La Bruschetta® des professionnels

Bruschett'food® est un concept de restauration rapide innovant qui vous garantit un réel savoir-faire pour la réalisation de délicieuses Bruschetta®.



## Offrez à vos clients

un produit convivial et savoureux  
aux arômes de la Méditerranée.



## ► Le Bruschett'grill

Un matériel professionnel adapté pour  
préparer 8 Bruschetta® en même temps,  
sans bruit et sans fumée.

## Le Bruschett'com ◀

Un kit de communication  
(affiches, cartes menu, chevalets, etc.)



Découvrez aussi

Pasta presto

Les pâtes, pour tous les goûts

0 820 422 622

www.pasta-presto.com

## Les 10 bonnes raisons d'opter pour Bruschett'food®

### Pour vous :

**Une forte rentabilité immédiate**

**Une simplicité de préparation :**

Bruschett'food® ne nécessite pas de  
compétences particulières.

**Une facilité de gestion et une sécurité  
de stockage** (DLC minimum de 2 mois)

**Un kit complet de communication**

pour lancer la Bruschetta® dans votre  
établissement.

**Une formation sur site et  
une assistance permanente**

### Pour vos clients :

**Rapidité de service**

**Satisfaction assurée :**

sélection de produits goûteux provenant  
des meilleurs fournisseurs italiens

**Convivialité :**

la Bruschetta®, toujours prédécoupée,  
sur une planche d'olivier

**Prix très attractifs**

**Pas d'horaires fixes :**

la Bruschetta® peut être servie à toute  
heure du jour et de la nuit.

CODE  
PROMO  
BRUSCHETT001

Optez pour la solution unique Bruschett'food®,  
contactez-nous au

**0 820 422 622**

ou allez sur [www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€

 **Bruschett'food®**  
by TRADIQUAL

Du bonheur en tranches !

✿ ✿ **Jean Sulpice - L'Oxalys - Val-Thorens (73)** "Obtenir cette 2<sup>e</sup> étoile, c'est aussi intense que de gagner une médaille aux Jeux olympiques", avoue le chef, l'un des plus jeunes étoilés du guide rouge.

FLEUR TARI

## La tête dans les étoiles

**CA 2009** : 1 M€  
sur 190 jours  
**Ticket moyen** : 110 €  
**Nbre de couverts/jour** : 55  
**Nbre de places assises** : 60  
**Effectif** : 20 employés  
et 8 stagiaires  
**Fermeture** :  
dimanche et lundi  
**Fermeture annuelle** :  
de mai à novembre

### Bio express

**2002** : Arrivée à Val-Thorens  
**2006** : 1 étoile Michelin  
**2008** : Naissance de **Paul** et sortie son livre *Altitude 2300*  
**2009** : "Un repas inoubliable chez **Paul Bocuse**, une cuisine de cœur, un chef extraordinaire"  
**2010** : 2 étoiles Michelin



La vocation lui est venue très jeune, à Aix-les-Bains (73), dans les cuisines de l'hôtel de son grand-père. À seize ans, après un stage chez **Pierre Marin** (1 étoile Michelin), **Jean Sulpice** pousse la porte de **Marc Veyrat**. Séduit par ce gamin qui 'connait la montagne', le chef l'engage comme commis. "C'était un grand choc après une maison classique, un choc de saveurs nouvelles, de cuissons différentes, de créativité." Il y restera cinq ans et deviendra le second du chef au chapeau. Puis, pour trouver une identité et se former davantage, il entame son tour de France. En 2002, il a 24 ans. On lui propose la gérance de l'Oxalys à Val-Thorens, un restaurant à 2 300 mètres, ce qui n'est pas sans incidence car les cuissons ne sont plus les mêmes à cette altitude. "Personne ne croyait en ce projet. Avec ma femme **Magali**, nous étions certains que la gastronomie avait de l'avenir ici." En 2006, la 1<sup>re</sup> étoile couronne son travail. "C'était une énorme bouffée d'oxygène, un réconfort qui nous a permis de sortir la tête de l'eau. Du jour au lendemain, j'ai augmenté le chiffre d'affaires de 28 %. Mais, au-delà de l'aspect financier, c'était pour moi un immense honneur. J'ai grandi en feuilletant la collection des guides Michelin de mon grand-père. Obtenir cette 2<sup>e</sup> étoile, c'est aussi intense que de gagner une médaille aux Jeux olympiques. Pour moi, la clef de la réussite est dans la régularité, le travail." Jean Sulpice, 31 ans, un des plus jeunes chefs doublement étoilé Michelin, a une autre passion. Père d'un petit garçon de 18 mois, il confectionne les repas des enfants de la crèche de Val-Thorens. Et de sourire : "Les enfants sont nos clients de demain."

"Je fais une cuisine de cœur et ne rate aucun service. Je serre la main de mes clients. À l'Oxalys, on ne vient pas manger ma cuisine, on vient manger mon âme." ■



Retrouvez la recette du chef : Soupe de châtaignes en chaud-froid de parmesan en tapant le code **RTR88387** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Jean Sulpice : "la clef de la réussite est dans la régularité, le travail."

### L'OXALYS

RÉSIDENCE L'OXALYS  
73440 VAL-THORENS  
TÉL. : 04 79 00 12 00

[WWW.RESTAURANT-LOXALYS.FR](http://WWW.RESTAURANT-LOXALYS.FR)



# Découvrez les pâtes et les sauces PASTA PRESTO®

Concept unique de restauration rapide, qualitatif & innovant

Prenez goût à la facilité



© 2008 Tradigual - Pâtes et sauces sous licence commerciale



## La Pasta Presto

La machine idéale pour vos pâtes et vos sauces, autonome et très simple d'utilisation.

## Offrez à vos clients un festival de pâtes et de sauces

- ▶ une grande qualité gustative reconnue
- ▶ une offre exceptionnelle à toute heure du jour et de la nuit

Optez pour la solution unique Pasta Presto® !

CODE PROMO  
PASTA001

Appelez vite le 0 820 422 622 ou  
allez sur [www.pasta-presto.com](http://www.pasta-presto.com)

TRADI-QUAL DEVELOPPEMENT S.A. au capital de 250 000€

Découvrez aussi  
 bruschetta® food  
La Bruschetta® des professionnels  
0 820 422 622  
[www.bruschetta.com](http://www.bruschetta.com)

# 81

*possibilités  
à la carte  
servies en*

# 3 minutes

Une solution clé en main  
à forte valeur ajoutée

- ▶ Une forte rentabilité immédiate
- ▶ 100% des produits garantis et disponibles toute l'année, chez vous en 48h
- ▶ 9 pâtes et 9 sauces en portions individuelles précuites surgelées
- ▶ Des produits premium issus des meilleures fabrications artisanales italiennes
- ▶ Une facilité de gestion et une sécurité de stockage (dlc 18 mois)
- ▶ Un kit complet de communication (affiches, cartes menu...)
- ▶ Une formation pour une mise en exploitation immédiate



Les pâtes, passionnément



**Christophe Pelé - La Bigarrade - Paris (XVII<sup>e</sup>)** Ouverture en 2007, 1<sup>re</sup> étoile en 2009 et la 2<sup>e</sup> en 2010. Christophe Pelé recueille chez lui le fruit de vingt-cinq années d'expérience.

**NADINE LEMOINE**

## L'énergie au fourneau

© DIDIER FERRY



**CA 2009** : 628 000 €  
**Ticket moyen** : 74 € (midi),  
 102 € (soir)  
**Nbre de couverts/jour** : 36  
**Nbre de places assises** : 20  
**Effectif** : 8  
**Fermeture annuelle** : août  
 et 2 semaines en décembre  
**Repos hebdomadaire** :  
 samedi, dimanche et lundi

**Bio express**  
**22 mars 1969** : naissance  
 à Châtenay-Malabry (92)  
**1998** : rencontre avec  
**Bruno Cirino**  
**2007** : naissance de  
 sa fille et ouverture  
 de La Bigarrade  
**2009** : 1<sup>re</sup> étoile

**Christophe Pelé** : "Il y a un  
 rythme à table. Je ne veux pas  
 que les clients s'ennuient."

© DIDIER FERRY



La salle de la Bigarrade.

sieurs amuse-bouches, 2 ou 3 entrées, une viande, un poisson... "On demande juste s'il y a des allergies et c'est parti. Il y a un rythme à table. Je ne veux pas que les clients s'ennuient. Ils restent trois heures en moyenne. Et je ne veux pas les décevoir." De la cuisine, ouverte sur la salle, le chef jette subrepticement des coups d'œil en salle. "C'est vraiment intéressant de regarder les clients, discrètement. Eux aussi nous regardent mais ils sont respectueux. Cela crée un échange et tu donnes le maximum pour leur faire plaisir."

### "Je veux une qualité irréprochable"

Christophe Pelé souhaitait plus de fluidité entre la salle et la cuisine. Un nouveau duo, **Julien** et **Marion**, vient d'arriver au service. La salle est confiée au jeune sommelier qui a composé une offre à 35 € le midi et 50 € le soir, l'apéritif et les vins pour accompagner le repas. **Arthur**, apprenti en cuisine, qui a également une formation en salle, peut passer de l'autre côté

**J**e cours, je nage... J'ai besoin d'un vrai entraînement physique pour être en forme. Ce travail demande beaucoup d'énergie. Nous sommes trois en cuisine et nous nous donnons à fond. Quand on travaille chez moi, on n'est pas ailleurs", lance **Christophe Pelé**. Passionné, entier, le jeune patron voit la cuisine comme une quête personnelle et un support pour s'exprimer. Cela passe par "l'émotionnel qui, lui aussi, pompe beaucoup d'énergie".

Dans son petit restaurant de 20 places, l'ancien chef du Royal Monceau (Paris XVII<sup>e</sup>) impose le menu (45 € le midi et 85 € le soir). Le nombre de plats ? Pas de chiffre fixe mais une succession d'assiettes : plu-

© DIDIER FERRY



La Bigarrade, logée au cœur du XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris.



pendant le service (une fois un tablier propre enfilé et la mise ajustée). "Il y met tout son cœur. Les gens sont touchés par ça." Le côté business, commercial... Christophe Pelé le laisse très volontiers à son associé. Ils espèrent arriver à l'équilibre cette année. Les investissements sont raisonnables et, quoi qu'il en soit, il ne cèdera rien sur la qualité des produits : "Avec les fournisseurs, je ne parle pas de prix. Je veux une qualité irréprochable. Si j'estime que le produit est moyen, je donne le choix à mon fournisseur, tu le reprends ou je le mets à la poubelle. Mais en aucun cas, je le paye."

Après vingt-cinq ans de métier, Christophe Pelé s'accorde une nouveauté : "Aujourd'hui, je prends le droit de m'arrêter un peu. C'est essentiel pour mon équilibre, pour recharger les batteries. En cuisine, je suis dans l'expression et j'ai besoin de toute l'énergie possible." ■

#### LA BIGARRADE

106 RUE NOLLET

75017 PARIS

TÉL. : 01 42 26 01 02

WWW.BIGARRADE.FR

## RECETTE PETITS POIS, SEICHES ET FLEURS DE BÉGONIA

### Ingrédients

- petits pois
- menthe coque
- fleurs de bégonia
- ail confit
- encre de seiche
- seiche
- huile d'amande

### Progression

- Faire une infusion d'eau de petits pois puis la passer.
- Verser dans une assiette creuse.
- Déposer dedans des petits pois crus.
- Snacker les morceaux de seiche 1 min à la poêle.
- Les déposer sur les petits pois avec les feuilles de bégonia.
- Réaliser un mélange ail confit et encre de seiche.

### Dressage

- Assaisonner avec un trait d'huile d'amande, et faire un trait du mélange ail confit et encre de seiche sur le bord de l'assiette.

## ZÉRO BÉNÉFICE PERDU EN CAS DE PÉPIN DE SANTÉ !



\*Dans les conditions et limites de garantie fixées au contrat.

### SAVOIR QUE SON CHIFFRE D'AFFAIRES EST PROTÉGÉ, C'EST RASSURANT !

Parce que votre activité repose sur vos épaules, et qu'un accident ou une maladie aurait un impact fort sur vos revenus, MMA a mis en place la garantie Perte d'Exploitation. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts le temps de reprendre votre activité\*. Vous vous retrouvez ainsi dans la situation financière qui aurait été la vôtre sans cette mésaventure.

#### MMA Pro, c'est aussi...

... une maxi-indemnisation. Votre matériel de moins de 3 ans vous est remboursé au prix du neuf et pour votre matériel plus ancien, la valeur d'expert est majorée de 33%. Vous repartez du bon pied !

... la sérénité au quotidien. Des spécialistes mettent tout en œuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client ou un fournisseur.

Chez MMA, nous avons les réponses...  
posez-nous les questions !

Contactez votre agent (adresse sur [www.mma.fr](http://www.mma.fr))



**C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !**



**Christophe Bacquié - Montecristo - Le Castellet (83)** Année faste pour le jeune chef MOF. Passant de Calvi au Castellet, il conserve ses deux étoiles.

NADINE LEMOINE

## Christophe Bacquié relève le défi

« Les deux étoiles ont un goût particulier. D'abord, parce que personne n'y croyait, puisque je suis arrivé en cours d'année. Elles démontrent aussi qu'on n'est rien sans son équipe. Nous sommes arrivés ici le couteau entre les dents, avec l'objectif de décrocher les 2 étoiles, et nous avons le soutien de l'équipe en place, partante pour ce défi. Nous avons travaillé comme des fous. Et si ces étoiles sont spéciales, c'est aussi parce que c'est la première fois que j'ai pu l'annoncer à mes collaborateurs [lors des 2 étoiles gagnées à Calvi, l'établissement était en fermeture annuelle, NDLR] et partager cette joie avec eux », confie **Christophe Bacquié**, qui succédait à **Nicolas Sale**. L'arrivée au Relais & Châteaux du Castellet, au dernier trimestre 2009, du jeune chef doublement étoilé à La Villa à Calvi (Corse) promettait de beaux jours à l'établissement. Un essai transformé aussitôt puisque le voilà orné de 2 étoiles pour la première fois.

« Il y a un fossé entre 1 et 2 étoiles. À 2 étoiles, on gagne en confiance. On se lance dans des choses qu'on n'aurait jamais faites avant. Je vais vers plus de simplicité. Il y a énormément de travail en amont, mais c'est une cuisine franche et goûteuse, qui ne triche pas », explique le chef responsable de toute la restauration du Castellet (soit 3 restaurants) et soutenu par **Alexandra Perbet**, directrice de l'Hôtel du Castellet Resort.

### « J'ai trouvé mon style »

Christophe Bacquié, 37 ans, poursuit sur le continent son aventure culinaire : Sardines de Méditerranée en filets mi-cuits à la feuille de thym, 'Fagliolo Bianco di Pigna' en vinaigrette et langues de coques, ormeaux de pleine mer à la provençale, Dos de cabillaud demi-sel légèrement fumé au moment, caviar Prestige de France, miettes de pommes de terre ratte aux condiments, jus de coquillages aux herbes, bouillon kumbu-dashi... « J'ai trouvé mon style et je ne veux pas en changer », affirme l'ancien élève de l'école hôtelière de L'Île-Rousse en Corse (CAP et BEP cuisine). Pas de raison de changer, les clients viennent pour sa cuisine. ■



Christophe Bacquié réussit son 'transfert'.

### MONTECRISTO, HÔTEL DU CASTELLET

3001 ROUTE DES HAUTS DU CAMPS

83330 LE CASTELLET

TÉL. : 04 94 98 37 77

[WWW.HOTELDUCASTELLET.NET](http://WWW.HOTELDUCASTELLET.NET)



La salle du Montecristo.

**Ticket moyen** : 160 €

**Nbre de couverts/jour** : 60

**Nbre de places assises** : 50

**Effectif** : 20 en cuisine

+ 5 pâtisseries ; 10 en salle

**Fermeture annuelle** :

décembre-janvier

**Repos hebdomadaire** :

mercredi au dimanche midi,

juin à fin septembre ouvert

exclusivement le soir

### Bio express

**9 juin 1972** : naissance à

Montreuil (93)

**2002** : Naissance d'Antoine

et 1<sup>re</sup> étoile à La Villa à Calvi (Corse)

**2004** : Naissance de

Margaux et titre de Meilleur ouvrier de France

**2007** : 2<sup>e</sup> étoile à La Villa

à Calvi (Corse)

**2010** : 2<sup>e</sup> étoile au

Montecristo, au Castellet (83)

**RECETTE**

**ROUGET DE ROCHE EN FILET JUSTE SAISI À L'HUILE D'OLIVE, COMPOTE D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES RELEVÉE DE PIMENT D'ESPELETTE ET PURÉE DE POIVRONS ROUGES**

**Ingrédients pour 8 personnes**

- 8 rougets de roche de 150/170 g par personne
- Vider puis écaler les rougets, les lever en prenant garde de laisser la queue accrochée.

**Purée de poivrons rouges**

- 4 poivrons bien rouges
- 2 tomates bien rouges
- 4 gousses d'ail
- Coriandre en graines torréfiées, concassées, tamisées
- Faire brûler les poivrons rouges sous la salamandre, les épilucher et les vider, égoutter en passoire.
- Couper en quartiers puis vider les tomates, les placer sur plaque, assaisonner et cuire au four 15 min à 160 °C, enlever la peau et ajouter aux poivrons.
- Dégermer et blanchir 3 à 4 fois l'ail si nécessaire.
- Au Thermomix, mixer l'ensemble, assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette puis



coriandre et monter à l'huile d'olive.

**Compote d'oignons**

- 500 g d'oignons doux des Cévennes
- 8 cl d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- Émincer les oignons en les coupant en 2 puis en prenant garde d'enlever la partie dure. Dans un sautoir, verser 8 cl d'huile d'olive, puis les oignons, saler légèrement afin de faciliter la cuisson. Ajouter le thym puis cuire à couvert d'un papier sulfurisé à feu doux environ 30 min.

- Vérifier la cuisson, ajouter un râpé de zeste de citron jaune, vérifier l'assaisonnement, égoutter la compote d'oignons dans une passoire, refroidir.
- Dresser la compote dans des petits cadres de 15 mm sur 3 et 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'une petite spatule coudée, prendre au grand froid puis lisser dessus la purée de poivron.

**Légumes (par personne)**

- 1 mini-carotte
- 1 sommité de chou romanesco
- 1 petite asperge
- 1 biseau de salsifis
- Cuire les légumes à l'anglaise, puis les glacer au moment (fond blanc réduit et une noix de beurre).

**Pour la finition**

- 1 mini cébette
- 1 rouelle d'oignons frits

**Pour être efficace, il faut les bons outils.**

**EBP crée des logiciels 100% pratiques, pour que vous soyez 100% efficace...**

Optimisez l'organisation de votre établissement avec un logiciel très simple d'utilisation : de la prise de commande à la préparation en cuisine jusqu'au paiement écran de vente, gestion des tables, liaison salle cuisine, partage de notes).

**Un logiciel 100% adapté au milieu de la restauration pour une gestion à la carte.**

Nos logiciels sont disponibles dans plus de 5 000 points de vente.

**www.ebp.com - Tél. : 01 34 94 83 05**

**ebp**  
LOGICIELS DE GESTION

Source: agence de conseil et de services (Société) • RCS Nanterre 812028473 • Document non contractuel - Avril 2015

✿ ✿ **Arnaud Donckele - La Résidence de la Pinède - Saint-Tropez (83)** Le chef offre la 2<sup>e</sup> étoile à La Résidence de la Pinède et un doublé sur la Côte d'Azur pour la famille Delion, également propriétaire de La Réserve de Beaulieu.

JACQUES GANTIE

## Le plus provençal des Normands

**CA 2009 :** 7,44 M€

**Ticket moyen :** 196 €

**Nbre de couverts/jour :** 80

en moyenne

**Nbre de places assises :** 70

en salle, 70 en terrasse

**Effectif :** 90

**Fermeture annuelle :** du

3 octobre 2010 à Pâques 2011

### Bio express

**1990 :** découvre les produits en travaillant le week-end avec son père dans son laboratoire traiteur

**1993-1994 :** premiers pas en gastronomie aux côtés de

**Michel Perron** pendant ses vacances scolaires

**1995-1996 :** apprentissage à Paris à Goumard Prunier, 2 étoiles spécialisé dans le poisson

**Mars 2004 :** première place de chef à La Résidence de la Pinède

**Mars 2010 :** 2<sup>e</sup> étoile.

Il a un profil de mousquetaire gascon mais il est Rouennais. Ancien d'**Alain Ducasse**, de **Michel Guérard** et de **Jean-Louis Nomicos**, après un apprentissage chez Goumard Prunier, il a accosté il y a six ans dans le golfe de Saint-Tropez et de Normand est devenu Provençal.

À 32 ans, **Arnaud Donckele** obtient à La Résidence de la Pinède une 2<sup>e</sup> étoile pour sa cuisine subtile et rigoureuse. *"Je suis heureux de la recevoir dans la maison qui m'a fait confiance en m'offrant ma première place de chef quand je n'avais que 26 ans. Quand Nicole et Jean-Claude Delion m'ont présenté leur Relais & Châteaux, j'ai un coup de cœur pour cet hôtel pieds dans l'eau, au décor magique. C'est sur cette confiance que cette étoile, qui récompense un travail d'équipe, s'est construite."*

À Saint-Tropez, ce passionné du produit s'est fixé un cap : *"Ma cuisine sudiste aux composantes transalpines est très précise, en accord avec les saisons, l'identité culinaire et l'environnement varois. Je travaille avec des maraîchers du département mais aussi d'Istres, de Manosque, de l'arrière-pays niçois et de Ligurie. Les poissons viennent du golfe de Saint-Tropez, Marseille et Sète, les volailles élevées au lait sont de Pierre Duplantier [Landes, NDLR] et l'agneau de René Bonhomme-Ollivier, éleveur-boucher de Sisteron. Jean-Claude Delion, hôtelier hors pair, me laisse carte blanche pour l'achat des produits, le recrutement, l'organi-*



Arnaud Donckele : l'esprit du Sud.

*sation en cuisine et exige en retour rigueur, travail, excellence et avant tout l'écoute du client."*

Tout en proposant une gastronomie aux saveurs voyageuses, Arnaud Donckele a revisité des recettes qui content la Provence d'autrefois : borgne, cade toulonnaise, aigo-sau, légumes en boui-abaisso... *"Ils sont mon expression même si je crée des recettes plus contemporaines. J'aime m'enrichir d'histoires racontées par les gens du pays, de leurs expériences et souvenirs, de leur patrimoine culturel et culinaire. Je souhaite me construire sur la recherche de l'émotion et la connaissance approfondie de ce pays. C'est ainsi, je pense, que La Pinède pourra grandir encore."* ■



Retrouvez la recette du chef : Loup façon Épicure sudiste, chair d'araignée de

mer, palet de Mona Lisa, fleur de thym citron et olives noires des Baux-de-Provence en tapant le code **RTR18542** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La Résidence de la Pinède: emplacement rêvé face au golfe de Saint-Tropez.

### LA RÉSIDENCE DE LA PINÈDE

PLAGE DE LA BOUILLABAISSÉ

83990 SAINT-TROPEZ

TÉL. : 04 94 55 91 00

[WWW.RESIDENCEPINEDE.COM](http://WWW.RESIDENCEPINEDE.COM)



# Une nouvelle Façon de manger du Kebab !



## Kebabox<sup>®</sup>, le kit malin pour booster vos ventes

✓ Une Solution nomade clé en main :

1 Box + 1 portion de lamelles de Kebab Méditerranéen<sup>®</sup> cuisinées avec légumes

✓ Simple & Rapide,

Déposez la galet dans la Box  
et chauffez au micro-ondes !

✓ 5 recettes exclusives

✓ Des supports PLV



3min.  
à 600W



Ajoutez la  
garniture



Secouez  
c'est prêt !

Découvrez aussi les « recettes à poêler » pour Kebabox

Pour plus d'information, contactez Julie

N° Indigo 0 820 367 905

info@france-kebab.com

حلال  
**Halal**

0,118€TTC/MIN



**Christian Morisset - Le Figuier de Saint-Esprit - Antibes (06)** Où Michelin redécouvre cet ex-2 étoiles à Juan-les-Pins, qui a ouvert son restaurant fin 2007. 'L'ancien' se porte bien.

JACQUES GANTIÉ

# Le nouveau chapitre d'un beau livre gourmand

Christian Morisset et ses fils Jordan et Mathias.

**CA 2009** : 1 010 094 € TTC  
**Ticket moyen** : 85 € TTC  
**Nbre de couverts/jour** : 43  
**Nbre de places assises** : 50  
**Effectif** : 2 gérants, 8 salariés, 4 apprentis  
**Fermeture annuelle** : 1<sup>re</sup> quinzaine de mars, 3<sup>e</sup> semaine de juin, 3 premières semaines de novembre  
**Repos hebdomadaire** : lundi midi, mercredi midi, mardi

## Bio express

**1977** : Quitte sa région natale, le Poitou pour Arles. Passe de la pâtisserie boutique à la pâtisserie d'hôtellerie.  
**1985** : 1<sup>re</sup> place de chef de cuisine au Relais & Châteaux d'Esclimont à Saint-Symphorien-le-Château (28)  
**1987** : chef de cuisine à l'hôtel Juana à Juan-les-Pins, après le départ d'**Alain Ducasse**. Conserve les 2 étoiles Michelin pendant dix-huit ans.  
**2007** : il reprend le Figuier de Saint-Esprit.

**A** Antibes, une nouvelle génération de chefs perce dans le paysage mais c'est un 'ancien' qui fait l'actualité. Au Figuier de Saint-Esprit, qu'il a ouvert en novembre 2007, **Christian Morisset**, esprit jeune et moustache à la Dali, vit sa deuxième vie de chef sur les remparts d'Antibes. Il a transformé cette adresse sans vue sur la mer mais avec délicieux patio orné d'un figuier antique, a inclus une cuisine high-tech (600 000 € pour sa rénovation et celle du restaurant) et s'est rappelé au bon souvenir des clients qui l'avaient connu avec 2 étoiles à l'Hôtel Juana, à Juan-les-Pins. En deux saisons, il est revenu à son meilleur et décroche cette année une étoile.

Ce Poitevin, fils d'ouvrier agricole qui rêvait d'être pâtissier, accomplit son apprentissage à Ruffec (16), débuta en cuisine en 1978 et assure devoir son premier emploi au service des petites annonces de **L'Hôtellerie Restauration**. L'aventure de la gastronomie continue. Son parcours ressemble à un beau livre gourmand. Le Mas d'Artigny à Saint-Paul-de-Vence, La Chèvre d'or à Eze-Village, La Bonne Auberge à Antibes, à la



L'entrée du restaurant, rue Saint-Esprit.

grande époque de **Jo Rostang**, l'été 1981 au Juana avec **Alain Ducasse**, puis Le Moulin de Mougins où il devient second de **Roger Vergé**, le Château d'Esclimont, à Saint-Symphorien-le-Château, de 1985 à 1987 sont ses premières références. Il apprend que les propriétaires du Juana cherchent un successeur à Alain Ducasse. Il y conserve les deux étoiles

gagnées en 1984 par son prédécesseur et les gardera plus de dix-sept ans, jusqu'en mars 2005, date de son départ. Au Figuier, il emploie huit salariés dont son épouse **Josiane** et, en cuisine, ses fils **Jordan** et **Mathias** et son ancien sous-chef **Christophe Griss**. Une histoire de famille ! "Je suis heureux de cette étoile qui consacre mon retour à la 'vraie vie' et de pouvoir cuisiner dans un restaurant à taille humaine où je peux soigner mes clients pour une quarantaine de couverts." Soignés, en effet, voire bichonnés par cet artisan exigeant à la belle cuisine méditerranéenne. ■



Retrouvez la recette du chef :  
 La pomme et le coing en tapant  
 le code **RTR38391** sur  
 le moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT-CHRISTIAN MORISSET

14 RUE SAINT-ESPRIT  
 06600 ANTIBES  
 TÉL. : 04 93 34 50 12  
[WWW.CHRISTIANMORISSET.FR](http://WWW.CHRISTIANMORISSET.FR)

# Les Cuisinés

pour Paninis, Bagels et Pâtes

Visuels non contractuels - Création : Commande - Crédit photo : Baptiste Almadovar, France Kebab SAS au capital de 680700€ RCS Coustances 429 139 579



*Le pouvoir  
du Goût®*



**Offrez  
l'essentiel...  
Le Goût !**

*“Vous croyez  
que les clients  
reviennent  
si ce n'est  
pas bon ?”*

## Une solution rapide

Des portions à réchauffer en 3 minutes,  
directement dans des pâtes ou un panini, sans décongélation.

## Plus qu'une garniture... des cuisinés

Une gamme de 12 recettes avec de véritables émincés  
de viande et de légumes, cuisinés par un Chef Etoilé

Un concept FRANCE KEBAB®  
Pour commander, appelez Inès au

**N°Indigo 0 820 367 905**

0,118 € TTC / MN

ou contactez votre distributeur habituel



**Philippe Jego - Le Pavillon - Cap d'Antibes (06)** Le chef apporte rigueur et saveurs dans l'intime Relais & Châteaux de l'Hôtel Impérial Garoupe.

JACQUES GANTIÉ

## Un MOF au pays du luxe

**CA 2009 :** 650 000 €

**Ticket moyen :** 70 €

**Nbre de couverts/jour :** 35/40

**Nbre de places assises :** 40

en terrasse, 60 en salle

**Effectif :** 18

**Fermeture annuelle :**

15 octobre au 20 avril

**Repos hebdomadaire :**

mercredi (ouvert tous les jours du 15 juillet à fin août). Ouvert le soir uniquement

**Bio express :**

**1986-1988 :** second à l'hôtel-restaurant Le Cerf, à Marlenheim (67).

**2000 :** Meilleur ouvrier de France.

**1997-2001 :** propriétaire-gérant de La Cassolette à Schweighouse-sur-Moder (67).

**2002-2004 :** chef des cuisines de La Tour d'Argent à Tokyo (Japon).

**2008 :** chef des cuisines de l'Imperial Garoupe au Cap d'Antibes (06).

Une grille châtelaine signe l'entrée de l'Imperial Garoupe, jeune Relais & Châteaux (admis en 2009), propriété de **Gilbert Irondelle**. À l'hôtel lumineux, répond son restaurant cosy et élégant, avec terrasse sous les pins parasols. Ce Pavillon est le royaume de **Philippe Jego**, l'un des chefs les plus discrets de la Côte d'Azur et l'un des quatre nouveaux 1 étoile des Alpes-Maritimes. À 43 ans, ce Meilleur ouvrier de France (en 2000) affiche un parcours atypique et itinérant. Il naît à Constance, dans l'ex-République fédérale allemande, grandit en Bretagne, puis fait ses études au lycée hôtelier de Strasbourg, où il obtient son CAP en 1986. Entre cette date et 1994, sa première maison, son passage à L'Hôtellerie du Cerf à Marlenheim auprès de **Robert et Michel Husser** a beaucoup compté : *"J'y ai appris, en tant que second, le sens du travail, la rigueur, l'identité culinaire."* Puis, il poursuit sa carrière à l'hôtel La Clairière (La Petite-Pierre, 67), avant de se mettre à son compte, à Schweighouse-sur-Moder (67), où il ouvre La Cassolette, qu'il tient entre 1997 et 2001.



Philippe Jego : un artisan rigoureux.

### Escale à Tokyo

Philippe Jego effectue ensuite un bref passage à La Tour d'Argent à Paris (V<sup>e</sup>) avant de faire escale au Japon, en tant que chef des cuisines de La Tour d'Argent de Tokyo. Il y apprend herbes et épices, une autre rigueur culinaire, l'esprit de la grande cuisine française, ambassadrice en Orient. Enfin, c'est le retour en Europe et un poste de directeur de la restauration (5 tables thématiques) au Fairplay Golf Hôtel de Benalup Casas Viejas, au sud de Cadix en Andalousie. Ces voyages ont forgé un chef solide, expert en cuissons, respectueux du produit. *"Je ne cherche pas à étonner mais à réussir un plat, sans effets ni recherche de mode, à donner du goût et du plaisir au client."* C'est cette droite attitude qui vaut son étoile à ce 'bon soldat' pour sa troisième saison à l'Imperial Garoupe, qu'il a rejoint au printemps 2007. Il dit en effet qu'il *"sert la maison"* avec conscience, toujours à son poste, que ce soit en saison au Cap d'Antibes ou l'hiver à Courchevel (73), où il conseille l'Hôtel Crystal et L'Alpes Hôtel du Pralong. ■



Retrouvez la recette du chef : La Pyramide : Gambas aux saveurs du Sud,

garnie de ratatouille et d'avocats, vinaigrette d'agrumes corsée en composant le code **RTR88369** sur le moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Le Pavillon: atmosphère cosy et terrasse sous les pins.

### LE PAVILLON

HÔTEL IMPERIAL GAROUBE  
770 CHEMIN DE LA GAROUBE  
06160 CAP D'ANTIBES  
TÉL. : 04 92 93 31 61

[WWW.IMPERIAL-GAROUBE.COM](http://WWW.IMPERIAL-GAROUBE.COM)





**DÉJÀ CUIT  
À LA VAPEUR**



**Le Pois Maraîcher: Une nouvelle variété d'exception pour redécouvrir le goût de l'authenticité !**

Offrez à vos convives le plaisir unique d'un pois de gros calibre, au goût frais et naturel. Chacun pourra ainsi découvrir une variété originale à la texture inimitablement fondante et à la saveur naturellement sucrée. Un délice à proposer aussi bien en salade qu'en accompagnement !

**Votre source d'inspiration**



**Sébastien Broda - Park 45 - Cannes (06)** Le chef offre sa première étoile au restaurant du Grand Hôtel. Une distinction que ce Lorrain de 32 ans avait déjà obtenue il y a deux ans à Biot.

JACQUES GANTIE

## Le petit prince de la Croisette

**A** Cannes, les étoiles ont souvent brillé sur la Croisette. Une histoire de palaces, où ont été couronnés **Willer, Duparc, Chauveau, Chibois, Oger**, aujourd'hui **Christian Sinicropi**. Mais il manquait une adresse, légèrement en retrait du célèbre front de mer. C'est fait avec l'étoile attribuée à **Sébastien Broda** au Park 45. Dans ce restaurant du Grand Hôtel, bel établissement à la décoration années 1960, terrasse ouvrant sur un parc inattendu sur la Croisette, Sébastien Broda, 32 ans, est devenu, en gastronomie, le jeune premier de la cité-cinéma et une valeur montante sur la Côte d'Azur.

Natif de Briey (54), c'est dans le sud qu'il s'est réalisé, depuis sa formation (il obtient son CAP de cuisine à Cannes en 1996) jusqu'à ses expériences professionnelles. Auprès de bons maîtres comme **Christian Willer** à La Palme d'or, **Francis Chauveau** à La Belle Otéro - "c'est avec eux que j'ai appris le sens de la rigueur et le travail des beaux produits" - et **Alain Parodi** au Cigalon, à Valbonne, adresse étoilée (jusqu'en 2009) où il restera trois ans comme



**Sébastien Broda** (à g.) et **Pascal Picasse** : de nouveaux moyens pour s'exprimer.

second : "J'y ai découvert une cuisine de cœur, très inspirée, une manière de travailler généreuse et libre, pratiquée dans une cuisine de poche." De l'adresse intime de Valbonne jusqu'au Jarrier, à Biot, qu'il reprend avec deux associés, dont **Pascal Picasse**, toujours à ses côtés au Grand Hôtel, il n'y a qu'un pas. Le temps d'obtenir une étoile en 2008 et les trois se séparent. "Cette expérience m'a fait grandir. Aujourd'hui j'ai les moyens de m'exprimer et de progresser dans ce bel hôtel dont les cuisines ont été agrandies et modernisées cette année."

Son expression ? Un style méditerranéen contemporain, une cuisine très maîtrisée, notamment sur les poissons et les légumes. Sébastien Broda entend "faire du neuf avec du classique", innover sans désorienter, donner du plaisir sans épater. Dans le restaurant lumineux, couleurs douces et vue sur le parc, il propose formules déjeuner à 25 € et menu 'Plaisirs' à 60 € (4 plats). ■

**CA 2009** : 1 M€

**Ticket moyen** : 67 €

**Nbre de couverts/jour** : 55

**Nbre de places assises** : 60

**Effectif** : 22

**Fermeture annuelle** :

15 décembre/15 janvier

**Bio express** :

**1996-1997** : 3<sup>e</sup> commis

à La Palme d'Or (Hôtel Martinez, Cannes)

**1999-2002** : chef de partie

à L'Amandier (Mougins)

**2002-2005** : 1<sup>er</sup> assistant

d'Alain Parodi au Cigalon (Valbonne)

**2005-2008** : gérant et chef

de cuisine au Jarrier (Biot)

**Mars 2009** : Chef des

cuisines du Grand Hôtel (Cannes)



Une vue de la salle élégante et claire du Park 45.

**PARK 45 - GRAND HOTEL**

45 BOULEVARD DE LA CROISSETTE • 06400 CANNES

TÉL. : 04 93 38 15 45

[WWW.GRAND-HOTEL-CANNES.COM](http://WWW.GRAND-HOTEL-CANNES.COM)

**RECETTE****COQUETIER D'OURSIN DE MÉDITERRANÉE EN GELÉE DE MOULES DE BOUCHOT, CAVIAR D'AQUITAINE, CÉBETTES, ÉVOLUTION D'UNE BROUILLADE D'ŒUFS AU SIPHON****Ingédients pour 4 personnes :**

12 oursins • 0,500 kg de moules de bouchot nettoyées • 50 g de caviar d'Aquitaine • 0,100 kg de beurre 1/2 sel d'Isigny • 0,40 l de crème fleurette • 6 œufs très frais • 1 bottillon de cébettes • 1/2 bottillon de persil plat • 1 gousse d'ail • 2 échalotes grises • 4 feuilles de gélatine 'qualité or' • 0,25 l de vin blanc de Provence • Sel, poivre

**Progression :****La veille :****Préparer le siphon de brouillade d'œufs :**

- Clarifier les œufs, mélanger les jaunes avec la crème et cuire doucement au bain-marie comme pour une hollandaise.
- Verser ce sabayon dans un siphon, mettre sous pression avec 2 cartouches de gaz et réserver au froid.

**Réaliser la gelée de moules :**

- Dans une sauteuse, réunir le beurre, le persil

haché, les échalotes ciselées, du poivre et le vin blanc ;

- Faire bouillir une minute, y jeter les moules bien lavées, couvrir et laisser cuire 2 à 3 minutes en remuant souvent.
- Égoutter les moules (elles serviront pour une autre recette) et récupérer soigneusement le jus de cuisson.
- Décanter et filtrer ce jus et y dissoudre aussitôt les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées et réserver au froid.

**Le jour même :****Garnir les coquetiers :**

- Ouvrir délicatement les oursins avec des ciseaux et récupérer, à l'aide d'une petite cuillère, les langues de corail le long des parois.
- Répartir les langues d'oursins dans 4 coquetiers avec la cébette émincée finement.
- Chauffer doucement la gelée de moules, la

verser dans les coquilles et faire prendre au froid.

**Dresser**

- Déposer dans chaque coquetier un peu de caviar, compléter en ajoutant le sabayon au siphon après l'avoir bien agité.
- Terminer la décoration en répartissant quelques grains de caviar sur le dessus et servir bien frais.

Coquetier d'oursin de Méditerranée en gelée de moules de bouchot, caviar d'Aquitaine.



## De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles

**Nouvelle gamme OctoPlus 8 kg**

Miele Professional présente ses nouveaux lave-linge (80 L) et sèche-linge (180 L) : capacité de tambour parfaitement adaptée, technologie performante qui permet de maximiser les rendements professionnels, encombrement minimum au sol... Tous les atouts sont réunis pour concilier durabilité, économies et respect de l'environnement.

**octoplus®**  
Value Added.  
[www.miele-octoplus.com](http://www.miele-octoplus.com)

Miele S.A.S - Z.I du Coudray - 9, avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 39 44 44 - Fax : 01 49 39 44 38 - E-mail : [adv.prof@miele.fr](mailto:adv.prof@miele.fr)



**Sébastien Chambru - Le Moulin de Mougins - Mougins (06)** Arrivé il y a quelques mois dans cet établissement marqué par la présence de Roger Vergé, le chef a su convaincre grâce à sa cuisine simple et délicate.

ANNE SALLÉ

CA 2009 : 2 M€ HT

Ticket moyen : 75 € le midi ;  
150 € le soir

Nbre de couverts/jour : 130  
à 140 pendant quatre mois,  
50 à 60 le reste du temps

Nbre de places assises : 80

Effectif : 9 en cuisine,  
3 en pâtisserie, 9 en salle  
+ réception

Repos hebdomadaire :  
lundi et mardi

#### Bio express

1974 : Naissance

1995-1997 : Restaurant  
Paul Bocuse, Collonges-  
au-Mont-d'Or (69)

1997-1999 puis 2000-2001 :  
Restaurant Les Terrasses  
de Lyon, Lyon (69)

2007 : obtention du titre  
de MOF

Novembre 2008 : naissance  
de son fils Oscar

2010 : 1<sup>re</sup> étoile Michelin

## Une étoile qui donne des ailes au Moulin

Investir le Moulin de Roger Vergé... Il fallait être culotté ! *"Pourquoi pas moi ? Ici je serai chez un grand et ça me plaît"*, décidait Sébastien Chambru il n'y a pas six mois. Pas question pour autant pour ce jeune MOF, Mâconnais d'origine, de rester dans l'ombre du chef prestigieux. Même si Roger Vergé est toujours présent, avec le maintien à la carte de quelques-uns de ses plats (revisités), Sébastien Chambru a trouvé ici le style qui convient : une cuisine simple, à base de produits frais et de saison, épicée juste comme il faut, la délicatesse d'une subtile touche asiatique en prime, à l'image de sa Tartelette d'anchois frais marinés maison, ratatouille fraîche cuite au jus et assaisonnée au pistou, de sa Texture d'asperge blanche en chaud-froid au saumon fumé, ou encore sa Selle-carré d'agneau de pays aux effluves méditerranéennes. *"Le plus difficile pour moi a été d'intégrer le produit local que je ne connaissais pas."*



Sébastien Chambru, révélateur de goûts.



Retrouvez la recette du chef :  
Cabillaud cuit au naturel,  
socca aux légumes de printemps,  
huile de menthe en tapant  
le code **RTR88170** sur le  
moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Gastronomie et arts  
se combinent pour  
des instants de pur bonheur.

### "Coup de jeune"

En quelques mois, le jeune MOF s'est imposé et a su séduire. Ses atouts : une rigueur dans le travail, une créativité féconde, un don d'adaptation, un sens affirmé du goût et ce souci constant de s'améliorer *"pour ne jamais se laisser rattraper par ce que l'on ne sait pas faire"* : des qualités acquises et développées auprès d'un Paul Bocuse, d'un Stéphane



Gaborieau ou d'un Christian Lherm. Au Moulin, la clientèle est revenue, touchée par la priorité, donnée par cette nouvelle équipe, aux goûts mais aussi confort matériel. L'étoile délivrée par le Michelin arrive comme une bénédiction. *"[Elle] vient au bon moment, redonne un coup de jeune à l'établissement, montre qu'il y a du changement, assied notre crédibilité face à la clientèle et à notre direction. Je voudrais y associer mes deux sous-chefs Stéphane Paccaud et Jean-Marie Bucumi. Grâce à cette distinction, nous allons pouvoir poursuivre sereinement la voie sur laquelle nous nous étions engagés : la stabilisation de l'équipe, la création du salon d'été, la remise en route de l'école de cuisine ouverte au quotidien et la création du potager."* ■

#### LE MOULIN DE MOUGINS

AVENUE NOTRE-DAME-DE-VIE • 06250 MOUGINS

TÉL : 04 93 75 78 24

[WWW.MOULINDEMOUGINS.COM](http://WWW.MOULINDEMOUGINS.COM)

# Kellogg's FAIT PEAU NEUVE

Retrouvez les marques préférées de vos clients dans un nouveau conditionnement encore plus adapté !



✓ **CARTON  
TOTALEMENT FERMÉ  
ET RENFORCÉ**



✓ **SACHETS  
FRAICHEUR**



✓ **MEILLEURE GESTION  
DES EMBALLAGES**

✓ **REPÈRES  
NUTRITIONNELS  
JOURNALIERS**



[www.kelloggs-foodservice.fr](http://www.kelloggs-foodservice.fr)

Kellogg's Food Service • Tour de bureaux Rosny-sous-bois Cedex  
Tel : 01 49 35 21 95 • Fax : 01 49 35 22 57



**David Faure - Aphrodite - Nice (06)** Cinq ans après la réelle prise en main du restaurant par le chef, une première étoile vient couronner une cuisine vive, inventive et audacieuse. **ANNE SALLÉ**

**CA 2009** : 700 142 €TTC  
**Ticket moyen** : 70,33 €  
 (menus à 25, 38 et 95 €)  
**Nbre de couverts/jour** :  
 40 à 50  
**Nbre de places assises** :  
 75 (120 pour les groupes)  
**Effectif** : 5 en cuisine,  
 4 en salle  
**Fermeture annuelle** :  
 du 1<sup>er</sup> au 25 janvier  
**Repos hebdomadaire** :  
 dimanche et lundi

#### Bio express

**1991** : chef pâtissier Le Miraville, Gilles Epié, Paris  
**1993** : chef pâtissier Le Pavillon Puebla, Christian Vergès, Paris  
**1994** : chef de partie poisson, La Table d'Anvers, les frères Conticini, Paris  
**1994** : chef de cuisine Campagne et Provence, Gilles Epié, Patrick Jeffroy, Paris  
**2002** : Chef de cuisine Aphrodite



Retrouvez la recette du chef :  
 Crevette tigrée cuite à basse température en tapant le code **RTR38201** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Le culte de la cuisine "techno-émotionnelle"



David Faure dompte la technique pour mieux servir l'émotion culinaire.

d'un **Hervé This**, David Faure les a approfondis, interrogés, prolongés... jusqu'à développer sa propre identité culinaire. *"L'étoile sera peut-être l'occasion de clarifier les choses : la cuisine moléculaire, ce n'est pas de la magie, plutôt beaucoup de travail et de recherches, une grande rigueur comme en pâtisserie. Personnellement, je lui préfère le terme de cuisine techno-émotionnelle : la technique au service de l'émotion."*

es amateurs de cuisine 'branchée' ont vite fait d'associer le nom de **David Faure** avec azote liquide, déconstructivisme, émulsification, sphérification... Mais le jeune chef fraîchement étoilé ne veut pas se laisser enfermer. *"Pour moi, il n'y a que deux types de cuisine : la bonne, faite avec amour et de bons produits, et la mauvaise. À Aphrodite, je cuisine pour tous les goûts et à tous les coûts, de tradition ou nouvelle tendance."* Sa clientèle peut venir se régaler d'une Côte de bœuf irlandais grillée, fumée aux aiguilles de pins de nos alpages inscrite à la carte ou opter pour une Sphérification chaude inversée de pissaladière liquide, émulsion d'huile d'olive et origan extraite de son fameux menu "R" évolution. L'objectif reste le même : faire découvrir de nouveaux plaisirs sensoriels à partir de produits naturels.



À chaque plat correspond sa propre assiette comme à un tableau de maître son encadrement.

Et de l'émotion, chez Aphrodite, il y en a : elle passe par le goût bien sûr, priorité des priorités, mais aussi par une mise en scène soignée. Ici, à chaque plat correspond sa propre assiette comme à un tableau de maître son encadrement. Le personnel de salle s'y entend pour éclairer le client, rendu ainsi complice des compositions du chef d'Aphrodite.

Un temps fermé pour travaux, le restaurant rouvre ses portes en mai avec des cuisines refaites à neuf et une salle encore plus accueillante. ■

#### APHRODITE

10 BOULEVARD DUBOUCHAGE  
 06000 NICE  
 TÉL. : 04 93 85 63 53  
**HTTP://RESTAURANT-APHRODITE.COM**

#### Prendre du plaisir pour en donner

Les bases sont là, solides, acquises en cuisine comme en pâtisserie dans des maisons étoilées. Interpellé par les travaux d'un **Ferran Adrià** ou les recherches

# LE SPÉCIALISTE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Conseil • Conception • Réalisation • Installation • Service Après Vente

**Ouverture d'une nouvelle agence à Lyon**

➔ [lyon@bos-equipement.com](mailto:lyon@bos-equipement.com)

Commandez votre petit matériel sur  
[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

**3 bureaux d'études**  
consacrés à la réalisation  
de cuisines professionnelles  
partout en France

# BOS

équipement  
hôtelier

PROCHE DE VOUS, LE SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

► N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN



**Mickaël Gracieux - L'Aromate - Nice (06)** Le chef de 35 ans, ancien de Ducasse et Robuchon, décroche sa première étoile, deux ans après l'ouverture de son restaurant. **JACQUES GANTIE**

## La gastronomie gagnante au cœur

**CA 2009 :** 2 M€  
**Ticket moyen :** 60 €  
**Nbre de couverts/jour :** 25  
**Capacité :** 26 places assises  
**Effectif :** 2 personnes  
**Fermeture :**  
 dimanche et lundi  
**Fermeture annuelle :**  
 une semaine en août, une semaine en novembre, deux semaines en janvier.

### Bio express

**1990 :** école hôtelière de Bourges (18)  
**1993 :** L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence (13)  
**1995 :** Laurent puis Joël Robuchon à Paris (VIII<sup>e</sup>)  
**1995 :** Le Bristol à Paris (VIII<sup>e</sup>)  
**1996 :** Louis XV-Alain Ducasse à Monaco  
**2000 :** Plaza Athénée (avec Éric Briffard) à Paris (VIII<sup>e</sup>)  
**2004 :** Plaza Athénée (Alain Ducasse) à Paris (VIII<sup>e</sup>)  
**2006 :** Résidence de la Pinède à Saint-Tropez (83)  
**2008 :** ouverture de L'Aromate à Nice (06)



C'était il y a deux ans. Un petit restaurant, une ancienne brûlerie de cacahuètes sobriement redécorée - une première salle avec bar et vue sur la cuisine, la deuxième illustrée de motifs vert prairie, parquet clair, tables et plafond noir - ouvrait dans un quartier central mais peu glamour. Un cadre contemporain pour un jeune chef au parcours brillant qui allait étonner Nice et faire parler de L'Aromate. Quelques clients bien informés découvraient **Mickaël Gracieux**, ancien de quelques écuries gagnantes - **Ducasse** au Louis XV et au Plaza Athénée, **Robuchon** (Laurent), Le Bristol, L'Oustau de Baumanières, La Pinède à Saint-Tropez... - venu à Nice tenter le pari de la gastronomie. Avec son C.V. de jeune premier aux fourneaux, il allait devoir convaincre une ville que la haute cuisine ne conquiert pas facilement.

Avec **Élise**, sa compagne, Mickaël Gracieux, 35 ans, a tenu un cap que beaucoup ont qualifié de suicidaire par temps de crise, avec des formules le midi entre 25 et 35 € proposant un choix limité au début - il s'en tenait presque aux risottos - et dîners gastro dont les menus à 50 et 70 € semblaient bien audacieux. Aujourd'hui, toujours seul en cuisine, ce jeune chef brillant reçoit cette étoile à la fois comme un honneur et comme un ballon d'oxygène. *"L'étoile me touche profondément et me reconforte. Je n'étais donc pas hors sujet ! Et si ma cuisine a séduit Michelin c'est que des clients fidèles ont trouvé du plaisir chez moi. Cela récompense mon engagement dans une gastronomie peut-être exigeante mais dont je n'entends pas dévier."* Précision, rigueur, choix des produits, mariage des saveurs, légèreté... On vient à L'Aromate pour sa cuisine engagée, percutante, servie



Retrouvez la recette du chef : Anchois de méditerranée juste raidis au basilic, condiment agrumes-abricot-coriande fraîche, en tapant le code **RTR38030** sur le moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Mickaël Gracieux :** il ne dévie pas de sa ligne exigeante et audacieuse.

pour quinze à dix-huit couverts. Au-delà, ce serait trop d'attente et mission presque impossible. Mais cette intimité restauratrice fait son chemin et quelques plats sont devenus culte, de la Tarte de pommes de terre, oignons et lard fumé, au Tourteau en gelée de gingembre, crème acidulée, émulsion de fenouil. À déjeuner, Mickaël Gracieux propose formules 'Grain de riz' et plats à l'ardoise pour moins de 30 € et crée de nouvelles recettes le soir, jusque sur le grand menu en six plats. ■

### L'AROMATE

20-22 AV. MARÉCHAL FOCH  
 06000 NICE  
 TÉL. : 04 93 62 98 24  
**WWW.LAROMATE.FR**



L'Aromate : une table intime au cœur de Nice.



# En temps normal, nos chambres sont tout aussi design, mais avec les roues en moins.

INVITATION  
all seasons TOUR



Du 17 mai au 24 juin, grande tournée all seasons en France, Espagne, Italie, Suisse, Allemagne et Belgique. All seasons part à la rencontre de millions de clients, professionnels de l'hôtellerie et investisseurs, pour faire découvrir l'enseigne économique non standardisée du groupe Accor de manière inédite, avec une chambre mobile qui vient à vous.

**Nous vous donnons rendez-vous sur place :**

à Paris : les 17, 18 et 19 mai 2010

à Toulouse : les 21 et 22 mai 2010

Au programme : présentation des expertises Accor Hospitality, découverte de l'enseigne all seasons et de son offre de franchise, rencontre avec des équipes opérationnelles et des franchisés de la marque et plein d'autres surprises...

Contactez Thierry Bernard pour tout renseignement et inscription au 01.61.61.25.42.

 **is all you need**  
[www.all-seasons-hotels.com](http://www.all-seasons-hotels.com)

**Daniel Minet - L'Ambrosia - Pezens (11)** Le plus jeune étoilé aurait pu être paysagiste, pour dessiner des jardins d'excellence. Car ce qui intéresse avant tout le chef de l'Ambrosia, c'est la perfection.

FRANCIS MATÉO

## La réussite à grande vitesse

**CA 2009** : 350 000 €

**Ticket moyen** : 65 €

**Nbre de couverts/jour** : 45

**Nbre de places assises** : 30

**Effectif** : 10

**Fermeture annuelle** :

deux semaines en novembre et deux semaines en janvier

**Repos hebdomadaire** :

dimanche soir, lundi et mercredi midi

### Bio express

**2002** : apprenti de **Franck Putelat** à l'Hôtel de la Cité de Carcassonne (11)

**2004** : arrivée au Domaine d'Auriac (11)

**2005** : chef de partie viande à La Pomarède (11)

**Janvier 2007** : inauguration de l'Ambrosia (11)

**Mars 2010** : 1<sup>re</sup> étoile Michelin



Daniel Minet devant son piano.

Lorsqu'il a reçu son four Cometto en décembre 2006, **Daniel Minet** en a pleuré d'émotion. Il a lui-même dessiné le piano des cuisines de L'Ambrosia, et les a agencées jusqu'au moindre détail. L'anecdote en dit long sur ce professionnel qui décroche sa première étoile à tout juste 24 ans, motivé par une envie de tout maîtriser, pour réussir vite et sans concession. La courte et fulgurante carrière de Daniel Minet commence en 2002 auprès de son mentor **Franck Putelat**, à l'hôtel de la Cité de Carcassonne (11). C'est là que se produit le déclic pour celui qui avoue qu'il ne savait *"même pas cuisiner des pâtes à 15 ans"* ! Mais le jeune homme apprend vite : *"À l'Hôtel de la Cité, j'ai commencé au garde-manger, et trois jours après, j'étais responsable des garnitures."* Franck Putelat a eu l'intelligence de reconnaître les capacités de son apprenti. *"Et quand on me donne des responsabilités, je les prends!"*, ajoute Daniel Minet. L'élève consacre alors tout son temps

à la cuisine, et une bonne partie de son argent : *"À 17 ans, j'achetais des ouvrages de Ducasse à 300 €, parce que c'est, avec Jean-François Piège, le maître d'une école qui m'inspire."*

### Une cuisine du cœur

Depuis lors, le virus de la cuisine gastronomique ne lâche plus Daniel Minet, dont le parcours passe par la Pyramide à Vienne (38), le Domaine d'Auriac et la Pomarède (à Carcassonne). Avant la création de L'Ambrosia avec l'appui financier de son père, qui s'occupe aujourd'hui du service en salle.

Daniel Minet ne tardera pas à être remarqué comme le meilleur espoir du Michelin, avant de devenir le plus jeune étoilé. Avec un débit de paroles 'TGV', cet homme pressé définit son travail comme *"une cuisine du cœur : c'est d'abord une bonne sélection des produits, une cuisson parfaite et des classiques revisités"*. En témoignage son Agneau en déclinaison cuisiné aux épices marocaines, avec une semoule, des pois chiches en pulpe, un jus de harissa et une écume de merguez : *"Un couscous version XXI<sup>e</sup> siècle"*, résume Daniel Minet, qui excelle également dans les desserts, car il est aussi pâtissier. Un atout supplémentaire pour tout maîtriser. ■

### RESTAURANT L'AMBROSIA

ROUTE DE TOULOUSE

RN 113 · 11170 PEZENS

TÉL. : 04 68 24 92 53

REST.AMBROSIA@GMAIL.COM



Retrouvez la recette du chef : Biscuit pain de Gènes 'Gianduja' en tapant le code **RTR98397** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Une salle ouverte sur le jardin.





# MAKOA

## LE CAFÉ TORRÉFIÉ PAR "MOA"



**TROP BONS** les grands crus, frais, torréfiés dans les règles de l'art. Le café exhale ses arômes et offre une saveur équilibrée au goût parfait.

**TROP FORT** le café vert livré en sac d'origine pour préserver notre planète, tout en participant au commerce équitable.

**TROP TOP** ma marge fortement améliorée grâce à la torréfaction que je réalise automatiquement avec ma machine Makoa, de fabrication française.



**MAKOA**  
INDUSTRIE

02 41 32 91 20 - [www.makoa-industrie.com](http://www.makoa-industrie.com)



**Guillaume Viala - Le Belvédère - Bozouls (12)** Grand gaillard affable, le chef a désormais une certitude : *“Avant l'étoile, on doutait. Maintenant, rassurés, on continue...”* **BERNARD DEGIOANNI**

## L'horizon se dégage au Belvédère

**CA 2009** : 321 000 € HT  
**Ticket moyen** : 35 €  
**Nbre de couverts/jour** : 30  
**Nbre de places assises** : 40  
**Effectif** : 7  
**Fermeture annuelle** :  
 1<sup>er</sup>-19 mars et 27 sept-22 oct  
**Repos hebdomadaire** :  
 dimanche soir, lundi

### Bio express

BTS au lycée de tourisme et d'hôtellerie de Toulouse Stages au Relais de La Poste à Magesq et au Waterside Inn (Michel Roux) en Angleterre

**2000-2001** : Service militaire à l'hôtel Matignon (Paris, VII<sup>e</sup>)

**2001-2003** : Michel Bras à Laguiole (12)

**2004** : acquisition du Belvédère



La salle du restaurant et sa vaste cheminée.

compagne. En vacances, ils vont à la découverte de bonnes tables et des vignobles. Devenu cuisinier après des études scientifiques, Guillaume Viala ne voulait pas s'installer avant 35 ans. Mais l'opportunité de reprendre Le Belvédère s'est présentée. *“C'était trop tôt, mais c'était la possibilité de retourner au pays, à 2 km de chez moi. Je n'ai pas hésité.”* ■

### LE BELVÉDÈRE

11 ROUTE DU MAQUIS JEAN-PIERRE  
 12340 BOZOULS  
 TÉL. : 05 65 44 92 66

[WWW.BELVEDERE-BOZOULS.COM](http://WWW.BELVEDERE-BOZOULS.COM)

Trois ans chez **Michel Bras**, son voisin aveyronnais, avaient déjà renforcé l'envie d'une cuisine équilibrée à partir de produits régionaux au fil des saisons. *“Ce qui me passionne le plus dans la cuisine, dit-il, c'est le rapport avec les paysans. J'aime mettre un visage sur le gars du coin qui a cultivé le produit que je travaille. Ma cuisine n'est pas technique, elle est en lien avec les éléments les plus proches.”* Ses menus s'appellent 'Pays et racines', 'Nature et échanges'.

Chef-propiétaire depuis 2004, à 26 ans, **Guillaume Viala** affirme : *“Nous n'avons jamais transigé sur la qualité des produits. Nous avons pris des risques car ici, nous n'avons pas un nombre fixe de clients chaque jour. Au fil des ans, nous avons apporté plus de travail dans l'assiette sans pour autant augmenter notre marge de rentabilité.”* L'assiette se veut linéaire : un produit, un ou deux légumes, des graines germées. *“Une cuisine légère, digeste”*, dit le chef. Le soir, les menus sont à 18 € (en semaine), 30 et 40 €. Au déjeuner, une formule à 16 € comprend le choix entre deux plats, fromage ou dessert et un verre de vin. *“Midi et soir, je travaille les mêmes produits”*, souligne Guillaume Viala.

L'obtention de l'étoile a entraîné une autre perception du restaurant. *“Je reçois des C.V. de jeunes cuisiniers. Avant, j'avais du mal à recruter du personnel motivé.”* Il partage sa passion avec **Christine**, sa



**Guillaume Viala** : *“Maintenant, je reçois des C.V. de jeunes cuisiniers. Avant, j'avais du mal à recruter du personnel motivé.”*



Retrouvez la recette du chef : Noix de Saint-Jacques bretonnes juste saisies, bouillon de poule fermière, julienne croquante de mousserons des prés, granny smith et gomasio en tapant le code **RTR28525** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## **Vous maîtrisez votre budget énergie avec Gaz de France Provalys.**

Profitez de l'offre de marché\* Prix fixe pour votre gaz naturel et votre électricité avec un prix du kWh stable, garanti au choix un ou deux ans, sans engagement de consommation.

**Pour en savoir plus :**

**0811 01 3000 ou [www.provalys.gazdefrance.fr](http://www.provalys.gazdefrance.fr)**

(prix de l'appel selon l'opérateur)

REDÉCOUVRONS L'ÉNERGIE



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

\* En souscrivant à une offre à prix de marché, le client ne pourra plus souscrire par la suite à un tarif réglementé sur le lieu de consommation de l'énergie.

**Sébastien Richard - La Table de Sébastien - Istres (13)** Depuis douze ans, l'ancien second de Thierry Marx à Nîmes (également secrétaire général de Génération Cuisine & culture) déploie en cuisine une véritable science de l'éphémère et de l'improvisation. **DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN**

## La Table de Sébastien va à l'essentiel

**CA 2009** : 650 000 € HT

**Ticket moyen** : 75 €

**Nbre de couverts/jour** : 55

**Nbre de places assises** :

30 places en salle, 40 en terrasse, une salle de séminaire de 18 personnes

**Effectif** : 8 personnes dont 2 apprentis

**Fermeture annuelle** :

dernière semaine d'août, première semaine de septembre, entre Noël et le jour de l'an

**Repos hebdomadaire** : dimanche soir et lundi

### Bio express

**1971** : naissance à Tours

**1988** : CAP, BEP et apprentissage chez **Alain Couturier**

à La Roche le Roy à Tours (37)

**1992** : rencontre

**Mylène**, son épouse

**1995 à 1997** : Cheval Blanc à Nîmes avec **Thierry Marx**

**1997** : brevet de maîtrise

**1998** : achète les

Deux Toques à Istres

**2007** : les Deux Toques deviennent La Table de Sébastien

**2008 et 2009** : Espoir Michelin

**2010** : 1<sup>ère</sup> étoile Michelin



"Il est exaltant, pour mon équipe et moi, de ne pas savoir à l'avance ce que l'on va cuisiner", se réjouit Sébastien Richard.

**N**é à Tours en 1971, formé chez **Alain Couturier**, second de cuisine chez **Thierry Marx** au Cheval Blanc à Nîmes, **Sébastien Richard** s'est installé à Istres en 1998 aux Deux Toques. Le chef et son épouse **Mylène** montent doucement en gamme "pour ne pas bousculer la clientèle et l'habituer à une cuisine plus gastronomique" : ils embauchent maître d'hôtel, second, chef de rang, sommelier. Huit ans après, ils rénovent l'établissement pour lui donner un style moderne qui correspond mieux à la cuisine du chef. Au passage, ils le rebaptisent La Table de Sébastien, histoire d'annoncer la rupture avec le passé et de sortir le chef de l'anonymat. Au fil du temps, la carte s'épure. Elle va "droit à l'essentiel" pour "respecter le produit". Sébastien Richard accom-



Retrouvez la recette du chef :  
le Sablé de pommes granny smith  
et mousseline de romarin  
en tapant le code **RTR28363**  
sur le moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

pagne celui-ci de jus savamment travaillés et de légumes de saison qu'il met en vedette de manière très artistique.

### Menu surprise = effet bœuf

Si les techniques sont traditionnelles et les saveurs finement exprimées, comme dans son Dos de loup sur peau croustillante cuit à la salamandre, risotto de topinambours et jus de coque, Sébastien Richard, aime avant tout surprendre en proposant des "produits éphémères". Il explique : "Nous avons une carte courte de 5 entrées, 6 plats et 4 desserts qui change tous les mois, mais 80 % de notre chiffre d'affaires émane du menu surprise. Ici les plats sont inspirés par les produits du marché que me livrent les petits producteurs locaux des Amap [Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, NDLR], les éleveurs et les pêcheurs." Et d'ajouter : "Il est exaltant, pour mon



L'établissement propose une carte courte à déguster à l'intérieur (30 places) ou en terrasse (40 places).

équipe et moi, de ne pas savoir à l'avance ce que l'on va cuisiner. Notre seule contrainte est de respecter les produits de saison. C'est à nous de nous adapter et, au final, le résultat est incomparable. Il fait retrouver le vrai goût des bons produits." Ce défi quotidien va le conduire à participer aux épreuves du MOF en 2010. ■

### LA TABLE DE SÉBASTIEN

7 AVENUE HÉLÈNE BOUCHER · 13800 ISTRES

TÉL. : 04 42 55 16 11

[WWW.LATABLEDESEBASTIEN.FR](http://WWW.LATABLEDESEBASTIEN.FR)

BORMIOLI ROCCO. DU STYLE DANS VOTRE VIE.



*Ceralacca: originalité, couleurs et raffinement.*

Déjà reconnue pour son chic et son élégance, Ceralacca propose sa nouvelle collection de gobelets aux couleurs vives et acidulées: une palette de teintes originales pour sublimer la table. Avec des verres assortis ou panachés, l'émerveillement est assuré.

[www.bormioloroccoprofessional.com](http://www.bormioloroccoprofessional.com)



Passion italienne. Depuis 1825.



**Serge Vieira - Restaurant Serge Vieira - Chaudes-Aigues (15).** On n'est pas Bocuse d'or à 25 ans par hasard. Serge Vieira parle, vit, respire 'cuisine'.

**BERNARD DEGIOANNI**

## L'Auvergne dans le sang

**Ticket moyen :** 100 €

**Nbre de couverts/jour :** 35 couverts (moyenne sur la saison)

**Nbre de places assises :** 40

**Effectif :** 12 salariés

**Fermeture annuelle :** du 30 novembre à fin mars

**Repos hebdomadaire :** mardi et mercredi

### Bio express

**1977 :** naissance à Clermont-Ferrand (63)

**1993-1997 :** apprentissage à La Gravière à Chamalières (63)

**juillet 1997 - mai 1998 :** chef de partie chez

**Bernard Andrieu** à Durtol (63)

**mai - novembre 1998 :** chef de partie au Château de Marçay (37)

**septembre 1999 - janvier**

**2003 :** chef de partie chez **Marc Meneau** à Saint-Père-sous-Vézelay (89)

**mars 2003 - décembre**

**2005 :** second chez **Régis Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid (63)

**depuis le 10 avril 2009 :** Restaurant Serge Vieira à Chaudes-Aigues.



Serge Vieira, un chef bien ancré dans son époque.

**F**aire des choses de plus en plus précises" : voilà l'ambition de ce cuisinier de 33 ans, qui, avec sa compagne **Marie-Aude**, a choisi un lieu d'exception, le château de Couffour, pour s'installer en avril 2009. "Natif de Clermont-Ferrand, je voulais l'Auvergne. Dès lors, c'était obligatoirement à la campagne", déclare **Serge Vieira**. Deux ans de négociations et de travaux ont été nécessaires pour construire un bâtiment ultra-moderne qui s'insère dans un cadre austère. La salle du restaurant - avec ses baies vitrées face à l'Aubrac - domine la vallée. La cuisine dernier cri est, elle aussi, en prise directe avec la lumière extérieure. On est proche de l'état d'esprit de **Michel Bras** à Laguiole dont le restaurant est à 30 km de Chaudes-Aigues. "Il a apporté des précisions sur les plans des architectes", souligne Serge Vieira.

### Émettre des idées

Ancien de **Marc Meneau** ("il m'a appris la rigueur, les beaux produits"), et de **Régis Marcon** ("il m'a appris à faire bon sans homard ni caviar"), Serge Vieira est un vrai technicien mais ses plats, très esthétiques, n'en oublient pas le goût, les textures. Compte tenu de l'éloignement (le marché de Rodez est à une heure de route), il a instauré deux menus, le premier à 45 €, le second à 80 € qu'il change toutes les trois semaines. Après un investissement de 270 000 € (le gros œuvre de 2,8 M € a été pris en charge par la ville), le chef fourmille de projets : ajouter 8 chambres dans la tour du château aux 3 existantes, créer une école de cuisine pour former du personnel. "Il faut émettre des idées si on veut recruter dans cette région", dit-il. Serge Vieira a l'étoffe du cuisinier bien ancré dans son époque. "Avant, j'étais nerveux. Je criais sans cesse. Ce temps est révolu." ■

### RESTAURANT SERGE VIEIRA

LE COUFFOUR · 15110 CHAUDES-AIGUES

TÉL. : 04 71 20 73 85

[WWW.SERGEVIEIRA.COM](http://WWW.SERGEVIEIRA.COM)



## RECETTE FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU NATUREL, GELÉE DE COINGS ET FICOÏDE GLACIALE

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de foie gras cru
- QS sel poivre sucre
- 1 pétale d'anis étoilé
- 2 coings
- 50 g de sucre
- 1 g de pectine NH
- 10 g de sucre
- 1 jus de citron
- 100 g de ficoïde glaciale
- QS vinaigrette soja
- QS pain de campagne

### Progression

- Retirer les veines du foie gras et le mettre à plat.
- Assaisonner les 2 côtés avec le mélange suivant : 4 g de sel, 1 g de poivre, 1 g de sucre. Laisser mariner 2 heures à température ambiante, cuire ensuite le foie dans un four à 65 °C jusqu'à l'obtention de la température à cœur de 39 °C.
- Retirer le foie, égoutter et le mouler dans un emporte-pièce carré de 10 cm de côté et 7 cm de haut. Presser 24 heures au frais.
- Éplucher les coings et les fendre en 2. Cuire dans une casserole avec 50 g de sucre, 1/2 litre d'eau et l'anis étoilé.
- Réaliser une purée avec la moitié des coings et le jus de citron.
- Tailler à la trancheuse l'autre moitié des coings et réaliser un carpaccio de 10 cm x 7 cm.
- Saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau.



- Détailler ensuite 4 bandes de 7 cm x 2,5 cm.
- Filtrer le jus de cuisson des coings et réduire afin qu'il ne reste que 200 g de jus. Ajouter la pectine et couler sur le foie gras.
- Salade : Tailler la ficoïde en carré de 1 cm de côté et assaisonner avec la vinaigrette soja.

### Finition et présentation :

- Démouler le foie gras et tailler 4 rectangles de 7 cm x 2,5 cm.
- Avec une poche pâtissière, déposer la purée de coings.
- Déposer délicatement 4 chips de pain de campagne à la verticale et, sur le côté, le carpaccio de coings. Poser en dôme la ficoïde sur le côté du carpaccio.



La salle du restaurant s'ouvre sur le plateau de l'Aubrac grâce à ses larges baies vitrées.

winterhalter

**-48%**  
de consommation  
électrique\*




\* consommation nécessaire au chauffage de l'eau de rinçage.

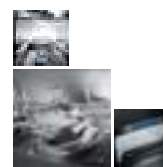
## Winterhalter invente la gamme UC Energy

Récupération des buées\*\*  
et garantie d'un confort  
de travail.



\*\* concept breveté

 nous innovons, vous économisez



**Winterhalter**  
14 rue Jeanne Hachette  
92140 CLAMART  
Tél. : 0 820 204 205  
S.A.V. : 0 820 204 203  
Fax : 01 46 01 72 34  
infos@winterhalter.fr  
[www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr)



**Xavier Taffart - L'Aquarelle - Breuillet (17)** Le chef se laisse porter par un destin qui lui sourit. C'est un parcours émaillé de hasards et d'heureuses surprises qui l'a conduit jusqu'à l'étoile.

ÉLODIE BOUSSEAU

## Les goûts ont des couleurs

**CA 2009** : 258 000 €

**Ticket moyen** : 50 à 55 €

**Nbre de couverts/jour** :

25 en moyenne annuelle

**Nbre de places assises** : 24

**Effectif** : 4, plus un mi-temps

**Fermeture annuelle** :

une semaine en janvier,

une semaine en juin,

une semaine en octobre

**Repos hebdomadaire** :

dimanche soir, lundi toute

la journée et mardi midi

### Bio express

**1990** : obtention du CAP de cuisinier Angoulême (16)

**2001** : débuts comme chef de cuisine au restaurant Rendez-Vous, à Westerham en Grande-Bretagne

**14 février 2002** : rencontre de Xavier et d'Aurélié

**14 février 2004** : ouverture de L'Aquarelle

**Juin 2008** : mariage en Normandie



Même si le chiffre d'affaires double pendant l'été, L'Aquarelle a su développer une clientèle régulière toute l'année.

**A** lors chef dans une brasserie de luxe en Grande-Bretagne, **Xavier Taffart** décide sur un coup de tête de racheter un établissement sur le lieu de ses vacances, à quelques kilomètres de chez ses parents. Quelques coups de peinture plus tard, il ouvre L'Aquarelle, le 14 février 2004, jour anniversaire de sa rencontre avec sa compagne, **Aurélié**. Lui en cuisine, elle en salle, ils relèvent ensemble le pari de tenir une activité régulière toute l'année, midi compris, dans une petite ville au tourisme estival.

Dès la fin de l'année 2004, L'Aquarelle a une clientèle d'habitues et Xavier Taffart laisse pencher sa cui-



Si la cuisine de **Xavier Taffart** a des côtés avant-gardistes, la décoration du restaurant mise sur la sobriété.



Pour Aurélié et Xavier Taffart, tout reste encore à prouver, malgré l'étoile.

sine classique du côté de la créativité. Il s'arrête sur des choix de produits locaux mais originaux, comme la courgette jaune, ou les herbes aromatiques incroyables cultivées par une agricultrice des environs : basilic indien "au goût de jambon fumé" ou feuille de chrysanthème japonais. Il joue sur les textures qui se mélangent dans une même assiette pour lui permettre de "travailler un produit à 100 %". Il se lance dans des cuissons différentes, à basse température, en infusion, voire au micro-ondes.

### Heureux événements

Mais l'originalité ne se dépare jamais d'un pragmatisme de bon aloi. La décoration, rajeunie, garde sa simplicité, le succès n'a pas fait flamber les prix, la baisse de la TVA à 5,5 % a servi à l'embauche de nou-

## RECETTE

### LÉGUMES CUIITS, LÉGUMES CRUS, MOUSSE D'HUÎTRES YVES PAPIN, VINAIGRETTE VENUE D'ORIENT



#### Ingrédients pour 8 personnes :

##### Mousse d'huîtres :

- 2 échalotes
- 12 huîtres n° 5 Yves Papin
- 0,1 l de vin blanc
- 250 g de lait • 250 g de crème
- 4 feuilles de gélatine

##### Vinaigrette venue d'Orient :

- 0,1 dl d'huile de pépin de raisin
- 1 citron confit
- 2 g de curry en poudre

##### Légumes :

- 8 choux de Bruxelles effeuillés
- 2 betteraves rouges cuites
- 2 betteraves jaunes cuites
- 1 betterave rouge et blanche
- 8 tomates cerises coupées en deux

##### Progression :

- Suer 2 échalotes ciselées et

12 huîtres, déglacer avec le vin blanc puis ajouter le lait, la crème et les 4 feuilles de gélatine.

- Mixer le tout, passer au chinois.
- Siphonner avec 2 cartouches de gaz, réserver au froid pendant 6 heures.
- Cuire les choux de Bruxelles et les tomates à l'anglaise pour préserver leurs couleurs et leur croquant, tailler toutes les betteraves en cubes et à la mandoline très finement, réserver.

##### Dressage :

- Assaisonner tous les légumes avec la vinaigrette, disposer autour de l'assiette en intercalant la mousse d'huîtres et les légumes, râper un peu de noix de muscade.
- Servir.

veaux salariés, et la course à l'étoile n'a jamais été au programme. Bien au contraire, l'annonce est arrivée comme une surprise complète. "Nous l'avons appris sur la route, par un confrère, et nous avons eu du mal à y croire. Mais à notre arrivée au restaurant, 14 messages nous attendaient !"

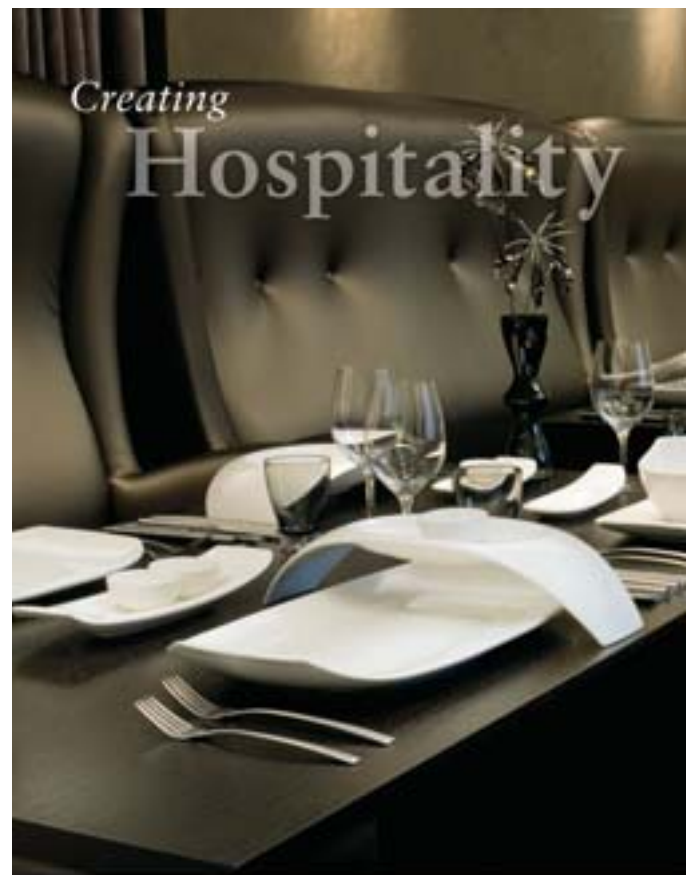
La principale ambition du jeune couple de restaurateurs est donc aujourd'hui d'"honorer cette étoile" et de se préparer en douceur à la dernière surprise que le destin leur a concocté : l'arrivée de leur premier bébé prévue pour l'automne. ■

#### L'AQUARELLE

22 ROUTE DU CANDÉ • 17920 BREUILLET

TÉL. : 05 46 22 11 38

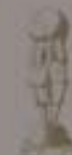
WWW.LAQUARELLE.NET



Les temps changent, même dans la gastronomie. Urban Nature, le renouveau; un nouvel univers du design, de nouvelles formes de l'hospitalité.



Membre associé.



CULINARY  
WORLD CUP  
20.-24.11.2010

Villeroy & Boch Hôtel division

82, rue d'Hauteville - F-75010 Paris

E-Mail: clerides.josette@villeroy-boch.com

www.villeroy-boch.com/hotel

  
Villeroy & Boch  
1748

**Duncan Robertson - Château Lacan - Brive-la-Gaillarde (19)** Le jeune chef anglais apporte à la ville une étoile attendue depuis près de vingt ans. Pour le Château, c'est une chance inespérée de développement.

JEAN-PIERRE GOURVEST

## Un Britannique à l'assaut du Château Lacan

**N**ous savions que notre chef était de ceux qui pouvaient décrocher les galaxies, mais c'est quand même une belle surprise d'obtenir l'étoile aussi rapidement." **Julien Course-rant**, directeur du Château Lacan, implanté sur les hauteurs de Brive (19) ne cache pas sa satisfaction de se retrouver dans le guide rouge. Trois ans après l'ouverture de son établissement, il se voit propulsé au panthéon de la restauration limousine, grâce au talent de **Duncan Robertson**, Britannique émigré en Périgord. Chargé du piano depuis l'ouverture en 2007, ce jeune chef inventif a rempli la mission qui lui était attribuée : faire de Lacan une adresse de référence, après de lourds investissements (3 M€) dans ces vieux bâtiments du XVII<sup>e</sup> siècle devenus, au fil des ans, une friche administrative.

### Donner envie aux autres

Installé dans la cour d'honneur du Château, dans une annexe à part, le restaurant baptisé L'Envie est une réalisation moderne alliant métal et couleurs chatoyantes, avec une grande salle et un bar offrant un service au comptoir. La cuisine est ouverte au regard des clients, le tout pouvant accueillir 70 convives, tandis qu'une agréable terrasse estivale en reçoit cinquante. Duncan officie en compagnie de cinq adjoints, dont **Kyu Juong**, sa pâtissière venue de chez **Joël Robuchon**.

"Je suis un passionné rigoureux, dévoile-t-il, en état de recherche permanent, reprenant des recettes simples que j'adapte à mes trouvailles sur les marchés. Ici, en Périgord, il faut composer avec la demande de foie gras, de canard, ce qui n'empêche pas d'y ajouter des



Duncan Robertson : "Je suis un passionné reprenant des recettes simples que j'adapte à mes trouvailles sur les marchés."

encornets ou des veloutés d'asperges."

Sur une carte très riche aux variations permanentes, on pourra découvrir un Sot-l'y-laisse - poulet aux macaronis, foie gras et asperges vertes -, des Cigares de lapin aux épices, un Merlu façon pays basque, un Homard à la purée de panais... Toute la créativité d'un jeune chef anglais en terre périgourdine. ■

### L'ENVIE

CHÂTEAU LACAN  
RUE JEAN MACÉ  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
TÉL. : 05 55 74 79 79

[WWW.CHATEAULACAN.COM](http://WWW.CHATEAULACAN.COM)



La salle de L'Envie, au Château Lacan.

**CA 2009** : 800 000 €

**Ticket moyen** : 33,75 €

**Nbre de couverts/jour** : 42

**Nbre de places assises** : 70,

bar compris

**Effectif** : 7 salariés dont

3 en cuisine

**Fermeture annuelle** :

aucune

**Repos hebdomadaire** :

dimanche et lundi

### Bio express

**1975** : naissance

**1995-2007** : passage chez

**Michel Bourdin, Éric**

**Chabot et Joël Robuchon.**

**Novembre 2007** : arrivée

au Château Lacan



Retrouvez la recette du chef : La tomate cœur de boeuf en céviche, Saint-Jacques et poulpes en tapant le code **RTR48536** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# VITAMINES by Staub



*coloris aubergine / aubergine color*



**✿ Nicolas Soulié - Castel Novel - Varetz (19)** Ce domaine d'exception retrouve une étoile égarée depuis près de vingt ans. Nicolas Soulié est l'artisan de cette renaissance. **JEAN-PIERRE GOURVEST**

## Castel Novel, un château au passé recomposé

**CA 2009 :** 1,8 M€

**Ticket moyen :** 80 €

**Nbre de couverts/jour :** 60

**Nbre de places assises :**

50 en salle

**Effectif :** 17 salariés dont

7 en cuisine

**Fermeture annuelle :**

mois de janvier, une semaine en novembre

**Repos hebdomadaire :**

fermé samedi midi,

dimanche soir et lundi toute la journée

**Bio express**

**1996 :** BEP au Lycée Hôtelier de Souillac (Lot)

**De 1994 à 1997 :** chef de projet de cuisine des spatonautes au Centre national d'études spatiales de Toulouse.

**1997-2005 :** directeur de l'hôtel restaurant de ses parents aux Eyzies (Dordogne) ;

stages de cuisine chez **Alain Senderens, Michel Troigros, Michel Rochedy**

**2005 :** chef de cuisine au Castel Novel.

**Mars 2008 :** mariage avec **Sophie Parveaux**

**C**astel Novel, c'est un site, un bâtiment et des histoires. Celle de l'écrivain **Colette** qui adorait y résider et y écrire, celle de la famille **Parveaux** qui l'occupe depuis les années 1950. Devenu restaurant en 1963, distingué comme l'un des premiers Relais & Châteaux, le lieu est monté en puissance sous la houlette d'**Albert**, père de l'actuelle propriétaire, en obtenant une puis deux étoiles. Après avoir perdu ces dernières en 1991, le Castel a malgré tout continué d'exister, reconnu comme une adresse de référence toujours appréciée des forts en thème de la Foire du livre de Brive.

Installé sur 18 ha, fort de son château et de ses annexes, l'établissement est aujourd'hui piloté par **Sophie Parveaux** et son époux **Nicolas Soulié**, cuisinier de métier et ancien responsable d'un projet d'alimentation spatiale. Prenant la direction des fourneaux en janvier 2007, cet ancien diplômé du LEP de Souillac (Lot) n'a jamais caché ses ambitions galactiques. "Notre objectif avoué est une reconnaissance de nos talents et une excellence pour notre table, révélait-il lors de sa prise de fonction. Nous avons le cadre et le savoir-faire de nos ambitions..."

### "Une nouvelle page"

Mission accomplie, si l'on en croit le guide rouge, qui lui octroie son étoile pour son talent inventif, la rigueur de son travail et la qualité de ses produits. Sur la carte, on relève une Pièce de bœuf limousine au poêlon, savoureusement accompagnée de moelle 'croustifondante', ou des Noix de ris de veau dorée épeautre et cèpes.

"La majorité de nos produits vient de la région, souligne Nicolas, entre la Corrèze et le Périgord. Mais nous



"Nous allons écrire une nouvelle page dans un livre déjà riche de son passé", annonce **Nicolas Soulié**.

proposons aussi des volailles de Bresse de **Jean Verne**, un Lièvre à la royale scorsonères et persil, et une liste de desserts concoctés par **Pierre**, notre pâtissier, apte à satisfaire tous les gourmands. Le retour de l'étoile est un encouragement pour toute notre équipe, qui continuera à servir ses clients avec passion et savoir-faire, comme elle le fait depuis toujours. Le Castel Novel ne renaît pas de ses cendres : il n'y avait pas de cendres. Nous allons écrire une nouvelle page dans un livre déjà riche de son passé."

### CHÂTEAU DE CASTEL NOVEL

19240 VARETZ

TÉL. : 05 55 85 00 01

[WWW.CASTELNOVEL.COM](http://WWW.CASTELNOVEL.COM)



Le château de Castel Novel fut fréquenté par des figures littéraires comme **Colette** qui aimait y résider et y écrire.



Retrouvez la recette du chef : Déclinaison de veau de lait du Limousin, ris, filet et tendrons, gratin de penne au pomeyrol en tapant le code **RTR48167** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# NOUVEAU



## OSEZ L'EFFICACITE Eco-responsable.



E3, la nouvelle génération de produits d'hygiène en restauration qui conjugue  
HAUTE EFFICACITE PROFESSIONNELLE, ECOLOGIE et ECONOMIE

- **ENERGY E3** Détergent concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **BRILLANT E3** Rinçage concentré pour lave-vaisselle professionnel
- **GREASE E3** Dégraissant surpuissant



www.green-care.eu



Tel: 01 69 18 95 00  
professionalfrance@werner-mertz.com



**Simon Andrews - Palm Beach - Ajaccio (2A)** En place depuis six ans, Simon Andrews a quitté l'établissement juste avant de recevoir l'étoile. Il est remplacé depuis par Yohann Lemonnier, du restaurant L'Incognito, à Caen (14), "*convaincu que l'étoile appartient autant à l'établissement qu'au cuisinier*".

BERNARD DEGIOANNI

## Chassé-croisé d'étoilés en Corse

**CA 2009 :** 7 M€

**Ticket moyen :** 72 €

**Nbre de couverts/jour :**

40

**Nbre de places assises :** 50

**Effectif :** 8

**Fermeture annuelle :**

novembre-décembre

**Repos hebdomadaire :**

dimanche soir - lundi

### Bio express

**2000 :** Lucas Carton (Paris, VIII<sup>e</sup>)

**2003 :** Michel Rostang (Paris, XVII<sup>e</sup>)

**2004 :** L'Arpège (Paris, VII<sup>e</sup>)

**2006 :** L'Écailler (Port-en-Bessin, 14)

**2008 :** L'Incognito (Caen, 14)

L'étoile est arrivée au moment où le cuisinier, le Britannique **Simon Andrews**, en place depuis six ans, venait de quitter l'établissement. **Patrick Noble**, le propriétaire du Palm Beach, soucieux de la conserver, a fait appel pour le remplacer à **Yohann Lemonnier**, le chef du restaurant étoilé L'Incognito à Caen (14). "*Je suis convaincu que l'étoile appartient autant à l'établissement qu'au cuisinier. Mais je ne veux pas vivre dans la crainte de ne plus en être titulaire l'an prochain*", souligne-t-il. Yohann Lemonnier, 33 ans, ancien de **Lucas Carton**, de **Michel Rostang** et d'**Alain Passard** entre 2001 et 2006, avait rejoint L'Écailler de **Stéphane Carbone** à Port-en-Bessin (14) avant de devenir le chef de L'Incognito du même Stéphane Carbone et d'obtenir une étoile en 2009. "*J'ai fait tout mon parcours chez des étoilés. Au Palm Beach, j'entends m'inscrire dans cette continuité. Mais la réussite dépend d'une équipe, d'une implication totale*", insiste-t-il.

### Savoir s'entourer

En 1998, date de son rachat, le Palm Beach était un restaurant-discothèque en bordure de la plage sur



Yohann Lemonnier, 33 ans et dix ans d'expérience chez les étoilés.

la route des îles Sanguinaires, à 5 km d'Ajaccio. Patrick Noble en a fait un restaurant gastronomique, transformant en même temps des studios meublés en un hôtel 4 étoiles.

"*J'ai toujours voulu avoir un restaurant étoilé. C'est le seul type d'établissement que je fréquente car dans les autres je m'ennuie. Au début, on faisait du poisson grillé, on empilait tomates et courgettes. En revanche, à partir de 2006-2007, on est allé chercher l'étoile*", résume-t-il.

Au-delà de la reconnaissance professionnelle, Patrick Noble estime que l'envie d'une étoile Michelin contraint une entreprise à "*se structurer, à savoir s'entourer*". Yohann Lemonnier partage ce point de vue et seule sa rencontre avec Patrick Noble l'a convaincu de venir en Corse. "*Pour moi, le Sud, c'était Orléans*", plaisante-t-il, tout en avouant avoir pris l'avion pour la première fois pour venir en Corse. ■



Retrouvez la recette du chef Saumon cuit à basse

température, gelée exotique, fromage blanc en tapant le code

RTR18065 sur le

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle s'ouvre sur la terrasse et la plage.

### PALM BEACH

ROUTE DES ÎLES SANGUINAIRES

20000 AJACCIO

TÉL. : 04 95 52 01 03

[WWW.PALM-BEACH.FR](http://WWW.PALM-BEACH.FR)



# Maquereau Froid ?



**F**uric Saupiquet propose une large gamme de filets de maquereaux en marinade, en sauce... pour des entrées froides gourmandes...

# Maquereau Chaud !



**... Aujourd'hui, Furic Saupiquet innove et lance les filets de maquereaux entiers à servir chaud en plat principal.**

#### ÉCONOMIE ET PRATICITÉ

- Une simple remise en température suffit car les filets de maquereaux sont déjà cuits !
- Des filets de 75 g environ pour un coût portion maîtrisé
- Une rapidité de mise en œuvre : servis nature avec leur jus ou accompagnés de sauce
- Un conditionnement en poche, facile à ouvrir et à stocker, une DLUO de 3 ans

#### RICHESSSE DES APPORTS NUTRITIONNELS

- 2 fois plus de calories et 8 fois plus d'Omega 3 que le colin ou le cabillaud
- Un poisson sauvage qui contient beaucoup d'acides gras poly insaturés qui contribuent à faire baisser le mauvais cholestérol

**FURIC**  
La division RHD du groupe



**✿ Olivier Lozac'h - Chez Charles - Lumio (2B)** Le cuisinier de Chez Charles, et José Fondacci, le propriétaire de l'établissement, étaient faits pour s'entendre : ils partagent la même envie d'entreprendre et la même passion pour la Corse.

BERNARD DEGIOANNI

**CA 2009** : 750 000 € HT  
(cinq mois d'ouverture)

**Ticket moyen** : 55 €

**Nb de couverts/jour** : 55

**Nb de places assises** : 70

**Effectif** : 11

**Fermeture annuelle** :

janvier, février, mars

**Repos hebdomadaire** :

lundi/mardi

#### Bio express

**1983-1984** : École hôtelière de Compiègne (60)

**1984** : premier emploi en Corse (La Marine à Propriano)

**1989-1990** : Le Sofitel à Porticcio

**1990-1991** : Jean-Paul Jeunet à Arbois

**1994** : Le Belvédère à Porto-Vecchio

**1995-1996** : Cala Rossa à Porto-Vecchio

**1997-1999** : chef de cuisine au Montana à Courchevel

**2000** : arrivée Chez Charles à Lumio

## La Méditerranée, côté cuisine



La salle du restaurant, refaite en 2009, s'ouvre sur la terrasse.

L' étoile est arrivée au 10<sup>e</sup> anniversaire de la collaboration entre **Olivier Lozac'h**, en cuisine, et **José Fondacci**, le propriétaire de Chez Charles. "J'ai une totale liberté pour l'achat des produits, la réalisation des recettes", souligne Olivier Lozac'h, 43 ans, Breton d'origine, Corse d'adoption. De 1984 à 1999, date de son installation sur l'île de Beauté, il a alterné emplois en Corse et sur le continent (notamment **Jean-Paul Jeunet** à Arbois). Depuis 2000, il est le chef de Chez Charles. Olivier Lozac'h revendique une cuisine méditerranéenne, qui utilise les produits corses sans être pour autant "une cuisine de terroir". Sa carte (4 entrées, 4 poissons, 4 viandes, 4 desserts) s'articule autour des thèmes Saveurs du monde, Plaisir et légèreté, Un goût de Méditerranée.

#### Progresser chaque année

L'idée d'avoir une étoile date de trois ans. "Avant, nous n'étions pas assez structurés. Nous avons ôté ce qui ne servait à rien et prenait inutilement du temps. On s'est concentrés sur les cuissons justes, les assaisonnements." **José Fondacci** a l'âme d'un bâtisseur. Diplômé de l'école hôtelière de Bastia, il a dirigé un restaurant d'altitude à Avoriaz avant de reprendre en 1999 Chez Charles, la pizzeria de ses beaux-parents. "Au départ, on était à 10 000 lieux de l'étoile. On a arrêté la pizza parce qu'il fallait se différencier,

car nous sommes loin de Calvi et en bord de route. On a décidé de progresser chaque année." Et chaque saison, inlassablement, José Fondacci construit. Au-dessus du restaurant, il y a d'abord eu quelques chambres. Le bâtiment a été rehaussé pour en ajouter d'autres. La salle et la cuisine du restaurant ont été refaites en 2009. Cette année, les chambres ont été modernisées et, ce mois-ci, dans un immeuble contigu, il ouvrira un hôtel de 30 chambres (4 étoiles) avec vaste salon et salle de séminaires. ■

#### CHEZ CHARLES

ROUTE DE CALVI

20260 LUMIO

TÉL. : 04 95 60 61 71

[WWW.HOTEL-CHEZCHARLES.COM](http://WWW.HOTEL-CHEZCHARLES.COM)

Olivier Lozac'h, Breton d'origine, Corse d'adoption.



Retrouvez la recette du chef :  
Aiguillettes de saint-pierre  
de la pêche locale juste saisies  
à la plancha, cébettes et pomelos  
aux baies roses en tapant le  
code **RTR28633** dans le moteur  
de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## ANNONCES CLASSÉES

> Ventes de fonds de commerce - pages 76-89

> Offres d'emploi - pages 90-101

> Demandes d'emploi - page 101-102

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## INFOS PRATIQUES

> **Dernière minute** : Élections fédérales à l'Umih en septembre - page 73

> Le marché des ventes de fonds à Bordeaux - pages 73-75

> Derniers messages des Blogs des Experts - page 103

> Gestion et marketing : la fiche de fonction - page 104

> Croisières : un navire se porte au secours de vacanciers bloqués - page 104

## DERNIÈRE MINUTE ÉLECTIONS CONFÉDÉRALES À L'UMIH EN SEPTEMBRE

Les nouvelles élections fédérales de l'Umih auront lieu à la rentrée, dans la semaine du 13 au 18 septembre. La date exacte sera confirmée prochainement. Des élections qui permettront à la 'maison Umih' de tourner la page et de retrouver la sérénité.

## Le marché des ventes de fonds

# À Bordeaux, de nouveaux développements devraient modifier le paysage hôtelier

Si la crise a affecté l'activité hôtelière bordelaise, en particulier dans le haut de gamme, la création prochaine de centres culturels, sportifs et d'affaires, ainsi que la future ligne de TGV reliant Paris à Bordeaux en deux heures donnent à la capitale de l'Aquitaine de belles perspectives. Le point avec Jean-Yves Proust, directeur du Cabinet Headlight Consulting.

Propos recueillis par Tiphaine Beusseron

**L'Hôtellerie Restauration** : Quelles sont les caractéristiques actuelles du parc hôtelier bordelais ?

**Jean-Yves Proust** : Les 2 étoiles dominent la place avec une capacité d'accueil de 2 884 chambres, soit 36 % de l'offre globale. Viennent ensuite les 3 étoiles, qui représentent 29 % de la capacité d'accueil totale. Les 4 étoiles, 4 étoiles luxe et 5 étoiles représentent 10 % de la capacité d'accueil de l'hôtellerie bordelaise.

L'hôtellerie de chaîne est largement majoritaire au sein de l'agglomération bordelaise. Elle représente aujourd'hui 68 % de la capacité d'accueil.

**Comment l'offre hôtelière haut de gamme a-t-elle évolué ces dernières années ?**

Celle-ci a évolué de façon significative et s'est étoffée avec l'arrivée de trois nouveaux établissements :

- le Regent, en cours de classement 5 étoiles, au cœur du vieux Bordeaux et qui offre 150 chambres dont 22 suites de luxe ;
- le Seekoo, hôtel 4 étoiles de 45 chambres situé sur les quais de la Garonne ;



- l'Avant-scène, un 3 étoiles de charme offrant 9 chambres thématiques, dans le quartier des Chartrons.

On peut signaler également la création de la résidence Adagio dans le quartier d'affaires du centre-ville (111 appartements). Les résidences de tourisme représentent aujourd'hui 20 % du parc de Bordeaux intra-muros (soit environ 1 200 chambres). Plusieurs chambres d'hôte ont également vu le jour au cœur du centre-ville.

**La crise a-t-elle eu un impact sur ce marché en 2009 ?**

L'hôtellerie 3, 4 et 5 étoiles a souffert en 2009 et perd 7 points

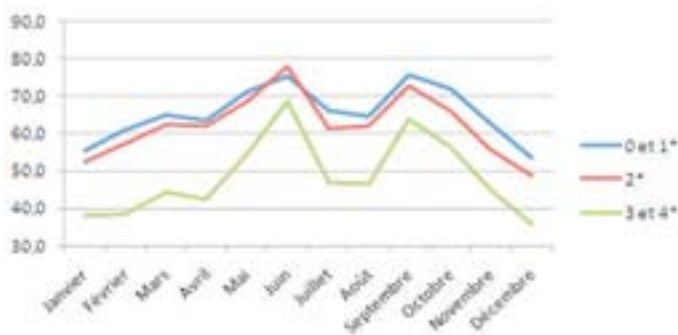
avec un taux d'occupation moyen de 48,2 %. Les taux d'occupation en 2 étoiles ont également baissé de 4 points pour atteindre un niveau d'environ 63 %. La catégorie 3 étoiles a plutôt bien résisté en hyper-centre et l'hôtellerie, d'une façon générale, a plutôt souffert en périphérie en dehors du secteur de Mérignac.

Globalement, le RevPAR des catégories 4 et 5 étoiles est inférieur de 8 € à la moyenne des agglomérations françaises de taille comparable. La période hivernale est ainsi plus dure, car la clientèle affaires est moins présente que dans d'autres villes comparables.

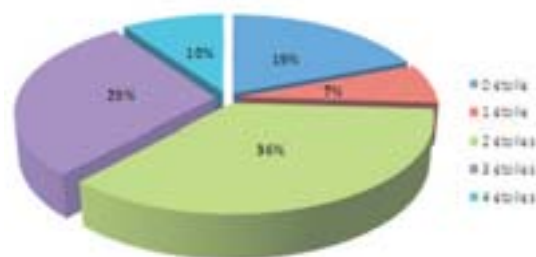
Plusieurs facteurs expliquent cet état de fait. Bien entendu, la crise a eu pour effet de réduire les budgets hébergement des entreprises, qui n'hésitent pas à loger leurs collaborateurs dans des hôtels de catégorie inférieure. Le parc 4 étoiles a par ailleurs fortement progressé, et ceci a affecté directement le taux d'occupation moyen de la catégorie, qui plus est, en temps de crise. Par ailleurs, et c'est une tendance générale en France, le tourisme d'affaires groupes s'est écroulé et on constate un taux de réalisation de - 20 % pour l'agglomération bordelaise en 2009.

Enfin la baisse des clientèles étrangères à fort pouvoir d'achat,

### Saisonnalité de l'activité hôtelière selon les catégories en 2009



### Répartition de l'offre hôtelière par catégorie



avec en tête les Anglais, a constitué une contrainte supplémentaire pour les établissements de catégorie supérieure.

### Des développements économiques sont-ils prévus prochainement pour accompagner l'arrivée de nouveaux hébergements ?

De nombreux projets touristiques et économiques structurants devraient permettre à moyen terme de faire progresser le nombre de nuitées dans l'agglomération bordelaise. L'amélioration de la fréquentation au cours des mois creux, de novembre à mars, ne pourra ainsi être induite que par une hausse du volume de la clientèle affaires.

Plusieurs projets majeurs devraient voir le jour et se répercuter positivement sur la fréquentation des différents types d'hébergement :

- création d'un centre culturel entièrement dédié au vin. Voulu comme un Guggenheim bordelais, ce musée sera une plateforme culturelle et pédagogique au cœur de la ville historique. Objectif : 400 000 visiteurs par an ;
- création de l'Arena, une grande salle de spectacle ;
- arrivée de la ligne à grande vitesse en 2016. Bordeaux ne sera plus qu'à 2 heures de Paris ;

## Selon Century 21 Immo Pro Commerce

# Une affaire se vend en moyenne 15 % de moins que

À Bordeaux, les prix du marché de ventes de fonds devraient rester stables en 2010 sur un marché fragilisé par la crise économique. Explications avec Philippe Platon, directeur général de Century 21 Immo Pro Commerce.

Propos recueillis par T. B.

**L'Hôtellerie Restauration :** Quels sont les prix de ventes moyens des CHR à Bordeaux ?

**Philippe Platon :** Les prix de ventes de bars-brasseries et des restaurants traditionnels de petites et moyennes capacités se situent aux alentours de 150 000 euros. Généralement, ces produits se vendent entre 70 et 80 % du chiffre d'affaires HT à Bordeaux et sa communauté urbaine. Cela grimpe à 100 % du CA HT sur la côte.

Ces prix sont-ils stables et y a-t-il un grand décalage entre le prix de vente affiché et le prix de vente réel ?

Nous tablons sur une stabilité des prix en 2010 pour les activités de restauration. Le décalage entre le prix de vente affiché et le prix de cession réel est de l'ordre de 15 %. Ainsi, une affaire affichée à 150 000 euros sera en réalité vendue 130 000 euros.

**Comment la crise a-t-elle affecté le**

**marché ?**

En ce qui concerne notre agence, nous avons vendu plus de petites affaires. Cela reflète d'ailleurs la tendance actuelle : les petites affaires du type restauration rapide avec terminal de cuisson changent de main plus rapidement. Ainsi, le taux de rotation, qui était précédemment de quatre à cinq ans, semble se réduire à deux à trois ans. À l'inverse, le marché des hôtels bureaux ou hôtels-restaurants s'est fortement ralenti, en raison de la connais-

• création d'un grand quartier d'affaires autour de la gare sur 450 000 m<sup>2</sup> : le projet Euratlantique (échéance 2012). C'est sans doute l'arrivée en 2011 du centre de recherche du Cesta (Laser Mégajoule) qui devrait générer rapidement le plus de retombées économiques pour les différents hébergements de l'agglomération bordelaise. ■

## HEADLIGHT CONSULTING

11 RUE DE COURTALIN BÂT A

77700 MAGNY-LE-HONGRE

TÉL. : 01 60 42 71 71

WWW.HEADLIGHT.FR

## BORDEAUX EN CHIFFRES

Avec 750 000 habitants, l'agglomération bordelaise est la 6<sup>e</sup> métropole de France. Elle compte 131 hôtels, toutes catégories confondues, soit 8 058 chambres (ce qui représente 10,7 chambres pour 1 000 habitants). Sa capacité hôtelière est donc supérieure à celle de Marseille (9,7 chambres pour 1 000 habitants), Lille (5,6) et Lyon (9,2) mais inférieure à celle de Toulouse (10,9).

## PROFIL DE LA CLIENTÈLE HÔTELIÈRE À BORDEAUX

La clientèle est majoritairement d'affaires (à 56 %) et très présente de mars à juin et de septembre à novembre. Le croisement des clientèles d'affaires et de tourisme génère des taux d'occupation supérieurs sur les mois de mai, juin, septembre et octobre. La saisonnalité de l'activité est donc assez marquée dans l'agglomération.

Néanmoins, l'image de la ville s'est transformée suite à son inscription au patrimoine mondial de l'Unesco en 2007. Une large campagne de communication a été lancée, auprès des clientèles étrangères notamment, et la notoriété de Bordeaux a ainsi fortement augmenté. La fréquentation touristique de la ville a suivi, avec + 25 % ces trois dernières années. Les hôteliers ont donc bénéficié de cette clientèle supplémentaire et la clientèle touristique française s'est maintenue malgré la crise.

## TENSIONS SUR LE MARCHÉ DES HÔTELS 4 ÉTOILES

Sur le segment des hôtels 4 étoiles, le RevPAR s'est maintenu mais avec de

fortes disparités entre établissements. On peut ainsi distinguer deux groupes :

- les 'discounters', qui privilégient le taux d'occupation par rapport au prix moyen et présentent un RevPAR aux alentours de 50 € avec, pour certains, un niveau de RevPAR à 35 €, ce qui confirme la guerre des prix actuelle ;
- les hôteliers qui ont des prix moyens mieux tenus et un RevPAR au-delà des 100 €.

## L'IMPACT DES NOUVELLES RÉSIDENCES HÔTELIÈRES ET DE TOURISME À BORDEAUX

Les résidences de tourisme et d'affaires représentent aujourd'hui près de 1 200 chambres, soit 20 % du parc de Bordeaux intra-muros. La faiblesse des taux d'occupation en 4 étoiles dans l'agglomération ainsi que l'arrivée de grosses capacités pour les nouvelles résidences posent forcément problème. Ces résidences positionnées sur le marché 4 étoiles sont aujourd'hui obligées d'élargir leur champ de prospection en venant chercher une partie de leur clientèle sur le segment 3 étoiles. De nouveaux projets risquent encore de venir déstabiliser le marché 3 et 4 étoiles avec notamment une résidence de 350 appartements dans le secteur de Bordeaux-Lac. Un autre développement devrait voir le jour avec la deuxième tranche annoncée de la résidence de la Cité mondiale du vin.

# le prix affiché



La place de la Bourse à Bordeaux.

sance par les acquéreurs des mises aux normes à venir. Ainsi les acheteurs ayant le profil correspondant se sont orientés sur d'autres types de projets. Il faut noter que la crise a eu pour effet positif de stopper la démesure qui avait marqué ces dernières années l'évaluation des hôtels, murs et fonds.

## Et s'agissant du segment des restaurants ?

Les restaurants situés dans les zones d'affaires, et qui restreignent l'ouverture au service du midi, restent des produits attractifs et demandés. En revanche, les restaurants traditionnels semblent de plus en plus affectés par l'irrégularité de la clientèle du midi et le développement de l'usage des titres-restaurants le soir. Ce phénomène, que nous espérons ponctuel et lié à la crise, pourrait cependant affecter négative-

ment la valeur du fonds dans son évaluation.

## La baisse de la TVA aura-t-elle selon vous une incidence sur l'évaluation du fonds ?

Oui, cela devrait avoir une incidence positive, même s'il est encore un peu tôt pour l'affirmer. Il faut à mon sens attendre 2011 pour le mesurer.

## Êtes-vous optimiste pour 2010 ?

2010 s'annonce à l'identique de 2009. Cependant, je pense que la crise que nous traversons fait partie d'un cycle dont le terme devrait intervenir en fin d'année. Nous pouvons souligner le rôle particulièrement paralysant des banques à l'égard du marché de cessions de fonds de commerce, car l'obtention de crédits est devenue particulièrement difficile pour les acquéreurs potentiels. ■

**Une question ?** Allez sur  
les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Questions-Réponses & Blogs des Experts

### Apport nécessaire pour les murs : quel est-il ?

**Si en règle générale, les banques demandent 30 % d'apport pour l'acquisition d'un fonds, d'après vous, quel serait l'apport nécessaire pour les murs ?** **Mon projet**

Un emprunt de 100 000 € sur quinze ans à 3,80 % = une annuité de 8 757 € + assurances, arrondissons à 9 000 €/an.

Supposons que le loyer annuel soit de 27 000 € : vous pourrez emprunter théoriquement 300 000 €. Mais il faut déduire les frais généraux d'une SCI (comptable, AG, assurances, impôts, etc.).

Pour être large, vous pourrez emprunter 260 000 €. Tout dépend donc du prix des murs. S'ils valent 350 000 € + frais = 385 000 €, il vous faudra un apport de 385 000 - 260 000 = 125 000 €.

Certains disent qu'en étant propriétaire murs et fonds, on peut augmenter le loyer des murs pour payer le crédit, je dis : attention à ne pas avoir un loyer trop élevé qui fragiliserait l'exploitation. Méfiez-vous des pourcentages qui ne veulent rien dire, il faut être sûr de pouvoir faire face aux échéances. J'espère avoir répondu à votre question.

**Lire la suite de la discussion avec le code 11535B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Régis Morin  
Évaluer un hôtel-bureau à Paris sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Fonds de commerce : quelles solutions envisager lorsqu'on ne retrouve pas l'acte d'achat du fonds ?

**Nous allons signer un compromis pour la vente de notre restaurant, que nous avons acquis sous forme de cessions de parts sociales (rachat de la SARL) en 1992. Notre avocat nous assure qu'il faudra produire un acte d'achat du fonds (titre de propriété) pour la signature définitive. Document que ne possédons pas. Contacté, le cabinet qui s'est occupé de la rédaction des actes à cette époque ne possède plus aucune archive et ne se souvient pas avoir établi un tel document. Quelle solution envisager ? Auprès de quel organisme peut-on contrôler si un tel document existe réellement ? Le cas échéant, peut-on l'établir rétroactivement ?** **Merci de votre réponse.**

nipat

Si vous ne retrouvez pas l'acte d'acquisition du fonds de commerce par la SARL dont vous détenez les parts, vous pouvez rechercher cet acte en utilisant les informations qui figurent sur l'extrait K-bis de la société. En effet, il y est en principe mentionné des informations relatives à l'activité et à l'établissement, qui précisent l'origine du fonds, son adresse, le nom de l'ancien propriétaire et les références de publication dans un journal d'annonces légales. Vous obtiendrez auprès dudit journal, en relisant

l'annonce de publicité alors parue, la date de signature et les références d'enregistrement. Une cession de fonds est obligatoirement enregistrée à la recette des impôts. Il vous restera alors à solliciter auprès de la recette des impôts une copie de l'acte, que vous obtiendrez en précisant les références d'enregistrement. L'avocat rédacteur de l'acte de vente de votre fonds devrait pouvoir se charger de ces diligences. **Lire la suite de la discussion avec le code 11712B** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Maître Gaillard **Le bail commercial en CHR** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Annexe hôtelière : existe-t-il une distance minimale entre le bâtiment principal et l'annexe ?

**Dans le cadre de l'extension d'un établissement hôtelier, une annexe va être aménagée. Existe-t-il une distance minimale entre le bâtiment principal et l'annexe ? Quelles sont les obligations à respecter ?**

Nicolas

Il n'y a, à ma connaissance, aucune réglementation particulière concernant l'implantation d'une annexe par rapport à l'hôtel principal ; il n'existe sûrement pas de distance minimale (dans certains cas, il s'agit d'un immeuble mitoyen).

Quant à une distance maximale, elle doit rester, me semble-t-il, même pour de simples considérations commerciales, dans des limites raisonnables (quelques dizaines de mètres).

Le plus souvent, les annexes n'ont pas de service de réception mais uniquement des chambres et les offices de femmes de

chambres. À bien étudier : la question de la sécurité et le renvoi des alarmes vers l'hôtel principal, ainsi que la protection de ce secteur à l'égard des vols et des intrusions en tous genres ; ces points incitent également à favoriser une implantation peu éloignée. **Lire la suite de la discussion** avec le code 10074B sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Daniel Gillot **Chambres d'hôtel, gîtes, tables d'hôte** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## GESTION ET MARKETING

# La fiche de fonction : dynamiser ses serveurs

Vous attachez de l'importance à la fiche de fonction ?

**L'Hôtellerie Restauration** a posé 3 questions à **André Picca**, directeur de **Coach In Form !** et auteur du **Blog des Experts 'Vendre plus au restaurant'** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**L'Hôtellerie Restauration** : Pourquoi une telle présentation de la fiche de fonction ?

**André Picca** : La fonction du service à table a profondément évolué en quelques années, de l'entreprise haut de gamme en passant par la restauration à thème, de chaîne ou indépendante, jusqu'à la brasserie ou le restaurant traditionnel. La clientèle aussi joue un rôle important dans l'attribution des tâches : le temps que le client passe à table est depuis longtemps éloigné des standards, base de nombreuses validations professionnelles. En conséquence, chaque entreprise a fait évoluer son besoin de compétences en fonction de son organisation et de sa clientèle.

**Pourquoi autant de détails ?**

Dans les années 1970, la majorité des personnes employées en salle, hormis dans les cafés, étaient issues de l'enseignement technique ou de l'apprentissage. Dans les années

1990, on dénombrait seulement 30 % des effectifs titulaires d'un diplôme professionnel. Depuis, avec l'évolution de l'enseignement professionnel, la mise en place des CQP-IH (certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière) et de la VAE (validation des acquis de l'expérience), on note une amélioration. Parmi les responsables d'équipe, on observe la présence croissante de personnes issues de la promotion interne, qu'elles aient ou non une formation de base au métier. Les entreprises recrutent aussi sur d'autres terrains professionnels comme le commerce. Puis, elles forment leurs employés à leur image, à des besoins strictement limités à leur établissement. Constatons ensemble qu'en deux générations, des savoir-faire élémentaires de l'accueil et de la convivialité se sont évaporés, alors que la clientèle revient vers ces valeurs.



André Picca,  
directeur de  
Coach In Form !

**Qu'allez-vous gagner à utiliser la fiche de fonction ?**

Cette base de données vous permettra de façonner votre fiche de fonction, et d'établir un dialogue avec votre futur collaborateur lors de l'entretien d'embauche. Elle vous servira aussi à établir le plan de progression dans

les premières semaines de présence, et par la suite, l'entretien d'évaluation des compétences à son poste de travail. Elle sera une passerelle de compréhension entre le chef d'équipe et son collaborateur. ■



Retrouvez tous les détails sur la fiche de fonction avec le code **RTR18281** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Retrouvez **André Picca**, auteur du **Blog des Experts 'Vendre plus au restaurant'** et d'autres lecteurs : cliquer sur 'Blogs des Experts' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## CROISIÈRES

# Un navire se porte au secours de vacanciers bloqués

**Le geste de solidarité est sans précédent : le Celebrity Eclipse s'est dérouter pour aller chercher des touristes bloqués par le nuage volcanique.** **François Pont**

Le 20 avril dernier, le *Celebrity Eclipse* a annulé sa croisière inaugurale pour aller chercher des vacanciers bloqués en Espagne en raison du nuage de cendres provoqué par l'éruption du volcan islandais Eyjafjöll. Le 3<sup>e</sup> des 5 paquebots de la classe Solstice, dernier-né de la flotte Celebrity, est arrivé à Bilbao le 22 avril pour rapatrier dans la foulée vers Southampton, au sud de l'Angle-



Le Celebrity Eclipse.

terre, 2 000 clients des tour-opérateurs britanniques. **Richard D. Fain**, le président de Celebrity Cruises, expliquait dans un communiqué que "les événements provoqués par l'interruption du trafic aérien sont sans précédent": "L'industrie du tourisme doit être solidaire. Cette opération de rapatriement est la meilleure manière de célébrer l'arrivée de notre nouveau paquebot qui proposera des escales en Espagne durant ses prochaines croisières." La fermeture des aéroports du nord de l'Europe a affecté environ 6 % des passagers voyageant avec RCCL, deuxième compagnie de croisière au monde avec les marques Celebrity Cruises, Royal Caribbean International et Azamara Club Cruises. ■



Retrouvez d'autres articles sur les croisières sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) : Cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' puis sur l'icône 'croisières'.

**Christophe Quéant - Loiseau des vignes - Beaune (21)** Dominique Loiseau a confié l'an dernier les cuisines de l'établissement à Christophe Quéant, qui a déjà exercé quatre ans à Saulieu.

SYLVIE SOUBES

## Une révolution du palais

### Nb de couverts/jour :

70 à 80 en moyenne

Ticket moyen : 60 €

le midi, 110 € le soir

Effectif : 15 personnes

Fermeture hebdomadaire :

dimanche et lundi

### Bio express

1969 : naissance de  
Christophe Quéant  
en Picardie

Janvier 2004-décembre

2007 : occupe le poste  
de sous-chef auprès  
de Patrick Bertron  
à Saulieu

2008-2009 : restaurant  
Joël Robuchon à  
Monte-Carlo

Juin 2009 : arrivée à  
Loiseau des vignes



Christophe Gines,  
Dominique Loiseau  
et Christophe Quéant.



La salle du restaurant Loiseau des Vignes, où l'équipe travaille en osmose avec celle des cuisines.

Les grands-parents étaient pâtissiers. *“Il y a peut-être des gènes, mais ce n'est pas cela qui m'a donné l'envie de cuisiner. J'ai juste le souvenir d'avoir toujours aimé cela”*, confie **Christophe Quéant**, qui vient de décrocher une étoile au *Michelin*. L'an dernier, **Dominique Loiseau** lui confie les fourneaux de son restaurant Loiseau des Vignes. Christophe Quéant était à Saulieu jusqu'en 2007 avant de rallier **Joël Robuchon** à Monaco. *“Je voulais revenir en Bourgogne. Je faisais l'aller-retour tous les week-ends pour rejoindre mon épouse et mes enfants restés ici. Ce n'était pas viable à long terme”*, explique-t-il. Son objectif alors : allier qualité de vie personnelle et de travail.

### inter

À Beaune, il a carte blanche. Et surtout, il possède, comme ancré à jamais, le savoir-faire Bernard Loiseau. *“Une des premières choses qui m'a marqué, c'est qu'il fallait travailler 40 kg de poitrine de veau pour obtenir 1 litre de jus. Tout est dans la concentration, dans l'explosion du goût”*, lâche le jeune étoilé dont les sauces ou jus sont liés aux purées de légumes. *“À Saulieu, il y a vraie remise en question. On refait le palais avec force et beauté”*, ajoute avec enthousiasme

Christophe Quéant. Sa carte aujourd'hui ? *“Il y a une volonté de classicisme, parce que les clients ne s'en lassent pas et que ces plats ne sont plus cuisinés à la maison par manque de temps.”* Quenelles de sandre façonnées à la cuillère, sauce homardine, Gâteau de foies de volaille aux écrevisses et asperges vertes de Mallemort, Saumon fumé aux sarments de vigne...

Christophe Quéant puise la plupart de son inspiration dans les produits du terroir. Notons également sa forte complicité avec le directeur de l'établissement, **Christophe Gines**, sommelier à l'origine, qui lui permet de rendre de très beaux hommages à l'univers du vin. *“Nous avons 70 références de vins au verre, dont 50 bourgognes répartis entre blanc et rouge”*, précise Christophe Gines. De quoi créer à chaque plat et pour chaque convive un univers de plaisir. *“Notre préoccupation, c'est le client. Cela l'a été depuis le début. Nous faisons tout, en cuisine comme en salle, pour qu'il soit bien, qu'il se rappelle avec bonheur ce qu'il a dégusté et qu'il se sente chez lui.”* Notion importante dans la réussite de l'établissement : quand le chef ou le directeur disent 'nous', il parle des *“équipes cuisine et salle qui travaillent en osmose et dans la confiance”*. ■



Retrouvez la recette du chef : Dos de cabillaud aux coquillages et vinaigrette à la moutarde Fallot en tapant le code **RTR58537** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)







**Mickaël Tanguy - Le Bélouga - Perros-Guirec (22)** Revenu en Bretagne après être passé chez Thierry Marx, le chef signe une cuisine d'une originalité qui devrait compter.

**OLIVIER MARIE**

## Une nouvelle signature en Bretagne

**CA 2009** : 1 100 000 €

**Ticket moyen** : 51 €

**Nbre de couverts/jour** : 60

**Nbre de places assises** : 50

**Effectif** : 18 personnes

### Bio express

**17 décembre 1977** :

Naissance à Paimpol (22)

**Septembre 1991** : entrée

à l'école hôtelière de

Saint-Quay-Portrieux (22)

**1999** : premier contact

avec la gastronomie

française chez **Patrice**

**Henrioux** au restaurant

La Pyramide à Vienne (38)

**2002-2008** : restaurant

Cordeillan-Bages,

à Pauillac (33) avec

**Thierry Marx**

**2009** : arrivée au

restaurant Le Bélouga

pour sa 1<sup>re</sup> place de chef



Mickaël Tanguy attentif à son plat.



L'intérieur de la salle du Bélouga, restaurant de l'Agapa.

**A** 32 ans, **Mickaël Tanguy** est un chef d'une sérénité étonnante. On pense rencontrer un cuisinier impatient, exalté. Non, il est posé, pèse ses mots, maîtrise sa cuisine aussi bien dans le texte que dans les gestes. Impressionnant. Pourtant, ce n'est pas la pression qui manquait lors de son arrivée aux commandes de cette Formule 1 qu'est l'Hôtel Agapa et dont le paddock n'espérait qu'une chose : la pole position. Mickaël Tanguy arrive en mars 2009. Le *Michelin* vient de tomber, pas d'étoile contrairement à ce que tout le monde prédisait. Soutenu par la nouvelle équipe de direction, **Valérie** et **Antoine Denin** en tête, le chef va se mettre au travail. La pression en cuisine, il connaît pour être passé dans des maisons prestigieuses. Au sortir de l'école hôtelière de Saint-Quay-Portrieux, ce jeune costarmoricain s'en va chez **David Etcheverry** encore aux Agapes à La Mézière (35). Puis c'est la Pyramide de **Patrick Henrioux** à Vienne (38) avant d'aller se frotter, six années durant, à la cuisine créative de **Thierry Marx**. Il prend en charge la pâtisserie puis le poste Recherche et Développement pendant plus d'un an. "J'y ai énormément testé, au contact d'architectes, de dessinateurs, de chimistes... Une grande ouverture d'esprit."

### Cuisine technique et goûteuse

Dans son restaurant Le Bélouga, Mickaël Tanguy veut "donner de l'émotion. Elle passe par un jeu de textures et de températures dans l'assiette. J'aime les pulpes, les goûts concentrés, les choses un peu déstructurées... tout en respectant les produits et sans gâcher les bars et autres barbues que les pêcheurs du coin me ramènent ! C'est une cuisine technique, terre à terre qui respecte le goût, c'est l'essentiel." Il ne reste plus qu'à s'y rendre et à s'attabler devant l'immense baie vitrée, en lien direct avec la mer et les 7 îles au large. ■

### LE BÉLOUGA - HÔTEL AGAPA

12 RUE DES BONS-ENFANTS

22700 PERROS-GUIREC

TÉL. : 02 96 49 01 10

[WWW.LAGAPA.COM](http://WWW.LAGAPA.COM)

**RECETTE****DOS DE BARBUE ROULÉ AU CHOU ET ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, POMMES COX CARAMÉLISÉES AU POIVRE DE TASMANIE****Ingrédients pour****4 personnes :****Le poisson**

• 4 blancs de barbue de 150 g • 8 grosses langoustines • 4 feuilles de nori • 50 g de beurre  
• Sel, poivre.

**La sauce**

• Les carapaces des langoustines • Garniture aromatique, sel, poivre • 50 g de beurre.

**Les légumes**

• 1 grosse carotte • 1 blanc de poireau • 1/2 radis noir • 1/2 céleri rave • 4 belles feuilles de chou blanchies • Sel, poivre • 1 cuillère à soupe de sauce soja.

**Progression :****La sauce**

• Décortiquer les langoustines crues. Réserver les queues.  
• Mettre les carapaces dans une grande casserole, mettre une noix de beurre à fondre, ajouter la garniture aromatique et mouiller avec

de l'eau afin de les recouvrir. Laisser cuire.

• À la fin de la cuisson, passer le tout afin de récupérer le jus.  
• Faire réduire pour obtenir une sauce qui ait du goût.  
• Au moment du dressage, monter cette sauce au beurre pour la rendre bien lisse.

**Les légumes**

• Tailler la carotte, le radis noir, le céleri et le blanc de poireau en julienne. Poêler cette julienne avec un peu d'huile d'olive sans coloration. Saler et poivrer. Ajouter la sauce soja.  
• Étaler une feuille de film alimentaire sur le plan de travail. Y poser une feuille de chou blanchie après avoir enlevé la côte centrale. Étaler un quart de la julienne de légumes.  
• Rouler la feuille de légumes en s'aidant du film. Fermer le rouleau en le serrant. Renouveler l'opération 4 fois. Cuire ensuite ces



rouleaux de légumes à la vapeur.

**Le poisson**

• Couper les blancs de barbue en portefeuille. À l'intérieur de chacun, poser une queue de langoustine. Saler et poivrer.  
• Poser chaque part de poisson sur une feuille de nori.  
• Rouler et envelopper chaque part dans du film.  
• Cuire à la vapeur environ 5 min.

**Finition :**

• Enlever le film qui entoure le poisson. Couper chaque part en trois (façon sushi).  
• Dans une poêle, faire rôtir les queues de langoustines dans une noisette de beurre. Réserver. Dans cette même poêle, faire légèrement dorer les morceaux de poissons.  
• Sortir les rouleaux de légumes encore chauds du film et couper chacun en 4. Dresser.

**TORK**

Elevation

\*  
Gamme d'appareils distributeurs design  
Tork Elevation

donnez une nouvelle  
dimension  
à vos sanitaires

Fort de notre expérience à vos côtés, nous avons développé une gamme d'appareils distributeurs pour sanitaires au design fonctionnel qui vous permet d'améliorer votre quotidien

Pour découvrir plus en détail notre large gamme de produits, rendez-vous sur [www.tork.fr](http://www.tork.fr)

TORK Distributeur exclusif en France pour les professionnels  
© 2014 Tork  
Tous droits réservés

**Marie Rougier - La Tour des vents - Monbazillac (24)** Née dans les vignes, ce chef au parcours atypique sublime son terroir dans une cuisine raffinée qui vaut aujourd'hui à son établissement la reconnaissance. Sur fond de simplicité et d'authenticité.

JEAN-PIERRE GOURVEST

## Le terroir en un tour de main

**CA 2009** : 900 000 €

**Ticket moyen** : 60 €

**Nb de couverts/jour** : 40

**Nb de places assises** : 50

**Effectif** : 11 salariés,  
4 apprentis

**Fermeture annuelle** :

le mois de janvier et  
une semaine en octobre

**Fermeture hebdomadaire** :

Fermé le dimanche soir,  
le mardi midi et le lundi  
(sauf en juillet-août).

### Bio express

**1948** : naissance à Bergerac

**1968** : premier mariage,  
deux enfants

**1980** : quitte son emploi  
de comptable pour rejoindre  
l'entreprise de traiteur de  
sa mère, à Monbazillac (24)

**1990** : Ouverture de la Tour  
des vents ; mariage avec  
**Paul Salvat** qui l'assiste  
dans la tenue de son  
restaurant, et en devient  
le sommelier.



"J'ai appris sur le tas,  
baignée des odeurs  
des fourneaux de ma  
grand-mère puis de  
ma mère", raconte  
Marie Rougier.

"J'ai des idées et de bons produits. Le reste n'est qu'affaire de tour de main." **Marie Rougier** aime à rappeler qu'elle ne sort pas du sérail des grands cuisiniers, mais qu'elle est issue d'un terroir dont les ressources lui sont aussi précieuses que sa Tour des vents, implantée sur les hauteurs de Monbazillac où elle vit le jour en 1948. Après une carrière de comptable, cette blonde aux yeux rieurs délaisse cahiers et chiffres pour rejoindre sa mère en 1980 et l'assister dans son entreprise de traiteur. Dans cette famille de vigneronnes, où les femmes se succèdent aux fourneaux depuis plusieurs générations, elle apprend les recettes de ses aïeules tout en effectuant des stages dans des établissements renommés. Dix ans plus tard, elle ouvre finalement le sien, décidée à promouvoir une gastronomie faite de denrées du cru, préparées et améliorées au gré de ses envies. "J'ai appris sur le tas, relève-t-elle, baignée des odeurs des fourneaux de ma grand-mère puis de ma

mère. Ensuite, j'ai adapté des recettes maison, au fil de découvertes, lors de voyages, mais en restant à l'écoute de mes clients. Avec ma brigade, j'ai élaboré mes préparations, en tenant compte des avis des uns et des autres, avec l'obsession de la qualité et de la constance..."

### Une équipe et un but

Dans une salle surplombant les vignes alentour, avec vue sur une vallée verdoyante, Marie Rougier agrmente à sa façon les foies gras, langoustes et Saint-Jacques, avouant sa préférence pour la cuisine du poisson. Épaulée par une équipe de onze salariés et quatre apprentis, elle conçoit ses plats avec la complicité de son second, **Damien Fagette**, dont elle a assuré elle-même la formation. Soutenue par son mari **Paul Salvat**, sommelier passionné, elle règne sur une table fréquentée depuis toujours davantage grâce au bouche à oreille que grâce à la publicité. Sur la carte, on note la dégustation de Trois foies gras de canard (pressé au pain d'épice, compression en queue de bœuf, poêlé en millefeuilles) ou son surprenant Filet mignon de cochon cuit à basse température. Tout est évidemment maison, du pain dont les farines viennent d'un champ de blé voisin, aux pâtisseries confiées à un jeune talent en contrat de qualification. "Je crois à l'apprentissage, car j'aime transmettre ce que je sais, souligne le chef. Je crois aussi à la valeur du travail en équipe, aux décisions prises en commun, à la richesse de mon terroir et à ce qu'il offre pour la cuisine. Cette étoile que nous recevons est une surprise, elle n'était pas un objectif en soi. Nous n'avons ici en fait qu'un seul but : celui de faire plaisir aux autres en les recevant chez nous comme des amis. Leur faire connaître nos vins - nous avons plus de cent références en cave - et leur faire découvrir des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs." ■

### LA TOUR DES VENTS

MOULIN DE MALFOURAT

24240 MONBAZILLAC

TÉL. : 05 53 58 30 10

[WWW.TOURDESVENTS.COM](http://WWW.TOURDESVENTS.COM)



Retrouvez la recette du chef :  
Langoustines rôties, jus de petits  
pois en tapant le code **RTR48545**  
dans le moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# Ligne Marianne

Fabrication française



Assiette à dessert 2 pointes 280  
• 280 x 120 mm



Bol à 3 pointes 140  
• 140 mm  
• 43 cl



Assiette ovale plate  
2 pointes empilable 312  
• 312 x 165 mm

Assiette à dégustation  
creuse 205

• 205 mm



Assiette plate  
triangulaire 300

• 300 mm



Assiette coupe 205

• 205 mm



Assiette à dégustation 300

• 300 mm



Assiette creuse  
avec bassin 230

• 230 mm



Cloche pour assiette  
300 & 205



Assiette à dégustation creuse 205  
& sa cloche



Assiette  
à dégustation 300  
& sa cloche



La Porcelaine depuis 1818

Pillivuyt S.A.S. Allée de la Manufacture - F 18500 Mehun-sur-Yèvre

Tél. : 02 48 67 31 00 - Télécopieur : 02 48 57 13 00

www.pillivuyt.fr

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_  
 Establishment \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 Ville \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
 Sans engagement de ma part, je souhaite :  
 être contacté  recevoir une documentation

**Gildas Picard - Le Balthazar - Montélimar (26)** Dans cet établissement des Maisons de Baumanière, les chefs viennent affirmer leur talent et prendre du galon. Arrivé début janvier, Gildas Picard a hérité, en outre, d'une étoile qu'il entend bien faire prospérer. **JEAN BERNARD**

## Rien n'est laissé au hasard au Balthazar



Grégory Vallier, directeur depuis l'ouverture, et Gildas Picard, le nouveau chef, collaborent pour conserver l'étoile.

### BALTHAZAR

ESPACE SAINT MARTIN  
26200 MONTÉLIMAR  
TÉL. : 04 75 00 09 00  
[WWW.BALTHAZAR-JEROBOAM.COM](http://WWW.BALTHAZAR-JEROBOAM.COM)

**CA 2009** : 6,5 M€ pour Balthazar et Jéroboam  
**Ticket moyen** : 90 €  
**Nbre de couverts/jour** : 25  
**Nbre de places assises** : 25  
**Effectif** : 9 pour les 2 établissements  
**Repos hebdomadaire** : dimanche soir et lundi

**Bio express** :  
**1996 à 1998** : lycée hôtelier Le Renaissance à Saint-Paul-de-la-Réunion (bac technologique)  
**Fin 1998** : Paris, pour quatre ans, passage au Warwick, au Crillon et à L'Arbucci.  
**2004** : rejoint L'Oustau de Baumanière comme demi-chef de partie  
**4 janvier 2010** : après avoir participé à l'ouverture du Strato, à Courchevel, prend sa première place de chef au Balthazar.

Ouverts en mars 2008, dans un ancien quartier militaire que la ville de Montélimar veut transformer en un lieu de vie animé, Balthazar et Jéroboam, le restaurant gastronomique et la brasserie imaginés par **Jean-André Charial** connaissent un début d'année 2010 exceptionnel, le premier en décrochant une étoile et le second un Bib gourmand. Le tout avec un chef qui a changé en toute fin d'année. "Nous sommes avec ces deux établissements dans le cadre d'une opération au sein du groupe des Maisons de Baumanière. L'important c'est d'y retrouver des garçons qui ont tous travaillé avec moi directement, mais qui sont aussi appelés à bouger en fonction des opportunités au sein du groupe", explique le propriétaire. **Gildas Picard** a donc succédé à **Cédric Manderlier** et conservé le même second, **Anthony Tran**, qui assure ainsi le relais au même titre que **Grégory Vallier**, le directeur présent depuis le premier jour.

### Le cadre et l'esprit

La stabilité et la continuité, voilà justement ce que recherche ce Réunionnais de 30 ans qui va poursuivre cette aventure gastronomique. Tout en continuant à travailler pour Jéroboam puisqu'ici, c'est le même

personnel qui travaille dans une cuisine unique pour les deux établissements. "Cette étoile, je vais tout faire pour la garder et structurer l'équipe en ce sens. Ici, c'est ma première place de chef et j'ai bien conscience du défi à relever."

Jean-André Charial affiche pour sa part sa confiance. "Gildas est très sérieux, c'est un travailleur à l'écoute. Je lui ai donné le cadre - celui du terroir et de la qualité des produits - et l'esprit - une typicité méditerranéenne où l'accessoire ne cache pas l'essentiel - qui correspondent à Baumanière. Pour le reste, il a une totale liberté dans la création." ■



En première ligne, le Balthazar, et en retrait le Jéroboam, deux Maisons de Baumanière qui font revivre cet ancien quartier militaire.

## RECETTE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE DE TOMATES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, PALET DE POMMES DE TERRE, OLIVE, CHORIZO ET JUS TRANCHÉ

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 carrés d'agneau bruts d'environ 1 kg
- 4 échalotes
- 1 tête d'ail
- 2 l de fond blanc
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- Une pincée de sel et une autre de poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin, une pincée de piment d'Espelette.

### Croûte de tomates :

- 200 g de beurre
- 200 g de chapelure de pain
- Une cuillère à soupe de concentré de tomates
- 20 g de tomates confites
- Une pincée de sel et une autre de poivre.

### Garniture :

- 300 g de pleurotes
- 300 g de champignons de Paris
- 300 g de trompettes de la mort
- 300 g de girolles

- 50 g de beurre
- Un bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse pomme de terre
- 20 g de tapenade
- 40 g de chorizo
- Persil, cerfeuil et copeaux de champignons de Paris pour le décor.

### Progression :

- Lever, désosser et casser le carré d'agneau et garder les parures pour le jus.
- Dans une cocotte en fonte, chauffer l'huile de pépin de raisin et faire colorer les parures d'agneau, puis ajouter l'ail en chemise et l'échalote coupée en mirepoix. Faire bien suer sans coloration. Ajouter une branche de thym et une de romarin. Puis dégraisser et mouiller à hauteur avec le fond blanc et réduire à consistance. Passer au chinois étamine. Récupérer le jus obtenu et réserver.



- Faire la croûte de tomates : dans une sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter le concentré de tomates, faire revenir pour casser l'acidité du concentré. Ajouter le sel, le poivre et la tomate confite taillée en dés, puis la chapelure de pain et bien mélanger l'ensemble. Entre deux plaques de pâtisserie couvertes de papier sulfurisé, étaler l'appareil obtenu avec un rouleau à pâtisserie à 1 cm d'épaisseur. Le mettre au congélateur pour faire prendre le beurre. À l'envoi, couper quatre carrés de 5 cm de côté dans la croûte de tomates.

# COUP DE PATES®

LE PARTENAIRE INCONTOURNABLE DE VOS FÊTES ET CÉRÉMONIES !



Vous le savez certainement, COUP DE PATES® qui fête cette année son 20<sup>ème</sup> Anniversaire, est aujourd'hui plus que jamais le partenaire incontournable de vos traditionnels buffets et réceptions des mois de Mai et Juin.

Chez COUP DE PATES® nous pensons que chaque réception doit faire l'objet d'une attention particulière, afin de proposer à vos clients des produits de qualité, sûrs, de bon goût et faciles à mettre en œuvre.

Quel que soit votre choix, vous bénéficiez de la qualité des produits et du service COUP DE PATES®.

N'hésitez pas ! Nos distributeurs exclusifs COUP DE PATES® sont à votre disposition pour répondre à toutes vos attentes.

[www.coupdepates.fr](http://www.coupdepates.fr)





**Yvon Morvan - L'Armen - Brest (29)** Le chef-lieu du Finistère retrouve une maison étoilée grâce à l'Armen et son chef pétri de belles valeurs.

OLIVIER MARIE

## L'Armen ou l'art de l'épure

**CA 2009 :** 400 000 € TTC

**Ticket moyen :** 65 €

**Nbre de couverts/jour :** 30

**Nbre de places assises :** 30

**Effectif :** 7

**Fermeture annuelle :**

trois semaines fin juillet  
début août ; dix jours  
en février

**Repos hebdomadaire :**

dimanche et lundi

**Bio express**

**31 août 1968 :** naissance

**1991 :** arrivée à Paris

**11 octobre 2007 :**

ouverture d'Armen

**1<sup>er</sup> mars 2010 :** étoile

Michelin



Dans son Armen, **Yvon Morvan** confie son envie de "travailler encore plus profondément le terroir".

la Cour d'Alsace. Après ce tour de France culinaire, "j'avais envie de revenir en Bretagne", explique-t-il. Ce sera à l'Amirauté, restaurant du groupe Océania puis à l'Armen, "ma maison, enfin, que j'ai ouverte en octobre 2007". À l'écouter, la fierté est palpable.

**En attendant le kig ha farz...**

Ici, il cuisine simple : "ce n'est pas moi qui vais révolutionner la gastronomie, mais je ne crains la comparaison avec personne sur la cuisson des poissons." Avec sa jeune équipe, cet amoureux des produits locaux travaille les meilleurs d'entre eux, "ceux de petits artisans : la crème vient de la ferme, le poisson des ligneurs, la viande du boucher..." Et ce, pour une assiette copieuse mais épurée, "jamais plus de 3 ou 4 garnitures", comme ces Ormeaux posés sur un lit de poireaux, tranches d'andouille grillée, billes de pommes de terre. "Il y a du travail dans l'assiette, mais pas de fioritures", raconte cet adepte de la cuisson sur feu. Ici,

pas de plancha et encore moins de thermo-plongeurs. "J'aime vivre les produits, les sentir..." Avec cette envie de "travailler encore plus profondément le terroir. Je rêve de servir un kig ha farz [sorte de pot-au-feu à base de jarret de porc, NDLR] gastronomique." ■



**L'ARMEN**

21 RUE DE LYON

29200 BREST

TÉL. : 02 98 46 28 34

[WWW.ARMEN-RESTAURANT.FR](http://WWW.ARMEN-RESTAURANT.FR)

Une salle toute en longueur, ornée de belles fresques.



Retrouvez une recette du chef : Dos de lieu jaune rôti sur la peau, cannelloni de chair d'araignée aux courgettes, en tapant le code **RTR08343** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**C'**est ma dixième étoile en fait, mais ma première personnellement. Je sais ce que cela représente et ce que nous avons fait pour l'avoir, et je vais la bichonner ! On n'est pas près de venir me la reprendre !"

En bon Breton, **Yvon Morvan** sait ce qu'il veut et s'en est toujours donné les moyens. Homme de valeurs, le chef brestois n'est pas né "avec une cuillère en argent dans la bouche" : "je me suis battu, j'ai été voir ce que l'on faisait à droite et à gauche", à Paris au Pavillon Montsouris, chez Duquesnoy ou chez **Joël Robuchon**, deux ans au Jamin, "puis chez **Paul Bocuse**, deux années à Collonges (69)" avant de monter trois années à Obernai (67) à

Kikkoman, la référence mondiale des sauces soja.



Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel, la sauce soja Kikkoman est fabriquée uniquement à partir d'ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel. La sauce soja Kikkoman naturellement fermentée est le condiment universel idéal. Les sauces Kikkoman s'utilisent aussi bien en marinade que durant la cuisson des aliments (poêle, four, grill, barbecue, ...) ou bien à la fin pour déglacer une viande par exemple. Sans oublier bien sûr, le filet de sauce soja, qui versé sur une recette avant dégustation, en sublimerait le contenu.

Retrouver toutes les recettes sur [www.Kikkoman.fr](http://www.Kikkoman.fr) ou demander une brochure d'information à [ilebon@peter.fr](mailto:ilebon@peter.fr) ou +33 1 42 59 73 40.



**KIKKOMAN**





**Arnaud Le Levier - Auberge de Pen Ar Vir - Loctudy (29)** Le credo du chef, c'est le produit : breton et de la mer, en toute simplicité.

**OLIVIER MARIE**

## Un pur produit breton

**CA 2009 :** 300 000 €  
**Ticket moyen :** 65 €  
**Nbre de couverts/jour :** 25  
**Nbre de places assises :** 68  
**Effectif :** 6  
**Fermeture annuelle :**  
 trois semaines en janvier  
 et à la Toussaint  
**Repos hebdomadaire :**  
 • dimanche soir, lundi,  
 mardi, mercredi  
 (de fin septembre à  
 Pâques) ;  
 • dimanche soir, lundi,  
 mardi (de Pâques  
 à début juillet) ;  
 • lundi en juillet et août.

### Bio express

**1992 :** première place  
 de chef  
**1995 :** rencontre avec  
 sa femme et début de  
 l'aventure allemande  
**2000 :** Val Thorens (73)  
**2004 :** arrivée à Loctudy (29)

La salle principale.



Arnaud Le Levier avec les produits de la criée.

**D**u produit, encore du produit, toujours du produit. Même si le discours d'**Arnaud Le Levier** ne peut se résumer au seul produit, il nous y ramène quand même très souvent. "Je suis un cuisinier artisan, pas un artiste", se plaît-il à déclarer. Ormeaux sauvages de l'île Molène, légumes bio, Saint-Jacques des Glénan, de Brest, de Morlaix ou de Saint-Quay-Portrieux suivant la période, homards, étrilles, cigales de mer de **Germain Castric**, caseyeur de Loctudy... "Je ne travaille aucun poisson d'élevage, ni glacé. Rien que du sauvage qui me vient de sept bateaux. Et pas de viande, sauf sur commande."

### Cuisine du moment

Voilà le credo d'Arnaud Le Levier, cuisinier du moment qui ne dévoile rien sur sa carte. On peut par exemple y lire : "Retour du marché, amuse bouches + entrée + un plat de la mer + dessert" et plus loin, "Coup de cœur du chef, sui-

vant l'inspiration et les produits coup de cœur"... Pas d'autres indications. "Au départ, cela a bousculé la clientèle, mais maintenant ils adhèrent au concept. Cela demande juste un gros travail de salle. Ce qui m'intéresse, c'est de faire partager la fraîcheur du produit, revenir au goût, sans le dénaturer. Pour moi le poisson c'est rôti sur sa peau et fini à la salamandre. Une petite poêlée de légumes et c'est tout."

Dans le C.V. de ce Costarmoricain d'origine, pas de grands noms de la cuisine. Hôtel Aigue Marine à Tréguier, puis l'Angleterre avant de rejoindre l'Allemagne avec sa femme **Christine**. "J'étais le chef d'une création, Der Fischmeister, avec uniquement des produits de la mer, beaucoup de fumés, énormément de couverts et une grosse notoriété." Enfin, un petit détour par Val Thorens (73) avant d'ouvrir sa propre maison à Loctudy donc. "Un endroit convivial, où l'on peut lire un livre, prendre des cours de cuisine et évidemment, manger en toute simplicité." ■

### AUBERGE DE PEN AR VIR

RUE DU COMMANDANT CARFORT · 29750 LOCTUDY

TÉL. : 02 98 87 57 09

AUBERGE.PEN.AR VIR@WANADOO.FR

# Chef



# Devenez Modèle !

catégorie  
excellence

## Le Casting du mois



**Le Pacojet**  
La créativité  
sans limites.



**Le MyCook Pro**  
Toutes les fonctions  
d'un robot professionnel.



**Le four Hold'O'Mat**  
L'appareil multi-talent de cuisson basse  
température et maintien au chaud.



**Le thermo plongeur Digiterm**  
La précision de cuisson  
inégalée.

ZAC Le Muneri, Route d'Aoste - 38480 Romagnieu  
Tél. 04 76 07 64 64 - Fax 04 76 07 61 11  
s.pierre@pacoclean.com

**PACO CLEAN**  
Concepts & Matériels Culinaires

w w w . p a c o c l e a n . c o m

**Patrick Le Guen - Ar Men Du - Nevez (29)** Ancien étoilé à L'Agape (Combrit-Sainte-Marine, 29), Patrick Le Guen renoue avec la distinction du guide rouge dans les cuisines d'Ar Men Du, une vraie bonne et belle maison bretonne.

OLIVIER MARIE

## Le champion du cru à l'Ar Men Du

Patrick Le Guen,  
chef de l'Ar Men Du.

**CA 2009** : 1,1 M€

**Ticket moyen** : 67 €

**Nbre de couverts/jour** :  
environ 50

**Nbre de places assises** :  
40 + 20 en terrasse

**Effectif** : 15/25 (basse/haute  
saison)

**Fermeture annuelle** : de  
novembre à mi-décembre  
et du 4 janvier au 10 mars

**Repos hebdomadaire** :  
Mardi midi et mercredi midi

### Bio express

**1988** : 1 étoile

aux Hortensias à La Trinité-  
sur-Mer (56)

**1992** : 1 étoile à L'Agape à  
Combrit-Sainte-Marine (29)

**2006** : arrivée

Ar Men Du à Nevez (29)

**2008** : Espoir pour  
l'étoile Michelin

**2010** : 1 étoile Michelin et  
Coup de cœur GaultMillau  
(3 toques) à Ar Men  
Du à Nevez (29).



Vue sur mer de la salle  
d'Ar Men Du.

Il y a les chefs bavards et les autres. **Patrick Le Guen**, chef de l'Ar Men Du à Nevez, fait partie des seconds. Dans la famille discrète sur sa cuisine, je voudrais le père, Patrick Le Guen, et le fils **Jean-Marie**, son second. *"Je n'aime pas trop philosopher sur la cuisine, ni en parler. Mon but c'est de faire plaisir aux clients."* Ce fils de boucher est passé maître dans les produits de la mer et de sa terre bretonne, champion du cru et notamment des sashimis bretons, ou évidemment des tartares comme celui de bar de ligne qu'il ne peut enlever de sa carte. Patrick Le Guen aime marier terre et mer telle cette poitrine de cochon aux ormeaux ou ce turbot au jus de viande. *"Je travaille plutôt sur des bases classiques et Jean-Marie apporte sa modernité."* Aujourd'hui en effet, Patrick passe délicatement le relais en cuisine à son fils Jean-Marie, passé chez **Belin, Blanc, Chibois, Jeffroy**... Professionnel avisé, **Pierre-Yves Roué**, propriétaire d'Ar Men Du, a tout de suite perçu l'intérêt évident qu'il y avait à

constituer ce duo de choc. Alors Patrick Le Guen, heureux de cette étoile ? *"Évidemment, et notamment pour toute l'équipe et la maison."*

Heureux mais pas surpris car l'Ar Men Du était espoir du Michelin depuis deux ans et Patrick Le Guen avait déjà récolté l'étoile en tant que chef des Hortensias à La Trinité-sur-Mer (56) et dans sa propre affaire, L'Agape à Combrit-Sainte-Marine (29). Il ne boude pas son plaisir de la retrouver. D'autant plus aujourd'hui, dans une cuisine refaite à neuf. *"Nous avons également recruté un chef pâtissier, une apprentie sommelière pour m'accompagner en salle, explique Pierre-Yves Roué. Les gens sont vraiment heureux pour nous."* ■

### AR MEN DU

RAGUENEZ PLAGES · 29920 NEVEZ

TÉL. : 02 98 06 84 22

[HTTP://WWW.MEN-DU.COM](http://www.men-du.com)

[CONTACT@MEN-DU.COM](mailto:CONTACT@MEN-DU.COM)

## RECETTE BLANC DE BARBUE ET LANGOUSTINE, ROULÉS DE LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients pour 4 personnes :

### Le poisson

- 4 blancs de barbue de 150 g
- 8 grosses langoustines
- 4 feuilles de nori
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

### La sauce

- Les carapaces des langoustines
- Garniture aromatique, sel, poivre
- 50 g de beurre

### Les légumes

- 1 grosse carotte
- 1 blanc de poireau
- 1/2 radis noir
- 1/2 céleri rave
- 4 belles feuilles de chou blanchies
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja

Progression :

### La sauce

- Décortiquer les langoustines crues. Réserver les queues.
- Mettre les carapaces dans une grande casserole, mettre une noix de beurre à fondre, ajouter la garniture aromatique et mouiller avec de l'eau afin de les recouvrir. Laisser cuire.
- À la fin de la cuisson, passer le tout afin de récupérer le jus.
- Faire réduire pour obtenir une sauce qui ait du goût.
- Au moment du dressage, monter cette sauce au beurre pour la rendre bien lisse.

### Les légumes

- Tailler la carotte, le radis noir, le céleri et le blanc de poireau en julienne. Poêler cette julienne avec un peu d'huile d'olive sans coloration. Saler et poivrer. Ajouter la sauce soja.
- Étaler une feuille de film alimentaire sur le plan de travail. Y poser une feuille de chou blanchi après avoir enlevé la côte centrale. Étaler un quart de la julienne de légumes.



- Rouler la feuille de légumes en s'aidant du film. Fermer le rouleau en le serrant. Renouveler l'opération pour chaque feuille. Cuire ensuite ces rouleaux de légumes à la vapeur.

### Le poisson

- Couper les blancs de barbue en portefeuille.
- À l'intérieur de chacun, poser une queue de langoustine. Saler et poivrer.
- Poser chaque part de poisson sur une feuille de nori. Rouler et envelopper chaque part dans du film.
- Cuire à la vapeur environ 5 min.

Finition :

- Enlever le film qui entoure le poisson. Couper chaque part en trois (façon sushi).
- Dans une poêle faire rôtir les queues de langoustines dans une noisette de beurre. Réserver. Dans cette même poêle, faire légèrement dorer les morceaux de poissons.
- Sortir les rouleaux de légumes encore chauds du film et couper chacun en quatre. Dresser.



**Participez  
au 11<sup>ème</sup>  
trophée Masse  
du foie gras**

**5 concours  
dans 5 régions**

**de septembre 2010  
à avril 2011**

**Finale**

**en octobre 2011**

**Plus d'infos :**

[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)

**Nouveau site :**

[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)



**Fabien Fage - Le Prieuré - Villeneuve-lès-Avignon (30)** Le chef bénéficie de toute la confiance d'André Charial, qui a pris en main la gestion de ce Relais & Château avec le souhait d'y imposer un haut niveau de gastronomie.

JEAN BERNARD

**CA 2009 :** 761 190 €  
**Ticket moyen :** 90 €  
**Nbre de couverts/jour :** 40  
**Nbre de places assises :** 60  
**Effectif :** 14 en cuisine et 10 en salle  
**Fermeture hebdomadaire :** du dimanche soir au mardi midi. Entre le 15 juin et le 30 septembre : aucune  
**Fermeture annuelle :** du 4 janvier au 15 mars

#### Bio express

**1990 :** entrée au lycée professionnel Marie Curie de Saint-Jean-du-Gard (30)  
**1991 :** premier stage de cuisine à La Cabro d'or, aux Baux-de-Provence (13)  
**1995 :** séjour de dix-huit mois à Paris, à L'Arpège (VII<sup>e</sup>) puis un autre de la même durée au Meurice (I<sup>er</sup>)  
**2002-2005 :** second de cuisine à La Cabro d'or  
**2006 :** formateur-consultant au sein du groupe Alain Ducasse  
**2007 :** arrivée au Prieuré et première place de chef

## Les grandes ambitions du Prieuré



Jean-André Charial et Fabien Fage : un mélange de confiance et de complicité.

Trois ans après son arrivée aux commandes du Prieuré, un Relais & Châteaux de 39 chambres niché près du Rhône, face à Avignon (84), **Jean-André Charial** ne regrette pas d'y avoir associé l'image et la réputation des Maisons de Baumanière.

Et l'étoile, décrochée un mois avant l'ouverture, l'a un peu plus encore conforté dans son organisation. *"Il faut bien comprendre que dans un établissement comme celui-ci, proposer un restaurant étoilé était nécessaire. Mais je voulais y parvenir en installant une équipe jeune, avec des gens issus du moule Baumanière et désireux d'évoluer et de s'y affirmer. Fabien Fage l'a bien compris et a réussi cette opération."*

#### "J'ai ma propre identité"

À 34 ans, ce chef, Arlésien d'origine, guide une brigade jeune, 22 ans de moyenne d'âge. Une équipe qui s'adapte à la cuisine que Fabien Fage imagine pour ce lieu hors du temps et du monde, tant l'architect-

ture des bâtiments multiples qui le composent en fait un espace refermé sur lui-même. *"Bien sûr, au début, j'ai puisé l'inspiration dans ce que je faisais à La Cabro d'or [aux Baux-de-Provence dans les Bouches-du-Rhône, NDLR] mais aussi au cours des étapes qui ont précédé. Mais aujourd'hui, j'ai ma propre identité."* Une personnalité affirmée avec d'autant plus de facilité qu'il bénéficie d'une grande liberté. *"Une fois par semaine, une réunion avec Jean-André Charial permet de faire le point. Je peux lui faire goûter de nouveaux plats comme lui présenter la nouvelle carte. J'ai aussi sa confiance pour les achats, les coefficients ou la gestion du personnel."*

Une assurance qui se voit récompensée par le guide Michelin. *"On compte aussi sur cette étoile pour intéresser la clientèle locale. Elle ne doit pas avoir peur de pousser la porte au déjeuner. Fabien réussit la prouesse de proposer un menu complet à 48 € avec entrée, plat, dessert, eau, vin et café compris ! C'est le meilleur des arguments pour donner une vie à cette maison en hiver"*, conclut Jean-André Charial. ■

#### LE PRIEURÉ

7 PLACE DU CHAPITRE  
 30400 VILLENEUVE-LÈS-AVIGNON  
 TÉL. : 04 90 15 90 15  
[WWW.LEPRIEUR.COM](http://WWW.LEPRIEUR.COM)

Le Prieuré, un lieu ouvert sur un parc, mais pas sur la ville qui l'entoure.



Retrouvez la recette du chef : Homard breton rôti en carapace,

légumes primeurs et fleurs de saison en tapant le code **RTR98513** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)





HISTOIRE D'EXCEPTION\*

PERNOD S.A. CAPITAL 40.000.000 EUROS - 120, AVENUE DU MARÉCHAL FOCH - 94015 CRÉTEIL CEDEX - 302 208 301 RCS CRÉTEIL.  
\*DEPUIS 1827, L'HISTOIRE DE G.H. MUMM S'EST ÉCRITE COMME UNE RÉUSSITE UNIQUE AUTOUR D'HOMMES ET DE PRODUITS D'EXCEPTION.

[WWW.MUMM.COM](http://WWW.MUMM.COM)

SERVI FRAIS, AU BAR DU SALTIR PAVILION, GREAT SALT LAKE, UTAH, USA

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

**François Adamski - Le Gabriel - Bordeaux (33)** Arrivé dans la capitale girondine au printemps dernier, le chef au col bleu-blanc-rouge n'a pas perdu de temps avant de récupérer son étoile.

JULIE GERBET

## Le Gabriel scintille face à la Garonne

**Ticket moyen :** 100 €

au gastronomique ;  
40 € au bistrot

**Nbre de places assises :** 40  
au gastronomique ; 80 au  
bistrot ; 50 en terrasse

**Effectif :** 30

**Fermeture annuelle :**  
dernière semaine de juillet  
et dix premiers jours d'août,  
quinze jours en février  
et 1<sup>er</sup> semaine de janvier

**Repos hebdomadaire :**  
dimanche et lundi



### Bio express

**26 mars 1971 :** naissance

**2001 :** Bocuse d'or

**Septembre 2003 :** mariage

**2007 :** Meilleur ouvrier de  
France

**2008 :** naissance de sa fille

**2009-2010 :** ouverture et  
étoile au Gabriel

De l'école hôtelière du Touquet (62) au poste de chef des cuisines du Gabriel, **François Adamski** a parcouru du chemin et franchi des étapes. Bocuse d'or en 2001, chef pendant six ans de l'Abbaye de Saint-Ambroix à Bourges (18), où il conservera la première étoile *Michelin* gagnée par son prédécesseur, puis Meilleur ouvrier de France en 2007, et enfin le Gabriel, à Bordeaux, où il a débarqué au printemps dernier.

Créé de toutes pièces sur l'une des plus belles places de la ville - la place de la Bourse -, l'établissement trois-en-un (un gastronomique, un bistrot et un bar, sur trois étages) occupe d'anciens bureaux dont la concession a été confiée, pour vingt ans, à trois associés, **Éric Despons, Noël Ducher** et **Philippe Algayon**. "Le projet était de créer un établissement haut de gamme de restauration", explique François Adamski, qui n'a pas hésité à relever le défi. De la conception des cuisines au choix du mobilier et de la vaisselle (Raynaud), en collaboration avec l'architecte **Michel Petuaud-Létang** ("une expérience fabuleuse"), puis l'arrivée à la direction du restaurant, tout s'est enchaîné. Cinq mois de travaux. L'ouverture le 2 juillet dernier. Et presque huit mois jour pour

jour plus tard, l'étoile *Michelin*. "Je suis arrivé avec toute mon équipe de Bourges, se justifie-t-il, on avance ainsi beaucoup plus vite. Ayant reçu l'étoile là-bas, on s'est dit que ça ne devrait pas trop trainer."

### "Regarder plus haut"

Les lettres de félicitations ont commencé très vite à pleuvoir. Leurs photocopies ornent un pan du mur du réfectoire. "C'est important pour les équipes qui peuvent remarquer qu'elles complimentent le chef et la brigade", assure le chef. Et après ? "Nous n'y avons pas encore réfléchi. La machine est en route et il faut gérer le quotidien. Cet été, nous allons mettre en place la terrasse pour la première fois. Après, notre état d'esprit consiste à viser la deuxième étoile, car pour conserver la première, il faut regarder plus haut. En attendant, à nous de faire nos preuves et de faire briller celle-ci !" Autres objectifs que s'est fixés François Adamski : devenir associé et imaginer un projet pour l'étage encore disponible... ■

### LE GABRIEL

10 PLACE DE LA BOURSE • 33000 BORDEAUX

TÉL. : 05 56 30 00 80

[WWW.BORDEAUX-GABRIEL.FR](http://WWW.BORDEAUX-GABRIEL.FR)



Retrouvez la  
recette du chef :  
Foie gras de  
canard fondant à

la pêche de vigne en composant  
le code **RTR48365** sur le moteur  
de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Le Gabriel, un lieu  
de restauration  
trois-en-un sur  
l'une des plus  
belles places  
de Bordeaux.



# La cuisson accélérée

## Flexibilité



- Optimisation de l'espace de travail : gastronomie en haut, pâtisserie en bas !
- Souplesse au moment du service
- Système Clos Avancé : régulation automatique de l'humidité
- Crisp&Tasty : des plats plus juteux et plus croustillants
- Press&Go : programmes de cuisson automatiques
- Système easy ToUCH : l'écran tactile qui simplifie la vie

## Une gamme complète...





**✿ Pascal Nibaudeau - Le Pressoir d'argent - Bordeaux (33)** Le restaurant du seul palace de la ville vient de décrocher les faveurs du guide rouge. Une récompense attendue pour cette table axée sur les produits de la mer.

JULIE GERBET

## Le Pressoir d'argent fait son bonheur



Pascal Nibaudeau est un élève du chef 2 étoiles Yves Mattagne.

**Nbre de couverts/jour :** 25

**Nbre de places assises :** 48

**Effectif :** 17

**Fermeture annuelle :**

du 1<sup>er</sup> au 23 août et du 24 octobre au 1<sup>er</sup> novembre

**Repos hebdomadaire :**  
dimanche et lundi

**Bio express**

**1997 :** rencontre avec Yves Mattagne

**1993 :** service militaire

**2010 :** 1 étoile Michelin

Je suis heureux de partager cette très belle récompense avec mon équipe et remercie bien sûr chaleureusement Yves Mattagne", commente Pascal Nibaudeau, 37 ans, à propos de l'étoile qui vient de lui être décernée par le guide Michelin. Cet élève du double étoilé belge, formé à ses côtés au Sea Grill à Bruxelles, a pris son envol. Pas question pour autant d'oublier le maître qui signait la carte du Pressoir d'argent jusqu'au printemps dernier. "Ma cuisine ressemble à celle d'Yves Mattagne, elle en est forcément inspirée même si elle est différente", reconnaît-il. Le cuisinier originaire de La Rochelle a fait toute sa carrière à l'étranger avant de se voir confier les commandes du restaurant gastronomique du Regent Grand Hôtel de Bordeaux à son ouverture en juin 2008, puis de toute la restauration du palace en janvier 2009.

Au Pressoir d'argent, la mer est à l'honneur. Dans le décor, signé Jacques Garcia, comme dans les assiettes. Les plats phare du chef ? Les Langoustines et caviar d'Aquitaine servis avec crème aigrette, croquant de concombre et gaufre de Bruxelles aux algues, les Filets de sole et huîtres de Belon, meunière de béarnaise, girolles et asperges ou encore le fameux Homard à la presse, au naturel ou béarnaise. Le pressoir de 40 kilos nécessaire à la confection de sa sauce donne d'ailleurs son nom au restaurant. "Une cuisine de la mer aussi précise que sincère avec des produits de premier choix", renché-

rit Pascal Nibaudeau en citant ce qu'a écrit le Michelin à son compte.

### Un triple défi à relever

Malgré le luxe, la qualité des produits (tous les poissons sont frais et sauvages) et de la cuisine, le restaurant peine à se faire connaître. Trois difficultés à cela : la nature même du restaurant, axé sur les produits de la mer dans une région réputée pour ses vins rouges ; le fait que le chef, formé à l'étranger, soit peu connu en France et dans la région ; la situation du restaurant, dissimulé au premier étage du palace, "une barrière dans l'esprit des gens". "Et puis, ils disent que c'est l'endroit le plus cher de Bordeaux alors qu'on a mis en place une formule à 34 € le midi. Il y a tout un travail à faire là-dessus", poursuit le chef. Optimiste, il compte sur cette première étoile pour l'aider à médiatiser l'établissement qui enregistre, depuis la sortie du Michelin, davantage de réservations. "100 % des clients qui viennent reviennent", se réjouit-il. ■

### LE PRESNOIR D'ARGENT

REGENT GRAND HÔTEL DE BORDEAUX

5 COURS DE L'INTENDANCE

33000 BORDEAUX

TÉL. : 05 57 30 43 04

[WWW.PRESSNOIR-ARGENT.COM](http://WWW.PRESSNOIR-ARGENT.COM)



Retrouvez la recette du chef : Filet et ris de veau, rôti et

meunière, asperge et girolles, béarnaise de homard en tapant le code **RTR68664** sur le moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Une décoration signée Jacques Garcia sur le thème de la mer.

La qualité au gramme près,  
la gestion au centime près

Nombre fixe

Poids fixe

Boyau naturel

Grammage  
conforme au GEMRCN



**À gagner!**

sur [valterorestaurant.fr](http://valterorestaurant.fr)

**1** formation de 4 jours  
au Centre de Formation d'Alain Ducasse

**+** 1 cadeau aux 500  
premiers participants

Voir règlement complet sur le site

• Une gamme conçue pour répondre aux attentes des professionnels :

- Chipolatas supérieures : 50g x 20 = 1kg
- Merguez véritables : 50g x 20 = 1kg
- Saucisses de Toulouse : 120g x 8 = 0.960kg



• Un étiquetage intégrant une partie détachable autocollante et les informations essentielles du produit



[valterorestaurant.fr](http://valterorestaurant.fr)

**Valtero Restauration, la viande service compris !**

**✿ Nicolas Masse - La Grand'Vigne - Martillac (33)** En huit mois à peine, Nicolas Masse a récupéré l'étoile qu'il avait obtenue en 2007 à Saint-Jean-de-Luz (64) et a permis à la table gastronomique des Sources de Caudalie de briller à nouveau.

JULIE GERBET

## L'étoile fait son retour aux Sources de Caudalie

**Ticket moyen :** 110 €

**Nbre de couverts/jour :** 40

**Nbre de places assises :** 40

**Fermeture annuelle :**

du 4 janvier au 4 février

**Repos hebdomadaire :**

le midi sauf le week end, lundi et mardi

**Bio express :**

**2000 :** sous-chef à la Villa Belrose à Gassin (83)

**2002 :** prise de fonction au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz (64)

**2007 :** 1 étoile Michelin au Grand Hôtel

**2009 :** arrivée aux Sources de Caudalie à Martillac (33)

**2010 :** 1 étoile Michelin

«*a m'aurait embêté de ne pas l'avoir récupérée*», attaque **Nicolas Masse** à propos de l'étoile *Michelin* qui scintillait au-dessus du restaurant du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, où il officiait jusqu'au printemps dernier. Quand il a pris ses fonctions aux

Sources de Caudalie, propriété de la famille **Cathiard** gérée par **Alice** et **Jérôme Tourbier**, c'était avec la ferme intention de la reconquérir rapidement. «*J'ai refait plus ou moins ma carte du Grand Hôtel au début, mais depuis trois ou quatre mois je crée de nouveaux plats*», raconte le chef qui a été suivi par une partie de son équipe. Ici, il apprécie l'organisation en deux restaurants : une brasserie, la Table du Lavoir, et un gastronomique, la Grand'Vigne, avec deux équipes différentes. Ce qui lui permet de se concentrer vraiment sur une cuisine étoilée au gastronomique. «*Aujourd'hui, ma cuisine est plus aboutie, plus épanouie*», estime-t-il.

### Ancrer le restaurant dans le paysage gastronomique local

Étoilé entre 2001 et 2004, l'établissement était depuis quelques années en perte de vitesse. «*C'est un site qui mérite une cuisine de haute tenue, nous avons une clientèle haut de gamme, on ne peut pas se per-*



«*Je me rapproche tout doucement de la région*», explique **Nicolas Masse**.

mettre d'avoir une cuisine médiocre», remarque **Sébastien Renard**, directeur de l'établissement. En plus de l'étoile *Michelin*, les Sources de Caudalie viennent d'en obtenir une cinquième sur la partie hôtelière. La reprise en main du restaurant ne pouvait plus attendre. «*On perdait des clients de l'hôtel qui allaient manger ailleurs, c'était frustrant*», raconte le directeur, heureux de pouvoir mettre à nouveau en avant le restaurant de l'hôtel dans les packages. «*Nous avons reçu des courriers de clients disant qu'on les avait réconciliés avec la Grand'Vigne*», ajoute le chef. Cette étoile, symbole du renouveau gastronomique de l'établissement, devrait les aider à exister dans le paysage local et à reconquérir une clientèle du cru. «*Nous voulons être le symbole de Pessac-Léognan comme Thierry Marx restera le symbole de Pauillac*», conclut le directeur. ■

#### LA GRAND'VIGNE

LES SOURCES DE CAUDALIE

CHEMIN DE SMITH HAUT-LAFITTE

33650 MARTILLAC

TÉL. : 05 57 83 83 83

[WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM](http://WWW.SOURCES-CAUDALIE.COM)



Retrouvez la recette du chef : Langoustine royale

croustillante aux saveurs d'agrumes en tapant le code

RTR28237 sur le moteur de

recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Avec ses grandes baies vitrées, la salle de La Grand'Vigne est largement ouverte sur l'extérieur.

# On se sent plus fort quand on est bien assuré

Créée par des professionnels de l'alimentaire, la MAPA connaît bien votre métier.

Avec elle, vous bénéficiez de garanties spécifiques que seule une mutuelle d'assurance spécialisée peut vous offrir (vol d'espèces, perte d'exploitation, arrêt du froid, vandalisme...).

## MAPA. La mutuelle d'assurance partenaire des restaurateurs



Recevez gratuitement  
le guide de la restauration  
traditionnelle

[www.mapa-resto.fr](http://www.mapa-resto.fr)  
[www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

 **N° Vert 0 800 865 865**

Appel gratuit depuis un poste fixe

**85 agences  
en France  
à votre service**



# MAPA

MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**

Société d'Assurance Mutuelle à Cotisations Variables  
Entreprise régie par le Code des Assurances

**Christophe Girardot - La Table de Montesquieu - La Brède (33)** Une ouverture en mars 2008, une étoile deux ans plus tard : avec le chef Christophe Girardot au piano, la Table de Montesquieu n'a pas attendu la consécration du 'Michelin' pour se faire un nom. **BRIGITTE DUCASSE**

## Sa philosophie ? Surprendre

**CA 2009** : 500 000 €  
**Ticket moyen** : 70 €  
**Nbre de couverts/jour** : 40  
**Nbre de places assises** : 30  
**Effectif** : 7 personnes dont 3 en cuisine  
**Fermeture annuelle** : 2 semaines à Noël et la dernière semaine d'août  
**Repos hebdomadaire** : dimanche et lundi

### Bio express

**29 juin 1967** : naissance à Bordeaux  
**1987** : CAP à l'école hôtelière de Talence (33)  
**1989** : 1<sup>re</sup> place de chef à L'Hostellerie Les Criquets à Blanquefort (33)  
**1993** : remporte les Nerios d'or  
**1994-1997** : chef de partie chez **Michel Guérard**, Les Prés d'Eugénie  
**29 septembre 1996** : naissance de son fils **Nicolas**  
**2008** : ouverture de La Table de Montesquieu



"À vingt minutes de Bordeaux, il fallait donner l'envie de venir et viser l'excellence", explique **Christophe Girardot**, directeur et chef de cuisine de la Table de Montesquieu.

C'est aux portes de Bordeaux, au cœur du vignoble des graves, dans le village de La Brède, patrie du philosophe de *L'Esprit des lois* que s'ancre La Table de Montesquieu. Depuis mars 2008, la maison se glisse à l'ombre du clocher de l'église, en lieu et place de l'ancienne école communale. "L'inspecteur du guide rouge est venu pour la première fois en juin, il a mis du temps à nous trouver !", sourit **Christophe Girardot**, 42 ans, qui, court après le temps depuis que **Bruno Géraud**, propriétaire du Château Méjean lui a confié les clés de la maison.

### "La plus formidable des écoles"

"À vingt minutes de Bordeaux, il fallait donner l'envie de venir, viser l'excellence et surprendre." Un challenge à la mesure de ce passionné, collectionneur d'ouvrages de cuisine - plus de 500 livres en rayon. Cet "amoureux du produit" trouve le meilleur à sa porte. Bœuf labellisé de Bazas, agneaux, poulets... sont élevés dans le respect de la tradition sur la propriété de son patron. Les petits producteurs locaux

fournissent le reste. Que du bon, et de l'inédit souvent, pour Christophe Girardot qui a appris l'excellence auprès du plus grand de la région : "**Michel Guérard**, aux Prés d'Eugénie pendant quatre ans, c'est la plus formidable des écoles." Les bases sont solides et l'imagination sans limites. Ce qui, dans le guide rouge se traduit, par "cuisine ludique et savoureuse". Fier de cette étoile, le chef tient à partager la récompense avec son équipe. Il est vrai qu'il a su d'entourer. Le maître d'hôtel, **Pierre Couturier**, vient du Grand Vefour, le sommelier **Frédéric Rougland**, 500 références en cave à gérer, est un ancien de Ledoyen. Et les deux seconds, **Aurélien Jousseau**, 21 ans, et **Olivier Martiny**, 26 ans sont passés respectivement chez **Guy Savoy** et chez **Georges Blanc**. La prochaine étape ? "Le soir, nous étions déjà souvent complet. Et avec la montée en puissance le midi, il va donc falloir songer à recruter." Mais Christophe vise un nouveau défi : le concours du Meilleur ouvrier de France. Un col bleu-blanc-rouge en 2011 ? Un autre rêve. ■

### RESTAURANT LA TABLE DE MONTESQUIEU

PLACE SAINT-JEAN D'ÉTAMPES

33650 LA BRÈDE

TÉL. : 05 56 78 52 91

[WWW.LATABLEDEMONTESQUIEU.FR](http://WWW.LATABLEDEMONTESQUIEU.FR)



Une décoration résolument contemporaine où se lovent 30 couverts.



Retrouvez la recette du chef :  
 Langoustines marinées minute  
 à la cacahuète en tapant le code  
**RTR38544** sur le moteur  
 de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

CONSOLE My BOX®

LE 1<sup>er</sup> LOGICIEL  
POUR CONCEVOIR ET VENDRE  
SANS INTERMÉDIAIRE  
VOS PROPRES COFFRETS CADEAUX



- Vous vendez en direct sans intermédiaire
- Vous encaissez immédiatement la trésorerie
- Vous composez en toute liberté vos coffrets cadeaux

LOGICIEL DE  
DE COMMISSION



- Vous vendez en direct sans intermédiaire
- Vous encaissez immédiatement la trésorerie
- Vous composez en toute liberté vos coffrets cadeaux

LOGICIEL DE  
DE COMMISSION



POUR PASSER COMMANDE DU LOGICIEL :  
Téléphone : 03 84 73 70 10 ou [www.consolemybox.com](http://www.consolemybox.com)

**Charles Fontès - La Réserve Rimbaud - Montpellier (34)** Il a eu “*le coup de foudre*” pour la cuisine gastronomique en entrant à l'école hôtelière de Lyon il y a dix ans. La lune de miel se poursuit avec cette première étoile.

FRANCIS MATÉO

## L'amour du produit d'exception

Jusqu'à 23 ans, **Charles Fontès** n'avait jamais mis les pieds dans une cuisine de restaurant. Mais comme il s'ennuyait dans ses études de droit, ce Montpelliérain a décidé de changer radicalement de voie, en intégrant l'école hôtelière de Lyon il y a dix ans. Un hasard ? “*Pas vraiment*”, répond le chef : “*Il est vrai que je n'ai pas eu de vocation précoce pour la cuisine, mais une prédisposition familiale, car dans ma famille, nous sommes chasseurs, pêcheurs, cueilleurs de champignons... et nous avons toujours aimé cuisiner. On n'a jamais mangé un plat congelé chez moi !*”

Cette culture familiale explique aujourd'hui l'amour de Charles Fontès pour les meilleurs produits : à la Réserve Rimbaud, les poissons sont sauvages, les viandes viennent d'Aveyron et les légumes sont cultivés par un petit producteur local : “*Je ne me pose plus de questions et j'essaie d'avoir les meilleurs produits possibles. Et je pense que c'est ce respect du produit que le guide Michelin a voulu encourager.*”

### Un cadre enchanteur

Charles Fontès dédicace aussi sa 1<sup>re</sup> étoile à **Pascal Kirsch** : “*Je l'ai rencontré en 2002, et je l'ai suivi pendant plusieurs années ; c'est vraiment lui qui m'a donné la passion de ce métier.*” Le chemin professionnel va se poursuivre à Paris, auprès d'**Alain Dutournier** ; en trois ans, Charles Fontès passe du statut de commis à celui de second au Carré des Feuillants. “*J'ai fait là-bas l'expérience du grand restaurant étoilé, du travail de qualité et des produits d'exception.*” Installé à La Réserve Rimbaud depuis février 2007, au cœur de Montpellier, le chef a rapidement trouvé sa clientèle, à la faveur notamment d'un cadre enchanteur, avec une terrasse qui surplombe le fleuve Lez, et qui donne l'impression d'être en pleine campagne. ■



Charles Fontès s'est fait une place au centre de Montpellier.

### LA RÉSERVE RIMBAUD

820 AV. SAINT-MAUR

34000 MONTPELLIER

TÉL. : 04 67 72 52 53

WWW.RESERVE-RIMBAUD.COM



Une salle spacieuse baignée de lumière.

CA 2009 : 0,9 M€

Ticket moyen : 50 €

Nbre de couverts/jour : 80

Nbre de places assises : 60

Effectif : 14

Repos hebdomadaire :

samedi midi, dimanche soir  
et lundi toute la journée

### Bio express

2000 : entrée à l'école  
hôtelière de Lyon2002 : rencontre avec Pascal  
Kirsch2004 : débuts au Carré des  
Feuillants à Parisfévrier 2007 : ouverture de  
la Réserve Rimbaudmars 2010 : 1<sup>re</sup> étoile  
Michelin

**RECETTE :**  
**BAR SAUVAGE VAPEUR, ÉPINARDS AUX CITRONS CONFITS, ÉCHALOTE EN BEIGNET, JUS DE PALOURDES**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 filets de bar de 130 g environ
- 500 g d'épinards frais
- 5 échalotes
- 1/2 citron confit
- 20 pièces de palourdes
- huile d'olive, cébette et épices

**Tempura :**

- 50 g de farine
  - 50 g de féculé
  - 15 g de levure chimique
- Diluer le tout dans un demi verre d'eau.

**Jus de palourdes :**

- Récupérer le jus de cuisson des palourdes. Monter à l'huile d'olive. Incorporer la cebette émincée et une échalote

émincée.

**Beignet d'échalotes :**

Faire confire 4 échalotes dans un court-bouillon (1 litre d'eau, 1/3 vin blanc, coriandres fenouil frais, zeste de citron).

**Progression :**

- Cuire les bars 10 minutes à la vapeur (80 °C - 90 °C).
- Faire tomber les épinards dans un peu de beurre noisette et de citron confit haché.
- Disposer les épinards cuits au centre de l'assiette ; poser le bar dessus. Disposez les palourdes et beignet autour. Napper au dernier moment avec le jus de palourdes.



La Réserve Rimbaud,  
la ville à la campagne.

depuis 1892 formation **torréfaction**  
**UNIQUEMENT** service *assemblage arabica*  
service *proximité* assistance barista qualité  
*savoir-faire* **CAFÉS RICHARD** *cocktails*  
assistance *qualité* sélection origines



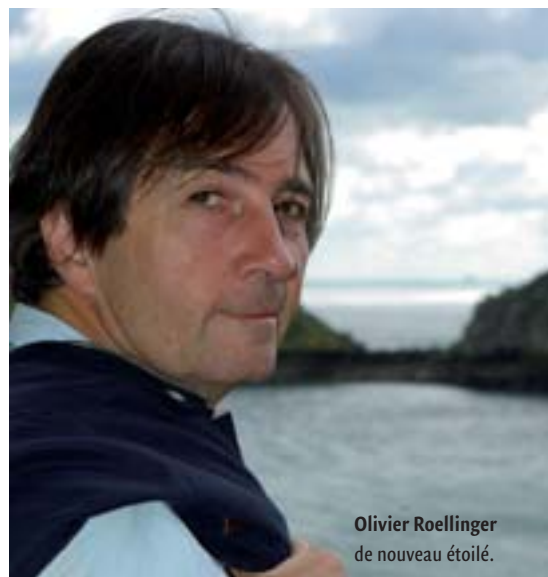


**✿ Olivier Roellinger - Le Coquillage - Cancale (35)** Navire amiral des Maisons de Bricourt, Le Coquillage interprète les grands classiques d'Olivier Roellinger en toute simplicité. Et face à la mer, s'il vous plaît !

OLIVIER MARIE

## Le bistro marin a su rester simple

Revoilà Olivier Roellinger deux ans après avoir renoncé à ses 3 étoiles pour raisons de santé. Exit le Relais Gourmand donc, aujourd'hui le guide rouge récompense Le Coquillage, ce bistro marin niché dans le Château Richeux qui domine la baie du Mont-Saint-Michel (50). Être attablé devant la mer, un luxe. Mais le vrai luxe ici, c'est la simplicité et Olivier Roellinger y tient plus que tout. *"Sans renier ce que j'ai fait auparavant, je souhaite aujourd'hui que la restauration des Maisons de Bricourt tende vers l'élégance, la générosité, le naturel, la spontanéité et la gentillesse. Cette ambiance et ce parti pris n'est et ne sera aucunement influencé par qui que ce soit."* Pour faire simple, les distinctions peuvent pleuvoir, elles ne changeront rien à la simplicité du lieu et aux prix affichés (26 € au déjeuner en semaine). Mais quelle est la différence entre le Relais Gourmand et Le Coquillage ? *"Nous avons le même équipage, les mêmes produits et nous continuons de servir les classiques qui ont fait la réputation de la maison - Saint-pierre retour des Indes, Homard cacao... À l'inverse,*



Olivier Roellinger  
de nouveau étoilé.

*nous n'avons plus le décorum, le service et les menus à 14 plats !"*

### Des hommes fidèles

Deux hommes interprètent en alternance au Coquillage les compositions d'Olivier Roellinger : **André Eslan**, *"mon chef depuis trente ans"*, et **Jérôme Aumont**, *"mon premier second du 3 étoiles passé chef exécutif du Coquillage"*. Même sommelier, même directeur de salle... *"Ils incarnent une nouvelle approche de la restauration, en écartant les carcans académiques. La tension est également redescendue de plusieurs crans..."*

Une philosophie développée sur l'ensemble des Maisons de Bricourt composées du Château Richeux, des Rimains, des 4 gîtes marins, de l'entrepôt Épices-Roellinger, de la boulangerie Grain de Vanille et des cours de cuisine corsaire. ■

L'intérieur du Coquillage avec vue sur la mer.



**CA 2009** : 2 189 950 € HT

**Ticket moyen** : 75 €

**Nbre de couverts/année** :  
29 207

**Nbre de places assises** : 50

**Effectif** : 40

**Fermeture annuelle** :

janvier-février

**Repos hebdomadaire** :

ouvert tous les jours

### Bio express

**avril 1982** : Ouverture d'une table d'hôte

**1990** : Relais & Châteaux

**2006** : trois étoiles Michelin

**2009** : un nouveau cap aux Maisons de Bricourt en et développement Épices-Roellinger site et entrepôts.

### CHÂTEAU RICHEUX - LE COQUILLAGE

LE BUOT

35350 SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES

TÉL. : 02 99 89 64 76

[WWW.MAISONS-DE-BRICOURT.COM](http://WWW.MAISONS-DE-BRICOURT.COM)

## RECETTE UN MIEL D'OUessant ET UN MALT D'ISLAY POUR LES MAQUEREAUX

### Ingrédients

#### pour 4 personnes :

- 4 maquereaux de 300 g
- 50 g de sel fin
- 8 grosseilles à maquereaux (facultatif)
- Une poignée de feuilles d'oseille
- 4 fleurs de carottes
- 1 carotte de sable
- 1 poignée de petites algues

### Marinade :

- 10 cl d'eau
- 20 cl de vinaigre de riz
- 1 citron
- 3 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. poivre marin de Chiloé

### Vinaigrette :

- 1 jus de citron vert
- 1 c. à s. de single malt d'Islay (ou ailleurs à votre choix)
- 1 c. à c. de miel d'Ouessant
- 5 c. à s. de sauce soja
- 10 c. à s. d'huile de pépin de raisin
- 2 c. à s. d'huile d'amande
- 1 morceau de gingembre frais (1/2 c. à café)



### Progression :

- Laver les filets de maquereaux et les saler. Laisser au réfrigérateur 3 heures. Les dessaler dans un grand volume d'eau légèrement salé durant 1 heure.
- Pour la marinade : réunir l'eau, le sucre, le vinaigre, le jus de citron, le poivre de Chiloé. Chauffer l'ensemble afin de dissoudre le sucre. Laisser refroidir et verser sur les filets de maquereaux. Laisser mariner au frais 1 h 30. Puis les égoutter, enlever la fine peau transparente ainsi que les petites arêtes.
- Faire une vinaigrette avec l'ensemble des ingrédients en râpant le gingembre frais et en chauffant le miel pour le dissoudre.
- Pour la garniture : éplucher la carotte et la tailler en fine julienne. Réhydrater les algues en les immergeant dans un peu d'eau froide.
- Tailler les filets en bouchées puis verser la vinaigrette sur les filets de maquereaux ainsi que sur la julienne de carottes.
- Dresser sur des grandes assiettes plates, ajouter les fleurs de carottes et les algues.
- L'esprit des mers celtiques est présent, à travers l'iode, le toucher, le goût, la bruyère et cette couleur vert bleu grise que nous appelons 'glaz'.



Gamme : Métallica

www.pillivuyt.fr

## Chomette Favor

Le partenaire des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie

L'esprit Chomette :

- Un savoir faire reconnu : 80 ans d'expérience,
- Une offre produits étudiée : 30 000 références, dont 6 500 en stock,
- Un soutien commercial personnalisé et dédié pour des conseils d'experts.

Une façon d'offrir à chaque professionnel de la restauration et de l'hôtellerie de multiples occasions d'être unique.

Pour tout contact : s'adresser à votre représentant ou composer le

**N° Indigo 0 825 024 023**

0 123 456 7 89

**Damien Cousseau - Manoir de Restigné - Bourgueil (37)** Un peu plus d'un an après son arrivée au Manoir ce chef de 29 ans décroche sa première étoile.

JEAN-JACQUES TALPIN

## L'autodidacte modeste

**D**amien Cousseau est arrivé dans le magnifique écrin du Manoir de Restigné fin 2008. Cette bâtisse de caractère située dans les vignes de Bourgueil a été restaurée par deux professionnels passionnés, **Sophie** et **François Duguet**, qui l'ont transformée en un château-hôtel de charme en attente de classement 5 étoiles.

Ouvert en 2006, le Manoir a intégré un restaurant, Le Chai, dont les cuisines sont dirigées par Damien Cousseau et la pâtisserie par son épouse **Aurore**. Damien n'aura mis qu'un an pour s'imposer et obtenir une première récompense par le guide rouge. *"Cette étoile donne un éclat particulier à notre établissement qui est un peu excentré"*, explique François Duguet. La cuisine de Damien se refuse à tout 'exhibitionnisme', à l'image de ce jeune chef timide et modeste. Il se définit d'ailleurs comme *"autodidacte"* avec bien sûr un bagage initial mais aussi et avant tout beaucoup d'expérience acquise sur le terrain. Le chef ne se revendique d'ailleurs d'aucun maître à penser : *"C'est ma propre cuisine qui est très personnelle"*, explique-t-il. *Elle bénéficie de multiples inspirations mais d'abord d'une touche originale."*

Après le service, Damien n'hésite d'ailleurs pas à



Damien Cousseau.

travailler dans son propre petit laboratoire pour chercher, tester, expérimenter de nouvelles recettes. Sa cuisine se refuse à la fois à la tradition classique et au modernisme à tout va : *"Je mets en avant la qualité des produits, la légèreté, la créativité et de bonnes portions dans l'assiette."* Mais cette cuisine mise aussi sur les produits locaux et une grande partie de

légumes et vins bio pour coller à l'image du Manoir de Restigné, fortement liée à la nature et au naturel. L'aventure de Damien Cousseau n'est sans doute pas achevée. Sophie et François Duguet vont poursuivre leurs investissements pour passer de 10 à 15 chambres, créer un spa, une terrasse, moderniser les cuisines. Damien pourra ainsi travailler dans un nouveau cadre qui pourrait lui donner envie, une nouvelle fois, de se surpasser. ■

**CA 2009 :** 1 M€

**Ticket moyen :** 78 €

**Nbre de couverts/jour :** 50

**Nbre de places assises :** 30

**Effectif :** 10

**Fermeture annuelle :**

Du 1<sup>er</sup> janvier au 15 février

**Repos hebdomadaire :**

Dimanche et lundi (ouvert le dimanche en été)

**Bio express :**

**1999 :** CAP-BEP au CFA de Poitiers (86)

**2000 :** mention complémentaire desserts de restaurant à Poitiers

**2006 :** sous-chef au Restaurant Devos à Mons (Belgique)

**2008 :** château de l'Yeuse à Cognac (16)

**2009 :** chef au Manoir de Restigné (37)



Le Manoir de Restigné.

**LE MANOIR DE RESTIGNE • LA PLATERYE**

15 RUE DE TOURS

37140 RESTIGNÉ-BOURGUEIL

TÉL. : 02 47 97 00 06

[WWW.MANOIRDERESTIGNE.COM](http://WWW.MANOIRDERESTIGNE.COM)

## RECETTE

### FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DE CHALOSSE EN CHAUD-FROID, MORILLES ET ASPERGES VERTES

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de foie gras
- 16 asperges vertes 20/30
- 10 morilles fraîches
- 500 g de bouillon de volaille
- 1 poignée de morilles extra séchées
- 4 asperges blanches
- 2 feuilles de gélatine
- cristalline d'asperges vertes et blanches
- 1 cuiller à café de mayonnaise à l'huile de pépins de raisin
- échalotes en petites rondelles légèrement frites
- miel, sel, poivre PM

#### Progression

- Réaliser une terrine de foie gras avec 400 g uniquement.
- Faire un bouillon de morilles avec le bouillon de poule et les morilles séchées.
- Cuire les asperges vertes al dente.
- Centrifuger les asperges blanches puis ajouter une pointe de miel pour l'amertume, chauffer le tout à 80 °C, puis y incorporer les feuilles de gélatine ramollies. Couler en cadre puis laisser

prendre. Une fois pris, détailler des petites bandes.

- Garder uniquement les pointes d'asperges vertes puis détailler les tronçons en rondelles de façon à pouvoir les lier avec la cuiller de mayonnaise.
- Escaloper le restant du foie gras en tranches de 25 g, puis le pocher dans un peu de bouillon de morille avec les morilles fraîches.

#### Dressage

- Dans une assiette plate, dresser d'un côté le mélange d'asperges, y ajouter des échalotes frites puis des brindilles de cerfeuil, de l'autre côté dresser une belle tranche de foie gras avec une bande de gelée d'asperges puis une pointe d'asperge verte également et enfin quelques cristallines vertes et blanches.
- Dans un petit bol, servir le foie gras poché avec les morilles fraîches, les pointes d'asperges vertes restantes puis le bouillon de morilles.

Foie gras frais de canard de Châlosse en chaud-froid, morilles et asperges vertes.

Nous partageons  
la même passion.



**✿ Gérard Bossé - Une Île - Angers (49)** Un an après son ouverture, le chef déjà distingué par le guide rouge pour les Tonnelles, son ancien restaurant, renoue avec l'étoile. **JEAN-JACQUES TALPIN**

## Le goût : la possibilité d'Une Île



### UNE ÎLE

9 RUE MAX RICHARD  
49000 ANGERS  
TÉL. : 02 41 19 14 48  
**WWW.UNE-ILE.FR**

**Bourg-Joly Malicorne**  
Faiencerie d'Art  
250 ans de Savoir-faire exclusif pour personnaliser votre intérieur  
tél: +33 (0)2 43 94 80 10 - info@bourg-joly-malicorne.com

Le credo de **Gérard Bossé** :  
"du goût, du goût et encore du goût !"

En 2005, **Gérard Bossé** décrochait à sa "grande surprise" une première étoile pour ses Tonnelles à Béhuard (49), village du vignoble d'Anjou à vingt minutes d'Angers (49). En déménageant en 2009 près de la gare d'Angers, il s'attendait à retrouver une distinction du guide rouge, mais peut-être pas aussi rapidement. "Je ne pense pas tous les jours à l'étoile, mais je n'ai rien contre", plaisante-t-il. Et cela d'autant plus que la réinstallation dans cette ville a été difficile : "On ne m'attendait pas et nous sommes tombés en pleine crise qui touche les entreprises." Gérard et son épouse **Catherine** présentent un profil atypique. D'abord animateur culturel, il s'est orienté vers la cuisine "par gourmandise et par passion".

Après un an de formation à Vannes (56) et plusieurs expériences, notamment chez **Jacky Dallais**, étoilé au Petit-Pressigny (37), il s'est lancé dans l'aventure avec Les Tonnelles, une guinguette qu'il a hissé progressivement jusqu'à l'étoile. Catherine, de son côté, était aussi impliquée dans le social avant de se passionner pour le monde du vin et les rencontres avec les viticulteurs. En arrivant à Angers, le couple n'a rien révolutionné dans sa cuisine. Gérard Bossé revendique des plats simples, des produits de qualité avec beaucoup de poissons et de fruits de mer, des plats élaborés en fonction des saisons et du marché.

Le chef veut ainsi proposer une "table d'hôte en ville" qui apporte "du goût, du goût et encore du goût." Il a évacué des assiettes "tout ce qui n'est pas essentiel, surtout la facilité décoratrice" avec des plats où il peut "associer sans déformer et cuire juste". À l'inverse, la décoration intérieure, le mobilier, les couverts répondent à une véritable recherche de modernité. À 57 ans, Gérard Bossé se donne encore dix ans pour s'imposer à Angers. Le couple prévoit de retourner ensuite dans son village, à Béhuard, pour y ouvrir une table d'hôte et continuer à montrer son savoir-faire. ■

**La Maison Propre**  
La Solution à vos besoins de nettoyage

Sièges, Cuir, Tapis Moquettes, Traitement Marbre, Rideaux Tentures murales, Vitrierie

5 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 - Paris  
Tél.: 01 53 63 01 77 - Fax: 01 53 63 01 76 - lamaisonpropre@wanadoo.fr

## RECETTE PIGEONNEAU RÔTI AUX ÉPICES DOUCES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pigeonneaux (600 g)
- 2 belles carottes
- 4 navets nouveaux
- 1 beau panais
- 1 chou nantais nouveau
- 50 cl de vin rouge
- QS 5 parfums
- 1 c. à s. de soja
- 1 c. à c. de nuoc-mâm
- 1 c. à c. de poudre d'amande
- QS gingembre
- 2 feuilles de citronnelle

### Progression

- Lever les pigeonneaux. Mettre les filets sous vide. Cuire 6 min à 65 °C.
- Désosser les cuisses et les rouler dans un film. Cuire sous vide 45 min à 70 °C.
- Réaliser un fond de volaille au vin rouge.
- Réduire à 10 cl, ajouter 10 cl de fond de volaille brun.
- Au slicer, tailler les légumes en tagliatelles et

- ciseler le chou. Sauter les légumes au wok.
- Colorer les pigeonneaux.
- Réunir dans la sauce les 5 parfums, le soja, le nuoc-mâm, la poudre d'amande, puis râper un peu de gingembre et ciseler 2 feuilles de citronnelle.

### Dressage

- Mettre les légumes dans une assiette creuse. Disposer dessus le pigeonneau et arroser de sauce.



**CA 2009 :** 520 000 €  
**Ticket moyen :** 75 €  
**Nbre de couverts/jour :** 35  
**Nbre de places assises :** 28  
**Effectif :** 6  
**Fermeture annuelle :**  
Du 15 août au 5 septembre  
et du 1<sup>er</sup> au 8 janvier  
**Repos hebdomadaire :**  
dimanche et lundi

### Bio express

**1976 :** diplôme 'carrières sociales' à Rennes (35)  
**1984 :** école de cuisine de la CCI à Vannes (56)  
**1986 :** ouverture des Tonnelles à Béhuard (49)  
**2005 :** 1<sup>re</sup> étoile  
**2009 :** ouverture d'Une Île à Angers (49)

La salle d'Une Île, à Angers.



ESPRIT



CREATIF



RESUINSA  
TEXTILE ECOLOGY

www.resuinsa.com



**Mickaël Pihours - Le Gambetta - Saumur (49)** C'est la première fois que le 'Michelin' récompense un restaurant local. Et le chef ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.

JEAN-JACQUES TALPIN

## Saumur a enfin sa table étoilée

**CA 2009 :** 272 000€

**Ticket moyen :** 53 €

**Nbre de couverts/jour :** 25

**Nbre de places assises :** 35

**Effectif :** 12

**Fermeture annuelle :**

du 15 au 30 janvier

et du 24 juillet au 15 août

**Repos hebdomadaire :**

dimanche soir, lundi,

mercredi

**Bio express**

**1992 :** CAP-BEP au CFA

d'Angers (49)

**1992-95 :** Hôtel Four

Seasons de Londres

(commis puis chef de partie)

**1998-2002 :** second de

cuisine au Choiseul (2 étoiles

Michelin) à Amboise (37)

**2002-2006 :** second au

manoir de la Boulaie près de

Nantes (44)

**2006 :** reprise du Gambetta

à Saumur (49)

En 2007, à peine un an après avoir repris avec son épouse **Céline Le Gambetta** à Saumur, **Mickaël Pihours** décrochait un Bib qui allait véritablement l'imposer dans sa ville. Cette fois, la première étoile l'a directement conduit au zénith : *"En quelques semaines, se réjouit-il, mon chiffre d'affaires a augmenté de 42 %, j'ai dû embaucher deux commis pour suivre le rythme."* Il est vrai que cette étoile est la première jamais décrochée dans cette ville des bords de Loire. Mickaël Pihours est un pur produit de tables étoilées où il a fait ses armes, notamment chez **Laurent Saudeau** au Manoir de la Boulaie ou à Amboise. Il y a appris et conçu sa cuisine qu'il définit comme *"une porte sur les voyages avec de nombreuses épices, des parfums, des saveurs et des produits de qualité déclinés à l'extrême"*.

À partir d'une viande ou d'un poisson, Mickaël s'aventure à tenter des mariages, effectue des découvertes. Même s'il s'est inspiré de quelques idées de **Ferran Adrià**, il s'est fixé des limites : *"Il faut étonner sans choquer, faire découvrir sans aller trop loin ni bousculer."* Il mise pour cela sur la créativité, le renouvellement avec une carte courte (4 entrées, 4 plats, 4 desserts) mise au goût du jour en fonction des saisons et des arrivages. Mais il n'hésite pas non plus à conserver des plats à succès comme ses Œufs et gambas en déclinaison.



**Michël Pihours :** "Il faut étonner sans choquer, faire découvrir sans aller trop loin ni bousculer."

De cette étoile *Michelin*, Mickaël veut faire un tremplin. Il s'apprête à rafraîchir ses deux salles, réfléchit à une carte des vins plus étoffée, rêve d'un autre établissement dans la région. Mais il n'exclut surtout rien et avoue que, *"sans obsession"*, il aimerait aller vers une deuxième étoile. *"C'est un rêve de gamin, avoue-t-il avec émotion, à 8 ou 10 ans, j'ai dit à mes parents que je voulais un restaurant et une étoile Michelin. C'est un rêve qui est en partie réalisé mais qui peut encore aller plus loin..."* ■

### LE GAMBETTA

12 RUE GAMBETTA

49400 SAUMUR

TÉL. : 02 41 67 66 66

[WWW.RESTAURANTLEGAMBETTA.COM](http://WWW.RESTAURANTLEGAMBETTA.COM)



Retrouvez la  
recette du chef :  
Dégustation de  
foie gras de

canard, orange et gruë de cacao en  
tapant le code **RTR18524** sur le  
moteur de recherche de

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle du Gambetta.

**Pierre Marion - Le Pily - Cherbourg (50)** Déjà auréolé d'un Bib gourmand en 2008, quelques mois après l'ouverture de son restaurant, le chef accède désormais à la précieuse étoile.

PASCALE CARBILLET

**CA 2009 :** 230 000 €  
**Ticket moyen :** 52,5 €  
**Nbre de couverts/jour :** 25  
**Nbre de places assises :** 20  
**Effectif :** 2 et 2 apprentis  
**Fermeture annuelle :**  
 2 semaines en janvier,  
 3 semaines en mai  
**Repos hebdomadaire :**  
 Samedi midi, dimanche soir  
 et mercredi

### Bio express

**1997 :** BEP et CAP cuisine  
**1997-1999 :** commis de cuisine puis chef de partie chez Jacques Le Divellec (Paris, VII<sup>e</sup>)  
**2000-2002 :** La Luna (Paris, VIII<sup>e</sup>)  
**2003-2005 :** alterne saison d'hiver au Chabichou (Courchevel, 73) et saison d'été à l'hôtel de la Marine à Barneville-Carteret (50)  
**2005-2007 :** Les Fuchsias à Saint-Vaast-la-Hougue (50). Rencontre Lydie.  
**2007 :** Ouvre le Pily à Cherbourg (50)

## “Une autre dimension gustative”



**Pierre Marion :** “Je voulais faire ma propre cuisine et ne plus être à la tête d'une grande brigade.”

sine”, rapporte le chef. Celui-ci a travaillé dans les plus grandes maisons, de Jacques Ledivellec (2 étoiles à Paris, VII<sup>e</sup>) à la Luna (1 étoile à Paris, VIII<sup>e</sup>) en passant par le château d'Audrieu (à Bayeux, 14), au Chabichou (Courchevel, 73)... Ce qui l'anime avant tout, c'est le plaisir de cuisiner. “Avec ce restaurant, je voulais faire ma propre cuisine et surtout ne plus être à la tête d'une grande brigade où l'on passe plus de temps à gérer l'administratif et donner des consignes qu'à cuisiner”, explique Pierre Marion.

### À l'instinct

Son credo : ne travailler que les produits locaux et respecter la saisonnalité “afin d'avoir un produit de meilleure qualité et aussi de le payer moins cher”. Quant au discours sur le développement durable, il préfère le mettre en application à sa façon : “Où est le respect de l'écologie avec une courgette bio venant d'Allemagne, quand vous en trouvez à foison chez les maraîchers qui les font pousser dans notre région ?” Ce passionné déclare proposer une cuisine instinctive, avec une carte qu'il change tous les mois. Parmi les plats plébiscités par les clients ce mois-là : les Saint-Jacques et rouleau de printemps au crabe, huîtres et pomélos. Il souhaite aussi faire découvrir une autre façon de travailler les produits à une clientèle habituée à une cuisine classique et traditionnelle. Les huîtres de ce plat sont bien égouttées, avant d'être marquées sur le grill sur un seul côté. “Ce qui lui donne une autre dimension gustative, avec un petit goût fumé, tout en modifiant la texture, en la raidissant sur le côté grillé et en conservant l'autre côté moelleux”, se plaît à expliquer le chef. ■

**P**ierre Marion est fier, tout en étant surpris, de la reconnaissance que lui a accordée le guide Michelin, lui qui, aux côtés de sa conjointe Lydie Sauvage qui officie en salle, se présente comme un artisan maîtrisant tout dans son restaurant, de la décoration à la vaisselle. Au Pily, l'équipe est très réduite, en raison notamment des difficultés de recrutement. Le couple travaille avec deux apprentis, une en salle et un en cuisine. Ce dernier va d'ailleurs être embauché à la fin de son brevet professionnel cette année. Quand ses deux apprentis sont à l'école, le chef préfère réduire le nombre de couverts afin de pouvoir assurer la régularité des plats et du service.

Pierre Marion est un perfectionniste. “J'ai toujours été exigeant sur la cuisine que je faisais, d'aucuns disaient même que j'étais trop dur avec mon équipe. Mais c'est cette exigence qui a toujours gouverné ma cui-



### LE PILY

39 GRANDE RUE  
 50100 CHERBOURG  
 TÉL. : 02 33 10 19 29

La salle du restaurant Le Pily à Cherbourg.



Retrouvez la recette du chef : Saint-Jacques et rouleau de printemps, huîtres et pomélos en tapant le code **RTR38661** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)





**Arkadiusz Zuchmanski - Apicius - Clermont-Ferrand (63)** Le chef et son épouse ont ouvert leur table en 2007. Un retour en Auvergne payant, après un détour par Paris, pour ce couple d'origine polonaise.

PIERRE BOYER

## Apicius, le goût d'autrefois



Arkadiusz Zuchmanski : "Nous voulons faire quelque chose à notre image".

Après leurs études de cuisine et des premiers emplois en Pologne, **Arkadiusz Zuchmanski** et son épouse **Marguerite** décident de s'établir en France, "le berceau de la gastronomie". "J'ai appris le français derrière les fourneaux en arrivant au Sofitel de Quiberon. Ma plus grande découverte en venant ici, c'était la diversité des produits", se souvient-il. Il travaille dans plusieurs autres grandes maisons, le Mariott à Neuilly-sur-Seine (92), l'Hôtel de Vendôme à Paris (I<sup>er</sup>). Puis il arrive en Auvergne pour le lancement du Studio Café à Cournon-d'Auvergne (63), dans l'agglomération clermontoise. Deux ans plus tard, il reprend un poste chez Lenôtre à Paris. Enfin le pas est franchi en 2007 avec l'ouverture d'Apicius. Une déco simple et chaleureuse, un petit bout de terrasse sur le côté, une cuisine personnelle : le restaurant se fait vite une réputation. "Nous voulons faire quelque chose à notre image", ajoute le couple.

**Ticket moyen** : menus 29 à 67 € ; plats de 18 à 43 €

**Nbre de places assises** : 26

**Effectif** : 4 employés et 2 apprentis

**Fermeture annuelle** : le mois d'août, une semaine en janvier et une semaine en avril

**Repos hebdomadaire** : samedi et dimanche

### Bio express

**1995** : arrivée en France

**2002** : découverte de l'Auvergne

**2007** : ouverture d'Apicius à Clermont-Ferrand.

Pour les produits, le choix est facile : que du très bon. Porc noir de Bigorre, bars et turbots sauvages "car le poisson d'élevage est trop gras", Saint-Jacques fraîches de France ou d'Écosse, pintades de l'Allier, agneau de pré-salé, viande de Salers, etc. "Nous avons l'habitude de bons produits, parce qu'en Pologne, l'agriculture est moins mécanisée qu'en France, donc tout est cultivé simplement comme autrefois, avec des goûts plus marqués. Maintenant, nous continuons dans cette voie en recherchant ce style de produits."

### Ambiance familiale

La carte change tous les mois et demi environ. Et les plats proposés sont différents entre les menus et la carte. Cela donne environ 18 préparations à traiter en cuisine. Pour les vins, ils ont laissé carte blanche à **Olivier Poussier**, Meilleur sommelier du monde 2000. "Nous sommes une maison familiale et nous continuerons dans cette voie. Même si les horaires sont lourds, le plaisir de l'étoile est bien là", concluent-ils. ■

### APICIUS

16 RUE CLAUSSMANN · 63000 CLERMONT-FERRAND

TÉL. : 04 73 91 13 61

[WWW.RESTAURANTSCLERMONT.COM/I251\\_RESTAURANT-APICIUS\\_PRESENTATION.HTML](http://WWW.RESTAURANTSCLERMONT.COM/I251_RESTAURANT-APICIUS_PRESENTATION.HTML)



Retrouvez une recette du chef : Moutabal d'aubergines et courgettes au kemoun, gambas en marinade en tapant le code **RTR28138** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle d'Apicius : chaleureux et sobre.

**Patrice Eschalié - Fleur de sel - Clermont-Ferrand (63)** Dans son restaurant, le chef, formé chez des étoilés, a choisi de cuisiner exclusivement poissons, coquillages et crustacés. Un pari audacieux, en plein cœur de Clermont-Ferrand, qu'il relève avec succès.

PIERRE BOYER

## Un Auvergnat 100 % marin

"*l'étoile nous a fait du bien.*" Patrice Eschalié ne boude pas son plaisir. Non qu'elle soit un but en soi, mais son parcours chez des étoilés, d'Alain Ducasse à Monaco en passant par Pierre Gagnaire à Saint-Étienne, l'y prédisposait. Sa culture, son travail ont toujours été marqués par la gastronomie, sans d'autre ambition ou de prétention dans ce domaine que celle de travailler comme il l'a appris. Et avec plaisir. "*L'étoile arrive au bon moment pour lui donner un nouveau départ, pour qu'il ne s'épuise pas en tombant dans une routine*", ajoute Emma, son épouse anglaise.

"*Nous avions l'impression d'être un peu oubliés. C'est vrai que nous n'avons jamais fait de publicité, comptant seulement sur le bouche à oreille. Alors devenir espoir une étoile, en 2008, nous a donné un coup de fouet*", se souvient le chef. Et la concrétisation en 2010 rassure tout en apportant son lot de questions. "*Mais Michelin, via un inspecteur, m'a dit de continuer à faire ce que je fais, qu'il ne fallait pas changer*", sourit Patrice Eschalié. Heureusement, car il n'y a pas d'embauches au programme : les Eschalié fonctionnent à deux, plus un plongeur et des apprentis.



Patrice Eschalié.

### De Hong-Kong à Clermont

Patrice Eschalié a passé un CAP à l'institut des métiers de Clermont-Ferrand. Puis il a parcouru nombre de régions et travaillé derrière les fourneaux de beaucoup d'étoilés, surtout des Relais & Châ-



La salle de Fleur de Sel.

teaux. Et aussi à Hong-Kong, au Hilton, d'où il est reparti avec un petit pécule qu'il a investi en achetant un fonds de commerce, un restaurant en dépôt de bilan à Clermont-Ferrand, dans son Auvergne natale. Ici tout est fait maison, du feuillage aux tomates confites, et la spécialité, c'est le poisson. "*Je me suis rendu compte qu'il manquait un spécialiste qui s'attache exclusivement aux poissons dans cette ville, et je me suis dit qu'il y avait forcément une demande. J'achète ou je me fais livrer tous les jours. En plus, cela m'évite d'avoir trois plats de viandes à la carte.*" ■

### FLEUR DE SEL

8 RUE ABBÉ GIRARD  
63000 CLERMONT-FERRAND  
TÉL : 04 73 90 30 59

WWW.RESTAURANTFLEURDESEL.COM

CA 2009 : 192 000 € HT  
Ticket moyen : 70 €  
Nbre de couverts/jour : 30  
Nbre de places assises : 20  
Effectif : 1 plongeur,  
3 apprentis  
Fermeture annuelle :  
août, vacances de Noël  
Repos hebdomadaire :  
dimanche et lundi

### Bio express :

1984 : CAP à l'institut des  
métiers de Clermont-  
Ferrand  
1999 : Installation à  
Clermont-Ferrand  
2008 : Espoir 1 étoile  
2010 : 1 étoile Michelin



Retrouvez la  
recette du chef :  
Anchois frais  
marinés par nos

soins et jeunes pousses  
d'épinards au brebis sur galette à  
la tapenade en tapant le code  
RTR78070 sur le moteur de  
recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**✿ Martin et David Ibarboure - Brikéténia - Guéthary (64)** Martin Ibarboure a retrouvé avec son fils David l'étoile qu'il avait perdue en 2008, en quittant le restaurant qu'il tenait avec son frère Philippe, La Table des Frères Ibarboure.

BERNARD DEGIOANNI

## Une aventure familiale qui continue

**CA 2009 :** 800 000 €  
**Ticket moyen :** 63 €  
**Nbre de couverts/jour :** 37  
**Nbre de places assises :** 50  
**Effectif :** 15 (20 l'été)  
**Fermeture annuelle :**  
 courant mars  
**Repos hebdomadaire :**  
 mardi

### Bio express

**1974-1977 :** apprentissage  
 Meilleur apprenti de France  
**1977-1978 :** service militaire  
 à l'Élysée  
**1979 :** Auberge de l'III (Marc  
 Haerberlin)  
**1980 :** Lenôtre en pâtisserie,  
 Paul Bocuse à Collonges-  
 au-Mont-d'Or  
**1981 :** Troisgros à Roanne  
**1982 :** 1 étoile Michelin à la  
 maison familiale  
**1988 :** création de La Table  
 des Frères Ibarboure à Bidart  
**2008 :** départ de La Table  
 des Frères Ibarboure, retour  
 à la maison familiale



Martin Ibarboure et son fils David.

Ancien de **Paul Bocuse**, de **Marc Haerberlin** et de **Michel Troisgros**, **Martin Ibarboure** a partagé pendant vingt-huit ans sa vie professionnelle avec son frère **Philippe**. De 1980 à 1988 à Guéthary, dans l'ancienne épicerie et pension de famille de leurs parents, puis à La Table des Frères Ibarboure à Bidart, célèbre restaurant du Pays basque, jusqu'à leur séparation il y a deux ans. Ensemble, ils ont eu une étoile *Michelin* à partir de 1982.

"L'étoile, c'est ce qu'il nous fallait pour nous remettre sur les rails", souligne Martin Ibarboure qui a repris la maison familiale en août 2008. Soutenu par sa femme **Marie-Claude** en salle, et leur fils, **David**, en cuisine, il a retrouvé en deux ans le niveau d'excellence qu'il n'a cessé de côtoyer.

### Confrontation d'idées

La famille s'est donné les moyens de son ambition : construction d'une cuisine dernier cri de 150 m<sup>2</sup>, vaste salle contemporaine, salon avec vue sur la cuisine. "David nous pousse à innover. L'étoile, il la voulait peut-être plus que nous", avouent Marie-Claude et Martin, parfois bousculés par tant d'enthousiasme, mais

ravis de voir leur fils de 25 ans à leurs côtés dans cette nouvelle aventure.

Établir carte et menus donne lieu à une véritable confrontation d'idées entre le père et le fils, formé à L'Oasis des frères **Rimbault** à La Napoule (06), à Londres et à Hong-Kong dans des établissements conseillés par **Pierre Gagnaire**. "J'aurais continué dans d'autres restaurants si mon père n'avait pas décidé de repartir seul", souligne-t-il.

La cuisine reste celle d'un terroir généreux. Elle est

goûteuse, pointilleuse, alliant l'agneau et le porc du Pays basque, les poissons de la côte atlantique. Martin Ibarboure est à nouveau un cuisinier heureux. ■

### BRIKÉTÉNIA

142 RUE DE L'ÉGLISE

64210 GUÉTHARY

TÉL. : 05 59 26 51 34

[WWW.BRIKETENIA.COM](http://WWW.BRIKETENIA.COM)

Une maison à l'architecture résolument basque.



Retrouvez la  
 recette du chef :  
 Épaule d'agneau  
 de lait des

Pyrénées en croûte d'aubergines,  
 pommes croquettes à la purée d'ail  
 rôti à la suite de cet article en tapant  
 le code d'accès **RTR28381** sur  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Bart Thoelen - Les Palmiers - Laroque-des-Albères (66)** - Le chef belge nourrit une véritable passion pour les produits des Pyrénées-Orientales, notamment les poissons. **FRANCIS MATÉO**

## À l'ombre des palmiers des Albères

**CA 2009** : 350 000 €

**Ticket moyen** : 75 €

**Nbre de couverts/jour** : 50

**Nbre de places assises** : 35

**Effectif** : 7

**Fermeture annuelle** :  
janvier

**Repos hebdomadaire** :  
lundi et mardi en hiver ;  
lundi en été

**Bio express** :

**1998** : création de son premier restaurant en Belgique

**2003** : reprise du restaurant Les Palmiers à Laroque-des-Albères

**2005** : adhésion aux Toques blanches

Depuis qu'il a quitté sa Belgique natale pour s'installer à Laroque-des-Albères en 2003, **Bart Thoelen** n'a pas perdu son accent flamand, mais il n'est plus vraiment le même cuisinier. Quelque chose a bien changé dans sa façon de travailler, et ce quelque chose se trouve dans ces paysages montagneux environnants qui se jettent sur la Méditerranée. La véritable source d'inspiration du chef, c'est ce département des Pyrénées-Orientales qu'il sillonne dès qu'il a un peu de temps libre, pour aller à la rencontre des éleveurs, des cultivateurs et des petits pêcheurs : *"Certains m'appellent le matin pour me présenter leur pêche et pour que j'aille chercher le poisson s'ils ne peuvent pas me livrer"*, explique Bart Thoelen. À la qualité du produit, le chef ajoute sa touche de créativité, avec une pincée de préparation moléculaire. Et surtout, il ose le mariage des saveurs locales, sans dénaturer le goût des différents ingrédients.

### Des clients venus de plus en plus loin

Ainsi est né le Loup de mer au safran de Sahorre, l'un des plats préférés du chef, qui ne cache pas son penchant pour le travail du poisson. *"Il faut*



Bart Thoelen, très attaché au terroir des Pyrénées-Orientales.

*dire que l'on peut trouver ici des produits de la mer d'une grande qualité et de première fraîcheur, puisque j'achète les poissons en direct."* Côté viandes, le Cochon de lait de Bigorre (cuit à 58 °C pendant une quarantaine d'heures) s'est imposé sur une carte qui évolue évidemment en fonction des saisons, si ce n'est des arrivages. Et les clients adorent : on vient de plus en plus loin pour goûter la cuisine de Bart Thoelen dans le cadre intimiste et chaleureux de la salle, ou à l'ombre des palmiers de la cour du restaurant de ce petit village des Albères. Paradoxalement, ce chef de 38 ans n'avait jamais eu l'occasion d'exercer dans une table étoilée. Ce sera désormais le cas... dans son propre restaurant. ■

### RESTAURANT LES PALMIERS

33 AVENUE LOUIS ET MICHEL SOLER  
66740 LAROQUE-DES-ALBÈRES  
TÉL. : 04.68.89.73.61  
**WWW.LESPALMIERS.EU**

Les Palmiers, un cadre intimiste et chaleureux.



Retrouvez la recette du chef :  
Loup de mer de la pêche locale  
à en tapant le code **RTR68358**  
sur le moteur de recherche de  
**www.lhotellerie-restauration.fr**



**Clovis Khoury - Maison Clovis - Lyon (VI<sup>e</sup>)** En signant le décor de son restaurant, l'architecte avait incité Clovis Khoury à accrocher quelques nuages, tout en haut. C'est de là qu'est tombée une étoile inattendue...

TEXTE : P. E. • PHOTOS : MARIE-EVE BROUET

## Le sacre de la Maison Clovis

**CA 2009 :** 400 000 €

**Ticket moyen :** 55 €

**Nbre de couverts/jour :**

35 à 40

**Nbre de places assises :** 28

**Effectif :** 6

**Fermeture annuelle :**

août

**Repos hebdomadaire :**

dimanche soir et lundi

### Bio express

**1970 :** Naissance à Mech Mech au Liban

**1993 :** Arrivée en France

**1997 :** Après neuf mois à l'AFPA de Saint-Priest dans le Rhône, fait la saison d'été chez **Marc Veyrat**

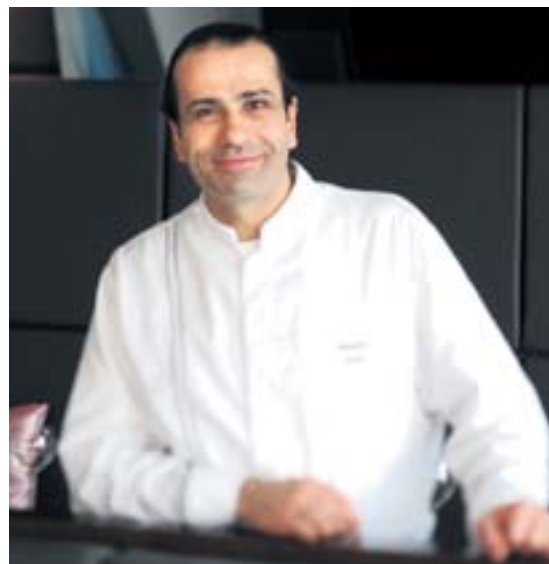
**1999 :** Entre à La Rotonde où il restera jusqu'en mai 2007 dans la brigade de **Philippe Gauvreau**

**24 octobre 2007 :** premier service à la Maison Clovis

Ce matin là, alors qu'il est occupé à la mise en place, un passant pousse la porte du restaurant. "Bravo et merci pour l'étoile", dit simplement l'inconnu à **Clovis Khoury**, touché par ces témoignages spontanés d'habitants du quartier, pas forcément clients.

L'étoile ! S'il admet volontiers qu'il avait le sentiment que sa cuisine "valait quelque chose", il avait bien du mal à la situer sur l'échelle des valeurs *Michelin*. Seule récompense à ce niveau pour le 'cru 2010', le jeune chef libanais n'est pas encore retombé sur terre. Il revient de loin ce jeune quadragénaire qui, gamin dans son village des montagnes de Byblos, se voyait volontiers pilote d'avion. Bien sûr, la cuisine de sa mère, trop tôt disparue, puis de son père, lui avaient fait appréhender le goût des bonnes choses. Mais de là à imaginer en faire un jour son métier...

Puis vint l'arrivée en France, à peine passé le cap des vingt ans, et cet amour tant pour le pays que pour les produits que l'on y trouvait, y compris le vin dont il est connaisseur. Après des 'petits boulots', dont la plonge dans quelques restaurants libanais de Lyon, le voilà en stage à l'AFPA (formation pour adultes), d'où il sort premier, puis il choisit les bords du lac d'Anecy (74) pour une saison aux côtés de **Marc Veyrat**.



**Clovis Khoury** propose : "une cuisine de cœur et d'amour où les saveurs emplissent les papilles".

"Je lui ai téléphoné, il m'a dit oui. C'était très dur mais cela ne m'a pas rebuté car c'était riche d'enseignements."

Un peu plus tard, il tente sa chance auprès de **Philippe Gauvreau** à La Rotonde (Charbonnières-les-Bains, 69). "On m'a dit de venir faire un essai. J'ai découvert la rigueur du travail, la qualité des produits. Je pensais rester un an ou deux avant de monter mon affaire", dit-il.

Ce n'est pourtant que huit ans après qu'il rachète un pas de porte dans lequel il investit 350 000 euros, modèle le décor et peaufine sa cuisine. "Une cuisine de cœur et d'amour où les saveurs emplissent les papilles", résume le cuisinier. "Quand on sort d'un restaurant, on est influencé. Puis, au fur et à mesure que l'on avance, on personnalise, on cuisine avec ses envies." ■

### MAISON CLOVIS

19 BOULEVARD DES BROTTTEAUX • 69006 LYON

TÉL. : 04 72 74 44 61

[WWW.MAISONCLOVIS.COM](http://WWW.MAISONCLOVIS.COM)



Retrouvez la recette du chef : L'oursin d'Islande, cuisses

de grenouilles et raviolis aux champignons en tapant le code

RTR68628 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle de la Maison Clovis.

**✿ Michele Biassoni - Il Vino d'Enrico Bernardo - Courchevel (73)** Ici, le vin est la note dominante d'une partition jouée à quatre mains par le Meilleur sommelier au monde 2004 et son chef exécutif.

FLEUR TARI

## Du vin avant toute chose

**CA 2009 :** 450 000 € HT  
**Ticket moyen :** 150 €  
**Nbre de couverts/jour :** 25  
**Nbre de places assises :** 25  
**Effectif :** 7  
**Fermeture annuelle :**  
 de Pâques à fin décembre  
 (120 jours d'exploitation)

### Bio express

**1989 :** école hôtelière  
**1995 :** décide de devenir sommelier  
**2004 :** Meilleur sommelier du monde  
**2007 :** ouvre Il Vino  
**2008 :** 1 étoile Michelin à Paris  
**2010 :** 1 étoile Michelin à Courchevel

**E**nrico Bernardo a le goût des challenges. Cet Italien de naissance aime la France et sa gastronomie. Après des études en école hôtelière, il passe son premier concours et est reçu Meilleur élève cuisinier d'Europe en 1993, à 16 ans. En 1995, il assiste au championnat du Meilleur sommelier du monde à Tokyo. C'est la révélation. *"C'était magique, 4 000 personnes en délire. J'ai compris que c'était ma voie."* En un an, Enrico Bernardo passe de la théorie à la pratique et rafle tout : champion d'Italie (1996 et 1997), champion d'Europe (2002) et en 2004, arrive la consécration suprême : Meilleur sommelier du monde. En 2000, il est engagé au George V, où il reste six ans. Enrico Bernardo aurait pu en rester là, mais les défis sont le moteur de sa vie. En 2007, il crée Il Vino à Paris et la même année, Il Vino à Courchevel. Le concept est nouveau : une carte qui ne propose que des vins. Le chef construit les mets qui s'accordent autour de ce choix. *"Dans les restaurants, le vin est toujours placé au second plan, il se fait oublier. Pire, on demande souvent au sommelier de proposer un ou deux vins pour accompagner un menu dégustation de 6 plats. C'est impossible et frustrant."* En Savoie, le principe est identique, et si la priori-



Enrico Bernardo et Michele Biassoni.

té est toujours donnée au choix des vins, l'établissement s'adapte cependant à une clientèle internationale. *"À Courchevel, je propose un choix de vins plus classiques qu'à Paris et une carte composée d'une vingtaine de plats. Ici les clients peuvent être capricieux."* Autre différence : les enfants sont en vacances avec leurs parents. Inconcevable à Paris. Il y a donc la

semaine russe, la semaine anglaise... puisque la demande est différente. Chaque week-end, la station se vide et se remplit, c'est presque une ouverture à chaque fois. *"Cette étoile jumelle est pour moi une belle récompense, une fierté partagée avec mon équipe"*, se réjouit Enrico Bernardo. ■



Retrouvez la recette du chef : Mini-poireaux cuits à la ficelle,

fricassée de giroules en tapant le code **RTR518511** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle d'Il Vino à Courchevel accueille une clientèle internationale, qui se renouvelle chaque semaine.

### IL VINO

LA PORTE DE COURCHEVEL 1850  
 73120 SAINT-BON TARENTEAISE  
 TÉL. : 04 79 08 29 62

[ILVINOBYENRICOBERNARDO.COM](http://ILVINOBYENRICOBERNARDO.COM)

**François Moureaux - Azimut - Courchevel (73)** Les étoiles sont une affaire de famille chez les Moureaux. Suivant les traces de son père, c'est au tour du fils, après un détour par les pompiers, d'être consacré par le *Michelin*.

FLEUR TARI

## Le soldat du feu devenu chef

**CA 2009 :** 0,9 M€  
**Ticket moyen :** 41 €  
**Nbre de couverts/jour :** 20  
**Nbre de places assises :** 30  
**Effectif :** 3  
**Fermeture annuelle :**  
 du 25 avril au 15 décembre

**Bio express :**  
**1991 :** champion de France du dessert junior  
**1992 :** stage chez Lameloise à Chagny (71)  
**1993 à 1998 :** Paris La Tour d'Argent (V°), Marius et Jeannette (VIII°), Le Scribe (IX°)  
**2001 :** reprise de La Poutre à Bonlieu (39)  
**2006 :** participation au MOF  
**2007 :** ouverture du restaurant Azimut à Courchevel (73)



Retrouvez la recette du chef : Comté, noisette et grue de cacao

en pudding en tapant le code **RTR38346** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**F**rançois Moureaux, fils de chef étoilé (restaurant la Poutre) a reçu sa première étoile comme une consécration familiale, un flambeau transmis de père en fils. Pourtant, ce n'était pas le métier qu'il souhaitait faire puisqu'il voulait être pompier. Mais son destin était ailleurs : derrière les fourneaux. Traînant dans les cuisines, il donnait un coup de main à son père les week-ends. Quoi de plus logique que de suivre une formation hôtelière pour reprendre, un jour, le restaurant familial ? François Moureaux effectue un stage chez Lameloise puis il décroche, à 17 ans, le titre de champion de France junior du dessert. Il s'installe à Paris et enchaîne les belles tables : **Guy Martin**, la Tour d'Argent, Marius et Jeannette, l'Hôtel Scribe... Puis, son père, qui souhaite prendre sa retraite, en fait son second le temps d'un été. L'hôtel ferme chaque automne. François travaille l'hiver à Méribel, dans un hôtel.

Une opportunité va le faire dévier de sa trajectoire. À Courchevel, on recrute des pompiers. C'est l'occasion ou jamais pour François de vivre son rêve d'enfant. Jetant son tablier, il enfile avec passion l'uniforme de soldat du feu, et...y renonce au bout de deux ans. *"J'ai enfin compris où était ma passion. J'ai repris en 2001, l'affaire de mon père et économisé suffisamment pour ouvrir, en 2007, Azimut à Courchevel-le-Praz. Au début, c'était très difficile. Difficile d'être serein. J'ai persévéré."*

Loin des effets de mode, François Moureaux se fait une clientèle. Sa cuisine recherchée séduit. L'étoile, il ne



**François Moureaux :** "Le Michelin est une référence mondiale. Je ne pensais pas mériter cet honneur."

s'y attendait pas du tout. *"C'était une énorme surprise, une joie et une grande fierté. Le Michelin est une référence mondiale. Je ne pensais pas mériter cet honneur. J'ai eu des mois difficiles, je comptais chaque couvert d'avance et de retard. Depuis l'étoile, je suis complet tous les jours. Avant je calculais tout, maintenant, j'ai le luxe de ne plus regarder."* ■

### AZIMUT

RUE DE LA CROISSETTE  
 73120 SAINT-BON-TARENTEISE  
 TÉL. : 04 79 06 25 90

**Adeline Grattard** les distinctions. C'



**Ticket moyen :** 50 € le midi, 100 € le soir  
**Nbre de couverts/jour :** 45  
**Nbre de places assises :** de 18 à 22 suivant la configuration  
**Effectif :** 6 et un mi-temps  
**Fermeture annuelle :** août, 15 jours à Noël et une semaine en février  
**Repos hebdomadaire :** Lundi et mardi

**Bio express :**  
**2002 :** rencontre avec **Chi Wah**  
**2003 :** entre à L'Astrance (Paris, XVI°)  
**2007 :** naissance de sa fille  
**2009 :** ouverture du **Yam'Tcha** (Paris, I°)



Retrouvez la recette du chef : Asperges blanches des

landes braisées en tapant le code **RTR08244** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

- **Yam'Tcha - Paris (1<sup>er</sup>)** Elle n'en finit plus d'amasser est au tour du guide rouge de lui décerner une étoile.

JULIE GERBET



## Yam'Tcha, né sous une bonne étoile

Une petite rue près des Halles, dans le centre de la capitale. Un restaurant de poche (plus ou moins 20 couverts). Une cuisinière passée par L'Astrance (Paris, XVI<sup>e</sup>). Il n'en fallait pas plus pour créer la surprise. En un an d'existence, Yam'Tcha s'est fait une place au soleil. **Adeline Grattard** n'y croit toujours pas. Le 25 mars 2009, elle ouvrait son restaurant. Aujourd'hui, elle se retrouve propulsée sous le feu des projecteurs et enchaîne les interviews. *"Nous avions envie de faire quelque chose qui marche mais on ne s'attendait pas à autant de reconnaissance cette année !"*, lance ce petit bout de femme, qui s'est tourné vers la cuisine sur le tard, après une licence d'allemand. Cette ancienne élève de l'école Ferrandi a passé trois ans auprès de **Pascal Barbot**, de 2003 à 2006, *"à tous les postes"*, avant de partir à Hong Kong pour découvrir la culture de son mari et la cuisine chinoise. *"Je ne me voyais pas ouvrir tout de suite après L'Astrance"*, analyse-t-elle. À son retour en France, avec son mari **Chi Wah**, ancien graphiste, ils créent Yam'Tcha, mot

qui désigne une coutume cantonaise de déguster des petits plats vapeur en buvant du thé. Le concept s'impose à eux : une cuisine *"spontanée"* qui marie les saveurs de France et de Chine, assortie de thés servis par Chi Wah, dont c'est la passion. Dès le premier jour, la clientèle applaudit.

### Complet deux mois à l'avance

Les habitués le savent. Pour réserver au Yam'Tcha, il faut appeler chaque premier du mois pour le mois suivant. *"Tout part en quatre heures !"* Adeline et Chi Wah en sont les premiers étonnés. L'étoile leur fait le même effet. *"C'est surprenant, observe Adeline, car on n'a pas ouvert dans cette optique là, ce n'est pas ce qu'on cherchait, notre lieu c'est une chaumière, ce n'est pas luxueux. C'est là que l'on remarque que le Michelin est moins schématisé qu'avant, mais c'est très gratifiant, encourage à faire mieux et à maintenir le niveau"*. Nul doute qu'elle y parvienne. ■

**YAM'TCHA**  
4 RUE SAUVAL  
75001 PARIS  
TÉL. : 01 40 26 08 07

**2 imahl**  
CONCEPTEUR - FABRICANT  
DISTRIBUTEUR

MOBILIER HÔTELS  
RESTAURANTS  
COLLECTIVITÉS

ARTS DE LA TABLE

[www.zimahl.fr](http://www.zimahl.fr)  
tél. +33(0)497 028 028 • fax +33(0)497 028 029  
e-mail: info@zimahl.fr





**Chinito Sato - Passage 53 - Paris (II<sup>e</sup>)** Avec Guillaume Guedj en salle et Chinichi Sato en cuisine, l'établissement s'est hissé, en à peine un an, sur le devant de la scène gastronomique parisienne.

**JULIE GERBET**

Le chef **Chinichi Sato**, à gauche, et **Guillaume Guedj**, à droite.



La salle accueille une vingtaine de privilégiés à chaque service.



**Ticket moyen** : 67 € le midi ; 140 € le soir  
**Nbre de couverts/jour** : 40  
**Nbre de places assises** : 20  
**Effectif** : 8  
**Fermeture annuelle** : vacances scolaires de février et mois d'août  
**Repos hebdomadaire** : dimanche et lundi

**Bio express**  
**Guillaume Guedj**  
**24 novembre 1977** : naissance  
**1997** : 1<sup>er</sup> voyage aux États-Unis  
**avril 2009** : ouverture de Passage 53  
**mars 2010** : 1<sup>re</sup> étoile



Retrouvez la recette du chef : Oignon rôti au beurre vanillé en tapant le code **RTR08541** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**D**ifficile d'imaginer que ce qui n'était qu'un bistrot à l'ouverture, il y a un an, vienne d'obtenir une étoile Michelin.

Et pourtant, Passage 53 a bien changé. "Au début, nous ne proposons pas la cuisine du chef, nous faisons plutôt des bavettes-frites, des choses comme ça. Finalement, le midi comme le soir, nous vendons des plats plus travaillés, nous avons donc carrément arrêté la carte à la rentrée pour ne faire que des menus dégustation", explique **Guillaume Guedj**, gérant et maître d'hôtel de l'établissement. Ce trentenaire autodidacte a pas mal bourlingué aux États-Unis avant de rentrer en France pour ouvrir son propre établissement.

"Un rêve d'enfant", précise-t-il. Avec **Chinichi Sato** en cuisine, 64 ans à eux deux, ils font la paire. Le chef japonais, passé par l'Astrance (Paris XVI<sup>e</sup>) et le Mugaritz (à Errenteria en Espagne), propose une cuisine singulière, qui évolue au gré du marché : Calamar émincé au chou-fleur, Foie gras rôti au jus de clémentine et au jasmin, Tartare de veau aux huitres. "Visuellement, le concept est très travaillé, et, dans la bouche, il y a une recherche originale", détaille le jeune patron qui, pour

## Passage 53, du bistrot au gastro

préserver la surprise, ne dévoile pas la composition des menus au moment de la commande, mais fait patienter les clients jusqu'à l'arrivée des assiettes. "Je ne dis rien", insiste Guillaume. Ce qui ne l'empêche pas de chouchouter sa clientèle d'habités.

### Un restaurant cocon

"Je prends vraiment plaisir à recevoir les gens", confirme ce restaurateur né. Pour cela, il a imaginé une salle 'cocon' où seulement vingt privilégiés sont reçus à chaque service, "avec une belle vaisselle et un service irréprochable". L'équipe ne s'attendait pas à cette étoile, "ce qui ne veut pas dire qu'on ne la cherchait pas, nuance Guillaume Guedj, nous y pensions, on se disait que, peut-être... En tout cas, nous avions envie de mettre la cuisine du chef en avant, de se donner les moyens". Pari réussi, en un an, l'équipe est brillamment passée du bistrot au 'gastro'. ■

### PASSAGE 53

53 PASSAGE DES PANORAMAS  
 75002 PARIS  
 TÉL. : 01 42 33 04 35

**Simon Scott - Bistrot Saveurs - Castres (81)** Le chef britannique a conservé, dans son nouveau restaurant, l'étoile qu'il avait obtenue un an plus tôt à Saint-Avit, où il était resté huit années.

BERNARD DEGIOANNI

## Un déménagement gagnant

**CA 2009 :** 350 000 €

**Ticket moyen :** 50 €

**Nbre de couverts/jour :** 50

**Nbre de places assises :** 30

**Effectif :** 6

**Fermeture annuelle :**

une semaine en février,

une en décembre,

trois en août

**Repos hebdomadaire :**

samedi et dimanche

**Bio express**

**24 juin 1968 :** naissance à Alnwick (Grande-Bretagne)

**1997 :** chef de cuisine au Savoy à Londres

**2001 :** installation à Saint-Avit (81)

**Mars 2009 :** 1<sup>re</sup> étoile Michelin

**Juin 2009 :** ouverture du Bistrot saveurs à Castres.

En douze mois, sa vie a changé. Non pas en raison de l'étoile mais parce qu'il a quitté la campagne pour s'installer en ville. "Avant, nous travaillions surtout le week-end avec une cinquantaine de couverts sur deux jours.

Maintenant, nous avons cinquante couverts par jour, du lundi au vendredi, avec une fermeture le week-end." **Simon Scott** est resté huit ans à Saint-Avit (81). Avec son épouse **Marie-Hélène**, originaire de Castres (81), ils avaient créé le restaurant Les Saveurs de Saint-Avit dans une ferme en pierres. "Nous voulions ajouter des chambres, un spa mais nous n'avons jamais eu assez de clients pour aller au bout du projet." Quand l'étoile est arrivée en 2009, ils s'approprièrent à ouvrir Bistrot saveurs, au cœur de Castres, dans un magasin de bicyclettes transformé en un lieu contemporain avec une cuisine ouverte sur la salle.

### Melting-pot de saveurs

"J'ai toujours la même équipe, les mêmes petits producteurs, même si, du fait d'être désormais en ville, je suis sollicité par d'autres fournisseurs. Je n'ai pas non plus changé de style de cuisine", déclare Simon Scott. Pour lui, la cuisine est un "melting-pot de saveurs, de cultures et d'émotions". Cuisinier classique, il élabore des plats légers et présente une



Simon Scott, un chef Anglais passionné de gastronomie française.

carte faisant la part belle aux légumes oubliés et remis au goût du jour. Simon Scott a longtemps partagé son amour de la cuisine entre la Grande-Bretagne et la France où, à 21 ans, **Jean-Claude Aubertin** lui a fait découvrir à Villeneuve-lès-Avignon (30) la cuisine gastronomique mais aussi, et surtout, la richesse et la diversité des produits du Sud. Après cette expérience déterminante, il était retourné à Londres où il a été second de cuisine au Ritz et chef au Savoy pendant cinq ans, avant de venir s'installer dans le Tarn. ■

### BISTROT SAVEURS

5 RUE SAINTE-FOY · 81 100 CASTRES

WWW.BISTROT-SAVEURS.COM

TÉL. : 05 63 50 11 45

SIMONSCOTT6@AOL.COM



Retrouvez la recette du chef : Petit pot de foie gras de canard et pieds de cochon, salade de betterave, sauce réduite au Banyuls en tapant le code **RTR48644** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



La salle de Bistrot saveurs, dans le centre-ville de Castres.



**Jérôme Masson - La Rastègue - Bormes-les-Mimosas (83)** Jérôme et Patricia Masson ont transformé la pizzeria familiale en une 'petite maison' reconnue. Sans chichis ni esbroufe.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

## La cuisine de la simplicité

L'histoire de **Jérôme Masson**, 33 ans, est celle d'un fils de pizaiolo qui ne "voulait pas devenir cuisinier et enchaîner pizza, steaks-frites". Titulaire d'un bac littéraire, le jeune homme enchaîne les emplois de serveur, mais déteste la manière dont ses établissements traitent le client. À 22 ans, il entame une formation de cuisinier. Sa patronne lui présente le chef 2 étoiles **Thierry Thiercelin**, qui l'embauche comme commis. Il observe : "Cela a été une révélation. La brigade de 20 personnes en tenue, les très belles assiettes, les produits nobles, l'attention portée au client... Jamais je n'avais connu cela. En une semaine, j'avais compris ce que je voulais faire." Il travaille dans de grandes maisons, rencontre sa compagne **Patricia**, alors jeune cuisinière diplômée de l'École Ferrandi, à la Villa Belrose à Gassin (83). Ils décident de reprendre la pizzeria de ses

Patricia et Jérôme Masson.



parents dans le bas de Bormes-les-Mimosas. Ils conservent la devanture à petits carreaux qui rappelle l'histoire familiale et transforment peu à peu l'endroit en un restaurant raffiné dont la pièce maîtresse est la terrasse et sa vue grand angle sur le massif des Maures et la Méditerranée.

### Menu unique

Rebaptisé La Rastègue, en hommage à l'algue comestible que ce plongeur sous-marin aime "observer dans son milieu", le restaurant veut décrocher une étoile. "Pendant trois ans, nous n'avons pensé qu'à cela et le chiffre d'affaires a peu progressé. Dès que nous y avons renoncé, nous nous sommes focalisés sur le client et nous avons remplacé le menu imposé par une carte très courte (trois entrées, deux plats et deux desserts) qui varie en fonction du marché, la Rastègue a décollé." Depuis, le succès ne s'est jamais démenti, l'étoile est arrivée. Elle devrait permettre de soutenir le chiffre d'affaires en basse saison. Jérôme Masson ne veut pas changer sa manière de travailler. "Nous voulons rester une petite maison, fermée le midi, sauf

**CA 2009** : 350 000 €  
**Ticket moyen** : 60 €  
**Effectif** : 5  
**Nbre de couverts/jour** : 40 en saison, 20 hors saison  
**Fermeture annuelle** : 1<sup>re</sup> quinzaine de décembre et de janvier  
**Repos hebdomadaire** : lundi et tous les midis sauf le dimanche

**Bio express**  
**1977** : naissance  
**2000** : formation de cuisinier à Chambéry (73)  
**2000-2003** : Hameau Albert 1<sup>er</sup> chez **Pierre Carrier** (Chamonix, 74), Club de Cavalière avec **Marc Dach** (Lavandou, 83), Villa Belrose avec **Thierry Thiercelin** (Gassin, 83)  
**2002** : Rencontre avec **Patricia** à la Villa Belrose  
**2003** : reprend la pizzeria de ses parents.  
**2009** : Espoir Michelin  
**2010** : 1<sup>re</sup> étoile Michelin

**Servis' Oeuf** Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

**Les œufs coquilles**

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



---

**Les œufs liquides**

- Œufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 lgs
- D.L.C. 35 jours



---

**Les œufs durs écalés**

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



---

**Les œufs pochés**

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 31 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Mostelle - 60590 ERAIGNY sur EPTE  
 Tél : 0033 032 32 27 47 67 - Fax : 0033 032 32 27 47 68  
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES ŒUFS

## RECETTE

### LA CAILLE DÉSOSSÉE, POITRINE RÔTIE ET CUISSES CONFITES, QUINOA ET JUS DE VIANDE TRANCHÉ À L'HUILE D'OLIVE

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cailles royales traditionnelles
- huile d'olive (10 cl confit, 20 cl huile d'herbes et cuisson)
- 1 garniture et herbes aromatiques
- PM : vin blanc, jus de citron
- 0,5 l de bouillon de volaille
- 1 bouquet d'estragon
- 250 g de quinoa



#### Progression

##### Préparation des cailles

- Laver les filets de cailles et les assaisonner avant de les cuire dans un four mixte à 68 °C. Refroidir et réserver.
- Désosser les cuisses et les confire sous vide avec de l'huile d'olive, de l'ail, laurier et du romarin pendant 2 heures à 80 °C. Refroidir et réserver.

##### Le jus des carcasses

- Concasser les carcasses de cailles et les faire rôtir au four. Dégraisser et ajouter une garniture aromatique.
- Suer sans coloration. Déglacer au vin blanc et mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille. Compléter la garniture aromatique avec deux gousses d'ail, les herbes à disposition et laisser mourir sur le coin de la plaque avant de passer le jus.
- Réduire légèrement le jus qui ne doit pas devenir sirupeux.

##### Huile d'estragon

- Remplir le fond d'un bol de Pacojet de feuilles d'estragon rincées. Les tasser avant de recouvrir à hauteur d'une huile d'olive fruitée, d'un trait de jus de citron et d'une pincée de sel. Bien mélanger l'ensemble, tasser de nouveau et bloquer au grand froid.
- Pacosser la préparation et la tenir au frais avant utilisation.

##### Finition et dressage

- Passer à la poêle les filets et les cuisses pour obtenir une coloration appétissante. Les cuisses doivent être croustillantes et l'ensemble bien chaud.
- Dresser le quinoa à l'aide d'un emporte-pièce.
- Disposer par-dessus la caille désossée.
- Arroser l'ensemble du jus des carcasses.
- Ponctuer l'assiette avec l'huile d'estragon.
- Servir aussitôt.

*le dimanche, limiter le nombre de convives, travailler régulièrement en privilégiant la vérité et la simplicité du goût. Cela nous permettra de mener une vraie vie de famille.” ■*

#### LA RASTÈGUE

48 BOULEVARD DU LEVANT · LE PIN DE BORMES

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

TÉL. : 04 94 15 19 41

WWW.LARASTEGUE.COM

## PONTHIER, LE FRUIT DE VOTRE CRÉATIVITÉ



Biscuit à la vapeur, citron verveine, semi-pris aux fraises



Émulsion caramel et sorbet coco



Tuile craquante et cœur de passion



Émulsion passion et croustillant ivoire

Recettes élaborées par  
Thierry MARX

PONTHIER, de père en fils  
Des coulis naturels et équilibrés  
Des purées au plus près du fruit frais  
Le secret ? 60 ans d'expertise au service de l'excellence du fruit.



www.lecoledespureesdefruits.com

ZA les vieux chênes - B.P. 4 - 19130 OBJAT - FRANCE  
Tél : + 33 5 55 25 82 14  
e-mail : info@ponthiersa.com  
site internet : www.ponthiersa.com





**Philippe Zeiger - Le Pot d'étain - Danjoutin (90)** Cet établissement sis à la sortie de Belfort a retrouvé son lustre d'antan grâce à la passion de son chef et patron.

**SYLVIE SOUBES**

## La règle des trois goûts

**Ticket moyen** : 90 €

**Nb de couverts/jour** : 25

**Effectif** : 5 personnes  
(deux apprentis en projet)

**Fermeture** : samedi midi,  
dimanche soir et lundi

### Bio express

**1969** : Naissance de

**Philippe Zeiger** à Belfort

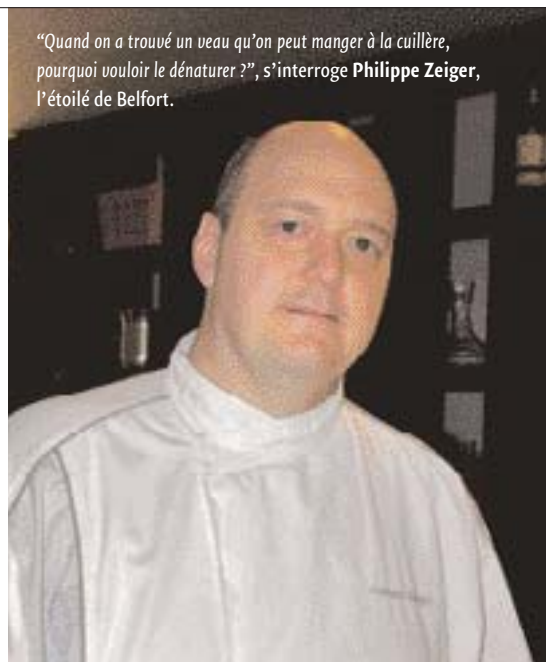
**2008** : reprise  
de l'établissement

**2010** : 1<sup>re</sup> étoile Michelin

Plusieurs atmosphères. Passée l'entrée, la table d'hôte. Du noir, du rouge et cette proximité voulue avec les cuisines. Le chef aime discuter produits, marché, tour de main avec ses clients. Juste à gauche, dans la grande salle, des tons grège et pierre vous accueillent. Le cadre est apaisant, avec des tables rondes spacieuses et quelques touches rougeoyantes comme ces coquelicots sur les stores en tissu. Dans le fond, une autre salle est dédiée aux repas d'affaires en semaine et aux fêtes familiales le week-end. Situé à la sortie de Belfort, le Pot d'étain a d'abord été un établissement de renom avant de tomber en désuétude. Quand **Philippe Zeiger** le reprend, tout est à faire et à refaire. Avec un associé, l'homme était aux commandes des Armes de Champagne, près de Châlons-en-Champagne (51), avant de choisir un retour dans sa région natale et de devenir, avec sa compagne **Florence**, seuls patrons à bord. Ils se sont rencontrés il y a dix ans, quand tous deux travaillaient chez **Bernard Loiseau**.

### Coup de maître

Philippe Zeiger garde d'ailleurs de cette époque la règle des 'trois goûts'. Il propose parfois ainsi en amuse-bouche un Œuf mimosa revisité, joliment présenté dans une verrine. "Si tout le monde arrive à identifier l'œuf, la tomate, l'herbe : c'est gagné", commente-t-il en rappelant que le plus dur, c'est la simplicité. "Quand on a trouvé un veau qu'on peut manger à la cuillère, pourquoi vouloir le dénaturer ?", ajoute Philippe Zeiger, dont il faut reconnaître un réel besoin de partage. Il se souvient aussi de ce coup de projecteur, trois mois après son arrivée dans les lieux. "L'équipe de France de rugby jouait à Sochaux et ils sont venus chez moi.



"Quand on a trouvé un veau qu'on peut manger à la cuillère, pourquoi vouloir le dénaturer ?", s'interroge Philippe Zeiger, l'étoilé de Belfort.

Cela a été un grand moment de fête. Je leur ai cuisiné un Pressé de légumes et porc francs-comtois au foie gras de canard, du Pavé de sandre avec une sauce au vin rouge et confit d'oignons Roscoff..." Digne de l'esprit convivial propre au ballon ovale.

Parce que les gens soupirent qu'il ne se passe pas grand-chose à Belfort, Philippe Zeiger a décidé de lancer des dîners à thèmes avec son second, **José Mettler**. "C'est un guerrier de confiance", sourit Philippe Zeiger. Il a aussi réuni d'autres grands chefs du cru pour un repas à plusieurs mains dans son établissement. Un coup de maître, plébiscité par les convives présents. L'envie également de donner à la profession la place qu'elle mérite aux yeux du public. L'étoile qui brille désormais sur le Pot d'Étain est incontestablement l'assurance du bonheur dans l'assiette, accompagné d'une mise en scène ludique. Un dernier détail : beaucoup de poissons à la carte, dépaysement oblige. ■



Retrouvez la recette du chef : Pomme de ris de veau clouté de Morteau, chartreuse aux salsifis et truffes noires en tapant le code **RTR68529** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



### LE POT D'ÉTAÏN

4 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE  
90140 DANJOUTIN  
TÉL. : 03 84 28 31 95  
[HTTP://LEPOTDETAIN.FREE.FR](http://LEPOTDETAIN.FREE.FR)

Des tables spacieuses,  
un cadre apaisant et surtout  
un esprit convivial.

**Olivier Da Silva - Les Jardins d'Épicure - Bray-et-Lû (95)** En poste depuis un an et demi, le chef vient d'être récompensé pour l'élégance et la simplicité de ses plats. **Sylvie Soubes**

# Le plaisir des sens aux Jardins d'Épicure

Un parc bucolique traversé par l'Epte, la rivière qui servait autrefois de frontière entre la France et la Normandie. Les Jardins d'Épicure, à Bray-et-Lû, invitent à la détente et à la gourmandise. La salle se situe dans le bâtiment principal, un authentique castel Napoléon III. Sous la verrière, des tables nappées de blanc autour d'une piscine ornementale. L'endroit allie l'élégance au charme de la nature. L'hôtel s'étend sur deux autres bâtiments : les anciennes écuries et la villa florentine.

## “Un travail de passion”

Aux commandes de ce lieu hors du temps, **Barbara et Gérard Théol**. Quatre ans de travaux ont été nécessaires à la transformation de la propriété familiale, devenue hôtel et restaurant en 2001. Une reconversion réussie, à laquelle **Olivier Da Silva** a donné une dimension supplémentaire en y apportant une étoile *Michelin*. Ce chef de 32 ans a beaucoup bougé avant de poser ses bagages ici. Pas loin de 14 maisons différentes en dix-sept ans. “Je voulais faire ce métier. Ma mère était cuisinière et mon père boucher. Quand j'avais 15 ans, j'avais donné un coup de main dans un restaurant qu'ils connaissaient et ça m'a plu. À l'époque, le conseiller d'orientation a tenté de me dissuader d'entrer en apprentissage.” Olivier Da Silva a tenu bon. Apprentissage entre l'école hôtelière de Lille et La Ferme du bois d'Achelles. Puis une année à l'Auberge de la garenne, toujours



Gérard et Barbara Théol et leur chef, Olivier Da Silva

dans le Nord, suivie d'un long voyage au nord de la Loire, riche de découvertes et d'expériences. Il y a un an et demi, Barbara et Gérard Théol sont à la recherche d'un nouveau chef. “*Le feeling est passé toute de suite avec Olivier*” se souviennent-ils. Pour Olivier Da Silva, “*cuisiner c'est transmettre et faire plaisir. C'est un travail de passion qui se renouvelle tous les jours. Ici, on m'a donné carte blanche et les moyens d'avancer*”. Liberté dans la provenance des produits, du cru principalement. “*Nous voulons développer les produits normands et du Vexin*.” Olivier Da Silva travaille le goût initial : “*J'aime les choses puissantes et l'harmonie, j'aime qu'on retrouve le goût des produits, j'aime les saveurs vraies*.” Ses touches personnelles ? La simplicité, l'intuition, l'instantanéité, pouvoir croquer un produit, travailler les veloutés et la texture. À la carte de printemps : Velouté de cresson, œuf de poule poché, croustillant noisette ; Filets de maquereaux mi-cuits à l'huile d'argan et citron vert, légumes de saison cuits et crus ; Râble de lapin de la ferme, compote farcie, pain perdu aux abricots confits... ■

**Ticket moyen** : 84 €  
**Nbre de places assises** : 50  
**Effectif** : 13  
**Fermeture** : variable selon la période



Salle à manger autour de la piscine.

recette web  
 Retrouvez la recette du chef : Sole à dieppoise en tapant le code RTRo8479 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

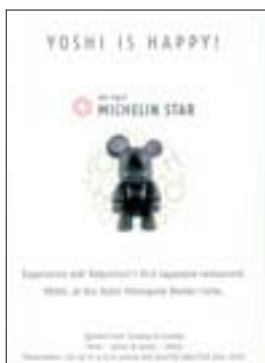
**LES JARDINS D'ÉPICURE**  
 16 GRANDE RUE • 95710 BRAY-ET-LÛ  
 TÉL. : 01 34 67 75 87  
[WWW.LESJARDINSDEPICURE.COM](http://WWW.LESJARDINSDEPICURE.COM)

**Joël Robuchon - Yoshi - Monaco** - Créer un restaurant de cuisine japonaise haut de gamme au goût des Occidentaux, c'était le pari de Joël Robuchon. Une étoile de plus pour le chef le plus étoilé au monde.

NADINE LEMOINE

## Joël Robuchon, version Japon

Takéo Yamasaki et Joël Robuchon.



Une carte éditée par Yoshi après l'obtention de l'étoile Michelin.

**Menus :** 120 €, 180 € (dégustation), Bento au déjeuner : 29, 49 et 90 €  
**Ticket moyen :** 55 € (déjeuner), 140 € (dîner)  
**Nbre de couverts :** 35  
**Nbre de couverts/jour :** 60  
**Nbre de places assises :** 28  
**Effectif :** 12 personnes au total dont 9 au service, 12 en salle dont 8 par service

D'abord il y a l'écran, le Métropole Monte-Carlo, propriété de la famille **Boustany** et dirigé par **Jean-Claude Messant**, avec lequel **Joël Robuchon** fait équipe depuis l'ouverture de l'hôtel, après sa rénovation en 2004. Toute la restauration, du room-service au Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo (2 étoiles), est sous la responsabilité du chef. Sur place, le patron, c'est **Christophe Cussac**. Le 2 décembre 2008, le Métropole s'offre un deuxième restaurant. Yoshi, qui signifie bonté en japonais, est venu en complément d'une offre déjà bien structurée entre le bar et le gastro. En cuisine, un Japonais, **Takeo Yamazaki**, qui a travaillé au Japon pour Joël Robuchon pendant plus d'une quinzaine d'années. Dans l'assiette, sushis, sashimis, poissons et viandes teppan-yaki (gros succès du Black Cod mariné et cuit)... "Je voulais une cuisine typique japonaise mais qui plaise aux Occidentaux. Takeo comprend cette démarche. Il n'aura pas idée de proposer un plat gluant, texture très appréciée au Japon mais que l'on n'aime pas chez nous. Ensuite, le plus

compliqué, c'est l'approvisionnement en poissons de très grande qualité. Mais pas en thon rouge, que je n'ai jamais mis à la carte ici et qui est banni de tous mes restaurants depuis plus d'un an et demi", précise Joël Robuchon.

### "Revenir à la simplicité"

La décoration sobre et chic est signée **Didier Gomez** : bois d'ébène, pierre, soie, mais aussi des couleurs claires telles que le vert, l'ivoire et le jaune. La salle de 35 couverts s'ouvre sur un jardin d'inspiration japonaise. Un bar à sushis offre 4 places assises aux premières loges pour voir le chef travailler. "Nous avons la chance d'avoir une clientèle monégasque qui veut revenir à la simplicité. J'ai voulu aller vers l'exceptionnel avec le plus simple. C'est sûrement le plus difficile. Mais cela répond à une demande des clients qui sont aussi à la recherche de naturel. Le succès de Yoshi correspond à cette demande", explique Joël Robuchon. Une direction dans laquelle travaille le chef. "Je veux aller vers les produits les plus sains possible. Je rencontre des pharmacologues, des nutrition-



nistes... J'apprends beaucoup. Pour moi, c'est la cuisine de demain", ajoute-t-il.

Yoshi peut-il se multiplier comme les Atelier Joël Robuchon? "Ce concept se prêtait au Métropole et à sa clientèle. Un restaurant japonais, c'est beaucoup de contraintes et forcément une petite capacité pour conserver une très grande qualité de prestation. Ce n'est pas dans mes projets. Mais il faut bien avouer que le sushi est en train de détrôner la pizza partout dans le monde !", rappelle le chef aux 26 étoiles. ■

Décoration sobre et chic, signée **Didier Gomez**.



Le jardin de Yoshi (bonté, en japonais) sur lequel s'ouvre la salle.

#### YOSHI

HOTEL METROPOLE  
4 AVENUE DE LA MADONE  
BP 19  
MC 98 007 MONACO CEDEX  
TÉL. : 00 377 93 15 15  
[WWW.METROPOLE.COM](http://WWW.METROPOLE.COM)

## RECETTE ŒUF MOLLET, BOUILLON ONSEN TAMAGO

### Ingrédients pour une personne

- 1 œuf
- 80 ml de bouillon de bonite
- 5 ml de sauce soja clair
- 10 ml de Mirin
- 3 Junsai (champignons)
- Mignonnette de poivre
- Yuzu haché
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel
- Pétales de fleurs pour décoration
- Lamelles de truffes

### Progression

- Préparer le bouillon Umadashi en mélangeant la sauce soja et le Mirin dans le bouillon de bonite.
- Cuire l'œuf à la vapeur à 63 °C pendant 23 minutes. Laisser refroidir.
- Dresser l'œuf mollet dans une assiette froide, en prenant soin de retirer les résidus
- Ajouter le bouillon Umadashi et disposer de part et d'autre le Junsai.
- Assaisonner avec la mignonnette de poivre, le yuzu, la ciboulette et la fleur de sel.
- Parsemer de lamelles de truffes.
- Décorer avec les pétales de fleur autour de l'assiette.



KOPPERT CRESS B.V.  
micro-vegetables

Découvrez les stars  
de notre collection!

Pour plus d'informations:  
Contact : Marnieu Dupuy  
Tel : +31 (0)174 51 95 67  
Fax : +31 (0)174 28 82 52  
e-mail : [info@koppertcress.com](mailto:info@koppertcress.com)  
[www.koppertcress.com](http://www.koppertcress.com)



Honey Cress

La collection Koppert Cress est disponible par votre réseau de grossistes Fruits & Légumes dans toute la France. Contactez-nous pour recevoir un échantillonnage gratuit de toute la collection.



# GAUFRE DE POMME DE TERRE AU SAUMON

■ ÉRIC FRECHON - MOF 1994

UNE RECETTE extraite du livre

LES MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

aux éditions GLD - pages 32-33

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

• 4 tranches de saumon fumé • 310 g de crème fraîche épaisse • 1 citron jaune • 400 g de pommes de terre rattes • 2 jaunes d'œufs • 1 œuf entier • 1 botte de ciboulette

## PRÉPARATION

### Gaufre de pomme de terre

Laver, éplucher et râper les pommes de terre comme des carottes râpées. Une fois râpées, bien les presser pour enlever l'excédent d'eau. Dans les pommes de terre râpées, ajouter 160 g de crème fraîche épaisse, les deux jaunes d'œufs et l'œuf. Saler, poivrer et bien mélanger.

### Crème acidulée

Dans un saladier, verser le restant de crème fraîche épaisse. Presser le citron pour obtenir un jus et le verser dans le saladier. Tailler la ciboulette finement et l'ajouter au dernier moment dans la crème. Préchauffer le four à 70 °C. Faire chauffer le gaufrier. Verser dans le gaufrier, et pour chaque gaufre, une grosse cuillère à soupe de la préparation à base de pomme de terre râpée. Il est important de laisser cuire doucement dans le gaufrier entre 3 et 4 min de chaque côté, de manière à ce que la pomme de terre ne brûle pas. Pendant la confection des autres gaufres, conserver au four à 70 °C.

## FINITION ET ACCOMPAGNEMENT

Une fois toutes les gaufres cuites, étaler au fond de chaque assiette une cuillère de crème fraîche. Puis poser les gaufres chaudes sur la crème et sur chacune, disposer une tranche de saumon fumé en vagues. Servir immédiatement.

## ASTUCE DU CHEF

Si vous n'avez pas de gaufrier, confectionnez les galettes de pommes de terre à la poêle.

## VIN CONSEILLÉ :

AOC graves blanc • Arômes, suavité et volume • 2007 • 11°C  
• Clos Floridène • Dubourdieu • Beguey (33)

“

Je fais le plus beau métier du monde et je suis extrêmement fier de défendre au quotidien les couleurs “bleu blanc rouge” au sein de la cuisine française et internationale.

”

ÉRIC FRECHON



Éric Frechon.



© GROUPE LE DUFF SA

# Secrets de MOF sur papier glacé

Lors de la dernière session cuisine organisée en vue du titre Un des Meilleurs ouvriers de France, seuls 9 professionnels ont décroché le col bleu-blanc-rouge. Mais pour le livre 'Les Meilleures recettes des Meilleurs ouvriers de France', ce sont 64 titulaires du prestigieux titre qui se sont réunis. Un florilège dont nous vous révélons quatre pépites.

**Nadine Lemoine**

"Être MOF est certainement la distinction dont je suis le plus fier car elle concrétise l'effort, le professionnalisme au plus haut niveau, la recherche permanente de perfection et l'excellence." C'est **Joël Robuchon**, MOF 1976, qui a écrit ces quelques lignes en préface du premier livre consacré aux recettes des Meilleurs ouvriers de France. Pas moins de 64 d'entre eux, issus de l'ensemble des métiers de bouche - cuisiniers, boulangers, fromagers, charcutiers, traiteurs, bouchers, pâtisseries, glaciers, chocolatiers, confiseurs, sommeliers, maîtres des arts de

la table - ont été réunis. **Michel Roth, Andrée Rosier**, le boulanger **Frédéric Lalos**, le chocolatier **Patrick Roger**... Tous ont confié une recette. L'ouvrage a été élu Meilleur livre de cuisine française de l'année 2009 en France par le jury français des Gourmand World Cookbook Awards et Best in the World, lors du Paris Cookbook Festival.

L'éditeur ? **Louis Le Duff**. Le fondateur et p.-d.g. du groupe qui porte son nom reverse une partie

des bénéfices à la Société des MOF.

Une bourse pour un étudiant méritant d'une institution renommée des métiers de bouche va également être créée. Un livre à dévorer pour retrouver l'élite de la gastronomie française.

'Les Meilleures recettes des Meilleurs ouvriers de France'

Éditions GLD

Prix : 39 euros

## L'Hôtellerie Restauration vous présente 4 recettes extraites des 'Meilleures recettes des Meilleurs ouvriers de France'

Photos des recettes : Groupe Le Duff SA

- Gaufres de pomme de terre au saumon - **Éric Frechon**
- Bonbons de foie gras - **Christian Têtedoie**
- Œufs de poule frits au pain d'épices, copeaux de 'pata negra', vinaigrette d'herbes - **Jean-Denis Rieubland**
- Naissin du bassin d'Arcachon, chocolat noir, amandes effilées, pâte de praliné - **Pierre Mirgalet**

p. 154

p. 156

p. 157

p. 158



## 64 meilleures recettes 64 Meilleurs Ouvriers de France

Comme **Eric FRECHON, Michel ROTH, Christophe MULLER, Jean-Denis RIEUBLAND, Andrée ROSIER, Fabrice PROCHASSON** et **Jean-Jacques MASSÉ**.



**Magnifique témoignage de l'art de vivre à la française.  
Prix du meilleur livre de cuisine française au monde.**

Une partie des ventes est reversée à la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

**A commander pour vous, offrir à vos collaborateurs et proposer à vos clients.**

### Conditions générales de ventes :

Livraison à emporter 7 jours à la date de réception du bon de commande. Bon de commande à accompagner de votre règlement par chèque à l'ordre de GLD SA à renvoyer à : Groupe LE DUFF - Édition GLD - Tour Maine Montparnasse - 43<sup>ème</sup> étage - 33, avenue du Maine - 75755 Paris Cedex 13 - Nous contacter : edl@ongld@groupeleduff.com - Téléphone : 01 53 91 29 05

### BON DE COMMANDE

« Les meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France »

Nbre ex.	Remise	H.T.	TVA 5,5%	T.T.C.
Jusqu'à 10	0 %	36,97 €	2,03 €	39,00 €
11 à 50	9 %	33,64 €	1,85 €	35,49 €
51 à 199	12,5 %	32,35 €	1,78 €	34,13 €
200 à 499	15 %	31,42 €	1,73 €	33,15 €
500 à 999	18 %	30,31 €	1,67 €	31,98 €
1000 à 1500	23 %	28,48 €	1,57 €	30,03 €

Date de commande	Nbre ex.	Tarif unitaire T.T.C.	Frais de port 4,90 €	Total T.T.C. Franco de port

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Société : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Adresse de livraison : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

Date et signature : \_\_\_\_\_

# LES BONBONS DE FOIE GRAS

■ CHRISTIAN TÊTEDOIE - MOF 1997

UNE RECETTE extraite du livre

LES MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

aux éditions GLD - pages 42-43

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### Bonbons

- 300 g de foie gras cuit • 400 g de cerises
- 300 g de petit pois • 200 g de pop-corn
- 6 feuilles de gélatine

### Salade de jeunes légumes

- 4 carottes fanes • 1 demi-botte de radis
- 1 botte d'oignons cébette

### Melba

- 400 g de pain de mie

### Vinaigrette

- 20 cl d'huile d'olive • 10 cl de vinaigre balsamique • 1 botte de cerfeuil
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

### Bonbons de foie gras

Former 12 boules de foie gras et réserver au frais. Dénoyer toutes les cerises, en conserver huit et cuire le reste. Mixer et passer au chinois.

Tremper 3 feuilles de gélatine dans l'eau froide et les mélanger au coulis de cerise.

Cuire les petits pois dans une eau bouillante salée. Tremper 3 feuilles de gélatine.

Mixer les petits pois et y ajouter les feuilles de gélatine. Mixer le pop-corn de façon à obtenir une fine chapelure. Tremper 4 boules de foie gras dans la gelée de petit pois et 4 autres dans la gelée de cerise. Paner 4 boules de foie gras avec



Christian Têtedoie.

“ Le mot générosité résume à lui seul l'esprit des MOF, car il faut beaucoup de générosité dans le dépassement de soi, dans la précision, dans la recherche, dans le souci de transmettre.

## ” CHRISTIAN TÊTEDOIE

la chapelure de pop-corn. Réserver les boules de foie gras au frais sur un papier sulfurisé.

### Melba

Tailler le pain de mie en rectangles réguliers, les disposer sur un tapis de silicone entre deux plaques à four. Mettre à sécher 12 min à 150 °C.

### Salade

Écosser quelques petits pois cuits. Éplucher et émincer finement les carottes fanes et les radis. Émincer finement les oignons cébette.

### Vinaigrette

Blanchir le cerfeuil, l'égoutter et le mixer. Mélanger l'huile d'olive, le balsamique un peu réduit et un peu de jus de cerfeuil. Assaisonner avec le sel et le poivre.

## FINITION ET ACCOMPAGNEMENT

Sur une assiette, disposer les boules de foie gras (une de chaque) posées entre deux rectangles de pain de mie. Assaisonner les légumes avec la vinaigrette, les disposer harmonieusement en salade sur le pain de mie. Décorer l'assiette avec un peu de vinaigrette, quelques petits pois, cerises et pop-corn.

### VIN CONSEILLÉ :

AOC Champagne Authentis - Cumières blanc • Identité d'un terroir, fraîcheur de la bulle • 2003 • 8 °C - Maison Duval Leroy o Vertus (51)



# ŒUFS DE POULE FRITS AU PAIN D'ÉPICES, COPEAUX DE 'PATA NEGRA', VINAIGRETTE D'HERBES

■ JEAN-DENIS RIEUBLAND - MOF 2007

UNE RECETTE extraite du livre

LES MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

aux éditions GLD - pages 40-41

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 8 œufs de poule • 1 cuillère à soupe d'huile
- 200 g de pain d'épices séché réduit en chapelure
- 50 g de farine • 60 g d'échalote • 1 demi-botte de ciboulette • 1 demi-botte de cerfeuil
- 1 demi-botte de persil • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique • 120 g de jambon 'pata negra'
- 500 g de beurre clarifié • 100 g de pousses d'épinards • Fleur de sel, poivre du moulin

“ L'aventure des Meilleurs ouvriers de France a commencé à germer dans mon esprit en 1995. Aujourd'hui, cette consécration est le fruit d'une passion à transmettre aux plus jeunes générations. La pérennité de notre identité culinaire tient à cette excellence des Meilleurs ouvriers de France.

” JEAN-DENIS RIEUBLAND



Jean-Denis Rieubland.

## PRÉPARATION

Plonger 6 œufs 5 min dans l'eau bouillante.

Les rafraîchir puis les écaler. Fouetter les deux œufs restants avec une cuillère à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe d'eau et une pincée de sel.

Verser la préparation dans un plat creux.

**Paner les œufs :** les passer un par un dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure de pain d'épices. Repasser les œufs un par un dans l'œuf battu puis à nouveau dans la chapelure de pain d'épices.

**Réaliser la vinaigrette aux herbes :** ciseler finement les échalotes et la ciboulette, hacher le persil et le cerfeuil. Mettre l'échalote ciselée dans un bol avec le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Ajouter l'huile en fouettant, puis les herbes au dernier moment. Détailler le jambon 'pata negra' en fines tranches. Faire chauffer le beurre clarifié à 160°C. Plonger les œufs un par un 3 min pour obtenir une belle croûte dorée.

## FINITION ET ACCOMPAGNEMENT

Lustrer les pousses d'épinard avec un fi let d'huile d'olive, dresser harmonieusement. Poudrer d'un peu de fleur de sel et de poivre fraîchement moulu.



© GROUPE LE DUFF SA

## VIN CONSEILLÉ :

Champagne Les Echansons blanc • Fraîcheur de la bulle, maturité du vin, élégance • 1999 • 8°C • Maison Mailly Champagne • Mailly (51)

# LE NAISSIN DU BASSIN D'ARCACHON, CHOCOLAT NOIR, AMANDES EFFILÉES, PÂTE DE PRALINÉ

■ PIERRE MIRGALET - MOF 2007

UNE RECETTE extraite du livre

LES MEILLEURES RECETTES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

aux éditions GLD - pages 130-131



## INGRÉDIENTS POUR UNE CENTAINE DE CHOCOLATS

- 500 g de chocolat noir (couverture de chocolat à 70 % de cacao) • 500 g d'amandes effilées
- 200 g de pâte de praliné

## RÉALISATION

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes sans dépasser la température de 33 °C. Ajouter la pâte de praliné et mélanger. Verser les amandes effilées grillées, mélanger délicatement. Dresser à l'aide d'une petite cuillère sur un papier sulfurisé. Mettre au froid quelques minutes.

## FINITION ET ACCOMPAGNEMENT

Déguster avec un café ou une coupe de champagne.

### VIN CONSEILLÉ :

Rasteau VDN • Les arômes de mûres se mêlent à de doux tanins • 2005 • 10 °C • Domaine de la Soumade  
• Rasteau (84)

“

Le titre de MOF est attribué au candidat qui, devant un jury, démontre sa qualité intellectuelle, pratique, traditionnelle et évolutive de son métier.

”

PIERRE MIRGALET



Pierre Mirgalet.



© GROUPE LE DUFF SA

RÉSERVATIONS EN LIGNE VINS CAVES À VIN PIANOS ET FOURS

## Que contiennent les contrats des intermédiaires de vente de chambres en ligne ?

Par **Guilain Denisselle, directeur d'Hôtel Conseil et auteur du Blog des Experts 'Commercialiser ses chambres sur internet'**

Élément incontournable de la relation entre le producteur - l'hôtelier - et le distributeur - centrale de réservations sur internet ou hors internet -, le contrat est un document qui mérite l'attention de ses signataires. Le bon sens dit de lui qu'il est bon quand les deux parties y gagnent. Essayons de décortiquer les termes employés.

Avant d'aborder les principales clauses contractuelles, il est important de rappeler qu'internet a radicalement modifié non seulement le processus d'achat par le client, mais aussi les modalités du processus de vente par le producteur. Comme tout devient accessible, comparer les offres s'avère très aisé. Il faut cependant garder à l'esprit qu'internet n'a pas fait augmenter le volume global de clients ; mais bien qu'il s'est opéré un transfert de certains modes de réservations vers d'autres : des agences/tour-opérateurs vers les sites internet de distribution, des fax vers les courriels ou les sites web. Quand la quote-part des distributeurs dans le chiffre d'affaires augmente, c'est souvent au détriment de l'hôtel : celui-ci voit des réservations directes désormais transiter par un intermédiaire, avec à la

clé des commissions à verser, ou bien des réservations passer d'un canal peu onéreux à un autre plus cher avec, à la clé, une érosion de la marge.



### Quelques grands principes

Pour le producteur, établir sa stratégie tarifaire et sa stratégie de vente demeure délicat. En effet, il doit d'abord appréhender chaque canal de vente et définir qui va vendre quoi. Pour la survie de son entreprise, le producteur a l'obligation de préserver un vrai mix client et de diversifier ses canaux de vente. Pendant les premières années d'internet, confier ses chambres aux distributeurs en ligne était une chose simple et facile, presque magique dans certaines situations avec des clients qui tombaient du ciel. Quinze ans après les débuts du tout premier site de distribution de chambres d'hôtels indépendants, en l'occurrence Worldres.com, le recul permet de dégager quelques grands principes, souvent plus faciles à énumérer qu'à mettre en place :

• tout faire pour vendre en di-

rect : privilégier la relation directe producteur/consommateur, qui reste la plus pérenne ; vendre en direct sur son site internet - donc avec un moteur de réservations en ligne -, et au téléphone ;

- inciter dès que possible à faire appeler/réserver en direct, tout particulièrement dans les guides et annuaires non transactionnels ;
- fidéliser les clients : si un client prévient qu'il va revenir, tout mettre en place pour l'inciter à réserver en direct ;

- diversifier ses canaux : provenance et typologie des clients (affaires, loisirs...);
- maintenir chaque intermédiaire dans une fourchette de chiffre d'affaires raisonnable. Donner trop de pouvoir à un seul intermédiaire revient à se mettre en danger le jour où le moindre grain de sable survient. C'est également s'exposer au dédain des autres intermédiaires avec, à terme, un renforcement du partenaire le plus fort, ce qui va à l'encontre du but re-

SUITE PAGE 160

**GRUPE QuatuHoRe**  
 Éditeur des logiciels Vega et Soft'Inn pour l'Industrie hôtelière

Votre hôtel

Votre site internet

Votre client

Reservit  
 My ROOM

**Avec Vega.net vous êtes connectés à tout un monde de réservations**

Plus de 1500 clients dans l'hexagone  
 Près de 1700 clients en Europe

www.quatuhore.fr

N°Azur 0 810 699 470

cherché ;

- surveiller de manière hebdomadaire ou journalière la concurrence : prix pratiqués, stocks...

Pour apprécier la portée de certaines clauses du contrat, il est important de ne pas oublier que tous les hôtels ou presque pratiquent des prix variables. La variabilité saisonnière a cédé la place à une variabilité journalière basée sur l'offre et la demande, tout particulièrement dans des grandes villes où la décote peut dépasser les 50 % du jour au lendemain.

### Gestion quotidienne : tarifs et disponibilités

De manière quasi généralisée, chaque distributeur met à disposition de l'hôtelier un extranet sur lequel il pourra :

- paramétrer ou modifier ses types de chambres et de suppléments (petit-déjeuner, lit supplémentaire, internet...);
- paramétrer ou modifier ses tarifs ;
- ajouter ou modifier ses textes et photos ;
- mettre à jour ses prix, ses disponibilités et ses conditions ;
- vérifier les réservations ;
- collecter les informations de carte de crédit quand elles n'ont pas déjà été transmises à l'hôtel ;
- mettre à jour le relevé de commission ;
- augmenter ponctuellement la commission.

D'autres distributeurs obtiennent les données transactionnelles auprès d'un CRS (système de réservation centralisé) tel qu'Availpro, Reservit, Pegasus/RezView,

Fastbooking... La gestion par l'hôtelier en est simplifiée.

### Tarifs contractuels

Certains distributeurs imposent un tarif contractuel négocié pour l'année, pouvant évidemment inclure des fluctuations saisonnières. Mais dans de nombreuses villes, la notion de saison est devenue obsolète et la variation de tarifs ne se fait plus uniquement en fonction d'une date. Les contrats stipulant cette mention sont très contraignants et ne permettent plus l'augmentation en



cours d'année. Il est, cependant, parfois possible de négocier avec son responsable de compte, par exemple en augmentant le prix à un moment précis et en le baissant sur telles autres dates, voire en augmentant ponctuellement l'allotement.

Au final, la grande majorité des distributeurs en ligne n'impose pas de tarif contractuel, à l'exception de la clause de parité tarifaire (voir plus bas).

### Allotement

Certains distributeurs imposent aux hôteliers de disposer d'un stock de

chambres garanti tous les jours de l'année. Une base classique de négociation porte sur 10 % du stock global, ce qui, pour un hôtel de 40 chambres, représente un allotement de 4 chambres.

Un hôtel peut virtuellement 'surallotter', c'est-à-dire qu'il va donner en allotement plus de chambres que son stock total, par exemple 12 distributeurs/tour-opérateurs à 4 chambres chacun = 48 chambres.

Pour le distributeur, ce procédé présente plusieurs avantages :

- lui garantir de bénéficier de disponibilités à tout moment de l'année, et particulièrement aux dates chargées que l'hôtel cherche habituellement à commercialiser sans intermédiaire ;
- être quasiment sûr d'avoir un retour sur investissement : le distributeur va investir du temps, des ressources et de l'argent afin de distribuer l'hôtel ;
- limiter le nombre des autres distributeurs, un hôtelier ne pouvant pas se permettre de signer plusieurs contrats avec allotement.

Cette pratique était très répandue à l'époque des tour-opérateurs, et il est amusant de se souvenir qu'à l'époque, les hôteliers pestaient contre les allotements alors que la technologie ne permettait pas vraiment de faire autrement. Aujourd'hui, celle-ci a considérablement progressé sans que les pratiques ne changent.

### La parité tarifaire

Clause sans doute la plus répandue dans les contrats, le principe de parité tarifaire est un élément auquel il faut prêter attention. Il signifie que l'hôtelier doit

## LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Au cœur des it-solutions pour les hôtels indépendants, **Reservit hotel** transforme votre site vitrine en site marchand.

Via **Explit**, la plate-forme d'échanges avec les distributeurs, Reservit Hotel permet également de piloter l'ensemble des canaux de distribution connectés.

Et, pour vous rendre la tâche encore plus simple, **Reservit Hotel** peut-être connecté à votre logiciel de gestion (ou pms) via **Linkit**.



Retrouver toutes les it-solutions sur [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com)



Le bouton qui fait la différence sur votre site internet

**Reservit**  
hotel

Nouvelles coordonnées : Tel. : 01 44 735 730  
E-Mail : [commercial@interface-tech.com](mailto:commercial@interface-tech.com)

Switchit Explit Reservit Linkit Planit

donner au distributeur concerné le même prix (ou moins cher) que celui pratiqué sur d'autres canaux de réservation. Deux cas de figure se présentent :

- le distributeur diffuse les tarifs publiés par l'hôtel et se rémunère avec une commission. Appliquer la parité est alors aisé ;
- le distributeur achète à un tarif net et applique son propre coefficient de marge. Dans ce contexte, chaque distributeur peut 'marger' de manière différente, ce qui rend parfois délicat le calcul

du prix payé par le client final. Maintenir la parité impose un minimum de préparation, avec par exemple la tenue d'un fichier Excel qui calcule automatiquement le prix client en fonction du net ou vice versa.

À première vue, appliquer la parité est facile. Dans les faits, la maintenir peut être ardu, notamment en raison des intermédiaires auxquels l'hôtelier vend en prix net.

Du point de vue de l'indépendance, lisser ses tarifs entre ses différents parte-

naires et sur son propre site internet, revient à s'interdire de favoriser tel ou tel canal. C'est surtout s'interdire de pratiquer soi-même un tarif inférieur, du moins pour les nouveaux clients. Pour ceux qui ont déjà séjourné au moins une fois dans l'établissement, leur fournir un code de réduction donnant par exemple 5 % de remise coûtera toujours moins cher que les 10 à 25 % des distributeurs.

**Lire la suite en tapant le code RTR46374 sur le moteur de recherche du site [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

## Une liaison en temps réel avec le module Vega.Net de **QuatuHore**



En s'appuyant sur les moteurs ReservIT (Vega est certifié IT Gold), Availpro et Console My Room, le module Vega.Net du logiciel Vega communique 'en temps réel' avec les canaux de distribution internet.

Les disponibilités de chambres (réelles ou allotées) mettent à jour automatiquement les web-plannings. En retour, les réservations enregistrées sur les sites distributeurs (Booking.com, HRS, Vénére...) ou sur le propre site de l'hôtel sont renvoyées et intégrées dans Vega (planning chambres, fichier clients et agences). L'hôtelier n'a plus à gérer individuellement ses multiples canaux de distribution. Il gagne un temps considérable et optimise la vente de ses chambres.

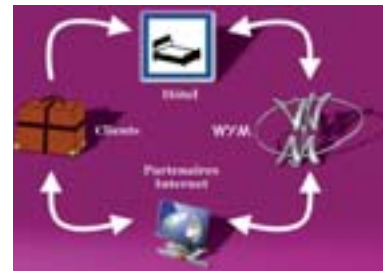
**TÉL. : 08 10 69 94 70 (NUMÉRO AZUR)**

**BG@QUATUHORE.COM**

**WWW.LOGICIEL-CHR-VEGA.COM**

## WYM, développeur de RevPAR

WYM gère au quotidien la politique de 'revenue management' de l'établissement, en partenariat avec ce dernier, afin d'augmenter et d'anticiper son volume d'affaires : il suit l'évolution des ventes journalières, prodigue des techniques de 'yield management', propose des solutions de commercialisation, gère les modifications à apporter au jour le jour sur les sites en contrat. La force de WYM : un service commercial entièrement dédié à l'hôtel.



WYM possède tous les atouts pour mettre l'établissement en position de force sur le marché avec des outils novateurs et performants.

**TÉL. : 01 42 51 59 44**

**INFO@WYMSERVICES.COM**

**WWW.WYMSERVICES.COM**

SUITE PAGE 162



## Boostez votre Business !

- Exposition plus large sur le Web
- Yield paramétré selon les dispo
- Améliore le CA net de coûts
- Facile à utiliser pour l'Hôtelier

[www.top-pilote.net](http://www.top-pilote.net)

**toppilote**



topsys

Couplages en cours: Multi-Pms + Availpro, Bookassist, FastBooking, ReservIT + EZ-Yield, Rate-Tigen + EZ-Rms, Ideas ...



## Bookassist annonce une forte croissance de son chiffre d'affaires et une augmentation de ses effectifs

Elle affiche une croissance continue de ses revenus d'année en année : la société Bookassist, éditrice de logiciels de réservation pour les hôtels et spécialiste de stratégies de marketing en ligne, dont le siège social est basé à Dublin (Irlande), ouvre deux nouveaux bureaux en Europe. Cette annonce in-

tervient alors que l'entreprise fête son 10<sup>e</sup> anniversaire. Le groupe a poursuivi sa croissance à la fois en Irlande et à l'étranger. Bookassist équipe désormais plus de 2 200 hôtels, indépendants ou appartenant à un réseau, mais aussi des loueurs d'appartements à l'international. Ses contrats récents comprennent Bewleys Hotels et Quinn Hotels en Irlande et au Royaume-Uni, Arcotel Hotels & Resorts en Autriche et en Allemagne, les Hôtels Roscioli et MSN en Italie ainsi que le groupe Home Plaza en France. Bookassist a désormais ouvert ses propres bureaux commerciaux et de support opérationnel à Vienne et à Rome, avec la nomination de 6 personnes. L'objectif : doubler les effectifs dans les six prochains mois. La société emploie actuellement 42 personnes dans ses bureaux de Dublin, Madrid, Prague et Paris.



**WWW.BOOKASSIST.COM**

## Cegid : maîtriser la distribution des chambres à travers différents canaux

Pour maîtriser son taux d'occupation, son prix moyen de chambre et son RevPAR, chaque hôtelier doit être capable de jouer sur deux leviers : gérer les différents canaux de distribution avec lesquels il travaille et surveiller le prix net (hors commission) auquel ses chambres sont effectivement vendues. La fonction 'Gestion des canaux de distribution' - ou Channel Management - des PMS Cegid permet de répondre à ces deux objectifs. Dans la plupart des cas, cette fonction est accessible directement depuis le planning permettant à l'hôtelier de visualiser son taux de remplissage et d'effectuer les ajustements en temps réel. Par exemple, sur les périodes de fort remplissage



en direct, l'hôtelier fermera certains canaux trop gourmands en commissions, pour les ouvrir complètement sur les périodes de l'année où le remplissage est plus difficile. Avec le temps et grâce à l'historique, il pourra affiner le prix des différentes formules grâce aux statistiques par canaux de réservation. Cette fonction simplifie la gestion de la distribution et, au fil du temps, l'hôtelier deviendra un expert de la commercialisation de son hôtel, capable d'augmenter chaque année le revenu généré par chambre.

**TÉL. : 08 11 88 48 88**  
**CHR@CEGID.FR**  
**WWW.CEGID.FR/CHR**



## UNE GRANDE FÊTE DES RESTAURANTS

qui veut rassembler largement les chefs et les restaurateurs de France

Pour la première édition, qui aura lieu du 7 au 13 juin 2010, près de 600 restaurateurs nous ont déjà rejoints !

Les participants proposeront un menu attractif à 20,10 € au déjeuner et à 35,00 € maximum au dîner.

**Objectif** : donner aux gourmands une occasion exceptionnelle de pousser la porte de vos restaurants, de découvrir de nouvelles adresses, de savourer de nouvelles cuisines.

**Pourquoi participer** : une très large campagne de communication nationale accompagne cet événement, relayée entre autre par RTL, Au Féminin.com, mais aussi le soutien de partenaires publics comme Atouts France et la Mairie de Paris... Un kit de communication sera mis à votre disposition (affiches, stickers, communiqués de presse).

**Avec qui** : cette opération bénéficie du soutien de grands chefs comme Joël Robuchon, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Paul Bocuse, Yannick Alléno, Thierry Marx...

**Comment** : pour rejoindre « Tous au restaurant », inscrivez-vous sur le site officiel [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com)



**Restopolitan** est l'un des partenaires de Tous Au Restaurant chargé de couvrir les **réservations** de l'événement !



- RP Adhésion offerte pour toute souscription jusqu'au 15 Juin 2010
- RP Aucune installation, module en ligne en 24h
- RP Service de réservations gratuit durant l'événement
- RP Envoi du fichier clients détaillé issu de vos réservations

Pour plus d'information contactez Anaïs  
au 01 46 34 87 28

**FastBooking lance une application de réservation d'hôtel sur iPhone**

FastBooking lance une application gratuite pour réserver un hôtel via l'iPhone d'Apple, disponible sur la plateforme de téléchargement iTunes. "Nous avons imaginé et développé une application totalement dédiée à l'utilisateur. De la recherche initiale à l'arrivée au pied de l'hôtel, en passant par le choix de l'établissement et la réservation, l'utilisateur peut passer par toutes les étapes d'une ré-

**FastBooking.com** 

servation à partir de son iPhone", s'enthousiasme **Jean Robberecht**, vice-président de la division marketing des comptes stratégiques chez FastBooking.

La marque devrait étendre en 2010 sa gamme d'applications de réservation d'hôtel pour les autres plates-formes

mobiles, ainsi que pour les opérateurs télécoms les plus répandus. "D'ici à la fin de l'année, la solution mobile FastBooking sera accessible sur 90 % des plateformes mobiles", souligne Jean Robberecht. Selon une étude du cabinet PhocusWright, les réservations mobiles devraient atteindre 160 millions de dollars pour 2010.

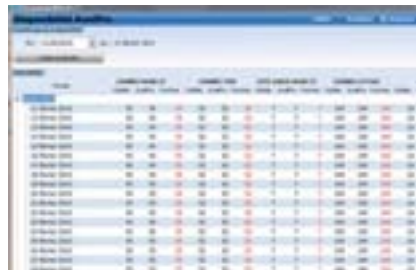
**WWW.FASTBOOKING.FR**

**Les IT solutions grandissent avec leurs clients**

Interface Technologies, éditeur de la solution leader du marché français dans le domaine de la réservation en ligne avec ReservIT, poursuit son travail aux côtés et au service de l'hôtellerie indépendante française. Au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2010, la solution ReservIT hotel s'est ainsi enrichie de nombreuses nouvelles fonctionnalités : amélioration de la gestion des prix, de la gestion de la fermeture des canaux de vente, des outils statistiques... autant de nouvelles possibilités d'optimiser son activité tout en maîtrisant son budget. Les établissements équipés de ReservIT hotel sont invités à profiter de la progression des IT solutions et à bénéficier également des nouvelles interfaces de distribution disponibles via le produit ExplIT, notamment HRS, Weekendsk et Expedia.

**ReservIT**  
hotel

**WWW.INTERFACE-TECH.COM**

**Top-pilote.net : l'e-distribution plus facile pour plus de profits**


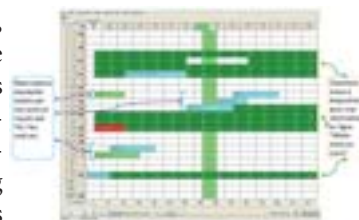
Chez Topsy, l'originalité de la solution on-line [www.top-pilote.net](http://www.top-pilote.net) réside dans la combinaison sur un même écran de l'analyse prévisionnelle de l'hôtelier (dates-clés, montées en charge, prix en net et par canal) avec le réglage visuel

des scénarios de vente. Un 'yield' vraiment facile (voire ludique) qui permet ensuite de chaîner sans effort toute l'e-distribution, de façon intelligente et précise, en augmentant ainsi le confort et la maîtrise commerciale de l'hôtel. Le top-pilote.net se couple idéalement aux booking engines et diffuseurs de connectivité (Availpro, FastBooking, ReservIT, EZ-Yield, Rate Tiger...) pour faire évoluer leur réglage manuel 'sans visibilité' vers un pilotage moderne, facile d'emploi et bien plus rentable. En effet, le top-pilote.net permet une tarification rapide et 'yieldée', doublée d'automatismes inter-canaux très réactifs selon les montées en charge.

**WWW.TOPSYS.FR**

**Le logiciel Chloë par Sphère Informatique**

Parmi ses nombreux avantages, le logiciel Chloë, destiné aux hôtels et hôtels-restaurants, offre une grande simplicité dans la gestion des ventes de chambres via les principales centrales de réservations. Les chambres sont mises à disposition sur internet directement depuis le planning Chloë. Si l'hôtelier le souhaite, la réception des réservations se fait automatiquement. Cet automatisme et la possibilité de rester maître de tous ces événements à chaque



instant assurent à l'hôtelier, outre une plus grande sécurité, de ne perdre aucune réservation et lui garantissent un confort de travail instantané. Chloë est simple d'utilisation mais aussi puissant et complet.

**TÉL. : 05 56 34 82 12**

**SPHERE@SPHERE-INFORMATIQUE.FR**

**WWW.CHLOE.SPHERE-INFORMATIQUE.NET**

## Restopolitan, l'un des partenaires réservations de Tous au restaurant



La 1<sup>re</sup> édition de Tous au restaurant aura lieu du 7 au 13 juin 2010. Durant sept jours, les restaurants partenaires proposeront au plus grand nombre des menus à prix attractifs : entre 10 et 20 € au déjeuner et 35 € maximum au dîner. Plus de 400 restaurants se sont déjà inscrits pour participer à cette semaine de découvertes gastronomiques. L'objectif de l'opération, initiée par **Alain Ducasse** et Restaurateurs de France, consiste à faire découvrir de nouvelles tables. Pour cette première année, Restopolitan sera partenaire de l'événement : *"En nous associant à Tous au restaurant, nous souhaitons promouvoir les tables de qualité et ainsi participer à cet événement fort pour les restaurateurs"*, explique **Stéphanie Pelaprat**, fondatrice de l'entreprise. Restopolitan mettra gracieusement à disposition des établissements partenaires ses outils dédiés à la réservation. Les restaurants pourront proposer à leurs clients la réservation en ligne sans frais supplémentaires avec confirmation immédiate et récolter le fichier détaillé des clients ayant réservé chez eux.

TÉL : 01 46 34 87 28

WWW.RESTOPOLITAN.COM

## kifaikoi.com

Pour vos achats en réservations en ligne, vous pouvez vous fournir auprès de :

- Amadeus Hospitality SAS : [www.amadeus.com](http://www.amadeus.com) •
- Bookassist : [www.bookassist.fr](http://www.bookassist.fr) • Cegid : [www.cegid.fr](http://www.cegid.fr) • Eliophot : [www.eliophot.com](http://www.eliophot.com) •
- Ganica : [www.ganica.fr](http://www.ganica.fr) • Geho SARL : [www.geho.fr](http://www.geho.fr) •
- HRS (Hotel Reservation Service) : [www.HRS.com](http://www.HRS.com) •
- IBM France : [www.ibm.fr](http://www.ibm.fr) • Infhotik Distribution : [www.infhotik.com](http://www.infhotik.com) •
- Interface Technologies : [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com) • Jazotel France : [www.jazotel.fr](http://www.jazotel.fr) •
- La Fourchette : [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com) •
- Les Ateliers Apicius : [www.lesateliersapicius.com](http://www.lesateliersapicius.com) •
- Medialog : [www.medialog.fr](http://www.medialog.fr) •
- Nozio - Internet For Tourism : [www.nozio.com](http://www.nozio.com) •
- Pointex Informatique : [www.pointex.com](http://www.pointex.com) •
- QuatuHore : [www.logiciel-chrvega.com](http://www.logiciel-chrvega.com) •
- Restopolitan : [www.restopolitan.com](http://www.restopolitan.com) •
- Sphère Informatique : [www.sphere-informatique.fr](http://www.sphere-informatique.fr) •
- Topsys : [www.topsys.fr](http://www.topsys.fr) •
- Totable : [www.toptable.co.uk](http://www.toptable.co.uk) •
- Web CMS : [www.webcms.lu](http://www.webcms.lu)

bipeurs  
serveurs

prévenez silencieusement  
vos serveurs lorsque  
les plats sont prêts



Jtech.fr  
info@Jtech.fr  
01 75 00 09 00

**JTECH**  
FRANCE  
LA BONNE VIBRATION

RÉSERVATIONS EN LIGNE **VINS** CAVES À VIN PIANOS ET FOURS

## Les vins argentins, 200 ans d'indépendance pour le meilleur

Le vignoble argentin présente un caractère que les amateurs de vins apprécient. À l'occasion du 200<sup>e</sup> anniversaire de l'indépendance du pays, découvrez le Monteviejo 2007.

Mémo et commentaire de la maison distributrice pour le territoire français de cette très belle référence, Monteviejo 2007 : "Le 25 mai 1810, l'Argentine proclama son indépendance lors de la Révolution de Mai. Un ensemble de notables libérait alors la Province (ou vice-royaume du Rio de la Plata) de la tutelle espagnole en chassant le vice-roi d'Espagne **Baltasar Hidalgo de Cisneros**, qui a le tort de représenter **Joseph Bonaparte**, le roi

imposé par **Napoléon I<sup>er</sup>**. Ils installent la première junte de gouvernement patriotique. Cette indépendance sera officiellement proclamée six ans plus tard, le 9 juillet 1816, par la déclaration de l'Assemblée de Tucuman. Pour commémorer cet historique bicentenaire, **Catherine Péré-Vergé** a demandé au grand peintre argentin **Antonio Segui** d'illustrer l'étiquette de son Monteviejo 2007. Un cru dont il est amateur : "Quelle meilleure chose que l'excellent vin de Catherine Péré-Vergé pour célébrer cet anniversaire ! Ce Monteviejo Segui, rouge d'assemblage (70 % malbec, 30 % syrah) né sur le terroir de Vista Flores, à une centaine de kilomètres au sud de Mendoza, au campo du



Le Monteviejo, habillé par l'artiste **Antonio Segui**.

Clos de los Siete, porte haut les couleurs de 200 ans de liberté et d'indépendance d'une nation. Habillée par l'artiste, la bouteille reprend fièrement, et avec l'humour qui caractérise le travail d'Antonio Segui, les

symboles du drapeau national rendu officiel deux semaines après l'indépendance : le bleu ciel et le blanc font référence aux cocardes distribuées le 25 mai 1810 lors du début de la guerre d'indépendance. Ces deux couleurs sont illuminées comme il se doit par le soleil d'or dit 'Sol de Mayo', qui symbolise l'égalité. Deux personnages mettent en scène les 200 ans d'indépendance : le 'gaucho', qui a conquis ses lettres de noblesse en 1810 en s'alliant aux armées de libération, et une femme rappelant toutes celles, héroïnes ou anonymes, qui se sont distinguées par leur courage dans ces combats de 1810."

## Champagne Joseph Perrier : nouveaux millésimes et cuvées royales

Cette année, c'est dans des bouteilles victoriennes rééditées que la Maison Perrier, à Châlons-en-Champagne, met sur le marché les cuvées millésimées 2002.

Thierry Perardelle

"Mieux vaut être roi dans un petit pays que prince dans une grande ville" : ainsi parle **Jean-Claude Fourmon**, p.-d.g. de Joseph Perrier, dernière maison de la capitale champenoise (51). Ici à Châlons (ex 'sur Marne' redevenue 'en Champagne'), si les vignes ne sont plus, la

Restaurateurs et amoureux de l'excellent champagne apprécieront particulièrement la Cuvée Joséphine ou ces nouveaux millésimes 2002, en bouteilles victoriennes rééditées.



maison familiale perpétue la tradition du bon et de l'innovation, notamment grâce aux 10 hectares dont elle est propriétaire sur l'excellent terroir de Cumières.

Pour preuve encore, cette année (avec un lancement parisien très attendu chez Lavinia), la mise sur le marché des cuvées millésimées 2002 (brut, blanc de blancs et rosé) en bouteilles victoriennes

rééditées, rondes et sensuelles, dans lesquelles fruits et finesse affirment leur tenue... royale.

### Au service de la reine Victoria

Car la réputation de la maison vient notamment



**Jean-Claude Fourmon**, p.-d.g. de la maison familiale Joseph Perrier, unique à Châlons-en-Champagne et digne des meilleures adresses de l'appellation.

de ses 'Cuvée Royale', titre qui rappelle la distinction attribuée par la **reine Victoria** et son fils **Edouard VII** à toutes les cuvées Joseph Perrier !

L'Association des sommeliers de Champagne-Ardenne (ASCA), qui apprécie

particulièrement cette maison sera d'ailleurs reçue le 10 mai prochain pour déguster la gamme. Les professionnels le savent déjà : l'accueil sera lui aussi royal !

**CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER**  
69 AVENUE DE PARIS, BP 31  
51016 CHÂLONS-EN-  
CHAMPAGNE

TÉL. : 03 26 68 29 51

**WWW.JOSEPH-PERRIER.COM**

Autre atout de la maison, le splendide packaging de la Cuvée royale, signé par l'artiste **Benjamin Sabatier** et le nouvel habillage des cuvées, épuré et beaucoup plus élégant.



## Lillet, le nec plus ultra des nectars apéritifs

**Les derniers vrais artisans de l'apéritif ont fait de cet assemblage de vin et de liqueur originaire du Sud-Ouest une boisson indispensable pour les amateurs du beau et du bon.**

Par Sylvie Soubes, auteur du Blog des Experts ' Café, bière, boissons : mieux vendre'

Cet apéritif, à base de vin, est né en 1887 à Podensac en Gironde. "Élaboré dans la plus pure tradition des grands crus du Bordelais, il bénéficie du savoir-faire et de la patience des derniers artisans français de l'apéritif. Fruit de l'assemblage d'une sélection rigoureuse de vins et de liqueurs (15 %), ces alcools vieillissent dans les chais de Podensac." Ces vins sont sélectionnés selon les

qualités organoleptiques et caractéristiques des bordeaux. Le Lillet blanc a pour cépage le sémillon (structure ample et florale). Le Lillet rouge (cabernet sauvignon et merlot) présente textures et tanins. "Les fruits et les écorces utilisées pour l'élaboration des liqueurs proviennent du monde entier, notamment les agrumes ; oranges d'Espagne du sud, oranges vertes du Maroc et de Tunisie et quinquina. Les vins sont assemblés et élevés en fonction de la maturation des liqueurs. Les liqueurs sont le résultat de la macération à froid de chaque fruit dans l'alcool. Lorsque les principes sont extraits au bout de quatre à six mois, on procède alors à l'écouage et au pressage des fruits et des écorces".

### Sortir de sa réserve

À découvrir : la Réserve Jean Lillet, rouge cuvée 2006. Cette réserve a été créée en hommage à l'ancêtre de la famille Lillet. Mélange d'un vin de bordeaux AOC, bien sûr, et de liqueurs naturelles de fruits, il peut être consommé maintenant ou laissé en vieillissement. Il se déguste entre 6 et 8 °C, dans un verre à bordeaux ou un verre à vin dégustation. À l'apéritif, sur du foie gras, un concassé de tomates séchées, avec du chocolat en dessert ou tout simplement des fruits bien mûrs cet été. Et pour les inconditionnels, un fromage persillé bien sûr.



Lillet pour le meilleur du vin à l'apéritif.

*Pas de viandes blanches sans Grands Blancs !*

Riesling, Pinot gris ou Pinot noir...  
Les Vins d'Alsace se marient parfaitement avec rôtis, escalopes, blanquette...

**Alsace Les Grands Blancs**

VinsAlsace.com

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

## Les vins d'Alsace : l'accord parfait

Riesling, gewurztraminer et sylvaner offrent toute une palette de goûts intenses à décliner cet été. En toute liberté. Sy. S

Le riesling, qu'il soit d'Alsace ou grand cru, offre de merveilleuses associations. Anchois, bar, cabillaud, calamar, dorade, lieu, merlan, raie, rouget, sardine, sole, saumon, thon... Et parmi les fruits de mer, l'oursin. Ajoutez le sylvaner sur les plats de la mer estivaux. Cela dit, les viandes permettent avec lui de jolis mariages. "Ce cépage alsacien exprime le meilleur de lui-même en toute simplicité et en charme. Son fruité discret et désaltérant est porté par une belle vivacité. Avec sa robe claire, parfois teintée de légers reflets verts, et son nez frais, tantôt floral, fruité ou végétal, sa bouche franche, il accompagne à merveille les salades fraîcheur idéales en terrasse."

Avec le pinot noir (rouge ou rosé), jouez la charcuterie, les viandes blanches froides ou rouges grillées. Côté légumes et herbes aromatiques, de belles possibilités également, notamment avec les pinots blanc et noir d'Alsace : ail, aubergine, basilic, concombre, courgette, haricot vert, laitue, tomate, radis, petit pois, poivron. En ce qui concerne les fromages, eh oui ! lancez-vous ! Avec un pinot gris et un gewurztraminer, proposez la cannelle, les pâtes cuites, le miel et pour le bonheur des grands gastronomes, le parmesan. C'est l'unique cépage alsacien à produire un vin rouge. "S'il possède une structure plus complexe et plus charpentée que les blancs, il produit essentiellement des vins frais et légers dont la typicité réside dans les notes de fruits rouges et notamment de cerise, de framboise mûre. Paré d'une jolie note brillante aux reflets rosés, avec ses tanins d'une belle finesse, il vous offre un vin extrêmement plaisant en accompagnement de produits grillés."

### Que du bonheur

Autour de la table, "bonne humeur et partage, et une invitée d'honneur : la gourmandise, née de la présence de beaux produits de saison, de légumes aux accents chantants gorgés de soleil, de poissons délicieux qui se prêtent aux cuissons d'été, grillades et autres planchas, et de fruits généreux... Autant de trésors d'été que subliment les vins d'Alsace, et tout particulièrement le sylvaner d'Alsace qui fait belle escorte aux salades estivales, et le pinot noir d'Alsace, idéal compagnon des barbecues" soulignent avec volupté les Vins d'Alsace. Que du bonheur.

## Idée recette : effilochée aromatique de raie aux câpres et pamplemousse



Saveurs marines et... alsaciennes

**Ingrédients Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min**

### Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g d'ailles de raie
- 3 pamplemousses
- 4 c. à s. de (fleurs de) câpres au vinaigre
- 150 g de pousses de salades variées
- 1 bouquet d'herbes aromatiques (ciboule, cerfeuil, estragon)
- 1 yaourt au soja
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 1,5 l de court-bouillon
- 4 c. à s. d'huile de noisette
- Fleur de sel, poivre vert du moulin

### Progression

- Presser le jus d'un pamplemousse puis peler à vif les quartiers des 2 autres pamplemousse avant de détailler chaque quartier en trois. Mélanger le jus pressé avec la moutarde et le yaourt. Assaisonner cette sauce.
- Une fois lavée, déposer la raie dans une grande marmite et la recouvrir

à hauteur de court-bouillon. Porter rapidement à frémissement pendant 1 min puis laisser pocher hors du feu, à couvert pendant 5 min.

- Égoutter la raie, la peler et effiloche la chair. La mélanger aux morceaux de pamplemousse et aux câpres grossièrement hachées. Ajouter quelques herbes ciselées, du sel et du poivre.
- Dresser à l'assiette, répartir les pousses de salade et d'herbes, napper de sauce et déguster.

**Servir avec un verre de sylvaner d'Alsace.** Ce cépage alsacien exprime le meilleur de lui-même tout en simplicité et en charme. Son fruité discret et désaltérant est porté par une belle vivacité. Avec sa robe claire, parfois teintée de légers reflets verts, et son nez frais, tantôt floral, fruité ou végétal, sa bouche franche, le sylvaner d'Alsace accompagne à merveille les salades fraîcheur dont on aime se régaler aux beaux jours.

## Les caves et armoires à vin : tout un art

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'

Si l'établissement ne dispose pas d'une véritable cave enterrée, l'exploitant qui souhaite offrir une carte des vins étoffée va devoir s'orienter vers des meubles spécifiques. Ceux-ci permettent le stockage ou la mise en température des vins proposés à sa clientèle. Quelques chefs font même installer des chambres froides spécialement équipées avec, si elles donnent sur la salle, des portes vitrées (traitées contre les UV) afin que la clientèle admire leur collection. Pour les restaurants de moyenne capacité, l'exploitant aura le choix de fournisseurs spécialisés comme EuroCave, Climadiff, ou Eberhardt, qui fournissent des armoires spécifiques, soit pour le stockage et le vieillissement, soit pour la présentation et la mise en température idéale de consommation.

La cave à vin Diva de Climadiff.



200 bouteilles. Une protection est assurée contre toutes les agressions extérieures : température, lumière, vibrations, odeurs, de même qu'il garantit une bonne régulation grâce à un thermostat électronique. Les cadres sont posés sur silentbloks, la filtration de l'air est effectuée par des charbons actifs (qu'il conviendra de changer régulièrement). Le plus souvent, les bouteilles reposent sur des clayettes en bois. L'habillage extérieur peut s'harmoniser avec la décoration de la salle. Si elles sont vitrées, les portes sont traitées anti-UV. Certains fournisseurs, comme EuroCave Professional, proposent des équipements permettant de servir facilement du vin au verre et de conserver toutes ses qualités au vin après ouverture de la bouteille. Il s'agit du SoWine Professionnal, baptisé également VOV 3. Il conserve les bouteilles à température de dégustation tout en les protégeant de l'oxydation par un système de mise sous vide. Il préserve le rituel du service en laissant la possibilité de présenter la bouteille au client.

SUITE PAGE 170

### Des caves pour servir le vin au verre

La capacité de ces équipements varie de 30 à plus de

EuroCave permet de servir facilement du vin au verre et de lui conserver toutes ses



**ÉCOLE DU VIN DE PARIS**

L'École du Vin propose aux amateurs avertis et aux professionnels des formations intensives diplômantes de 3 jours (21h). Financement par le DIF



école du vin

Contacter **Noémie NICOLLE** : 01 43 41 33 94

www.ecole-du-vin.fr

- Cofravin créateur de cave à vin -



- Et de distributeur de vin au verre -



www.cofravin.com

Fabrication standards et sur mesures

cofravin@cofravin.com  
Tél. : 01 48 85 53 04



SUITE DE LA PAGE 169

## Voici une base de réflexion pour l'acquisition d'une cave à vin pour un restaurant d'une centaine de couverts :

- capacité : 250 à 300 bouteilles ;
- plusieurs zones de températures : chambrage, conservation et rafraîchissement sur plusieurs étages (inférieur de 7 à 9 °C ; au centre de 12 à 14 °C ; supérieur de 17 à 19 °C) ;
- le pilotage doit être le plus complet possible avec une régulation électronique à contrôle sensitif ;

- le tableau de contrôle en façade comportera toutes les informations utiles : indicateurs de niveaux de température et d'humidité ; témoin de refroidissement ; témoin de chauffage ; témoin d'économie d'énergie ; alarme de manque d'eau pour l'hygrométrie contrôlée ;
  - la sécurité des bouteilles sera complète avec un filtre à charbon actif et un système anti-vibrations.
- Une porte double vitrage trempé traité anti-UV, une serrure et des roulettes complèteront ces fonctionnalités.

## Respect du vin chez Bos Equipement



Pour conserver son vin au frais sans avoir de cave, Bos Equipement propose ses différentes caves à vin. Elles sont toutes munies d'un écran tactile, donc avec contrôle électronique, afin d'en régler les températures et pour un meilleur contrôle de l'humidité allant de 75 à 85 %. Deux filtres à charbon sont fournis afin de neutraliser les odeurs néfastes qui peuvent pénétrer à l'intérieur. Disponibles en chêne clair et noyer avec lumière intérieure, ces caves à vin sont dotées d'une poignée acier pour plus de design. Elles peuvent contenir 55 bouteilles (188 litres) ; 77 bouteilles (270 litres) ou 105 bouteilles (370 litres). Et sont évidemment livrées avec un jeu de clés.

[WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM](http://WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM)

## Liebherr permet le stockage des bouteilles ouvertes



La cave à vin Liebherr GWTeS 4577 permet d'amener à température de dégustation et de stocker jusqu'à 112 bouteilles. Elle dispose d'un équipement particulièrement adapté au service du vin au verre et est dotée de deux zones indépendantes réglables au degré près. La régulation électronique garantit une température stable et l'afficheur digital permet un contrôle précis et permanent. Les deux casiers coulissants

montés sur glissières télescopiques permettent de stocker à la verticale des bouteilles ouvertes et garantissent un service du vin au verre efficace. L'éclairage par LED, la porte vitrée biseautée et la carrosserie en acier inox confèrent à l'armoire GWTeS 4577 un design unique et contemporain. Les bouteilles seront conservées en toute sécurité grâce à une serrure à clé et au traitement anti-UV de la porte qui protégera le vin de la lumière.

TÉL. : 03 88 65 71 71

INFO.COMMERCE@EBERHARDT.FR

WWW.EBERHARDT-PRO.FR

[kifaikoi.com](http://kifaikoi.com)

Pour vos achats en caves à vin vous pouvez vous fournir auprès de :

**Cofravin** : [www.cofravin.com](http://www.cofravin.com) • **Eurocave France** : [www.eurocave.com](http://www.eurocave.com) • **Bos Équipement** : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

# Nos réponses

## à vos exigences de professionnels !



La Dual Zone, pour disposer de vos bouteilles à température idéale de service et à portée de main.

- 96 bouteilles de vins rouges et 66 bouteilles de blancs ou rosés à température de dégustation avec ses 2 compartiments indépendants.
- Un accès rapide et sécuritaire à vos bouteilles grâce aux clayettes coulissantes Main du Sommelier®.
- Une poignée ergonomique et une plaque inox pour refermer votre cave même les mains prises.



Le Vin au Verre, pour une hausse de 25% de votre CA vin.

- 16 bouteilles à température idéale de service, 8 bouteilles ouvertes préservées de l'oxydation jusqu'à 3 semaines.
- Un service du vin au verre simplifié vous permettant de monter en gamme dans votre carte des vins.
- Un entretien facilité au quotidien : corps en inox, égouttoir avec grille amovible.

**Venez étudier la rentabilité de votre projet en magasin !**

En juin, Conditions Professionnelles Exceptionnelles\* chez EuroCave !

(sur présentation de cette publicité)

Renseignez vous auprès de votre distributeur le plus proche de chez vous :

PARIS BERCY 01 56 95 07 20 / PARIS MAILLOT 01 45 00 52 55 / PARIS ST HONORÉ 01 44 50 52 20 / MARSEILLE 04 91 90 55 16

ANNECY 04 50 51 37 35 / BORDEAUX 05 56 90 95 33 / CLERMONT-FERRAND 04 73 93 23 00 / DIJON 03 80 67 03 70

GRENOBLE 04 50 51 37 35 / LILLE 03 20 21 17 37 / LYON 04 72 84 46 36 / MONTPELLIER 04 99 58 32 20 / NANTES 02 40 47 80 71

NICE 04 93 87 57 31 / ROUEN 02 35 07 74 74 / STRASBOURG 03 88 35 11 07 / TOULOUSE 05 61 22 57 96 / TOURS 02 47 64 81 80

**EuroCave**  
professional

www.eurocave.com

EuroCave SA - 04/2010 - RCS Lyon B320316995 - \*Offre non cumulable, valable uniquement du 01 au 30 juin 2010 sur présentation de cette publicité - Conditions de l'offre à consulter dans les magasins participants à l'opération, contactez votre distributeur pour plus d'information - Photos non contractuelles.

RÉSERVATIONS EN LIGNE

VINS, CHAMPAGNES &amp; SPIRITUEUX

CAVES À VIN

PIANOS ET FOURS

## Les pianos : pièces maîtresses du restaurant

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'

De plus en plus de chefs font visiter leur cuisine à la clientèle, lorsque celle-ci n'est pas invitée dans un espace VIP donnant sur cet espace de travail, où le piano règne en maître. Quelquefois mural, très souvent central c'est le must de la cuisine. La mise au point d'un piano, c'est la fusion entre l'industriel et le chef de cuisine. Voyons par exemple celui réalisé en janvier 2010 par Les Chaudronneries de l'Isère, avec le chef **Christophe Bacquié** (MOF) qui vient d'avoir sa 2<sup>e</sup> étoile *Michelin* cette année, à l'hôtel du Castellet dans le Var.

Ce piano est émaillé, le dessus est en inox de 4 mm d'épaisseur, doublé d'une tôle acier de 4 mm, la cheminée centrale est soudée sur le dessus. De belle dimension (3 500 x 1 800 x 900 mm), il est composé :

- d'une grande plancha au chrome de 600 x 600 mm avec deux zones de chauffe par radiants ;
- de deux plaques coup de feu à haut rendement de 15 kW de puissance ;
- d'un bain-marie GN 5 x 1/6 ;
- de 4 feux nus sur cuvette d'eau et grille affleurant, puissance de 10 kW par feu ;
- d'une plaque à induction ;
- d'une friteuse Valentine et d'une salamandre radiante à plafond mobile.

L'industriel a également réalisé l'ensemble des meubles de la cuisine, environnement et meuble d'envoi, ce qui signifie que ce fourneau sur mesure s'inscrit dans la définition globale d'esthétique et de fonctionnement de la cuisine souhaitée par le client.

C'est là que le professionnalisme des constructeurs prend toute sa valeur. Ceux-ci redoublent d'efforts pour proposer des appareils moins énergivores, gestion oblige, et de nouvelles méthodes de cuisson, créativité oblige.

Le dessus monobloc de ce piano est réalisé en inox 18/10, 40/10<sup>e</sup> d'épaisseur. Quelquefois, de l'inox titane 40/10 redressé thermiquement sera utilisé. Les façades peuvent être émaillées et en couleur au choix du client ou tout inox avec les bords polis 'miroir'.

### Choisir son piano en 4 points

Ce n'est pas le look qui doit déterminer le choix du chef, mais la fonctionnalité, la puissance, la fiabilité et la facilité du nettoyage avant tout.



Le piano Christophe Bacquié, 2 étoiles Michelin, Hôtel du Castellet (83).

• **La fonctionnalité** : chaque poste de travail doit être étudié avec soin suivant la carte de l'établissement et les méthodes de travail envisagées. Chaque partie a ses besoins spécifiques, le poisson : plancha, feux vifs ; les viandes : grill, plaque coup de feu ; les garnitures : wok, bain-marie, etc. Le technico-commercial doit prévoir avec le chef l'évolution de la carte et de la clientèle.

• **La puissance** : la tendance est aux pianos 'froids', l'induction prenant une place de plus en plus importante sur les plans de cuisson. Elle remplace aussi bien des feux vifs, la plaque coup de feu avec différentes zones, la plancha, le wok, etc. Les derniers progrès permettent même de pouvoir utiliser tous les types de casseroles.

L'un des avantages indéniables de l'induction est le confort de travail, grâce à la réduction de chaleur dans les cuisines, donc plus de sérénité lors du service. Si le chef souhaite installer en soubassement des tiroirs réfrigérés, il y aura moins de problèmes d'isolation thermique. De plus, la puissance de l'extraction pourra être revue à la baisse, ce qui occasionnera donc moins de nuisances

sonores. En outre, des réductions de consommation électrique de l'ordre de 40 à 50 % pourront être obtenues. Lors du choix, ne pas oublier que ce type de composant doit être conçu pour une utilisation intensive et disposer de filtres anti-poussières et anti-graisse. Naturellement, certains chefs restent fidèles au gaz, qui les rassure et leur permet de contrôler les cuissons à la vue. Afin de permettre des économies d'énergie, Rosinox a créé l'Induct'Flam, un système électrique de détection de récipients sur feux nus. Dans le même but, le constructeur



Système Charvet.

Charvet propose lui, un système mécanique plus simple de coupure d'alimentation du gaz.

Par ailleurs, Athanor propose un brûleur assez puissant pour porter l'eau à ébullition presque aussi vite que l'induction.

On peut aussi jouer sur tous les tableaux et réunir sur une même unité plusieurs sources d'énergie pour que chaque poste de travail dispose de celle qui est la mieux adaptée.

- **La fiabilité :** les éléments de cuisson haut de gamme doivent être de fabrication extrêmement soignée, garantie par une démarche qualité. Les constructeurs doivent également disposer d'un réseau de revendeurs formés aux nouvelles techniques liées à l'électronique embarquée sur les appareils de cuisson quelle que soit l'énergie utilisée.

- **La facilité de nettoyage :** même si l'induction permet de réduire les temps de nettoyage, les autres types de production ne sont pas en reste. Les indices de protection des appareils électriques mis en place sont tels qu'un lavage à grande eau peut être envisagé. Les bacs à eau courante sous les rampes gaz grillades et autres feux vifs, réduisent de façon considérable le temps consacré au nettoyage en fin de service. Tout comme les angles arrondis et les boutons et poignées de commande, encastrés.

## Les fours, aujourd'hui devenus de vrais robots : explications

Par Jean-Gabriel Du Jaiflin



Le piano Extend Concept de Charvet.

Certains pianos disposent dans leur soubassement d'un ou de plusieurs fours. Souvent statiques, quelquefois traversants, comme sur le piano Extend Concept de chez Charvet, qui propose également étuves et placards traversants et accessibles sur chaque face, offrant un volume généreux. Solution pratique durant le service. Ils

SUITE PAGE 174

**CAPIC**

Constructeur depuis 1955  
d'équipements de grande cuisine

**L'art de la cuisson**

CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - www.capic-fr.com

peuvent être alimentés en gaz ou en électricité. S'ils sont au gaz, c'est en principe une tôle de sole très épaisse, voire des côtés en fonte qui répartissent la chaleur dans l'enceinte. Un allumage piezzo ou par train d'étincelles s'accompagne d'une sécurité par thermocouple et d'un contrôle thermostatique réglable entre 110 à 330 °C. Une cheminée est obligatoire pour l'évacuation des gaz brûlés. Elle est calculée en hauteur et en largeur suivant la puissance du piano. Il est fréquent que les fours gaz statiques sous le piano restent allumés depuis le matin, il convient donc d'avoir un thermostat et un thermomètre de contrôle en façade.

En électrique, la régulation se fait par un contrôle thermostatique avec des voyants sole et voûte séparés. Certains sont équipés en convection forcée (chaleur tournante).

### Deux types de production de vapeur

Nous trouvons très peu de fours mixtes en soubassement. Ces derniers sont désormais très présents dans les cuisines des restaurants. Ils existent en multiples tailles pour répondre à toutes les activités. Du 4 niveaux GN 2/3 à la double enceinte GN 1/1 ou un 20 niveaux GN 2/1 plus particulièrement adapté aux restaurants pratiquant le banqueting.



Four Thirode.

Sachez qu'il existe deux types de production de vapeur pour ces fours : l'injection directe et la chaudière de production.

Pour l'injection, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, il y a des buses qui permettent d'envoyer directement de l'eau sur la résistance afin de créer de la vapeur instantanément alors que pour le modèle à chaudière, il faut faire monter en température l'eau se trouvant dans la chaudière pour créer de la vapeur. Auparavant, il fallait plus de temps aux modèles à chaudière pour faire de la vapeur, maintenant ce n'est plus le cas car les deux modèles se valent. Le modèle à chaudière permet entre autres d'avoir de la vapeur sèche saturée et à 102 °C dans l'enceinte du four, nécessaire pour certaines cuissons particulières. Mais attention, ce procédé demande impérativement une eau adoucie.

### Appliquer les recettes à la lettre par clé USB

La technologie présente dans ces fours permet pratiquement toutes les cuissons nécessaires en cuisine : convection, vapeur, mixte, décongélation, basse température, remise en température, cuisson sous vide, nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson. Pour certains s'ajoutent la vidange et le détartrage de la chaudière productrice de vapeur. Le pilotage est devenu informatisé, le tableau de commande à touches sensibles et l'affichage digital des recettes ou des fonctions en cours laissent au chef de cuisine une grande liberté de manœuvre dans son planning de travail. En effet, après une rapide formation le cuisinier peut simplement afficher et lancer la recette préalablement programmée par son chef. Qui peut éventuellement la concevoir depuis son bureau sur son ordinateur puis la transférer par une clé USB. Toute cette informatique est d'ailleurs très prisée par les établissements appliquant à la lettre les démarches HACCP et le contrôle HQE. Elle permet entre autres de réaliser des économies d'énergies importantes. En la matière, il est souhaitable que l'exploitant opte pour la mixité gaz et électricité pour disposer de la bonne énergie pour chaque utilisation. Le choix d'enceintes de cuisson plus petites

Four Bourgeois.



suivant naturellement ses besoins de production peut se révéler payant surtout s'il propose à sa clientèle pâtisseries ou viennoiseries. De nombreux constructeurs s'engagent également à diminuer l'impact de leur production sur l'environnement.

*Zénith :*  
Le futur, maintenant

Le 16 niveaux

**UNIQUE**  
1 four, 2 enceintes

Existe aussi en 6, 10 et 20 niveaux

[www.bourgeois.coop](http://www.bourgeois.coop)  
[contact@bourgeois.coop](mailto:contact@bourgeois.coop)

Grande Cuisine

Ecologie

Technologie

## Four air-o-steam Touchline d'Electrolux : performance, simplicité et durabilité

Une étude approfondie sur les fours et les combi-steamers existants sur le marché démontre que l'utilisateur attend davantage de simplicité. Electrolux prend en compte cette attente et lance le Four air-o-steam Touchline : il offre tout ce dont un chef d'aujourd'hui a besoin. Ce dernier peut ainsi choisir parmi des cycles de cuisson manuelle, automatique ou préprogrammée. Le four peut être entièrement personnalisé, en fonction des besoins du chef. Il est d'ailleurs possible de sauvegarder les cycles de cuisson programmés sur une clé USB, pour les installer sur un autre four. Très économique en énergie, tant électrique qu'au gaz, il utilise les meilleures techniques pour parvenir à un résultat de cuisson optimal. La commande se fait au moyen d'un écran tactile haute résolution. Le contrôle HACCP peut se déclencher très facilement ; l'ensemble des données sera automatiquement sauvegardé et pourra être téléchargé sur un ordinateur. Le four air-o-steam Touchline est avant tout un four écologique, avec de faibles émissions de gaz et une consommation réduite d'énergie, d'eau et de détergents. Il est également recyclable à 95 %.

[WWW.ELECTROLUX-PROFESSIONAL.COM](http://WWW.ELECTROLUX-PROFESSIONAL.COM)



SUITE PAGE 176

# VOTRE PARTENAIRE FRAICHEUR

la plus grande variété de coupes !



Pour tous vos émincés,  
râpés, bâtonnets, ondulés,  
juliennes, brunoises,  
macédoines et frites...

48 DISQUES



## Bourgeois : le four mixte au Zénith

Malgré un contexte de crise économique, Bourgeois a su miser sur des produits innovants, investir pour un renouvellement intégral de sa gamme Zénith et prendre en compte les nouvelles attentes du marché dans le cadre d'une démarche globale d'éco-conception accompagnée par le Centre d'études techniques des industries mécaniques (Cetim). Les innovations du Zénith combinent un niveau technologique exceptionnel et des performances inégalées en matière de protection de l'environnement et d'économies d'énergie. La gamme de fours Zénith de Bourgeois compte déjà 11 modèles de 6 à 40 niveaux, qui seront, dès fin 2010, complétés par 5 nouveaux modèles au gaz. Anticipation, mutation... Bourgeois s'élance aujourd'hui avec un développement fort à la fois sur les produits (en projet : un nouveau four de remise en température, un chariot de distribution de repas et un four ménager d'exception destinée aux passionnés de la grande cuisine) et l'internationalisation.

[WWW.BOURGEOIS.COOP](http://WWW.BOURGEOIS.COOP)



## L'évolution des fourneaux façon Molteni

C'est en 1923 que **Joseph Molteni** a l'idée de fabriquer de manière artisanale des fourneaux de qualité. L'installation du premier fourneau central dans une cuisine date des années 1960 et crée alors une véritable révolution. Le quotidien des cuisiniers en est littéralement bouleversé, car l'ergonomie est optimisée grâce à la proximité des principales fonctions de cuisson. Depuis, l'entreprise s'est perfectionnée dans les cuisines des 5 continents. Et c'est dans des situations parfois extrêmes qu'elle a évolué en tenant compte de toutes les cultures et des différences locales. Cette pluralité a apporté de nouvelles fonctions de cuisson comme le wok, le teppan yaki, la plancha, l'Ecotherm, les systèmes à induction...

[WWW.MOLTENI-FRANCE.COM](http://WWW.MOLTENI-FRANCE.COM)



## Le Show-cooking d'Eberhardt

Le Show-cooking est un meuble mobile innovant qui permet de cuisiner à l'intérieur comme à l'extérieur à partir d'éléments de cuisson induction provenant de la gamme professionnelle Tecnox. Ce



meuble, à la fois robuste et totalement mobile, bénéficie d'une conception parfaitement ergonomique. Son équipement tout induction modulable et haute technologie permet de cuire, frire et griller tous les produits sans mélange de saveurs. Sa spécificité : un système de ventilation-filtration qui lui permet de garantir un confort d'utilisation exceptionnel.

**TÉL. : 03 88 65 71 71**

**INFO.COMMERCE@EBERHARDT.FR**

**WWW.EBERHARDT-PRO.FR**

## kifaikoi.com

Pour vos achats en **pianos et fours** vous pouvez vous fournir auprès de :

**Athanol** : www.athanor.fr

**Avery Berkel France** : www.averyberkel.com

**Bonnet Grande Cuisine** : www.bonnet.fr

**Bos Equipement** : www.bos-equipement.com

**Bourgeois** : www.bourgeois.coop

**Capic** : www.capic-fr.com

**Charvet** : www.charvet.fr

**Chaudronnerie de l'Isère** :

chaudronneriedelisere@wanadoo.fr

**Eberhardt Frères Katorex** : www.eberhardt-pro.fr

**Electrolux Professionnel S.A.S** :

www.electrolux-professional.fr

**Enodis France** : www.enodis.fr

**Frima France SAS** : www.frima-international.ch

**Le Gif** : www.groupegif.com

**Locacuisines La Cuisine Mobile** :

www.locacuisines.com

**Nayati** : www.nayati.eu

**Majestic Innovation** : www.majestic-innovation.com

**Metos** : www.metos.com

**Rosinox** : www.rosinox.com

**Tournus** : www.tournus.com

**Unox** : www.unox.com

BULLETTIN D'ABONNEMENT

## RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



➤ **Abonnez-vous par téléphone :**

**01 45 48 45 00**

ou par fax : **01 45 48 51 31**

ou par internet : **lhotellerie-restauration.fr**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration  
Service Clients  
5 rue Antoine Bourdelle  
75737 Paris CEDEX 15**

**L'Hôtellerie  
Restauration**  
L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : \_\_\_\_\_

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration.)

➤ **Choisissez le mode de règlement :**

**RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)**

**Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)**

N° \_\_\_\_\_

Date de validité : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

3 derniers chiffres au dos de la carte : \_\_\_\_\_

ARTICLES PRÉCÉDENTS

## ARTICLES PRÉCÉDENTS

➤ **Recevoir une copie des articles précédents sur :**

- "Juridique et social"
- "Emploi"
- "Gestion et marketing"
- "Fonds de commerce"
- "Équipements et nouvelles technologies"
- "Hygiène"
- "Produits et boissons"

**10 € par thème à retourner à :**

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_





**S.PELLEGRINO®**

*L'Étoile du Cinéma*



FESTIVAL DE CANNES

**Partenaire Officiel**



*S.Pellegrino édition limitée Festival de Cannes 2010*

Disponible dès maintenant auprès de vos distributeurs en formats 1L et 50 cL