

# L'Hôte Resta

L'HEBDO DES C.H.R.

ARTS DE LA TABLE    CUISINE PROFESSIONNELLE    MOBILIER  
TEXTILE    LITERIE    ÉQUIPEMENTS DE RÉSIDENCES

DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE  
DE L'EXIGENCE HÔTELIÈRE

Une implantation élargie,  
des experts à votre écoute,  
plus de 10 000 références en ligne...

**vous êtes servis !**

**NOUVELLE AGENCE  
à Lyon**

Villa Romana - Eyragues (13),  
réalisation Bos Équipement Hôtelier.



# BOS

é q u i p e m e n t  
h ô t e l i e r

Commandez en ligne sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

► N°Indigo 0 825 877 690

0,125 € TTC / MN

# DEPUIS 30 ANS, AU SERVICE DE L'EXIGENCE CULINAIRE

Une implantation élargie,  
des experts à votre écoute,  
des bureaux d'études  
plus proches de vous...

**vous êtes servis !**

**NOUVELLE AGENCE  
à Lyon**

Chalet de Pierres - Courchevel (73),  
réalisation Bos Equipement Hôtelier.

Pamplemousse.com - Crédit photos : J.J. Cressend / Villa Romana, P. Gal / Chalet de Pierres.

# BOS

é q u i p e m e n t  
h ô t e l i e r

Renseignements sur

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

► N°Indigo 0 825 877 690

0.125 € TTC / MN

# L'Hôtellerie Restauration

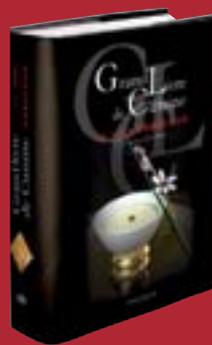
5 MAI 2011 N° 3236

NUMÉRO SPÉCIAL

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## Secrets de chef



### LE GRAND LIVRE DE CUISINE DE JOËL ROBUCHON

3 RECETTES SÉLECTIONNÉES  
PAR LE CHEF

pages 145-151

## Actualité

### RESTAURATION

- Les Étoiles de Mougins célèbrent l'art p. 4
- Du 19 au 25 septembre, 'Tous au restaurant' fait son retour p. 6

### HÔTELLERIE

- "L'imagination était au rendez-vous" de la 2<sup>e</sup> classe de MOF gouvernant(e)s p. 10
- Les directeurs d'hôtel (EHMA) en congrès à Saint-Pétersbourg p. 12

### VIE PROFESSIONNELLE

- Contrat d'avenir : la profession s'engage à créer 80 000 emplois d'ici à 2015 p. 16

## Produits & Équipements



pages 152-161

- Pianos et fours : choisir le bon équipement
- Caves à vins



## GUIDE MICHELIN

Découvrez les **50**  
nouveaux étoilés  
de l'année **2011**



Cahier central  
Retrouvez  
les annonces de  
ventes de fonds,  
d'offres et de  
demandes d'emploi

Ce numéro est composé d'un cahier de 164 pages  
d'un encart broché 4 pages Andros, d'un encart Edna,  
d'un encart Unilever et d'un encart Bulletin d'abonnement.

NOUVEAU



Alsacienne d'origine  
& de caractère



## À LA PRESSION EXCLUSIVEMENT POUR LE CHR

- Une bière blonde aux reflets dorés, titrant à 5,5° d'alcool
- Excellents résultats en tests à l'aveugle :
  - 77 % d'intention d'achat\*
  - Une préférence de 65 % vs marque concurrente\*\*

Sources : \*Concept&Use - Ipsos Août 2010  
\*\*Test de formule à l'aveugle - Ipsos Avril 2010

## DES OUTILS DE VISIBILITÉ TRÈS QUALITATIFS



Sets de table, Verres, Collettertes de verre  
& Sous-verres

Ardoises, Plaques émaillées & Affiches prix

Chevalets & Colonnes de bière

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

## Édito

### ENGAGEMENT ET CONJONCTURE

De deux choses l'une : ou les signataires de l'avenant au contrat d'avenir disposent d'informations très précises sur la conjoncture jusqu'en 2015 - à rendre jaloux un directeur du FMI - ou bien ils prennent des engagements sans trop savoir si les circonstances et la volonté de leurs mandants permettront de les remplir. Car le programme présenté aux organisations professionnelles par le Gouvernement a de quoi impressionner plus d'un conjoncturiste : création de 20 000 nouveaux emplois par an pendant les quatre prochaines années, accroissement d'au moins 5 000 contrats d'apprentissage annuels durant la même période, sans oublier la labellisation annuelle de 1 500 Maîtres restaurateurs, titre pour lequel l'engouement reste à confirmer de la part des intéressés. Bien sûr, les cyniques songeront qu'en 2015, il n'y aura certainement pas un responsable politique pour vérifier l'accomplissement de ces objectifs. Certes. Mais il appartient à la profession d'affirmer sa crédibilité face à une opinion trop souvent manipulée depuis la baisse de la TVA dans la restauration.

Tout chef d'entreprise sait bien qu'il investit dans les moyens humains et matériels lorsque la tendance du marché s'annonce favorable et que le développement de la clientèle passe par une évolution de l'offre de ses services et produits. Cette attitude est d'autant plus impérative dans un secteur comme l'hôtellerie-restauration que les phénomènes de mode et de tendances sont devenus essentiels au succès des établissements. Investir est une nécessité permanente ; assurer aux salariés des conditions de rémunération et de travail positives, une évidence sans laquelle il est impossible de réussir dans un métier de service ; promouvoir l'excellence auprès de l'opinion, une tâche difficile mais impérative.

Mais ces réflexions de bon sens n'ont certainement pas besoin d'être codifiées de manière formaliste, tant il est vrai que les accidents de parcours, les évolutions imprévisibles et parfois contradictoires des phénomènes économiques globaux ne sont pas compatibles avec une planification dont on connaît les risques d'erreur et donc de déception. Et puis il serait bon que la profession puisse, en toute confiance avec les pouvoirs publics, exciper des bilans des ses engagements sans subir le fatigant tribunal médiatique composé de plumitifs érigés en commissaires du peuple de sinistre mémoire.

L.H.R.

## 6-16 L'ACTU DE LA SEMAINE

### LE GUIDE MICHELIN FRANCE 2011

page 18 .....  
 "Des talents prometteurs dans toutes les catégories", résumé  
**Juliane Caspar**, rédactrice en chef du guide Michelin  
 France. Interview.

pages 20-144 ..... **Les 50 nouveaux étoilés Michelin 2011**

✿ ✿ ..... pages 20-29

- **Bruno Oger, Villa Archange**,  
Le Cannet (06) • **Jean-François Piège**,  
**Jean-François Piège**, Paris (VII<sup>e</sup>)
- **Joël Robuchon, L'Atelier de Joël**  
**Robuchon Étoile**, Paris (VIII<sup>e</sup>)
- **Chinichi Sato, Passage 53**, Paris (II<sup>e</sup>)
- **Thierry Drapeau, Restaurant Thierry**  
**Drapeau**, Saint-Sulpice-le-Verdon (85)
- ✿ ..... pages 30-64 et 97-144
- **Bistrot de la marine**, Cagnes-sur-  
Mer (06) • **Mon rêve de gosse**, Cannes  
(06) • **Flaveur**, Nice (06) • **Restaurant**  
**Ivan Vautier**, Caen (14) • **La Tour**,  
Sancerre (18) • **U Santa Marina**,  
Porto-Vecchio (20) • **Château des**  
**Reynats**, Chancelade (24) • **Le 7<sup>e</sup>**  
**Péché**, Bordeaux (33) • **Château**  
**de Pray**, Chargé-Amboise (37) • **Les**  
**Ambassadeurs**, Saint-Chamond (42)
- **Le Fort de l'océan**, Le Croisic (44) •  
**Le Lièvre gourmand**, Orléans (45) • **La**  
**Table des sens**, Villeneuve-sur-Lot (47)
- **Les Crayères**, Reims (51) • **L'Éveil**  
**des sens**, Mayenne (53) • **Petit Hôtel**  
**du grand large**, Saint-Pierre-de-  
Quiberon (56) • **La Table des jardins**,  
Bois-Grenier (59) • **À la bonne idée**,  
Saint-Jean-aux-Bois (60) • **Bergerie**  
**de Sarpoil**, Saint-Jean-en-Val (63)
- **Le Relais de la poste**, La Wantzenau  
(67), **La Cambuse**, Strasbourg (67)
- **L'Atelier du peintre**, Colmar (68)
- **Au 14 février**, Lyon (69)
- **Restaurant Takao Takano**, Lyon  
(69) • **La Grange à sel**, Le Bourget-  
du-Lac (73) • **Le Strato**, Courchevel  
(73) • **La Becca**, Val-d'Isère (73)
- **La Nouvelle maison de Marc Veyrat**,  
Veyrier-du-Lac (74) • **Le Baudelaire**,  
Paris (1<sup>er</sup>) • **Les Ambassadeurs**,  
Paris (VIII<sup>e</sup>) • **Antoine**, Paris (XVI<sup>e</sup>)
- **Frédéric Simonin**, Paris (XVII<sup>e</sup>)
- **La Fourchette de printemps**,  
Paris (XVII<sup>e</sup>) • **Sensing**, Paris (VI<sup>e</sup>)
- **Le Village**, Marly-le-Roi (78)
- **Abbaye des capucins**, Montauban  
(82) • **Le Sub**, Le Lavandou (83)
- **La Badiane**, Sainte-Maxime (83)
- **Le Diapason**, Avignon (84)
- **La Vieille Fontaine**, Avignon (84)
- **Le Gourmet**, Gargas (84) • **La Tour**  
**penchée**, Sevenans (90) • **La Grapille**,  
Bry-sur-Marne (94) • **Chiquito**, Méry-  
sur-Oise (95) • **Vistamar**, Monaco (98)



## 65-96 PETITES ANNONCES *Ventes de fonds, offres et demandes d'emploi*

### 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  
[journal@lhotellerie-restauration.fr](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)  
**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : CHRISTIAN BRUNEAU  
 • Commission paritaire n° 0910 T 79916  
 • Dépôt légal à parution  
 • Diffusion : 56 112 • ISSN 0750 3717

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

### 145-151 SECRETS DE CHEF

*Le Grand Livre de cuisine de Joël Robuchon : 500 pages et plus de 100 recettes détaillées pas à pas. Découvrez 3 recettes sélectionnées par le chef le plus étoilé au monde.*



## PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

152-158 PIANOS ET FOURS  
 159-161 CAVES À VINS



161 L'AGENDA DU MOIS

## Les Étoiles de Mougins sur le thème de l'art

**Mougins (06)** La 6<sup>e</sup> édition du Festival international de la gastronomie et des arts de vivre, Les Étoiles de Mougins, aura lieu du 16 au 18 septembre prochains dans les ruelles ancestrales de la ville. Le concours du jeune chef sera toujours au rendez-vous.

Nadine Lemoine

En cinq ans, 231 chefs représentant 276 étoiles *Michelin* ont participé aux Étoiles de Mougins. Des professionnels issus de 23 pays sont déjà venus présenter leur travail dans les différents pôles de démonstration. L'année dernière, 25 000 visiteurs avaient afflué vers le petit village de Mougins pour y découvrir les chefs et leur cuisine. L'engouement est massif, d'autant que la palette des talents est vaste et que l'on ne s'ennuie jamais.

Après les femmes (en 2010), le thème du festival de 2011 porte sur l'art : 'la cuisine, œuvre de chef ou chef-d'œuvre'. Mougins lance le débat sans point d'interrogation. Et pour l'illustrer, **Jean-Michel Poupard**, directeur du festival, a demandé au chef 3 étoiles du Bristol, **Éric Fréchon** de parrainer cette 6<sup>e</sup> édition. À ses côtés, on devrait retrouver ses anciens colla-



Éric Fréchon, Serge Gouloumès et Denis Fétisson, chef et propriétaire de LaPlace de Mougins, lors de la conférence de presse à Paris, le 28 avril dernier.

borateurs, ceux qui ont grandi avec lui et qu'il a formés avant qu'ils ne partent vers d'autres cieux : **Arnaud Bignon** (Spondi à Athènes), **Michel de Matteis** (Royal Palm à Maurice), **Yannick Franques** (Château Saint-Martin à Vence, 06), **Fabien Lefebvre** (Octopus à Béziers, 34)... Plus d'une trentaine de chefs ont déjà confirmé leur participation. Parmi eux, deux jeunes femmes très médiatisées, les finalistes de Top Chef sur



© DIDIER GOUPY

Éric Fréchon, le chef 3 étoiles du Bristol à Paris, sera le parrain de cette 6<sup>e</sup> édition.



M6, **Stéphanie Le Quellec** (Faventia à Tourrettes, 83) et **Fanny Rey** (l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, 13). Toutes les deux ont un autre point commun : elles ont participé au concours Les Espoirs de Mougins. Elles sont arrivées respectivement seconde en 2010 et sur la première marche du podium en 2008.

### Top départ pour les inscriptions

Les inscriptions pour l'édition 2011 sont ouvertes. Le thème ? Foie gras cuit servi chaud avec une garniture libre autour de la courge butternut, avec présentation sur assiette. La recette, avec une fiche technique d'exécution (réalisation et progression horaire), et l'inscription au concours doivent être envoyées avant le 15 juillet 2011 à : Les Étoiles de Mougins, Office de tourisme de Mougins, 18 boulevard Courtelaine, 06250 Mougins. Le jour de la finale en public, le dimanche 18 septembre, les candidats auront deux heures pour réaliser leur plat, ainsi qu'une deuxième garniture autour de la lentille de Saint-Flour (15). **Serge Gouloumès**, chef des cuisines du Mas Candille à Mougins et organisateur du concours, promet une surprise aux candidats. La meilleure étant sûrement le premier prix d'une valeur de 15 000 € et la réalisation d'un dîner de gala supervisé par des chefs étoilés. ■



Serge Gouloumès, le chef du Mas Candille à Mougins, en démonstration mais aussi à l'organisation du concours de cuisine.

WWW.LESETOILESDEMOUGINS.COM

RESUINSA  
TEXTILE ECOLOGY

PREMIER FABRICANT  
DE LINGE ESPAGNOL  
POUR HOTELS ET RESTAURANTS



UNE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION DANS TOUTE LA FRANCE

 made in Green<sup>®</sup>  
by ATEX



www.resuinsa.com  
resuinsa@resuinsa.com  
+ 33 (0) 608 88 43 91  
export3@resuinsa.com

# Tous au restaurant, version 2011

Du 19 au 25 septembre, la seconde édition de 'Tous au restaurant' invitera les clients à profiter d'un menu spécifique gratuit pour le 2<sup>e</sup> convive, et leur permettra de découvrir ainsi de nouveaux établissements.

Nadine Lemoine

Près d'un millier de restaurants ont participé à la première édition de Tous au restaurant, qui a connu un très beau succès auprès de la clientèle l'an dernier. Doubler le nombre d'établissements participants est un challenge qui devrait être relevé aisément, si l'on en croit les premiers retours grâce aux inscriptions qui ont déjà commencé. Une opération marketing qui s'adresse à tous, du bistrot à la table étoilée, y compris aux chaînes de restauration. Après les 300 restaurants du groupe Flo, ce sont ceux du groupe Barrière qui viennent d'adhérer à l'initiative.

'Votre invité est notre invité', tel est le concept de cette nouvelle mouture de l'opération Tous au restaurant. Le restaurateur établit un menu spécial dont il détermine le contenu et le prix. Et pour un menu Tous au restaurant payé, un second est offert (hors boissons). La première édition avait eu lieu en juin. Cette fois-ci, elle sera organisée du 19 au 25 septembre - la participation le week-end étant optionnelle -, à une période où, traditionnellement, la fréquentation fléchit. La formule s'applique bien entendu au déjeuner et au dîner, en fonction des jours et horaires d'ouverture habituels des établissements.

## Une campagne de communication de grande envergure

Le livret d'adresses régional, des stickers à apposer sur les vitrines, les formats de menu et l'affiche composent le kit de communication remis au professionnel. Pour faire connaître



l'opération, une campagne nationale est programmée, en partenariat avec RTL, *Le Parisien*, *Aujourd'hui en France* et la presse quotidienne régionale. L'organisme de promotion touristique Atout France, mais aussi de nombreux partenaires soutiennent l'initiative. L'opération est bien évidemment accompagnée d'une adresse internet, [www.tousaurestant.com](http://www.tousaurestant.com), qui présente les établissements participants et recueille les inscriptions. Une participation forfaitaire de 100 € HT est demandée lors de l'inscription en ligne. Le Collège culinaire de France, Châteaux & Hôtels Collection, l'Umih, la Fédération des chefs de cuisine, les Restaurateurs d'Alsace... font partie des supporters de cette semaine de la cuisine française qui intégrera, le vendredi 23 septembre, la toute nouvelle Fête de la gastronomie française. Un choix qui devrait donner encore plus de relief à cette opération. ■



Vous êtes une référence dans votre métier,  
choisissez le logiciel  
qui VOUS ressemble.

- ✔ Une facture mensuelle minimum de : 0€.  
Vous ne payez que lorsque vous l'utilisez.
- ✔ Assistance, mises à jour et intégralité des modules inclus dans le prix : hôtel, restaurant, bar, cave, terminaux points de vente & back-office.

[www.chroffice.com](http://www.chroffice.com)  
Contactez-nous au 01 83 62 03 35

CONÇU PAR DES  
HÔTELIERS-RESTAURATEURS  
ET DES EXPERTS COMPTABLES

 **ChrOffice**  
Le logiciel sur mesure



*Des chefs-d'œuvre gustatifs*



*depuis 35 ans...*

Fondé sur l'authenticité et le respect de la tradition culinaire française, CHEF® vous accompagne chaque jour dans l'évolution de vos besoins, pour être toujours en phase avec vos ambitions.

CHEF®, l'allié culinaire idéal pour vous aider à faire de chaque bouchée un vrai chef-d'œuvre...

[www.chef-professional.com](http://www.chef-professional.com)



*Cette année, CHEF® vous propose  
une nouvelle génération de jus en flocons...*



Des goûts encore plus intenses, un aspect plus homogène, un dosage facilité, une dilution plus rapide sans formation de grumeaux...



Jus de Poulet  
550 g



Jus d'Agneau  
550 g



Jus de Bœuf  
550 g

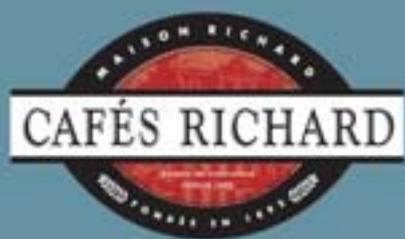


Jus de Porc  
550 g



Jus de Canard  
550 g

**N'attendez plus, passez à la nouvelle génération !**



Présente son

**café  
GLAÇONS**

la recette de l'été !

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

## RESTAURATION

### Autoroute A 61 : fin de partie pour La Dînée

**Avignonet-Lauragais (31)** À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2013, Autogrill exploitera la restauration de l'aire de Port-Lauragais sur l'A 61. **Bernard Degioanni**

«ela signifie la fin de la cuisine traditionnelle et de la restauration indépendante sur l'autoroute», affirme **Georges Gouttes**, dont la mère, **Lucette**, a créé le restaurant La Dînée en 1983. Georges Gouttes affirme qu'il avait respecté le cahier des charges et prévu une enveloppe de 3 M€ pour le renouvellement de la concession. «450 000 € étaient affectés à la reprise des murs et quelque 2,4 M€ pour refaire le restaurant, les cuisines, la cafétéria, améliorer le parking et l'accès au site». Il se dit plus «déçu qu'en colère». «Nous sommes sur l'aire depuis bientôt trente ans et nous proposons une cuisine régionale élaborée sur place. Et 70 % de nos achats proviennent de fournisseurs locaux», ajoute-t-il. On accède à l'établissement à la fois par l'autoroute, le canal du Midi et la RN 113. «Mais 99 % de notre clientèle est celle de l'autoroute», précise Georges Gouttes. Le bail pour La Couchée, l'hôtel de 42 chambres édifié quatre ans après La Dînée, n'a pas été reconduit non plus car «notre candidature était subordonnée au maintien du restaurant». «Avec un taux d'occupation de 52%, l'hôtel est un service rendu à la clientèle plus qu'un établissement rentable». Le cassoulet était la spécialité de La Dînée, située entre Carcassonne et Toulouse. «En 2010, nous en avons servi plus de 20 000, et ils sont faits maison», affirme Georges Gouttes. ■

#### LA DÎNÉE

AIRE DE PORT LAURAGAIS

31290 AVIGNONET-LAURAGAIS

TÉL. : 05 61 27 14 50

#### ACCOR CHERCHERAIT UN ACHETEUR POUR LENÔTRE

Détenteur de 100 % du capital du groupe de restauration de prestige Lenôtre, Accor chercherait à se séparer de sa filiale pour se recentrer sur son cœur de métier, l'hôtellerie et la restauration d'hôtel. Le groupe Lenôtre, que dirige **Patrick Scicard**, regroupe 1 400 collaborateurs, est implanté dans 13 pays et possède un réseau de 15 boutiques en France, dont 13 à Paris, avec des enseignes aussi prestigieuses que le Pré Catelan, Le Pavillon Élysée Lenôtre, le Café Lenôtre au siège du groupe Accor et le Panoramique, restaurant du Stade de France. En 2010, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 105 M€.

La valorisation du groupe est estimée entre 50 et 100 M€, sachant que Lenôtre n'est pas propriétaire de ses murs, la plupart de ses fonds de commerce parisiens étant des concessions. Le chiffre d'affaires présenté provient donc essentiellement des recettes de ses boutiques, de l'organisation d'événements et de la prestation de services.

**Évelyne de Bast**



## Coup de fraîcheur sur le marché des salades.

Davigel lance 23 nouvelles recettes  
100 % dédiées aux professionnels  
de la restauration.

Technique, gestion, créativité, sens du management et de la communication ont rythmé les épreuves de la 2<sup>e</sup> édition de la classe de Meilleur ouvrier de France gouvernant(e)s des services hôteliers.

Hélène Binet  
vidéo Pierre Boyer

## MOF gouvernantes : "L'imagination au rendez-vous"

Le stress était palpable ce vendredi 29 avril, à l'hôtel Aletti de Vichy (03), pour les 8 finalistes de la 2<sup>e</sup> édition du Meilleur ouvrier de France Gouvernant(e) des services hôteliers. "Cela fait des mois que je m'entraîne pour ce concours, lâche **Christiane Dietenbeck**, professeur au lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (67). C'est une remise en questions totale. Mais je suis déterminée à décrocher ce titre, un rêve qui deviendrait réalité." Depuis la 1<sup>re</sup> édition - en 2007 -, les sujets se sont corsés. "Nous avons choisi des sujets d'actualité, qui préoccupent l'hôtellerie internationale. Nous devons être dans la mouvance, ne pas prendre de retard", relève **Nicole Spitz**, présidente de classe du MOF gouvernant(e) des services hôteliers. Trois ans de préparation et de réunions ont été nécessaires pour mettre au point l'organisation du concours. Le fil rouge des épreuves portait



**Nicole Spitz**, présidente de classe du MOF gouvernant(e) des services hôteliers, et à l'origine de ce concours.

sur le développement durable, la gestion des équipes et l'amélioration du service.

Dès l'ouverture du

concours, les compétences en gestion des candidates ont été testées autour d'une étude de cas dont le sujet était la création d'un poste d'agent de pressing. Esprit d'analyse, de synthèse étaient au rendez-vous de cet atelier, rythmé par l'établissement des ratios mensuels. Puis passage à l'épreuve phare devant les 15 membres du jury : la soutenance du chef d'œuvre, qui portait cette année sur la création d'une console de travail de la gouvernante ou du gouvernant utilisable dans l'ensemble des chambres de l'établissement. Le jury a évalué la créativité et la force de persuasion des concurrentes. "Cette épreuve est la pièce maîtresse du concours. L'imagination était au rendez-vous, et certaines nous ont même époustoufflés", souligne la présidente.

### "Gouvernante est un métier de richesses"

L'après-midi déclinait 4 ateliers de pratique professionnelle. L'atelier négociation, d'abord, où l'enjeu majeur était d'augmenter le chiffre d'affaires pressing de l'hôtel. L'atelier suivant consistait à identifier deux objets anciens - en précisant le nom et l'époque exacte de chacun -, et établir leur fiche d'entretien en trois-quarts d'heure. L'angle management du personnel n'était guère plus aisé. En trente minutes, il fallait que les postulantes démontrent leur sens de la concertation et de l'autorité pour convaincre deux valets de chambre de ne pas prendre leurs congés pendant la même période. Enfin, le dernier atelier mettait en exergue l'esprit d'initiative et le respect des exigences. Le but était d'élaborer un cahier des charges pour l'achat d'un uniforme et le présenter à sa direction. "Toutes ces compétences prouvent que le métier de gouvernante est un métier de richesses. Chacune s'est surpassée pour atteindre l'excellence demandée par le MOF. C'est aussi une volonté de faire connaître et valoriser ce métier", résumait Nicole Spitz. À ce jour, les résultats ne sont pas encore dévoilés. Ils paraîtront dès leur publication, sur le site de **L'Hôtellerie Restauration**, ainsi que dans le prochain hebdomadaire. ■



Retrouvez le concours MOF gouvernant(e)s en vidéo sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**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 mercuriale (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 FTBE avec la nouvelle version  
**FTBE V8 Traiteur Premium**  
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion des productions

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Parc Technologique de l'Éclair - Voie 2  
118, Avenue de la Guinée  
06 370 Mouzeaux Cedex

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
Téléphone : 04.92.28.26.60  
Fax : 04.92.28.26.60

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Cléry - 38 rue Mozart  
92567 Cléry Cedex

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



LES ATELIERS CORPORATE photo : Tiffondu

**Et si vous changiez de fournisseur de gaz ?  
Faites le choix de l'économie.**

## **Ne vous trompez pas, changez sans prendre de risques**

Que vous soyez maire de votre commune, artisan, commerçant ou industriel, le choix de votre fournisseur de gaz est essentiel pour votre activité. Choisir Antargaz, professionnel reconnu du gaz depuis plus de 70 ans, c'est facile et sans risque. Antargaz a mis au point des offres réservées aux professionnels et aux collectivités locales, qui permettent d'économiser jusqu'à 10% sur votre tarif réglementé du gaz. Alors, au moment d'élire votre prochain fournisseur de gaz, faites le choix naturel, choisissez Antargaz.

- > **www.antargaznaturel.fr**
- > **0 805 509 509** (appel gratuit depuis un poste fixe)

**Antargaz. 70 ans d'expertise dans le gaz**



L'ÉNERGIE EST NOTRE AVENIR, ÉCONOMISONS-LA

## Au congrès de l'Association européenne des directeurs d'hôtel (EHMA) : "Le nouveau manager est un équilibriste"

**Saint-Pétersbourg (Russie)** La rencontre était placée sous le signe du renouveau pour cette association qui regroupe 470 directeurs d'établissements répartis dans 28 pays.

Évelyne de Bast

**D**u 28 avril au 1<sup>er</sup> mai, 320 participants ont suivi, à Saint-Pétersbourg en Russie, le 38<sup>e</sup> congrès de l'European Hotels Managers Association (EHMA) et débattu des nouvelles conditions de travail du manager. Avec pour thème 'De la crise à la croissance', l'événement était placé sous le signe du changement. Le choix de Saint-Pétersbourg n'était pas anodin. C'est dans une ville en plein développement que furent accueillis les congressistes. Avec la construction prévue pour 2013 d'un nouveau terminal, l'aéroport devrait voir le nombre de passagers aériens passer de 8 à 14 millions. Et l'arrivée de nouveaux hôtels comme le W ou la rénovation d'établissements plus anciens comme le Grand Hotel Europe ou le Four Seasons devrait, pour la Venise du Nord, porter le développement touristique, un enjeu capital pour la cité russe. La ville espère doubler le nombre de ses visiteurs annuels - 5,1 millions de touristes aujourd'hui - avec un parc hôtelier 5 étoiles rénové offrant 1 500 chambres toutes neuves - sur un total de 27 000 toutes catégories confondues.

### "Le rôle fondamental de Bruxelles"

"Le congrès a été très riche, avec des communications de très haut niveau, affirme **Michel Fernet**, premier vice-président de l'EHMA et président des délégations France et Monaco. Celle du président de l'Hotrec, **Kent Nyström**, était majeure. Il nous a rappelé les principaux dossiers aujourd'hui en discussion à Bruxelles : la TVA et la nouvelle classification des établissements hôteliers. Il a surtout précisé le rôle fondamental de Bruxelles pour les entreprises." Quant aux réflexions menées autour du nouveau manager, elles ont



Un 38<sup>e</sup> congrès de l'EHMA sur le thème 'De la crise à la croissance' pour **Peter Bierwirth**, président de l'EHMA, et **Michel Fernet**, vice-président Europe.

suscité un vif intérêt auprès de ces cadres hôteliers de haut niveau. Le témoignage de **Paul White**, président du groupe Orient Express, a planté le décor. "Le manager est un homme dont la fonction n'est pas seulement d'être multi-casquettes mais aussi de coordonner, de mettre en musique les compétences, d'être leader et porteur de projets pour les équipes. Le nouveau manager est un équilibriste, qui doit tenir compte des multiples interlocuteurs dans son environnement : les clients qui recherchent la qualité de service, les équipes qui souhaitent des relations de travail optimales, et les propriétaires ou investisseurs, qui veulent plus de profit."

### "Accepter les évolutions"

C'est d'ailleurs pour tenir compte de l'évolution de la société que l'EHMA a décidé de modifier ses statuts qui seront présentés au nouveau congrès de Vienne en 2012. Pour Michel Fernet, "c'est une priorité, nous devons accepter les évolutions, et prévoir une double orientation pour l'EHMA : encourager une nouvelle génération d'hôteliers à nous rejoindre, sans pour autant exclure ceux qui ne sont plus en activité opération-

nelle directe mais qui peuvent jouer un rôle d'animation au sein de l'association. Nous sommes une amicale d'hôteliers où chacun a sa place. En ce qui me concerne, je consacre bénévolement un tiers de mon temps à l'EHMA, tant au niveau national qu'europpéen, une charge de travail difficile à tenir pour un directeur général d'hôtel opérationnel à 100 %." En 2012, à Vienne, le débat devrait être à nouveau posé pour présenter une nouvelle EHMA, plus forte et plus solidaire, avec des statuts nettoyés et actualisés. Rendez-vous est donc pris pour l'année prochaine, en attendant le futur congrès de Milan, en 2013, qui verra l'élection d'un nouveau président. ■

### CE QU'IL FAUT SAVOIR DE L'EHMA

Pour pouvoir entrer dans l'association, il faut être manager d'un hôtel de luxe, 4 ou 5 étoiles en France et en Europe, qu'il soit indépendant ou appartienne à un groupe ; avoir trois ans de direction générale dans l'hôtellerie de luxe ; être à jour de ses cotisations, à savoir 330 € pour les actifs, la moitié pour les anciens ou associés.



Une étoile à l'avant, 5 étoiles à l'arrière

## Nouveau Viano / Nouvelles références

VAUDOO\*

Un grand sens pratique pour s'adapter à vos priorités.  
6 à 8 places, sièges en vis-à-vis ou en rangées.  
À bord du nouveau Viano, vous donnez le sens que  
vous souhaitez à votre confort et à celui de vos passagers.  
**Pourquoi choisir entre confort et volumes ?**

Rendez-vous sur [www.mercedes-benz.fr/viano](http://www.mercedes-benz.fr/viano)

Viano Trend équipé d'un pack Grand Air  
à partir de **35 340 € HT**

BLUE EFFICIENCY



Prix HT conseillé au 1<sup>er</sup> septembre 2010 pour un Viano Mercedes-Benz Long 2.0 CDI BE Trend BM6 136 ch 8 places équipé d'une 2<sup>e</sup> porte latérale, de la climatisation arrière automatique et du TO panoramique arrière. Offre valable dans le réseau Mercedes-Benz pour tout Viano commandé entre le 01/02/2011 et le 30/06/2011 et livré avant le 31/07/2011. Émissions de CO<sub>2</sub> à partir de 190 g/km (boîte de vitesse mécanique CDI 2.0), consommation à partir de 8,8/6,4/7,2 aux 100 km. Mercedes-Benz - Marques déposées de Daimler A.G. Stuttgart, République Fédérale d'Allemagne. Mercedes-Benz France. Société par Actions Simplifiée. SIREN 622 044 287 R.C.S. Versailles. Siège social : Parc de Rocquencourt - 78150 Rocquencourt.



Mercedes-Benz

**Votre Expert Comptable indépendant est aussi  
Un spécialiste FISCAL**  
**Assistance - Conseil**  
IR - IS - Foncier - Loueur meublé - SCI - CFE - ISF ...  
TVA (Intracommunautaire - autoliquidation)  
LEHUJEUR Jean-Yves - 120, bis bld du Montparnasse - 75014 Paris  
cabinet.lehuteur@wanadoo.fr Tél. 01 42 18 06 07

**L'ITALIE à TABLE**  
7<sup>ème</sup> salon de la gastronomie italienne  
2 > 5 juin 2011  
10h - 20h  
ENTRÉE GRATUITE  
Nice  
JARDIN ALBERT 1<sup>er</sup>  
Place Masséna  
Promenade des Anglais  
www.italieatable.fr

**L'École du Vin de France**  
Formations intensives diplômantes  
sur 3 ou 5 jours  
Diplômes du WSET «Intermediate»  
et «Advanced»  
reconnus à l'international.  
Votre stage intensif financé par votre DIF  
et votre droit à la formation continue.

Contactez Noémie Nicolle  
01 43 41 33 94  
www.ecole-du-vin.fr

**ACTIFH International**  
Spécialiste en  
Hôtellerie Restauration  
depuis plus de 15 ans  
Audit • Conseil • Formation • Accompagnement  
à l'ouverture et Assistance à l'exploitation  
Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

## VIE PROFESSIONNELLE

# La nouvelle grille de salaire applicable depuis le 1<sup>er</sup> mai

La publication de l'arrêté d'extension de l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011 au *Journal officiel* du 28 avril 2011 rend applicable la grille de salaires à toutes les entreprises et salariés du secteur des hôtels, cafés et restaurants depuis le 1<sup>er</sup> mai. Le taux horaire minimum est donc fixé à 9,10 € à compter de cette date. La grille de salaire de l'avenant n° 13 prévoit les minima suivants :

Niveau	I	II	III	IV	V
Échelon 1	9,10 €	9,41 €	9,88 €	10,46 €	12,30 €
Échelon 2	9,17 €	9,54 €	9,97 €	10,64 €	14,35 €
Échelon 3	9,28 €	9,82 €	10,19 €		17,50 €

Retrouvez dans le n° 3237 de *L'Hôtellerie Restauration* (à paraître le 12 mai 2011) le calcul détaillé du smic avec ce nouveau minimum conventionnel ainsi que des modèles de fiches de paie.

### EN BREF

#### CHRISTIAN SAUVAGE DEVIENT CHEVALIER DE LA LÉGIION D'HONNEUR

Christian Sauvage a été élevé au grade de chevalier de l'ordre national de la Légion d'honneur à l'occasion de la promotion de Pâques. Ce Gersois de 64 ans, qui fut de 1969 à 2006 hôtelier restaurateur au sein de l'établissement Le Pont-Bernet au Pian-Médoc (33) avant de devenir le gérant de la société qui en porte le nom, peut également se targuer d'une longue expérience syndicale et d'une excellente connaissance des dossiers de formation et d'emploi dans le secteur : secrétaire général (de 1972 à 1986) puis président (1987 à 1995) du Syndicat général de l'industrie hôtelière, il resta président de l'Union des métiers de l'industrie hôtelière de la région Aquitaine de 1995 à 2003. Il est également président de la commission régionale paritaire pour l'emploi et la formation du Fafih depuis 1992.

#### NORMANDIE QUALITÉ TOURISME FÊTE SES DIX ANS AVEC DES JEUX CONCOURS

La Normandie célèbre cette année ses 100 ans. Et le label Normandie Qualité tourisme ses dix ans. L'occasion pour les hôtels, restaurants, cafés et brasseries labellisés de participer à un grand jeu destiné aux internautes. Ces derniers vont pouvoir, jusqu'au 31 mai, bénéficier de nombreux lots en répondant à 10 questions sur l'histoire et les richesses du territoire normand. Ce "quizz, qui permet de gagner des centaines d'hébergements, repas et entrées dans nos plus prestigieux établissements, a été lancé à l'occasion des états généraux du tourisme, organisés par le comité régional du tourisme à Deauville. Le réseau des chambres de commerce et d'industrie, qui accompagne les entreprises depuis 2001 dans leur démarche qualité, se satisfait du succès de cette opération et de son impact croissant auprès des clients locaux et des touristes", précisent les responsables de la CCI de Caen.

[www.normandie-qualite-tourisme.com](http://www.normandie-qualite-tourisme.com)

ARTISANS-COMMERÇANTS

Prêt Express



**SOCAMA sans caution personnelle**

# Avec le Prêt Express, équipez votre entreprise sans engager votre patrimoine personnel.

Vous souhaitez moderniser votre entreprise, agrandir votre magasin ou acheter un véhicule?  
Financez vos projets avec le Prêt Express SOCAMA sans caution personnelle: un prêt garanti jusqu'à 30 000 €\*.  
Aucune caution personnelle n'est demandée. Toujours aux côtés des Professionnels, Banque Populaire  
vous accompagne dans tous vos projets d'investissements courants.

Venez parler de vos projets avec un conseiller en agence ou bien rendez-vous sur [www.banquepopulaire.fr](http://www.banquepopulaire.fr)

\* Sous réserve d'acceptation du dossier par la Banque et par la SOCAMA.



Pour ces opérations la SOCAMA bénéficie d'une garantie au titre du programme-cadre pour la compétitivité et l'innovation de la Communauté Européenne.



80 000 emplois et 20 000 contrats en alternance, apprentissage ou de professionnalisation, supplémentaires d'ici au 1<sup>er</sup> juillet 2015 : dans un avenant au contrat d'avenir, les organisations professionnelles du secteur ont formulé des engagements précis pour une durée supplémentaire de trois ans en matière d'emploi, d'alternance et d'investissements. **Pascale Carbillet**

## Contrat d'avenir : la profession s'engage sur des objectifs chiffrés

**F**rédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a réuni jeudi 28 avril les représentants des organisations professionnelles afin de signer un avenant au contrat d'avenir de la restauration. Ce dernier prolonge mais surtout renforce les engagements pris par la profession suite à la baisse de la TVA pour une durée équivalente à sa durée initiale, soit jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2015.

Avant toute chose, le secrétaire d'État au Tourisme rappelle - car cela reste trop souvent oublié - que l'application du taux réduit de TVA pour la restauration répond à *"une injustice économique à laquelle le président de la République a tenu à mettre fin en 2009, car toutes les formes de restauration n'étaient pas traitées de la même manière. La restauration traditionnelle ne pouvait pas se battre à armes égales avec la restauration à emporter."*

En contrepartie, les professionnels se sont engagés en matière d'emploi, de conditions de travail des salariés, de modernisation des établissements et de prix. Frédéric Lefebvre estime que les engagements ont été tenus. Sur les prix, il annonce une baisse de 2,15 % (sur 3 % prévus), tout en précisant que, dans le même temps, les charges liées à l'emploi ont augmenté de 5 % avec la crise. En matière d'emploi, 30 000 embauches supplémentaires ont été réalisées, dont 25 000 sur l'année 2010. Il présente un dialogue social dynamisé, qui a permis en moins de deux ans de revaloriser la grille de salaire de 5 % en moyenne, avec un minimum conventionnel supérieur au taux légal du smic, d'instaurer une prime TVA pérenne représentant 2 % du salaire brut plafonné à 500 €, ainsi que la mise en place d'une mutuelle frais de santé pour tous les salariés. Ce qui représente la mobilisation d'un milliard d'euros pour le progrès social dans le secteur. Le secrétaire d'État au Tourisme déplore qu'*"un certain nombre d'hommes et femmes politiques ne prennent pas en compte les progrès accomplis dans ce secteur sur le plan social et du pouvoir d'achat des salariés"*.

### Priorité aux jeunes de moins de 26 ans

Avec la sortie de crise, Frédéric Lefebvre souhaite aller plus loin, notamment en matière d'emploi. Il rappelle que le Gouvernement est mobilisé sur ce sujet. **Xavier Bertrand**, ministre du Travail, est d'ailleurs venu présenter au comité de suivi, réuni avant la signature de l'avenant, les objectifs du Gouvernement en la matière. La profession s'engage à créer au moins 20 000 nouveaux emplois chaque année, soit 80 000



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a réuni jeudi 28 avril les représentants des organisations professionnelles afin de signer un avenant au contrat d'avenir de la restauration.

d'ici le 1<sup>er</sup> juillet 2015. De même, elle a réaffirmé sa volonté de voir les contrats en alternance, apprentissage ou de professionnalisation, augmenter au rythme de 5 000 par an en moyenne. La priorité doit être mise sur les jeunes de moins de 26 ans et les demandeurs d'emplois.

Pour le secrétaire d'État au Tourisme, ces objectifs doivent aller de pair avec une politique d'envergure en termes d'investissements. La profession s'engage à investir au moins 5 milliards d'euros d'ici à juillet 2015. Pour parvenir à cet objectif, un prêt à la modernisation de la restauration (PMR) vient modifier le précédent dispositif, guère adapté aux besoins des petits établissements. Jusqu'à présent, une centaine de dossiers avait bénéficié des fonds mis en place par Oséo. Les conditions d'accès pour les petites entreprises sont simplifiées. Le taux de base est bonifié de 100 points, ce qui le porte à 3,44 % en avril 2011. Autre innovation : la création d'un prêt à taux zéro à hauteur de 5 000 €, associé à un prêt bancaire au taux du marché d'un montant d'au moins 10 000 €. Ce qui permettra de financer de petits projets d'investissements. Ce prêt sera financé par la contribution annuelle de 0,12 % payée par les restaurateurs sur la fraction de leurs chiffres d'affaires hors taxe supérieur à 200 000 €. Un observatoire sera créé pour suivre les investissements engagés par la profession. Les organisations professionnelles se sont aussi engagées à développer le titre de Maître restaurateur délivré par l'État, à raison de 1 500 par an. L'objectif est d'atteindre 7 500 Maîtres restaurateurs en 2015. ■

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouver la liste des signataires de l'avenant en tapant le mot-clé de **RTR414347** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**NOUVEAU**

**ANDROS**<sup>®</sup>  
RESTAURATION

# Les Garnitures

**ANDROS**<sup>®</sup>  
SERVICES



Les produits idéaux pour vous accompagner dans la réalisation de vos desserts ou pâtisseries !

- Recettes prêtes à l'emploi
- Utilisation à chaud comme à froid



Seaux de 4,2 à 4,5 kg (entre 80 et 90 portions environ)

Demandez notre livre de recettes sur [www.androsrestauration.fr](http://www.androsrestauration.fr)

**ANDROS**<sup>®</sup>  
RESTAURATION  
Des marques à votre service

Bonne Maman

**ANDROS**

Mamie Nova

Nova

Le Berger des fruits

Pâtisserie de France

**ANDROS**<sup>®</sup>  
SERVICES

Pas de nouveau 3 étoiles pour le *Michelin* 2011, mais un nombre inégalé de Bib gourmand. Des adresses de grande qualité à un prix resserré, c'est le constat de Juliane Caspar, rédactrice en chef du guide *France*.

NADINE LEMOINE

## Michelin 2011 : "Des talents prometteurs dans toutes les catégories"

Pour la première fois depuis dix-neuf ans, le guide *Michelin* n'a pas eu de nouveau 3 étoiles comme porte-drapeau lors de sa sortie. Les ventes allaient-elles s'en ressentir ? Les médias allaient-ils autant relayer sa mise en vente en librairie sans nouveau dieu ou déesse figurant au panthéon de la gastronomie ? "Les ventes sont stables par rapport à 2010 [300 000 guides écoulés l'année dernière, NDLR]. Pour le guide Paris et celui des Bonnes petites tables, elles sont mêmes en hausse", répond **Juliane Caspar**, rédactrice en chef du guide *Michelin France*. Le premier tirage du guide recensant les Bib gourmands a été rapidement épuisé. Il a fallu réimprimer. "Nos ventes directes sur le site internet connaissent une belle croissance et il ne faut pas oublier les applications pour iPhone et smartphones Nokia, dont la commercialisation monte en puissance", ajoute-t-elle.



Quant à l'impact d'une sortie sans 3 étoiles, Juliane Caspar est catégorique : "La couverture médiatique a été équivalente à celle de l'année dernière, car l'intérêt des médias s'est reporté sur les 117 nouveaux Bib gourmand. Ils répondent à une attente de nos lecteurs, qui cherchent des adresses pour tous les jours. C'est pour eux que nous faisons ce guide. Ceci dit, nous avons tout de même 5 nouveaux 2 étoiles en 2011, dont trois qui entrent directement dans cette catégorie. 16 étoilés n'étaient pas référencés l'année précédente. La cuisine française bouge et se porte bien."

### Réorganisation en vue

Fin juin, l'actuel siège du guide *Michelin* situé avenue de Breteuil (Paris, VII<sup>e</sup>), sera déserté. C'est à Boulogne-Billancourt (92) que les équipes des cartes et guides et de ViaMichelin vont désormais cohabiter. "Nous regroupons nos équipes car il y a une complémentarité entre le numérique et le papier. C'est une simple réorganisation. Il n'est pas question d'abandonner le guide papier. Tout le monde ne possède pas un smartphone."

Quant aux livres sur Michelin qui viennent d'attaquer la mythique maison ? "C'est intéressant de voir qu'ils attendent la sortie du guide pour arriver en librairie. Personnellement, je ne les lis pas. On m'a dit que l'on n'y apprenait rien de nouveau", confie Juliane Caspar. Depuis son arrivée en janvier 2009, la patronne du guide rouge a testé tous les

### PRINTEMPS DU GUIDE 'MICHELIN'

Depuis le 21 mars, et jusqu'au 21 juin prochain, les restaurateurs peuvent participer à l'opération Printemps du guide Michelin en proposant à leurs clients des offres exclusives sur présentation du Pass Privilège inséré dans le guide. Au programme : menus spéciaux à prix mitonnés, ateliers découvertes, réductions sur les menus et sur la carte... "La troisième édition fonctionne bien, avec un bouquet d'actions très diversifiées initiées par un bon millier de restaurateurs", confirme **Juliane Caspar**.

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

3 étoiles et la plupart des 2 étoiles. "Je me dois de connaître les restaurants phare, mais les décisions sont collégiales pour l'attribution des étoiles, car nous voulons être au plus proche de la vérité. Mais je ne me limite pas aux restaurants étoilés, je vais découvrir des établissements dans toutes les catégories. Il y a beaucoup de talents prometteurs ! Nous travaillons depuis janvier sur la sélection 2012, et nous avons déjà des candidats en vue", conclut-elle. ■



#### GUIDE 'MICHELIN FRANCE 2011'

- 7 891 établissements, dont 3 970 hôtels, 502 maisons d'hôte et 3 419 restaurants
- 571 restaurants étoilés : 470 une étoile (46 nouveaux), 76 deux étoiles (5 nouveaux) et 25 trois étoiles
- 601 restaurants Bib gourmand, dont 117 nouveaux
- 255 Bib hôtels, dont 25 nouveaux

# Carlsberg

## En CHD, une croissance à deux chiffres en 2010 :



## En 2011, déjà +18% à fin mars<sup>(3)</sup>. Et Carlsberg accélère :

- ❖ Des investissements media massifs
- ❖ Une nouvelle campagne de communication



- ❖ Un nouveau design encore plus premium



S'affirmer avec goût'

That's **Carlsberg**

Ça, c'est Carlsberg.

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



**Bruno Oger - Villa Archange - Le Cannet (06)** Onze mois après l'ouverture de son restaurant gastronomique, Bruno Oger accueille à bras ouverts les 2 étoiles *Michelin*. La reconnaissance de son travail et un sérieux coup de pouce pour sa toute jeune maison.

NADINE LEMOINE

## Le saut de l'Archange

"Le restaurant gastronomique, c'est ma vitrine, ma qualité, mon image et ma communication", dit le chef **Bruno Oger**.



**Ticket moyen :** 150 € TTC  
**Nbre de couverts/jour :** 20  
**Nbre de places assises :** 26  
**Effectif :** 9  
**Repos hebdomadaire :**  
 dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 Cappuccino de grenouilles au vin jaune

**Votre vin préféré dans votre carte :**  
 AOC saint-émilion, Clos Canon 2005

**B**runo Oger a mûri son projet pendant des mois. "Je voulais un bistrot et un 'gastro' pour l'image. Tout le monde sait bien qu'on ne gagne pas d'argent avec la gastronomie, mais elle permet de montrer la qualité de son travail. J'ai décidé sciemment de limiter le nombre des places à 26 couverts. Ensuite, c'est du travail, un énorme travail, en privilégiant toujours les meilleurs produits. Pas de concession, mais un nombre de plats limités."

Salarié depuis toujours, la petite quarantaine, Bruno Oger s'est trouvé face à un choix : se mettre à son compte ou rempiler à un poste de chef. Finalement, il saute le pas. Il a eu la chance de se voir proposer par la mairie du Cannet deux bâtiments à l'abandon (1400 m<sup>2</sup>) mais stratégiquement bien situés avec un bail emphytéotique de soixante-dix ans. Ensuite, il a fallu concevoir la disposition des lieux : le bistrot de 100 places (Bistrot des Anges), le bar (L'Ange Bar), la terrasse, le gastro (La Villa Archange), la cuisine, les espaces pour le personnel... Architecte et décora-

trice ont été sollicités. Douze mois de travaux pendant lesquels le nouveau patron n'a pas quitté les lieux. Et enfin, vint l'ouverture et le défi de faire connaître ce tout nouveau restaurant. Pas si simple lorsque l'on n'est recensé dans aucun guide.

"Dès le premier jour, j'avais en tête de tout faire pour avoir au moins une étoile. Le bistrot a d'ailleurs eu un Bib aussi. Je participe à l'opération Printemps du guide Michelin. C'est une stratégie d'entreprise. J'ai 3 M€ d'investissement. Je comptais dessus dans mon business plan. Alors deux étoiles, c'est merveilleux. La preuve ? Suite à l'annonce des étoiles, j'ai reçu 600 appels en deux jours. Pendant des mois, nous n'étions dans aucun guide. Pas facile dans ces conditions de se faire connaître. Avec le guide Michelin, l'impact est immédiat, au-delà du plaisir pur de cette reconnaissance. Donner l'envie de venir au client et créer la régularité de la fréquentation, c'est notre objectif", dit clairement l'ancien élève du lycée hôtelier de Dinard (35).

La formule a été étudiée dans les moindres détails. Ouverture 5 soirs et 2 midis. Il n'y a pas de carte, mais différents menus avec toujours au moins une alternative. Un menu d'appel le midi à 70 € et le soir à 95 € montre la volonté d'être accessible. Bruno Oger a des modèles. "Quand mon projet a été ficelé, je suis allé le présenter à **Georges Blanc** et lui ai demandé conseil, avant même de voir les banques. Chez **Anne-Sophie Pic** aussi. Ce sont deux entreprises très différentes, deux réussites que j'admire."

Aujourd'hui, Bruno Oger a gagné son premier pari et salue le travail de son équipe, dont le chef pâtissier, **Sylvain Mathy**, associé à l'exploitation, et le chef **Nicolas Decherchi** (ex-Georges Blanc, **Alain Ducasse**, **Eric Frechon**...). Ensemble, ils comptent donner des ailes à la Villa Archange. ■

### VILLA ARCHANGE

15 BIS RUE NOTRE-DAME-DES-ANGES

06110 LE CANNET

TÉL : 04 92 18 18 28

WWW.BRUNO-OGER.COM

## RECETTE

### DOS DE LOUP DE LIGNE AU CAVIAR

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg dos de loup
- 200 g de pommes de terre
- 1 pomme verte
- 60 g de caviar
- 500 ml huile d'olive vierge
- 100 ml de fond de volaille
- 100 ml de fumet de poisson
- 150 ml de vin blanc
- 40 ml crème fraîche

#### Progression

- Inciser la peau du dos de loup pour une meilleure cuisson.
- Préparer le fond blanc de volaille.
- Tailler des rectangles de pomme de terre, les pocher dans le fond blanc de volaille.
- Tailler des bâtonnets de pomme verte.
- Poêler le dos de loup avec le filet d'huile d'olive.
- Préparer le fumet de poisson, et ajouter le vin blanc.
- Faire réduire, rajouter la crème fraîche.
- Laisser réduire et rectifier l'assaisonnement.
- Poêler le dos de loup avec un filet d'huile d'olive.

#### Dressage

- Dresser les pommes de terre dans l'assiette. Déposer par-dessus le caviar en damier.
- Placer les bâtonnets de pomme verte et poser le dos de loup par-dessus.
- Verser autour la sauce vin blanc.
- Décorer avec des micro-végétaux.



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

Mais on peut très bien assurer son avenir... **À son rythme.**



LNDB - © J. Rouxel - aas - 2011

## MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Bénéficier d'une vraie retraite lorsqu'on est indépendant n'est plus une utopie. Avec **Médecis retraite Madelin**, profitez d'une épargne retraite sur-mesure.

Chaque année, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie et déduire vos cotisations de vos revenus professionnels. Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 9,59 %\*, vous vous assurez une retraite performante.

De plus, une prime à la fidélité couvrant vos dix meilleures années de cotisation est comprise dans le contrat.

**Avec MÉDICIS RETRAITE MADELIN, préparez votre avenir à votre rythme. Il n'est jamais trop tard pour y songer !**

\*taux technique calculé sur la moyenne des 2 330 retraites Médicis liquidées en 2010 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.

**N° Vert 0 800 240 240**  
appel gratuit depuis un poste fixe

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

**médecis**  
votre mutuelle retraite

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 - [infos@mutuelle-medicis.com](mailto:infos@mutuelle-medicis.com) - 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



**Jean-François Piège - Jean-François Piège - Paris (VII<sup>e</sup>)** Repéré depuis longtemps au Plaza puis au Crillon, le chef médiatisé par Top Chef sur M6 a décroché directement 2 étoiles. Une période faste.

NADINE LEMOINE

## Jean-François Piège selon sa règle du je(u)

**Ticket moyen :** 100 €  
(hors boissons)

**Nbre de couverts par jour :** 40

**Nbre de places assises :** 20

**Effectif :** 12

**Fermeture annuelle :** août

**Repos hebdomadaire :**  
samedi et dimanche

**Plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Langoustine vivante

**Vos vins préférés à votre carte :**

Raveneau, Coche-Dury, Roumier, Dugart-Py, Jean-Louis Chave, Reynaud (Rayas)

### JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

79 RUE SAINT-DOMINIQUE

75007 PARIS

TÉL : 01 47 05 79 79

WWW.THOUMIEUX.FR

**N**ous avons une volonté d'expression. Un restaurant qui fonctionne est un restaurant qui a un discours. Le mien, c'est de créer un lieu de vie, une brasserie, puis un restaurant, des chambres, des salons privés, un bar...

», explique **Jean-François Piège**. Octobre 2010 : le restaurant gastronomique de **Jean-François Piège** ouvre au-dessus de la brasserie Thoumieux, au 79 rue Saint-Dominique (Paris, VII<sup>e</sup>). Le succès a été immédiat. À 40 ans, le chef désormais patron vit "son rêve". Deux étoiles tombent. "Que du bonheur", résume-t-il. "Le guide Michelin, c'est un moyen de dire aux clients qu'il se passe un 'truc'. Une fois étoilés, nous avons la responsabilité de garantir la confiance qui nous a été accordée." Le restaurant est tout de suite pris d'assaut. Les réservations ne sont prises que 15 jours à l'avance pour ne pas décourager les clients. Très vite, on ouvre aussi à l'heure du déjeuner. "Qu'est-ce que tu fais pour rendre tes clients heureux ?", c'est la question essentielle. Dans une période de crise, le rapport qualité/prix est un incontournable. Au Crillon, je faisais 75 couverts par jour avec 48 salariés. Ici, on réalise 40 couverts par jour avec 12 personnes", explique Jean-François Piège. La carte, 'la règle du je(u)', présente les 7 ingrédients du jour : asperges, noix de Saint-Jacques, bar, veau de lait...



© STÉPHANE DE BOURGIS

"Mon but, c'est de proposer de très beaux produits à un prix raisonnable", déclare **Jean-François Piège**.

Le client en choisit un (70 €), deux (90 €) ou trois (115 €, 165 € avec les vins). Amuse-bouches, fromages et desserts sont inclus. Ensuite, c'est la surprise dans l'assiette. Cette réussite est partagée. Le nom des collaborateurs figure sur la carte, **Mathieu Foureau**, directeur, **Cédric Doux**, adjoint et directeur de la brasserie, **Yann Meinsel**, "un peu ma doublure, nous travaillons ensemble depuis douze ans", **Marc Favier**, le chef exécutif de la maison, **Jacques Moreaux**, chef pâtissier... "Tout arrive avec des rencontres, souligne Jean-François Piège. Mon professeur à Tain l'Hermitage, **Jean-Paul Penin** a allumé la flamme ; **Bruno Cirino** (La Turbie) m'a transmis l'amour du métier, **Christian Constant**, **Yves Camborde** (Crillon) et **Alain Ducasse** qui m'ont poussé vers l'excellence, **Franka Holtmann** qui m'a donné ma chance, **François Delahaye**, **Thierry Costes**, pour la reprise de Thoumieux et la création de cet établissement... Et il y a ma rencontre avec **Elodie** (...) qui m'a permis de m'ouvrir à autre chose." Et les projets ne manquent pas : deux salons privés, une pâtisserie et un jardin suspendu avec des plantes aromatiques en vue d'ici à la fin de l'année. ■



© STÉPHANE DE BOURGIS

## RECETTE LANGOUSTINE COCO

### Bouillon de coco

#### Ingrédients pour 8 personnes

- 1 l de lait de coco • 500 g de pinces de langoustines concassées • 50 g d'échalotes émincées • 1/2 l de vin blanc
- 1/2 racine de gingembre
- 5 feuilles de citronnier
- PM : Jus de citron vert, huile d'olive, sel fin, poivre du moulin

#### Progression

- Faire rissoler les pinces de langoustines à l'huile d'olive. Ajouter les échalotes émincées. Faire suer celles-ci. Déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié. Mouiller avec le lait de coco. Laisser cuire 20 min après ébullition.
- Débarrasser et faire infuser la crème avec le gingembre et feuilles de citronnier.
- Assaisonner au jus de citron vert, sel et poivre du moulin.

### Condiments chou

- 0,100 kg de chou • 0,05 l de crème liquide • 1/4 jus de citron vert • 0,200 kg de curry
- PM : Sel fin, poivre du moulin

#### Progression

- Hacher finement le chou, incorporer la crème, le jus de citron vert et le curry.
- Assaisonner le tout avec sel fin et poivre du moulin.

### Langoustine vivante

- 12 langoustines vivantes
- PM : huile d'olive, curry, fleur de sel

#### Progression

- Blanchir 20 secondes les queues de langoustines, les décortiquer et les déboyaüter.



© STÉPHANE DE BOURGINS

Rôti à l'huile d'olive. Après cuisson, assaisonner avec la fleur de sel et le curry.

### Foie gras pôélé/choux grillés

- 0,240 kg foie gras • 4 belles feuilles de chou • PM : huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin

#### Progression

- Tailler 4 belles tranches de foie gras, le snacker. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre du moulin. Griller les feuilles de chou à l'huile d'olive.

### Huile de menthe

- 2 bottes de menthe • 0,20 l d'huile de pépins de raisin

#### Progression

- Effeuille la menthe puis verser l'huile chaude sur la menthe effeuillée. Refroidir instantanément. Bloquer en cellule. Mixer en pacojet. Passer le tout à la chaussette.

### Dressage et finition

- 0,040 kg de raisins séchés
- Pousses de coriandre/réglisse

#### Progression

- Pointer une assiette plate d'huile de menthe et bouillon de coco. Dresser une quenelle de condiment chou Répartir harmonieusement le tout.



© PUBLICIS ACTIV RCS Paris B 337 694 483 - 20887

Simplicité et maîtrise  
des coûts portion,  
c'est le moment  
de passer  
au foie gras  
surgelé



Mini Escalope  
25/40 G



Escalope Classique  
40/60 G



Foie Gras  
de Canard Cru  
Eveiné

ROUGIÉ PARTENAIRE  
"Les Nouvelles Étoiles 2011"



www.rougie.com



**Joël Robuchon - L'Atelier de Joël Robuchon Étoile - Paris (VIII<sup>e</sup>)** Ouvert le 1<sup>er</sup> décembre dernier, l'établissement sis sur les Champs-Élysées a rejoint le tout premier de la lignée, rue Montalembert, en captant 2 étoiles.

NADINE LEMOINE

## Nouvelle constellation dans la galaxie de Joël Robuchon

**Ticket moyen :** 80 € le midi, 100 € le soir (hors boissons)  
**Nbre de couverts/jour :** 170  
**Nbre de places assises :** 52  
**Effectif :** 60

### Le plat le plus représentatif de la cuisine du chef :

Le black cod dans un bouillon de daïkon aux zestes de yuzu ; L'agneau de lait de Lozère en côtelettes à la fleur de thym, pomme purée

### Vos vins préférés dans votre carte :

Château Tour-Seran 2006 sélection Joël Robuchon ; Château Fombrauge 2002, Faugères Les Bastides d'Alquier ; Champagne Bruno Paillard Brut 1<sup>er</sup> cuvée

Antoine Hernandez et Philippe Braun, associés de Joël Robuchon.

Il existe 9 Ateliers de **Joël Robuchon** dans le monde. Le petit dernier a ouvert ses portes à Singapour fin avril. Quelques mois plus tôt, c'est sur les Champs-Élysées que le chef le plus étoilé au monde inaugurerait un Atelier. Il croit dur comme fer à cette formule, la plus adaptée selon lui à la demande de la clientèle qui veut du très bon rapidement, dans une ambiance décontractée, et qui est prête à y mettre le prix. Le développement du groupe comprend toujours des restaurants gastronomiques 'traditionnels'. Mais le cheval de bataille reste l'Atelier avec son long comptoir encerclant une cuisine ouverte, des cuisiniers au contact du client, un service rapide et une carte très riche avec ses 21 plats en portions dégustation pour ceux qui veulent assouvir leur curiosité.

**Yosuke Suga**, chef exécutif aujourd'hui en poste à Paris avec le chef **David Alves**, maîtrise son sujet. Il était sur le pont pour les ouvertures de Tokyo, New York et Taipei avant de se voir confier Paris. "Le maître mot, c'est la convivialité. J'apporte les plats moi-même aux clients. Nous échangeons quelques mots. C'est très important. Nous avons aussi la chance de profiter de la renommée des précédents Ateliers. Il y a des clients qui voyagent beaucoup et qui vont d'un Atelier à l'autre parce qu'ils apprécient, mais aussi pour comparer. Cela nous met une petite pression", confie-t-il avec un sourire.



De g. à d. : **Éric Bouchenoire, Yosuke Suga, Joël Robuchon, et David Alves.**

une très bonne surprise, car nous avons vécu une ouverture très dure et tout le monde a énormément travaillé. C'est une récompense extraordinaire", confie **Antoine Hernandez**, associé de Joël Robuchon et l'un de ses fidèles depuis le Jamin.

L'équipe, en provenance de la Table de Joël Robuchon (fermée depuis l'an dernier), continue à assurer la prise de commande de 11 h 30 à 15 h 30 et de 18 h 30 à minuit, 7 jours sur 7. Le salon privatisable d'une quinzaine de places a trouvé des adeptes. Autre spécificité de cet Atelier, la carte des brochettes connaît un beau succès, avec une mention spéciale pour celle composée de rognons de veau en rouelle avec des pleurotes au romarin. Toute dernière nouveauté depuis quelques jours, le lancement de L'Unique, une assiette spéciale importée du Japon qui comprend une entrée, un plat et un dessert pour 35 €. Une offre destinée aux actifs pressés qui fourmillent dans les bureaux alentour. ■



### "Une récompense extraordinaire"

L'établissement est ouvert depuis cinq mois. Dès le départ, les clients ont répondu présent. Quel est donc l'impact de ces deux étoiles ? Un pourcentage accru de clients étrangers, soit près de 30 % maintenant. "Les deux étoiles sont

### L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON ÉTOILE

133 AVENUE DESCHAMPS-ÉLYSÉES · 75008 PARIS

TÉL. : 01 47 23 75 75



Retrouvez les recettes du chef dans notre rubrique 'Secrets de chef', pages 145 à 151.

# Parenthèses *Gourmandes*

par Sébastien Faré



« Simples et rapides à mettre en place, les Appareils à dessert Elle & Vire Professionnel donneront une touche d'originalité à vos thés et cafés gourmands » S. Faré

FC Paris B 316 486 406 - Photos : Yves Bagros - F. Séjourné - Fiment DDB®

## GAGNEZ 40 STAGES DESSERTS

avec Sébastien Faré, Expert culinaire Elle & Vire Professionnel.

Connectez-vous sur [WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM](http://WWW.ELLEETVIRE-PRO.COM)

du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2011.



Jeu gratuit, sans obligation d'achat, du 01/04/2011 au 30/06/2011. Le règlement complet est visible sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) et déposé auprès de la Société Civile Professionnelle d'Huissiers de Justice Associés J-L HAUGUEL & S. SCHAMBOURG 14, rue du faubourg Saint-Honoré - 75008 PARIS.



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



**Chinichi Sato - Passage 53 - Paris (II<sup>e</sup>)** Une deuxième étoile, deux ans après son ouverture. Une récompense d'autant plus remarquable qu'elle couronne le premier et seul chef double étoilé d'origine japonaise de France.

JULIE GERBET

## Un vent de fraîcheur



**Chinichi Sato** (à gauche) et **Guillaume Guedj** (à droite), 33 ans chacun, et déjà deux étoiles.

Le guide *Michelin* vit une petite révolution. La deuxième étoile décernée à ce petit bout de restaurant d'à peine 20 couverts planqué dans un passage couvert parisien en est la preuve. Suivant le chemin de la Bigarrade ou du Sa.Qua.Na, Passade 53 se voit consacré par le guide rouge pour "ses compositions d'une netteté imparable" dans "un décor minimal", loin des clichés des restaurants de palace. **Guillaume Guedj**, le jeune patron, et **Chinichi Sato**, le chef, en sont

les premiers surpris. "On se rend compte qu'il y a un renouveau du *Michelin*, de la fraîcheur, qui met plus en avant la cuisine et le service que le cadre", affirme le gérant. Cette récompense les flatte d'autant plus qu'elle est arrivée avec une rapidité extrême - deux ans à peine après l'ouverture - et qu'elle consacre Chinichi Sato, ancien élève de **Pascal Barbot** et seul chef japonais double étoilé de France. "Nous sommes hyper fiers, c'est magique pour le chef, reprend Guillaume Guedj, en passant d'une à deux étoiles, on entre dans

la cour des grands, à égalité avec des chefs comme **Joël Robuchon** ou **Éric Briffard**. Et en étant le premier chef japonais à avoir deux étoiles sur le sol français, Chinichi rentre dans l'histoire du Japon."

### Toujours aller de l'avant

Depuis l'obtention de leur première étoile, le duo aux commandes de cette table n'a cessé de se remettre en cause et de chercher à progresser. "Nous avons réinvesti tout l'argent gagné dans les embauches, la vaisselle, les vins... Nous avons évolué, nous sommes allés voir ce qui se faisait chez les autres et à l'étranger, ça donne des idées. Il y a plein de nouveautés, de petits détails qui ont changé. Côté cuisine, le chef est encore plus précis, il travaille le produit de façon subtile, avec des cuissons millimétrées. Dans le menu, nous sommes passés de huit à dix plats, avec cinq desserts", poursuit Guillaume Guedj. Ce qui les fait courir ? Aller de l'avant et surprendre leurs nombreux habitués, mais aussi toute cette nouvelle clientèle internationale que leur amène la deuxième étoile. À 33 ans chacun, Guillaume et Chinichi ne devraient pas s'arrêter en si bon chemin. ■

**Nbre de couverts/jour :** 40  
**Nbre de places assises :** 20  
**Effectif :** 10  
**Fermeture annuelle :** août  
**Repos hebdomadaire :** dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Le calamar émincé au chou-fleur

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Chablis Grand Cru de chez Raveneau



Retrouvez la recette du chef : Oignon doux confit au chorizo ibérique en tapant le mot-clé **RTR714221** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Une petite salle de vingt couverts nichée dans un passage couvert parisien.

**PASSAGE 53**  
 53 PASSAGE DES PANORAMAS  
 75002 PARIS  
 TÉL. : 01 42 33 04 35  
[WWW.PASSAGE53.COM](http://WWW.PASSAGE53.COM)

# Le temps des fruits rouges avec Crème Excellence



Grâce à sa tenue et son foisonnement idéal, même en siphon, réalisez des recettes originales avec l'arrivée des fruits rouges.



**GRAND JEU** avec **KitchenAid®**

Jouez sur [elleetvire-pro.com](http://elleetvire-pro.com)

**100 KitchenAid® K5 à gagner**

Jeu gratuit, sans obligation d'achat, du 01/04/2011 au 30/06/2011. Le règlement complet est visible sur le site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) et déposé chez Maître Robin Dalmais, Huissier de Justice au 41 rue Paul Chenavard - 69002 Lyon.



**Thierry Drapeau - Restaurant Thierry Drapeau - Saint-Sulpice-le-Verdon (85)** Premier restaurateur vendéen à avoir jamais reçu une deuxième étoile, le chef compte bien continuer à perfectionner sa cuisine.

ÉLODIE BOUSSEAU

## Perfectionnisme et simplicité

**CA 2010 :** 825 000 € HT  
**Ticket moyen :** 96 €  
**Nbre de couverts/jour :** 60  
**Nbre de places assises :** 50  
**Effectif :** 22  
**Fermeture annuelle :** du 27 juin au 17 juillet et pendant les vacances de la Toussaint  
**Repos hebdomadaire :** dimanche soir, lundi et mardi

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Le cèpe cuit au naturel reconstitué

### Votre vin préféré dans votre carte :

Château Haut-Brion 1996

**D**urant les cinq années qui ont séparé sa première et sa deuxième étoile *Michelin*, **Thierry Drapeau** n'a pas chômé. Le restaurant à son nom a bien changé : mise en place d'une fenêtre dévoilant aux clients une cuisine nettement agrandie, nouvelle décoration plus contemporaine de la salle, création d'un salon privatif... Le gros œuvre ne doit pas pour autant cacher les détails, ces améliorations discrètes présentes de la vaisselle, créée sur mesure, au produit en passant par le service, qui propose des mises en scène surprenantes sur le dressage des mises en bouche ou la présentation de chariots pour le pain ou les champagnes. Le souci du détail, c'est le moteur de Thierry Drapeau. Le chef vise constamment la perfection du produit, une quête qui mobilise toute son inventivité. En bon locavore, la recherche de fournisseurs de produits d'excellence se fait essentiellement dans le département. La saisonnalité joue un rôle primordial également : *"C'est le produit qui provoque les changements à la carte. Quand il est là, je le travaille, même s'il ne dure que deux semaines."*

### D'un projet à l'autre

Au fur et à mesure, la personnalité du chef vendéen s'est affirmée. *"Il faut du temps pour travailler son identité, reconnaît-il. Au départ, je me cherchais un peu, j'ai essayé la cuisine moléculaire, mais ce n'était pas mon éducation."* Ces dernières années, il s'est concentré sur un travail de simplification de sa cuisine pour l'épurer toujours davantage. Il a ainsi mis en place des plats qui lui ressemblent et qui sont devenus des éléments phare de la carte comme le Cèpe au naturel reconstitué, le Macaron fraise et pamplemousse rose ou le Cabillaud à la grenobloise.

Aussi belle que soit la deuxième étoile, tout le travail mené ces dernières années ne s'est néanmoins pas uniquement concentré vers cet objectif. Le restaurateur et son épouse **Karine** ont investi ces derniers mois dans la création d'un hôtel de 14 chambres, qui devrait voir le jour à l'été 2012.



Malgré l'espoir obtenu l'an dernier, cette deuxième étoile Michelin a été une surprise pour **Thierry Drapeau**.

*"L'espoir obtenu l'an dernier nous a d'ailleurs encouragé pour les travaux."* Le chef vendéen prévoit en outre de créer une boulangerie et un potager, et même une cave à vins, où le client pourra conserver les bouteilles de son choix d'une visite à l'autre. On est bien loin d'une vie calme et tranquille. Mais Thierry Drapeau ne s'en plaint pas : *"Ce qui me motive, c'est de chercher toujours à progresser. Si c'est pour faire tous les jours la même chose, j'arrête tout de suite."* ■

### RESTAURANT THIERRY DRAPEAU

LOGIS DE LA CHABOTTERIE  
 85260 SAINT-SULPICE-LE-VERDON  
 TÉL. : 02 51 09 59 31

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



Retrouvez la recette du chef :  
 Caneton de Challans en croûte de pistache, chutney poivrons cerises en tapant le mot-clé **RTR414258** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# ARC EN CIEL



Découvrez ARC EN CIEL - «Une Recette Lenôtre Professionnel», nouvelle ligne de boulangerie, colorée, originale, savoureuse. Disponible en 35 g ou 80 g, ils se prêtent à de multiples usages, servis entiers ou tranchés : canapés, buffets, pain de table, assiette créative, snacking chic.... Six saveurs: Nature, Nori, Curry des îles, Jus de menthe & ail, Tomato confite, Citron confit & thym. Couleurs naturelles et saveurs authentiques.



Envie de douceur ? ARC EN CIEL se décline dans une gamme de viennoiseries lunch 40 g, pur beurre, de qualité pâtissière : Thé Vert Matcha et cranberries, Esprit de Menton (zestes d'agrumes confits et crème d'amandes), Roulé praliné et éclats de noisette. Prêt à cuire (15')



## Plus d'informations ?

Bridor à votre écoute

Tél. 02 99 00 11 67  
[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)





**Jacques Maximin - Bistrot de la marine - Cros-de-Cagnes (06)** Retiré de la cuisine de palace, le MOF a ouvert sa 'petite adresse' à deux pas du port du Cros.

JACQUES GANTIÉ

## C'est lui, le gars de la marine

Il est tout feu, tout flammes, comme à son habitude. **Jacques Maximin**, aujourd'hui retiré de la gastronomie de palace, n'en continue pas moins de cuisiner. Après avoir fermé sa maison de Vence, loin de ses années Negresco et de son restaurant-théâtre au cœur de Nice, il nourrissait depuis longtemps l'envie d'ouvrir un restaurant de la mer façon bistrot. La promenade du Cros-de-Cagnes, près du petit port du Cros, se prêtait à ce rêve. Et plus encore cette ancienne maison de pêcheurs datant de 1869, restaurée l'an dernier avec l'aide de ses jeunes cuisiniers et ouverte en septembre 2010. Entre deux palmiers, un espadon-voilier de bronze signe l'entrée de la terrasse de son 'bistrot malin-marin' au bar décoré de dizaines de boîtes de sardines 'Saint-Georges, La Belle Illoise', caisse de casino, lampes-cougourdon, banquettes de cuir rouge, miroirs, pièces d'artistes (**Arman, César...**), objets chinés, photos souvenirs. Un cadre chaleureux pour ce passionné.

**Ticket moyen :** 45 €

**Nbre de couverts/jour :** 80

**Nbre de places assises :** 48

**Effectif :** 8

**Fermeture annuelle :** non communiqué

**Repos hebdomadaire :**

lundi, mardi (hiver). Ouvert tous les jours en juillet-août (fermé à midi)

### Gastronomie d'instinct

*"Cette petite maison a une histoire et parle d'un beau métier, celui de pêcheur. Je voulais y montrer comment je sais cuisiner le poisson, même le plus humble. Alors, cette étoile nouvelle, après tant d'autres, me va droit au cœur. Quand j'ai appris que Michelin me l'accordait, j'ai été heureux comme un gosse !"* Au Cros-de-Cagnes, Jacques Maximin mêle gastronomie d'instinct, émotion

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Darne de cabillaud frais demi-sel, haricots cocos blancs à la sauge

### Votre vin préféré sur votre carte :

Château Sainte-Roseline, cuvée Perle de Roseline (AOC côtes de provence, blanc)



Retrouvez la recette du chef : Macaronade de seiches et pistes à la niçoise en tapant le mot-clé **RTR514259** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Au Bistrot de la marine, **Jacques Maximin** voulait prouver qu'il sait aussi cuisiner le poisson : pari réussi.

et pêche du jour sur un menu à 25 €. Salade de hareng, pommes ratte et salade oignon-pomme, Macaronade de piste et seiche au jus de nage encré, Carpaccio de haddock et mini-ratatouille, Darne de cabillaud demi-sel aux cocos blancs... On retrouve l'art minimaliste et l'inspiration intacte de ce MOF atypique qui cuisine, crée et s'enthousiasme comme au premier jour. ■

### BISTROT DE LA MARINE, JACQUES MAXIMIN

96 PROMENADE DE LA PLAGE

06800 CROS-DE-CAGNES

TÉL. 04 93 26 43 56

[WWW.BISTROTDELAMARINE.COM](http://WWW.BISTROTDELAMARINE.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



**Ludovic Ordas - Mon Rêve de gosse - Cannes (06)** À deux pas du célèbre marché Forville, cet ex-second de La Palme d'or (le restaurant de l'hôtel Martinez) décline une cuisine méditerranéenne limpide.

JACQUES GANTIE

**Ticket moyen :** 45 €

**Nbre de couverts/jour :** 17

**Nbre de places assises :** 22  
et 10 en terrasse

**Fermeture hebdomadaire :**

lundi et mardi

**Fermeture annuelle :**

Mi-décembre à mi-janvier

**Le plat le plus  
représentatif  
de votre cuisine :**

Soupe de roche froide,  
condiments de moules  
et fenouil avec rouille  
au basilic et tartine de pain  
croustillante (servie  
en juillet)

## Une belle révélation cannoise



"J'aime cuisiner dans la légèreté", confie Ludovic Ordas.

Cette étoile a été une énorme surprise, car mon épouse et moi, nous ne nous y attendions pas ! Nous avons eu la visite d'un inspecteur un matin de juillet 2010 et nous pensions que Michelin nous accorderait peut-être une petite mention. Mais j'étais à mille lieues de penser obtenir une étoile ! Cela a été difficile à croire et cela l'est encore aujourd'hui." La surprise de **Ludovic Ordas** n'est pas feinte. Il y a un peu plus d'un an, il cherchait encore une affaire entre littoral et haut-pays et avait trouvé ce restaurant - l'ancien Chez Louis, table d'habitues bien connue des chefs venus le matin au marché Forville.

### "Beaucoup de sacrifices"

Ce Bordelais de 30 ans, entré à La Palme d'or (Hôtel Martinez) en 2004 et pendant deux ans second de **Christian Sinicropi** - jusqu'en 2009 - a travaillé auparavant chez **Jean-Marie Amat** à Bouliac, au Vieux Logis à Trémolat, chez **Richard Coutanceau** à La Rochelle, **Eric Maïo** à Montauroux et à L'Oasis de **Stéphane Rimbault**. Pour lui, le sens

qu'il donne à son enseigne n'est pas galvaudé. "C'est vraiment mon rêve d'enfance ! J'ai fait beaucoup de sacrifices pour cela et je suis heureux de faire ma cuisine pour une vingtaine de couverts et de proposer aux clients mes recettes à l'esprit méditerranéen." Cabillaud poché et poivrons rouges pilés au parmesan, pomme de terre fondante et aioli, tomate de Provence, écrasée d'avocat et riquette, courgettes-pays en millefeuille de socca... Un terroir sans manières, des goûts limpides. "J'aime cuisiner dans la légèreté, marier les saveurs d'un poisson de roche avec fenouil, tomates confites, cébette, citron confit et basilic."

Un bouche à oreille enthousiaste a fait le reste pour ce restaurant discret : deux salles aux murs de pierres et de briques, une table d'hôte et une petite terrasse, un plat à 15 € et une ardoise autour de 30 € à midi, le soir une carte entre 40 et 50 €... Mon Rêve de gosse est la révélation de l'année à Cannes. ■

### MON RÊVE DE GOSSE

11 RUE LOUIS BLANC

06400 CANNES

TÉL. : 04 93 39 68 08

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



Retrouvez la recette du chef :  
Salade de poulpe tiède et pommes  
de terre safranées, sauce vierge  
au balsamique et fines herbes,  
en tapant le mot-clé **RTR014323**  
sur le moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

La salle peut accueillir 22 couverts.





# Prêt à supporter la pression ?

## Une finale placée sous le signe du talent et de l'émotion



Christian Le Squer, Alice Wang, Thibaut Ruggeri, Michel Roth, Jean-Christophe Adouritz

Après 3 heures d'épreuve, les jurys technique et dégustation ont désigné les vainqueurs de l'édition 2011 du concours LES CHEFS EN OR.

**Thibaut RUGGERI**, de Lenôtre à Plaisir (78), a été désigné vainqueur de la sélection Chefs. Grâce à son «*Lapin, râble gremolata, carré sauté et caillette épicée, la grenouille en cromesquis, la pastèque en pickles et cookies d'Espelette*», il remporte un chèque de 8000€.



Ses dauphins, **Jean-Christophe GILLE**, de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne (11) et **Yohan LASTRE** de la Tour d'Argent à Paris (75), ont quant à eux gagné respectivement un chèque de 5000 et 2500€.

La finale du concours culinaire *Les Chefs en Or*, organisé par TRANSGOURMET en partenariat avec CHEF®, AMBROSI et LDC s'est déroulée le 4 avril 2011 au CFA Médéric à Paris.

Les 16 candidats sélectionnés sur dossier en février, ont rivalisé de talent et de créativité pour mettre en oeuvre leur recette sur le thème «*le Lapin, la Grenouille et la Pastèque*» pour la sélection CHEFS, «*Le Merlan, l'Avocat et le Pamplemousse*» pour la sélection APPRENTIS.

Cette édition 2011 est marquée par l'originalité du thème qui, comme le souligne Michel ROTH «*s'est ressentie dans les recettes étonnantes des plats et des mariages de produits réussis*».

Pour la sélection Apprentis, le premier prix a été remporté par Elise WANG de l'Ecole Grégoire Ferrandi à Paris, en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel de Paris qui, avec son «*Merlan en croûte de pain de mie, avocat, pamplemousse sur lit d'épinards*», a remporté un stage de 5 jours à l'Ecole Lenôtre.

À la deuxième et à la troisième place, **Mathieu BEAUPIED** de l'EFS de Saumur en apprentissage à l'Abbaye Royale de Fontevraud (49) et **Mathieu MENGUY** de l'IFAC CFA de Brest en apprentissage à l'Hôtel de Carantec (29), remportent un stage à l'école Lenôtre.

La sensibilité culinaire, la technicité et la créativité ont été particulièrement remarquées par un jury étonné du niveau de ces futurs chefs. Christian LE SQUER souligne «*un sujet audacieux pour de belles réalisations sur le plan gustatif*».

L'évènement a été clôturé par une soirée de gala, animée par Carinne Teyssandier, en présence de nombreuses personnalités du monde culinaire, dans le Salon Offenbach du Pavillon Ledoyen.



Photos : Jean-Marc Pichard, Alvaro Lile, TransGourmet DR

Avec cette nouvelle édition, «*Les Chefs en Or*» confirme sa place de référence et se positionne parmi les plus grands concours culinaires de France pour les professionnels de la restauration.

**Rendez-vous en septembre pour l'annonce du thème des Chefs en Or 2012.**

**OSEZ L'ÉPREUVE !**

**Plus d'informations : [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)**



**Gaël et Mickaël Tourteaux - Flaveur - Nice (06)** Deux frères, une même passion, le sens de l'accueil, et une cuisine de mers et d'océans, aux confins improbables de la Méditerranée et de l'Asie du Sud-Est.

JACQUES GANTIÉ

## La Méditerranée asiatique des frères Tourteaux



**Gaël et Mickaël Tourteaux :** l'étoile "traduit notre désir quotidien de donner plaisir et émotion au client".

**G**aël et Mickaël Tourteaux parlent de leurs plats avec goût et chaleur. Ainsi, pour celui qu'ils estiment être le plus représentatif de leur cuisine, un Consommé de bœuf à la cive, dos de morue, lard de Colonnata et christophine : "La raviole, avec, en guise de pâte, le lard de Colonnata cher aux Piémontais, est italo-niçoise, mais la farce est au boudin réunionnais ! Le tout sur une lamelle de cabillaud demi-sel, arrosée d'un bouillon de bœuf à la feuille de

combawa avec le rougail de christophine qui apporte une touche fraîche, toujours sur une trame exotique. Cela nous définit : recherche intense du goût et des textures, envie de surprendre et de faire découvrir. Une prise de risque, des produits à fort caractère, un équilibre fragile entre différents apports salins - cabillaud, lard, boudin, bouillon... - C'est un de nos plats fétiches depuis l'ouverture et une surprise toujours renouvelée pour nos clients." Tout est dit, ou presque. Flaveur est ainsi, en effet : fraîcheur et exotisme, cui-

sine méditerranéenne, recettes-voyages par ces anciens d'Alain Llorca et de Kei Matsushima.

### "Ailleurs culinaire"

La salle aux vingt-cinq couverts, animée par Xavier Richard, avec fauteuils tressés et bois flottés, poissons de contreplaqué marine et murs aux lignes de métal, ne désemplit pas. L'Ombre rôtie, cocos et jambon ibérique, le Gaspacho de langoustines, herbes, daïkon et piment d'Espelette... les recettes mixent Sud et Asie. Les clins d'œil au terroir ne manquent pas, tout comme les appels au grand large, sublimes par la pêche du jour. Et l'étoile ? "Une fois passé l'effet de surprise, nous l'avons appréciée comme une reconnaissance de notre travail", ajoutent les frères cuisiniers. "Elle traduit notre désir quotidien de donner plaisir et émotion au client, d'exprimer notre identité et nos idées au travers d'une cuisine audacieuse et différente. Tout cela a séduit le guide Michelin, alors comment ne pas être heureux ?" ■

### FLAVEUR

25 RUE GUBERNATIS  
06000 NICE  
TÉL. : 04 93 62 53 95  
[WWW.FLAVEUR.NET](http://WWW.FLAVEUR.NET)

**CA 2010 :** 365 000 €  
**Ticket moyen :** 53,11 €  
**Nbre de couverts/jour :** 48  
**Nbre de places assises :** 27  
**Effectif :** 5  
**Fermeture annuelle :** non définie  
**Repos hebdomadaire :** samedi midi, dimanche et lundi

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Consommé de bœuf à la cive, dos de morue, lard de Colonnata et christophine

### Votre vin préféré dans votre carte :

Clos Saint-Joseph d'Antoine et Roch Sassi à Villars-sur-Var, seul côtes de provence du haut pays niçois



Retrouvez la recette du chef : Saumon mi-cuit au caviar d'Aquitaine, gelée de concombre et kiwano, guacamole à la coriandre en tapant le mot-clé **RTR514239** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## Pour un service toujours parfait !

*Grâce à sa gâchette exclusive, l'aérosol professionnel Debic se révèle le plus pratique de tous.*

*Imbattable pour décorer desserts, glaces et boissons chaudes en un tour de main.*

*La douille que vous rincez d'un geste et la gâchette confortable vous garantissent un service parfait.*

*Un aérosol ultra confortable, pour une crème de qualité supérieure :*

*Debic pense aux professionnels qui veulent servir une belle et délicieuse crème.*

**[www.debic.com](http://www.debic.com)**



Associons nos talents.



**Ivan Vautier - Restaurant Ivan Vautier - Caen (14)** Ce Normand pure souche aime à puiser dans ses souvenirs pour forger la trame de sa cuisine.

SYLVIE SOUBES

## Ivan Vautier, l'étoile revisitée



Ivan Vautier, 45 ans, vient de retrouver son étoile dans un établissement refait et agrandi.

Un chiffre romain revient comme un logo : le IV. Il symbolise, lit-on sur la plaquette, les 4 saisons si chères au cuisinier. Il s'inspire aussi de ses initiales I pour **Ivan**, V, pour **Vautier**. Dans sa famille, les femmes mitonnent et aiment recevoir. Il garde en mémoire ces dimanches festifs et gourmands si réconfortants. Ces instants aussi où, assis sagement aux côtés de son grand-père, regards rivés sur le petit écran et le ballon ovale, chacun grignote avec bonheur une gaufre encore tiède. Le bonheur est dans la simplicité, dans les saveurs authentiques. Cet ancien élève du lycée hôtelier Notre-Dame-de-Nazareth de Douvres-la-Délivrande (14), se plaît aujourd'hui à puiser dans ses souvenirs de gamin la trame des plats qu'il concocte. *"Ma cuisine, résume-t-il, c'est souvent un produit et son producteur. J'aime bien connaître la personne qui est derrière. Ensuite, je m'attache à une cuisson, un assaisonnement et trois saveurs, le tout au travers d'un fil conducteur : une sensation, un parfum, une image de mon enfance."* Raviole de céleri rave et d'escargot de M. Marais, à l'œuf coque sans coque, gingembre et persil, Grosses asperges vertes du Pertuis sur fin sablé, compression d'asperges orange cardamome ou encore Pigeonneau de la Fermette de la vallée, rôti au sarrasin torréfié, cuisse et aileron à la diable... Dans ce dernier, le chef utilise les goûts de blé noir et de moutarde et choisit de confire les cuisses à la graisse avant de les paner dans une sauce diable. Le passé revisité et un travail poussé des jus de cuisson. Quand il

conçoit sa carte, il l'articule aussi autour d'un nombre prédéterminé de produits qu'il va mettre à contribution dans les entrées, dans les plats. *"Je ne veux pas que mon second, Benoît, soit débordé par d'innombrables mises en place. Je suis beaucoup plus sage qu'avant"* reconnaît-il. Cet 'avant', c'est un parcours chez Le Divellec à Paris, chez **Alain Grandchamps** quand il était à Buc, chez **Michel Bruneau** quand il était étoilé à Caen ou **Boyer** à Reims. En 1994, Ivan Vautier et son épouse, **Sandrine**, qui a travaillé dans de grands hôtels en Forêt-Noire et dont le père était chef, décident de voler de leurs propres ailes. Le Pressoir, une ancienne institution caennaise, est à vendre. *"Nous avons un apport important et j'avais mon frère pour comptable, malgré cela nous avons eu beaucoup de mal à convaincre les banques. Nous avons monté 11 dossiers avant d'y arriver."* Deux ans plus tard, *"nous faisons trois fois les objectifs"*, sourit le chef d'entreprise qui rachètera les murs quelques années plus tard. En 2003, le voici gratifié d'une étoile au *Michelin*. Mais le couple a la sensation d'avoir été au bout d'une aventure et se retrouve à nouveau les manches. Un hôtel attendant doit voir le jour, l'outil prévu porte 14 chambres, 5 suites, 3 000 m<sup>2</sup> de surface d'activité hors parking, une cuisine refaite du sol au plafond. L'enseigne est abandonnée au profit d'une signature : Ivan Vautier. 3,5 M€ d'investissements et des travaux colossaux. *"Nous n'avons pas fermé le restaurant mais nous avons perdu l'étoile en 2008"*, constate le Caennais. Une absence. En juin 2010, l'hôtel est inauguré. En 2011, le restaurant Ivan Vautier retrouve son étoile. Volonté et talent conjugués. ■

### IVAN VAUTIER

3 AVENUE HENRY CHÉRON

14000 CAEN

TÉL : 02 31 73 32 71

WWW.IVANVAUTIER.COM



Retrouver la recette du chef : Tartare de langoustines mi-cuites, mi-cruës aux aromates en tapant le mot-clé **RTR314316** sur le moteur de recherche de

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

**Ticket moyen hors groupe, le soir :** 100 €

**Nbre de places :** 45

**Effectif :** 18 à 22 personnes, selon la période

**Fermeture hebdomadaire :** le dimanche soir et le lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Carré d'agneau de lait cuit minute, confit de radis noir, pruneaux et poudre d'agrumes

**Votre vin préféré dans votre carte :** le blanc,

et notamment le côtes du rhône

# Ajoutez un délicieux Tiramisù à votre carte des desserts



**Nouveau**



**Nouveau dans la gamme des desserts Debic :**  
**Le vrai Tiramisù dans la bouteille 1L si pratique.**

Imaginez une saveur délicieuse et une texture crémeuse, avec 55% de Mascarpone. Un appareil prêt à foisonner pour réaliser facilement et rapidement un Tiramisù italien authentique et généreux ou tout autre Tiramisù créatif.

**Desserts Debic. Aussi proche du fait maison que possible.**

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



**Associations nos talents.**



**Baptiste Fournier - La Tour - Sancerre (18)** Le jeune chef formé chez des grands (Guy Savoy, Alain Passard) a parcouru le monde avant de se fixer dans la cité viticole.

JEAN-JACQUES TALPIN

## Le retour aux sources du globe-trotter

Baptiste Fournier pratique  
"une cuisine simple  
qui va à l'essentiel".



sac à dos", et découvre le Vietnam, la Malaisie, la Thaïlande, l'Inde, le Népal. "Au début, explique-t-il, je découvrais la restauration et la cuisine locales mais, à la fin, c'était surtout du tourisme." Il finit par revenir, chez **Alain Passard**, où il reste jusqu'en 2008 quand son père le rappelle.

### "Arrivée par surprise"

À La Tour, il propose une "cuisine simple qui va à l'essentiel, avec des produits de qualité exceptionnelle et des cuissons justes". Il travaille ainsi magret, selle d'agneau, échine de porc ou pigeon de Sologne qu'il prépare avec son expérience forgée chez Alain Passard et Guy Savoy, ses "inspireurs". Il profite également des vins de Sancerre ou des fromages de Chavignol pour enrichir sa carte des richesses locales, sans négliger les produits d'autres terroirs régionaux. Et Baptiste tire profit de ses voyages pour apporter une "petite touche asiatique" avec bouillons ou épices. Cette première étoile est "arrivée par surprise" : "Je n'ai rien fait pour la décrocher, insiste-t-il, elle vient tout naturellement avec le travail qui a été mené depuis 1979." Il veut se battre pour la conserver mais ne "fera rien" pour en décrocher une deuxième : "Trop de contraintes, d'exigences, d'investissements." Il aimerait acheter un autre lieu à Sancerre pour y ouvrir un bistrot "plus simple et plus convivial". ■

### Chiffre d'affaires 2010 :

700.000€

**Ticket moyen :** 60 €

**Nbre de couverts/jour :** 40

**Nbre de places assises :** 45

**Effectif :** 8

**Fermeture annuelle :**

du 1 au 15 janvier

**Repos hebdomadaire :**

dimanche soir et lundi

### Plat le plus représentatif

**de votre cuisine :** un ris de veau grillé servi avec des légumes de saison

### Votre vin préféré dans

**votre carte :** un sancerre blanc

C'est seulement depuis 2008 que **Baptiste Fournier**, 30 ans, est aux cuisines de La Tour, le restaurant créé en plein cœur de la belle cité viticole de Sancerre par son père **Daniel** en 1979. Mais, sans le départ du chef en place, Baptiste parcourrait peut-être encore le monde. "Je n'étais pas pressé de reprendre le restaurant, confie-t-il, j'ai aimé mener une vie de 'routard' où j'ai pu rencontrer de grands chefs, me former et découvrir." Après un CAP et un BEP obtenus en 1998 au lycée Jean Guéhenno de Saint-Amand-Montrond, il commence son périple par un séjour de dix-huit mois à Greenwich, au nord de New York. Il revient ensuite pour deux ans à Paris chez **Guy Savoy**, année où celui-ci décroche sa 3<sup>e</sup> étoile, puis est embauché à Montpellier dans un bistrot des frères **Pourcel**. En 2003, il effectue une "pause

### LA TOUR

31 NOUVELLE PLACE

18300 SANCERRE

TEL : 02 48 54 00 81

[WWW.LA-TOUR-SANCERRE.FR](http://WWW.LA-TOUR-SANCERRE.FR)



Retrouvez la recette du chef, Croustillant noisettes choco-café praliné, en tapant le mot-clé **RTR614260** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Le four **Merrychef** : la cuisson à la minute  
Le four **Convothem** 2en1 : la souplesse du service  
Le fourneau **induction** : confort de travail et économie d'énergie  
**Une cuisine performante sur 20 m<sup>2</sup>**





**Julien Marseault - U Santa Marina - Porto Vecchio (2A)** - À 29 ans seulement, et déjà un beau parcours, le chef a les yeux pétillants d'un cuisinier qui croit en son étoile.

**BERNARD DEGIOANNI**

## La Corse, comme un air de liberté

Je ne vois pas l'intérêt de faire ce métier si c'est pour proposer une restauration banale. À l'exigence de notre profession doit correspondre l'exigence du cuisinier", affirme sans ambages **Julien Marseault**. Originaire de Brest, le chef, qui a fait ses débuts en 2002 chez **Guy Savoy**, n'est pas un garçon volubile. S'il est heureux de sa réussite, il en montre quelque étonnement, se souvient des moments difficiles, précise son goût pour une cuisine fidèle à des bases classiques. "J'aime la simplici-



Julien Marseault retrouve en Corse l'air marin de sa Bretagne natale.

té. Le choix du produit, la cuisson, l'assaisonnement. La cuisine moléculaire me laisse sceptique", dit-il. À son arrivée au U Santa Marina, en octobre 2009, le jeune homme avait déjà une expérience de la Corse pour avoir travaillé, en 2005 et en 2007, au Grand Hôtel Cala Rossa, sous la houlette de **Georges Billon**. Il avait aussi flirté avec l'étoile *Michelin* au Troubadour, à Porto-Vecchio, où il fut espoir 1 étoile en 2009. Julien Marseault y occupait sa première place de chef. Il avait modifié la cuisine du restaurant. Des plats méditerranéens ciselés avaient fait leur apparition à la carte.

### Moins de pression

De la Corse, le chef aime les produits mais aussi la liberté qu'elle procure. "On n'a pas la pression que l'on ressent dans un restaurant du continent. Il y a aussi une réelle qualité de vie. Pendant la coupure, on va à la pêche, on fait de la plongée, on revient fatigué mais c'est de la bonne fatigue", souligne-t-il. Le site de U Santa Marina est exceptionnel. Au cœur d'une crique, les pieds dans l'eau bleu turquoise, le restaurant, créé il y a vingt-cinq ans,

a été acheté en 2001 par **Paul Andreani**, précédemment propriétaire de plusieurs autres restaurants à Porto-Vecchio. Son fils, **Charles**, diplômé de l'école hôtelière de Bastia, occupe les fonctions de directeur de salle. En ce début de saison estivale, Julien Marseault se veut "encore plus précis, plus pointilleux" dans sa cuisine. ■

### U SANTA MARINA

BAIE DE SANTA GIULIA  
20137 PORTO-VECCHIO  
TÉL. : 04 95 70 45 00

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



Retrouvez la recette du chef : Croquettes de ris de veau et condiments corses en tapant le mot-clé **RTR914213** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Ticket moyen** : 75 €

**Nbre de couverts/jour** : 45

**Nbre de places assises** : 110

**Effectif** : 28 (en haute saison)

**Fermeture annuelle** : de janvier à mars

**Repos hebdomadaire** : pas de repos durant la saison estivale

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine** :

le Loup cuit en cocotte d'argile, farci de vert de courgettes et condiments méditerranéens, capeletti de coquillages

**Votre vin préféré dans votre carte** :

domaine Giuimiccicoli (Sartène) blanc 2007

# Le bon produit, au bon moment, au bon endroit.



- 3 formats (115, 220 et 250g) pour satisfaire petits et grands
- Riches en thon
- Une ouverture facile grâce au système exclusif ISY-PIL



- Coupelles individuelles (35g)
- Pour les enfants comme pour les adultes
- Savoureuses et riches en poisson
- Pratiques et faciles à ouvrir
- Longue conservation



Service commercial : Le Doublon - 11, avenue Dubonnet - 92407 COURBEVOIE CEDEX  
Tél : 33 (0)1 72 89 09 64 - Fax : 33 (0)1 72 89 09 01 - E.mail : furic@saupiquet.com



**Cyril Haberland - Château des Reynats - Chancelade (24)** Son passage chez Thierry Marx a bouleversé la façon dont le jeune chef percevait la cuisine. Et lui a permis de construire la sienne.

BERNARD DEGIOANNI

## Les défis d'un chef

**CA 2010** : 850 000 € TTC

**Ticket moyen** : 85 €

**Nbre de couverts/jour** : 40

**Nbre de places assises** : 40

Effectif : 10 (6 en cuisine, 4 en salle)

**Fermeture annuelle** :

janvier

**Repos hebdomadaire** :

samedi midi, dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

La Côte de veau cuite à basse température. Elle me suit depuis de nombreuses années

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Moulin des Dames blanc, Bergerac 2008



Retrouvez la recette du chef : Foie gras de canard rôti et tiges de rhubarbe en consommé, pomme et sauge cristallisée en tapant le mot-clé **RTR714261** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**C**yril Haberland est à nouveau étoilé, treize mois après sa venue au Château des Reynats, comme il l'avait été auparavant au Château Andrieu (14). "J'aime les défis. Dans ces deux établissements, je suis arrivé au moment où l'étoile avait disparu. La retrouver était clairement un objectif personnel", souligne le chef. Diplômé de l'école hôtelière de Verdun (55), Cyril Haberland, 36 ans, a débuté par un apprentissage mais sans avoir la moindre notion de ce qu'était la gastronomie. "Le déclic, je l'ai eu en 1996, lors de mon premier emploi de commis à l'hôtel du Rivage à Gien. Laurent Paillard, le chef, venait de chez Troigros." Il passe ensuite à l'Auberge des Templiers, sous la direction de François Rodolphe. "La maison avait 2 étoiles. On pouvait faire jusqu'à 200 couverts avec 8 personnes en cuisine. J'y ai appris à être le plus rigoureux possible", précise-t-il.

### Une cuisine "un brin provocatrice"

En 2001, il arrive à Cordeillan-Bages, chez **Thierry Marx**. "Sa cuisine, encore classique, était en pleine évolution, montait en puissance. C'était le point de départ de ce qu'il fait aujourd'hui (...) Nous avions carte blanche, nous étions transformés par la possibilité de création, c'était sans limite. Nous faisons nos plats, il fallait qu'ils plaisent à Thierry Marx. C'est là que je me suis construit, que j'ai compris que, finalement, je créais ma propre cuisine", souligne Cyril Haberland. "J'aime une cuisine faite d'acidité, un brin provocatrice, à condition que ce soit bon", ajoute-t-il. L'aventure Cordeillan-Bages terminée, il occupe en 2003 son premier poste de chef au Château Andrieu. L'expérience lui permet de constituer son équipe (ses deux sous-chefs l'ont suivi au Château des Reynats). "Je conduisais cette micro-entreprise comme si c'était la mienne." Il décide alors de faire une coupure, "fatigué d'avoir eu la tête dans le guidon pendant quinze ans". Il profite de sa famille, se livre à des essais



Après une coupure pour se consacrer à sa famille, Cyril Haberland renoue avec la cuisine d'excellence.

("j'ai travaillé sur mes lacunes", avoue-t-il) avant de venir au Château des Reynats, qui n'avait plus d'étoile Michelin depuis le départ de **Philippe Etchebest**. ■

### CHÂTEAU DES REYNATS

ORANGERIE DU CHÂTEAU

15 AVENUE DES REYNATS · 24650 CHANCELADE

TÉL. : 05 53 03 53 59

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



Le château, qui fait aussi hôtel, est situé à la périphérie de Périgueux.

# Collection Vendôme



Assiette rectangulaire  
 • GM 34 x 16 cm  
 • PM 28 x 18 cm



Assiette rectangulaire  
 • PM 21 x 16 cm



Assiette demi creuse  
 • 26 x 26 cm

Assiette ronde  
 • ø 28 cm



Assiette carrée  
 • 29 x 28 cm  
 • 26 x 25 cm  
 • 21 x 20 cm  
 • 16 x 14 cm



Assiette trapèze  
 • 24 x 16 x 16,5 cm



Cassiolette  
 • 7,5 x 5,5 cm

Plateau Vendôme  
 • 21,1 x 8,6 cm

Plateau café gourmand  
 • 21,1 x 8,6 cm  
 • Gobelet 8 cl



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

Atelier de Saint-Amand Bourges. Recettes préparées par François Adamski

cortex 02 48 67 31 00 Crédit photo : Céline - GraphieBassin

Nom ..... Prénom .....  
 Etablissement .....  
 Adresse .....  
 Tél. .... Fax .....  
 E-mail .....  
 Sans engagement de ma part, je souhaite :  
 Être contacté  Recevoir une documentation  
 Coupée à retourner à : Pillivuyt S.A.S.  
 Allée de la Manufacture - F  
 18500 Mehun-sur-Yèvre



**Jan Schwittalla - Le 7<sup>e</sup> Péché - Bordeaux (33)** En arrivant en Gironde en 2008, le jeune allemand était loin d'imaginer qu'il y décrocherait une étoile dans l'établissement qu'il a ouvert en mai 2009 avec Laurence Doisy.

BRIGITTE DUCASSE

## Le 7<sup>e</sup> Péché au 7<sup>e</sup> ciel

**CA 2010 :** 280 000 €

**Ticket moyen :** 80 €

**Nbre de couverts/jour :** 20

**Nbre de places assises :** 26

**Effectif :** 4

**Fermeture annuelle :**

de mi-juillet à mi-août

**Repos hebdomadaire :**

mardi et mercredi.

Fermé le midi, du jeudi

au samedi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Pigeon de Mme Le Guen cuit en basse température, blanc de poireau confit et pied de mouton, aubergine violette et dattes, jus au vinaigre de Xeres

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Château Pontet-Canet 2000



Retrouvez la recette du chef : Pigeon en basse température en tapant le mot-clé **RTR014234** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



« a TV, les radios, la presse, tout ça je n'aime pas. Je ne sais pas trop faire. » La pression médiatique s'avère difficile à gérer pour **Jan Schwittalla**, timidité et la langue française tout juste découverte à son arrivée dans le port de la Lune n'aident pas. Le jeune allemand a rejoint Bordeaux en février 2008, pour s'installer au Regent Grand Hotel. Là, travaillait aussi **Laurence Doisy**, sa future associée. « C'est **Christian Lhose** qui m'a poussé à venir à Bordeaux. Lui-même a démarré en France, il y avait de la famille », explique Jan Schwittalla. C'est grâce au chef francophile, 2 étoiles *Michelin* à Berlin, que Jan a découvert le métier. « Je voulais être 'profilé' dans la police, mais je n'ai pas été pris ! Un conseiller d'orientation m'a placé chez **Christian Lhose**. Je ne savais même pas faire des pâtes. C'était très dur. J'étais comme une machine. J'ai mis du temps à aimer ce métier. Mais lorsque je commence quelque chose, je ne peux plus m'arrêter. » L'apprentissage au restaurant Windmühle à Bad Oeynhausen va durer deux ans et demi. Suivent des remplacements, puis, à 24 ans, une première place de chef de cuisine au Altes Zollhaus à Sylt, le Saint-Tro-

**Jan Schwittalla**, le chef coupable d'un 7<sup>e</sup> Péché heureusement véniel.

pez de la mer du Nord. Et puis il y eut son arrivée à Bordeaux, à l'origine juste pour un aller-retour.

### Une cuisine riche en émotions

« Ici nous ne servons pas de plats, nous délivrons des émotions », annonçait déjà la première carte du 7<sup>e</sup> Péché, ouvert en mai 2009. Huit mois plus tard, le chef était espoir 1 étoile du guide *Michelin*. « La cuisine, c'est toute ma vie », confie ce chef qui, lorsqu'il n'est pas en cuisine, ne pense qu'à ça. « J'écris beaucoup. Mais c'est aussi en travaillant que les idées viennent et que je perfectionne ma technique. » On songe à son étonnant œuf Ozen accompagné d'artichauts et de truffes ou à son Filet de bar de ligne, salsifis et betteraves... Ses préférences vont aux légumes et aux poissons. Le produit, le goût et l'esthétique sont sa ligne de conduite. Le chef qui œuvrait jusque-là en solo vient de recruter un second, **Marcus Bunzel**, allemand comme lui. « Hormis le dimanche, je n'assume qu'un seul service le soir. On va pouvoir élargir notre offre. » ■

### LE 7<sup>E</sup> PÉCHÉ

65 COURS DE VERDUN · 33000 BORDEAUX

TEL. 05 56 06 42 16

[WWW.7PECHE.FR](http://WWW.7PECHE.FR)

26 couverts se glissent dans le cadre cosy du 7<sup>e</sup> Péché à Bordeaux.



RETROUVEZ LA

## Crème caramel aux suprêmes d'orange

DANS NOTRE CARNET  
DE RECETTES



DEMANDEZ-LE AU

N° Azur 0 810 38 48 58  
PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

Yoplait

IDÉE RECETTE

## Crème caramel aux suprêmes d'orange

POUR CETTE RECETTE,  
J'AI BESOIN DE :



Crème caramel  
en portions

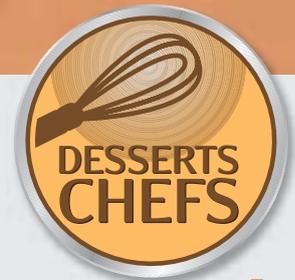
### INGRÉDIENTS

Pour 1 portion

- 1 portion de crème caramel
- 1/2 orange
- 2 g de pistache fraîche

### PRÉPARATION

Prélever les suprêmes d'orange.  
Démouler la crème caramel sur son  
assiette de service.  
Arranger autour les suprêmes  
d'orange.  
Agrémenter de copeaux de pistache.



PLAISIR N°3

# Succombez au fondant de nos crèmes caramels

Simple d'utilisation, elles seront les alliées incontournables pour la réalisation  
de vos desserts à base de crème caramel et l'expression de votre créativité.  
Le Chef, c'est vous !



CRÈME CARAMEL  
EN PORTIONS  
Barquette de 8 portions  
de 150 g



CRÈME CARAMEL  
À TRANCHER  
Barquette de 1,2 kg  
10 à 12 portions

CRÈME  
ANGLAISE  
UHT  
Brique de 1 litre



POUR AGRÉMENTER  
VOS DESSERTS

La gamme desserts frais prêts à l'emploi Yoplait Restauration



**Frédéric Brisset, Château de Pray, Chargé-Amboise (37)** Arrivé en 2009 au château, le chef n'a pas chômé et a récupéré l'étoile qui fuyait l'établissement depuis deux ans.

JEAN-JACQUES TALPIN

## Retour en grâce au Château de Pray

**CA 2010 :** 1 M€

**Ticket moyen :** 70 €

**Nbre de couverts/jour :** 18

**Nbre de places assises :** 45

**Effectif :** 17

**Fermeture annuelle :**

du 3 au 25 janvier et du 15 au 29 novembre

**Repos hebdomadaire :**

lundi et mardi en hiver ;  
lundi, mardi et mercredi  
midi en saison

**Le plat le plus représentatif  
de votre cuisine :**

Cabillaud de petite pêche,  
basse température, coco de  
Paimpol et roquette

**Votre vin préféré**

**dans votre carte :**

Montlouis blanc



Retrouvez la recette du chef : Belles langoustines rôties à la bergamote, légumes croquants et palette ibérique en tapant le mot-clé **RTR814292** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Amboise, le Château de Pray est doublement récompensé : l'établissement retrouve son étoile, acquise en 2008 et perdue un an plus tard, et **Frédéric Brisset** renoue avec la distinction. Après avoir été sélectionné parmi les espoirs du guide rouge, ce chef de 41 ans avait en effet décroché sa première étoile en 2006, au château de Marçay (37), établissement qu'il avait quitté début 2008. Le chef est resté en Touraine où il est désormais bien installé au château de Pray. Passé par le Berry, Bourges, le Limousin et Orléans, il a surtout été marqué par **Didier Edon**, chef-directeur du domaine des Hautes Roches à Rochecorbon, près de Tours, dont il fut le second durant huit ans. En 2004 il prend son envol pour Marçay, puis Amboise en 2009. Avec cette étoile, l'établissement dirigé par **Cécile Cariou**, la fille des propriétaires, va pouvoir redorer son blason gastronomique. Ce château-hôtel 4 étoiles du XIII<sup>e</sup> siècle de 19 chambres, affilié Châteaux et Hôtels Collection, avait besoin, dans une Touraine déjà bien étoilée, d'un chef reconnu et attractif.

### Une "cuisine juste" à l'honneur

"J'ai tout changé en arrivant, explique Frédéric Brisset, pour assumer totalement ma cuisine, que je qualifie d'actuelle, avec des jus, des infusions, une cuisson à basse température et des légumes de qualité achetés sur les marchés d'Amboise et de Tours." Le chef peut aussi assouvir sa soif de contacts en rencontrant les viticulteurs locaux,



Frédéric Brisset redécouvre la joie d'accrocher une étoile à son établissement.

les producteurs de légumes ou encore les éleveurs de pigeons et de volailles. Le domaine de Pray est aussi mis à contribution : on y cultive quelques herbes et légumes. Pour bien mettre à l'honneur la "cuisine juste" qu'il revendique, Frédéric Brisset travaille d'abord les produits de la mer qu'il peut accompagner d'une myriade de produits locaux issus du "jardin de la France". L'étoile est naturellement ressentie comme "une fierté et une reconnaissance pour toute l'équipe". Mais pas question de se laisser griser ou dépasser par l'excitation - et les réservations - qui ont suivi la publication du guide rouge. Frédéric Brisset veut garder "les pieds sur terre" et n'envisage rien d'autre que de "satisfaire les clients et de les étonner avec une cuisine goûteuse, légère et reconnue". ■

### CHÂTEAU DE PRAY

RUE DU CÈDRE • 37530 CHARGÉ-AMBOISE

TEL. 02 47 57 23 67

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

33 cl pour faire **pétiller**  
votre point de vente !



# BADOIT ROUGE

## intensément pétillante

**DÉJÀ  
RÉFÉRENCÉE  
DANS DES  
MILLIERS DE  
CAFÉS, BARS  
ET BRASSERIES**

**Réveillez vos ventes.** Intensément pétillante, envoûtante dans sa jolie bouteille rouge en verre perdu, Badoit Rouge 33 cl séduit vos clients à la recherche de nouvelles sensations.

**Vos clients vont en entendre parler.** En avril et durant l'été, Badoit Rouge 33 cl s'affiche massivement, partout en France. Vos clients vont adopter le réflexe Rouge et vous la réclamer. Avec Badoit Rouge 33 cl, vous êtes certain de les satisfaire.

**Modernisez votre offre.** Follement tendance, Badoit Rouge 33 cl vous permet de vous différencier et de recréer l'intérêt de vos clients.

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT BADOIT ROUGE 33 CL

Pour toute information : [contact.evianbadoit@danone.com](mailto:contact.evianbadoit@danone.com)



**Julien Thomasson - Les Ambassadeurs - Saint-Chamond (42)** Après dix ans dans des maisons étoilées et trois ans à son compte, le chef décroche sa propre étoile.

PIERRE BOYER

## Les Ambassadeurs, sur un petit nuage



**Julien Thomasson** : "Gagner sa propre étoile, cela a une saveur particulière, c'est génial."

Dix ans dans des grandes maisons, "que des étoilés Michelin, de une à trois", ont confirmé la voie choisie par **Julien Thomasson** et son épouse, **Célia**. Un parcours tout en simplicité, avec une idée claire en tête : obtenir une étoile au Michelin. C'est désormais chose faite. À Saint-Chamond (42), le couple reprend en mars 2008 un hôtel-restaurant discret en centre-ville. Le Bib gourmand arrive en 2010. Et l'étoile en 2011. "Gagner sa propre étoile, cela a une saveur particulière, c'est génial. Nous sommes sur un petit nuage. C'est une très belle étape, mais pas un aboutissement." Les premières retombées sont déjà bien présentes. "Nous affichons complet pour quasiment tous les services, que nous limitons volontairement à 25-30 couverts. Maintenant, nous pouvons être découverts par d'autres clients que les habituels, ceux de Saint-Étienne, Lyon, de Haute-Loire... Nous sommes bien placés géographiquement."

C'est d'autant plus vrai en ce qui concerne l'approvisionnement. La viande vient de l'Allier, de la coopérative Sicaba, le foie gras du domaine de Limagne, dans le Puy-de-Dôme, et le poisson est livré cinq fois par semaine, en provenance directe du Finistère, une adresse soigneusement conservée depuis un poste chez un étoilé de la région. Et les volailles viennent de Bresse : "Bien obligé ! C'est ma région natale", souligne le chef.

### Une priorité, la vie de famille

Tous les vins de la carte proviennent de vignons qu'ils connaissent personnellement, de petits producteurs qui ont, eux aussi, la passion de leur métier. C'est le domaine de Célia, sommelière de formation. Le chef poursuit : "Je fais une cuisine sans fioriture, cela me convient tout à fait." Mais il faut pouvoir vivre de son métier tout en étant cohérent avec sa clientèle et ses choix personnels. Pour Célia et Julien Thomasson, la vie de famille avec leurs deux enfants reste une priorité. "Ils sont intégrés à la vie de l'établissement." Conséquence, les Ambassadeurs vont certainement intégrer les Logis, "qui ont une image familiale". Et les 16 chambres classées deux étoiles de l'établissement vont être rénovées afin d'avoir une harmonie entre la table et l'hôtel. Pour le reste ? "Nous allons savourer notre étoile", sourit le chef. ■

### LES AMBASSADEURS

28 AVENUE DE LA LIBÉRATION

42400 SAINT-CHAMOND

TÉL. : 04 77 22 85 80

WWW.HOTEL-AMBASSADEURS.FR



Retrouvez la recette du chef : Asperges vertes de Mallemort 'cuites minute' en tapant le mot-clé **RTR613697** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**CA 2010** : 560 000 € HT

**Ticket moyen** : 40 € le midi ; 55 € le soir

**Nbre de couverts/jour** : 40

**Nbre de places assises** : 30

**Effectif** : 4 en cuisine, plus un plongeur ; 3 en salle

**Fermeture annuelle** :

De mi-juillet à mi-août, entre Noël et le 1<sup>er</sup> janvier

(sauf le 25 à midi, le 31 au soir et le 1<sup>er</sup> à midi)

**Fermeture hebdomadaire** :

samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Le ris de veau, préparé avec des légumes de saison. Je prends une belle pomme de ris de veau, de belle qualité. Je la blanchis et je la presse pendant deux jours. Puis je la rôtis dans du beurre pour avoir quelque chose de croustillant avec le jus à l'intérieur, le tout avec des salsifis au jus, des noisettes torréfiées et des pousses de petits pois

### Votre vin préféré dans votre carte :

Côte rôtie de chez Jamet

*Rosenthal*

**sambonet®**



Skin Flatware Sambonet  
T.A.C. 02 Skin Porcelain Platin Rosenthal

FRANCE NORD  
**NICOLAS ROUGET**

Phone 01 47 66 22 22 • Fax 01 47 66 22 23  
Mobile 06 09 10 56 10 • sambonet@rouget.fr

FRANCE SUD  
**ROSENTHAL FRANCE**

Phone 01 53 34 04 44 • Fax 09 52 54 58 53  
Mobile 06 07 38 32 36 • mn.trouillet@yahoo.it



**Guillaume Brisard - Le Fort de l'Océan - Le Croisic (44)** Habitué des maisons étoilées, le Vendéen décroche une étoile pour ce discret mais dépayçant Fort de l'Océan, vigie de l'Atlantique au Croisic.

OLIVIER MARIE

**Ticket moyen :** 85 €

**Nbre de couverts jour :**

45/50 (20/25 hors week-end)

**Nbre de places assises :** 35

**Effectif :** 12

**Fermeture annuelle :** du 12 novembre au 14 décembre et du 3 janvier au 10 février

**Repos hebdomadaire :**

lundi et mardi. Fermé au déjeuner du mercredi au vendredi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Je m'éclate à faire tous les plats qui sortent de ma cuisine

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Un bourgogne corton charlemagne de chez Maurice Chapuis.



Retrouvez la recette du chef :

La coquille crue, fleur de sel vanille, oca choco céréales et zestes d'ugli, réduction de sudachi en tapant le mot-clé **RTR914263** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## D'océan et d'ailleurs

Un fort gourmand planté sur la côte sauvage.



**A** force de jouer de qualité, la récompense devait naturellement finir par arriver un jour. C'est donc chose faite cette année puisque Le Fort de l'Océan, propriété de **Gérard Louis** (également propriétaire de deux hôtels voisins), obtient sa première étoile.

Une pépite ce fort, posé en vigie sur la pointe du Croisic depuis 1750. Autrefois, il guettait l'ennemi ; aujourd'hui, il attend l'ami. L'ami accueilli dans l'une des 7 chambres et 2 suites Relais & Châteaux avec vue sur jardin ou le large. Il y a également un solarium, une piscine extérieure chauffée et une table contemporaine. Car en arrivant dans ce fortin atlantique, ne pensez pas que **Guillaume Brisard** s'est tourné vers le passé pour cuisiner à l'ancienne. Ici, l'huître bretonne est sous influence du Sud, avec son bouillon de couscous, légumes taillés et sa tartine merguez coquillage ! *"Les idées fusent lorsque je vois les produits de mes fournisseurs. Mais je ne fais pas non plus n'importe quoi. C'est une créativité maîtrisée,* rassure le chef de 30 ans. *Et nous en parlons avec l'ensemble de l'équipe, qui donne son avis*", en cuisine comme en salle - où évoluent son épouse, **Patricia**, et la directrice, **Valérie Criaud**.

### Une cuisine ouverte sur le monde

Guillaume Brisard connaît la clientèle des étoilés Relais & Châteaux : passé par La Chataigneraie Delphin à Sucé-sur-Erdre (44), le Château de Puy Robert à Montignac (24), l'Hôtel-Club de Cava-



Dépayement garanti dans l'assiette avec **Guillaume Brisard**.

lière (83) l'été et le Grand Cœur à Méribel (73) l'hiver, avant d'arriver au Croisic en 2004 avec son pâtissier qui venait du Manoir de la Boulaie à Nantes (44). *"En 2005, nous sommes passés Relais & Châteaux et nous sommes montés en gamme. On m'a donné carte blanche et aujourd'hui, en cuisine, je ne ferme aucune porte, travaillant les produits de chez moi en étant ouvert sur le monde"*, précise le chef. Il offre une assiette technique, dépouillée et dépayçante comme cet osé Mille-feuille de sardines au boudin noir, ou encore ces Saint-Jacques, oca du Pérou, ugli et céréales au chocolat. *"Je travaille beaucoup les salades ; j'en propose une dizaine, avec des chauds-froids dans l'assiette, etc. Mais je peux également me pencher sur des choses plus classiques comme ce pot-au-feu revu et corrigé, ou encore du museau, avec anchois, palourdes et langoustines."* ■

### LE FORT DE L'Océan

CÔTE SAUVAGE

44490 LE CROISIC

TÉL. : 02 40 15 77 77

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



**NOUVEAU AU  
RAYON FRAIS**



# LA BLANQUETTE C'EST **VOUS**, LE ROUX BLANC FACILE À COUPER C'EST **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

**Roux blanc  
avec du beurre**

---

Prêt à l'emploi

---

Facile à couper

---

Dilution rapide

---

Sans huile de palme,  
sans gluten

---



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles



[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

Nouveau Monde DBB N°10106 - Cédric/Photo: Thierry Lamy, Mieux 2

Entre professionnels on se comprend



**William Page - Le Lièvre gourmand - Orléans (45)** Un an après avoir déménagé son restaurant en ville, le chef retrouve son étoile.

PASCALLE CARBILLET

## L'étoile rattrape le Lièvre gourmand

**CA 2010 :** 400 000 € HT  
(9 mois d'ouverture)

**Ticket moyen :** 70 €

**Nbre de couverts/jour :** 30

**Nbre de places assises :** 30

**Effectif :** 9

**Fermeture annuelle :**

1 semaine tous les deux mois et pour Noël

**Repos hebdomadaire :**

Par roulement

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha et basse température

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Puligny Montrachet blanc



Retrouvez la recette du chef : Coquilles Saint-Jacques grillées à la plancha et basse température en tapant le mot-clé **RTR014224** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**W**illiam Page reconnaît qu'il n'a pas été facile de quitter Vailly-sur-Sauldre (18), sa première maison en France, où il a passé près de vingt ans et obtenu l'étoile en 2004. Mais *"physiquement, je m'ennuyais à Vailly. Je désirais un rythme plus soutenu"*, précise le chef, qui a fini par transplanter son Lièvre gourmand à Orléans, en bord de Loire. Trois mois de travaux ont été nécessaires pour transformer la maison, un ancien traiteur, et réaménager totalement l'espace. À l'étage, un immense salon agrémenté de confortables Chesterfield blancs et ocres accueille les clients. Les murs sont égayés par des peintures aborigènes, seul rappel de l'origine australienne du chef. Un style épuré, à l'image de sa cuisine. Un écran

situé devant la cuisine ouverte permet au chef de suivre et d'organiser le service dans les deux salles du rez-de-chaussée. La polyvalence n'est pas un vain mot au Lièvre gourmand. Les cuisiniers sont amenés à faire le service en salle et les serveurs, quant à eux, peuvent aider à la mise en place de certains plats en cuisine. **Céline**, la compagne de William Page, après avoir été son second en cuisine à Vailly-sur-Sauldre, officie désormais en salle.

**Rompres avec la trilogie entrée, plat et dessert**

Avec l'installation à Orléans, la carte a évolué, avec une formule que le chef qualifie de plus citadine, permettant *"plus de flexibilité, de liberté et surtout, plus d'amusement en cuisine"*, précise le chef. À la carte : crustacés, poisson, légumes, abats

et viandes, il y en a pour tous les goûts. Chaque produit est décliné en deux saveurs : Saint-Jacques grillées à la plancha et basse température, Homard en papillote ou en glace, Asperges aux truffes ou Velouté d'asperge brandade de haddock... L'idée est de rompre avec la traditionnelle trilogie entrée, plat et dessert afin de donner la même valeur à chaque plat. La formule permet de goûter à deux, trois ou quatre produits (à 35 €, 45 € et 55 €), de profiter de l'abondant et très apprécié chariot de fromages, et d'un dessert. Le tout pouvant être agrémenté de la sélection découverte de quatre vins. ■

**LE LIÈVRE GOURMAND**

28 QUAI DU CHATELET

45000 ORLÉANS

TÉL. : 02 38 53 66 14

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



William Page fuit les photos et préfère mettre en avant sa brigade.



LA RECETTE  
C'EST **VOUS,**  
LE FOISONNEMENT  
IDÉAL  
C'EST  
**PRÉSIDENT**  
**PROFESSIONNEL**



Crème  
Supérieure 35%

Des qualités de  
foisonnement fiables  
et régulières

Une tenue parfaite  
dans le temps



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



Entre professionnels on se comprend



**Hervé Sauton - La Table des sens - Villeneuve-sur-Lot (47)** Le chef partage volontiers son étoile avec sa femme, Christelle, et son pâtissier, Jean-Louis Tholly.

BERNARD DEGIOANNI

**Ticket moyen :** 40 €  
**Nbre de couverts/jour :** 44  
**Nbre de places assises :** 25  
**Effectif :** 6  
 (3 en cuisine, 3 en salle)  
**Fermeture annuelle :**  
 pas encore fixée  
**Repos hebdomadaire :**  
 dimanche soir, lundi et mardi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 Ris de veau caramélisé, petite brunoise braisée, jus aux morilles séchées (garniture selon la saison)

**Votre vin préféré dans votre carte :**  
 Domaine de Pellehaut 'Family Réserve'.  
 Appellation vin de pays côte de gascogne



Retrouvez la recette du chef : Crème de céleri et oeuf poché aux truffes noires en tapant le mot-clé **RTR114235** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Une étoile pour trois



Christelle Rudelle entourée par Jean-Yves Tholly (à droite) et Hervé Sauton.

Si ça marche, c'est parce que nous sommes trois. **Christelle [Rudelle]**, ma compagne, s'occupe de la salle et de l'administration, **Jean-Yves [Tholly]** fait le pain et la pâtisserie, moi, je suis en cuisine", affirme le chef de la Table des sens, **Hervé Sauton**. L'étoile est arrivée neuf mois après l'ouverture. Hervé Sauton, déjà secondé par Jean-Yves Tholly en pâtisserie, en avait obtenu une en 2008 au restaurant de l'hôtel L'Abbaye des Capucins à Montauban. Si Christelle Rudelle, ancienne collaboratrice de **Régis Bulot** aux Relais & Châteaux, les a rejoints à la création du restaurant, le chef et le pâtissier font carrière commune depuis quinze ans. Ils ont assuré l'ouverture de Chez Tante Marguerite à Paris pour **Bernard Loiseau**, travaillé au Montecristo, le restaurant de l'hôtel du Castellet (83) qu'ils ont quitté quelques mois avant l'arrivée d'une étoile. "Ici, on fait ce que l'on veut. Pour les achats, on ne s'impose pas de limite. On est malgré tout attentifs aux marges pour avoir des prix attractifs", explique Hervé Sauton.

28 à 55 €. "On a choisi une ambiance détendue, une cuisine soignée. Notre but, c'est de remplir le restaurant, de vivre de notre métier et ne pas décevoir", ajoute-t-il.

Les trois complices sont satisfaits d'avoir tordu le cou à des clichés. "Les gens extérieurs perçoivent notre région comme quelque peu oubliée. Nous, nous y avons cru, et pas simplement parce que Christelle est originaire de Villeneuve-sur-Lot."

Hervé Sauton reconnaît que le fait de ne plus avoir de brigade change la donne. "Je suis à la fois le commis et le chef. Comme Jean-Yves, qui est seul en pâtisserie. Nous sommes obligés d'être deux fois plus concentrés. Il n'y a pas le droit à l'erreur", précise-t-il. L'envie de s'installer les taraudait depuis leur départ de l'hôtel du Castellet. Leur association s'explique aussi par le fait qu'il "est plus facile de partager les soucis qu'être seul dans l'aventure d'une ouverture." Et d'ajouter : "Jean-Yves, avant d'être notre associé, est surtout un ami." ■

### LA TABLE DES SENS

8 RUE DE PENNE  
 47300 VILLENEUVE-SUR-LOT  
 TÉL. : 05 53 36 97 04  
[WWW.LATABLEDESSENS.COM](http://WWW.LATABLEDESSENS.COM)

# NEW KALIX

## EXCLUSIVEMENT AU SERVICE DE LA RESTAURATION



Issu d'une technologie exclusive, **NEW KALIX** répond parfaitement aux exigences des professionnels de la Restauration.

Avec son nouveau design, NEW KALIX combine deux atouts majeurs : le **raffinement** (la transparence du verre, la jambe élancée et étirée sans marque de soudure, le buvant affiné agréable au contact des lèvres) et l'**extra robustesse** (un verre dont le processus de trempage a été renforcé pour une meilleure résistance aux chocs mécaniques et 2,5 fois plus solide qu'un verre normal).

Une gamme complète de verres à pied très élégante et fonctionnelle, adaptée à la dégustation du vin.



Burgundy  
43,5cl



Goblet  
34,8cl



Eau  
27cl



Vin  
22cl



Champagne  
17cl



**Philippe Mille - Château des Crayères - Reims (51)** Au château, le chef de 36 ans livre une partition pleine d'audace et de spontanéité.

HÉLÈNE BINET

## Un chef sachant s'entourer

**Ticket moyen :** 175 €  
**Nbre de couverts/jour :** 70  
**Nbre de places assises :** 60  
**Effectif :** 11 en cuisine et 10 en salle  
**Fermeture annuelle :** en janvier  
**Repos hebdomadaire :** lundi et mardi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 Dos de cabillaud poudré de morilles, endives farcies de jambon des Ardennes, sabayon au Macvin

Une équipe d'expérience, un bon chef et un bel établissement : en arrivant au Relais & Châteaux des Crayères, **Philippe Mille** ne pouvait pas faire de fausse note. À 36 ans, ce Manceau a fait ses armes auprès de MOF tels que **Louis Grondard** chez Drouant, **Frédéric Anton** au Pré Catelan, **Michel Roth** chez Lasserre puis au Ritz. Il a également été durant sept ans l'adjoint de **Yannick Alleno** à l'hôtel Scribe, puis au Meurice. En 2009, il représente la France au Bocuse d'or, où il obtient le Bocuse de bronze. Enfin, le 31 décembre 2009, il effectue son premier service au Château des Crayères. Depuis, il y exécute *"une cuisine classique mise au goût du jour"*. *"J'ai vécu à la campagne, c'est pourquoi je fais très attention à la saisonnalité, explique-t-il. On attend la maturité de chaque produit pour ensuite les travailler. Je respecte ce critère pour élaborer ma carte."*

### "Faire plaisir aux clients"

Conscient d'être au cœur d'une région gastronomique aux règles culinaires incontournables, Philippe Mille s'est également attaché aux produits du terroir, mais avec son style, comme ces Lentillons de Champagne cuisinés aux aromates, poitrine de cochon caramélisée, parmesan, ou des recettes terre et mer : Carpaccio de langouste marinée au poivre marin, copeaux de foie gras cru, Dos de sole de l'île d'Yeu drapé d'un sabayon maltais, asperge blanche de Nogaret et son jus de viande au vinaigre de Reims... Le menu du déjeuner s'élève à 65 €. Il faut compter 110 € pour le petit menu dégustation. En salle, l'équipe est au plus proche de sa clientèle. *"Je travaille beaucoup avec le regard de la salle. Je suis bien entouré : le chef sommelier **Philippe Jamesse** est dans la maison depuis dix-huit ans, **Michel Gebel**, le directeur de salle, est là depuis vingt ans. Tout le monde cherche à faire plaisir aux clients. Nous sommes tous des passionnés !"* Et les clients semblent en effet ap-



**Philippe Mille :** "Je travaille beaucoup avec le regard de la salle."

précier. *"Nous avons une grosse clientèle étrangère. Quant aux Rémois, ils viennent de plus en plus en semaine. C'est une maison qu'ils adorent"*, ajoute **Hervé Fort**, le directeur général. Philippe Mille souligne que *"c'est le souci du client qui est important. Il faut qu'il reparte heureux. L'ambiance est une vraie valeur de l'art de vivre à la française"*. ■

### LES CRAYÈRES

64 BOULEVARD HENRY VASNIER

51100 REIMS

TÉL. : 03 26 24 90 00

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

## RECETTE

### DOS DE CABILLAUD POUDRÉ DE MORILLES, ENDIVES FARCIES DE JAMBON DES ARDENNES, SABAYON AU MACVIN

#### Ingrédients pour 2 personnes

##### Cabillaud

• 2 pièces de 160 g dans le dos • 60 g de morilles sèches

##### Endives

• 4 endives • 160 g d'eau • 10 g de beurre • Sel et poivre (PM) • Sucre (PM) • 30 g de jambon des Ardennes • 10 g de noix • 20 g de comté • 10 g de beurre • 30 g d'oignons nouveaux

##### Sabayon

• 2 œufs • 5 cl Macvin • 5 cl d'huile d'olive • 10 cl d'huile de noix • 10 g de beurre

##### Marmelade

• 30 g de cébette • 10 g de beurre • 60 g de morilles • 20 g de jus de viande

##### Dressage

• 10 g de jus de viande • 3 g de vinaigre

#### Progression

##### Cabillaud

• Mettre les cabillauds au gros sel pendant 20 min pour raffermir la chair, puis les désaler

sous un filet d'eau froide pendant 10 min.

• Mixer les morilles, rouler les morceaux de poisson dedans et enrouler le tout dans du papier film.

• Cuire les poisson à la vapeur pendant environ 6 min. Laisser reposer pendant 6 min.

##### Endives

• Enlever le pédoncule des endives, les cuire avec un peu de beurre, de sel, de sucre, et d'eau pendant 10 min à frémissement.

• Tailler les oignons en fine brunoise, faire suer avec le beurre sur feu doux, ajouter les noix concassées, le jambon des Ardennes, et le comté taillé en petits dés.

• Farcir les endives avec cette farce, puis les rôtir au beurre.

##### Sabayon

• Mettre les jaunes d'œuf dans une casserole avec le Macvin, monter le sabayon avec l'aide d'un fouet au bain-marie. Lorsque le sabayon est cuit, ajouter les huiles et le beurre, et rectifier l'assaisonnement.



##### Marmelade

• Émincer les cébettes, les faire suer au beurre, ajouter les morilles préalablement lavées, caraméliser le tout puis verser le jus de viande. Cuire à couvert pendant 35 min. Au terme de la cuisson, concasser cette marmelade.

##### Dressage

• Poser le morceau de cabillaud sur la marmelade de morilles, les deux endives de l'autre côté de l'assiette et saucer celles-ci avec un peu de jus vinaigré.



Comme PAPA...

... Je choisirai  
la bonne solution  
de gestion.



EBP crée des logiciels pour simplifier la gestion de votre entreprise :

Prise de commande, encaissement rapide, gestion des tables, liaison salle/cuisine, partage de notes, statistiques, mode réseau...

Les techniciens spécialisés du service d'Assistance EBP sont là pour vous aider au quotidien.

Parce qu'une Bonne gestion est essentielle au bon développement de votre entreprise.

EBP vous accompagne dans votre réussite  
Tél : 01 34 94 83 05 - www.ebp.com

**ebp**  
LOGICIELS DE GESTION

2011 (version 2010) - News - (C) 2010 EBP (France) S.A. - Tous les droits et pouvoirs de reproduction et de diffusion réservés.  
Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans la permission écrite de la EBP est formellement interdite. - Août 2011



**Nicolas Nobis - L'Éveil des sens - Mayenne (53)** Installé depuis peu, le chef travaille les produits locaux avec simplicité et respect. Le guide rouge le récompense dix mois après son ouverture.

HÉLÈNE BINET

## À Mayenne, une étoile est née

Isabelle et Nicolas Nobis ont suivi le même parcours professionnel:



établissement à Mayenne était une belle opportunité", ajoutent-ils. Pari gagné.

### Des prix très raisonnables

Quatre mois de travaux ont été nécessaires pour l'aménagement et la décoration. Dans un cadre contemporain et épuré, le bois domine. Côté cuisine, le chef tient absolument à établir sa carte, renouvelée toutes les 5 semaines - toutes les semaines pour le menu 'initiation' - en fonction de l'arrivage et des produits de saison. "Par contre, nous avons été surpris d'obtenir l'étoile pour les prix que l'on pratique. Je crois que nous sommes le moins cher des restaurants étoilés", s'étonne le jeune chef. En effet, les prix restent très raisonnables : on peut déjeuner pour 15 € (entrée-plat) ou 19 € (entrée-plat-dessert). Ou encore, tabler sur un menu plus élaboré à 43 € (5 plats). Travaillant avant tout avec les producteurs locaux, Nicolas Nobis cherche à éveiller les sens de ses convives - d'où le nom de l'établissement : "Cette distinction est 'une bonne publicité'. Outre la clientèle locale, nous affichons complet aussi avec des clients qui viennent de l'extérieur. Nous songeons à embaucher du personnel car nous ne sommes que deux pour l'instant." Une belle prouesse pour le seul restaurant étoilé du département. ■

**Chiffre d'affaires 2010 :**  
218 000 € ttc (depuis l'ouverture le 20 avril 2010)  
**Ticket moyen :** 45 €  
**Nbre de couverts/jour :**  
35 à 40  
**Nbre de places assises :** 25  
**Effectif :** 2  
**Fermeture annuelle :**  
3 premières semaines de janvier/3 semaines après le 15 août  
**Repos hebdomadaire :**  
dimanche soir, lundi, mardi midi

**Plat le plus représentatif de votre cuisine :** Foie gras à la gelée de badiane, croustillants d'escargots au sarrasin, jus de persil plat

**Votre vin préféré dans votre carte :** nuit saint georges 2000, 1<sup>er</sup> cru Les Vaucrins

A peine inauguré et déjà étoilé ! Ouvert en avril 2010 à Mayenne, en lieu et place d'une ancienne pizzeria, L'Éveil des sens s'est très vite distingué et le guide Michelin est venu couronner ce succès rapide en décernant une première étoile au chef **Nicolas Nobis**. Un début prometteur pour ce restaurant qui vient de fêter son premier anniversaire. La cohésion entre la salle - dirigée par sa conjointe Isabelle - et la cuisine existe bel et bien : il faut dire que ce son couple de 30 ans a quasiment suivi le même parcours professionnel. Après leur rencontre au CFA d'Alençon (61), ils passent deux ans chez **Bernard Loiseau**, puis deux autres années auprès de **Georges Blanc** où Nicolas devient second et **Isabelle** chef de rang. Retour ensuite en Basse-Normandie : elle devient responsable de l'hôtellerie-restauration à l'hôtel Ô Gayot à Bagnoles-de-l'Orne, et lui, chef au Manoir du lys. Ensuite, "nous voulions ouvrir notre propre affaire, un endroit qui nous ressemble. On souhaitait retourner à nos racines, c'est pourquoi la vente de cet

### L'ÉVEIL DES SENS

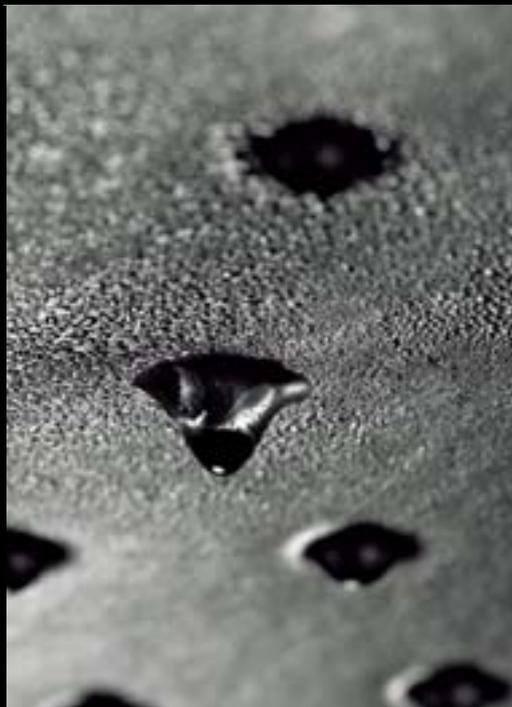
429 BOULEVARD PAUL LINTIER  
53100 MAYENNE  
TÉL : 02 43 30 42 17



Retrouvez la recette du chef : Foie gras de canard à la badiane et escargots de chez Limero en croûte de sarrasin, au jus de persil, en tapant le mot-clé **RTR113711** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Le Goût de  
l'Excellence



by Staub



en fonte émaillée / enameled cast iron

[www.staub.fr](http://www.staub.fr)  
Staub - France

MADE IN  
FRANCE





**Hervé Bourdon - Petit Hôtel du grand large - Saint-Pierre-de-Quiberon (56)** Ancien de la pub, passionné par les poissons, l'Asie et son nouveau métier, le chef prouve que la bonne cuisine est partout en Bretagne.

OLIVIER MARIE

## Grande table pour Petit Hôtel

Dans la salle du restaurant, il y a la mer, évidemment, mais il y a aussi au mur cet immense pêle-mêle qui en dit long sur cette maison de passionnés. Il y a **Yvon**, le pêcheur de pousse-pieds, le fromager et ses fromages de chèvre cendrés, le boulanger, le maraîcher... Et puis il y a **Gilles Jégo** : **Hervé Bourdon**, chef et propriétaire, avec **Catherine**, du Petit Hôtel du grand large morbihannais, est intarissable sur le professionnalisme et l'exigence de son mareyeur d'Étel. *"Il m'a énormément appris sur les poissons."* Au point qu'aujourd'hui Hervé peut citer les noms de bateaux des pêcheurs qui le fournissent. Comme la P'tite Suzy ou le Malouba, *"celui-là, tu peux être certain qu'il te ramène des maquereaux de première qualité. Je sais où il pêche, qu'il prend soin des poissons. J'adore me dire que tel ou tel poisson vient de tel ou tel bateau."*

### "Je déteste la notion de poissons nobles"

Vrai passionné, Hervé Bourdon est venu à la cuisine sur le tard. Ancien directeur de création dans la publicité, il quitte tout, après quinze années passées à Paris, pour la cuisine en Bretagne. *"J'ai quand même fait l'école hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines !"* sourit-il. Hervé et Catherine rachètent cet hôtel planté en face du port de Portivy en 2005 *"pour ouvrir l'année suivante"*. *"Nous voulions un hôtel-restaurant et moi, je voulais travailler le poisson. Je déteste cette notion de poissons nobles. Tous les poissons sont bons s'ils sont bien cuits. J'ai par exemple un 'méconnu' à ma carte. On ne dit pas ce que c'est, mais ce n'est ni du bar, ni de la lotte ni du turbot. Plutôt un mullet, de la baliste, de la bonite, de la bogue..."* Tous sont cuits à la plancha et jamais saucés. Le bar peut être proposé en dashi, le lieu jaune de ligne agrémenté d'une purée délicatement fumée au thé tary soochong venu de l'île de Formose... L'influence asiatique est bien présente, mais toujours en simplicité Catherine préfère accueillir les clients. *"Je considère ceux qui passent la porte comme des amis",*



*"Nous voulions un hôtel-restaurant et moi, je voulais travailler le poisson",* explique **Hervé Bourdon**.

sourit Catherine, qui veille également aux 8 chambres de l'établissement. ■

### PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE

QUAI D'IVY, PORTIVY  
56510 SAINT-PIERRE-DE-QUIBERON  
TÉL. : 02 97 30 91 61

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



Retrouvez la recette du chef, Huîtres de l'anse du Pô en escabèche de gingembre et bergamote, en tapant le mot-clé **RTR814212** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**CA 2010** : environ 500 000 €

**Ticket moyen** : environ 50 euros

**Nbre de places assises** : 50

**Effectif** : 7

**Fermeture annuelle** :

de mi-novembre à fin décembre/vacances d'hiver en février sur la zone Bretagne

**Repos hebdomadaire** :

mardi, mercredi et dimanche soir ; en juillet-août et vacances scolaires Paris : mardi midi et mercredi midi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine** :

Aile de raie, purée fumée

**Votre vin préféré dans votre cave** :

Premier Rendez-vous, montlouis, Lise et Bertrand Jousset



HISTOIRE D'EXCEPTION\*

PERNOD S.A. CAPITAL 40 000 000 EUROS - 120, AVENUE DU MARECHAL FOCH - 94015 CRETEIL CEDEX - 302 208 301 RCS CRETEIL.  
\* 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 SALT AIR PAVILION, GREAT SALT LAKE, UTAH, USA

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



**Guillaume Thuin – La Table des jardins – Bois-Grenier (59)** Seul nouvel étoilé du Nord, ce jeune chef cultive un concept radical dans son restaurant gastronomique installé en pleine campagne : le légume avant tout, de l'entrée au dessert.

MARIE-LAURE FRÉCHET

**Ticket moyen** : 100 €  
**Nbre de couverts/jour** : 60  
**Nbre de places assises** : 30  
**Effectif** : 5

**Fermeture annuelle** :  
trois semaines en août,  
une semaine en novembre,  
deux semaines en février

**Repos hebdomadaire** :  
dimanche, mardi soir  
et mercredi

**Le plat le plus  
représentatif de  
votre cuisine** :  
Cuits, crus, frits  
(déclinaison de légumes)

**Votre vin préféré  
dans votre carte** :  
Domaine de la Vougeraie,  
Nuits-Saint-Georges, 2003



Retrouvez la recette du chef :  
Pamplemousse et légumes de  
saison, glace avocat, fine bru-  
noise de lard blanc stagionato en  
tapant le mot-clé **RTR714211**  
sur le moteur de recherche de  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## L'art de se mettre au vert

O n débusque **Guillaume Thuin** dans la campagne lilloise. À 31 ans, il y a retrouvé ses racines, dans le sillage d'un grand-père cuisinier et un autre pâtissier. Lui-même a d'abord opté pour la pâtisserie. Il passe du sucré au salé chez **Alain Ducasse**, au Plaza Athénée (Paris, VIII<sup>e</sup>) et à l'Hostellerie de l'abbaye de la Celle (83), où **Benoît Witz** lui fait découvrir la noblesse du légume. L'idée germe alors d'avoir son propre restaurant. Il investit, il y a quatre ans, à Bois-Grenier dans un corps de ferme qu'il remodèle avec son frère architecte pour en faire un lieu contemporain, ouvert par de larges baies sur la nature environnante. Pendant la longue période des travaux, il répond à la sollicitation de **Raoul Reichrath** (Le Grand Pré, Roaix 84), qui souhaite ouvrir un nouvel établissement également dans le Vaucluse, à Vaison-la-Romaine. L'occasion pour Guillaume Thuin de retravailler ses bases et d'apprendre à "faire tout ce qu'il y a sur la table". La jeune pousse obtient un Bib gourmand au bout d'un an.

### Cultiver son jardin

Dans sa lumineuse cuisine, il compose aujourd'hui des assiettes végétales avec les gestes d'un artiste sur sa toile. "Si on veut manger une grosse entrecôte avec des frites, ce n'est pas ici", commente-t-il. Du coup, il faut expliquer la démarche au client, comme ce plat signature, le Cuits, crus, frits, où les saveurs répondent aux textures, la fraîcheur à la couleur. "Nous



À 31 ans, **Guillaume Thuin** décroche sa première étoile Michelin.

pouvons choquer, aller vers des goûts proches de la terre. Nous montrons alors qu'il y a une logique avec ce qu'il y a dehors." Le menu à 70 € (55 € avec une seule entrée) est imposé. **Mickaël Delemarle**, pâtissier passionné et Meilleur apprenti de France, apporte sa créativité à un pré-dessert et un dessert mettant également en œuvre le légume. Sans verser dans le végétarisme ou le bio, Guillaume Thuin privilégie l'agriculture raisonnée, les producteurs locaux et la pêche de Boulogne. Il cultive aussi son potager. Mais pas le marketing. "Nous n'avons pas fait de publicité. Nous nous laissons le temps de trouver nos clients et de voir comment ils vont réagir par rapport à notre concept". L'étoile n'a pas changé la ligne de conduite : "Pas de pression. Sauf celle des collègues qui appellent pour souligner qu'on est désormais garants d'une certaine tradition. Pas celle du ris de veau... Celle du respect du produit et des clients." ■



**LA TABLE DES JARDINS**  
480 RUE DE LA GUENNERIE  
59280 BOIS-GRENIER  
TÉL. : 03 20 57 75 52  
[WWW.LATABLEDESJARDINS.FR](http://WWW.LATABLEDESJARDINS.FR)

En salle, la déco contemporaine privilégie l'espace et la lumière.

## Millefeuille vertical aux fraises des bois, crème à l'ancienne vanillée

Une recette imaginée avec la Crème Excellence

Connectez-vous sur [elleetvire-pro.com](http://elleetvire-pro.com) pour télécharger vos fiches recettes.





**Gilles Bosquet - À la Bonne Idée - Saint-Jean-aux-Bois (60)** Une célèbre maison de l'Oise retrouve son étoile grâce à la volonté de ses propriétaires et au talent de son chef.

CAROLINE MIGNOT

## La brillante Bonne Idée

Dans le joli village de Saint-Jean-aux-Bois, en pleine forêt de Compiègne, la réputation de l'auberge À la Bonne Idée remonte à trente ans. Un peu oubliée ces dernières années, sa reprise par Yves et Corinne Giustiniani contribue à lui redonner ses lettres de noblesse depuis 2002. Les travaux n'ont pas arrêté jusqu'à aujourd'hui : chambres, salle, cuisine... La volonté des Giustiniani est de rendre à cette maison tout son charme et son élégance. En février 2009, c'est à Gilles Bosquet qu'ils font confiance pour reprendre les cuisines du restaurant. Après avoir fait l'école hôtelière française de l'île Maurice, le chef participe à l'ouverture du palace Royal Mirage à Dubaï. Il rencontre alors le chef Gordon Ramsay, qui le fait venir à Londres, au Connaught, avec le chef Angela Hartnett. Un "rythme militaire", se souvient Gilles Bosquet. L'autre rencontre qui va profondément marquer son travail est celle de Christian Née, au restaurant La Pyramide à Vienne (38), où Gilles Bosquet, en tant que second de cuisine, se consacre plus particulièrement à la création.

### Prendre le temps d'encadrer le personnel

Puis vient la rencontre avec Yves Giustiniani, qui lui propose un poste de chef de cuisine. Une proposition qui le séduit. Après, "on s'adapte à la région où l'on est", déclare le chef. S'inspirant d'une cuisine aux accents du Nord, Gilles Bosquet souhaite mettre le produit en avant et rester sur des bases classiques légèrement revisitées, en accompagnant simplement d'une sauce et d'une garniture. Pour l'instant, son travail reste axé sur la simplicité, avec les produits que les clients aiment retrouver. Le chef explique qu'il n'est pas toujours facile de faire venir du personnel dans une maison située en pleine forêt et donc un peu isolée. Il préfère prendre le temps d'encadrer, de donner confiance à ses équipes, de les encourager et de leur montrer ce dont ils sont capables. "On compliquera les choses quand on pourra se le permettre", concède-t-il. Quand l'auberge a retrouvé



Gilles Bosquet a eu la bonne idée de rejoindre l'auberge en 2009.

son étoile, le chef avoue avoir été surpris : "Cela met la pression, ça fait très plaisir, mais surtout, on continue en soignant les détails, on fait plaisir aux clients, c'est eux qui nous font travailler." ■

### À LA BONNE IDÉE

3 RUE DES MEUNIER  
60350 SAINT-JEAN-AUX-BOIS  
TÉL. : 03 44 42 84 09

[WWW.A-LA-BONNE-IDEE.FR](http://WWW.A-LA-BONNE-IDEE.FR)



Retrouvez la recette du chef : Croustillant de ris de veau, cheveux d'ange à la truffe, jus aux noix en tapant le mot-clé **RTR614240** sur le moteur de recherche [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**CA 2010** : 1,5 M€  
(hôtel et restaurant)

**Ticket moyen** : 85 €

**Nbre de couverts/jour** : 70

**Nbre de places assises** : 70

**Effectif** : 23

(hôtel et restaurant)

**Fermeture annuelle** :  
janvier

**Repos hebdomadaire** :  
dimanche soir et lundi,  
d'octobre à mai

### Le plat le plus représentatif de votre carte :

Raviole de foie gras de canard, bouillon de poule crémé, jus de truffes

### Votre vin préféré

à la carte :  
condrieu

## À Orléans (45)

# Restauration rapide : les banques rassurées par une reprise sous enseigne



Pour Century 21 Capital Commerce à Orléans, le marché de la cession de restaurants rapides se porte bien, tout comme celui des bars-tabac, tandis que la restauration traditionnelle et gastronomique a plus de mal à trouver des repreneurs. Explications avec son directeur, Stéphane Lemonnier.

Propos recueillis par Tiphaine Beusseron

## L'Hôtellerie Restauration : Pouvez-vous nous présenter votre agence ?

**Stéphane Lemonnier** : Mon épouse et moi-même avons créé cette agence en février 2008. Aujourd'hui, l'équipe est constituée de 10 collaborateurs dont quatre négociateurs dédiés au fonds de commerce. Nous avons 400 mandats de vente dans notre fichier dont 65 % concernent des CHR. Nous couvrons le secteur du Loiret et une succursale est en cours d'installation à Blois.



Stéphane et Sophie Lemonnier, à la tête de Century 21 Capital Commerce à Orléans.

## Quels sont les fonds de commerce les plus demandés ?

Malgré la hausse des prix du tabac et l'interdiction de fumer, les bars-tabacs sont des affaires qui restent rentables dans notre région et qui sont accessibles à des primo-accédants en reconversion, notamment parce que les banques n'exigent pas une expérience ou une formation spécifique - hormis les 3 jours de formation pour obtenir le permis d'exploitation imposé par la loi. Ce segment est donc assez recherché. En deux ans, nous avons effectué 15 transactions dans ce secteur. Le prix est déterminé en fonction des commissions tabac aux alentours de 3 fois l'EBE.

## Qu'en est-il de la restauration rapide ?

Ce segment est en constant développement, surtout lorsque les points de vente sont franchisés. Parmi les enseignes appréciées : Francesca, Subway et autres franchises à thèmes. Repris en moyenne pour un prix compris entre 100 et 120 % du CA HT, et 3 ou 3,5 fois l'EBE, les commerces de restauration rapide et à emporter constituent un produit attractif. Des ouvertures de restaurants rapides se font également par rachat d'emplacement en

droit au bail. Dans ce cas, le fonds n'étant plus exploité au moment de l'achat, le prix de cession est fixé au regard de la valeur locative, laquelle dépend essentiellement du secteur d'implantation. Dans les deux cas une reprise sous enseigne facilite l'accès au crédit, car cela rassure les banques. De nombreux commerces du type restauration rapide ou à emporter ne répondent pas aux normes d'accessibilité aux personnes handicapées et, parfois, leur configuration ne permet pas une mise aux normes complète.

## Est-ce que cet élément influe sur la valeur du fonds ?

Incontestablement ! Une configuration des lieux non conforme aux normes de sécurité ou d'accessibilité des personnes à mobilité réduite diminue la valeur du fonds, d'autant que les banques prêteuses sont de plus en plus vigilantes à cet aspect. Elles estiment que le repreneur aura besoin d'emprunter à nouveau pour mettre son établissement aux normes. L'appréciation des normes d'hygiène et de sécurité pèse également beaucoup dans l'évaluation du prix de cession. Lorsque ces normes ne sont pas entiè-

rement respectées, ce sont autant d'éléments qui tirent le prix de vente vers le bas. Cela est valable également pour les restaurants et hôtels.

## Les fonds de commerce de restaurants et brasseries séduisent-ils encore ?

Les restaurants constituent la moitié de notre portefeuille de mandats de vente. Mais force est de constater que, dans notre région, les secteurs qui séduisent sont les hyper centre-ville où l'on touche une clientèle variée (bureaux, touristes et locaux) ou les zones à forte fréquentation routière ou touristique (restaurant ouvrier du midi). Aujourd'hui, les banques restent frileuses sur les prêts aux professionnels du secteur. Dans notre secteur géographique, le prix de vente moyen des restaurants se situe autour de 180 000 €. En général, un fonds de restauration traditionnelle se vend 80 % du CA et 2,5 fois l'EBE, sauf pour le gastronomique qui est beaucoup plus dur à céder avec une valeur moyenne de 40 % du CA HT et 2,5 fois l'EBE. Par contre, la brasserie de centre-ville avec terrasses reste toujours mieux valorisée car il y a une garantie de clientèle, donc un potentiel de rentabilité plus grand. On estime qu'une brasserie se vend 80 % à 90 % du CA HT et en moyenne 3 fois l'EBE. Notons que dans ce cas de figure, l'existence d'un logement de fonction reste un vrai plus.

## Et qu'en est-il des hôtels-restaurants et des hôtels bureaux ?

Ces commerces se vendent assez bien lorsque la répartition du CA est de l'ordre de 20 % pour la restauration et 80 % pour les hôtels. Si c'est 50 % pour la restauration et l'hôtellerie, le produit attire déjà beaucoup moins, sauf s'il s'agit d'un établissement de charme dont l'empla-

cement et la configuration peuvent permettre de développer une clientèle touristique et d'affaires ainsi que des séminaires. Ce fut récemment le cas pour le domaine de Valaudran, un hôtel-restaurant à Salbris que nous avons cédé à un jeune couple originaire de Grenoble, ex-salariés du secteur. Leur clientèle se compose de locaux

(clientèle d'affaires, repas de famille, repas de chasse), séminaires, touristes. Ils ont développé la partie restauration du midi et sont aujourd'hui tout à fait satisfaits de leur choix.

**CENTURY 21 ENTREPRISE ET COMMERCE CAPITAL COMMERCE**

19 AVENUE DES DROITS DE L'HOMME · 45000 ORLÉANS  
TÉL. : 02 38 83 10 93

**CAPITALCOMMERCE@CENTURY21.FR**

Retrouvez les 5 principaux critères à remplir auprès des banques pour reprendre un fonds de commerce de restauration en tapant le mot-clé **RTR413992** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Une ville dynamique qui se développe



Pour Jean-Yves Proust, directeur de Headlight Consulting, la ville d'Orléans, porte d'entrée des châteaux de la Loire, devra créer sa propre identité en tant que destination touristique pour développer l'activité hôtelière. Explications.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron

### L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les caractéristiques du parc hôtelier orléanais ?

**Jean-Yves Proust :** Le parc hôtelier orléanais se distingue par l'absence d'un établissement haut de gamme à l'échelle de l'agglomération. En réponse à cette carence, un projet d'hôtel 4 étoiles sur le territoire de la Motte-Sanguin est dans les tiroirs depuis plusieurs années mais ne fait pas l'unanimité : les uns estiment qu'il existe un marché à conquérir sur le segment haut de gamme généré par le dynamisme économique d'Orléans tandis que d'autres sont beaucoup plus modérés et pensent qu'il n'y a de la place que pour un petit porteur d'une vingtaine de chambres ciblant une clientèle de niche. Hormis l'absence d'un établissement haut de gamme sur le territoire, le parc hôtelier de l'agglomération est en phase avec son marché et couvre l'ensemble des segments de clientèles.

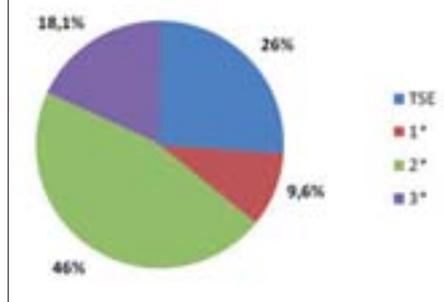
### Quel a été l'impact de la crise économique sur l'activité hôtelière d'Orléans ?

Le taux d'occupation global est passé de 61,6 % à 58,1 % entre 2008 et 2010. Cette baisse s'explique notamment par le fait que l'hôtellerie orléanaise repose majoritairement sur la clientèle d'affaires (67 % en 2010). Or, avec la crise, les besoins en nuitées des entreprises de l'agglomération ont nettement baissé.

### Les nouvelles normes de classement peuvent-elles faire évoluer le paysage hôtelier orléanais ?

L'arrivée des nouvelles normes de clas-

Répartition des chambres de l'agglomération orléanaise selon la catégorie de classement en 2010



sement n'est pas sans susciter des interrogations de la part des professionnels de l'hôtellerie. La plupart des hôteliers sont en position d'attente et ajusteront leur positionnement en fonction du classement qui sera attribué aux différents hôtels du groupe Accor basés dans l'agglomération orléanaise.

### Quelle est la saisonnalité de la demande ?

En 2010, le taux d'occupation n'atteint jamais 60 % entre les mois de novembre et d'avril. Au cours de cette période, ils varient dans une amplitude comprise entre 44,6 % (janvier) et 58,2 % (mars). À partir de mai et jusqu'en octobre, la tendance s'inverse et les taux d'occupation ne descendent jamais en dessous de 60,2 %. Le mois de septembre est la période la plus faste et enregistre un pic de fréquentation à hauteur de 71%. La durée moyenne de séjour est de 1,4 jour, ce qui montre qu'Orléans est une desti-

nation de court séjour ou d'étape. Grâce à sa bonne accessibilité (point de convergence entre les autoroutes A10, A19 et A71), l'agglomération d'Orléans est une étape prisée des touristes du Benelux, d'Allemagne et de Grande-Bretagne qui se rendent en villégiature dans le sud de la France.

### Comment se comportent les différents segments hôteliers de l'agglomération ?

L'hôtellerie économique/super économique semble être la plus dynamique. Le taux d'occupation y est plus élevé que sur les autres segments en 2010 et en 2009 (59,3 % et 60,1 %). Toutefois, l'activité de ce segment a légèrement décliné entre 2009 et 2010 alors que le segment de l'hôtellerie 2 étoiles (+ 0,9 point) et ceux de l'hôtellerie 3 et 4 étoiles (+ 2,4 points) ont légèrement progressé. Malgré des résultats en demi-teinte, les investisseurs se positionnent en misant sur la sortie de crise et deux projets situés en centre-ville sont d'ores et déjà actés pour 2013 : un Appart'city de 107 appartements et un hôtel all seasons de 70 chambres. Le projet d'hôtel 4 étoiles situé à la Motte-Sanguin n'a, lui, pas encore trouvé d'investisseur identifié et serait accompagné d'un projet de résidence hôtelière.

**HEADLIGHT CONSULTING**

11 RUE DE COURTALIN  
77700 MAGNY-LE-HONGRE  
TÉL. : 01 60 42 71 71

**WWW.HEADLIGHT.FR**

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

## Questions-Réponses Blogs des experts

### Résiliation d'un bail d'exploitation : comment éviter de payer le loyer entier ?

**J'ai trouvé un nouvel appartement que j'occuperai le 5 mai. Donc je dois résilier mon bail actuel, mais je resterai encore dans les lieux jusqu'au 5 mai. Reste-t-il possible d'éviter de payer le loyer entier du mois de mai et comment agir ? Quels motifs existe-t-il pour ne payer que le prorata jusqu'au 5 mai ? Je vous précise aussi que, compte tenu de ma situation, je n'ai qu'un mois de préavis à donner. Ai-je mon mot à dire et quels seraient 'les textes' à invoquer ? Merci à vous.**

Historia

Monsieur,

Si votre bail est soumis à la loi du 6 juillet 1989, vous bénéficiez de la faculté de donner congé avec un préavis réduit à un mois, si vous remplissez l'une des conditions prévues à l'article 15, à savoir :

*"En cas d'obtention d'un premier emploi, de mutation, de perte d'emploi ou de nouvel emploi consécutif à une perte d'emploi, le locataire peut donner congé au bailleur avec un délai de préavis d'un mois. Le délai est également réduit à un mois en faveur des locataires âgés de plus de soixante ans dont l'état de santé justifie un changement de domicile ainsi que des bénéficiaires du revenu minimum d'insertion."*

Dans tous les cas, vous devez notifier au

bailleur votre congé par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou le signifier par acte d'huissier. Le délai court à compter du jour de la réception de la lettre recommandée ou de la signification de l'acte d'huissier. Dans ces conditions, je vous invite, sans tarder, à écrire à votre bailleur ou à missionner un huissier pour délivrer un congé. Vous serez débiteur du prorata de loyer sur le mois de mai par rapport à l'expiration du préavis d'un mois de votre congé. Ainsi, si le congé est délivré ce jour [le 28 avril, NDLR], vous serez débiteur du loyer jusqu'au 28 mai prochain.

Bien évidemment, vous pouvez vous entendre à l'amiable avec le bailleur pour

qu'il réduise le préavis, mais ledit bailleur n'a aucune obligation et vous ne pouvez pas le contraindre. Le mieux serait de tenter de trouver un nouveau locataire pour vous remplacer, de sorte que le bailleur n'ait pas de vacance locative, et accepte que vous ne soyez débiteur que de la période intermédiaire jusqu'à la prise d'effet du nouveau bail. Lire la suite de la discussion avec le code [RTK4145](#) sur le moteur de recherche de [www.hotelierie-restauration.fr](http://www.hotelierie-restauration.fr)

▶ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Marc Gaillard 'Bail commercial en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Blanc de seiche : où trouver des idées de recettes ?

**Bonjour chef, je me demandais si vous aviez des idées de recettes sur le blanc de seiche car après avoir fait une seiche à l'américaine, fricassée de seiche à la crème d'ail et un mélange de poivrons des trois couleurs et seiche poêlée, je cherche une nouvelle recette pour cet été, donc pas trop lourde et pas trop complexe car destinée à un service de 120 couverts. D'avance merci.**

Richard

Bonjour Richard,

Voici deux recettes que je vous propose:

#### **Pommes darphin à la seiche**

- Blanchir 1 min les blancs de seiche, les rafraîchir et les égoutter.
- Les tailler en julienne régulière et réserver.
- Éplucher des pommes de terre, les essuyer puis, à l'aide d'une mandoline, les émincer en pailles (ou julienne).
- Mélanger en quantité égale la seiche et les pommes de terre, saler, poivrer et les mélanger à la fourchette.
- Chauffer, dans une poêle, un peu d'huile et du beurre. Lorsque cela commence à mousser, déposer des pommes

de terre à la seiche sur une épaisseur d'environ 2 cm.

- Tasser à l'aide d'une écumoire et laisser cuire 3 à 4 min, ensuite retourner la galette et terminer la cuisson sur le côté du fourneau ou (ce qui est mieux) au four à 180 °C.
- Démouler sur un plat rond et servir accompagné par exemple d'un beurre blanc à la ciboulette.

#### **Ravioles de la mer**

- Blanchir 1 min les blancs de seiche, les rafraîchir, les égoutter puis les tailler en fine brunoise.
- Confectionner une farce mousseline au saumon et la terminer en y incorporant la

brunoise de seiche.

- Garnir des carrés de pâte à ravioli chinois avec 1 cuillerée de farce, mouiller les bords et les souder.
  - Au moment de servir, les pocher (c'est meilleur à la vapeur) pendant 3 à 4 min, les égoutter et les ranger dans les assiettes avec, par exemple, une sauce américaine crémée. **Marcel Mattiussi**
- Lire la suite de la discussion avec le code [RTK8147](#) sur le moteur de recherche de [www.hotelierie-restauration.fr](http://www.hotelierie-restauration.fr)

▶ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Marcel Mattiussi 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# Construire un site internet qui vend

Le site internet de votre hôtel ou de votre restaurant prend de plus en plus d'importance dans votre effort commercial. Quelques conseils pour vous aider à organiser votre site.

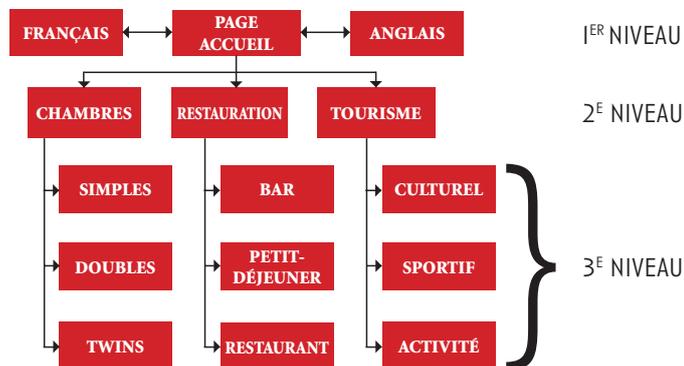
Par Thomas Yung,  ARTISAN RÉFÉRENCIEUR

Si avoir un site pouvant générer des réservations est l'élément primordial dans une stratégie web marketing, la structure du site est le second élément le plus important dans la mise en place de cette stratégie.

Avoir un site sans moteur de réservation, c'est comme avoir un supermarché sans caisse. **Un site sans structure, c'est un supermarché sans cohérence, sans optimisation des flux**, où le produit vaisselle est à côté de la viande, sans que l'on sache pourquoi. Il y a des codes à respecter, les chewing-gum et le programme télé sont à la caisse, l'eau et le lait au fond du magasin. Sur internet, c'est pareil : il y a des codes à respecter.

La structure du site va avoir une influence sur le visiteur (le prospect) et sur les robots, à savoir les moteurs de recherche analysant votre site. C'est cette structure qui va conditionner le temps passé sur le site, le nombre de pages visitées et l'impression générale que le visiteur va avoir du site et donc de votre établissement. Le contenu est important - on verra même qu'il est roi - mais **le fond sans la forme ne vaut rien, et vice-versa**. La première chose qu'un consommateur voit au supermarché, sur les rayons, est l'emballage, la forme. Au produit ensuite de convaincre par son contenu, son fond.

## La structure du site : chaque page sommaire propose plusieurs choix



**Le premier niveau** : le site s'articule le plus souvent à partir de la première page, la **page d'accueil**, la porte d'entrée. C'est à partir de cette page que la navigation, et donc la structure du site, se met en place. C'est sur la page d'accueil que l'internaute va choisir la langue dans laquelle il souhaite consulter le site.

Cette sélection - généralement signalée par de petits drapeaux - doit être néanmoins présente sur toutes les pages du site.

Le 2<sup>e</sup> niveau est constitué des pages des grandes sections. Par exemple, chambres, restauration, tourisme...

Le 3<sup>e</sup> niveau inclut les sous-sections, ou catégories. Par exemple, la section chambres peut comporter les catégories chambres simples, chambres doubles, chambres twin...

Il est recommandé de ne pas dépasser 3 niveaux de profondeur pour le site d'un restaurant ou d'un hôtel (un site comportant des milliers de pages aura, évidemment, plus de profondeur). Les pages 'profondes' peuvent être accessibles depuis la première page du site, il n'est pas nécessaire de passer par la section pour accéder à la catégorie.

## La structure de la page : un bouton de réservation, un menu de navigation et une idée par page



Une page est généralement constituée d'un bandeau en haut (ou 'header'), d'un corps de page avec ou sans menu et d'un bandeau en bas (ou 'footer').

**Le bandeau du haut**, ou 'header', reprend un visuel avec le logo de l'établissement. C'est ici que se place ce

qui fait l'identité et la spécificité de l'établissement mais aussi le bouton de réservation (voir plus bas). Le bas du 'header' est un emplacement recommandé pour placer un menu de navigation (limité aux choix du niveau supérieur, les sections par exemple). Le visiteur doit comprendre au premier coup d'œil la structure du site, et ce rien qu'en apercevant le menu de navigation : les sections que l'on a vues précédemment - chambres, restauration, tourisme mais aussi la réservation, la page contact et/ou accès.

Les visiteurs et les moteurs de recherche s'attendent à trouver



Exemple de menu de navigation.

les menus à ces emplacements, c'est donc là qu'il faut positionner vos éléments de navigation. Il est important qu'ils soient au même endroit sur chaque page, que le visiteur n'ait pas à les chercher.

**Le corps de page** est la zone offrant le contenu, c'est ici que sera présentée l'information. Une idée par page : c'est la première chose à respecter, pour ne pas développer plusieurs idées, plusieurs thèmes sur une même page. Ne mélangez pas les informations relatives aux chambres avec celles sur le restaurant, cela paraît logique mais, dans la pratique, on retrouve régulièrement ce problème.

Les moteurs de recherche ne sont pas intelligents, ce ne sont que des formules mathématiques (algorithmes) automatisant un travail d'indexation, de classement, de thématisation. Il faut impérativement leur faciliter le travail. Si une page présente plusieurs thèmes (chambres et restaurant) le moteur devra alors faire un choix pour décider le thème principal de la page. En ayant une page par idée, on favorise le travail et la compréhension qu'ont les moteurs de recherche de votre site internet. Cela favorisera aussi la perception qu'auront les visiteurs.

La création de page a un coût marginal et faible si vous utilisez un gestionnaire de contenus (CMS), cela ne doit donc pas représenter un obstacle de créer une page par idée.

Le long du corps de page, se trouve le menu détaillé de la section visitée, c'est-à-dire les différentes catégories de cette section : chambres simples, chambres doubles, chambres twin...

**Le pied de page**, ou 'footer', reprend des informations statiques du site. C'est généralement là que l'on trouve un rappel du menu, mais aussi les coordonnées de l'établissement, un accès aux mentions légales, les crédits... Reproduire le menu en pied de page peut être une bonne chose si vos pages sont longues, cela permet à l'internaute de ne pas finir dans un 'cul de sac' en lui proposant un lien à suivre pour continuer la visite sans devoir utiliser l'ascenseur.

Le menu doit être clair, bien se détacher de la page. Il est pré-

férable d'utiliser du texte (plutôt que des images ou des boutons) et de faire les choses simplement (évités les liens javascript qui changent de couleur ou de police lorsqu'on les survole avec la souris).

**Le bouton de réservation** est l'élément le plus important, c'est lui qui va concrétiser la vente. Il faut donc qu'il soit présent partout, sur toutes les pages, tout le temps. Le processus d'achat est différent selon les visiteurs. Certains reviendront plusieurs fois avant de passer à l'acte, d'autres vérifieront juste le prix ou seront séduits par les photos. Le passage à l'acte d'achat peut se produire en plusieurs endroits sur votre site, il

faut donc que le bouton réservation soit partout. Il serait en effet dangereux de lui faire chercher la page ou le formulaire de réservation. Il est donc recommandé de placer le bouton réservation en haut de chaque page, dans l'en-tête. Comme le menu de navigation, il faut qu'il soit toujours au même endroit et bien visible.

### Deux solutions s'offrent à vous :

- **Intégrer un pré-formulaire**, dans lequel le visiteur saisit sa date d'arrivée, le nombre de nuits et de personnes. La validation de ce pré-formulaire ouvre, dans une nouvelle fenêtre, la proposition résultant des caractéristiques du serveur du prestataire de votre moteur de réservation (ReservIT, Availpro, Booking.com...). C'est ce pré-formulaire (3 zones de saisies) qui est présent sur toutes les pages du site.
- **Avoir une page dédiée à la réservation**, au formulaire de saisie. On trouvera alors sur toutes les pages un lien vers cette page : c'est le fameux bouton de réservation. Cette seconde méthode a l'avantage de pouvoir optimiser une page pour la réservation. Vous aurez donc une page sur votre site parlant de réservations de chambres d'hôtel dans votre ville. Bien optimisée, elle aura un effet positif sur votre présence dans les pages de résultats des moteurs de recherche. Si vous envoyez directement l'internaute sur la plateforme de réservation, et donc en dehors de votre site, vous vous privez d'un élément important pour la visibilité de votre site. Cette page pourra, outre le formulaire de réservation, présenter un discours rassurant et sécurisant pour l'internaute : politique d'annulation, serveur sécurisé, avantages de réserver sur le site de l'hôtel, avantage concurrentiel...



Retrouvez l'article 'Comment gérer les réservations prises sur les différents canaux ?' avec le mot clé **RTR513725** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Cyrille Zen – Bergerie de Sarpoil - Saint-Jean-en-Val (63)** Il n'a fréquenté aucune cuisine de grand chef. Seul un CAP, un BP et ses propres expériences l'ont conduit dans la grande gastronomie.

PIERRE BOYER

**Ticket moyen :** 55 €

**Nbre de couverts/jour :** 40

**Nbre de places assises :** 45

**Effectif :** 6

**Fermeture annuelle :**

quatre semaines en janvier, une semaine en juin, une semaine en septembre.

**Fermeture hebdomadaire :**

dimanche soir, lundi et mercredi (sauf en juillet et août)

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Saint-Jacques poêlées, espuma de patates douces et émulsion coco-vanille

**Votre vin préféré sur votre carte :**

saint-joseph rouge de chez Frédéric Boissonnet

## Self made chef

Lorsqu'il a lancé sa première affaire, une auberge, il n'avait que 21 ans. **Cyrille Zen** n'a pas bourlingué de grandes maisons en grandes maisons. Il a 'seulement' en poche un CAP effectué en trois ans à Saint-Chély-d'Apcher (48), suivi par un BP en alternance. Où ? À la Bergerie de Sarpoil justement, sous les ordres du chef **Laurent Jury**, qui lui a cédé le fonds de commerce après avoir repris la Belle Meunière à Royat. "Comme expérience, en dehors de quelques restaurants à Clermont-Ferrand, dans la région, mais rien en étoilé, je n'ai que mes diplômes, mes lectures et surtout des essais, des essais, encore des essais. D'où notre surprise en apprenant notre étoile", sourit Cyrille Zen. "Maintenant, c'est le stress. Encore plus de pression. Donc, je continue à faire ce que je sais faire. Pas question d'attaquer des choses que je ne maîtrise pas." L'établissement, toujours sous le même nom, avait obtenu une étoile du temps de **Jean-Yves Bath**, en 1983.

plus de C.V. qu'avant. Certains ne veulent aller que chez les étoilés." Et le nombre de coups de fils a triplé depuis la sortie du guide. "Nous avons des réservations pour un mois et demi les week-end. La semaine, c'est un peu moins tendu." Cyrille Zen s'appuie sur la simplicité et les produits. "Je me suis constitué un réseau de producteurs. Mais c'est assez long, il faut bien quatre ou cinq ans. Ensuite, nous travaillons le plus simplement possible." Tout cela donne une cuisine personnelle, une régularité et des clients satisfaits. "Notre chiffre d'affaires augmente régulièrement tous les ans." Même si le menu du marché, le midi en semaine, demeure à 17 €. Et s'il y a des augmentations dans l'avenir, "notamment pour pouvoir embaucher du personnel", elles resteront limitées, "à deux, trois euros par menu environ". Après 2006, année importante puisqu'il a épousé **Audrey** en juin et qu'ils ont rouvert la Bergerie en août, 2011 sera à marquer aussi d'une pierre blanche. ■

### Premier menu à 17 €

Les premiers changements ? "Je peux mettre plus facilement la pression sur mes fournisseurs et me montrer plus exigeant sur la qualité et je reçois

**BERGERIE DE SARPOIL**

63490 SAINT-JEAN-EN-VAL

TÉL. : 04 73 71 02 54

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



Retrouvez la recette du chef :  
Dos de cabillaud en croûte de brebis, purée à la truffe d'Auvergne, en tapant le mot-clé **RTR 413695** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**Cyrille et Audrey Zen :**  
La Bergerie, une affaire de couple.



**Laurent Huguet - Le Relais de la Poste - La Wantzenau (67)** En deux petites années, Caroline Van Maenen, la propriétaire de l'établissement, a créé une équipe de choc qui a récupéré l'étoile qui ornait le fronton de l'établissement du temps où Jérôme Daul y officiait.

FLORA-LYSE MBELLA

## Caroline et sa 'dream team'

**Ticket moyen :** 35 € le midi, 50 € le soir

**Nbre de couverts/jour :** 50

**Nbre de places assises :** 80

**Effectif :** 25

**Fermeture annuelle :**

du 2 au 10 janvier et du 1<sup>er</sup> au 15 août

**Repos hebdomadaire :**

samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée

**Les accords mets-vins les plus représentatifs de votre cuisine :**

**Laurent Huguet :** Homard cuit au bouillon vermicelles roussis et pois gourmands au jus d'agrumes et baies roses accompagné d'un riesling grand cru Hengst Josmeyer 2007

**Hervé Schmitt :** Ris de veau glacés au beurre noisette, variation de légumes poêlés à cru accompagné d'un pinot gris Réserve Personnelle, Trimbach 2002

**Caroline Van Maenen :** Noix de Saint-Jacques juste saisies, polenta crémeuse aux truffes, sauce au vin d'Arbois accompagné du pinot gris cuvée Sainte-Catherine domaine Weinbach Colette Fallier et ses filles 2005

*e n'arrive pas à réaliser.* Telle a été la première réaction de **Caroline Van Maenen**, qui dirige d'une main douce mais très ferme, le Romantik Hôtel Relais de la Poste à la Wantzenau, dans la banlieue chic de Strasbourg. La jeune femme a repris les rênes de cet établissement très cossu, élégant et un peu hors du temps avec ses boiseries et son ambiance à la fois chaleureuse et élégante. Élégance, voilà un mot auquel la maîtresse de maison, hôtesse attentionnée en salle, tient tout particulièrement. Cette élégance se retrouve dans la cuisine du chef, **Laurent Huguet**, second d'**Émile Jung** pendant vingt-deux ans au Crocodile strasbourgeois (qui fut 3 étoiles *Michelin*) et qui a profité du changement de propriétaire pour se lancer un nouveau défi à la tête de sa propre brigade de dix personnes. La cuisine est à l'image du lieu : classique, goûteuse et amoureuse du produit.

### "Faire danser les papilles"

Autre point fort dans l'équipe réunie par Caroline Van Maenen : le sommelier **Hervé Schmitt**, qui fait figure d'ancien de la maison, puisqu'il l'a intégrée en 2002. Le jeune homme collectionne les podiums dans les concours : Meilleur jeune sommelier d'Alsace en 2005 puis vice-Meilleur sommelier de France en 2008. Au restaurant, il a entamé fin mars des cycles d'ateliers dégustation œnologiques.

Une vraie victoire d'équipe, qui donne envie de "continuer à faire danser les papilles", selon la formule de Caroline Van Maenen. La jeune propriétaire est désormais vice-présidente du club Prosper Montagné d'Alsace et premier membre féminin du bureau de ce club vieux d'un demi-siècle. L'étoile, c'est aussi une envie de se dépasser pour Laurent Huguet, désormais Maître cui-



Hervé Schmitt, Caroline Van Maenen et Laurent Huguet, le trio de choc du Relais de la Poste.

sinier de France, et Hervé Schmitt, qui travaille d'arrache-pied pour continuer à briller lors des concours... Enfin, associés à cette victoire, il y a bien entendu les clients, fidélisés notamment par des menus au déjeuner qui changent régulièrement et proposés à des prix très abordables (deux plats à 24,50 €, trois plats à 28,50 €). ■

### LE RELAIS DE LA POSTE

21 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

67610 LA WANTZENAU

TÉL. : 03 88 59 24 80

[WWW.RELAIS-POSTE.COM](http://WWW.RELAIS-POSTE.COM)



Retrouvez la recette du chef : Langoustines à la plancha, écume d'avocat au citron vert en tapant le mot-clé **RTR314257** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# HUIT SAUCES KIKKOMAN : IL Y EN A FORCÉMENT UNE POUR VOUS



Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel, la sauce soja Kikkoman est élaborée uniquement à partir d'ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel. Véritable condiment universel, la sauce soja Kikkoman naturellement fermentée a donné naissance à sept autres sauces. Ces sauces Kikkoman se déclinent pour toutes les recettes et permettent de varier et de sublimer vos créations culinaires. Marinade, cuisson au wok, déglacage, assaisonnement de salades, grillades, etc ... , les sauces Kikkoman sont prêtes à l'emploi et s'utilisent en un tour de main. Chaque sauce sait se rendre indispensable en apportant ses saveurs originales et uniques à tous les ingrédients : viandes, volailles, poissons, pâtes, riz, légumes ou fruits. Laissez parler votre imagination et venez visiter notre site [kikkoman.fr](http://kikkoman.fr).



**KIKKOMAN**



**Elisabeth Lefebvre - La Cambuse - Strasbourg (67)** À 57 ans, la présidente de l'association Femmes... et chefs de cuisine n'attendait pas cette étoile dont elle n'avait jamais rêvé. Elle la savoure pourtant, en tant que seule femme étoilée d'Alsace.

FLORA-LYSE MBELLA

## La fierté de Babette

**CA 2010 :** 550 000 €  
**Ticket moyen :** 55 €  
**Nbre de couverts/jour :** 45  
**Nbre de places :** 32  
**Effectifs :** 6  
**Repos hebdomadaire :**  
 dimanche et lundi  
**Fermeture annuelle :**  
 Du 31 juillet au 22 août

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 Bar coco à la feuille de banane

**Votre vin préféré dans votre carte :**  
 Tous les vins d'Alsace



**Babette Lefebvre**  
sur le pas de sa porte.

C'est un petit bout de femme dynamique et chaleureux dans son drôle de restaurant au cœur du quartier très touristique de la Petite France. Née d'un père allemand et d'une mère vietnamienne, **Elisabeth Lefebvre**, que tout le monde surnomme Babette, est une précurseur de la cuisine que l'on a depuis nommée fusion. Elle aime faire voyager ses clients, qui l'ont suivie de La Rivière des saveurs que tenait sa mère à cette Cambuse ouverte il y a vingt-cinq ans avec seulement 3 entrées, 3 plats et 3 desserts à la carte. "J'étais folle, se souvient-elle. On ne pourrait plus faire ça maintenant!".

### Poissons de mer

Aujourd'hui, dans les plats, il y a uniquement du poisson de mer. Babette, même si elle a toujours



La salle de la Cambuse, esprit cabine de yacht.

donné des coups de main, est une autodidacte. Sa cuisine se fait à l'instinct, légère, épicée, avec des herbes qui la rendent originale et toujours pleine de fraîcheur. Et même si le poisson et les crustacés sont rois, les desserts ne sont pas en reste avec une tarte au chocolat dont la réputation n'est plus à faire. Et puis il y a le décor. **Philippe**, son mari, officie en salle et a construit seul, pendant deux ans, ce décor de bois et de laiton, réplique d'une cabine de bateau. Après tout, la cambuse est l'endroit où l'on stocke la nourriture sur les navires. Babette et Philippe Lefebvre ne savent plus quoi faire de toutes les fleurs et autres cadeaux qui ont envahi la salle et la chambre froide depuis la nouvelle de l'étoile. "J'ai connu certains clients fiancés. Maintenant, ils sont grands-parents, comme moi, sourit Babette. Ils viennent ici pour ma cuisine, mais aussi pour arrêter le temps, parfois repartir en arrière. Tous ces présents et témoignages nous ont fait chaud au cœur." ■

### RESTAURANT LA CAMBUSE

1 RUE DES DENTELLES  
 67000 STRASBOURG  
 TÉL. : 03 88 22 10 22



Retrouvez la recette du chef : Tartare de crabe, écrevisses et dorade au wasabi, en tapant le mot-clé **RTR114215** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



SPÉCIAL CARTE D'ÉTÉ

# Le Caviar de Bœuf

## IDÉE N°1 : VOYAGE EN PROVENCE

CETTE RECETTE  
EN VIDÉO SUR  
SOCOPARESTAURATION.FR

Exprimez votre créativité  
en toute simplicité !

1) Assemblez



2) Démoulez



Suggestion de présentation - Socopa Viandes - RCS Oumpey 508 513 785



150g

50g

Socoparestauration.fr

• Recevez des chèques cadeaux de 20 € en envoyant votre recette de Caviar de bœuf !\*



• Demandez vos chevalets de tables. OFFRE GRATUITE \*\*



Socopa Viandes - Route de Cosne - 03430 Villefranche-d'Allier - Tél. : 04 70 02 29 35 - Fax : 04 70 02 28 24

\*Extrait de règlement : Offre valable du 2 Mai au 30 Septembre 2011 et limitée aux 100 premières recettes reçues et publiées sur le site socoparestauration.fr. Voir le règlement complet sur socoparestauration.fr

\*\*Offre limitée aux 100 premières demandes sur socoparestauration.fr



**Loïc Lefebvre - L'Atelier du peintre - Colmar (68)** Ouvert en pleine crise financière en 2008, le restaurant du chef et de Caroline Cordier représentait un authentique pari pour ses propriétaires qui y ont consacré toutes leurs économies. Une gastronomie à la fois décontractée, gourmande, et légère en a fait un authentique succès.

FORA-LYSE MBELLA

## Les vertus du bouche à oreille



Le chef **Loïc Lefebvre** revendique "une cuisine légère, gourmande et amoureuse du produit plutôt que de la technique".

N ichée au cœur du vieux Colmar, voilà une affaire discrète qui fait peu de tapage médiatique mais un tabac, tant les clients en ressortent comblés. "Le restaurant a vraiment démarré au bout de deux mois, sans publicité, juste le bouche à oreille. Le comptable nous a dit qu'il n'avait jamais vu ça", sourit **Loïc Lefebvre**. Il est vrai que le chef et sa compagne **Caroline Cordier** ont un passé avec le guide *Michelin*. Exilés en Ecosse, où ils ont lancé quelques enseignes pour un groupe, ils figuraient régulièrement parmi les espoirs de l'édition Royaume-Uni du guide rouge. Rentrés en France, ils ont voulu enfin se lancer et ont craqué pour ce restaurant pourvu de poutres, avec deux petites

**CA 2010 :** 650 000 € HT  
**Ticket moyen :** 55 €  
**Nbre de couverts/ jour :** 70  
**Nbre de places assises :** 40  
**Effectif :** 8 (chef compris)  
**Fermeture annuelle :** 2<sup>e</sup> quinzaine de février et 2<sup>e</sup> quinzaine de septembre  
**Fermeture hebdomadaire :** dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 Tranche de foie gras de canard rôtie, fricassée de chanterelles aux amandes, jus Amaretto

**Votre vin préféré dans votre carte :**  
 Le meursault

salles et, prenant eux-mêmes en charge la décoration, ils lui ont donné un charme fou. Mais surtout, la notion de décontraction était primordiale : "Rien que le fait que nos tables ne soient pas nappées, cela y participe. Les gens ne sont pas effrayés par le décorum et ils osent pousser la porte."

### "J'aime la nouveauté"

Le quartier étant tout proche du tribunal, la clientèle du palais est venue naturellement, mais pas seulement. Avec un menu à 18 € pour 2 plats et 23 € pour 3, les prix ont achevé de convaincre à eux seuls un public varié. Et comme ce menu de midi est très soigné, il donne envie de revenir le soir et de se faire plaisir à la carte, elle aussi très raisonnable.

Le menu et la carte changent aussi très souvent : "Je me lasse vite et j'aime la nouveauté", reconnaît le chef qui revendique "une cuisine légère, gourmande et amoureuse du produit plutôt que de la technique". L'étoile, ils l'espéraient mais elle ne changera rien. "Nous avons reçu jusqu'à 300 coups de fils par jour, mais nous veillons toujours à garder des places pour nos habitués à chaque service", disent en chœur le chef et son hôtesse. Pour autant, ils ne boudent pas leur plaisir et rendent hommage à leur équipe, la même depuis le début. ■



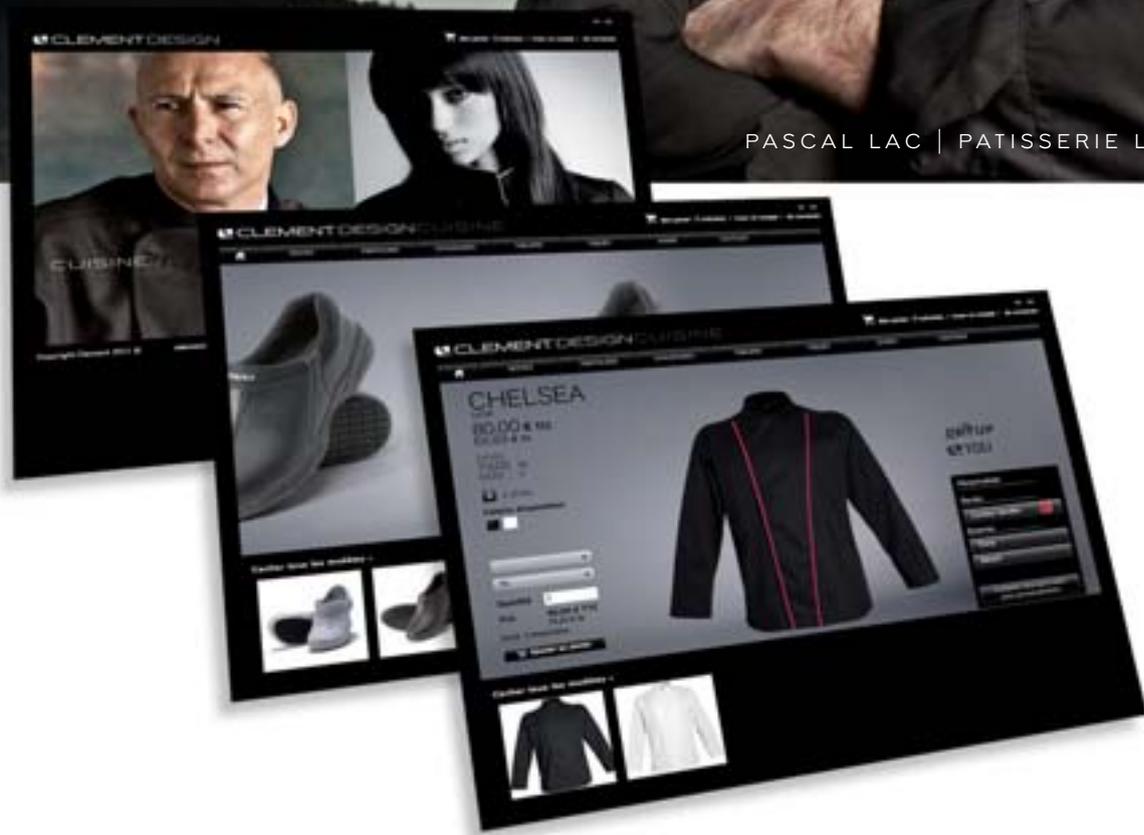
### L'ATELIER DU PEINTRE

1 RUE SCHONGAUER  
 68000 COLMAR  
 TÉL. : 03 89 29 51 57  
 WWW.ATELIER-PEINTRE.FR

Retrouvez la recette du chef, Foie gras de canard d'Alsace poêlé aux giroles et amandes, jus à l'amaretto et émulsion de pommes de terre, en tapant le mot-clé **RTR614002** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



PASCAL LAC | PATISSERIE LAC | NICE



**NOUVELLE BOUTIQUE ONLINE**  
**WWW.CLEMENTDESIGN.COM**

**CLEMENT DESIGN**



**Arai Tsuyoshi - Le 14 février - Lyon (69)** Un restaurant pour les victimes de Cupidon : il y a beaucoup de cela dans le minuscule établissement au nom prédestiné où il faut se montrer patient pour espérer obtenir une place.

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

## Le cuisinier des amoureux

**Ticket moyen :** 80/85 €

**Nbre de couverts/jour :** 14

**Nbre de places assises :** 14

**Effectif :** 2 en cuisine,  
2 en salle

**Fermeture annuelle :** Août

**Repos hebdomadaire :**  
dimanche et lundi et au  
déjeuner du mardi au  
vendredi

**Le plat le plus  
représentatif de votre  
cuisine :**

La Tarte Rosace

**Votre vin préféré  
dans votre carte :**

corton Clos du roi  
La Pousse d'or, 2000



© Thierry Vallier

L'histoire de son aventure commence au Japon où **Kimura Masami**, spécialiste des repas de mariage, possède une cinquantaine de restaurants de cuisine française. Elle se poursuit à Saint-Valentin, petit village au cœur du Berry où, le 21 décembre 2005, il ouvre les portes d'un restaurant au nom prédestiné : Au 14 février. Et le 7 juillet 2009, à Lyon, un établissement du même nom complète la gamme...

En cuisine, officie son associé **Arai Tsuyoshi**, qui poussa en 1992 les portes du restaurant d'**Hiroyuki Sakai** dans la périphérie de Tokyo. Pendant treize ans, il travaille aux côtés de ce chef

**Arai Tsuyoshi** revendique une "conception multiculturelle de la cuisine".

très technique qui lui transmet ses connaissances de la cuisine... française. "Savoir-faire et rigueur", résume Arai Tsuyoshi. Revendiquant une "conception multiculturelle de la cuisine", il situe la sienne comme "française made in Japan". Passé chez **Mauro Colagreco** sur la Côte d'Azur et à Saint-Valentin, il est enfin chez lui, à Lyon, depuis l'été 2009. Dans le quartier Saint-Jean, à deux pas du centre-ville, l'établissement est minuscule : quatorze couverts au maximum, sept services par semaine, un menu proposé de vive voix par le maître d'hôtel en fonction des arrivages du jour et des envies du cuisinier ! "Ici, on peut manger une fois 1 000 menus mais jamais 1 000 fois un menu", peut-on lire sur sa carte.

### "C'est magnifique"

Tout cela est parfaitement rodé. Il faut patienter plusieurs semaines avant d'espérer obtenir une place dans cette maison où le menu qui rencontre le plus de succès (outre une autre proposition à 72 €) est tarifé à 52 € pour une Symphonie de produits saisonniers à travers une mise en bouche et neuf plats. "Je n'ai pas fait d'école au Japon, mais dès mon arrivée en France en 2005, je suis allé à l'école Tsuji avant d'arriver à Saint-Valentin. Je sais simplement qu'à l'âge de dix ans, dans mon pays, je voulais être cuisinier sans tellement savoir à quoi cela correspondait." Aujourd'hui, au même titre que son mentor et associé, il est comblé même si les événements survenus dans son pays l'ont fatalement perturbé. "L'étoile, c'est magnifique", dit simplement ce chef de 37 ans. ■

**AU 14 FÉVRIER**

6 RUE MOURGUET · 69005 LYON

TÉL. : 04 78 92 91 39

[WWW.AUI4FEVRIER.COM](http://WWW.AUI4FEVRIER.COM)

## RECETTE TARTE ROSACE

Ingrédients pour  
2 personnes

### Crème de rose

- 300 g de lait
- 300 g de crème à 35 % MG
- 50 g de boutons de roses
- 86 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine

### Coulis de framboise

- Purée de framboises

### Décor en sucre

- 50 g de glucose
- 50 g d'eau
- 125 g de sucre semoule

### Pâte sucrée

- 200 g de farine type 55
- 100 g de sucre glace
- 120 g de beurre
- 5 g de sel
- 40 g d'œuf entier

### Pétales de roses

- Blanc d'œuf
- Sucre semoule
- Pétales de rose

### Sorbet litchi

- 250 g de purée de litchi
- 150 g de glucose
- 8 g de cremix (yaourt vanillé avec purée de fruits)

### Progression

- Réaliser la pâte sucrée, la faire cuire 15 min à 180 °C. Réserver ensuite les fonds de tarte.
- Préparer la crème de rose : faire bouillir la crème et le lait. Faire infuser les boutons de roses pendant 10 minutes hors du feu. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer à ce mélange l'infusion de rose et cuire à feu doux comme une crème anglaise. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine. Réserver au frais pendant 1 heure.
- Préparer le coulis de framboise.
- Préparer le décor : enduire les pétales de roses avec du blanc d'œuf battu à l'aide d'un pinceau puis les saupoudrer de sucre semoule. Laisser reposer 1 jour à l'air libre et à température ambiante.

### Dressage

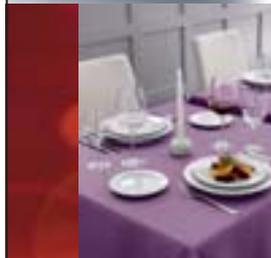
- Mettre la crème dans les fonds de tarte. Napper de coulis de framboise. Décorer avec les pétales de roses cristallisés.



CONCEPTEUR FABRICANT DISTRIBUTEUR



MOBILIER   
ART DE LA TABLE  
POUR HÔTELS,  
RESTAURANTS ET  
COLLECTIVITÉS



WWW.2IM AHL.FR

TÉL. +33(0)497 028 028 • FAX +33(0)497 028 029

E-MAIL : INFO@2IM AHL.FR



**Takao Takano - Restaurant Takao Takano - Lyon (69)** Avant de partir rejoindre sa Rue Le Bec dans le quartier de la Confluence, Nicolas Le Bec avait conquis deux étoiles. Son 'héritier' vient d'en récolter une.

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

## Itinéraire d'un autodidacte culotté

**CA 2010 :** 1 500 000 €

**Ticket moyen :** 110 €

**Nbre de couverts/jour :**  
60/70

**Nbre de places assises :** 40  
Effectif : 5 en cuisine,  
6 en salle

**Fermeture annuelle :** trois  
semaines en août

**Repos hebdomadaire :**  
dimanche et lundi

**Le plat le plus  
représentatif de  
votre cuisine :**

Les langoustines pochées  
dans un bouillon de  
crevettes grises, marmelade  
de kumquat et bouillon thaï

**Votre vin préféré  
dans votre carte :**

meursault Clos des ambres  
2007 Arnaud Ente

C'est une histoire de confiance réciproque et de transmission. Lorsqu'il arrive en France, fin 2002, **Takao Takano** ne parle pas un traître mot de français. Natif de Yamanashi, à une centaine de kilomètres de Tokyo, il fait ses premières armes culinaires à La Butte, un restaurant de cuisine française de la capitale nippone. Rien ne l'y prédestinait pourtant, puisqu'il était venu suivre une formation d'avocat... avant de découvrir, avec des amis, les plaisirs de la table.

"Même si je n'ai jamais fait d'école, à partir de ce moment-là, devenir cuisinier était pour moi presque naturel", raconte-t-il. Après avoir cherché sur internet les noms de quelques compatriotes travaillant en France, il découvre Lyon, où il débarque en décembre 2002. Il fait un repas à la Cour des Loges, l'établissement de **Nicolas Le Bec**, et sort de table enchanté. Plein de culot, il demande à voir le chef et prononce devant lui le seul mot de son vocabulaire français : travailler...

**"Continuer à avancer"**

Un brin surpris, le chef accepte et lui ouvre les portes de sa cuisine. Le 'bail' est signé et ne sera jamais remis en question malgré le caractère entier du plus lyonnais des cuisiniers bretons. "Son caractère ne m'a pas surpris, indique simplement



© Thierry Vallier

"Je retire beaucoup d'enseignements de mes voyages", explique **Takao Takano**.

Takao Takano. *Je savais à quoi m'attendre. Dans ma tête, la cuisine c'était comme l'armée.* Deux ans après ses débuts, abandonnant son statut d'étudiant, il est définitivement embauché par celui qui l'a conforté dans son choix de vie. Avant de se retrouver, en avril 2010, seul maître à bord d'un établissement qui porte désormais son nom : "J'avais vécu le moment très fort de la deuxième étoile et j'ai été un peu déçu de ne pas pouvoir la maintenir. Mais je veux continuer à avancer pour justifier la confiance de Nicolas. J'aime voyager, goûter la cuisine du monde entier : pour moi elle est bonne ou pas, et je retire beaucoup d'enseignements de mes voyages." Son épouse, **Yuko**, cuisinière de formation qu'il a rencontrée chez Le Bec en 2005, l'épaula en salle. Sous le regard d'**Aoi**, leur fils de deux ans... ■

**RESTAURANT TAKAO TAKANO**

14 RUE GROLEE

69002 LYON

TÉL. : 04 78 42 15 35



ENSEMBLIER DE VOTRE PROJET



**www.ecotel.fr**  
**ecotel@ecotel.fr**  
**Tél. : 01 69 02 57 70**

**cuisine arts de la table mobilier**  
**hygiène entretien textile**

## RECETTE

### LANGOUSTINES POCHÉES DANS UN BOUILLON DE CREVETTES GRISES

#### Ingrédients

- 1 kg de crevettes grises
- 5 échalotes avec peau
- 2 têtes d'ail
- 20 g de gingembre
- 5 feuilles de laurier
- 5 feuilles de lime
- zeste de kombawa
- 2 bâtons de citronnelle
- 5 g de coriandre en grains
- 5 g d'anis étoilé

#### Marmelade de kumquat

- 200 g de kumquat
- 50 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 10 g de sel de mer

#### Garniture

- choux chinois
- sésame blanc frit
- huile de sésame
- nougāï (une sorte de coriandre)
- basilic thaï
- oignon cébette
- coriandre
- crevettes grises décortiquées
- shiso rouge

#### Progression

- Pour le bouillon de crevettes grises : dans une cocotte chaude en fonte, mettre les crevettes grises, les échalotes et la

citronnelle émincées pour obtenir une belle coloration. Mouiller avec l'eau jusqu'à mi-hauteur. Porter à ébullition et écumer soigneusement. Ajouter le reste des ingrédients et laisser infuser pendant 30 minutes. Passer au chinois étamine et assaisonner.

- Pour la marmelade de kumquat : blanchir les kumquats et les confire pendant 6 heures dans une saumure. Mixer au robot puis passer au tamis.
- Pour la garniture thaïlandaise : blanchir les choux chinois et les tailler en bâtons. Mélanger avec le sésame frit et les crevettes grises décortiquées, le nougāï,



© Thierry Vallier

le vert de l'oignon cébette et le basilic thaï finement ciselé.

- Pocher les langoustines dans le bouillon précédent. Après la cuisson, les langoustines doivent être transparentes.

#### Dressage

- Dresser le mélange de choux chinois dans une assiette creuse et déposer les langoustines dessus. Assaisonner les oignons

cébettes (vert et blanc) finement émincés avec la vinaigrette et l'huile de sésame.

Faire une pointe de marmelade de kumquat au bord de l'assiette.

- Verser le bouillon chaud dans l'assiette à la dernière minute et devant les convives.

# COUP DE PATES®

Avec l'arrivée de la belle saison, vos assiettes vont prendre des couleurs !



*L'Ami des Artisans*

COUP DE PATES® S.A.S.  
Boulevard de Beaubourg - BP 22  
Parc d'Activités de Pariest  
77313 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 2

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



**Gilles Blonay - La Grange à Sel - Le Bourget-du-Lac (73)** Après avoir décroché une étoile en 1998 puis l'avoir perdue en 2009, le chef la retrouve cette année, en délivrant un message plein de conviction : il faut toujours avancer et être vigilant. Le résultat est là.

FLEUR TARI

## L'humilité finit par payer

“Nous avons redoublé de vigilance sur le service, sur la cuisine, et l'étoile est tombée à nouveau”, explique **Gilles Blonay**.



**CA :** 1,170 M€

**Ticket moyen :** 65 €

**Nbre de couverts/jour :** 66

**Nbre de places assises :** 75

**Effectif :** 11 à 16

**Fermeture annuelle :**

du 2 janvier au 10 février

**Repos hebdomadaire :**

mercredi, dimanche soir

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Raviole ouverte de homard et écrevisses, mousseline d'ail doux, vinaigrette tiède aux champignons, jus de viande et huile de truffe

**Votre vin préféré sur votre carte :**

Chignin Bergeron

**G**illes Blonay a découvert à 14 ans l'ambiance familiale des cuisines de **Jean Jacob** au Bateau ivre. “C'était dur, mais j'ai adoré, j'y ai trouvé une chaleur, la famille que je n'avais pas eue. La cuisine est alors devenue ma passion.” Après un passage chez **Guy Savoy** - un perfectionniste -, il découvre les grandes brigades de l'hôtel L'Hermitage à La Baule (44) chez **Christian Willer**. “Nous étions 42 en cuisine. J'ai compris ce qu'étaient la rigueur et l'organisation. Puis j'ai effectué mon service militaire à la présidence de la République, où j'ai connu les plus beaux produits”. Gilles Blonay choisit de rejoindre sa première maison, Le Bateau ivre, dirigée par **Jean-**

**Pierre Jacob**, le fils de Jean Jacob. Il devient rapidement le second de ce chef 2 étoiles. “Nous avons vécu une magnifique aventure. L'été, nous étions au Bourget-du-Lac. L'hiver à la Pomme de pin à Courchevel. Je tenais les cuisines de l'hôtel, Jean-Pierre Jacob celles du Bateau ivre, le restaurant gastronomique de l'hôtel. Il y avait une vraie complicité entre nous.”

**“L'amour de mon métier”**

En 1996, Jean-Pierre Jacob rachète le restaurant Ombremont qu'il rebaptise le Bateau ivre. C'est l'occasion pour Gilles Blonay de devenir chef, dans les anciens locaux du restaurant, qu'il baptise La Grange à sel, nom originel du bâtiment datant de 1640. On y stockait le sel, arrivant des salines du Jura, par la

Saône et le Rhône. En 1998, il décrochera l'étoile qu'il perdra en 2009. “J'étais déstabilisé, mais je suis resté humble. Je remercie les propriétaires du restaurant, **Annie et Jean-Paul Trepied**, qui m'ont témoigné malgré toute leur confiance. Avec mon second, **Lionel Grange**, et l'équipe de jeunes passionnés qui m'entourent, nous nous sommes posés plein de questions. Nous avons redoublé de vigilance sur le service, sur la cuisine, et l'étoile est tombée à nouveau. Je continue sur la même ligne, avec l'amour de mon métier. Cela me rend heureux.” ■

**LA GRANGE À SEL**

LA CROIX VERTE

73370 LE BOURGET-DU-LAC

TEL : 04 79 25 02 66

**WWW.LAGRANGEASEL.COM**



Retrouvez la recette du chef :

Millefeuille de tourteau, passion, pommes granny

smith et cigarettes au safran, fumet de crevettes grises en tapant le mot-clé

**RTR014303** sur le moteur de recherche

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





Le travail  
c'est aussi notre santé !

## SALARIÉS DE LA PROFESSION NOUVELLE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ



Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011, tous les salariés des Hôtels - Cafés - Restaurants bénéficient d'un nouveau régime complémentaire de santé obligatoire : médecine courante, hospitalisation, dentaire, optique... la prestation couvre l'ensemble des frais de santé à un coût particulièrement concurrentiel. Cette mesure sociale forte place la branche des Hôtels - Cafés - Restaurants parmi les plus soucieuses de la protection et du bien-être de ses salariés.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE RÉGIME  
**N° Vert 0 800 427 001**  
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE  
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

INFORMATIONS SALARIÉS ASSURÉS  
**N° Azur 0 811 460 665**  
PRIX APPEL LOCAL DEPUIS UN POSTE FIXE

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





Sylvestre Wahid - Le Strato - Courchevel 1850 (73) L'été à L'Oustau de Baumanière, l'hiver à Courchevel, mais toujours au sommet d'une cuisine du Sud, le chef savoure un nouveau défi réussi.

FLEUR TARI

## Étoile des neiges pour Sylvestre Wahid



"Changer de cuisine deux fois par an, c'est un défi, cela permet de se renouveler", explique Sylvestre Wahid à gauche, ici avec Jean-André Charial et Jonathan Wahid.

un défi : celui de renouveler l'esprit d'une grande maison, sans rien lui faire perdre de son authenticité. Il revisite les classiques de l'établissement, à la carte depuis 1946. Son frère, **Jonathan Wahid**, chef pâtissier et champion de France des desserts en 2005, lorsqu'il était pâtissier au Ritz, l'accompagne dans cette aventure. Puis en 2009, la famille **Boix-Vives** (créateurs de la marque Rosignol), habitués de l'Oustau, propose à Jean-André Charial de gérer, à son compte, toute la partie bar et restauration de leur nouvel hôtel, Le Strato, à Courchevel. "J'ai trouvé l'idée séduisante, l'hiver à Courchevel, l'été à l'Oustau, cela permet de fidéliser une équipe." Sylvestre Wahid et toute sa brigade rejoignent donc les sommets de la station. "Je ne crains pas de transposer ici notre cuisine du Sud. J'aime beaucoup passer l'hiver en montagne, je prends des cours de ski. Changer de cuisine deux fois par an, c'est un défi, cela permet de se renouveler." ■

Cette étoile est la première du Strato. À l'Oustau de Baumanière, j'ai conservé les étoiles et je les ai fait évoluer. Je n'avais jamais eu la joie intense d'en décrocher une."

Aujourd'hui âgé de 36 ans, **Sylvestre Wahid** est arrivé en France à l'âge de 9 ans. Né au Pakistan, il a suivi son père militaire muté à Nîmes. Un apprentissage en pâtisserie, puis en cuisine chez **Thierry Marx**, alors chef du Cheval blanc, lui révèle sa vocation. Il a ensuite enchaîné quelques saisons aux côtés de **Patrick Pagès** à L'Hôtellerie Chantoiseau. En mars 1996, il rejoint l'équipe d'**Alain Ducasse** au 59 Poincaré puis au Plaza Athénée. Il est ensuite

nommé second de cuisine au sein d'un autre établissement d'**Alain Ducasse**, The Essex House New York. En 2004, lorsqu'il choisit de revenir en France, il devient, tout naturellement, chef formateur au sein d'**Alain Ducasse Formation**. Ses maîtres ? **Thierry Marx**, qui lui a "appris le respect du produit, des hommes" et **Alain Ducasse**, qui fut pour lui "une école fabuleuse".

**"Transposer ici notre cuisine du Sud"**

En 2006, **Jean-André Charial** décide de prendre ses distances avec la cuisine. Sylvestre Wahid s'installe alors derrière les fourneaux de l'Oustau de Baumanière. Il accepte de relever

**Ticket moyen :** 300 €  
**Nbre de couverts/jour :** 25  
**Nbre de places assises :** 60  
**Effectif :** 40  
**Fermeture annuelle :**  
 du 10 avril au 10 décembre  
**Repos hebdomadaire :**  
 variable selon la saison

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**  
 L'oursin

**Votre vin préféré sur votre carte :**  
 L'Affectif

**HOTEL LE STRATO**  
 ROUTE DE BELLECOTE  
 73120 COURCHEVEL 1850  
**WWW.HOTELSTRATO.COM**

## RECETTE

### RAVIOLIS DE TRUFFES AUX POIREAUX

#### Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de farine
- 15 g de sel
- 4 œufs entiers
- 5 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 50 g de truffes fraîches
- 4 poireaux
- 1 pomme de ris de veau de 200 g
- carotte
- oignon
- céleri
- 1 dl de crème fraîche liquide
- 1/8 l de jus de truffes
- 20 cl de vin blanc
- 130 g de beurre

#### Progression

• Préparer la pâte à raviolis : mélanger dans un bol les œufs et l'huile d'olive. Verser la farine dans une grande terrine et ménager un trou au centre. Ajouter le mélange, ainsi que le sel, et l'incorporer délicatement à la farine. Lorsque la pâte prend corps, pétrir avec les doigts.

• Pétrir la pâte pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement élastique. Laisser reposer 2 heures.

• Faire dégorger les ris de veau en les rinçant sous un filet d'eau froide pendant 10 minutes. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole et y blanchir les ris pendant 5 minutes. Égoutter et rafraîchir. Retirer les membranes des ris.

• Préchauffer le four à 200 °C.

• Faire fondre du beurre dans une cocotte. Ajouter les ris et les légumes (carotte, oignon, céleri) coupés en brunoise. Les faire revenir jusqu'à belle coloration puis mouiller avec le vin blanc et assaisonner de sel et de poivre.

• Couvrir et mettre au four pendant 15 minutes. Puis retirer du four et laisser refroidir. Sortir les



ris de veau et enlever tous les filaments et membranes qui restent. Les couper en petits dés. Réserver (sans les légumes).

• Retirer le vert des poireaux et le mettre de côté. Tailler les blancs en petits carrés. Mélanger 25 g de beurre et un peu d'eau salée dans une casserole. Y plonger les blancs de poireaux et faire cuire pendant environ 5 minutes, de sorte qu'ils soient bien tendres. Égoutter et réserver.

• Prélever 15 g de truffes et les couper en fines lamelles. Hacher les truffes restantes.

• Pour la sauce, faire cuire le vert des poireaux dans 1/4 l d'eau pendant une demi-heure. Mixer puis passer au chinois, ajouter 1 dl de crème et 100 g de beurre. Faire réduire à feu doux. Assaisonner.

• Découper la pâte abaissée selon la forme choisie pour les raviolis. Badigeonner chaque ravioli avec un pinceau trempé dans un œuf et y placer une tranche de truffe fraîche, 1 dé de ris de veau braisé et une cuillerée à café de blancs de poireaux cuits. Assaisonner, refermer à l'aide d'une autre abaisse de raviolis.

• Porter une grande quantité d'eau très salée à ébullition et y plonger les raviolis pendant 5 minutes. Les égoutter.

• Pendant que les raviolis cuisent, remettre à chauffer la sauce au vert de poireaux et y incorporer le jus de truffes. Ajouter ensuite les raviolis égouttés et remuer délicatement.

• Servir les raviolis et leur sauce saupoudrés de truffe hachée.

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25<sup>ème</sup> SALON PROFESSIONNEL  
**Agecotel**  
L'Étoile de la Méditerranée

Citation : Nîmes - www.nicexpo.org - Crédit photo : Joël ROBUCHON © Cécile BÉDAU



**JOËL ROBUCHON PARRAIN D'AGECOTEL**  
DÉCERNERA LE 1<sup>ER</sup> PLATINIUM JOËL ROBUCHON  
LORS DU CONCOURS LE NEPTUNE D'OR

PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION  
TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :

**<http://agecotel.webstore.fr>**  
(code invitation : HRM05)



PALAIS DES EXPOSITIONS  
**www.agecotel.com NICE**

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

22/25  
JANVIER 2012



**Antony Tempesta - La Becca - Val-d'Isère (73)** C'est une belle histoire de famille : Dominique et Béatrice, les parents, ont donné une âme à l'établissement ; le fils y a accroché une étoile.

NATHALIE RUFFIER



## La montagne sublimée



**Antony Tempesta :** "Quand je travaille un produit, je lui apporte toujours une touche 'montagne'."

Pause gourmande des skieurs entre deux pistes le midi, repas gourmet le soir autour de la cheminée, La Becca offre un cadre simple et confortable.

**CA 2010 :** 456 000 €

**Ticket moyen :** 80 € le soir

**Nbre de couverts/jour :** 70

**Nbre de places assises :** 40

**Effectif :** 10

**Fermeture annuelle :**

1<sup>er</sup> mai, du 15 juin au

15 septembre, 2 décembre

**Repos hebdomadaire :**

fermé le mardi soir l'hiver, le dimanche et le lundi l'été

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Pojarski de pigeon complètement choux

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Le Quartz, domaine les Ardoisières, Cevins (73)

Construit il y a vingt-trois ans sous la protection de la Becca blanche, pointe enneigée toute proche, l'hôtel-restaurant de la famille **Tempesta**, grand chalet savoyard, cultive l'art du bien recevoir. Depuis six ans, Antony, 30 ans, a repris le restaurant de 40 couverts en main. L'hiver d'abord, pendant cinq saisons et, depuis 2010, l'été. **Antony Tempesta** a longtemps rêvé d'être le nouveau **Jean-Claude Killy** et a même décroché une 3<sup>e</sup> place à un championnat de France de slalom. Mais la compétition est, là aussi, sévère. L'avalin glisse rapidement de sa passion du ski à celle de la cuisine, se forme à Moutiers et à Challes-les-Eaux, puis se frotte aux plus grands : **Michel de Mattéis** (MOF 1991), le pâtissier **Patrick Chevallot** (MOF 1993), **Michel Husser**, **Régis Marcon**, **Marc Veyrat**, **Gilles Goujon** (MOF 1996)... Antony négocie chaque virage avec détermination.

Régis Marcon puis Marc Veyrat lui apportent

une fine connaissance des champignons et des plantes... Attaché à son terroir et créatif dans l'âme, le chef s'applique à sublimer les saveurs de sa région. "Quand je travaille un produit, je lui apporte toujours une touche 'montagne'. Je réalise mon *Pojarski de pigeon avec une purée de choux-fleur - très goûteuse, légèrement sucrée - de mon potager*", illustre Antony Tempesta. Sa carte change régulièrement, et propose un nouveau menu toutes les trois semaines, du 'Tocca Piu' ('sur le pouce') à 34 € le midi, au véritable festival de saveurs que sont le 'Quart dessus' (72 €) et 'Les Montets' (95 €) au dîner. ■

**LA BECCA**

LE LAISINANT

ROUTE DE L'ISERAN

73150 VAL-D'ISÈRE

TÉL. : 04 79 06 09 48

[WWW.LABECCA-VAL.COM](http://WWW.LABECCA-VAL.COM)

## RECETTE

### ŒUF MOLLET EN COQUE DE SAPIN, GIROLLES ET ÉPINARDS

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 2 blancs d'œuf
- 150 g de farine de riz
- 200 g de chapelure de pain de mie sapin
- 100 g de girolles bouton
- 200 g de girolles
- 40 g de crème
- 70 g de beurre
- 200 g de fond blanc
- 150 g de lait
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- Huile d'olive PM

#### Progression

##### Crèmeux et lait girolles

- Blanchir les girolles dans le fond blanc.
- Récupérer les girolles et les presser.
- Faire réduire le fond blanc à glace et mouiller avec le lait.

- Hacher les girolles blanchies et les dessécher puis les mixer et ajouter la crème et 50 g de beurre.

##### Les œufs

- Faire cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 5 min.
- Les refroidir puis les écaler.
- Passer les œufs dans la farine de riz puis les blancs d'œufs et les paner dans la chapelure de pain de mie sapin.

##### Finition

- Réchauffer le lait de girolles et le crèmeux.
- Sauter les girolles bouton au beurre.
- Suer les épinards au beurre.
- Frir l'œuf 1 minute à 160 °C.

##### Dressage

- Disposer le crèmeux girolles sur le sommet de l'assiette et déposer l'œuf frit sur le crèmeux.

- Dresser les girolles et les épinards en les alternant.
- Émulsionner le lait de girolles et le déposer de part et d'autre de la ligne de garniture.
- Disposer quelques feuilles d'épinards huilées et servir aussitôt.



MMA PRO



## MATÉRIEL CASSÉ, MATÉRIEL 100% REMBOURSÉ\*!



Illustration Philippe GELUCK\*

### REDÉMARRER AVEC DU MATÉRIEL DE QUALITÉ, C'EST RASSURANT !

Parce qu'il est essentiel pour vous de travailler avec du matériel de qualité, MMA a mis en place la garantie Valeur de rééquipement à neuf plus. En cas de sinistre, votre matériel de moins de 6 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 !

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

...la protection de votre chiffre d'affaires quoi qu'il arrive. Vos charges fixes et votre bénéfice sont couverts si vous ne pouvez plus exercer votre activité, même en cas d'accident ou de maladie\*.

...la sérénité au quotidien avec la protection juridique. Nos spécialistes mettent tout en œuvre pour défendre vos droits en cas de litige avec un client, une administration ou un fournisseur.

Envie d'en savoir plus ?

Contactez votre agent général MMA  
[www.mma.fr](http://www.mma.fr)



**C'EST LE BONHEUR ASSURÉ !**

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

MMA IARD Assurances Mutuelles - RCS Le Mans 775 652 126 - MMA IARD SA RCS Le Mans 440 048 882



**Yoann Conte - La Nouvelle maison de Marc Veyrat - Veyrier-du-Lac (74)** Après avoir repris en mai l'établissement de son mentor Marc Veyrat, il n'a fallu que sept mois au chef installé depuis l'âge de 10 ans au pied du Mont-Blanc, pour décrocher l'étoile.

FLEUR TARI

## “C'est comme la quête du Graal”



“On peut apprendre la technique, mais pas apprendre à mettre du sentiment dans ses plats”, juge Yoann Conte.

**Ticket moyen :** 150 €

**Nbre de couverts/jour :** 75

**Nbre de places assises :** 46

**Effectif :** 18

**Fermeture annuelle :** mi-novembre à mi-décembre

**Repos hebdomadaire :** lundi, mardi et le dimanche soir en basse saison

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Les langoustines impériales, carottes, gingembre et herbes à curry. “C'est un mélange de mes origines et de ma région d'adoption, la mer et la montagne, les 2 Savoies et la Bretagne”

### Votre vin préféré dans votre carte :

La petite arvine de Martigny, “c'est un vin de terroir du Mont-Blanc”

**Y**oann Conte, Breton de 36 ans, installé depuis l'âge de 10 ans au pied du Mont-Blanc, est intarissable au sujet de cette étoile tout juste décrochée. “L'étoile est l'aboutissement d'un long apprentissage. J'ai commencé à 13 ans comme commis.

Comme un compagnon fait son tour de France, j'ai appris dans des cuisines étoilées. Je suis un ‘bébé bibendum’. Pour moi, cette étoile, c'est comme la quête du Graal. J'entame une nouvelle vie. Ma cuisine est un morceau d'histoire vécue en commun avec **Laurent Petit** [second pour sa 2<sup>e</sup> étoile, NDLR], **Thierry Marx**, **Pierre Carrier**, **Didier Oudil**, **Edgar Dhur**, **Jean-Michel Diot** et, bien sûr, **Marc Veyrat**, chez qui j'ai travaillé de l'âge de 18 à 21 ans.”

### “Créer ma propre identité”

En 2010, il songe à s'installer. De son côté, Marc Veyrat a fermé son restaurant, à Veyrier-du-Lac (74). “C'était très dur pour lui. Reprendre l'établissement en mai, c'était un pari risqué. Sept mois plus tard, l'étoile est tombée. J'ai eu la chance d'être épaulé par

Marc Veyrat, qui m'a évité de commettre beaucoup d'erreurs lors de mon installation. Il a fallu créer ma propre identité. Un travail monstre que nous avons réalisé avec mes fidèles seconds, **Damien Guegan** et **Antony Trezy**. On peut apprendre la technique, mais pas apprendre à mettre du sentiment dans ses plats. La cuisine donne du bonheur, de la vie. Ce sont des sensations simples, qui nous viennent de la petite enfance. L'étoile est quelque chose d'unique, de merveilleux. Je ne remercierai jamais assez le Michelin pour avoir créé une telle compétition, un tel niveau d'exigence. L'étoile, c'est quelque chose qui vous file entre les doigts. Il faut être persévérant. Le jour où enfin vous l'atteignez, le bonheur est indescriptible. La compétition est rude, mais ça vaut le coup, car le paradis, ça se mérite.” ■

### LA NOUVELLE MAISON DE MARC VEYRAT

13 VIEILLE ROUTE DES PENSIERES

74290 VEYRIER-DU-LAC

TÉL. : 04 50 09 97 49

[WWW.YOANN-CONTE.COM](http://WWW.YOANN-CONTE.COM)

## RECETTE CARRÉ D'AGNEAU AU THYM

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carrés d'agneau (demander au boucher de retirer la colonne de chacun d'eux et de dégager les manches)
- 500 g d'os d'agneau grossièrement concassés
- 8 branches de thym citronné frais
- 3 tomates
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 4 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 100 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

### Bouillon de légumes

- 3 carottes
- 1 poireau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon moyen
- 20 queues de persil
- 3 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 1 branche de fenouil
- 20 cl de vin blanc sec

### Progression

- Battez l'œuf à la fourchette dans un saladier, ajoutez 1 cuillerée à café de sel fin, de 2 à 3 cuillérées à soupe d'eau, mélangez et incorporez la farine au fur et à mesure, en remuant à l'aide d'une spatule. Roulez la pâte en boule, farinez-la, entreposez-la 1 heure au réfrigérateur.
- Confectionnez le bouillon : nettoyez et épluchez les légumes, taillez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une grande casserole avec 2 litres d'eau et 20 cl de vin blanc, ajoutez tous les aromates et faites cuire 35 min. Filtrez dans une passoire, laissez de côté.
- Épluchez et émincez la carotte,



la gousse d'ail et les échalotes ; lavez et hachez grossièrement les tomates. Faites fondre une cuillerée à soupe de beurre dans une casserole, ajoutez-y les os concassés et les légumes ainsi que le bouquet garni. Couvrez et faites suer environ 10 min sur feu moyen, en remuant de temps à autres ; arrosez de vin blanc, laissez réduire de moitié sur feu vif.

- Versez 50 cl de bouillon et autant d'eau, et laissez cuire 1 h 15. Faites reposer 10 min, dégraissez, ajoutez 1 branche de thym, attendez 3 min et filtrez le bouillon dans une passoire fine ; rectifiez l'assaisonnement, conservez au chaud.
- Préchauffez le four à 270 °C (th. 9).
- Salez et poivrez les carrés d'agneau, faites fondre le reste du beurre dans une cocotte allant au four, saisissez-y les carrés 3 min de chaque côté. Retirez-les, dégraissez la cocotte, tapissez le fond de thym citronné. Posez les carrés, fermez la cocotte. Roulez la boule de pâte en un boudin légèrement plus long que le tour de la cocotte, et lutez celle-ci après avoir humidifié le bord d'un coup d'éponge. Glissez au four, faites cuire de 8 à 10 min.

### Dressage

- Réchauffez le jus, apportez et ouvrez la cocotte sur table, détaillez les carrés, disposez les côtelettes sur les assiettes chaudes, nappez du jus.



## CARPACCIO DE BŒUF

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Portion prête à être utilisée.

Remise en œuvre : 10 minutes.



### Les idées saveurs :

Accompagner le carpaccio de bœuf nappé d'huile d'olive avec un tartare de tomate à la coriandre fraîche ainsi que des pignons et des pistaches torréfiés.

Retrouvez toutes nos gammes de produits sur [www.jean-routhiau.fr](http://www.jean-routhiau.fr)



groupe  
ROUTHIAU

Jean Routhiau SA  
BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France  
Tél. 33 (0)2 51 42 70 70



**Pierre Daret - Le Baudelaire - (Paris I<sup>er</sup>)** Après deux ans et demi de travaux, l'Hôtel Burgundy inaugure en septembre dernier son premier restaurant. Il décroche sa première étoile en quelques mois seulement.

CAROLINE MIGNOT

## Au Baudelaire, les fleurs du bon

**Ticket moyen :** 100 €

**Nbre de couverts/jour :**  
70 à 80

**Nbre de places assises :** 60

**Effectif :** 35

**Fermeture annuelle :**

3 semaines en août

**Repos hebdomadaire :**  
dimanche

**Le plat le plus  
représentatif de  
votre cuisine :**

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, raviole de légumes façon Riviera et jus tranché à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

**Votre vin préféré dans  
votre carte :**

Condrieu Yves Cuilleron,  
Cuvée des Archevêques 2008

Depuis l'annonce de l'étoile, le chef **Pierre Daret** et le directeur de l'hôtel **Emmanuel Sauvage** ont observé une évolution de la clientèle le midi qui tend à se diversifier, et une excellente progression en soirée. Une fierté et un accomplissement pour les propriétaires, la direction de l'hôtel (à qui certains déconseillaient d'ouvrir un restaurant), le chef et sa toute jeune équipe. Pierre Daret, 41 ans, a fait son apprentissage à Saint-Etienne (42) d'où il est originaire. Lorsqu'il monte à Paris à 18 ans, il rencontre **Pierre Ferranti** au Mercure Galant, un chef qui comptera beaucoup sur le plan humain dans sa formation et qui compte encore aujourd'hui. Après quelques saisons à Courchevel (73) et à Saint-Tropez (83), Pierre Daret travaille aux côtés de **Jean-Marc Delacourt** à La Chèvre d'or, à Eze (06), puis des frères **Pourcel** à Paris. Le



Le chef **Pierre Daret** :  
"De restaurant d'hôtel, on est passé à restaurant étoilé".



La salle du Baudelaire

chef ressent ensuite le besoin de prendre le large et de se retrouver seul face à lui-même. Il embarque en tant que cuisinier sur un bateau de luxe pour une traversée de l'Atlantique et poursuit son expérience en Arabie saoudite. De retour en France, il est prêt à affronter un nouveau challenge : la direction de l'Hôtel Burgundy lui confie en septembre 2009 le projet d'un premier restaurant. Pierre Daret recrute son équipe, notamment **Freddy Monier**, le chef pâtissier, et **Nicolas Freyche**, son sous-chef, avec qui s'instaure tout de suite une très bonne collaboration et avec qui il échange beaucoup. Pour sa cuisine, Pierre Daret se concentre sur la mise en relief du produit et sur une inspiration méditerranéenne. Lorsqu'il apprend qu'il a décroché une étoile *Michelin*, le chef dit être surpris. "On espère toujours et en même temps, la réalité nous rattrape : cela fait six mois que l'on est ouvert". "Un bonheur hors du commun" pour le chef et, depuis, un sacré coup de fouet pour la fréquentation. L'adresse restait jusqu'ici assez confidentielle : "De restaurant d'hôtel, on est passé à restaurant étoilé." ■

### LE BAUDELAIRE

6-8 RUE DUPHOT

75001 PARIS

TÉL : 01 42 60 34 12

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

## RECETTE

### CAUSTILLANT CARAMEL, FRUITS ROUGES, MOUSSE LÉGÈRE VANILLE AUX PENSÉES BLEUES

#### Pour la tuile caramel :

• 60 g de cassonade • 60 g de sucre • 30 g de feuilletine • bonbons pétillants Peta Zeta

#### Pour le sorbet fruits rouges :

• 100 g de pulpe de fraise • 100 g de pulpe de framboise • 48 g d'eau • 65 g de sucre • 8 g de glucose

#### Pour la crème vanille :

• 250 g de lait • 45 g de jaune d'œuf • 75 g de sucre • 25 g de farine • 1 gousse de vanille • 250 g de crème à monter

#### Pour le biscuit amande :

• 125 g de blanc d'œuf • 60 g de sucre • 100 g de poudre amande • 25 g de farine

#### Progression

Réaliser un caramel avec les 2 sucres et ajouter la feuilletine. Laisser refroidir sur une

plaque antiadhésive puis mixer jusqu'à obtention d'une poudre fine. Réaliser à l'aide d'une feuille de plastique transparent, un chablon rectangulaire de 13 x 2 cm. Saupoudrer sur une plaque, le mélange caramel/feuilletine. Le cuire dans un four à 180 °C pendant 4 minutes et le rouler autour d'un fusil à aiguiser afin de réaliser un tube.

Confectionner un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose, porter à ébullition et ajouter les pulpes de fruits puis turbiner jusqu'à obtention d'un sorbet.

Porter le lait avec la vanille à ébullition, y verser jaune d'œuf, sucre et farine et re-cuire le tout à ébullition. Réserver la crème au frais. Une fois la crème vanille refroidie, la mélanger délicatement à la crème à monter. Réserver au frais dans une poche à douille. Monter les blancs en neige, ajouter le sucre puis mélanger avec le mélange farine et poudre d'amande.



Étaler la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire à 180 °C pendant 8 minutes.

#### Dressage

Découper le biscuit en forme rectangulaire : 13 x 2 cm. Disposer la crème légère sur le biscuit. Garnir le tube caramel de sorbet fruits rouges, fermer les extrémités par des Peta Zeta, sucre pétillant. Poser sur la crème légère du biscuit. Découper des fruits rouges frais et les disposer tout autour du dessert. Disposer quelques fleurs de pensées bleues.

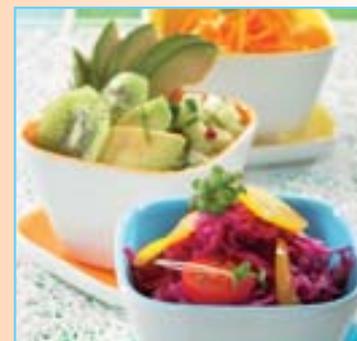
## VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

### 2 appareils en 1 !



**FONCTION  
COUPE-LÉGUMES**

**FONCTION  
CUTTER**



**robot coupe®**

Contactez-nous par e-mail : [new@robot-coupe.fr](mailto:new@robot-coupe.fr)  
ou Tél.: 03 85 69 50 00



**Christopher Hache - Les Ambassadeurs - Paris (VIII<sup>e</sup>)** Un an après son arrivée au restaurant gastronomique du Crillon, Christopher Hache se réjouit de cette première étoile qui récompense le travail fourni par toute son équipe

CAROLINE MIGNOT

## Mission accomplie pour Les Ambassadeurs

**C**hristopher Hache est issu de quatre générations de restaurateurs. Les ambiances et les odeurs de cuisine, la découverte des produits, ce chef de 29 ans s'en nourrit depuis tout petit, entre son père propriétaire du Paris-Dieppe et ses grands-parents à L'Auberge de la forêt en région parisienne. Au fil de ses études, son stage chez **Bernard Loiseau** à Saulieu déclenche son envie de gastronomie. Ses expériences avec **Eric Briffard** aux Élysées du Vernet (Paris, VIII<sup>e</sup>), **Alain Senderens** au Lucas Carton (Paris, VIII<sup>e</sup>) et **Eric Frechon** au Bristol (Paris, VIII<sup>e</sup>) continueront de confirmer son inclination pour l'excellence et la rigueur.

La première étoile pour Les Ambassadeurs, le chef la prend comme une récompense qui vient auréoler une année de travail acharné pour lui, le chef pâtissier **Jérôme Chaucesse** et toutes leurs équipes. Lorsqu'en janvier 2010, Christopher Hache apprend qu'il est choisi pour devenir chef des cuisines du Crillon, il n'est nullement question pour lui de faire la fête. Le chef se concentre aussitôt sur l'enjeu, conscient que tout reste à construire : la carte - qui doit être en place au mois d'avril suivant - et l'équipe, que le chef constitue grâce aux relations nouées au travers de ses différentes expériences.

### "On a tous donné le meilleur de nous-mêmes"

Il s'agit ensuite pour lui et ses collaborateurs d'écrire une nouvelle page, d'amener de la fraîcheur et du dynamisme. Le travail constitue la clé de cette première année : *"On a tous donné le meilleur de nous-mêmes. L'étoile est une récompense pour la régularité, la constance. On se dit qu'on est sur la bonne voie."* Une première étoile qui fait peut-être aussi mieux comprendre à ses équipes la rigueur dont le chef peut faire preuve. Intransigent et perfectionniste, Christopher Hache ne laisse rien



© YVES BOTTALICO

Intransigent et perfectionniste, Christopher Hache ne laisse rien au hasard.

au hasard. C'est la somme de petits détails qui fait la différence, comme en salle où l'harmonie est primordiale et demande sans cesse des réglages et de la coordination. ■

### LES AMBASSADEURS (HÔTEL CRILLON)

10 PLACE DE LA CONCORDE

75008 PARIS

TÉL. : 01 44 71 16 16

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

**Ticket moyen :** 110 €

**Nbre de couverts/jour :** 80

**Nbre de places assises :** 50

**Effectif :** 12 en salle et 12 en cuisine

**Fermeture annuelle :** août

**Repos hebdomadaire :**

samedi midi, dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Carré d'agnelait, cheveux d'ange et quinoa à la sauge

**Votre vin préféré dans**

**votre carte :**

tokaji 2003

## RECETTE

### LA SOLE DE SAINT-GUÉNOLE AUX LANGUES D'OURSINS, POMMES DE TERRE RATTE ET POIREAUX

#### Ingrédients

- 1 kg de sole
- 800 g d'oursins
- 1 botte de poireaux crayons
- 4 g de sel
- 2 g de poivre
- 300 g de beurre
- 300 g de pommes de terre ratte
- 10 cl de crème
- 1/8 de botte de cerfeuil
- 20 cl de fond blanc



#### Progression

- Laver les filets de sole et les parer.
- Éplucher les pommes de terre et les découper en cramant. Concasser les parures. Dans une casserole, faire fondre 250 g de beurre et égoutter les parures de pommes de terre. Laisser cuire avec 1 poche de fond blanc pendant 2 minutes. Passer au chinois en foulant.
- Éplucher les poireaux et les cuire à l'anglaise, glacer et tailler en biseaux. Réserver.
- Ciseler 2 poireaux et les faire suer au beurre, compoter 10 minutes à couvert. Lier avec une goutte de crème.
- Sur un papier film beurré, disposer 1 filet de sole. Assaisonner de sel et poivre, et masquer de fondue de poireaux. Disposer un deuxième filet de sole tête-bêche. Saucer et rouler avec le film.

- Ouvrir les oursins et réserver les langues.
- Faire une purée de pommes de terre / poireaux suée au beurre et détendre au fond blanc.
- Cuire les soles 4 min au four vapeur à 80 °C, déposer 3 minutes.
- Faire cuire les demi-lunes de pommes de terre au beurre, déglacer au fond blanc et ajouter les biseaux de poireaux en fin de cuisson. Parer les 2 extrémités des soles.
- Sur assiettes : dresser une belle virgule de purée de pommes de terre / poireaux et y déposer les biseaux de poireaux et les demi-lunes de pommes de terre.
- Glacer la sole avec le beurre de ratte et disperser sur le dessus les langues d'oursins joliment rangées. Finir avec les pluches de cerfeuil. Envoyer une saucière de beurre de pommes de terre à part.



Dans la salle du restaurant, l'harmonie est primordiale.

© ERIC CUVILLIER



NOUVELLE CARTE  
PRINTEMPS/ÉTÉ 2011

LE RETOUR DES  
GRANDS PAINS  
DE CARACTÈRE  
SUR SOLE  
D'EXCEPTION,  
À PARTAGER.  
SPÉCIAL  
RESTAURATION



Crédit : N.Buisson

TÉL : +33 (02) 99 00 11 67  
www.bridordefrance.com



**Mickaël Féval - Restaurant Antoine - Paris (XVI<sup>e</sup>)** Amarrée sur les rives de la Seine, cette table joue sa petite musique iodée au rythme de ce que veut bien lui fournir la marée. Un seul mot d'ordre : la fraîcheur.

JULIE GERBET

## Quand un chef prend la mer

Six mois après avoir reçu le trophée Jacquart de l'Étoile montante de la gastronomie, prix qui récompense un jeune chef parisien, **Mickaël Féval** remporte l'étoile. Les décorations pleuvent pour ce jeune chef originaire de Soissons (02). *"Cela fait une quinzaine de jours qu'on surveillait, mais on attendait le communiqué officiel"*, témoigne le cuisinier, ravi d'avoir gagné cette distinction qu'il considère comme l'une des plus prestigieuses pour un chef. Ouvert en novembre 2008, Antoine, du prénom de son propriétaire **Antoine Vigneron**, ex-directeur de la restauration du Bristol, n'a pas mis longtemps à se faire une réputation. Le fait que le chef soit un ancien élève d'**Eric Briffard**, époque Plaza Athénée, de **Bernard Loiseau** et d'**Antoine Westermann** a très vite attiré bon nombre de journalistes et de clients. La cuisine, rendant un vibrant hommage à la mer, a fait le reste. Pourquoi la mer ? *"C'est Antoine Vigneron qui m'a proposé de créer un restaurant de poisson. Ce créneau m'a interpellé, je trouvais que c'était un beau challenge, pertinent et intéressant en termes de saisonnalité, d'approvisionnement..."* Beau mais pas évident.

### Chiffre d'affaires 2010 :

2 400 000 € TTC

Ticket moyen : 100 €

Nbre de couverts/jour : 80

Nbre de places assises : 48

Effectif : 20

Fermeture annuelle : août

### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

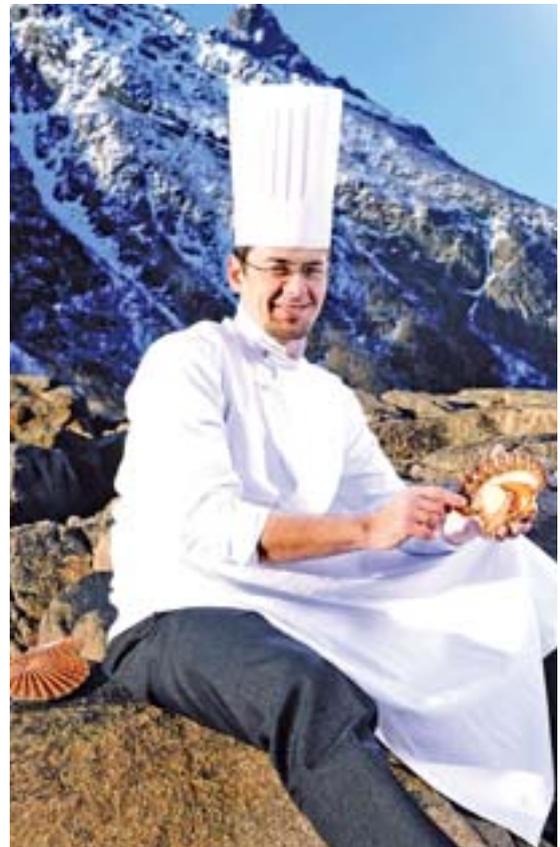
*"aucun plat ne reste définitivement à la carte donc il n'y en a pas..."*

### Votre vin préféré dans votre carte :

condrieu 2009 domaine du Monteillet

### "Tous les poissons sont nobles"

Car le chef n'a choisi ni la facilité ni la routine en axant son travail sur une carte courte et revue quotidiennement en fonction des arrivages. *"C'est la mer qui décide"*, répète Mickaël. Le nerf de la guerre ? La relation de confiance qu'il entretient avec ses fournisseurs. *"Ce sont mes yeux"*, exagère-t-il. Ainsi, les poissons, ultra frais, arrivent au jour le jour directement des ports bretons, méditerranéens, voire de contrées plus lointaines. Peu importe la variété pourvu que le produit soit magnifique. *"Pour moi, tous les poissons sont nobles"*, poursuit-il. Ainsi, le meilleur de la marée du jour est présenté dans une carte restreinte à 4 à 6 'écailles', 4 à 6 entrées et une bonne dizaine de plats. *"Cela plaît aux clients, cela leur permet de revenir régulièrement et de découvrir un maximum de produits. De notre côté, on est*



Après avoir remporté le trophée Jacquart de l'étoile montante de la gastronomie, **Mickaël Féval** vient de décrocher sa première étoile.

*obligé de se renouveler, et ça nous évite de tomber dans la routine"*, précise Mickaël, avant d'ajouter *"le matin, c'est Noël quand on décaisse les poissons."* Il n'y a qu'à observer la brigade à l'œuvre, dans la cuisine vitrée donnant directement sur l'entrée du restaurant et dans la salle, pour s'en convaincre. Un gage supplémentaire de transparence. ■

### ANTOINE

10 AVENUE DE NEW YORK • 75116 PARIS

TÉL : 01 40 70 19 28

WWW.ANTOINE-PARIS.FR

## RECETTE CABILLAUD FAÇON GRAVLAKS, LÉGUMES PICKLES

Préparation : 30 min  
marinade : 6 h  
repos : 12 h

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Le poisson :

- 800 g de filet de cabillaud

#### La marinade :

- 200 g de sucre
- les zestes d'une orange
- les zestes d'un citron vert
- 10 g de graines de coriandre
- 2 badianes ou anis étoilés
- 2 clous de girofle
- 1 baie de genièvre
- 15 g de poivre mignonnette
- 250 g de gros sel
- fleur de sel

#### Les légumes :

- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 1 botte de radis
- 1 chou-fleur
- 1 poivron vert
- 70 cl d'eau
- 200 g de sucre
- 20 cl de vinaigre blanc
- 40 g de gingembre
- 1 botte de coriandre

#### Progression

##### Préparation du gravlaks :

- Demander à votre poissonnier de préparer le filet de cabillaud sans peau, ni arêtes.
- Pour la marinade gravlaks, mélanger dans un saladier l'ensemble des ingrédients.
- Dans un plat adapté à la taille du filet, disposer une première couche de marinade. Déposer le cabillaud. Le recouvrir du reste de marinade. Filmer le plat et le placer au frais durant 6 h.
- Sortir le plat du réfrigérateur. Ôter le filet de cabillaud de la marinade et le rincer sous un filet



© Himoki/Tom

Cabillaud façon gravlaks, légumes pickles.

d'eau froide. Jeter toute l'eau rendue par la marinade.

- Sécher le cabillaud dans un torchon propre. Le déposer dans un plat. Le filmer et laisser reposer 12 h au frais, pour que les parfums pénètrent au cœur du cabillaud et obtenir une belle transparence.
- Sortir le cabillaud, le disposer sur une planche. Passer votre couteau sous un filet d'eau froide pour faciliter la découpe. Tailler de fines tranches du cabillaud gravlaks et les disposer sur une assiette.
- Parsemer légèrement de fleur de sel.

##### Préparation des légumes :

- Tailler les légumes en essayant de varier les formes et les tailles afin de donner du volume lors du dressage.
- Porter à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre. Ajouter hors du feu le gingembre et la coriandre fraîche. Laisser infuser 5 min et verser le tout, à chaud, sur les légumes.
- Laisser refroidir à température ambiante. Placer au frais 2 h minimum.

##### Dressage

- Égoutter les légumes avant de les servir avec le gravlaks.



NOUVELLE CARTE  
PRINTEMPS/ETE 2011

ECLAT DU  
TERROIR

JUSTE

- DOSAGE
- CROUSTILLANCE
- ÉQUILIBRE

SPÉCIAL  
HÔTELLERIE

50g\*  
le juste  
poids

\* poids pré-poussé surgelé

TÉL : +33 (02) 99 00 11 67  
www.bridordefrance.com



**Frédéric Simonin - Restaurant Frédéric Simonin - Paris (XVII<sup>e</sup>)** L'étoile *Michelin* confirme l'envol de cet ancien lieutenant de la brigade Robuchon, dans un établissement à son image. **JULIE GERBET**

## Frédéric Simonin rejoint l'élite



La salle de 38 couverts du restaurant Frédéric Simonin.



Frédéric Simonin a réalisé un rêve d'enfant : faire partie de l'élite.

**M**ichelin vient couronner le tout, affirme **Frédéric Simonin**. *Même si je n'ai pas ouvert dans cette optique là, j'avais quand même envie de tenter ma chance avec le Michelin.* Cette étoile conclut en beauté la série de récompenses et d'articles tombés depuis l'ouverture de son établissement le 9 avril 2010. *“Les journalistes japonais, américains... Tout ce qui est écrit à un impact”*, reconnaît le cuisinier âgé de 36 ans. Mais le chef garde aussi en mémoire les remarques, les critiques, une attitude très parisienne selon lui, à mille lieux de ce qui se faisait à Londres. *“Je regrette que les gens viennent pour critiquer au lieu de reconnaître le courage de ce qui a été entrepris, la prise de risque, la création d'emplois...”*, insiste-t-il. Car il lui en aura fallu de l'audace pour s'installer en pleine crise économique.

**Ticket moyen :** 100 € (hors boissons)

**Nbre de couverts/jour :** 70

**Nbre de places assises :** 38

**Effectif :** 14

**Fermeture annuelle :** trois premières semaines d'août et quatre jours à Noël

**Repos hebdomadaire :** dimanche et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

La côte de veau de Corrèze rôtie en cocotte à la sauge

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Puligny-montrachet 2003, Les Perrières, Henri Boillot

**Dans l'ombre de Joël Robuchon**

Après avoir œuvré pendant cinq ans dans l'ombre de **Joël Robuchon**, d'abord à La Table (Paris, XVI<sup>e</sup>), puis à Londres, où il est parti faire l'ouverture de L'Atelier et de La Cuisine, Frédéric Simonin avait envie de prendre un risque pour lui-même. *“Après deux ans passés à Londres, j'avais envie de monter mon affaire. Joël Robuchon m'a dit : ‘35 ans c'est le bon âge pour s'ins-*

*taller’.* Il a foncé. En moins de six mois, il a dégagé un fonds de commerce - l'ancien Bath (Paris XVII<sup>e</sup>) -, confié la rénovation à une décoratrice d'intérieur, **Maud Le Fur**, et ouvert après un mois et demi de travaux à peine. Les clients ont tout de suite été au rendez-vous. *“Avoir été chef pour Joël Robuchon, ça aide”*, affirme celui qui se rêvait légionnaire. Mais aujourd'hui, c'est en son nom propre qu'il s'est fait connaître, pour sa cuisine. Pari réussi pour celui qui, quel que soit le métier, ne se voyait pas travailler ailleurs que dans l'élite. ■

**FRÉDÉRIC SIMONIN**

25 RUE BAYEN

75017 PARIS

TÉL. : 01 45 74 74 74

Au cœur du XVII<sup>e</sup> arrondissement, Frédéric Simonin a imaginé un restaurant qui lui ressemble.



## RECETTE LE TOURTEAU DANS UNE GELÉE ACIDULÉE À L'AVOCAT



### Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chair de tourteau d'Écosse triée
- 1 feuille de gélatine
- 3 avocats haas
- 1,5 kg de tomates grappe n° 3
- PM piment d'espelette
- 30 g d'oignon nouveau en botte
- 4 feuilles de coriandre fraîche
- 5 g d'ail rose de Lautrec
- 1 citron jaune
- 4 feuilles de menthe
- 6 cl d'huile d'olive
- 10 feuilles de basilic
- 4 feuilles de mélisse citronnelle

### Progression

- Couper les avocats en deux, retirer le noyau puis, avec une cuillère à soupe, retirer la chair d'avocat.
- Chauffer une poêle, ajouter de l'huile d'olive, puis faire revenir

doucement et sans coloration la chair d'avocat préalablement taillée en dés réguliers.

- Déglacer au jus de citron puis mixer et passer au chinois étamine. Réserver et, dans un saladier, rajouter du jus de citron. Faire fondre dans ce jus l'ail ciselé finement et l'oignon nouveau. Rajouter la purée d'avocat, la coriandre ciselée et le piment d'Espelette. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement.
- Mixer les tomates avec du sel, puis rajouter le basilic et porter à feu doux. Avec la chaleur, la pulpe de la tomate va se décanter.
- Récupérer la partie translucide (eau de tomate) et faire réduire à consistance et au goût. Coller avec de la gélatine bronze ou de l'agar-agar.
- Dans un verre ou un petit pot décoré, rajouter la purée d'avocat bien relevée, puis disposer dessus l'eau de tomate presque gélifiée. Laisser prendre au frais.

### Dressage

- Avant de servir, poser le tourteau assaisonné avec les herbes ciselées, une légère pointe de Tabasco, un filet d'huile d'olive et une goutte de citron.



# DIAMANT

NOUVELLE CARTE  
PRINTEMPS/ÉTÉ 2011

PETITS PAINS  
DIAMANTS

La qualité  
Bridor à prix  
doux





**Nicolas Mouton - La Fourchette du Printemps - Paris (XVII<sup>e</sup>)** Originaires de Picardie, Nicolas Mouton et Cédric Delvart ouvrent leur restaurant en toute discrétion, mais leur cuisine se fait vite remarquer par son classicisme enjoué.

CAROLINE MIGNOT

## La Fourchette se pique d'une étoile

**Ticket moyen :** 50 à 55 €  
**Nbre de couverts/jour :** 40 à 45  
**Nbre de places assises :** 30  
**Effectif :** 3 + un plongeur et une serveuse en extra  
**Fermeture annuelle :** août  
**Repos hebdomadaire :** dimanche et lundi

**Plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Ris de veau rôti meunière, gratin de queue de bœuf et de pâtes

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Château de Bellegrave, pomerol 2006

L'étoile, Nicolas Mouton et Cédric Delvart ne l'ont vraiment pas vue venir ! Surpris, donc, mais heureux. Après plusieurs années au Château d'Ermenonville dans l'Oise, où ils contribuent au succès et au développement de cette maison dédiée aux séminaires, mariages et réceptions avec un restaurant gastronomique, les deux amis trentenaires décident d'ouvrir leur maison. Moutt recherches plus tard, ils ont d'abord un premier coup de cœur pour un château en région parisienne (peut-être n'ont-ils pas dit leur dernier mot) La Fourchette du Printemps ouvre en septembre 2009, rue du Printemps à Paris (XVII<sup>e</sup>). La clientèle répond présent, les journalistes aussi. L'adresse fait partie des trois restaurants en finale pour le Trophée Jacquart 2010. Une communication bienvenue car Nicolas Mouton, chef cuisinier et Cédric Delvart, chef pâtissier, sont seuls en cuisine, secondés en salle par **Ingrid Dable**, et ils doivent doublement assurer pour faire face au banquier. Lorsque l'étoile *Michelin* est annoncée, il y a



La salle de La Fourchette du Printemps.

quelques semaines, la clientèle d'habitues se réjouit tout de suite, mais l'équipe de La Fourchette du Printemps se heurte également à des réactions moins enthousiastes et parfois même à des réflexions déplacées. Il arrive que certains clients ne comprennent pas qu'un petit et élégant restaurant de quartier, pour lequel les propriétaires se démènent afin d'assurer une belle qualité et des prix serrés, soit affublé d'une étoile au même titre qu'une adresse à la prestation plus ambitieuse. Le temps que tout cela soit assimilé et ces clients pourront peut-être découvrir ce dont ils peuvent profiter dans un menu (entrée, plat et dessert) affiché midi et soir à 42 €, dont le fameux Waterzoï. Tenir des prix serrés et surtout ne rien changer, tel est le défi de Nicolas Mouton et Cédric Delvart. Leur plus grande fierté reste la satisfaction de leurs clients et une salle remplie midi et soir. La suite ? Le vieux piano de 30 ans à changer et un sol de cuisine à carreler. ■



Nicolas Mouton, chef cuisinier et Cédric Delvart, chef pâtissier.

**LA FOURCHETTE DU PRINTEMPS**

30 RUE DU PRINTEMPS  
 75017 PARIS  
 TÉL : 01 42 27 26 97

## RECETTE

### LE WATERZOÏ DE LOTTE ET LANGOUSTINES

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lotte de 2 ou 3 kg
- 4 portions de langoustines taille 10/15
- 2 l de bouillon de poule
- 3 dl crème double
- 2 pincées de curry de Bombay
- 150 g de carottes des sables jaune
- 200 g de courgettes
- 200 g de navets longs
- 200 g de poireaux
- 1 échalote
- 1 bouquet de persil plat
- 1 citron
- Huile de basilic
- Piment d'Espelette

#### Progression

- Faire réduire le bouillon de poule et la crème double avec le curry jusqu'à une consistance crémeuse.

• Découper la lotte en médaillons, puis la poêler uniquement à l'huile d'olive ainsi que les portions de langoustine.

• Tailler tous les légumes assez finement, et les cuire à l'anglaise séparément. Puis, tous les mélanger en assaisonnant avec sel,

huile de basilic, zeste de citron, persil plat, poivre en moulin et piment d'Espelette.

#### Dressage

Dresser en assiettes creuses légumes, poissons, rajouter la sauce curry bien émulsionnée.



**TORK**

Elevation

La qualité  
de votre service  
commence ici

www.tork.fr



Gamme d'appareils  
distributeurs Tork  
Elevation pour sanitaires.

Une gamme d'appareils  
distributeurs pour sanitaires  
au design fonctionnel qui  
vous permet d'améliorer  
votre quotidien.

Tork est une marque du groupe  
SCA Hygiène Products classée  
"la seconde entreprise  
la plus verte au monde"



Distributeur  
de papier  
Toilette  
Tork T6

Distributeur  
Tork S1  
pour savon  
liquide

Distributeur  
Tork H2  
pour essuie-  
mains

Poubelle  
Tork B1

Toute la gamme Elevation [www.tork.fr](http://www.tork.fr)



**Rémi Van Peteghem - Sensing - Paris (VI<sup>e</sup>)** Quatre ans et demi après son ouverture, le Sensing, établissement appartenant à Guy Martin, se voit enfin auréolé d'une première étoile. Une récompense que l'équipe, menée par Rémi Van Peteghem en cuisine et Laurent Rosset en salle, n'osait plus espérer. **JULIE GERBET**

## Sur la route de l'excellence

Rémi Van Peteghem dirige les cuisines du Sensing depuis l'ouverture en 2006.

**Ticket moyen :** 75 € le soir

**Nbre de couverts/jour :**

60 à 80

**Nbre de places assises :** 60

**Effectif :** 13 (6 en cuisine, 2 à la plonge et 5 en salle)

**Fermeture annuelle :** trois semaines en août

**Repos hebdomadaire :** dimanche et lundi midi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

le tourteau version 2011, en carapace et écume, brioche noire au beurre d'algues



Une nouvelle étoile brille dans le ciel du VI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Depuis l'ouverture de Sensing, voilà quatre ans et demi que **Rémi Van Peteghem** l'attendait et patientait. Pourtant, le dimanche 27 février, quand le communiqué officiel est tombé, Rémi n'était pas derrière son ordinateur à surveiller la sortie du palmarès mais en week-end à la campagne, portable éteint. C'est en le rallumant, un peu plus tard dans la soirée, qu'il a appris la bonne nouvelle : vingt messages et presque autant de textos de félicitations. Rémi fut le premier surpris, mais aussi le plus heureux. Pour lui, mais aussi pour son équipe, ses fournisseurs et ses clients. *"Une part leur revient, ils ont contribué à leur manière à l'obtention de cette récompense"*, admit-il.

**Branché dans le décor, classique dans l'assiette**

Propriété de **Guy Martin**, Sensing a été imaginé *"à la manière d'une toile vivante, où décor, cuisine et climat pixéliseraient les émotions"*, indique le site internet de l'établissement. Pour l'incarner, le chef du Grand Véfour a fait appel à l'un de ses anciens élèves : Rémi Van Peteghem, également

passé par les cuisines de Lasserre, Ledoyen et L'Arpège. *"Cela a pris cinq minutes, j'allais le voir pour lui présenter mes vœux quand il m'a proposé la place. Il m'a tout de suite donné carte blanche en cuisine. Je lui ai fait valider ma première carte et c'est tout"*, relate Rémi, aujourd'hui âgé de 33 ans. Dictée par le marché, la carte change une vingtaine de fois par an au bénéfice d'une cuisine de saison où le produit prime. *"C'est lui qui impose le plat"*, assure-t-il. S'il n'a pas de plats cultes, le chef a ses produits phares. *"Je travaille par exemple le tourteau tous les ans, mais il revient à chaque fois différemment. Cette année, je le propose avec un consommé d'étrilles et une brioche noire au beurre d'algues."* Idem pour les Saint-Jacques ou les filets de canette de Chalans. À chaque saison, sa recette : *"95 % des produits que nous utilisons sont français et quand on ne trouve pas la qualité qu'on souhaite, on change. Cela oblige à se remettre en question."* Conscients de leur chance d'avoir ce bel outil de travail à leur disposition - le design a été signé par deux décorateurs d'intérieur, **Jérôme Faillant-Dumas** et **Hubert de Malherbe** - et reboostés par l'étoile, Rémi et son équipe poursuivent leur chemin sur la route de l'excellence. ■

### SENSING

19 RUE BRÉA

75006 PARIS

TÉL. : 01 43 27 08 80

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



Le Sensing, propriété de **Guy Martin**, a été pensé *"à la manière d'une toile vivante"*.

## RECETTE

### RUBINETTE D'EZANVILLE POCHÉE AU SIROP D'HIBISCUS, PANACOTTA ET POMME ACIDULÉE

#### Ingrédients pour 10 personnes

- 10 mini-rubinettes

#### Sirop de cuisson

- 5 l d'eau
- 1 kg de sucre
- 30 g d'hibiscus
- 10 g de poivre rouge

#### Granité

- 10 granny smith
- 5 citrons
- 0,83 l de sirop à 30°

#### Panacotta

- 1 l de crème
- 100 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 1 pâte feuilletée
- 300 g de cassonade
- 5 chanteclerc • 3 granny smith
- 100 g de crème au Calvados
- 500 ml de jus de pommes artisanal
- 1 barquette d'apple blossom

#### Progression

- Éplucher les rubinettes puis les vider au vide-pomme, les frotter au gratte-vert. Faire bouillir le sirop et plonger les pommes dedans. Faire refroidir.

#### Granité

- Passer les pommes à la centrifugeuse en ajoutant tout de suite le citron, mélanger au sirop froid puis mettre au congélateur.

#### Panacotta

- Faire bouillir la crème, ajouter le sucre puis la gélatine ramollie.
- Dans un verre, couler 2 cm de jus de pommes et mettre au congélateur. Une fois le jus pris, couler la panacotta.

#### Tarte tatin

- Couper les pommes en deux, parer les côtés puis couper à l'emporte-pièce que l'on laisse autour. Vider avec un vide-pomme et combler le trou avec les parures des pommes. Déposer une feuille de pâte



feuilletée sur chaque moitié puis piquer celle-ci. Réaliser un caramel à sec avec le sucre roux puis déposer les tatin dessus et cuire au four à 160 °C pendant 16 min, puis 4 min à 180°C. Faire refroidir 5 minutes puis démouler et déposer les tatin caramel en haut sur du papier sulfurisé.

#### Finition

- Couper les pommes très fines puis mettre dans le sirop à 30° et cuire une nuit à 60 °C.

## 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)



**Hervé Daumy - Abbaye des capucins - Montauban (82)** Le chef a toujours eu des étoiles qui ne lui appartenaient pas vraiment. À 43 ans, il a enfin la sienne.

**BERNARD DEGIOANNI**

## L'âge de raison

Hervé Daumy : "C'est la sagesse qui l'emporte."



**CA 2010 :** 546 000 € HT  
**Ticket moyen :** 74 €  
**Nbre de couverts/jour :** 35  
**Nbre de places assises :** 45  
**Effectif :** 15  
**Fermeture annuelle :**  
 du 1<sup>er</sup> au 16 janvier  
 et du 1<sup>er</sup> au 9 mai  
**Repos hebdomadaire :**  
 samedi midi, dimanche  
 soir, lundi et mercredi

**Le plat le plus représentatif de votre carte :** Saint-pierre en boulangère de rattes, supions et cébettes, fumet marin safrané

**Votre vin préféré à la carte :** Château Pape Clément 2000 blanc et quelques gouttes d'huile de sésame grillé

**H**ervé Daumy est modeste. Il résume son brillant parcours par cette phrase : "Être dans de bonnes maisons, avec de bonnes personnes, au bon moment." C'est aussi un homme fidèle. Il a d'abord été chef adjoint de **Christian Willer** à La Palme d'or (de 1992 à 2000) avant de devenir chef à l'Auberge des templiers, aux Bézards (de 2001 à 2009). "Paradoxalement, dit-il, c'est ma première étoile. À la Palme d'or, j'étais adjoint. Aux Templiers, j'ai conservé l'étoile de mon prédécesseur. Je jouais gagnant, mais sans jamais marquer moi-même. Là, c'est une sorte de récompense personnelle. C'est aussi la consécration après vingt-six ans de carrière."

Hervé Daumy a obtenu l'étoile un an après son arrivée à Montauban. Il estime que 43 ans représente "un âge charnière. La formation de base est derrière nous. On arrive à une deuxième étape plus sereine, plus aboutie pour assouvir une passion, faire fructifier tout ce que l'on a appris".

### Éloge de la pomme de terre

"Ma cuisine restera généreuse et savoureuse mais l'heure est venue d'oublier des associations pas toujours heureuses, d'éviter les 'plats cobayes'. C'est la sagesse qui l'emporte", ajoute-t-il. Le chef adore les légumes pour "leurs variétés et les multiples façons de les préparer - crus, chauds, froids, rapés -", fait l'éloge de la pomme de terre que l'on a tort, dit-il, d'appeler patate car elle devient "si délicate sous le nom de grenaille, ratte". Il n'avait jamais songé à s'installer. "Certes, je me suis posé la question mais j'ai souvent botté en touche. Si une belle opportunité s'était présentée, j'aurais réfléchi", précise-t-il.

Hervé Daumy a choisi ce métier influencé par sa famille. Son frère aîné, **Jean-Jacques**, est propriétaire du restaurant La Cognette à Issoudun. Son autre frère, **Jean-Pierre**, est boucher-charcutier dans la même ville. "Mes parents vivaient à la campagne. Nous avions nos volailles, un jardin potager surdimensionné. C'est vrai que lorsqu'on apprend à manger bon, on y prend goût", précise-t-il. ■

#### ABBAYE DES CAPUCINS

6-8 QUAI DE VERDUN • 82000 MONTAUBAN

TÉL. : 05 63 22 00 00

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



Retrouvez la recette du chef : Pigeon du Mont Royal dans un bouillon de légumes, gingembre et soja en tapant le mot-clé **RTR914302** sur le moteur de recherche de

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



**Tomohiro Uido - Le Village - Marly-le-Roi (78)** Depuis dix ans, le chef a su, par sa cuisine, fidéliser une clientèle locale qui se réjouit aujourd'hui de l'obtention de l'étoile.

PASCALLE CARBILLET

## Le Village sur un nuage



Exigeant et perfectionniste, **Tomohiro Uido** pétrit et cuit lui-même son pain.

**CA 2010 :** 400 000 € HT

**Ticket moyen :** 90 €

**Nbre de couverts/jour :** 35

**Nbre de places assises :** 20

**Effectif :** 4

**Fermeture annuelle :** une semaine en hiver, 3 semaines en août

**Repos hebdomadaire :** samedi midi, dimanche soir et lundi

**Le plat le plus représentatif de votre carte :** Goï Cuôn de demi-homard breton au foie gras et ses caviars français

**Votre vin préféré à la carte :** Meursault

**T**omohiro Uido est entré en cuisine par hasard. C'est en salle qu'il obtient son premier poste dans un restaurant situé dans le quartier de Ginza à Tokyo, avant d'intégrer les cuisines. Ce job d'étudiant devient vite une passion qui finit par le conduire en France. Aux Trois Faisans, à Dijon (21), il apprend les bases de la cuisine française. Il poursuit ensuite son apprentissage dans différents établissements gastronomiques, des Feuilles libres, à Neuilly-sur-Seine (92), au Trèfle à quatre feuilles, à Genval (Belgique), en passant par la Côte Saint-Jacques, à Joigny (89), et La Terrasse, à Juan-les-Pins (06).

Tomohiro voulait autant faire l'expérience des grandes brigades que des petites maisons où le chef travaille tous les produits, dans l'optique d'ouvrir un jour son propre restaurant. En 1994, il intègre La Belle Aventure à Saint-Léger-en-Yvelines (78), où il rencontre son épouse **Nadine**, maître d'hôtel. Ensemble, ils se mettent à leur compte et ouvrent Le Village, charmante bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle située dans le vieux Marly-le-Roi. Un établissement à taille humaine pour ce couple qui va l'exploiter seul pendant un an, Nadine en salle et Tomohiro en cuisine. Depuis,

un plongeur et un second les ont rejoints.

### Exigence et perfectionnisme

La salle du restaurant, avec ses nombreuses poutres d'origine, propose une ambiance cosy et feutrée. Le chef, qui vise la perfection dans sa cuisine, n'hésite pas à restreindre sa capacité d'accueil à 20 couverts afin de recevoir au mieux ses clients. Tomohiro propose une carte essentiellement composée de produits nobles et frais, qu'il se procure au marché de la ville. Exigeant et perfectionniste, le chef pétrit et cuit lui-même son pain. Il en propose dix sortes, à la farine de lentilles, au vin rouge, aux figues avec des pignons de pain, au cumin, à la farine de semoule, à la pistache... Il change sa carte selon les saisons. Son Goï Cuôn de demi-homard breton au foie gras et ses caviars français, présenté sous la forme d'un rouleau de printemps, est une de ses entrées phare qu'il conserve à la carte tant elle est plébiscitée par sa clientèle. ■

### LE VILLAGE

3 GRANDE RUE • 78160 MARLY-LE-ROI

TÉL. : 01 39 16 28 14

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



Retrouvez la recette du chef : Terrine d'aubergine farcie au suprême de poulet fermier, coulis de tomate cœur de bœuf à l'aneth en tapant le mot-clé **RTR214305** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



©Miyuki Uido



**Anthony Delion - Le Sub - Le Lavandou (83)** Accord parfait pour le second et l'ex-directeur de salle de Christophe Petra. En deux ans, Anthony Delion et Bruno Gaudin ont réussi à reconquérir l'étoile perdue lors du départ de l'ancien propriétaire. Fidèles à la tradition de l'ex-restaurant Le Sud, ils tracent leur propre chemin.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

## On dirait Le Sub



**Ticket moyen :** 95 € le soir, 65 € à midi

**Nbre de couverts/jour :** 25

**Nbre de places assises :** 50

**Effectif :** 7 personnes plus 6 saisonniers en haute saison

**Ouverture toute l'année**

**Repos hebdomadaire :**

du 15 septembre au 15 juin (basse saison), dimanche soir, lundi et mardi midi ; du 15 juin au 15 septembre, fermeture tous les midis et le lundi toute la journée.

**Anthony Delion, le plat le plus représentatif de votre carte ?**

Millefeuille d'agneau et légumes confit au jus de cuisson, tranché à l'huile de menthe

**Gilbert Gaudin, quel est votre vin préféré dans votre carte ?**

Château Saint-Bayon, oppidum 2004

La salle a conservé son atmosphère provençale.

**Anthony Delion, chef, et Bruno Gaudin, propriétaire, un duo très efficace.**



**D**evinette : quelle est la différence entre l'ex-restaurant Sud et Le Sub ? Aucune, à première vue. Le décor provençal soigné est quasiment identique avec ses tomettes, ses murs pastel, ses tables rondes nappées de blanc, sa lumière tamisée et sa cuisine ouverte sur la salle. Le maître d'hôtel propose les plats qui ont fait la réputation de **Christophe Petra**, l'ancien chef propriétaire comme le Croustido aux truffes ou le Capuccino au mix de pétoncles, crème de cèpe et truffe, servis en mises en bouche... **Anthony Delion**, 30 ans, dirige la même brigade. L'étoile brille à nouveau sur les lieux, après deux années d'interruption suite au départ de Christophe Pétra pour

le Luxembourg où il a ouvert un Sud bis. Ici, comme avant, il n'y a pas de carte mais un menu 'imposé' où les clients peuvent cependant choisir entre 3 entrées, deux viandes ou un poisson, et 3 desserts.

**"Centré sur la réinterprétation"**

Alors, qu'est ce qui a changé ? Pas seulement un 'd' transformé en 'b' dans le nom de l'établissement. L'enseigne a elle aussi évolué : y est désormais inscrit le nom de **Bruno Gaudin**, propriétaire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009 et ancien directeur de salle du Sud de 1998 à 2003, année où il a ouvert son propre restaurant au Lavandou. Autre changement, le menu découverte à 45 €, proposé depuis le 15 septembre, tous les midis, à côté du menu

dégustation à 63 €, pour "offrir la qualité d'un étoilé Michelin à prix doux". Côté cuisine, Anthony Delion s'affranchit progressivement de son ancien patron auprès duquel il a travaillé pendant cinq ans. "C'était un chef très créatif qui pouvait en deux temps trois mouvements inventer une recette. Moi, je suis davantage centré sur la réinterprétation de recettes traditionnelles. J'en améliore la saveur, la présentation et je travaille la légèreté." Et d'ajouter : "je ne veux pas que les clients soient désorientés. Je veux qu'ils reconnaissent ce qu'ils ont dans l'assiette." Ce changement dans la tradition a fait mouche. Il a fidélisé les anciens clients et a attiré tous ceux qui faisaient confiance à Bruno Gaudin. ■

#### RESTAURANT LE SUB-BRUNO GAUDIN

AVENUE DES TROIS DAUPHINS  
AIGUEBELLE  
83 960 LE LAVANDOU  
TÉL. : 04 94 05 76 98

### RECETTE MILLEFEUILLE D'AGNEAU ET LÉGUMES CONFITS AU JUS DE CUISSON TRANCHÉ À L'HUILE DE MENTHE

#### Ingrédients

##### pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau de 1,2 kg
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 gros poivron
- 3 tomates
- 1 gousses d'ail
- 6 feuilles de menthe
- Garniture aromatique : carotte, thym, ail, céleri branche, oignon

#### Progression

- Saisir le gigot au sautoir puis le faire cuire au four pendant 10 min à 230 °C.
- Incorporer une garniture aromatique et un grand verre d'eau
- Cuire à basse température, environ 85 °C, pendant 4 heures en arrosant souvent.
- Laver et tailler les légumes en rondelles de



- 2 cm et les faire cuire sur une plaque avec huile d'olive, sel, poivre pendant 7 à 10 min à 200 °C.
- Émietter la viande avec une cuillère et dresser.

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



**Geoffrey Poësson - La Badiane - Sainte-Maxime (83)** À deux pas du marché couvert, ce restaurant discret abrite la cuisine créative d'un ancien de Roger Vergé.

JACQUES GANTIÉ

## Passion, précision et humilité



Sainte-Maxime, on cherche naturellement tables et terrasses ensoleillées sur la promenade, face au port de plaisance. L'attraction du golfe est forte et on oublie qu'il y a un cœur de ville en coulisses. C'est à deux pas du marché couvert que

**Nathalie et Geoffrey Poësson** tiennent leur restaurant blanc, dépouillé, aux peintures voyageuses, baie vitrée ouvrant sur une petite terrasse. Un décor lumineux en bordure de la rue calme et pavée qui invite à découvrir le soir cette table discrète toute proche du front de mer.

L'humilité est la marque de fabrique de la maison et se traduit dans la première réaction de ce jeune couple. *"Nous avons été très surpris par l'obtention de l'étoile, nous ne nous y attendions absolument pas, confie Geoffrey Poësson. C'est un bonheur d'être ainsi reconnu car elle récompense notre travail, notre persévérance et l'engagement de notre petite équipe. Nous sommes très honorés de rentrer dans la famille des étoilés et fiers de continuer à partager notre passion avec des clients fidèles. Leur soutien depuis le début et leurs réactions aujourd'hui nous touchent profondément."*

### Loin des redites

À 33 ans, cet ancien de **Roger Vergé**, au Moulin de Mougins, a su se démarquer du registre 'terroir' qui cache souvent platitude et redites. Sa cuisine est recherche, passion et précision. Une Farandole de légumes grillés, vinaigrette au miel et copeaux de truffe d'été - il le précise sur sa carte -, l'Encornet farci de brandade et velouté de piments doux ou la Côte de cochon fermier en cocotte et asperges vertes illustrent un style tout en contrastes, subtilité et vérité du produit. Ainsi, Geoffrey Poësson ne manque pas de rappeler origines et producteurs. *"Nous devons aussi à nos fournisseurs qualité, suivi et authenticité. Notre recette ne changera pas et nous gardons les pieds sur terre : générosité, simplicité, plaisir et gour-*



**Geoffrey Poësson :** *"C'est un bonheur d'être ainsi reconnu car [l'étoile] récompense notre travail, notre persévérance et l'engagement de notre petite équipe."*

*mandise."* Avec sa carte des vins, étoffée depuis deux ans, la sélection de cafés, thés et infusions, l'accueil adorable et l'une des cuisines les plus inventives du Var, La Badiane est devenue une grande petite maison au cœur de la ville. ■

**Ticket moyen :** 89 €

**Nbre de couverts/jour :** 14

**Nbre de places assises :** 20  
(et 6 en terrasse)

**Effectif :** 4

**Fermeture annuelle :**

4<sup>e</sup> semaine de novembre et  
1<sup>er</sup> de décembre

**Repos hebdomadaire :**

fermé le midi et le dimanche  
soir

**Le plat le plus  
représentatif de  
votre cuisine :**

Fingers de sole cuits en  
basse température, sifflets  
de racines et shiitake, émulsion  
gingembre

**Votre vin préféré sur votre  
carte**

domaine la croix - rousse  
rouge 2005 Pierres  
Précieuses de **Christophe  
Durdilly** à Puget-Ville

### LA BADIANE

6 RUE FERNAND BESSY

83120 SAINTE-MAXIME

TÉL. : 04 94 96 53 93

LA.BADIANE@HOTMAIL.FR

## RECETTE

### MAKI DE FOIE GRAS ET ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE, MARMELADE DE CLÉMENTINES AU CURRY

#### Ingrédients pour 2 personnes

- 2 endives
- 1/2 l de jus d'orange
- 200 g de foie gras
- 3 clémentines
- 20 g de sucre
- 1 cuil. à café de curry
- Sel, poivre, huile d'olive

#### Progression

- Effeuilleter les endives une à une et les cuire 15 min dans le jus d'orange puis les laisser refroidir.
- Infuser une demi-cuillère à café de curry dans une huile d'olive chauffée à 70 °C.
- Réaliser un cylindre d'environ 1,5 cm avec le foie gras, le faire prendre au grand froid.
- Faire caraméliser à sec le sucre, puis ajouter la poudre de curry restante et les quartiers de clémentines, faire réduire jusqu'à consistance d'une marmelade.
- Étaler les feuilles d'endives sur un film



alimentaire, déposer le cylindre de foie gras puis rouler le tout.

- Serrer le film et le réserver au froid.

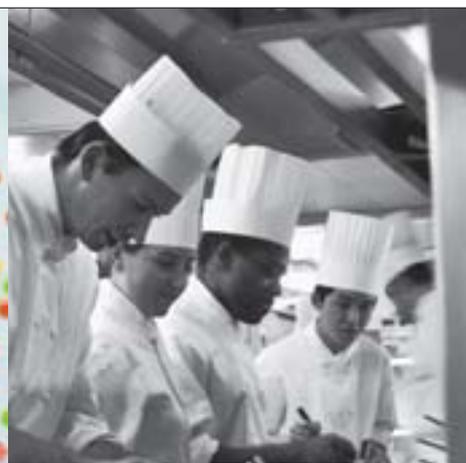
#### Dressage

- Tailler trois pièces de maki par personne. Les déposer dans une assiette rectangulaire, intercalés de marmelade de clémentines.
- Mettre l'huile de curry dans des pipettes.
- Décorer chaque maki avec un spaghetti frit, une julienne d'écorces d'oranges, des bâtonnets d'endives et des pluches de cerfeuil.



La salle : claire et minimaliste.

La terrasse, en bordure d'une rue calme et pavée.



Venez nourrir votre talent !



LE CENTRE DE FORMATION  
D'ALAIN DUCASSE

## PLUS DE 40 FORMATIONS À DÉCOUVRIR

Deux produits incontournables de la saison, la daurade et la tomate du 20 au 21 juin 2011 • Bases, sauces et condiments du 25 au 26 juillet 2011 • Tour du monde d'Alain Ducasse du 11 au 13 juillet 2011 • Poissons et crustacés du 29 août au 1<sup>er</sup> septembre 2011 • La cuisine d'Alberto Herraiz (Restaurant Fogón) le 29 juin 2011...

Retrouvez l'ensemble des formations :

[www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com) - Tel. +33 (0)1 34 34 19 10



**Bruno D'Angelis - La Vieille Fontaine - Avignon (84)** Après la perte de l'étoile en 2009, le chef a vécu une période difficile qu'il évoque sans tabou. Mais il reconnaît aussi avoir évolué pour mener à bien sa reconquête.

JEAN BERNARD

## Retour à l'essentiel

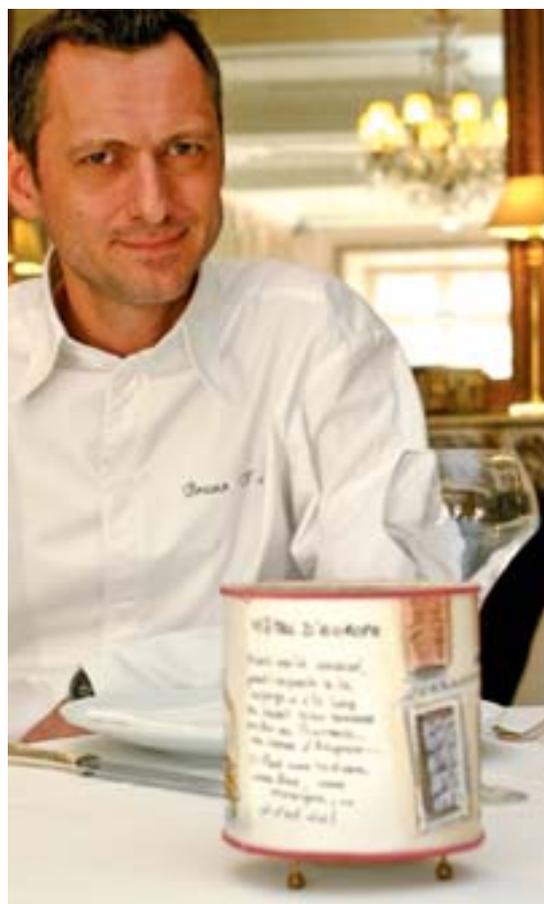
L'Hôtel d'Europe est l'un de ces endroits magiques d'Avignon caché derrière une façade un peu austère. *"Beaucoup pensent encore aujourd'hui que nous sommes un restaurant réservé aux seuls clients de l'hôtel"*, explique **Bruno D'Angelis**. Ce Marseillais de 40 ans y est le chef de la Vieille Fontaine depuis 2000. Une fidélité jamais remise en question par sa direction, même lorsqu'il y a deux ans, *Michelin* a retiré à l'établissement cette étoile qui y semblait si solidement accrochée. *"Le plus incroyable, c'est que nous l'avons perdue au moment où nous avions plutôt l'impression de travailler pour en conquérir une seconde. Ce fut donc une rude épreuve. Du jour au lendemain, on passe du statut du 'tout va bien' à celui d'une catastrophe qui s'abat sur vous. Même s'il n'y a pas de raison, on va faire ses courses tête baissée. C'est une expérience humaine forte..."*

Alors, fin février, lorsque *Michelin* a annoncé les promotions de l'édition 2011, Bruno d'Angelis a appelé un à un ceux qui travaillent avec lui au quotidien afin de partager la bonne nouvelle. *"Nous avons malheureusement ressenti l'effet négatif auprès de la clientèle de tourisme ; là, nous espérons que ce sera l'inverse et que nous allons enregistrer son retour."*

### "Sorti de l'engrenage"

Ancien élève de **Christian Etienne**, **Michel del Burgo**, **Serge Chenet** ou encore **Michel Charbran**, le cuisinier reconnaît aussi que, pendant ces deux années de pénitence, il a évolué. *"Quand cela va mal, Michelin ne nous dit jamais ce qui va mal. J'ai essayé de comprendre seul et j'ai apporté des corrections, par petites touches. Je me suis plus concentré sur une cuisine de produits afin de les travailler pour les rendre plus visibles. Je suis revenu à l'essentiel en me disant que le trop n'est pas forcément bien. Je suis sorti de l'engrenage du toujours plus avec des amuse-bouches qui se multiplient et une cuisine trop compliquée."*

En revanche, il a continué à se montrer très actif



*"Je suis revenu à l'essentiel en me disant que le trop n'est pas forcément bien"* explique **Bruno D'Angelis**, enfin serein.

à l'extérieur, animant des ateliers de cuisine aux halles d'Avignon et 'travaillant' même sur la scène du théâtre avec un orchestre à ses côtés. Une façon de penser à autre chose tout en espérant des jours meilleurs qui sont finalement arrivés. ■

### LA VIEILLE FONTAINE

12 PLACE CRILLON

84000 AVIGNON

TÉL. : 04 90 14 76 76

WWW.HEUROPE.COM

**CA 2010 :** 350 000 €

**Ticket moyen :** 70 €

**Nombre de couverts/jour :**

70

**Nombre de places assises :**

50

**Effectif :** 10 en cuisine

et 8 en salle

**Fermeture annuelle :**

août, dernière semaine

de novembre, première

semaine de janvier

**Repos hebdomadaire :**

pas de fermeture

### Le plat le plus représentatif

#### de votre carte :

Polenta crémeuse au parmesan, truffe de Provence, jus de rôti relevé d'une râpée de peaux d'orange.

### Votre vin favori dans votre

#### carte :

châteauneuf-du-pape, domaine Saint-Préfert

## RECETTE

### DOS DE BAR DE LIGNE CUIT SUR LA PEAU, RAVIOLES DE PEAUX DE COURGETTES, JUS CRÉMEUX DE BIGORNEAUX

#### Ingrédients pour 1 personne (portion dégustation)

- un pavé de bar de ligne de 80 g environ
- une courgette bien verte
- un petit bouquet garni
- 100 g de bigorneaux
- 2 dl de vin blanc sec
- 100 g de crème fleurette
- 2 feuilles de pâte à raviole chinoise
- 20 g de pulpe de tomate
- 4 feuilles de basilic
- Une tomate
- 20 g de beurre doux
- Huile d'olive vierge
- Une gousse d'ail,
- Thym
- Sel de Guérande, poivre du moulin
- 10 g de parmesan en poudre
- 1 pincée de sucre en poudre.

#### Progression

##### Tomates confites

- Monder la tomate, lever 4 pétales, les poser sur une plaque huilée.
- Ajouter une fine lamelle d'ail sur chaque pétale ainsi que sel, poivre, sucre, brisure de thym et un filet d'huile d'olive.
- Dessécher à 80°C, 3 heures au four. Conserver dans l'huile d'olive.

##### Les ravioles de peaux de courgettes

- Pour la pulpe de tomate : monder et épépiner 4 tomates bien mûres. Les mixer, mettre à frémir sur le coin du feu avec un peu d'eau. Récupérer la pulpe qui remonte à la surface sur une étamine. Assaisonner et laisser bien égoutter.
- Pour les courgettes : tailler des lamelles de peau d'environ 4 mm sur les 4 faces du légume. Émincer dans la largeur, au couteau. Faire sauter rapidement à l'huile d'olive, avec ail et thym. Égoutter.



##### Les ravioles

- Passer au cutter les peaux de courgettes, pas trop finement. Mélanger avec la pulpe de tomate, le parmesan en poudre, et le basilic ciselé. Assaisonner. Monter les ravioles avec la farce au centre de la feuille, puis replier d'un bout à l'autre. Tailler à l'emporte pièce cannelé. Réserver.

##### Les bigorneaux

- Faire un bouillon avec le vin blanc, le bouquet garni, et autant d'eau.
- Mettre à cuire les bigorneaux environ 15 min. Les décortiquer et garder le bouillon filtré. Réduire et crémier jusqu'à une consistance onctueuse. Mixer avec une noix de beurre.

##### Finition

- Quadriller la peau du bar, à l'aide d'une lame de rasoir, l'assaisonner, puis le cuire doucement du côté peau. Cuire les ravioles à la vapeur 5 min. Émulsionner le jus des bigorneaux, ajouter les bigorneaux.

##### Dressage

- Les ravioles en fond d'assiette. Les bigorneaux, le jus mousseux, le bar posé dessus, tomates confites et huile d'olive en filet. Du basilic frais en décor.

Chomette Favor

97%

de clients satisfaits\*  
Pourquoi pas vous ?



\*Etude satisfaction juin 2010



Le  
nouveau  
catalogue  
est  
arrivé !

Près de 1000 nouveautés  
512 pages à découvrir sur  
[www.chomette.com](http://www.chomette.com)

Contactez vite votre  
conseiller commercial

N° Indigo 0 825 024 023

0,15 € TTC / MN



**Erwan Houssin - Le Diapason - Avignon (84)** Avec sa compagne, Pamela Soligo, le chef a ouvert son restaurant il y a un an et demi à peine. Ensemble, ils ont tout misé sur cette première étoile. **JEAN BERNARD**

## Un couple à l'unisson

**CA 2010 :** 350 000 € HT

**Ticket moyen :** 50 €

**Nbre de couverts/jour :** 40

**Nbre de places assises :** 36

en salle, 25 en terrasse

**Effectif :** 2 en cuisine et

1 apprenti en salle

**Fermeture annuelle :**

dernière semaine d'août,

trois premières semaines

de janvier, une semaine

mi-novembre

**Fermeture hebdomadaire :**

lundi et mardi

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Foie gras de canard de

chez Dupérier au vin jaune,

sorbet d'écrevisses,

les queues en vinaigrette de

suc aux asperges blanches

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Minervois du domaine

l'Oustal blanc,

cuvée Naïck 8.

**P**améla Soligo, 27 ans, est pâtissière et Erwan Houssin, 26 ans, est cuisinier. Ils se sont rencontrés à Carcassonne (11), au côté de Franck Putelat, alors en poste à La Barbacane. Depuis, ils ne se sont presque plus quittés. Cette année 2011, marquée

par une naissance et par la reconnaissance du *Michelin*, ils ne risquent pas de l'oublier.

Pourtant, avant les larmes de joie, il y a eu l'inquiétude. *"Nous avons ouvert notre restaurant le 16 décembre 2009 et les premiers temps ont été difficiles, reconnaît Erwan. Deux couverts à Noël, quatre au jour de l'An et surtout un mois de janvier 2010 très compliqué, avec sept jours à zéro couverts et une trésorerie en négatif : Paméla était souvent en larmes. Mais j'avais confiance en nous. Simplement on s'est mis dans la mouise d'entrée, car on a misé à 200 % sur les produits. On voulait se donner tous les moyens pour décrocher l'étoile dès la première année et, pour cela, on ne voulait pas changer les habitudes prises au Bristol, au Meurice ou ailleurs."*

### "Complet à tous les services"

Le couple, qui a aménagé sa cuisine pour n'y travailler qu'à deux, a donc fait le dos rond, tenant le choc, souvent encouragé par des professionnels avignonnais solidaires et reconnaissant la qualité de leur travail. *"Ce n'est qu'en juin 2010 que nous avons atteint l'équilibre. Mais là, avec l'étoile c'est tout autre chose. J'ai passé les deux jours suivants l'annonce au téléphone et nous avons presque aus-*



Paméla Soligo et Erwan Houssin ont concrétisé un rêve en décrochant cette étoile.

*sitôt affiché complet à tous les services. Cette reconnaissance va nous assurer une sécurité économique et, désormais, on va pouvoir se concentrer sur nos seuls métiers. Affiner encore notre travail et nous fixer de nouveaux objectifs. Avignon profite aussi de cette promotion de deux nouveaux restaurants étoilés. Cela va créer une émulation et inciter les clients à venir dans nos restaurants pour comparer."* Paméla, enceinte au moment de la sortie du guide rouge, reconnaît que cet apport de nouvelle clientèle a permis aussi de travailler davantage la décoration de la salle, de jouer sur les petits détails qui font la différence, tout en continuant à proposer un excellent rapport qualité-prix, comme ce menu complet à 21 € au déjeuner. ■

### LE DIAPASON

1764 CHEMIN DU MOULIN DE NOTRE DAME

84000 AVIGNON

TÉL. : 04 90 81 00 00

[WWW.LEDIAPASON-RESTAURANT.COM](http://WWW.LEDIAPASON-RESTAURANT.COM)

À quelques minutes des remparts, Le Diapason offre le sentiment d'être à la campagne.





À quelques minutes des remparts, Le Diapason offre le sentiment d'être à la campagne.

*Mais j'avais confiance en nous. Simplement on s'est mis dans la mouise d'entrée, car on a mis à 200 % sur les produits. On voulait se donner tous les moyens pour décrocher l'étoile dès la première année et, pour cela, on ne voulait pas changer les habitudes prises au Bristol, au Meurice ou ailleurs."*

#### "Complet à tous les services"

Le couple, qui a aménagé sa cuisine pour n'y travailler qu'à deux, a donc fait le dos rond, tenant le choc, souvent encouragé par des professionnels avignonnais solidaires et reconnaissant la qualité de leur travail. "Ce n'est qu'en juin 2010 que nous avons atteint l'équilibre. Mais là, avec l'étoile c'est tout autre chose. J'ai passé les deux jours suivants l'annonce au téléphone et nous avons presque aussitôt affiché complet à tous les services. Cette reconnaissance va nous assurer une sécurité économique et, désormais, on va pouvoir se concentrer sur nos seuls métiers. Affiner encore notre travail et nous fixer de nouveaux objectifs. Avignon profite aussi de cette promotion de deux nouveaux restaurants étoilés. Cela va créer une émulation et inciter les clients à venir dans nos restaurants pour comparer." Pamela, enceinte au moment de la sortie du guide rouge, reconnaît que cet apport de nouvelle clientèle a permis aussi de travailler davantage la décoration de la salle, de jouer sur les petits détails qui font la différence, tout en continuant à proposer un excellent rapport qualité-prix, comme ce menu complet à 21 € au déjeuner. ■

#### LE DIAPASON

1764 CHEMIN DU MOULIN DE NOTRE DAME

84000 AVIGNON

TÉL. : 04 90 81 00 00

[WWW.LEDIAPASON-RESTAURANT.COM](http://WWW.LEDIAPASON-RESTAURANT.COM)

**CA 2010 :** 350 000 € HT

**Ticket moyen :** 50 €

**Nbre de couverts/jour :** 40

**Nbre de places assises :** 36

en salle, 25 en terrasse

**Effectif :** 2 en cuisine et

1 apprenti en salle

**Fermeture annuelle :**

dernière semaine d'août,

trois premières semaines

de janvier, une semaine

mi-novembre

**Fermeture hebdomadaire :**

lundi et mardi

#### Le plat le plus représentatif de votre cuisine :

Foie gras de canard de chez Dupérier au vin jaune, sorbet d'écrevisses, les queues en vinaigrette de suc aux asperges blanches

#### Votre vin préféré dans votre carte :

Minervois du domaine l'Oustal blanc, cuvée Naïck 8.



Retrouvez la recette du chef :  
Oursins de Galice servis en coque, noix de Saint-Jacques, chou-fleur, roquette et pamplemousse rose en tapant le mot-clé **RTR814262** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

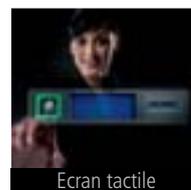
## winterhalter

Winterhalter invente la gamme UC.



*"Un résultat de lavage parfait sans essuyage, sans traces, c'est un impératif pour moi."*

Serge Vieira 1 Etoile au Guide Michelin 2011  
Château du Couffour, Chaudes-Aigues (15)



Ecran tactile



Variante Energy



4 tailles disponibles



Design personnalisé



nous innovons, vous économisez

Winterhalter Gastronom S.A.

Concepts de lave-vaisselle professionnels

38/40 route de Brignais - 69630 CHAPONOST

Tél. : 0 820 204 205 - S.A.V. : 0 820 204 203

Fax : 0 820 204 221 - [infos@winterhalter.fr](mailto:infos@winterhalter.fr)

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



**Christophe Renaud - Le Gourmet - Gargas (84)** À l'annonce de l'obtention de son étoile, le chef avoue volontiers avoir sauté au plafond... avant de se remettre aux fourneaux.

HÉLÈNE DOREY

**CA 2010** : 873 000 €  
**Ticket moyen** : 85 €  
**Nbre de couverts/jour** : 41  
**Nbre de places assises** : 60  
**Effectif (moyen)** : 15  
**Fermeture annuelle** :  
 de janvier à mi-mars  
**Repos hebdomadaire** :  
 ouvert tous les jours

**Le plat le plus représentatif de votre cuisine :**

Le Carpaccio de couteau au kumbawa, bouillon aux petits légumes infusé à la citronnelle

**Votre vin préféré dans votre carte :**

Hauvette blanc, cuvée Dolia 2007



Retrouvez la recette du chef : Carpaccio de couteau au kumbawa, bouillon aux petits légumes infusé à la citronnelle en tapant le mot-clé **RTR014264** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Émotions végétales



© www.bleu-ocean.fr

De sa Charente-Maritime d'origine, **Christophe Renaud** tient certainement sa passion pour les voyages. Cet aventurier du goût a fait bon nombre de maisons de renom. Le Ritz-Carlton à San Francisco (États-Unis), L'Auberge de l'Îll à Illhaeu-tern (68) et L'Atelier de **Jean-Luc Rabanel** à Arles (13). Sa cuisine est créative, généreuse, savoureuse... Les produits qu'il emploie sont frais et de la région, mais ce qui le caractérise, c'est surtout son menu qui change tous les jours. Sa cuisine, très végétale, laisse beaucoup de place aux saveurs authentiques de la Provence. Grâce à lui, les clients redécouvrent que le Luberon est une terre de safran et de foie gras d'exception. Lorsqu'il fait quelques infidélités à la région, c'est pour mettre en lumière un citron doux d'Italie ou des oranges sanguines maltaises qu'il marie avec des asperges blanches de pays.

### Une récompense collective

"Avec l'équipe, nous avons terminé l'année sur les rotules. Cette distinction va nous booster et nous donner encore plus l'envie de nous améliorer. Nous

"Cette distinction va nous booster et nous donner encore plus l'envie de nous améliorer", s'enthousiasme **Christophe Renaud**.

La salle du restaurant Le Gourmet, décorée dans un style contemporain et chaleureux.



© www.bleu-ocean.fr

allons, par exemple, travailler sur la précision des cuissons." Sur la dizaine d'employés, certains sont encore en formation comme **Quentin**, 15 ans, qui prépare un BEP. Ce dernier ne cache pas sa fierté de travailler dans cette grande et pourtant si jeune maison. Le Gourmet n'est en effet ouvert que depuis deux ans et demi. **Élise**, une jeune commis, doit quant à elle créer des amuse-bouches et chaque jour étonner les papilles du chef. Difficile mais formateur. "Le dialogue est constant, précise Christophe Renaud, chacun peut avoir une bonne idée." Une équipe suffisamment autonome car, avec le chef, elle a aussi en charge les deux autres restaurants que compte le Relais & Châteaux La Coquillade. Parallèlement, Christophe Renaud peaufine un menu prestige qui sera proposé avant l'été, tout en suivant de près la création d'un jardin d'herbes aromatiques et d'un potager. ■

### LE GOURMET

84400 GARGAS

TÉL. : 04 90 74 71 71

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



**François Duthey - Auberge de la Tour penchée - Sevenans (90)** Jamais mentionné dans le guide rouge auparavant, l'établissement gagne immédiatement une étoile, à la grande surprise de ses patrons, qui n'y croyaient plus.

FLORA-LYSE MBELLA-NTONÉ

**Ticket moyen:** 75 €

**Nbre de couverts/jour:** 20

**Nbre de places assises:** 13

à 30, selon la configuration

**Effectif :** 5 personnes

**Fermeture annuelle :**

4 fois une semaine et demie par an dont fin décembre, mi-février et aux alentours du 15 août

**Repos hebdomadaire :**

Samedi midi, dimanche soir et lundi

**Le plat le plus représentatif**

**de votre carte :**

les foies gras

**Votre vin préféré dans votre carte :**

les château-chalon du Jura

## La divine surprise des Duthey



François et Sylvette Duthey ne s'attendaient vraiment pas à être distingués par le guide rouge.

François et Sylvette Duthey avaient eu la puce à l'oreille quand on les avait appelés à l'automne pour savoir s'ils souhaitaient faire partie de l'opération 'Le printemps du Michelin'. L'interlocutrice avait été évasive quand François lui avait dit qu'il ne figurait pas dans le guide. Et puis, le 28 février, jour de congé, la nouvelle tombe : une étoile. Sylvette n'en revenait pas. "Ce jour-là, j'ai eu droit à un réveil en fanfare à 8 h 07, ironise son époux. Avoir une première étoile dès notre première année dans le guide, ça nous fait d'autant plus plaisir."

François Duthey est un autodidacte. Il a toujours cuisiné mais n'a pas pu en faire son métier tout

de suite. "Mes parents étaient commerçants. Je les aidais. J'ai attendu leur retraite pour faire ce que j'avais vraiment envie de faire." Sylvette, son épouse, qui est en salle, n'est pas non plus une enfant de la balle. À force de goût, de travail, d'obstination, avec notamment des stages dans les plus grandes maisons, ils obtiennent donc, à 55 ans, leur première étoile.

### Un endroit atypique

L'établissement n'est composé que de 5 tables seulement - soit 30 couverts au maximum -, avec une vaisselle différente sur chacune et qui change en fonction des saisons. La décoration est à la fois surannée et sophistiquée : l'originalité est la marque de fabrique de l'auberge. Mais pas seulement : même semblable à celui de son voisin, chaque plat est unique. "Je tiens à voir chaque client, à le saluer, à discuter un peu avec lui, explique François Duthey. Et en fonction de ce que je ressens de sa personnalité, le plat sera différent, plus ou moins d'épices, un assaisonnement varié. Parfois, je me trompe. Parfois, j'ai raison. C'est un défi." Uniquement accessible sur réservation, l'auberge propose une cuisine de saison. Seul le foie gras résiste toute l'année, mais il est travaillé différemment chaque fois. "Le plus beau compliment qu'un client m'ait fait, c'est quand il m'a dit que ma cuisine était 'lisible'. On sent bien les ingrédients, le goût de chacun se trouve en harmonie avec les autres."

L'autre force du restaurant, c'est sa cave. "J'ai hérité de la cave de mon grand-père, donc j'ai de très vieilles bouteilles." Avec 100 références de vins au verre, les Duthey ont aussi tout compris des modes de consommation actuels. ■

### AUBERGE DE LA TOUR PENCHÉE

2 RUE DE DELLE

90400 SEVENANS

TÉL. : 03 84 56 06 52

WWW.LATOURPENCHEE.COM



Retrouvez la recette du chef : Hamburger de foie gras chaud à la truffe d'été en tapant le mot-clé

RTR114324 sur le moteur

de recherche de

www.lhotellerie-restauration.fr



**François Le Quillec - La Grapille - Bry-sur-Marne (94)** Cette auberge des bords de Marne vit un tournant de son histoire, depuis l'arrivée aux commandes d'un couple franco-japonais. **JULIE GERBET**

## De l'ombre à l'indépendance

**Ticket moyen :** 55/60 € à la carte

**Nombre de couverts/jour :** 30

**Nombre de places assises :** 26

**Effectif :** 4

**Fermeture annuelle :**

du 25 juillet au 24 août

**Repos hebdomadaire :**

lundi et mardi

**Le plat le plus représentatif de votre carte :**

la Côte de veau sautée dans son jus aux morilles

**Votre vin favori dans votre carte :**

bandol rouge, Deligne

### AUBERGE DU PONT DE BRY - LA GRAPILLE

3 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC

94360 BRY-SUR-MARNE

TÉL. : 01 48 82 27 70



François Le Quillec et son épouse, Kyoko.

Le Val-de-Marne célèbre son deuxième étoilé *Michelin*. À quelques centaines de mètres de son confrère **Jean Chauvel**, sis au Perreux-sur-Marne, **François Le Quillec** a repris l'Auberge du Pont de Bry, à Bry-sur-Marne - qu'il a rebaptisée La Grapille -, il y a dix-huit mois à peine. C'est le temps qu'il lui aura fallu pour séduire les inspecteurs du guide rouge. Il faut dire que, du haut de ses 53 ans, François Le Quillec n'est pas un débutant. Il a derrière lui vingt-cinq ans d'étoile. Formé aux côtés de **Michel Oliver** et de **Denise Fabre**, le chef les collectionne : à la Boule d'or (Paris, VII<sup>e</sup>), au château de Ligny (59), ou encore chez Bath's (Paris, XVII<sup>e</sup>). Mais cette fois, la récompense a un autre goût : celui de l'indépendance. Le chef, qui a longtemps officié dans l'ombre, est ici chez lui. "J'en avais marre d'avoir des patrons. Vu mon âge, il fallait que je me réveille", affirme-t-il. Né en Picardie d'un père breton et d'une mère italienne, élevé dans les Pyrénées et mariée à une Japonaise, sa carte reflète son histoire. Ses

plats phare sont la Marinade de foie gras à l'échalote, noix et copeaux de parmesan, le Parmentier de homard et le Soufflé au caramel au beurre salé, hommage au soufflé au citron avec lequel il s'est fait connaître lorsqu'il officiait à la Boule d'or.

### Accessibilité et modestie

Depuis l'étoile, le cahier de réservations affiche complet à tous les services, quand il ne leur arrive pas de refuser du monde. Pour autant, pas question de changer la politique de La Grapille. "Depuis le début, je veux être accessible au plus grand nombre, je mise sur des tarifs abordables en proposant un menu à 30 €, valable tout le temps, et un menu tout homard à 55 €. Nos vins ne sont pas trop chers non plus et sont tous proposés au verre. Notre première bouteille démarre à 21 €. Le but est que les gens en profitent." Avec une équipe restreinte, dont **Kyoko**, la femme du chef, qui lui donne un coup de main en pâtisserie, La Grapille reste une auberge, certes étoilée, mais à taille humaine. ■

**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**
  - Oeufs entiers, blancs et jaunes
  - En 1, 5 et 15 kgs
  - 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. 35 jours

Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Moutière - 60590 ERAGNY sur EPTE  
Tél : 0033 (0)2 32 27 47 67 - Fax : 0033 (0)2 32 27 47 68  
<http://www.fermedupre.fr>

**FERME DU PRÉ**  
LE PLAIN DES OEUFS

**RECETTE****SALADE NIÇOISE DE HOMARD AU TOFU****Ingrédients pour 1 personne**

- 1 oignon rouge
- 40 g de tofu
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 homard de 500 g
- 20 g de haricots vert
- Ciboulette, persil plat, estragon, basilic
- Citron, huile d'olive
- Alfalfa
- Olives noires de Nice
- Œuf dur
- Sel, poivre
- Tomate

**Progression**

- Ciseler toutes les herbes, puis les mélanger. Couper en dés la tomate, le tofu, l'œuf dur. Ciseler l'oignon rouge.

- Mixer la crème liquide avec les 2 filets d'anchois.
- Cuire le homard puis le décortiquer.
- Réaliser une vinaigrette avec citron, huile d'olive, sel, poivre.
- Cuire les haricots verts.

**Dressage**

- Mélanger dans un récipient tomate, tofu, œuf dur, herbes, une cuillère à café d'oignon rouge. Assaisonner avec la crème d'anchois.
- Disposer 3/4 de la préparation dans un cercle approprié au centre de l'assiette.
- Ajouter les haricots verts, assaisonner avec la vinaigrette et un peu d'oignon rouge. Poser dessus le homard escalopé, assaisonner avec la vinaigrette. Mettre sur le homard l'alfalfa et quelques olives noires de Nice autour.



La salle présente une décoration moderne, tout en jeux de lumières.



L'Auberge du Pont de Bry, rebaptisée La Grapille par François Le Quillec.

Une solution d'hygiène efficace, respectueuse de l'environnement et une qualité de service irréprochable...

## C'est désormais possible !

**Comment ?**

Diversey vous apporte une réelle solution éco-responsable de plonge manuelle et de lavage de la vaisselle avec :

- Une offre complète, certifiée par les éco-labels EU Flower et/ou Swan.
- DQFM™, Revoflow™ et SafePack™, des systèmes de dilution exclusifs, concentrés, hors sols et totalement sécurisés.
- Une expertise, fruit de plus de 100 ans d'expérience de l'hygiène professionnelle, pour vous apporter des réponses sur mesure.
- Une approche globale, pour un avenir plus propre et plus sain.

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

Renseignements au 01 45 14 76 76

\*pour un avenir plus propre, plus sain

**Diversey**  
\* for a cleaner, healthier future™



**Alain Mihura - Le Chiquito - Méry-sur-Oise (95)** Le chef retrouve une étoile qu'il avait laissée filer et qui vient récompenser une cuisine restée fidèle à son inspiration classique et à sa générosité.

PASCAL CARBILLET

## Le Chiquito, bastion basque dans le Val-d'Oise



"C'est le personnel qui fait de la maison ce qu'elle est", affirme Alain Mihura.

*peine apprécier les saveurs, l'abattage de certains établissements qui vous poussent dehors sitôt votre dernier plat pris."*

### Une nouvelle cave à vins

Le produit est au cœur de sa cuisine : les charcuteries proviennent d'Espagne, le fromage du Pays basque. Côté bœuf, il préfère la blonde d'Aquitaine à la charolaise, que l'"on trouve même au McDonald's", dit-il en rigolant. Il précise aussitôt que dans sa famille, on trouve des éleveurs de blonde d'Aquitaine. Cette politique explique aussi que sa clientèle lui soit restée

Permettant de profiter de la vue sur le jardin, la salle à la verrière est plébiscitée par la clientèle.

**A**lain Mihura est heureux de retrouver l'étoile qu'il avait perdue en 2005, après l'avoir conservée pendant vingt ans. La suppression de l'étoile ne l'avait pas surpris à l'époque, son retour un peu plus, mais il ne boude pas son plaisir. Paradoxalement, cette suppression n'a pas affecté la bonne marche de l'entreprise. Les clients ont toujours été au rendez-vous et le chiffre d'affaires a continué à progresser.

Ce chef n'a jamais voulu sacrifier son travail sur l'autel des dernières tendances culinaires. Il revendique une cuisine classique et généreuse, forte de bons produits et d'un vrai savoir-faire. On note une influence basque, en rapport avec ses origines. Parmi les incontournables de sa carte, le paris-brest séduit même les plus récalcitrants à ce dessert : "Il y a plein de choses auxquelles je n'adhère pas, les nouvelles formes de cuisine moléculaire, les portions trop petites où l'on peut à

**Ticket moyen :** 85 €

**Nbre de couverts/jour :** 60

**Nbre de places assises :** 45

**Effectif :** 3 apprentis, en salle et 9 en cuisine

**Fermeture annuelle :**

1 semaine en janvier et 3 semaines en été

**Repos hebdomadaire :**

Samеди midi, dimanche soir et lundi



## RECETTE

### DOS DE CABILLAUD CUIT SUR PEAU, GIROLLES ET ROQUETTE, BRANDADE AUX PIQUILLOS ET TOMATES CONFITES



#### Ingrédients

- 1 dos de cabillaud
- 50 g de girolles
- Pousses de roquette

- Panais
- Piquillos
- Tomates confites
- Oignons
- Huile d'olive, vinaigre balsamique, beurre

#### Progression

- Poêler le cabillaud côté peau pendant 5 min, puis réserver.
- Poêler les girolles avec la roquette crue pendant 2 min puis conserver le jus de cuisson.
- Faire blanchir les panais, les couper en lamelle et les griller.
- Pour la brandade, faire suer à l'huile d'olive les oignons ciselés, rajouter de la chair de

cabillaud, tomates confites et piquillos hachés. Mélanger et mouler le tout à l'huile d'olive.

- Pour la sauce, récupérer le jus de cuisson des champignons, ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique puis émulsionner au beurre.
- Remettre le cabillaud au four pendant 2 min, faire réchauffer les girolles et la brandade puis les mouler à la cuillère avec de l'huile d'olive.

#### Dresser

- Dresser les girolles sur l'assiette, poser dessus les dos de cabillaud, puis la quenelle de brandade, mettre la sauce autour ainsi que les panais grillés. Décorer avec de la pousse de roquette.



La maison, un ancien bar-tabac-épicerie, a été achetée en 1968 par **José**, le père d'**Alain Mihura**.

fidèle, tout comme son personnel. En effet, l'une des particularités de la maison tient dans la stabilité de son équipe. **Philippe Maudiut**, son second en charge du poisson, a effectué son apprentissage au Chiquito, il y a trente ans déjà. Même longévité pour **Thierry**, le maître d'hôtel, suivi de près par **Marie** au poste de plongeuse. "C'est le personnel qui fait de la maison ce qu'elle est", précise Alain Mihura. Une maison que **José**, le père d'Alain, a acheté en 1968, lorsque l'établissement n'était qu'un bar-tabac-épicerie, et qu'il a fait évoluer progressivement en restaurant gastronomique, en suivant la mutation économique de la région.

Et c'est non sans fierté que le chef présente sa dernière création, la cave à vin qu'il vient de faire construire au premier étage du restaurant. Dans cette pièce recouverte de pierres - de Sainte-Maxime au mur et de Bourgogne au sol - trône une table, en pierre elle aussi. Alain Mihura prévoit d'y organiser des journées à thèmes où il sera possible non seulement de déguster mais aussi d'acheter le vin présenté dans l'imposante vitrine. ■

#### LE CHIQUITO

3 RUE DE L'OISE

95540 MÉRY-SUR-OISE

TÉL. : 01 30 36 40 23

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

Travaillez avec le  
Meilleur pour  
"Réveiller les saveurs"



#### Hotmix Pro

Le robot cuiseur multifonction de haute précision.

- Travaillez au degré près
- Réglez votre vitesse idéale
- Programmez vos recettes

#### Fusion Chef Diamond

Quand cuisson sous-vide rime avec simplicité et fiabilité.

- Intensifiez les saveurs
- Innovez avec précision
- Mémorisez vos cuissons



**PACO CLEAN**  
Concepts & Matériaux Culinaires  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

ZAC Le Muner - Route d'Aoste  
38480 Romagnieu  
Tel : 04 76 07 54 64  
contact@pacoclean.com



**Joël Garault - Le Vistamar - Monaco (98)** Grande cuisine d'artisan, restaurant au design nouveau et une étoile après deux ans d'interruption : 2011 a bien commencé à l'Hôtel Hermitage.

JACQUES GANTIÉ

## Esprit de Méditerranée retrouvé en principauté

L'Hôtel Hermitage, dirigé par **Jean-Pierre Siri**, est un palace centenaire indissociable du patrimoine de Monaco. Six ans de rénovations lui ont donné une seconde jeunesse. Identité Belle Époque, modernité et luxe sans ostentation, nouvelle salle de congrès, verrière à la mezzanine Eiffel remise à neuf... Et enfin le Vistamar, restaurant gastronomique dont **Joël Garault** dirige les cuisines. L'architecte-décorateur **Pierre-Yves Rochon** a trouvé les lignes et les couleurs pour l'éclairer et l'actualiser à son tour : tons beiges, bar, baies et terrasse face au port et au palais princier.

Mais s'il revit depuis l'an dernier, ce n'est pas seulement une affaire de décor. Après deux ans d'interruption (2009-2010), une étoile *Michelin* brille à nouveau dans ce restaurant à la claire thématique ("un poisson, un légume, une cuisson").

### "L'étoile de la confiance et de la continuité"

"Retrouver cette étoile nous a bien sûr fait plaisir à tous, de la direction de l'hôtel jusqu'à nos équipes, en cuisine et en salle, raconte Joël Garault. D'une certaine manière, elle récompense aussi tous nos clients, qu'ils soient ou non de la principauté, qui apprécient notre cuisine du produit et ont aimé la retrouver après une longue période de travaux et d'embellissement. Cette étoile est pour nous celle de la confiance et de la continuité." Expert en cuisine de Méditerranée, Joël Garault traite le produit avec savoir et droiture. Homard bleu et agnolotti de cèleri et cèpes, Risotto à l'encre de seiche et filets de rouget snackés ou Loup grillé à la braise traduisent le marché et la saison, cuisinés avec un soin égal, que ce soit avec le menu affaires (39 €) du déjeuner ou à la carte. Un atout quotidien pour un Vistamar nouveau. ■

**Ticket moyen :** 80 €

**Nbre de couverts/jour :** 50/60

**Nbre de places assises :** 52 (salon privatif 12 pers.)

**Effectif :** 20

**Fermeture annuelle :** pas de fermeture

**Repos hebdomadaire :** pas de fermeture

### Le plat le plus représentatif de votre carte :

La Pesca du matin, poisson de pêche locale, livré quotidiennement par le pêcheur Rinaldi

### Votre vin préféré à la carte :

condrieu Les Chaillots, Yves Cuilleron

### VISTAMAR (HÔTEL HERMITAGE)

SQUARE BEAUMARCHAIS

98000 MONACO

TÉL. : 00377/906 98 98

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



Cette étoile "récompense aussi tous nos clients", estime Joël Garault.



Retrouver la recette du chef : Médillons de baudroie au caviar d'aubergine, coulis de poivrons doux à la badiane, en tapant le mot-clé **RTR114225** sur le moteur de recherche de

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



# Le Grand Livre de Joël Robuchon

La cuisine du chef le plus étoilé au monde, en 500 pages et plus de 100 recettes détaillées pas à pas : un beau livre et un ouvrage de référence. Découvrez trois recettes choisies par Joël Robuchon.

Nadine Lemoine

Jusqu'à présent, cet immense personnage de la scène gastronomique mondiale avait plutôt écrit des ouvrages pour le grand public. Curieusement, il n'avait jamais déposé son savoir-faire technique dans un livre en français destiné aux professionnels et aux amateurs avertis", constate

Alain Ducasse, éditeur de Joël Robuchon. Au début des années 1990, Joël Robuchon avait publié pour le Japon, et donc en japonais, une première version de cet ouvrage dans une collection en cinq tomes. À cette époque, le chef propriétaire du Jamin (Paris, XVI<sup>e</sup>) avait déjà atteint son premier apogée avec 3 étoiles Michelin et une renommée bien installée. À 50 ans, il prend sa retraite. Il laisse cet

ouvrage qui contient, selon Alain Ducasse, "la somme de l'expérience de Joël, la quintessence de son talent". Alain Ducasse Edition le publie, actualisé et traduit, dans la collection des Grands Livres de cuisine, qui ne comptait jusqu'à présent que des ouvrages consacrés à la sphère 'ducassienne' : *Grand Livre de cuisine d'Alain Ducasse*, *Grand Livre de cuisine de la Méditerranée*, *Grand Livre de cuisine desserts et pâtisseries...* "On y trouvera en filigrane, une vision de la cuisine française de grande tradition : une cuisine du produit, très pure, très 'propre' comme il aime à le dire", souligne Alain Ducasse.

Organisé en quatre grands chapitres (entrées, poissons et crustacés, viandes et légumes, desserts), ce beau livre est un véritable outil pédagogique grâce à des fiches techniques précises et à l'explication détaillée sur trois pages et en images de chaque étape de la recette.

Conseils sur le choix des produits et leur utilisation, guide des ingrédients, recettes de base... le chef aujourd'hui multiétoilé a conçu un ouvrage de référence. "Les bases de ma cuisine sont toujours les mêmes, elles ne vous quittent jamais, confirme Joël Robuchon. La quantité correcte, la température correcte, la durée correcte : si ces trois points sont réunis, la recette est réussie ! Il n'y a pas de cuisine parfaite, mais on peut toujours essayer de s'en approcher un tant soit peu." ■



## LE GRAND LIVRE DE CUISINE DE JOËL ROBUCHON

PHOTOGRAPHE : HERVÉ AMIARD / PHOTOGRAPHE COUVERTURE : PHILIPPE DAVID  
DISPONIBLE EN LIBRAIRIE AU PRIX DE 250 € - ALAIN DUCASSE ÉDITION



Joël Robuchon et Alain Ducasse, en séance de dédicaces du *Grand Livre de cuisine* de Joël Robuchon, au Publicisdrugstore sur les Champs-Élysées (Paris, VIII<sup>e</sup>).

## RECETTES EXTRAITES DU GRAND LIVRE DE JOËL ROBUCHON

Photos des recettes : Hervé Amiard

- Millefeuille de tomate au crabe  
p. 146-147
- Nage de langouste aux aromates  
p. 148-149
- Dos de turbot grillé "poivre olive"  
p. 150-151

# Millefeuille de tomate au crabe

Joël Robuchon

## Entrée froide

### Pour 4 personnes

16 grosses tomates  
 240 g de chair de crabe  
 Le corail et les parties crémeuses d'un crabe  
 Curry en poudre  
 Le jus d'un citron  
 1 c. à c. d'estragon haché finement  
 4 c. à s. de mayonnaise à l'huile de pépin de raisin  
 10 feuilles de laitue  
 1/2 botte de cresson  
 1 avocat  
 1 pomme Granny Smith  
 10 cl de vinaigre de Xérès  
 10 cl d'huile d'olive  
 15 cl de vinaigrette  
 Un peu de chlorophylle

### Préparation de la chlorophylle :

- Passez au robot la botte de persil plat, versez la purée dans un torchon propre et pressez-le fortement pour en extraire le jus.
- Versez le jus dans un récipient au bain-marie à feu doux. Lorsque la chlorophylle est coagulée en surface, prélevez-la délicatement avec une cuillère et déposez-la sur un torchon. Pressez à nouveau pour éliminer le jus restant.
- Récupérez la chlorophylle dans le torchon.
- Assaisonnez avec de la fleur de sel de Guérande, 8 feuilles de cerfeuil et du poivre du moulin

### Pour le coulis de tomate

35 g de concentré de tomate  
 50 g de tomato ketchup  
 7,5 cl de vinaigre de Xérès  
 Sauce pimentée (Tabasco®)  
 7,5 cl d'huile d'olive  
 Sel au céleri  
 Poivre du moulin



- Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez la pulpe extérieure en 16 quartiers de 5 cm de large et de 12 cm de long.
- Déposez ces quartiers entre 2 plats ou 2 planches de bois et laissez-les 2-3 heures pour les aplatir.
- Réservez le reste des tomates pour le coulis.

- Passez au tamis le corail et les parties crémeuses du crabe. Mélangez la chair de crabe avec un peu de curry, le jus de citron, l'estragon, 3 c. à s. de mayonnaise, le corail et les parties crémeuses tamisées.
- Mélangez et réservez au frais.
- Ciselez les feuilles de laitue et le cresson.
- Coupez la pomme et l'avocat en dés de 5 mm.

### Préparation du coulis de tomate

- Épépinez les tomates déjà découpées et taillez suffisamment de pulpe pour en obtenir 200 g. Passez cette pulpe au robot.
- Pendant que le robot fonctionne, ajoutez successivement le concentré de tomate, le ketchup, le vinaigre de Xérès, du Tabasco®, le sel au céleri et du poivre.
- Versez l'huile d'olive en dernier.

### Pomme Granny Smith

Il s'agit d'un cultivar de pomme d'origine australienne. La saison de cette pomme s'étend en France de novembre à mars. La couleur de la peau est verte, proche de la menthe poivrée, et la chair est ivoire. Avec son goût peu sucré et acidulé, cette pomme convient bien à la cuisine.

- Passez le coulis de tomate au chinois étamine. Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez-le. Réservez au frais.
- Un peu avant de servir, disposez le coulis de tomate sur les assiettes.
- Mélangez de la chlorophylle à 1 c. à s. de mayonnaise, et déposez des petits points réguliers autour du coulis de tomate à l'aide d'une poche à douille.
- Préparez une vinaigrette avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre de Xérès, du poivre et de la fleur de sel. Assaisonnez-en les quartiers de tomate aplatis. Assaisonnez séparément la laitue et le cresson ciselés avec de la vinaigrette.
- Mélangez la pomme et l'avocat et assaisonnez-les également avec de la vinaigrette.

### Préparation du millefeuille

- Parsemez de laitue un quartier de tomate aplati, déposez de la chair de crabe assaisonnée dessus et étalez-la.
- Mélangez la pomme et l'avocat, et assaisonnez-les avec de la vinaigrette.
- Posez un autre quartier de tomate sur le crabe, parsemez de cresson, déposez du mélange de pomme et d'avocat dessus et étalez-le. Posez ensuite dans l'ordre un quartier de tomate, parsemez de laitue et couvrez de chair de crabe.
- Pour finir, posez un 4<sup>e</sup> quartier de tomate. Préparez encore 3 millefeuilles de la même manière.
- Coupez les 4 millefeuilles en forme de losange, arrosez d'huile d'olive et de vinaigre de Xérès à l'aide d'une fourchette et parsemez de fleur de sel.

### Finition

- Déposez un millefeuille au centre de chaque assiette, sur le coulis de tomate.
- Parsemez de fleur de sel.
- Décorez 2 angles avec du cerfeuil. Servez frais



**BONNET**

**PRECISIO**

**FOURS MIXTES**

Avec Precisio, offrez-vous le seul four mixte intégrant les technologies FastPad® et TwinControl®

**Simplicité** **Fiabilité**



[www.bonnet.fr](http://www.bonnet.fr) Tél : + 33(0)1 60 93 70 00

# Nage de langouste aux aromates

Joël Robuchon

## Crustacés et coquillages

### Pour 4 personnes

4 langoustes de 500 g chacune  
 1 carotte pelée  
 1/2 concombre pelé  
 6 gros champignons de Paris parés  
 2 oignons nouveaux en rondelles fines  
 30 g de petits pois écosés  
 140 g de beurre  
 Un peu de jus de citron  
 2 c. à s. de zeste de citron râpé  
 3 c. à s. de gingembre en julienne  
 1 c. à s. de zeste de citron julienne blanchi  
 1 c. à s. de feuilles d'estragon  
 Les pointes d'une botte de ciboulette  
 1 botte de cerfeuil  
 20 g de truffe hachée  
 Sel, Poivre du moulin

## Pour la nage

10 cl de crème fraîche  
 1 c. à c. de jus de citron  
 80 g de beurre

## Pour le court-bouillon

1 oignon en rondelles fines  
 1 carotte en rondelles fines  
 1 côte de céleri émincée  
 2 gousses d'ail dégermées et coupées en deux  
 15 g de gingembre pelé  
 1 bouquet garni  
 1 c. à c. de graines de fenouil  
 4 c. à s. de gros sel, 1 c. à c. de grains de poivre blanc  
 1 anis étoilé  
 50 cl de vin blanc  
 25 cl de vinaigre de vin blanc  
 4 bandes de zeste d'orange non traitée

## Préparation du court-bouillon

- Versez 4 l d'eau dans une marmite, ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, le gingembre, le bouquet garni, les graines de fenouil, le gros sel, les grains de poivre et l'anis étoilé. Faites chauffer. À ébullition, réduisez le feu, couvrez et laissez cuire 20 min à petits bouillons. Ajoutez le vin blanc, le vinaigre et le zeste d'orange puis laissez cuire encore 5 min.
- Rincez les langoustes à l'eau froide et faites-les cuire 5 min dans le court-bouillon. Retirez du feu. Laissez-les 30 min dans le court-bouillon.

## Préparation de la garniture

- Prélevez la pulpe de la carotte et du concombre en petites boules à l'aide d'une cuillère à racines de 5 mm de diamètre. Réalisez la même opération avec les champignons à l'aide d'une cuillère un peu plus grande. Arrosez les champignons de jus de citron.
- Faites cuire séparément la carotte, le concombre et les petits pois dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et laissez-les refroidir. Faites cuire brièvement les champignons avec 15 g de beurre et 1 pincée de sel. Égouttez-les.
- Blanchissez les rondelles d'oignon nouveau et rafraîchissez-les.
- Dans une sauteuse, mettez les petites boules de carotte, de concombre et de champignon, ainsi que les petits pois, les rondelles d'oignon nouveau et le zeste de citron râpé. Ajoutez 20 g de beurre, salez et poivrez.

- Mettez au frais.
- Sortez les langoustes du court-bouillon. Coupez longitudinalement en deux chaque langouste et enlevez la poche à graviers des têtes. Sortez la chair des queues de leur carapace.
- Évidez 2 têtes, égalisez leur forme et lavez l'intérieur. Vous décorerez chaque assiette avec une demi-tête.

## Préparation de la nage

- Filtrez 50 cl du court-bouillon dans lequel ont cuit les langoustes, faites-le chauffer à feu doux, ajoutez la crème fraîche et le jus de citron.
- Incorporez le beurre en dés en travaillant avec un mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement et passez au chinois.
- Versez la nage sur les légumes de la garniture à l'aide d'une louche, puis ajoutez la julienne de zeste de citron et la julienne de gingembre. Faites réchauffer.

## Finition et dressage

- Faites réchauffer la chair des langoustes à feu doux et déposez-les dans des assiettes creuses. Garnissez avec une demi-carapace de tête.
- Nappez généreusement avec la nage mélangée à la garniture.
- Parsemez de truffe hachée et décorez d'estragon, de ciboulette et de cerfeuil.
- Vous pouvez aussi ajouter les herbes pour la finition de la nage.





Lyon, octobre 2010



Nantes, septembre 2010



Nice, octobre 2010



Strasbourg, avril 2011



Credit photos : Jeff Nalin

**Prochaine sélection**  
**11ème trophée MASSE**  
**le 20 juin à Paris**

[www.tropheemasse.com](http://www.tropheemasse.com)  
[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)



Rungis - Lyon - Nantes - Strasbourg

# Dos de turbot grillé “poivre olive”

Joël Robuchon

## Poissons

### Pour 4 personnes

2 turbots de 2,5 kg chacun  
15 cl d'huile d'olive  
2 c. à s. d'estragon haché  
3 pincées de thym  
4 pincées de poivre noir mignonnette  
2 pincées d'anis étoilé concassé  
Fleur de sel de Guérande  
1/4 de botte de basilic ciselée  
Poivre blanc mignonnette  
1 citron  
100 g d'olives noires niçoises coupées en dés de 2 mm

## Pour les pommes de terre

8 pommes de terre Roseval de 50 g chacune  
1/2 gousse d'ail  
1 brin de thym  
15 cl d'huile d'olive  
Fleur de sel de Guérande  
Poivre blanc mignonnette  
1 c. à s. de ciboulette ciselée finement

## Pour les tomates confites

5 tomates  
Sucre glace  
10 cl d'huile d'olive  
2 gousses d'ail coupées en deux et dégermées  
1 pincée de thym  
Sel, Poivre du moulin



### Préparation des turbots

- Videz les turbots et coupez les têtes.
- Coupez les poissons en deux longitudinalement, en suivant l'arête centrale. Décollez les peaux noires et les peaux blanches à l'aide d'un couteau.
- Coupez le bord avec des ciseaux et nettoyez bien le sang collé aux arêtes. Épongez les poissons. Faites-les mariner dans 15 cl d'huile d'olive avec l'estragon, le thym, le poivre noir mignonnette et l'anis étoilé pendant 15 min.

### Préparation des tomates confites

- Ébouillantez les tomates, pelez-les et coupez-les en quatre. Égalisez les quartiers puis rangez-les dans un plat à four.
- Saupoudrez-les de sel et de sucre glace, arrosez avec 10 cl d'huile d'olive.
- Ajoutez 1 pincée de thym, les 2 gousses d'ail et poivrez. Mettez le plat au four à 50 °C (th. 1) et laissez confire les tomates pendant 1 h 30.
- Pelez le citron à vif, sortez les quartiers et coupez-les en dés. Mélangez-les avec les olives noires et maintenez à la température du corps.

### Préparation des pommes de terre

- Mettez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide avec l'ail et le thym.
- Portez à ébullition.
- Laissez cuire 20 min environ.
- Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur.
- Mettez-les sur un plat et arrosez avec 15 cl d'huile d'olive.
- Égouttez les turbots marinés, posez-les sur un gril chaud et faites-les cuire 7 min sur chaque face en les arrosant régulièrement avec leur marinade.
- Faites griller en même temps les pommes de terre. Saupoudrez les turbots grillés de fleur de sel et maintenez-les au chaud avec les pommes de terre.
- Déposez un turbot grillé sur chaque assiette.
- Déposez 6 tomates confites dessus, parsemez quelques dés de citron et d'olives noires.
- Disposez 10 rondelles de pomme de terre grillées autour du turbot et surmontez de fleur de sel, de poivre mignonnette et de ciboulette, chacun en petite quantité.
- Parsemez enfin les turbots de basilic ciselé, de fleur de sel et de poivre blanc en mignonnette.

### Sauce d'accompagnement

- Pour préparer l'accompagnement
- Mettez dans une saucière les tomates confites écrasées à la fourchette, le reste de citron et d'olives noires, un peu d'huile d'olive, mélangez puis saupoudrez de basilic.

## Le seul SelfCooking Center®

«Je choisis simplement  
le résultat de cuisson.  
Et c'est tout!»



«Mmh...  
exactement  
comme je le  
souhaite!  
A chaque fois!»



«Le seul SelfCooking Center®  
à découvrir en direct. Participez à l'un  
de nos séminaires culinaires TeamCook-  
ing Live gratuits tout près de chez vous.

Inscrivez-vous maintenant  
au 03 89 57 05 55 ou sur  
[www.frima-rational.fr](http://www.frima-rational.fr) !

**Du temps pour l'essentiel**



PIANOS ET FOURS

CAVES À VIN

## Le fourneau monobloc, une pièce de choix

Par Jean Gabriel Du Jaiflin, JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

C'est l'équipement dont rêvent tous les chefs, petits et grands. Majestueux au centre de la cuisine, il trône. C'est le piano, autour duquel le travail de l'équipe va se structurer. Le chef souhaitera disposer d'un outil configuré à son image, adapté à sa méthode de travail, aux nécessités de ses recettes.

L'acquisition d'un piano sur mesure haut de gamme représente un investissement conséquent. En amont, le choix demande une étude approfondie. Les chefs, mais aussi des particuliers ou des chaînes hôtelières, recherchent les fabricants qui vont répondre au plus près de leurs désirs. S'il va sans dire que les exigences de solidité et de modularité sont au centre de la réflexion, l'aspect et les finitions vont également entrer en ligne de compte. Les considérations financières laisseront quelquefois la place au coup de cœur comme celui que l'on peut ressentir pour une belle italienne ou une allemande cosue (nous parlons de voitures, bien entendu). Mais quel plaisir et quelle satisfaction pour le professionnel de laisser libre cours à son talent sur un matériel qu'il aura lui-même défini, qu'il pourra présenter fièrement à ses convives et même laisser entrevoir depuis la salle, comme c'est le cas dans de plus en plus de restaurants.

### Choisir le bon équipement

La combinaison des options



### Le fourneau doit pouvoir rentrer dans les locaux

Dernier aspect à ne pas négliger : le fourneau, généralement d'une seule pièce, doit pouvoir rentrer dans les locaux. Soit les portes permettront son passage, soit il conviendra de prévoir une livraison

de constitution comme l'énergie et les matériels de cuisson est infinie. On optera pour un arrangement des plus classiques - plaques coup de feu, feux vifs et four statique gaz, électrique - ou plus innovant, avec de l'induction, un teppanyaki, des équipements multifonctions. L'important consiste à définir ce qui va le mieux répondre à votre pratique : mise en place mijotée ? Grillades à la minute ? Travail seul ? En brigade ?

Cet équipement va organiser l'ensemble de la cuisine. Il est obligatoire de réaliser une importante étude préalable à son installation dans l'établissement. La conception et l'implantation de la cuisine sont réalisées par des bureaux d'études spécialisés, des cuisinistes, qui étudient la cuisine dans son ensemble en respectant la marche en avant des denrées alimentaires. Les postes de travail de la brigade autour du fourneau, généralement central, sont définis avec le chef de cuisine.

en pièces détachées et un remontage méticuleux, voire des travaux de soudure et de polissage des pièces ré-assemblées sur place. Sachez que ces travaux de livraison et d'installation peuvent, dans certains cas, augmenter sérieusement le budget prévisionnel : location de grue, monte-charge spécial, travaux de maçonnerie... Un contrat de maintenance (obligatoire pour le gaz) après les délais légaux de garantie est indispensable, surtout si des composants électroniques sont prévus dans votre projet.

Enfin, une poignée de constructeurs vend des fourneaux monoblocs construits sur mesure. Chaque constructeur a ses spécificités et sa renommée dans le cercle restreint des grands chefs. Sachez que, si Molteni, comme le dit **Paul Bocese**, est la Rolls Royce des fourneaux, d'autres constructeurs réalisent également ce type d'équipements haut de gamme : Athanor, Bonnet (Maestro), Capic, Charvet, Chaudronnerie de l'Isère, Technyform, Thirode, Matinox, Nayati...

## Les nouveautés

Pour en savoir un peu plus sur les fourneaux monoblocs sur mesure, nous avons visité l'usine de fabrication Molteni à Saint-Vallier dans la Drôme, à quelques kilomètres de la fonderie créée dans les années 1930 par **Joseph Molteni**. En 1988, la fabrique a été rachetée par le groupe Electrolux, qui perpétue la fabrication 'à l'ancienne' de ces pièces uniques. Tous les assemblages et finitions sont réalisés sur place par une main-d'œuvre spécialisée et hautement qualifiée de chaudronniers, soudeurs, polisseurs... Nous avons été reçus par **Éric Mouton**, directeur commercial de Molteni.

### L'Hôtellerie Restauration : Comment définissez-vous un piano avec votre client ?

**Éric Mouton** : En premier lieu, nous avons plusieurs entretiens avec les utilisateurs afin de définir la finalité exacte du projet. Nous devons connaître :

- leur méthode de travail, les habitudes, la carte et les produits qu'ils souhaitent travailler ;
- l'espace disponible pour implanter le piano ;
- les fonctions de cuisson envisagées ;
- les fluides préférés du chef.

## Les fours de Molteni

De nombreux chefs préfèrent l'aspect visuel du gaz, mais l'électricité, depuis l'avènement de l'induction, occupent désormais une place prédominante dans les cuisines...

Les fourneaux dits froids sont de plus en plus demandés : nous proposons des modèles de plaques à induction avec 1, 2 ou 4 zones de chauffe, celles de 400 x 400 de 2 kW qui permettent le travail à la cassolette pour les mijotés. Ou cet autre équipement, le 'total surface', d'une puissance de 28 kW pour un ensemble de 4 plaques assemblées, ce qui correspond à la surface d'une



plaque coup de feu gaz traditionnelle.

Une autre exclusivité Molteni, la plaque Ecotherm, est réalisée en alliage d'acier spécial avec une puissance de chauffe importante (450 °C)

au niveau de l'ustensile posé dessus mais pratiquement sans rayonnement de chaleur vers les utilisateurs.

**Mais si ce fourneau est 'froid', comment cela se**

**passé-t-il pour l'envoi des assiettes ?**

Comme le dessus en inox du fourneau ne chauffe pas, nous créons une zone d'envoi chaude avec des résistances placées sous cette surface. Ce système permet également, en dehors du service, le maintien au chaud des préparations durant la mise en place. Sur ces fourneaux, du fait de la diversité des cuisines actuelles, nous trouvons également des teppanyakis permettant des cuissons ultra douces et très goûteuses, comme certains chefs étoilés savent en faire

SUITE PAGE 154



**Constructeur depuis 1955  
d'équipements de grande cuisine**

## La cuisson est notre passion





CAPIC Quimper - Tél 02 98 64 77 00 - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com) - [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com)

ou des cuves à induction incurvées pour recevoir des poêles dites woks. Concernant ce dernier mode de cuisson, nous proposons un brûleur gaz multi-buses de 32 kW, très apprécié sur nos fourneaux exportés en Asie ou dans les palaces internationaux. Naturellement, sur nos plans de cuissons gaz ou électriques, nous pouvons trouver une plaque coup de feu traditionnelle au gaz, pour le mijotage des cassolettes par exemple, des feux vifs avec des grilles fontes ou inox, des friteuses, des grillades fontes ou à barreaux, des planchas permettant de nombreuses cuissons minute... Tout cela, suivant les besoins spécifiques du

chef de cuisine ou des utilisateurs.

#### **Vous avez également un équipement multifonctions ?**

Nos ingénieurs ont mis au point une cuve de 40 litres encastrée dans le bloc de cuisson qui permet les fonctions de cuiseur vapeur, de chauffante, de bain-marie, de cuiseur à pâtes, avec élimination de l'amidon, et bien sûr, avec l'ajout d'un équipement du type Julabo, la fonction de cuisson sous vide.

#### **Comment se présente le bas de ce bloc de cuisson ?**

Là aussi, le client a un choix important d'équipements, en premier lieu des fours, qui peuvent être traver-

sants - le premier fut conçu à la demande d'un client de Monsieur Molteni dans les années 1950. Au sujet des fours, pour de nombreux chefs, la préférence reste, sous le fourneau, pour des fours statiques au gaz qui offrent une cuisson 'magique' pour des recettes traditionnelles. Bien sûr, nous proposons des fours électriques, tiroirs chauffants, étuves, placards ouverts ou fermés, armoires techniques, par exemple ventilées et filtrantes, pour recevoir les générateurs des foyers à induction... Au-dessus du fourneau, nous proposons généralement des étagères, barreaudées ou non, fixées sur les che-

minées d'évacuation des gaz brûlés, ou des supports spécifiques. Une ou plusieurs salamandres peuvent compléter cet ensemble de cuisson.

#### **Et concernant la personnalisation ?**

Le client a un choix important de finitions, inox ou émaillé, avec de nombreux coloris à sa disposition. Le style, l'image de puissance et de solidité du fourneau Molteni sont inimitables, car chaque pièce est unique, tout comme l'homme ou l'équipe pour lesquels il a été conçu.

**MOLTENI**

TÉL. : 03 44 62 26 63

## De nouveaux fours **Thirode** arrivent sur le marché

L'usine de Poligny, dans le Jura, produit une nouvelle gamme de fours : il s'agit de la gamme Essentiel équipée du système Eco-Hybride.

Ce nouveau matériel donne aux restaurateurs le choix entre deux énergies : gaz ou électricité. Ainsi que de nombreuses possibilités de capacités : 6 niveaux en GN2/1, 10 et 20 niveaux en GN1/1 et GN2/1, ce qui permet de servir un nombre important de convives, chez un étoilé ou dans une grande brasserie.

Mais l'innovation réside surtout dans la polyvalence des cuissons, grâce à ses deux modes de production de vapeur. En effet, si l'on désire travailler en basse température, 'au degré près', et disposer de vapeur très rapidement, la cuisson en mode injection offre, en trois minutes chrono, l'ambiance demandée. Le four Essentiel de Thirode dispose d'une chaudière de production de vapeur indépendante afin de cuire des légumes avec une vapeur saturée à 100 %

d'eau, pour éviter qu'ils se racornissent ou se dessèchent. Cela évitera d'avoir 2 fours indépendants.

Ce système Eco-Hybride garantit donc la performance des cuissons et les économies d'exploitation. Et en cas de dysfonctionnement, il permet d'assurer le service en disposant d'une seconde source de production de vapeur.

Le four Essentiel de Thirode dispose d'un tableau de bord à large écran LCD baptisé 'Oui chef'. Ce dernier, à l'utilisation simple et intuitive, propose 108 recettes personnalisées et adaptables afin de réaliser automatiquement les cuissons. Cet équipement, qui est destiné à obéir au doigt et à l'œil pour les cuissons 'manuelles', permet également la traçabilité et le suivi de la maintenance.

Une nouvelle technique de commande et de fonctionnement du four permet l'optimisation du séchage et du refroidissement de l'enceinte, indispensable pour la réalisation de pâtisserie.



Par sécurité, mais aussi pour de substantielles économies d'énergie, une nouvelle vitre athermique équipe la porte de ce four. Celle-ci s'ouvre à 180° de façon manuelle. La poignée possède deux sens d'ouverture.

L'enfournement des bacs et plaques Gastronormes s'effectue dans la largeur pour une meilleure préhension et visualisation des aliments. Un espacement de 80 mm est de mise pour les fours 6 niveaux, pouvant être ramené à 63 mm avec des échelles 8 niveaux, afin d'augmenter la productivité.

**ESSENTIEL@THIRODE.FR**

**WWW.THIRODE.FR/FOURS.HTML**

## Brita Purity Steam : pour une qualité optimale de l'eau lors de la cuisson



Brita Purity Steam protège efficacement les fours contre le calcaire. Il garantit également la meilleure qualité des cuissons en préservant la fraîcheur et le goût des aliments. Purity Steam protège les pièces sensibles à l'entartrage, ce qui prolonge la durée de vie de l'appareil en est synonyme d'une diminution considérable des frais de réparation. Une maintenance est assurée une fois par an pour le changement de la cartouche. Une lecture du niveau de saturation est visible en temps réel grâce au compteur d'eau.

TÉL. : 01 69 11 36 40  
FC@BRITA-FRANCE.FR  
WWW.BRITA.FR

## Le combi-fumoir Smokerstar de Bos Equipement Hôtelier



Bos Equipement Hôtelier propose aux chefs un nouveau mode de cuisson : le combi-fumoir Smokerstar. Une idée exclusive d'Angelo Po pour fumer 'maison' tous types

d'aliments et servir des plats originaux. Le fumage à chaud ou à froid des viandes, légumes, fromages et assaisonnements offre une qualité gastronomique unique. Le combi-fumoir est adaptable aux trente-deux modèles de la famille fours mixtes Combistar FX Angelo Po. La combinaison Smokerstar et Combistar FX permet de créer de nouvelles saveurs avec pour seule limite... l'imagination.

WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM

## La cuisson maîtrisée

“ Mon four mixte est fabuleux. J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique. ”

Martin IBARBOURE  
Restaurant hôtel BRIKETENIA  
64 Guethary

**FRANSTAL** Pourquoi pas Vous ?

FRANSTAL - MIN RUNGIS - N°2 - Rue du Caducée - 94516 RUNGIS Cedex - Tel : 01.41.800.880 - Fax : 01.46.86.69.61  
contact@franstal.com - www.franstal.fr

## Athantor crée un fourneau pour se lancer



Le fourneau couleur chocolat 'La Fontaine' est un nouveau fourneau créé pour la restauration commerciale. C'est une petite structure proposant la performance, la polyvalence et une excellente qualité pour les cuissons. Ce fourneau décline le savoir-faire reconnu d'Athantor. Il est idéal pour des jeunes chefs qui se lancent à leur compte pour une première affaire car le prix est très attractif.

[WWW.ATHANTOR-FOURNEAUX.FR](http://WWW.ATHANTOR-FOURNEAUX.FR)

## Extend Concept, la nouvelle architecture culinaire de Charvet



Extend Concept offre la possibilité de composer librement les différents modules de longueur 1 600, 1 300, 850 et 525 mm. Les fonctionnalités et composants sont issus des gammes Charvet. Parmi ces

derniers : les plaques coup de feu, feux vifs double couronne sur bac à eau, plancha chrome ou acier, gril, friteuse, bain-marie, les foyers à induction multizones, les woks, etc. Les commandes des composants sont réparties sur chaque face de l'appareil, permettant ainsi un travail 'par poste'. Les fours, études et placards en soubassement sont traversants et accessibles sur chaque face, offrant un volume généreux. Ce piano est construit pour durer : tout inox; châssis porteurs soudés; dessus 30/10<sup>e</sup> ; finition précise ; composants fiables.

TÉL. : 04 76 06 64 22

[PMD@CHARVET-SA.FR](mailto:PMD@CHARVET-SA.FR)

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

Four mixte nouvelle génération

Grande Cuisine



*Zénith :*  
Le futur, maintenant

Ecologie



Technologie



**Nouveauté Zénith Gaz**  
3 innovations exclusives et brevetées

  
**Bourgeois**  
La cuisson à son Zénith

[www.bourgeois.coop](http://www.bourgeois.coop)  
[contact@bourgeois.coop](mailto:contact@bourgeois.coop)

 **Eco-CONCEPTION**  
NF E01-005

 **Prix Entreprises Environnement**

## Frima fait tester le VarioCooking C



## Du sur mesure pour Chaudronnerie de l'Isère



Le fourneau CDI est un fourneau sur mesure adapté à l'étréitesse et à la configuration de la cuisine. Un exemple avec le restaurant Les Cygnes, au bord du lac Léman. Ce fourneau permet une ergonomie et une facilité de nettoyage grâce à des goulottes avec réserve d'eau autour des planchas et des cuvettes des feux nus. Les rendements de plaques coup de feu sont appropriés au 'poêlage' des filets de perches, produit phare de ce restaurant. Son positionnement central pour une utilisation rationnelle des postes de travail est impossible à concevoir avec du matériel modulaire.

TÉL. : 04 38 26 00 26

CHAUDRONNERIEDELISERE@WANADOO.FR

WWW.CHAUDRONNERIEDELISERE.COM

## g Center®

Frima propose de découvrir le Vario-Cooking Center®, la technologie supérieure pour pocher, sauter, frire... en un seul appareil et trois fois plus vite. Frima invite les professionnels à venir tester le VarioCooking Center® à l'occasion d'une démonstration Frima CookingLive. Plus de 20 cuissons différentes sont réalisées au cours de ces rendez-vous culinaires réservés aux professionnels de la restauration. Pour assister à une CookingLive gratuite, avec plus de 150 centres de démonstration répartis sur l'Hexagone, il suffit de s'inscrire sur [WWW.FRIMA.FR](http://WWW.FRIMA.FR)

**BRITA®**  
Professional

Une qualité de cuisson  
optimale pour votre four vapeur

BRITA® Professional - L'expert de la filtration de l'eau  
Faites le choix de l'eau BRITA®



PURITY Steam

### Les avantages :

- Aspect et saveur des aliments préservés
- Frais de fonctionnement et de maintenance réduits
- Fonctionnement horizontal ou vertical
- Lecture du niveau de saturation en temps réel

Certification : **ACS**  
conform

• Tous les filtres de la gamme BRITA® répondent aux exigences des Attestations de Conformité Sanitaire (ACS).

### Le développement durable :

• Depuis 1992, le recyclage est au cœur de l'activité internationale de BRITA®, qui dispose de sa propre usine de recyclage pour les cartouches.



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

## Steambox, nouvelle génération de fours mixtes par Eberhardt Frères



Grâce à un système breveté, la production de la vapeur du four Steambox est assurée par l'association de deux méthodes complémentaires : la production par chaudière et par injection directe. Ce système permet d'unir, en toute autonomie, la qualité de la vapeur produite par la chaudière à la vitesse et à l'économie de la vapeur produite par injection. L'équilibre climatique parfait dans la chambre de cuisson est garanti par un système unique breveté qui, grâce à un logiciel, analyse les paramètres de la chambre de cuisson et assure les bons réglages de production ou d'évacuation de l'humidité. Le panneau de commande tactile est simple d'utilisation et intuitif. Il permet la création et l'enregistrement de programmes de cuisson pouvant atteindre jusqu'à 9 phases différentes, ou encore l'utilisation du four en mode manuel. Un système de nettoyage innovant, complètement automatique et à cycle fermé, garantit une hygiène optimale avec une consommation d'eau réduite.

**TÉL. : 03 88 65 71 71**

**INFO.COMMERCE@EBERHARDT.FR**

**WWW.EBERHARDT-PRO.FR**

## Air-O-Steam Touchline d'Electrolux, tout dans la simplicité



Air-O-Steam Touchline inaugure une nouvelle ère de fours mixtes qui permettent de cuisiner de façon simple et intuitive grâce à leur écran tactile haute définition 262 000 couleurs. Ces fours répondent aux besoins de la restauration traditionnelle. Le Touchline permet d'avoir une cuisson régulière et une homogénéité constante grâce à la sonde Lambda. Elle mesure la proportion d'oxygène contenue dans l'environnement. C'est le seul système breveté du marché qui garantit la mesure précise en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson, de manière à obtenir des résultats de cuisson constants, indépendamment de la charge et de la qualité des aliments. Avec trois modes de cuisson, ils sont adaptés pour tous les utilisateurs (mode automatique ; mode programmes et mode manuel). La fonction contrôle de sécurité alimentaire (FoodSafe Control) garantit 100 % de la sécurité conformément aux normes HACCP. Il suffit d'indiquer la catégorie d'aliment et la fonction FoodSafe Control fera le reste.

gène contenue dans l'environnement. C'est le seul système breveté du marché qui garantit la mesure précise en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson, de manière à obtenir des résultats de cuisson constants, indépendamment de la charge et de la qualité des aliments. Avec trois modes de cuisson, ils sont adaptés pour tous les utilisateurs (mode automatique ; mode programmes et mode manuel). La fonction contrôle de sécurité alimentaire (FoodSafe Control) garantit 100 % de la sécurité conformément aux normes HACCP. Il suffit d'indiquer la catégorie d'aliment et la fonction FoodSafe Control fera le reste.

**TÉL. : 03 44 62 26 96**

**SYLVAIN.POULY@ELECTROLUX.FR**

**WWW.ELECTROLUX.COM/FOODSERVICE**

**kifaikoi.com**

Pour vos achats en pianos et fours, vous pouvez vous fournir auprès de :

**Ali Comenda** : [www.alicomenda.fr](http://www.alicomenda.fr) ;  
**Athamor** : [www.athanor-fourneaux.fr](http://www.athanor-fourneaux.fr) ;  
**Avery Berkel France** : [www.averyberkel.com](http://www.averyberkel.com) ;  
**Bonnet Grande Cuisine** : [www.bonnet.fr](http://www.bonnet.fr) ;  
**Bos Equipement** : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com) ;  
**Bourgeois** : [www.bourgeois.coop](http://www.bourgeois.coop) ;  
**Capic** : [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com) ;  
**Chaudronnerie de l'Isère** : [www.chaudronneriedelisere.com](http://www.chaudronneriedelisere.com) ;  
**Charvet** : [www.charvet.fr](http://www.charvet.fr) ;  
**Eberhardt Frères Katorex** : [www.eberhardt.fr](http://www.eberhardt.fr) ;  
**Electrolux Professionnel SAS** : [www.electrolux-professional.fr](http://www.electrolux-professional.fr) ;  
**Enodis France** : [www.enodis.fr](http://www.enodis.fr) ;  
**Frima France SAS** : [www.frima.fr](http://www.frima.fr) ;  
**Locacuisines La Cuisine Mobile** : [www.locacuisines.com](http://www.locacuisines.com) ;  
**Majestic Innovation** : [www.majestic-innovation.com](http://www.majestic-innovation.com) ;  
**Metos** : [www.metos.com](http://www.metos.com) ;  
**Nayati** : [www.nayati.eu](http://www.nayati.eu) ;  
**Rational France SAS** : [www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr) ;  
**Unox** : [www.unox.com](http://www.unox.com)

## Les caves à vin, une optimisation de la commercialisation des crus

Par Jean-Gabriel du Jaiflin

**Pour de nombreux restaurateurs, le vin est un élément clé à ne pas négliger. Comment à la fois le conserver et le mettre en valeur ?**



Vitrine vitrée Cofravin.

Il existe de nombreuses armoires dédiées au vin, souvent très esthétiques et fonctionnelles. Elles conviennent aux petits établissements ou à ceux qui ne peuvent disposer d'un espace spécifique. Mais il est possible de faire mieux et de mettre en scène, pour ainsi dire, la bouteille. La cave à vin, construite sur place, devient alors un élément de décor incontournable dans la salle. Chacun utilisera au mieux la place dont il dispose : la cave utilisera et mettra en valeur les espaces perdus. Comme dans ce restaurant toulonnais : un couloir d'entrée et, face au comptoir, nichée dans la pénombre, une vitrine sous laquelle sont alignées, comme autant d'invitations au plaisir, des bouteilles prestigieuses. Pourquoi pas une installation plus contemporaine ? Privilégier transparence et lumière d'une cloison séparative permettant aux convives de découvrir, des deux côtés, les crus qui leur seront proposés à table. On peut également allier cette exposition à une autre manière de choisir son vin, comme dans ce restaurant marseillais où l'on ne propose pas de carte des vins. Le sommelier accompagne les clients à une bibliothèque vinicole où les prix sont inscrits sur les bouteilles en exposition.

### Conserver tout type de vin

Bibliothèque, c'est le nom que donne à ses caves à vin sur mesure le fabricant Cofravin. Cette société de la région parisienne propose des armoires s'intégrant dans tous les styles de salles, du classique au plus moderne. Tous types de matériaux sont utilisés : verre, teinté ou non, laiton, inox, bois... avec des installations innovantes. Par exemple, des ensembles vitrés avec portes coulissantes, ce qui permet de gagner beaucoup de place dans la salle. Ces ensembles peuvent en outre être équipés d'un système de distribution de vin au verre. Cette pratique est de plus en plus utilisée par les sommeliers. Le système Cofracru, le procédé proposé par Cofravin, permet de conserver les bouteilles entamées plus de trois semaines. Comme il est de règle pour ce type

d'équipement, les thermostats permettent le contrôle des températures idéales. Les techniques d'isolation (lumière, bruits, odeurs), de climatisation et de régulation de l'hydrométrie sont très efficaces pour conserver et servir tous les types de vin. Une autre pratique est d'offrir la dégustation du vin dans des mini-caveaux spécifiques qui permettent également la conservation. Elle est courante dans les régions viticoles où des restaurateurs disposent souvent d'une cave enterrée qui se prête parfaitement à cette convivialité festive.

### Veiller aux bonnes conditions de conservation du vin

Mais en ville, il est beaucoup plus délicat de créer ce genre de lieu de dégustation. En l'absence de cave, il convient d'avoir une pièce ou un local suffisamment isolé, éventuellement du type chambre froide préfabriquée. Il suffit alors d'installer un climatiseur spécifique pour cave à vin (comme le Koolspace), de recouvrir les murs de vraies ou de fausses briques et poutres décoratives, de mettre en place un éclairage et des casiers à bouteilles appropriés, et la clientèle peut être accueillie pour des dégustations ou des apéritifs à base de vin.

**COFRAVIN**  
Père & Fils

**SPÉCIALISTE  
DES CAVES  
SUR MESURES,  
AGENCEUR  
DE CAVES À VIN**

toutes dimensions,  
tous matériaux :  
Inox - verre - toutes  
essences de bois...

cofravin@cofravin.com  
Tél. : 01 48 85 53 06

www.cofravin.com

Attention, ce type de cave n'est pas optimum pour une conservation longue durée des bouteilles. Car il faut, en toutes circonstances, veiller aux bonnes conditions de conservation du vin : ainsi, le taux d'hygrométrie doit se situer entre 70 et 75 %. Moins, les bouchons risquent la dessiccation. Plus, il y a un risque d'altération des étiquettes et des bouchons. Bien sûr, la température sera située idéalement entre 10 et 12 °C. Mais surtout, il convient d'éviter les brusques variations de température. Si cette cave est préfabriquée, il faudrait la faire monter sur silentbloc pour limiter les vibrations, et ne pas oublier les ouvertures de ventilation réglables. Un autre point important - en cette période où les fluides sont de plus en plus chers - : contrairement à une cave enterrée traditionnelle, les groupes frigorifiques fonctionnent presque en permanence, ce qui risque d'alourdir vos charges de fonctionnement.

Et pensez à afficher cette recommandation : *"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération."*

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

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

[WWW.CLIMATISEUR-CAVE-VIN.COM](http://WWW.CLIMATISEUR-CAVE-VIN.COM)

## Le vin au verre d'Enomatic



Enoline Elite est la nouvelle génération des systèmes de service de vin au verre Enomatic. Avec une technologie

améliorée et un contrôle de l'environnement, Elite offre une préservation et une réfrigération avancée, un dosage précis avec un design compact. Chaque bouteille possède un écran tactile LCD donnant accès aux différentes fonctions du système. L'écran LCD principal affiche les informations générales. Elite propose un large choix de finitions et de couleurs dans le but de fournir une nouvelle expérience dans le service du vin. C'est le système idéal pour un établissement moderne et innovant.

TÉL. : 01 75 43 46 48

[INFO@ENOMATIC.FR](mailto:INFO@ENOMATIC.FR)

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

## Vinidor, une gamme idéale pour les professionnels



La ligne Vinidor, de Liebherr, réunit les avantages des caves de vieillissement et des armoires de mise en température en un seul appareil. Cette ligne propose de deux à trois zones de conservation du vin, permettant de régler séparément et indépendamment la température de chaque zone au degré près. Vin rouge, vin blanc et champagne peuvent ainsi être préparés à la température de service optimale. Le casier à

bouteilles coulissant permet de stocker des bouteilles déjà ouvertes à la verticale. Ces armoires sont donc totalement adaptées pour un service du vin au verre. Disponibles en versions encastrables, les caves à vin Vinidor sont idéales pour la mise en avant des vins en salle tout en préservant l'harmonie du décor. Elles associent esthétique et haute technicité.

TÉL. : 03 88 65 71 71

[INFO.COMMERCE@EBERHARDT.FR](mailto:INFO.COMMERCE@EBERHARDT.FR) • [WWW.EBERHARDT-PRO.FR](http://WWW.EBERHARDT-PRO.FR)

## Caves à vin sur mesure Cofravin

Depuis 2004, Cofravin a enrichi l'esthétique de sa gamme en offrant ainsi à chaque client la possibilité d'harmoniser sa cave à vin à son décor. Les armoires sur mesure sont réalisées artisanalement dans des matériaux nobles (inox, laiton, bois divers, verre...) et s'intègrent à tout style de lieu, du classique au rustique en passant par le plus design. Elles allient fonctionnalité et élégance. Cofravin travaille en collaboration avec les architectes, bureaux d'études, décorateurs et tous les spécialistes de la restauration. Pour chaque projet, Cofravin étudie les spécificités techniques et apporte conseils personnalisés, devis, et soin de réalisation.

TÉL. : 01 48 85 53 06

[COFRAVIN@COFRAVIN.COM](mailto:COFRAVIN@COFRAVIN.COM)

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

[WWW.INTERFACE-TECH.COM](http://WWW.INTERFACE-TECH.COM)



[kifaikoi.com](http://kifaikoi.com)

Pour vos achats en caves à vins vous pouvez vous fournir auprès de :

Ambiance-Restaurant.com : [www.ambiance-restaurant.com](http://www.ambiance-restaurant.com) • Bos Equipement : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

• Chomette Direct.com : [www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com) • Cofravin : [www.cofravin.com](http://www.cofravin.com) • Edimat : [www.edimat.net](http://www.edimat.net)

• Enomatic : [www.enomatic.fr](http://www.enomatic.fr) • Eurocave France : [www.eurocave.com](http://www.eurocave.com) • Gamko : [www.gamko.fr](http://www.gamko.fr)

## Climadiff propose VSA 730 L 1<sup>er</sup> cru de Vinosafe



Avec une contenance de 266 bouteilles en version usine, Climadiff propose la cave à vins VSA 730 L 1<sup>er</sup> Cru de Vinosafe. Elle est munie de 3 tiroirs coulissants Jumbo, d'une clayette coulissante avec fronton arrondi ainsi que 2 clayettes de stockage à frontons porte-étiquettes. Cette cave à vins est munie d'un compartiment de chambrage à 18 °C et d'un compartiment de rafraîchissement à 8 °C.

Et pour la rendre encore plus jolie, une porte vitrée met en valeur tout l'intérieur éclairé par LED.

[INFO@VINOSAFE.COM](mailto:INFO@VINOSAFE.COM)

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

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

### 6 MAI

**Forum emploi du lycée Léonard de Vinci**  
Lycée professionnel Léonard de Vinci,  
59125 Trith-Saint-Léger  
[denis.catteau@ac-lille.fr](mailto:denis.catteau@ac-lille.fr)

### 9 MAI

**7<sup>e</sup> Forum de recrutement en hôtellerie Restauration**  
Pôle emploi / CCI de Bourges  
Esplanade de l'Aéroport  
18000 Bourges  
De 9 heures à 13 heures  
Tél. : 02 48 69 73 86

### 13 - 16 MAI

**Salon saveurs des plaisirs gourmands**  
Espace Champerret  
75017 Paris  
[www.salon-saveurs.com](http://www.salon-saveurs.com)

### 18 - 21 MAI

**1<sup>er</sup> Festival de la route des vins du Mont-Blanc**  
Espace Mobalpa  
15 Boulevard Diderot  
75012 Paris  
[vinsmontblanc@gmail.com](mailto:vinsmontblanc@gmail.com)  
+33(0)9 52 66 70 48  
[www.laroutedesvinsdumontblanc.com](http://www.laroutedesvinsdumontblanc.com)

### 19 MAI

**Forum emploi**  
LPR Pierre Mendès France  
101 rue du Shah de Perse  
88140 Contrexéville  
Tél. : 03 29 08 01 96

### Job Dating pour les métiers de la restauration

Pôle emploi  
9 rue du Brigadier Albert  
52100 Saint-Dizier  
De 15 heures à 18 heures

### 26 MAI

**Forum emploi**  
Lycée hôtelier Bonneveine, 13007 Marseille  
Tél. : 04 91 73 47 81  
[ce.0132974m@ac-aix-marseille.fr](mailto:ce.0132974m@ac-aix-marseille.fr)

### 17 - 19 JUIN

**Salon Oh My Food !**  
Paris-Expo / Porte de Versailles / Pavillon 5.2  
[www.ohmyfood.fr/salon-2011,7190.media](http://www.ohmyfood.fr/salon-2011,7190.media)

### 29 JUIN

**Forum emploi**  
EPMTH 17, rue Jacques Ibert, 75017 Paris  
Tél. : 01 44 09 12 00  
e-mail : [c.karleskind@epmtth.org](mailto:c.karleskind@epmtth.org)

BULLETIN 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](http://lhotellerie-restauration.fr)

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration  
Service Clients  
5 rue Antoine Bourdelle  
75737 Paris CEDEX 15**

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 : \_\_\_\_\_



FESTIVAL DE CANNES

Partenaire Officiel



 **Hommage**  
à la Dolce Vita

S.Pellegrino édition limitée Festival de Cannes 2011

Disponible à partir de mai 2011 en 1L et 50 cl verre consigné