

4 mai 2012 N° 3288

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE | MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Club Med - Valmorel (73),
réalisation Bos Équipement Hôtelier.



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

0825 877 690

0,15€ TTC / mn
depuis un poste fixe

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE | MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Club Med - Valmorel (73),
réalisation Bos Équipement Hôtelier.



Pamplemousse.com - Crédit photos - Philippe Col.

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

0825 877 690

0,15€ TTC / min
depuis un poste fixe

4 mai 2012 N° 3288

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Hôtellerie, pp. 4-6

Mama Shelter
débarque à
Marseille

Restauration, p. 8

Les grandes
ambitions
d'Elior

Michelin 2012

Avec Michael Ellis à sa tête
Michelin négocie le virage du numérique

Spécial Michelin

Découvrez
les **69**
nouveaux
étoilés

pages 15 à 159





LES TROPHÉES DE LA GLACE

ÉDITION 2012

Carte d'Or Professionnels, fidèle à ses origines en restauration, vous présente :

LES GAGNANTS DES TROPHÉES DE LA GLACE 2012



CFA des Côtes d'Armor, Ploufragan :

Candidat cuisine : Ludovic TRUQUET

Candidat service : Fabien MEUROU

Enseignant coach : Didier PIQUET

LE THÈME: Sublimez la Vanille autour d'un dessert

LA RECETTE GAGNANTE : LOTUS VANILLÉ DE MADAGASCAR

Un dessert en chaud froid avec pétales de tuiles croquantes parfumées à la vanille.
Cœur fondant en chocolat mi cuit en support.
Crème glacée Vanille Carte d'Or Professionnels surplombée d'une sphère d'ananas caramélisée
sur croustillant noix et Streusel.



Un concours évalué par un jury exigeant et prestigieux:



Thierry BAMAS, président du jury

Champion du Monde des Desserts Glacés 2010 et Meilleur Ouvrier de France pâtisserie 2011.

Toutes les infos et résultats sur le site officiel :
<http://www.tropheesdelaglace.webglobal.fr/>



Relais d'Or
Chaque jour plus proche de vous



L'édito

Les terrasses, zones de non-droit des fumeurs ?

Depuis le 1^{er} janvier 2008, l'interdiction de fumer dans les lieux publics s'applique à tous les établissements du secteur des HCR. La loi donne la possibilité aux professionnels de mettre en place des fumeurs, mais selon des normes techniques tellement draconiennes que très peu d'établissements y ont recours. Pour éviter la déperdition de la clientèle fumeuse, il ne reste plus aux professionnels que la terrasse, où il est permis de fumer dès lors qu'elle n'est pas couverte ou que sa façade est ouverte. Ce qui pose problème dans une majorité de régions françaises, compte tenu des conditions climatiques ne permettant pas une ouverture de leur terrasse à l'année. D'où la tentation pour les professionnels de la couvrir au maximum et de l'équiper en parasols chauffants. Mais ces aménagements peuvent la transformer à nouveau en lieu interdit au tabac. Les terrasses sont d'ailleurs devenues le cheval de bataille des associations de lutte contre le tabac, notamment Droit des non-fumeurs (DNF). En 2009, cette association assignait 11 établissements pour non-respect de l'interdiction de fumer en terrasse. Elle n'obtiendra pas gain de cause dans ces affaires, en raison de preuves insuffisantes. Cette année, elle récidive en attaquant 5 établissements des grands boulevards parisiens. La Cour d'appel doit rendre son arrêt le 11 mai prochain. Mais DNF entend faire un exemple et se tient prête à se pourvoir en cassation si besoin.

En attendant, les professionnels doivent être vigilants. La première loi de 1991 sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics était plus conciliante et permettait d'accueillir les fumeurs dans des emplacements qui devaient être délimités et correctement ventilés. Non contents de ne pas avoir appliqué cette loi, les professionnels avaient inversé la règle en permettant à tous de fumer, sauf dans les endroits non fumeurs. Ce qui amena les pouvoirs publics à durcir la loi et à bannir la cigarette de l'intérieur des établissements. Il ne faudrait pas que la même chose se reproduise avec les terrasses extérieures. Sans oublier que, depuis un arrêt de la Cour de cassation du 29 juin 2005, l'employeur est soumis à une obligation de résultat en matière de protection de ses salariés face au tabagisme passif.

L.H.R.

L'Hôtellerie Restauration

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15

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

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 156 PAGES, DE 4 ENCARTS : RIANS, ZIMMHL, LES ATELIERS APICIUS ET D'UN BULLETIN D'ABONNEMENT



Presse PRO

Au menu

17-18 Rencontre

Avec **Michael Ellis**, nouveau directeur international des guides depuis le 2 janvier dernier, **Michelin** prend un nouveau virage



20-21 Un nouveau 3 étoiles

E. Renaut, *Flocons de sel*, Megève (74)

22-40 Dix 2 étoiles

M. Colagrec, *Mirazur*, Menton (06) / **J.-D. Rieubland**, *Le Chantecler*, Nice (06) / **F. Putelat**, *Le Parc Franck Putelat*, Carcassonne (11) / **S. Vieira**, *Serge Vieira*, Chaudes-Aigues (15) / **P. Mille**, *Le Parc Les Crayères*, Reims (51) / **S. Wahid**, *Le Strato*, Courchevel (73) / **M. Arnould**, *Les Morainières*, Jongieux (73) / **T. Marx**, *Sur Mesure*, Paris (1^{er}) / **P. Labbé**, *L'Abeille*, Paris (XVI^e) / **J.-L. Tartarin**, *Jean-Luc Tartarin*, Le Havre (76)

42-159 Cinquante-huit 1 étoile

I. Lavaux, *Auberge de l'abbaye*, Ambronay (01) / **S. Philippin**, *Restaurant de Bacon*, Antibes (06) / **S. Giraud**, *Au Fil du temps*, Magagnosc (06) / **A. Llorca**, *Alain Llorca*, La Colle-sur-Loup (06) / **L. Abidi**, *L'Hostellerie du château*, Le Bar-sur-Loup (06) / **D. Vaqué**, *Le Bistrot gourmand*, Nice (06) / **J. Bousseau**, *Clovis*, Tourrettes-sur-Loup (06) / **N. Fages**, *Château de Sully*, Bayeux (14) / **A. Caillet**, *À Contre Sens*, Caen (14) / **E. Louaisil**, *La Ferme Saint-Siméon*, Honfleur (14) / **M. Monnier**, *La Table de Marion*, Saintes (17) / **R. Royer**, *Le Lido*, Propriano (20A) / **T. Berger**, *Le Montrachet*, Puligny-Montrachet (21) / **L. Bacquer**, *L'Éventail des saveurs*, Rostrenen (22) / **Y. Péron**, *Les 3 Rivières*, Tréguier (22) / **G. Gourvat**, *La Table du Pouyaud*, Champcevinel (24) / **W. Boquelet**, *L'Auberge de la pomme*, Pont-de-l'Arche (27) / **P. Le Bigot**, *Le M*, Brest (29) / **G. Guyon**, *L'Ambroisie*, Quimper (29) / **S. Tournié**, *Les Jardins de l'opéra*, Toulouse (31) / **T. Renou**, *Le Patio*, Arcachon (33) / **A. Majourel**, *La Coquerie*, Sète (34) / **M. Hamamo**, *Au 14 février*, Saint-Valentin (36) / **F. Biasiolo**, *Une Auberge en Gascogne*, Astaffort (47) / **C. Attrazic**, *Cyril Attrazic*, Aumont-Aubrac (48) / **O. Samson**, *La Gourmandière*, Vannes (56) / **L. Villemin**, *Toya*, Faulquemont (57) / **Y. Vandriessche**, *L'Arbre*, Gruson (59) / **E. Hernandez**, *Le Musigny*, Valenciennes (59) / **X. Beaudiment**, *Le Pré Carré*, Clermont-Ferrand (63) / **J. Binz**, *Le Rendez-vous de chasse*, Colmar (68) / **Y. Bourgeois-Faucon**, *Auberge du château*, Bully (69) / **A. Fusco**, *La Table de Lachassagne*, Lachassagne (69) / **A. Bonnet**, *Les Loges*, Lyon (V^e) / **É. Lambolez**, *Restaurant Jean Brouilly*, Tarare (69) / **R. Barthe**, *Auberge de Clochemerle*, Vaux-en-Beaujolais (69) / **F. Roche**, *Le Juliéna*, Villefranche-sur-Saône (69) / **F. Doucet**, *Frédéric Doucet*, Charolles (71) / **J. de Anacleto**, *Le Million*, Albertville (73) / **B. Vidal**, *L'Atelier d'Edmond*, Val-d'Isère (73) / **R. Vionnet**, *Auberge du Bois Prin*, Chamonix-Mont-Blanc (74) / **K. Kobayashi**, *Kei*, Paris (1^{er}) / **H. Yoshitake**, *Sola*, Paris (V^e) / **J.-C. Rizet**, *La Truffière*, Paris (V^e) / **J.-Y. Leuranguer**, *Le Diane*, Paris (VIII^e) / **F. Vardon**, *Le 39V*, Paris (VIII^e) / **S. Crison**, *Le Lumière*, Paris (IX^e) / **P. Belissent**, *Cobéa*, Paris (XIV^e) / **C. Lignac**, *Le Quinzième*, Paris (XV^e) / **A. Benallal**, *Akrame*, Paris (XVI^e) / **F. Xu**, *Shang Palace*, Paris (XVI^e) / **J.-L. Nomicos**, *Les Tablettes*, Paris (XVI^e) / **T. Arhan**, *Les Voiles d'or*, Dieppe (76) / **B. Lechevallier**, *Origine*, Rouen (76) / **P. Caillet**, *Le Bec au Cauchois*, Valmont (76) / **E. Creuze**, *L'Inédit*, Pringy (77) / **M. Dandine**, *L'Escududo*, Bormes-les-Mimosas (83) / **F. Dupont**, *Le Saint-Fortunat*, Neuville-de-Poitou (86)

4-14 L'Actu de la semaine

Serge Trigano, cofondateur de l'enseigne avec Cyril Aouizerate, nous explique les raisons de l'engouement, public et critique, pour un concept toujours aussi inclassable.

Propos recueillis par Évelyne de Bast

Mama Shelter apporte "un peu d'air frais" à Marseille

L'Hôtellerie Restauration :

Comment expliquez-vous l'engouement que vous suscitez avec Mama Shelter ?

Serge Trigano : Pour mes associés et moi-même, le Mama Shelter, c'est l'histoire d'une tribu, notre tribu : **Philippe Stark, Cyril Azaouirate, Alain Senderens, Michel Reybier**, mes fils et moi-même. L'idée de départ était de casser les codes de l'hôtellerie en apportant un peu d'air frais à ce milieu hôtelier souvent rigide et de lui donner un esprit décalé. Nous ne nous attendions pas à un tel succès. Au Mama Shelter de Paris, nous faisons 80 % de taux d'occupation pour un prix moyen de 130 €, et nous réalisons entre 500 et 800 couverts par jour. Par ailleurs, le fait d'avoir très peu d'argent devant nous lorsque nous avons créé le Mama nous a obligés à être plus inventifs.

Mama Shelter est-il un modèle économique rentable ?

Il l'est d'autant plus que nous avons aujourd'hui une douzaine d'années d'avance sur le business plan soumis aux banques.

L'une des clés de votre rentabilité, c'est l'implantation, souvent dans des lieux improbables, ce qui réduit beaucoup le coût du foncier...

En effet, mais ce sont surtout des lieux qui ont une âme et qui racontent une histoire. À Paris, nous sommes dans un quartier très populaire mais aussi très proche de la bretelle d'autoroute qui mène à l'aéroport de Roissy. À Marseille, dans le quartier



Serge Trigano, cofondateur de Mama Shelter : "Le concept Mama Shelter évoluera en fonction des lieux d'implantation."

de la Loubière, nous sommes à proximité du Vieux-Port et du cours Julien, et pourtant nous proposons des chambres à 69 €. Jamais nous n'aurions pu nous permettre d'être dans le XVI^e arrondissement de Paris ou sur le Vieux-Port.

Une chambre au Mama Shelter de Marseille.

Le statut du Mama s'apparente à celui d'une résidence mais vous avez un type d'exploitation qui ressemble à celui d'un hôtel...

Les banques ne voulaient pas nous prêter pour un produit hôtelier classique. Nous avons donc repensé notre financement en faisant appel à des investisseurs multiples. La loi Scellier nous y autorisait. Nous avons donc trouvé le moyen d'aider nos propriétaires à investir dans une chambre-appartement pour une durée de vingt ans. À Marseille, le prix moyen d'un appartement oscille entre 140 000 et 150 000 €. En échange, nous leur consentons un loyer garanti et indexé. Au quotidien, nous fonctionnons comme un hôtel, avec la kitchenette en plus dans toutes les chambres pour répondre aux normes des résidences. Par ailleurs, nous n'avions pas anticipé le succès de la restauration. Cela représente 50 % de notre chiffre d'affaires à Paris, avec un

suite page 6

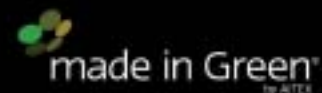


RESUINSA
TEXTILE ECOLOGY

PREMIER FABRICANT
DE LINGE ESPAGNOL
POUR HOTELS ET RESTAURANTS



UNE ÉQUIPE COMMERCIALE EST À VOTRE DISPOSITION DANS TOUTE LA FRANCE



www.resuinsa.com
resuinsa@resuinsa.com
+ 33 (0) 647 22 65 53
export3@resuinsa.com

suite de la page 4

ticket moyen légèrement au-dessus de 35 €. Enfin, nous créons des emplois durables et non délocalisables. À Marseille, nous avons recruté 70 personnes et, à terme, nous devrions être 100. À Paris, nous sommes 130 dont 20 dans les bureaux.

Allez-vous poursuivre avec ce même montage dans toutes vos résidences ?

C'est un dispositif typiquement français. Le Mama qui ouvrira en octobre à Istanbul sera géré en contrat de management, de même que celui de Los Angeles, prévu pour début 2014.

Et en France, où en êtes-vous au niveau du développement ?

Nous ouvrirons en mars 2013 un Mama de 150 chambres à Lyon, et en avril-mai 2013 un autre à Bordeaux. Nous sommes très sollicités par les villes. Cela me rappelle les belles heures du Club Méditerranée, quand nous étions constamment sollicités par des villes ou des pays.

Le concept Mama est-il susceptible d'évoluer ?

Il restera globalement le même mais il se réinventera. Le concept évoluera en fonction des lieux d'implantation. Ainsi, en restauration, nous servons

toujours nos produits standards comme la cocotte de coquillettes [*un best-seller de la carte signée Alain Senderens, NDLR*]. À Marseille, par exemple, la carte intègre davantage de poisson. Par ailleurs, nous venons d'installer un concierge virtuel dans le hall du Mama Shelter de Paris. Cela va permettre de guider nos clients vers nos 'bons plans'. C'est aussi cela le Mama : une évolution permanente dans les services, les nouveaux produits. Nous voulons toujours être à la pointe de l'innovation, tout en restant attentifs à la demande du client. C'est ce qui fait le succès de Mama Shelter. ■

Paris (XVI^e) À l'issue des épreuves organisées à Paris, neuf candidats ont été retenus. Ils ont désormais rendez-vous à la mi-octobre, à Marseille.

Meilleur sommelier de France : la sélection est connue

L'Union de la sommellerie française (UDSF) a rassemblé les 25 participants aux épreuves de sélection du concours du Meilleur sommelier de France dans les salons de l'hôtel parisien Le Baltimore. Si les étapes de cette matinée ne révélaient pas de nouveautés particulières, les candidats ont surtout souligné le haut niveau du concours et l'orientation à l'international. "Le

Les participants à la sélection ont vécu une matinée intense.

niveau de la sélection est de plus en plus poussé. On en demande toujours plus au sommelier. Cela ne rend pas les choses faciles, mais surtout, cela nous conduit à aller chercher plus loin dans nos connaissances", explique **Olivier Tete**, sommelier-restaurateur



Retrouvez la sélection du Meilleur sommelier de France en vidéo avec le mot-clé **RTR020624** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.

LES SÉLECTIONNÉS

Le comité technique réuni autour de **Christian Pechoutre** a retenu :

- **Jonathan Bauer-Monneret** (Le Royal Monceau, à Paris)
- **Maxime Brunet** (L'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule)
- **Guillaume Favreau** (Hôtel du Sapin, à Charmey, Suisse)
- **Mikaël Grou** (Hôtel George V, à Paris)

- **Romain Ittis** (La Verte Vallée, à Munster)
- **Jean-Baptiste Klein** (Le Moulin de Mougins, à Mougins)
- **Pascaline Lepeltier** (Rouge tomate à New York, États-Unis)
- **Florent Martin** (Hôtel George V, à Paris)
- **Antoine Petrus** (Restaurant Lasserre, à Paris)

aux commandes de La Baratte, à Grenoble (38). Il a préparé la sélection avec **Yannick Rizzi** (Cave XV sur Vin, à Grenoble également), qui était aussi du rendez-vous parisien. "Être présent, c'est important. On voit son niveau et on sait dans quel sens il faut évoluer pour revenir avec d'autres

arguments, la prochaine fois." Rendez-vous est pris pour Marseille, le lundi 15 octobre. Ce jour-là, au palais du Pharo, l'UDSF, en partenariat avec le Comité interprofessionnel des vins de Provence, organisera la finale qui livrera le nom du successeur de **Benjamin Roffet**, sacré en Val de Loire. **Jean Bernard**

SÉRIE SPÉCIALE
PACK CD ◀◀
▶▶ **CLIM**
PLUS

peugeotwebstorepro.com

NOUVEAU
PARTNER
PACK CD CLIM PLUS

5500€^{HT}

D'AVANTAGE CLIENT⁽¹⁾

Sous condition de reprise*



- Climatisation • Aide au stationnement arrière • Kit mains libres Bluetooth®
- Radio CD • Projecteurs antibrouillard • Régulateur/limiteur de vitesse

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 4,9 à 5,5. Émissions de CO₂ (en g/km) : de 133 à 143.

(1) Avantage client composé d'une remise de 4 140€ HT sur le tarif Peugeot 12C du 02/05/2012, de 800€ HT de prime verte Peugeot* et d'un avantage d'équipements de 560€ HT par rapport à un Partner Pack CD Clim neuf de motorisation et dimensions équivalentes avec options aide au stationnement arrière, projecteurs antibrouillard, régulateur/limiteur de vitesse et WIP Bluetooth®. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 02/05/2012 au 31/08/2012, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Partner Pack CD Clim Plus neuf. * Prime verte Peugeot de 800€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné à la casse.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

MOTION & EMOTION

Surfant sur la restauration collective et de concessions, le groupe français vient de dévoiler ses chiffres pour l'exercice 2010-2011. Et aborde avec détermination son projet de développement à l'international.

Les grandes ambitions d'Elior



Robert Zolade, cofondateur du groupe Elior et président du conseil de surveillance.



Gilles Petit, directeur général du groupe Elior.

En 2011, Elior fêtait ses 20 ans. Un anniversaire en grande pompe : depuis sa création, le groupe de restauration collective et de concessions a multiplié par 10 son chiffre d'affaires, par 9 le nombre de ses salariés (85 000 personnes dans 14 pays) et par 30 son résultat d'exploitation. Les ventes du groupe français, n° 3 européen de la restauration, ont bondi de 10,4 % lors de l'exercice 2010-2011 (clos le 30 septembre), à 4,175 milliards d'euros - soit 2,813 milliards d'euros pour l'activité restauration et services et 1,361 milliard pour l'activité de concessions. La progression du résultat

opérationnel courant a été plus rapide : + 14 %, à 254 millions. *"Le bilan de notre dernier exercice est très satisfaisant. Depuis notre sortie de bourse en 2006, les ventes et l'Ebitda [excédent brut d'exploitation, NDLR] ont progressé de 40%", se félicite Robert Zolade*, fondateur et président du conseil de surveillance du groupe. Autre fait marquant pour 2011 : le groupe a largement développé sa branche concessions qui représente désormais un tiers de son activité, soit 1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires. L'exercice en cours est tout aussi prometteur. Et pour cause, Elior a bouclé en mars dernier sa 14^e acquisition en achetant Ansamble, groupe

familial basé à Vannes (56), qui pèse 150 M€ de chiffre d'affaires. Grâce à cette opération, le groupe devient n° 1 ex-aequo avec Sodexo de la restauration collective en France, et table sur un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros dans l'Hexagone pour ses activités de restauration collective et de services. Elior est également devenu n° 1 de la restauration collective en Italie depuis l'acquisition en mars de Gemeaz. Même constat en Espagne, où le groupe occupe la première place depuis l'acquisition de Alessa, en septembre dernier. *"Aucune opération n'a été un échec. Elles ont été réalisées dans un délai de douze à vingt-quatre mois. Nous avons une stratégie constante et différenciante : l'exercice en cours marque notre objectif qui est de parvenir au leadership en restauration collective"*, souligne **Gilles Petit**, directeur général du groupe Elior.

DÉPLOIEMENT AUX ÉTATS-UNIS

Pour l'heure, la priorité est de s'affirmer dans la restauration de concessions (gares, aéroports, autoroutes...). Elior a récemment remporté l'appel d'offres de la gare de Lyon à Paris pour un CA de 200 M€ sur dix ans, soit 19 % du

CA du marché des gares en France. Et vient tout juste de gagner le contrat de l'aire d'autoroute de Poitou-Charentes (A10) pour un CA de 90 M€ sur quinze ans. Mais c'est surtout aux États-Unis que le groupe compte déployer son activité en concession. Il vient de récupérer le management de sa filiale américaine Areas (600 M€ de chiffre d'affaires).

Pour l'exercice en cours, le groupe vise un chiffre d'affaires de 4,9 milliards d'euros, réparti à hauteur de 56 % en France et 44 % à l'international (contre respectivement 62 % et 38 % en 2010-2011). Cette année, l'effectif devrait atteindre 95 000 personnes (contre 84 000). D'ici à 2015, les prévisions tablent sur un chiffre d'affaires de *"6 milliards d'euros, un Ebitda de 400 M€ et un effectif de 100 000 personnes"*. Par ailleurs, détenu à 25 % par son fondateur et à 70 % par le fonds d'investissements anglais Charterhouse/Chequers, Elior a renégoциé le remboursement de sa dette (1,8 milliard d'euros au 31 septembre), repoussant de 2013 à juin 2017 sa prochaine échéance majeure. Ce qui permettra *"de donner de la visibilité à l'équipe de direction"*.

HÉLÈNE BINET

Et si la réussite de votre activité passait par ce fil

Pour EDF Pro, vous aider à développer votre activité, c'est vous simplifier la gestion de vos contrats d'énergies. Grâce à l'espace Client Pro, consultez vos factures 24h/24h, réalisez vos relevés d'index et payez en ligne votre consommation réelle sans avance de trésorerie.

Découvrez tous les avantages de l'espace Client Pro et créez le vôtre sur **edfpro.fr**



La présence à l'assemblée générale de la CPIH Charente de nombreux professionnels du tourisme, d'élus locaux, des députés Jean-Claude Viollet et Jérôme Lambert, et de Catherine Vautrin, vice-présidente de l'Assemblée nationale, a démontré la forte implication de cette organisation sur le plan local.

CPIH 16 : l'indépendance sur tous les fronts

Daniel Braud, président de la chambre de commerce et d'industrie d'Angoulême a ouvert les travaux de l'assemblée générale de la CPIH 16, qui s'est tenue le 23 avril dernier dans les locaux de la Cité des formations professionnelles (Cifop). Il a rappelé le partenariat important existant entre la CCI et la CPIH 16, qui montre une dynamique certaine et se traduit par un important réseau de Maîtres restaurateurs. La Charente est d'ailleurs considérée comme un département pilote en la matière.

Michel Boutant, président du conseil général, a mis en avant le plan de modernisation pour l'hôtellerie en matière de sécurité, accessibilité et développement durable mis en place par la Région. *"Ce plan a dépassé nos attentes : plus de 800 000 € ont été versés pour améliorer le confort de la clientèle et 11 hôtels ont obtenu le label Tourisme et Handicap."* La Région soutient aussi le Club 16 des saveurs charentaises. Cette association regroupe une trentaine de producteurs agroalimentaires représentant des



Gérard Guy (à gauche), président confédéral de la CPIH, et **Philippe Lhomme**, président de la CPIH 16.

spécialités variées : cognac, pineau, volailles, foie gras, chocolat, fromage... Une quinzaine de restaurateurs se sont associés à cette démarche. Ce club permet à ses membres de valoriser les produits du terroir charentais en animant des stands de dégustation et de restauration, lors de grandes manifestations publiques. Un exemple : les Gastronomades, rendez-vous incontournable qui se tient le dernier week-end de novembre.

DÉFENSE DES ADHÉRENTS

Le président de la CPIH 16 **Philippe Lhomme** a rappelé néanmoins que

la première mission de son organisation était la défense de ses adhérents. Cela passe par exemple par la création d'Aspect 16 (Association pour l'équilibre commercial du territoire) et sa lutte contre l'installation de nouvelles zones commerciales.

L'association a obtenu l'arrêt du projet d'extension de

la zone commerciale des Montagnes, à Champniers, au nord d'Angoulême, avec ses 2 000 places de restaurant supplémentaires. Le combat d'Aspect 16 rejoint celui de la CPIH dans la défense des indépendants, précise Philippe Lhomme, qui insiste : *"La notion d'indépendant est primordiale et nous devons garder cette identité, prévoir l'avenir et la transmission de nos entreprises aux jeunes."* Pour autant, *"être indépendant ne veut pas dire être individualiste"*, a tempéré **Gérard Guy**, président confédéral de la CPIH.

PASCALLE CARBILLET

En bref

Le maître d'hôtel Michel Davi reçoit la médaille d'or du travail

C'est en présence de sa famille, de ses amis et de nombreuses personnalités locales, et dans le restaurant Le Savoyard à Chambéry où il officie depuis trente-cinq ans, que **Michel Davi** s'est vu remettre la médaille d'or du travail par **Claude Dumas** président de la Fagih. Ce dernier a tenu à saluer le parcours du maître d'hôtel :

"Trente-cinq ans au service de la profession, cela mérite bien que l'on s'intéresse au personnage."

Ce savoyard d'origine a obtenu son CAP à l'âge de 17 ans à l'école hôtelière de Moutiers. Pendant deux ans, il approfondit son apprentissage en tant que saisonnier. Il revient dans sa région pour faire

un court remplacement au Savoyard, à la demande de son propriétaire **M. Gachet**. Trente-cinq ans plus tard, il y travaille toujours. Depuis cinq ans, l'établissement a changé de main, et Michel Davi est aux côtés de ses nouveaux employeurs pour les aider à assurer la continuité de cette institution chambérienne.

P. C.



Michel Davi (à gauche) entouré par MM. **Gachet**, **Ficker** et **Nass** (au second plan) et **Claude Dumas**, président de la Fagih (à droite).

Sothys, les valeurs d'une entreprise familiale.

Attachée aux valeurs humaines, à l'innovation, à une production française, Sothys met en œuvre à l'échelle mondiale une dynamique commerciale, des actions promotionnelles et médiatiques dont bénéficient ses partenaires complices et impliqués.

Sothys c'est aussi un centre de formation international voué à former et transmettre son savoir-faire unique à plus de 2 000 professionnels de la beauté chaque année.

Rejoignez-les : sothysspa@sothys.net !



Exclusivement présente en institut et dans les spas, la maison Sothys entretient depuis toujours un rapport extrêmement privilégié avec les professionnels de la beauté et du bien-être.



 **SOTHYS**
PARIS

Exclusivement
en instituts & spas.

www.sothys.com - EQUIP'HOTEL – Hall 7.02 – Stand J03

Les prix moyens ont augmenté de 13,61 % dans la cité phocéenne au premier trimestre 2012, selon une étude HRS, pour atteindre 96,22 € contre 92,9 € en moyenne en France.

Tarifs hôteliers : Marseille en forte progression

Selon l'indicateur de prix moyens Hotel Price Radar réalisé par le portail HRS, sur le premier trimestre 2012, les trois villes françaises affichant les prix hôteliers les plus élevés sont Paris (118,70 €), Lyon (100,49 €) et Marseille (96,22 €). Les trois plus fortes progressions sont enregistrées par Marseille (+ 13,61 %), Bordeaux (+ 4,39 %) et Paris (+ 2,48 %), la cité phocéenne ayant bénéficié de l'organisation du Forum mondial de l'eau en mars dernier. Les plus fortes baisses sont observées à Toulouse (- 6,01 %), Lyon (- 4,09 %) et Lille (-2,57 %). En France, au premier trimestre 2012, le prix moyen d'une chambre était de 92,9 €, contre



© THINKSTOCK

92,45 € en 2011, à la même période. En Europe, les trois villes les plus chères sont Moscou (151,60 €), Stockholm

Le Vieux Port de Marseille. La ville a bénéficié de l'organisation du Forum mondial de l'eau en mars dernier.

(126,60 €) et Londres (125 €). Les trois villes ayant enregistré la plus forte progression sont Prague (+ 9,16 %), Milan (+ 6,93 %) et Londres (+ 4,92 %). Les villes ayant subi les plus fortes baisses sont Oslo (- 10,42 %), Lisbonne (- 8,90 %) et Rome (- 6,56 %). Dans le monde, les trois villes les plus chères sont Rio de Janeiro (239,49 €), Sydney (179,72 €) et Tokyo (141,94 €). Les trois villes ayant connu la plus forte progression sont Rio de Janeiro (+ 48,33 %), Mexico (+ 36,20 %) et Miami (+ 28,10 %). Au cours de ce premier trimestre, on note également deux villes en forte baisse : Bombay (- 17,98 %) et Buenos Aires (- 4,56 %).

Conjoncture

Le mauvais temps affecte la consommation selon Metnext

La France connaît depuis mi-avril un épisode froid et humide qui contraste avec le mois de mars doux et sec, et surtout le temps exceptionnel

connu en avril 2011. Selon une analyse réalisée par Metnext, spécialiste en météo-sensibilité, ces conditions météorologiques influent directement

sur les entreprises de restauration rapide présentes dans les centres-villes. Très météo-sensibles, leur activité est impactée principalement de deux manières :

- la fréquentation des restaurants est réduite par temps froid et pluvieux. L'effet s'amplifie pour les restaurants disposant de terrasses ;
- le choix de produits

consommés au restaurant : le temps froid est propice à la consommation de produits chauds (plats, soupes) et défavorable aux salades et boissons.

EFFET DE LA MÉTÉO SUR LES ENSEIGNES DE RESTAURATION RAPIDE À PARIS

Semaine du 25 au 31 mars 2012

Météo

- Température moyenne **supérieure de 5 °C** par rapport aux normales de saison
- **Ensoleillement doublé** par rapport aux normales de saison
- Pas de pluie en France

Impact

- Progression de la fréquentation liée à la météo de **15 %**
- Forte demande sur les boissons fraîches : **+ 60 %** par rapport aux ventes habituelles
- Salades : **+ 20 %** par rapport aux ventes habituelles
- Plats chauds et potages : **- 15 %** par rapport aux ventes habituelles

Semaine du 16 au 22 avril 2012

Météo

- Température moyenne **inférieure de 3,8 °C** par rapport aux normales de saison
- Ensoleillement **inférieur de 20 %**
- Pluie sur les 2/3 du pays et 21 mm en moyenne

Impact

- Baisse de la fréquentation liée à la météo de **- 10 %**
- Soupes et plats chauds : **+ 15 %** par rapport aux ventes habituelles
- Salades : **- 15 %** par rapport aux ventes habituelles
- Boissons fraîches : **- 20 %** par rapport aux ventes habituelles

5 ANS DE SÉRÉNITÉ



FIAT FIORINO DIESEL MULTIJET

Loyer et tarif à partir de

119€^{HT/mois(1)}

ou **7790€^{HT(5)}**

FIAT DOBLÒ CARGO DIESEL MULTIJET

Loyer et tarif à partir de

139€^{HT/mois(2)}

ou **9490€^{HT(6)}**

FIAT SCUDO DIESEL MULTIJET

Loyer et tarif à partir de

179€^{HT/mois(3)}

ou **12990€^{HT(7)}**

FIAT DUCATO DIESEL MULTIJET

Loyer et tarif à partir de

199€^{HT/mois(4)}

ou **14490€^{HT(8)}**

ENTRETIEN + GARANTIE + ASSISTANCE INCLUS



LA PREUVE PAR LES FAITS.

(1)(2)(3)(4) Détails et conditions disponibles sur www.fiatprofessional.fr. Offres non-cumulables réservées aux professionnels (hors loueurs, administrations et clients Grands Comptes) pour toute commande passée jusqu'au 31/05/2012 auprès de votre distributeur agréé Fiat Professional participant. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par FL Auto - RCS Versailles 342 499 126. Tarif hors option au 01/01/2012 de (5) Fiorino fourgon tôlé 1.3 multijet 75 Pack Euro5 : 12900 € HT - 5110 € HT (dont 4410 € HT de remise constructeur et 700 € HT de prime pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse) = 7790 € HT, (6) Doblo Cargo fourgon tôlé 1.3 multijet 90 Pack Euro5 : 15250 € HT - 5760 € HT (dont 4760 € HT de remise constructeur et 1000 € HT de prime pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse) = 9490 € HT, (7) Scudo fourgon tôlé 1.0 CH1 1.6 multijet 90 Pack Euro5 : 20580 € HT - 7590 € HT (dont 6590 € HT de remise constructeur et 1000 € HT de prime pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse) = 12990 € HT, (8) Ducato fourgon tôlé 3.0 CH1 2.0 multijet 115 Pack Euro5 : 22950 € HT - 8460 € HT (dont 7460 € HT de remise constructeur et 1000 € HT de prime pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse) = 14490 € HT.

6 ASSIETTES À CRÈME BRÛLÉE OFFERTES

POUR L'ACHAT DE 18 BRIQUES

rendez-vous sur www.elleetvire-pro.com



Une création 2012
Elle & Vire Professionnel



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

Lancement 2012
Goûtez notre nouvelle recette,
encore plus proche du fait maison

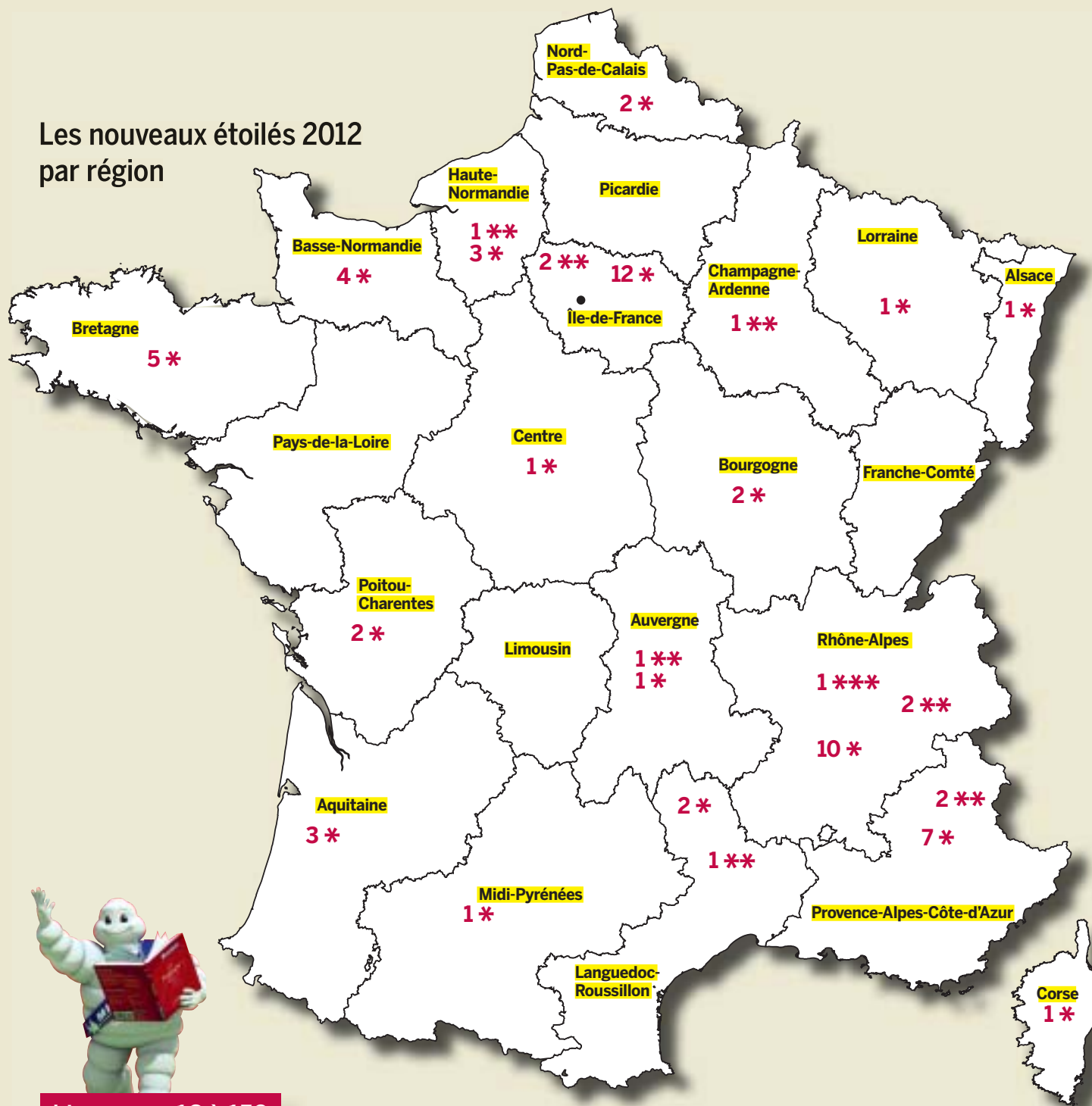
Offre valable du 02/04 au 28/09/2012 inclus, réservée aux professionnels de la restauration commerciale indépendante exclusivement, pour l'achat simultané ou non de 18 briques d'Appareil à Crème Brûlée Vanille. Les briques porteuses de l'offre seront disponibles en magasin jusqu'au 30/06/2012 inclus. Offre limitée à 4 demandes par établissement (soit 72 codes), dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec d'autres opérations promotionnelles en cours. Conditions complètes sur www.elleetvire-pro.com

RCS B 389 330 739 - Photos: Yves Bagros, François Séjourné - Styliste: assiette blanche Pillivuyt - Cuillère Guy Degrenne - score DDB®

Le guide 2012 comprend 594 établissements étoilés sur un total de 4 289 restaurants sélectionnés. 69 d'entre eux sont des nouveaux promus que vous allez découvrir dans ce numéro spécial. Un chiffre à retenir : en dix ans, le nombre d'étoilés a progressé de 15 % en France.

'Michelin France 2012' : 69 nouveaux étoilés à découvrir

Les nouveaux étoilés 2012
par région



Lire pages 16 à 159

Directeur international des guides *Michelin* depuis le début de l'année, Michael Ellis va négocier le passage au numérique. Rencontre avec un passionné de cuisine qui répond à toutes les questions que se posent aujourd'hui les professionnels.

Avec Michael Ellis à sa tête, *Michelin* prend un nouveau virage

Michael Ellis, directeur international des guides *Michelin* : "Le guide a 112 ans et on doit s'adapter pour qu'il soit encore là dans 112 ans."



GUIDE MICHELIN FRANCE 2012

- 8 746 établissements, dont 4 457 hôtels et maisons d'hôte et 4 289 restaurants
- 594 restaurants étoilés, dont 485 une étoile (58 nouveaux) ; 83 deux étoiles (10 nouveaux) et 26 trois étoiles (1 nouveau)
- 630 restaurants Bib Gourmand, dont 124 nouveaux

Adolescent, dans le Colorado, **Michael Ellis** travaille tous les week-ends et les vacances dans un restaurant. Il débarrasse les tables. Toujours à cette époque, avec son école, il fait un rapide tour d'Europe et s'arrête à Paris le temps d'une escale. "Je me souviens encore des escargots et de la crème caramel de ce restaurant de la place du Tertre. Pour moi, ce fut une révélation." En 1979, il revient en France prendre des cours de cuisine au Cordon bleu et à La Varenne. Son amour de la gastronomie et de la France s'amplifie. Il embraye avec un stage de cinq mois en cuisine au Bistrot 121 (Paris, XV^e) auprès de **Jean Moussié**, un restaurant 1 étoile *Michelin*. "Vider les volailles, épucher les légumes, décortiquer les crustacés... j'ai effectué toutes les tâches dévolues au commis", confesse-t-il. Son incursion dans le métier s'arrêtera là. Il bifurque ensuite vers de longues études : un master en relations internationales de l'université américaine Johns Hopkins et un MBA à l'INSEAD (école de management à Fontainebleau), qui le mènent à des postes de management dans plusieurs secteurs dont le

packaging agroalimentaire. Michael Ellis a choisi la France, où il réside depuis plus de vingt ans, et il a continué à assouvir sa passion pour la cuisine en étant un client gourmet et gourmand des bonnes tables, déjà avec un guide *Michelin* en poche, bien avant d'y travailler. C'est en 2007 qu'il intègre le groupe clermontois, en tant que vice-président marketing et vente de la division deux roues. Comment est-il devenu directeur international des guides *Michelin* ? "Michelin a un système de gestion de carrière fantastique qui vous fait évoluer. Lors d'un entretien, j'ai évoqué ma vraie passion pour le monde de la restauration. Très rapidement, on m'a proposé ce poste. J'ai eu du mal à le croire. Je vis un rêve", confie-t-il.

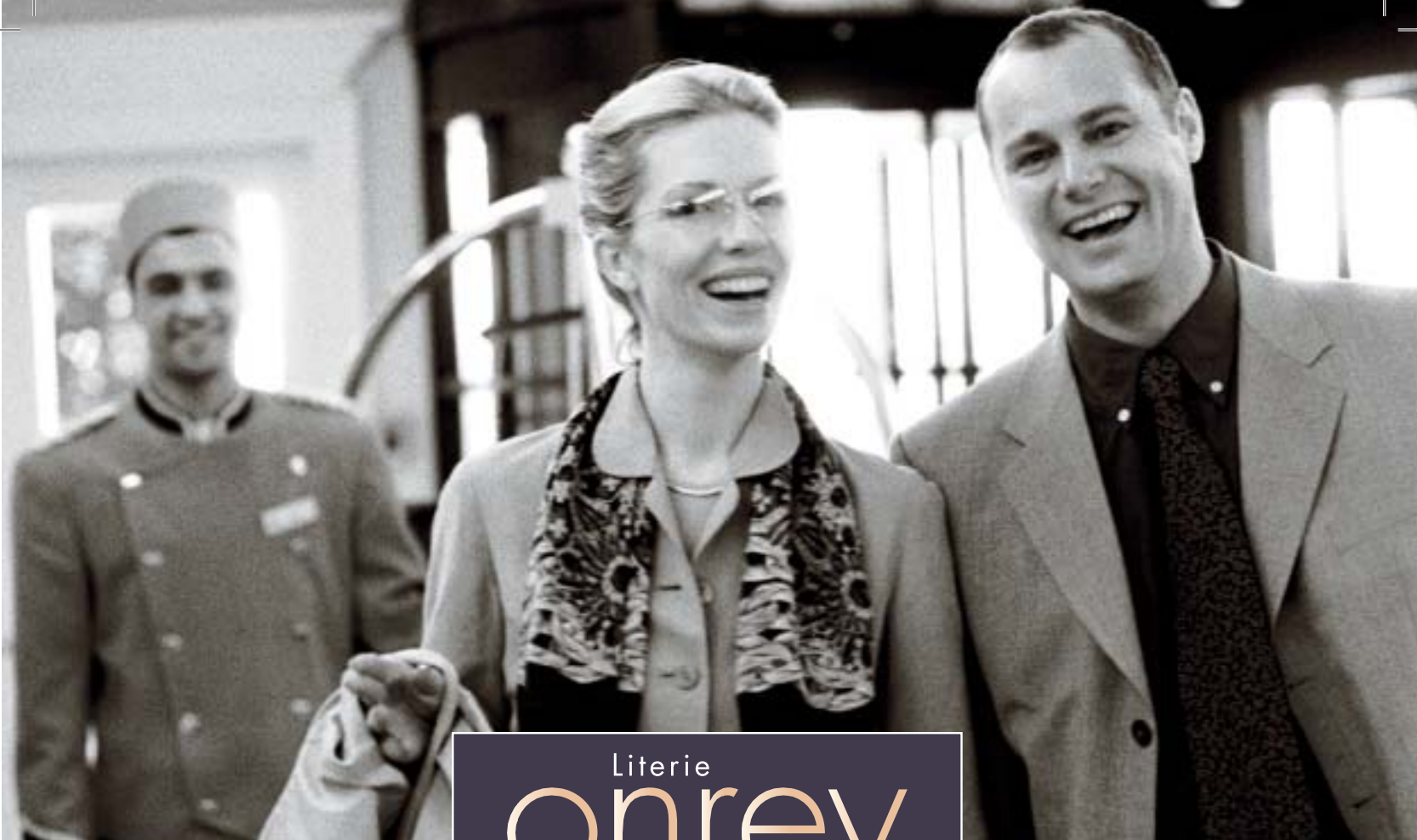
Son métier comporte deux grandes missions : le management des équipes et le contrôle de la qualité de la sélection des différents guides. Aussi voyage-t-il beaucoup. En ce moment, il rencontre toutes les équipes, accompagne les inspecteurs sur le terrain. "Être un salarié anonyme qui paye ses additions, c'est un métier unique au monde", souligne-t-il au passage. Michael Ellis enchaîne

“ Il n'est pas question de mettre en péril notre crédibilité. (...) Nous devons adopter un business model viable. ”

déplacements et réunions. "Nous souhaitons consolider nos positions à l'international. Il n'y a pas de lancement de guide prévu en 2013. Nous étudions les possibilités pour la suite."

À LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS

Ses voyages le mènent aussi à la rencontre des professionnels français (assemblée générale des Maîtres cuisiniers de France à Perpignan, voire ➔



Literie
onrev
HÔTELLERIE

LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS



... ET LE MEILLEUR PERSONNEL !

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits.
Mais c'est aussi, grâce à FACILIT®, notre système de relevage des lits, le meilleur moyen de lutter contre la pénibilité du travail et l'absentéisme qui en résulte. FACILIT®, un vrai bénéfice pour votre entreprise.

www.onrev-hotellerie.fr



↔ des rendez-vous individuels...) afin de répondre aux interrogations suscitées notamment par le récent lancement de la version bêta du site internet <http://restaurant.michelin.fr>. "Tout le monde me dit : "On serait déboussolé sans Michelin", "vous êtes les seuls crédibles". Croyez bien qu'il n'est pas question de mettre en péril notre crédibilité. Mais le guide a 112 ans et on doit s'adapter pour qu'il soit encore là dans 112 ans. Nous devons adopter un business model viable. La valeur du guide, c'est son contenu. Ce dernier a un coût. Tous les professionnels que j'ai rencontrés ont bien compris que pour être pérenne, le guide doit trouver des ressources [Michelin se refuse à intégrer de la publicité dans le guide papier ou sur internet, NDLR], d'où l'offre de mise en avant des établissements sur le site internet, pour 69 € par mois", argumente Michael Ellis.



sur tous les autres sites, explique le directeur international des guides Michelin. Nous mettons en place un contrôle qualité des avis. Cela passe par un enregistrement du nom et de l'adresse de celui qui dépose un avis, ainsi que de la date de son repas. Cela

permet une traçabilité des avis mis en ligne et donc de déjouer les abus. Nous avons aussi un système de modération pour supprimer les commentaires diffamatoires ou injurieux. Les clients et les professionnels nous font confiance. Ils savent bien que nous n'allons pas faire n'importe quoi." Quant à la question d'une éventuelle confusion entre les commentaires du guide et ceux des internautes, Michael Ellis est formel : toutes les précautions sont prises pour que les clients ne puissent pas confondre.

En juin, une nouvelle version du moteur de recherche sera mise en ligne. Comme tout site internet, il évoluera encore. La possibilité de réserver son restaurant sur le site est un projet en gestation. "Plusieurs systèmes existent et nous avons aussi des équipes pour développer notre propre système. Nous voulons le meilleur, donc nous étudions posément ce dossier. Une chose est sûre, c'est que ce service ne sera pas soumis à une quelconque commission. Nous ne voulons pas nous interposer entre le restaurateur et le client." Mais si le client a réservé via le site Michelin, son avis déposé sur le site après le repas sera évidemment crédibilisé. Une nouvelle façon d'accroître la traçabilité, ce qui n'est pas pour déplaire au nouveau patron des guides Michelin.



Michelin tiendra-t-il compte des avis laissés par les internautes ? "Ni plus ni moins que les courriers que nous recevons de la part des clients. Lorsque nous avons beaucoup de courriers positifs ou négatifs, cela nous donne un indice. Nous étudions alors l'éventualité d'une nouvelle visite. Vous savez, lorsque nous enlevons une étoile, c'est sur la base d'un long processus avec plusieurs visites. Ce n'est jamais facile, mais nous devons être crédibles. Et nous ne souhaitons qu'une chose, c'est que les restaurateurs la gagnent." **NADINE LEMOINE**

<http://restaurant.michelin.fr>

"Je précise aussi qu'il y a une totale étanchéité entre le service commercial et les inspecteurs du guide. Souscrire à cette offre ne procure aucun avantage par rapport à la sélection comme l'inverse n'entraîne bien sûr aucune sanction", souligne-t-il.

Rappelons que le référencement de tous les établissements sur le nouveau moteur de recherche <http://restaurant.michelin.fr> est gratuit. Il est automatique pour ceux qui font partie de la sélection du guide. Ces derniers sont marqués du sceau Michelin de façon évidente. "Lorsque je présente le site aux professionnels, ils voient concrètement qu'il n'y a aucun risque d'amalgame et ils sont rassurés", commente Michael Ellis.

TRAÇABILITÉ DES AVIS

Reste la question des avis des internautes sur les établissements. "Notre cible, c'est le consommateur qui, lui, veut connaître bien sûr la position du guide parce qu'il lui fait confiance, mais aussi prendre connaissance des avis des clients, comme cela se pratique



Il tourne plus vite pour que votre cœur batte plus fort.

Le Viano V6 - 224ch AVANTGARDE. Voyagez une classe au dessus.

Moteur V6 - 224ch, suspensions sport et jantes spécifiques de 19 pouces en alliage léger.
Pour en savoir plus sur le Viano AVANTGARDE et l'expérience "Behind Fascination",
rendez-vous sur www.behind-fascination.com

BLUE EFFICIENCY



Flashez ce code
pour voir le film !



Mercedes Benz

Retrouvez vos distributeurs Mercedes-Benz **N° Azur 0 810 777 333**

PRIX APPEL LOCAL

Émissions de CO₂ de 224 à 226 g/km, consommation (cycle urbain, extra-urbain, mixte) : 10,8 - 10,9 ; 7,1 - 7,2 ; 8,5 - 8,6 l/100 km.
Viano AVANTGARDE 3,0 l - boîte de vitesses automatique.

Mercedes-Benz France. SIREN 622 044 287 R.C.S Versailles.

🌸🌸🌸 **Emmanuel Renaut - Flocons de sel - Megève (74)**
 Le chef-patron savoure cette troisième étoile tant rêvée. Retour sur un parcours pas si ordinaire et des choix assumés qui se sont avérés payants.

3 étoiles au sommet

"Où en serait la gastronomie française sans Michelin ? Le guide, avant-gardiste, a joué un rôle essentiel dans sa mise en valeur", dit **Emmanuel Renaut**.



Ticket moyen : 200 €
boissons incluses.
Menus à 45 (déjeuner),
79 et 149 €

Nombre de couverts par jour : 55

Nombre de places assises : 35

Effectif : 30

Fermeture annuelle :
mai et 3 semaines en novembre

Repos hebdomadaire :
mardi et mercredi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Fera du lac, citron et blancs de poireaux



Retrouvez la recette du chef : Millefeuille de légumes avec le mot-clé **RTR320013** sur le moteur de recherche de www.ihotellerie-restauration.fr



© JEFF NALIN

C'est le 27 février que Michelin a annoncé officiellement l'attribution de la 3^e étoile aux Flocons de sel. Sur place, **Emmanuel Renaut** reçoit le premier *Michelin 2012* des mains de **Michael Ellis**, directeur international du guide. Le chef est soulagé. Depuis quelques semaines, les médias et réseaux sociaux bruissaient de rumeurs. Désormais, Emmanuel Renaut a la preuve en main. Il rayonne. "La troisième étoile, c'est un travail d'équipe", assure le chef-patron. Ses seconds, **Nadine Vincent** et **Frédéric Don**, **Vincent Thomassier** en pâtisserie, **Ludovic Namur** en sommellerie, **Andrew Kirby** et **Nael Choucha** en salle avec **Kristine**, l'épouse du chef... "Tous les employés sont importants dans l'équilibre de l'édifice. La 3^e étoile, qui devrait permettre de lisser la fréquentation, aura pour conséquence de pérenniser les emplois à l'année. Nous sommes 45 dans l'entreprise. Dix de moins à l'intersaison. Or, je ne veux plus prendre des saisonniers. Il faut du temps pour comprendre l'esprit de la maison. Notre but, c'est de fidéliser nos

collaborateurs et d'avoir un confort un travail pour être encore meilleurs."

"MA VOIE ÉTAIT TRACÉE"

"Adolescent, j'étais plus passionné par la moto que par la cuisine. Pendant les vacances, j'allais aux Touches, près de Chamonix avec mes parents. Je me voyais dans les chasseurs alpins", raconte Emmanuel Renaut, natif de Soisy-sous-Montmorency (95). Son grand frère, en formation pour devenir sommelier, lui offre une porte d'entrée sur le métier. Emmanuel débute au CFA de Laon, en Picardie et trouve son premier job au Fimotel de la même ville. C'est à Paris qu'aura lieu le déclic. La Société des cuisiniers lui trouve un poste au Lotti. Et tous les jours, le jeune commis passe devant le Crillon. "Un jour, j'ai franchi la porte. J'ai commencé le lendemain matin, se souvient Emmanuel Renaut. **Christian Constant** dirigeait les cuisines avec deux seconds, **Yves Camdeborde** et **Éric Frechon**. Dans la brigade, **Rouquette**, **Breton**, **Faucher**, **Felder**, **Jeannin**, **Marchal**... Nous passions par tous les postes. En un an, j'ai appris énormément. Ma voie était tracée." Le jeune homme est toujours un fou de montagne. Il rêve de concilier cette passion avec celle de la cuisine. Il appelle **Marc Veyrat**, installé à Veyrier-du-Lac (74), près d'Annecy, et déjà 2 étoiles *Michelin*. Il y reste comme chef de partie jusqu'en 1992. "Je n'avais pas de perspective de progression pour ma carrière, alors je suis parti chez **Yves Thuriès** approcher aussi la pâtisserie. Mais Marc Veyrat me rappelle. À 25 ans, une place de chef, ce n'est pas évident. Mais je fonce et je m'engage à rester jusqu'à la 3^e étoile. Je l'ai vécue chez Marc Veyrat. C'était magique", se souvient-il. Un an et demi plus tard, il fait une incursion à l'étranger au Claridge à Londres. Il y rencontre Kristine, son épouse et mère de ses trois enfants. La suite, c'est le retour à la montagne. Il déniche à Megève une pizzeria en faillite et en achète le fonds en 1997. Deux personnes en cuisine et deux en salle, l'histoire des Flocons de sel prend corps dans une cuisine minuscule. En 2001, ils y sont 4 et la 1^{re} étoile tombe. En 2006, ils sont 7 pour la 2^e étoile. Il convainc les banques pour mener à bien son projet : construire un restaurant

Michelin 2012

avec quelques chambres et une cuisine spacieuse ouverte sur la nature, toujours à Megève, mais dans la montagne. En décembre 2008, l'établissement Flocons de sel nouvelle génération accueille ses premiers clients. Un Relais & Châteaux qui emploie aujourd'hui 45 personnes.

"Ma cuisine suit le même fil conducteur depuis une quinzaine d'années, mais elle s'est épurée. Il y a encore cinq ans, on trouvait à la carte du foie gras, du homard, du saint-pierre... Désormais, je veux privilégier les produits de l'arc alpin et travailler uniquement des poissons du lac : fera, lote, perche, brochet, omble chevalier... Pour les légumes aussi, j'ai des producteurs dans la vallée."

"Je veux que l'assiette soit le reflet du paysage extérieur, ajoute-t-il. Une cuisine un peu rustique, proche de la terre, très tournée vers les herbes du jardin." Côté technique, *"elle doit être présente mais pas ostentatoire, notamment pour la régularité*



des cuissons. La meilleure des techniques, c'est celle qui ne se voit pas", dit le cuisinier, MOF 2004 ("à ma troisième tentative", précise-t-il humblement).

Au fil des années, son approche a changé. *"Il y a encore sept ou huit ans, je ne prenais pas le*

temps de m'asseoir pour goûter tranquillement ma cuisine. Or, on n'a pas la même perception lorsqu'on mange debout en cuisine ou si l'on déguste chaque plat assis en prenant le temps. C'est ce que nous faisons avec Kristine." Des évolutions qui ont porté leurs fruits. *"Des clients japonais sont descendus de l'avion à Paris et sont venus immédiatement goûter ma cuisine. Un Sud-Africain vient de prévoir ses vacances en France pour venir chez nous. Cela me touche",* raconte Emmanuel Renault. Qui ajoute : *"Avoir une cuisine personnelle, qui nous ressemble et que l'on a envie de partager, c'est l'une des grandes joies de ce métier."*

NADINE LEMOINE

VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER

Flocons de sel • 1775 route du Leutaz •
74120 Megève • Tél. : 04 50 21 49 99 •
www.floconsdesel.com



Retrouvez Emmanuel Renault en vidéo avec le mot-clé **RTR620373** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou

avec le QR code ci-contre



On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais vous êtes libre de choisir une épargne retraite labellisée.



PREMIER CONTRAT D'ÉPARGNE RETRAITE EN POINTS LABELLISÉ

MÉDICIS RETRAITE MADELIN

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

- Frais réduits** En 2012, vos frais sur versements sont en baisse.
- Rente garantie** Quoi qu'il arrive, votre rente est garantie au moment de votre départ en retraite.
- Performance** Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 8,76 %*, vous vous assurez une retraite performante.
- Simplicité** Chaque année, sans frais, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie.

Qui d'autre que Médicis peut vous proposer de tels avantages ?

Renseignez-vous gratuitement :

N°Vert 0 800 240 240

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.mutuelle-medicis.com

*taux calculé sur la moyenne des retraites Médicis retraite Madelin liquidées en 2011 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.



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 - Tél. 01 44 34 47 00 - Fax 01 44 34 47 01 - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du code de la mutualité - N° d'immatriculation au Conseil Supérieur de la Mutualité : 315 062 687.



Mauro Colagreco - Mirazur - Menton (06)
Sept ans après son arrivée à Menton, le chef est récompensé pour sa cuisine de création et de recherche.



Le Mirazur : un balcon sur Menton.



Ticket moyen : 100 €
Nombre de couverts par jour : 80
Nombre de places assises : 40
Effectif : 18
Fermeture annuelle : début novembre au 9 février
Repos hebdomadaire : lundi et mardi toute l'année
Fermé le lundi en juillet-août

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :
Asperges, sauce yaourt aux agrumes et mouron des oiseaux



Retrouvez la recette du chef : **Asperges, sauce yaourt aux agrumes et mouron des oiseaux** avec le mot-clé **RTR920396** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Mauro le magicien

Menton, dernière escale de la Côte d'Azur avant l'Italie et sa Riviera ligure, est désormais autant connue pour son microclimat, ses villas du XIX^e siècle, ses jardins et ses citrons que pour sa gastronomie. Lorsque **Mauro Colagreco** s'est installé au printemps 2006 au Mirazur, un restaurant-balcon, on n'attendait pas de lui qu'il renverse le cours de l'histoire. Dès 2007 pourtant, cet Italo-Argentin de Buenos-Aires, ancien d'**Alain Passard**, **Bernard Loiseau**, **Alain Ducasse** et **Guy Martin**, obtenait sa première étoile *Michelin*. Sa cuisine d'auteur fait aujourd'hui merveille et son restaurant lumineux avec vue sur la mer et la vieille ville fait venir les amateurs de bonnes tables de France, d'Italie, de Monaco et d'ailleurs. *"J'ai été très touché et ému par cette deuxième étoile qui récompense le travail acharné et passionné de mon équipe. Je la dédie à mon fils Lucca et la partage avec ma femme Julia et ma sous-chef Chiho Kanzaki"*, confie Mauro Colagreco.

LIBERTÉ ET TERROIR

"J'ai bien des projets mais le Mirazur est sûrement le plus audacieux. Il est devenu ma maison, j'y crée en toute liberté et ma cuisine s'imprègne de plus en plus du terroir mentonnais", révèle le chef. Bouillon de légumes grillés et bulots, gamberoni et soupe de poissons de roche, variation autour de la betterave au vieux balsamique et chèvre frais... il joue des herbes, légumes et agrumes comme de la pêche



Mauro Colagreco : de plus en plus 'Mentonnais'.

du jour, crée un plat autour d'une huile d'olive (l'Huilerie Saint-Michel à Menton), se passionne pour les hydrolats - eaux florales issues de la distillation (du domaine de la chapelle Saint Jérôme à Breil-sur-Roya) - et en parfume un menu inédit. *"Durant les trois mois de fermeture en hiver, je voyage avec mon équipe pour vivre des expériences, apprendre des techniques, nous remettre en question"*, poursuit-il. *"Ainsi, cette année, nous avons travaillé sur les textures, l'acidité, l'amertume et les légumes de notre potager, et notre nouvelle création, un tartare de la mer, est tiré de nos archives et du travail que nous avons effectué sur les algues en 2008"*, explique Mauro Colagreco. Saveurs, textures et cultures, Mauro, le magicien de La Plata, poursuit son chemin d'indépendance et d'expression. ■

JACQUES GANTIÉ

Restaurant Mirazur • 30 avenue Aristide Briand
• 06500 Menton • Tél : 04 92 41 86 86
• www.maurocolagreco.com



Partenaire de la Gastronomie, Bridor est fier de rejoindre l'Académie Bocuse d'Or France

Aux côtés du candidat français
www.teamfrancebocusedor.com
www.bridordefrance.com

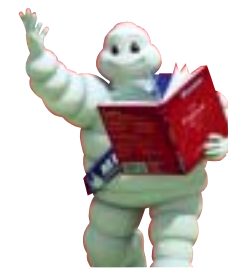


crédit : studio Rougereau



Jean-Denis Rieubland - Le Chantecler - Nice (06)

Huit ans après l'avoir perdue, l'hôtel Negresco retrouve la deuxième étoile grâce à ce Meilleur ouvrier de France, l'artisan d'une nouvelle dynamique.



L'homme de la reconquête

© CLAUDE COTE



Jean-Denis Rieubland, 37 ans, apporte assise et sérénité dans le palace.

Ticket moyen : 180 €

Nombre de couverts par jour : 40-45

Nombre de places assises : 45 au dîner,

70 au déjeuner

Effectif : 8 en cuisine, 10 en salle

Fermeture annuelle : janvier au 5 février 2013

Repos hebdomadaire : lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Cannellonis en mousseline de cuisses de grenouilles, graines de caviar, purée de mizuna à l'huile d'argan

L'hôtel Negresco attendait la bonne nouvelle depuis huit ans : retrouver la deuxième étoile *Michelin* perdue en 2004 au Chantecler et qui semblait chaque année se refuser au palace de la promenade des Anglais. Un regret pour cet hôtel emblématique autant que pour la ville de Nice, attachée à l'image de ce lieu d'histoire et de gastronomie. **Jacques Maximin**, le premier, avait apporté les deux étoiles au début des années 1980, conservées ensuite par **Dominique Le Stanc** et **Alain Llorca**.

Jean-Denis Rieubland, 37 ans, est l'artisan de la reconquête. Cet enfant du Sud-Ouest, natif d'Agen, au parcours jalonné de belles maisons (Carlton Cannes, La Tour d'Argent,

Hôtel du Cap-Eden Roc, Mas Candille, Domaine des Terres Blanches Four Seasons dans le Var...) et Meilleur ouvrier de France l'année précédant son arrivée au Chantecler, a remis le restaurant à la bonne heure étoilée. Dans un Negresco rénové, de la verrière Eiffel jusqu'aux suites nouvelles du dernier étage et à la façade immaculée, la gastronomie a retrouvé sa vraie place. Ceux qui pariaient sur le déclin de la table il y a quelques années, parlent aujourd'hui de seconde jeunesse.

Le Chantecler : nobles boiseries et gastronomie d'aujourd'hui.



© CLAUDE COTE

Au Chantecler, qui n'ouvre désormais que le soir avec un service limité à trente-cinq couverts, Jean-Denis Rieubland apporte assise et sérénité dans ce palace peuplé d'œuvres d'art, qui fête cette année ses cent ans. Entouré d'une équipe solide, avec son second, **Jérôme Blanchet**, le chef pâtissier **Fabien Cochetoux** qui a succédé à **Jean-Charles Boucher**, **Olivier Novelli**, MOF 2011 et directeur du Chantecler, et **Lionel Compan** chef sommelier, Jean-Denis Rieubland marie terroirs et saveurs : Langoustines rôties au piment d'Espelette et croustillant de tête de veau aux feuilles de roquette, Jaune d'œuf de poule à la truffe et copeaux d'asperges crues et cuites, Turbot de ligne, artichauts et noisettes grilles, Ris de veau clouté au chorizo, fricassée de girolles, macaronis dorés et jus de braisage.

"JE SUIS HEUREUX POUR LE NEGRESCO !"

En attendant la création, cet hiver, d'une véranda sur la terrasse face à la baie des Anges, Jean-Denis Rieubland savoure le renouveau du Chantecler. *"Je suis particulièrement heureux et fier de ramener la deuxième étoile au Negresco. Pour Mme [Jeanne] Augier [la propriétaire du Negresco, NDLR], d'abord, qui nous a félicités et s'est sentie rajeunir en apprenant la nouvelle ! Pour mon équipe ensuite, dont certains membres sont à mes côtés depuis cinq ans. Et bien sûr pour nos clients fidèles ou ceux qui nous redécouvrent. Avec une moyenne de 45 couverts, et jusqu'à 70 le dimanche midi, une dynamique s'est déclenchée. Sans dire pour autant que je vise une troisième étoile, j'ai la ferme intention de maintenir notre cuisine au niveau d'un excellent deux étoiles. J'ai reçu des appels et des courriers de mes pairs, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Michel Roth... Et j'ai eu le plaisir de recevoir à dîner Dominique Le Stanc. Cela m'a touché : il n'était pas revenu au Chantecler depuis son départ !"* ■

JACQUES GANTIÉ

Le Chantecler • Hôtel Negresco • 37 promenade des Anglais • 06000 Nice • Tel : 04 93 16 64 00

• www.hotel-negresco-nice.com

Cannellonis en mousseline de cuisses de grenouilles, graines de caviar, purée de mizuna à l'huile d'argan

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de cuisses de grenouilles
- 12 g de caviar Sturia prestige
- 150 g de mizuna
- 100 g de laitue
- 200 g de farine
- 60 g d'œuf entier
- 40 g de jaunes d'œufs
- 4 g de sel
- 1/2 cuillère d'huile d'olive
- 30 g de crème double
- 100 g de chapelure
- 20 cl de fond de volaille
- 20 cl de jus de volaille
- 50 g d'échalotes
- QS huile d'argan
- QS pastis
- QS ciboulette et persil
- QS sel et poivre du moulin

PROGRESSION

- Réaliser une pâte à raviolos avec les œufs, la farine et l'huile d'olive, réserver.
- Désosser les cuisses de grenouilles, bien mançonner, faire sauter vivement les petits mollets puis les flamber au pastis.
- Paner 8 cuisses avec une chapelure au persil bien verte.
- Confectionner une farce fine avec le reste des cuisses et la crème double, mélanger avec les mollets et de la ciboulette.



© CLAUDE COTE

- Étaler la pâte à raviolos et monter les cannellonis, avec les os de grenouilles, démarrer un jus classique avec les échalotes et mouiller au jus de volaille.
- Faire blanchir les feuilles de mizuna et la laitue, mixer avec un peu de fond de volaille et terminer à l'huile d'argan.
- Cuire les cannellonis dans une plaque au four avec du jus de grenouilles à mi-hauteur.
- Faire frire les cuisses de grenouilles, les déposer dans un cercle de jus avec de la purée de mizuna, ranger le caviar sur les cannellonis, terminer avec une feuille de mizuna et un filet d'huile d'argan.

VIN CONSEILLÉ

AOC givry, En veau vieilles vignes 2009, Domaine Joblot



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

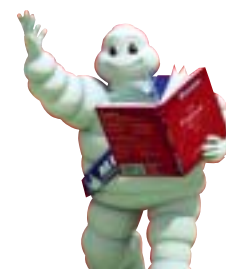


Foie Gras de Canard Cru
Eveiné
500 G



www.rougie.com

✿✿ Franck Putelat - Le Parc Franck Putelat - Carcassonne (11)
 Espoir 2 étoiles pendant deux ans, Franck Putelat a gagné en régularité. Il a également lancé deux nouveaux projets : l'aménagement de huit chambres dans son restaurant et l'ouverture, à l'automne, d'une brasserie.



“Ce ne devait plus être une obsession”

Ticket moyen : 80 €
Nombre de couverts par jour : 90
Nombre de places assises : 45
Effectif : 18
Fermeture annuelle : janvier
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Tartare-frites : huîtres
 Tarbouriech, filet de bœuf
 et pommes soufflées



Le Bocuse d'argent remporté en 2003 occupe une place de choix dans le restaurant de **Céline et Franck Putelat**.

Bien sûr, son sourire épanoui en dit plus que de longs discours. **Franck Putelat** est un homme heureux ! Espoir deux étoiles en 2010 (*“la première année, ça fait un peu douter, on n'en est pas loin, mais on n'est pas encore au niveau”*), puis toujours espoir l'année suivante (*“là, on se demande si on doit tenir compte de ce qui est finalement une forme de jugement”*), le voici enfin promu.

*“L'année dernière, après la sortie du guide, nous avons cherché à comprendre, avec **Céline** et les cadres du restaurant, ce qu'il fallait changer pour parvenir enfin à franchir le pas. On s'est fixé comme objectif de trouver encore plus de régularité dans notre travail. Mais comme en parallèle, je préparais le MOF et que je travaillais aussi sur le permis de construire de l'hôtel, je me suis dit que ce ne devait plus être une obsession.”*

Le cuisinier jurassien, totalement imprégné par le terroir audois, a donc programmé au 3 septembre le début de la construction de huit chambres, à l'arrière du restaurant.

UNE BRASSERIE EN CENTRE-VILLE

Mais ce n'est pas tout. Avec deux de ses cadres, l'un en cuisine et l'autre en salle, pour

partenaires, il se prépare à lancer l'aménagement d'une brasserie, dans le centre de Carcassonne.

“Il y a deux ans, j'avais trouvé un lieu où créer un espace de convivialité et de vie qui ouvrirait ses portes dès le petit déjeuner, et ne serait pas seulement un restaurant. Cela n'a pas pu se concrétiser. Mais cette fois-ci est la bonne ! Le 30 juin, on lance les travaux et le 1^{er} octobre, c'est l'ouverture.”

Un espace où, il le promet, on ne le verra pas, mais où son nom sera une garantie.

Et de la même façon qu'il n'a pas transformé sa vie pour obtenir à tout prix cette deuxième étoile, son attribution ne va pas tout remettre en cause dans son organisation. Au mois d'août, pour la feria de Carcassonne, le restaurant fermera ses portes pendant une semaine et le parc se transformera en bodega de prestige. *“C'est un temps fort en termes de relations publiques et essentiel sur le plan économique.”* ■

JEAN BERNARD



Retrouvez la recette du chef : **Bouillabaisse de foie gras de**

canard, avec le mot clé **RTR820365** sur le moteur de recherche de **www.ihotellerie-restauration.fr**

Le Parc Franck Putelat • 80 chemin des Anglais

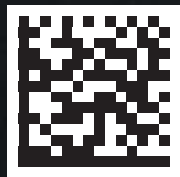
• 11000 Carcassonne
 • Tél. : 04 68 71 80 80

• **www.restaurantleparcfranckputelat.fr**

BABA AU CALVADOS, POMMES CONFITES, PRALINÉ, GANACHE MONTÉE À LA MANZANA



NOUVEAU PACK



Découvrez toutes
nos recettes normandes
en flashant ce code



PROFESSIONNEL



Retrouvez nos actualités sur le nouveau site www.elleetvire-pro.com



Serge Vieira - Restaurant Serge Vieira - Chaudes-Aigues (15)
Sa 2^e étoile est arrivée deux ans après la première, et trois ans après l'ouverture du restaurant. Ce Meilleur ouvrier de France n'a pourtant rien d'un chef pressé.

Le cuisinier bâtisseur



Ticket moyen : 112 €
Nombre de couverts par jour : 65
Nombre de places assises : 45
Effectif : 21 salariés, 4 stagiaires, 2 personnes en juillet et août
Fermeture annuelle : 30 novembre-1^{er} avril
Repos hebdomadaire : mardi et mercredi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Souvenir de la barrière de corail, coquillages et crustacés sous une transparence d'eau minérale citronnée

Serge Vieira cherche à "faire des choses de plus en plus précises".

Sil savoure sa réussite, **Serge Vieira** ne l'extériorise pas. "Je ne sais pas si j'étais réellement prêt quand nous avons ouvert en avril 2009, mais nous avons évolué. Je suis plus précis au niveau des cuissons, du dressage", affirme-t-il. Au-delà d'une cuisine aérienne, contemporaine mais en dehors des modes, Serge Vieira a prouvé qu'il était capable de bâtir une équipe, créer un climat dès l'accueil, secondé par **Marie-Aude**, son épouse.

"Au départ, nous étions 5. Aujourd'hui, l'équipe comprend 19 salariés, et 25 l'été. Investir dans les hommes est indispensable", dit-il. Son second est présent depuis l'ouverture.

Serge Vieira, Meilleur ouvrier de France et Bocuse d'or, ne se reconnaît pas dans l'image du "chef artiste". Il se réclame d'une "cuisine plus discrète" : "On met en avant jusqu'à l'outrance le côté technique. Or, quand on ne sait plus ce que l'on mange, on s'inquiète. Avant, on posait

le plat sur la table, ce n'était pas très beau mais c'était bon. Aujourd'hui, un plat séduit avant tout parce qu'il est beau", dit-il.



NOURRIR LES CLIENTS

Serge Vieira se décrit comme "maniaque, soucieux du moindre détail". Il se fixe pour objectif de "faire des choses de plus en plus précises", écoute les remarques des clients. "Les gens ne vont pas au restaurant pour assister à un spectacle mais pour manger", ajoute-t-il. Sa carte comporte deux menus, des mets ciselés jusqu'à l'épuration, esthétiques, jouant sur les textures et le goût à l'image de ses amuse-bouches, condensés minimalistes de vrais plats.

Marie-Aude et Serge Vieira se sentent bien au château de Couffour à l'austérité assumée où ils ont su édifier, soutenus par les autorités locales, un bâtiment aux larges baies vitrées, fait de fer rouillé et de pierres de basalte.

"Je n'ai jamais travaillé en ville, je suis resté trois ans chez **Marc Meneau**, trois ans chez **Régis Marcon**. Je savais que je m'installerais à la campagne. J'ai choisi l'Auvergne parce que j'y suis né", confie-t-il.

BERNARD DEGIOANNI

Restaurant Serge Vieira • Le Couffour • 15110 Chaudes-Aigues • Tél. : 04 71 20 73 85 • www.sergevieira.com



Tables et chaises ont été dessinées par **Marie-Aude** et **Serge Vieira**.



Retrouvez la recette du chef **Queue de langoustine, rave et pâte de noisette, vaporeux à la coriandre et citron confit** avec le mot clé **RTR520372** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



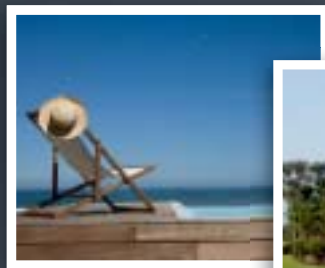
au Cœur de l'Excellence!

Du 1^{er} mars au 31 mai 2012

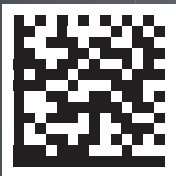
À GAGNER

SUR WWW.ELLETVIRE-PRO.COM

12 Escapes Prestigieuses
DANS DES HÔTELS DE RÊVE*



**ET JUSQU'À 200€ D'ACHAT
DE MATÉRIEL PROFESSIONNEL***



Découvrez toutes nos recettes normandes en flashant ce code



Retrouvez toutes nos recettes sur le nouveau site www.elleetvire-pro.com

* Séjours au choix parmi 15 formules de rêve, soins bien-être, parcours de golf ou dîners gourmands dans l'un des 7 établissements Lucien Barrière (Paris, Enghien-les-Bains, Deauville, Dinard, La Baule, Toulouse, Cannes) pour 2 à 4 personnes et pour 1 à 2 nuits selon la formule. Bons d'achat à valoir dans le catalogue de matériel professionnel de l'opération consultable sur notre site elleetvire-pro.com. Jeu gratuit sans obligation d'achat, du 01/03/2012 au 31/05/2012. Le règlement est visible sur le site elleetvire-pro.com et déposé auprès de Maître Bianchi : impasse Grassi, 13100 AIX-EN-PROVENCE. Visuels non contractuels.



Philippe Mille - Le Parc (Domaine des Crayères) - Reims (51)
 Une première étoile en 2011, la seconde en 2012 et entre les deux,
 un titre de Meilleur ouvrier de France. Le chef des Crayères trace sa route.



Philippe Mille, une trajectoire fulgurante

Ticket moyen : 180 €
 (menu affaires à 65 €)
**Nombre de couverts
 par jour** : 100
**Nombre de places
 assises** : 60
Effectif : 16 en cuisine
 et 12 en salle
Fermeture annuelle :
 mi-décembre à mi-janvier
Repos hebdomadaire :
 lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

'Mille'-feuille de poularde
 de la Cour d'Armoise,
 mousseline de pommes
 de terre ratte truffées.

Philippe Mille : 2 étoiles et
 un titre de MOF en deux ans.



*Nous pensons que cette deuxième étoile va
 permettre de lisser la fréquentation sur la
 semaine."*

UNE REMISE EN QUESTION PERMANENTE

*"Épurée et gourmande, des bases classiques et un
 style contemporain", Philippe Mille inscrit aussi
 sa cuisine dans sa région d'adoption. Il tisse
 des liens avec les producteurs et va jusqu'à
 organiser un marché dans le parc des Crayères en
 septembre afin de mettre en valeur leur travail.
 La Champagne a d'autres ressources que ses
 caves et les clients affluent. La carte compte 8 plats
 qui changent toutes les trois semaines, ce qui
 demande beaucoup de travail et "de se donner
 le temps de revenir sur ses essais". C'est l'un des
 enseignements du Bocuse d'or. "La remise en
 question est permanente et tout le monde a son mot
 à dire. Je suis à l'écoute. Il y a une bonne ambiance
 en cuisine et cela se transmet en salle. Les clients
 le ressentent", ajoute Philippe Mille. Une bonne
 humeur gourmande à l'image de la saucière posée
 sur la table des Crayères. "Ma cuisine est moderne,
 mais elle est aussi gourmande et supporte très
 bien le côté traditionnel de la saucière. Ici, on peut
 saucer comme on veut. Car, où est la gourmandise
 dans un fin trait de sauce ?" ■ **NADINE LEMOINE***

Les Crayères - Le Parc • 64 boulevard Henry Vasnier
 • 51100 Reims • Tél. : 03 26 24 90 00
 • www.lescraayeres.com

Le Parc, restaurant gastronomique du Domaine
 des Crayères, dispose de 60 places assises.



Le 31 décembre 2009, **Philippe Mille**,
 second de **Yannick Alléno** au Meurice à
 Paris pendant des années, signait au Parc,
 restaurant rémois du Domaine des Crayères,
 propriété de la famille **Gardinier**, son premier
 service en tant que chef. Une nouvelle vie pour
 le Sarthois qui venait de consacrer de très longs
 mois au concours international du Bocuse d'or
 avec une belle 3^e place. Le jeune homme aime les
 défis. Il arrive dans une maison qui a l'ambition
 de récupérer les étoiles perdues après le départ
 du précédent chef. À ses côtés, pour impulser
 une nouvelle dynamique, **Hervé Fort** prend
 la direction générale du Domaine. En l'espace
 de deux ans, le duo remplit son contrat.
*"On travaillait dans cet objectif mais on ne
 l'attendait pas cette année, commente Philippe
 Mille. C'est une grande fierté pour cette
 maison et aussi pour notre clientèle, redevenue
 majoritairement locale, qui y est très attachée.*



Retrouvez la
recette du chef :
Le Diamant noir,
mille-feuille de
poulette de Bresse laqué
au foie gras, mousseline
de pommes de terre
truffées, avec le mot clé
RTR020248 sur le moteur de
 recherche de [www.lhotellerie-
 restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Viaggi®

Grands Prix
2011

Sixha
Innovation

LA PERFECTION À L'INFINI

VIAGGI propose plus de 40 boissons :
cafés grand cru, délicieux chocolats et recettes lactées
pour répondre très facilement
à toutes les envies de vos clients.

VIAGGI, Un monde de saveurs, du bout des doigts.

L'EXPÉRIENCE VIAGGI

Pour découvrir le programme de boissons VIAGGI,
venez visiter notre Showroom. *Contactez-nous...*

01 60 53 49 25 / viaggi@fr.nestle.com

www.viaggi-programme.com

Présenté par

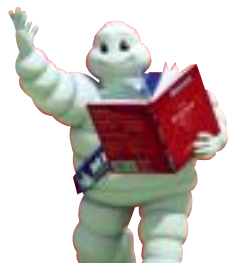
Nestlé
PROFESSIONAL
Super Premium Beverages



Sylvestre Wahid - Le Strato - Courchevel (73)

Le chef a décroché sa première étoile en 2011, puis une seconde cette année. Un parcours exemplaire pour ce travailleur acharné de 37 ans.

Double gagnant



Ticket moyen : 220 €
(janvier)

Nombre de couverts par jour : 32

Nombre de places assises : 50

Effectif : 38

Fermeture annuelle :
15 avril-10 décembre

Pas de repos hebdomadaire

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Œuf de poule, asperges vertes, céleri au fumet de truffe noire de Provence en chaud-froid



Retrouvez la recette du chef : Œuf de poule, asperges vertes, céleri au fumet de truffe noire de Provence en chaud-froid, avec le mot clé **RTR020456** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

L'hiver au Strato à Courchevel, l'été à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence :

Sylvestre Wahid totalise désormais deux fois 2 étoiles. Ce parcours sans faute, ce jeune Français d'origine pakistanaise, arrivé en France à l'âge de 9 ans, le doit à son travail acharné. *"C'est le secret de la réussite. D'ailleurs, je n'ai pas pris de vacances depuis trois ans. Très jeune, j'ai eu un coup de foudre pour la cuisine, et cela dure toujours. J'ai débuté chez Thierry Marx, il m'a enseigné toutes les bases culinaires et le respect des hommes."* Un passage chez Patrick Pagès, puis chez Alain Solivérès, comme premier commis et en 1996, c'est chez Alain Ducasse qu'il complètera sa formation, au 59 Poincaré puis au Plaza Athénée. *"Une fabuleuse école."* Il est ensuite nommé second de cuisine chez Alain Ducasse - The Essex House New York. Il y restera cinq ans, puis choisit de revenir en France. À son retour, Alain Ducasse lui confie le poste de chef formateur. En 2005, Jean-André Charial propose à Sylvestre Wahid, 30 ans, le poste de chef de l'Oustau de Baumanière. *"Pour moi, l'Oustau a toujours été un rêve. C'est un endroit magique. J'étais tellement enthousiasmé que je n'ai même pas demandé les conditions salariales."*

MAINTENIR LES ÉQUIPES

Jean-André Charial a très justement placé sa confiance : en 2006, Sylvestre Wahid confortera les deux étoiles Michelin. Puis la famille Boix-Vives propose à Jean-André Charial et à son chef la direction de la restauration de leur hôtel, le Strato à Courchevel. *"Je ne remercierai jamais assez ces propriétaires qui n'ont pas eu peur de croire en moi."* Sylvestre Wahid et toute sa brigade rejoignent chaque saison Courchevel. Une façon de maintenir les équipes. *"J'écoute beaucoup les suggestions de ma brigade, de mon second, Philippe Vigilant. La carte n'est donc pas figée. Je vais aussi en salle, au contact*



"J'écoute beaucoup les suggestions de ma brigade", confie Sylvestre Wahid.

du client. Je perçois leurs attentes, je m'adapte et j'évolue. Cette deuxième étoile est celle de la maturité. Je dois maintenant aller chercher la dernière, la plus convoitée. Mon plus grand rêve."

FLEUR TARI

Hôtel Le Strato • Route de Bellecote • 73120 Courchevel
1850 • Tél. : 04 79 41 51 60 • www.hotelstrato.com

Viaggi®



LA PERFECTION SANS FAILLE



QUALITÉ OU FIABILITÉ, POURQUOI CHOISIR ?

Jusqu'à présent, il fallait choisir entre la qualité artisanale et la préparation facile du café.

Avec le système barista VIAGGI, la finesse des ingrédients est révélée grâce à la maîtrise et au contrôle de tous les paramètres, à chaque préparation. Pour vous offrir, à chaque tasse, des boissons chaudes ou à servir frappées de très haute qualité, dans l'esprit barista et d'une simple pression sur un bouton.

L'EXPÉRIENCE VIAGGI

Pour découvrir le programme de boissons VIAGGI, venez visiter notre Showroom.

Contactez-nous...

T 01 60 53 49 25

E viaggi@fr.nestle.com

W www.viaggi-programme.com

Un monde de saveurs, du bout des doigts.

Présenté par





Mickaël Arnout - Les Morainières - Jongieux (73)

Le jeune chef s'est installé dans les vignes, loin de tout. La deuxième étoile est pour lui un rêve devenu réalité.

Une montagne de sérénité



Ticket moyen : 90 €

Nombre de couverts par jour : 50

Nombre de places assises : 30

Effectif : 8 personnes et 3 apprentis

Fermeture annuelle : 4 semaines de mi-décembre à mi-janvier, 1 semaine en novembre

Repos hebdomadaire : lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Fera du Lac, cardons, noisettes, lard de colonata, parfum de laurier



Vue depuis la terrasse des Morainières.

Je me suis installé loin de tout, parce que nous avions de tous petits moyens et finalement, cela a contribué en grande partie à notre réussite", explique **Mickaël Arnout**. Ce chef de 34 ans, originaire de la région parisienne, a découvert les cuisines des étoilés après quelques années de pratique dans la profession. Chez **Emmanuel Renaut** aux Flocons de Sel, il découvre les Alpes : "J'ai adoré la Savoie, ses produits, ses paysages." Il restera cinq ans chez le chef de Megève, occupant le poste de second, avant de franchir le pas. "J'ai toujours rêvé de m'installer à mon compte."

"UNE ATMOSPHÈRE DE PLAISIR"

Au détour d'une petite route isolée, **Ingrid** et **Mickaël Arnout** ont un coup de cœur pour une bâtisse isolée au milieu des vignes. "Nous avons pensé que les clients viendraient spécialement pour notre cuisine, que ce serait l'occasion de bien nous occuper d'eux. J'étais seul en cuisine avec un commis, et **Ingrid**, seule en salle avec un apprenti pour 32 couverts. Et pourtant l'étoile est arrivée en quelques mois. Elle nous a donné le souffle financier et moral pour avancer. Nous avons refait la cuisine, réaménagé la salle. Cette deuxième étoile est un rêve, nous ne nous y



Mickaël Arnout : "Être créatif en cuisine me fait vibrer, cela m'inspire encore."

attendions pas. Elle nous apporte beaucoup de sérénité." Tous les jours, Mickaël se promène dans les vignes, pour réfléchir à sa cuisine. "Ici, aux Morainières, il se dégage une atmosphère de tranquillité, de plaisir. J'ai beaucoup de chance d'être isolé, loin de tout. D'ailleurs, je m'interdis d'ouvrir un livre de cuisine. Je veux être détaché des influences extérieures, faire quelque chose de différent, plus centré sur les produits, les goûts, les textures. Je souhaite que ma cuisine ne soit pas schématisée. Être créatif en cuisine me fait vibrer, cela m'inspire encore. Ma vraie bataille est de motiver les jeunes. Je veux leur dire que s'ils ont l'amour du métier et un peu de cœur à l'ouvrage, ils vont y arriver. Je suis heureux car cette deuxième étoile prouve aussi aux jeunes apprentis en cuisine qu'avec de la passion, de la volonté et de l'ambition, rien n'est impossible." ■

FLEUR TARI



Retrouvez la recette du chef : **Homard bleu, les pincés en salade, la queue en tempura, pistache, orange et sauge** avec le mot clé **RTR020486** sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les Morainières • Route de Marétel • 73170 Jongieux
• Tél. : 04 79 44 09 39 • www.les-morainieres.com



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 :

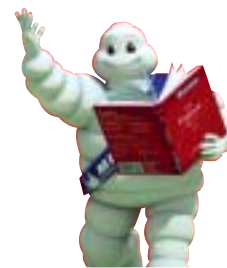
Debic pense aux professionnels qui veulent servir une belle et délicieuse crème.

www.debic.com



Associons nos talents.

 **Thierry Marx - Sur mesure (Mandarin Oriental Paris) - Paris (1^{er})**
Après plusieurs mois à Paris et le bonheur de retrouver deux étoiles, le chef du Mandarin Oriental Paris veut aller toujours plus loin avec son équipe de "jeunes créateurs".



Un écrin façonné Sur mesure pour les étoiles

Thierry Marx, chef du Sur mesure au Mandarin Oriental Paris.

Nombre de couverts par jour : 80

Nombre de places assises : 42

Effectif : 12 en salle, 14 en cuisine

Jours de fermeture : dimanche et lundi

Fermeture annuelle : 29 juillet au 27 août

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

le Risotto de soja aux truffes



© GEORGE APOSTOLIDIS / MANDARIN ORIENTAL, PARIS

Une bonne surprise, oui, cela fait partie des choses que l'on aime voir arriver." Suite à l'annonce des deux étoiles attribuées au Sur mesure, le restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental Paris (1^{er}) que le chef dirige depuis son ouverture en juin 2011, **Thierry Marx** avoue avoir passé une très bonne journée. Pas d'hypocrisie ou de faux-semblant, le guide *Michelin* est pour lui une référence et ce, depuis qu'il a commencé sa carrière. "À l'époque, j'étais dans l'admiration de mes aînés, ces chefs parmi les plus étoilés." Il ne voit donc aucune raison de remettre en question les guides et dit connaître aujourd'hui la valeur des diplômes et des reconnaissances.

"LA CRITIQUE M'A FAIT DU BIEN"

S'il se réjouit de l'arrivée de ces étoiles, c'est aussi pour les jeunes qui l'entourent dans son équipe : "Ils vont eux aussi avoir l'usufruit de ces étoiles dans la suite de leur parcours." Mais dès le lendemain de la publication, il a fallu se remettre

en question pour progresser dans la recherche et l'innovation. Satisfaire les clients et donner du plaisir reste la motivation ultime du chef. À Cordeillan-Bages (33), Thierry Marx avoue avoir été par moments dans la surenchère : "Il fallait créer le buzz en permanence." En arrivant à Paris l'été dernier, le chef est reparti de zéro. "Au début, je n'ai pas senti un enthousiasme percutant"; le chef essuie même des critiques. "Mais la critique m'a fait du bien, n'hésite-t-il pas à dire, elle est enrichissante humainement et elle m'a permis de remotiver les équipes."

Dans l'écrin très moderne dont il dispose au Mandarin Oriental Paris, et avec les deux étoiles qui consacrent ce nouvel exercice pour lui, le chef est heureux. Il vit pleinement sa passion, la cuisine, qu'il partage chaque jour avec son équipe. "Ces jeunes créateurs", comme il les appelle, le poussent à aller toujours plus loin. Il y a ceux qui apportent un travail de grande régularité et de précision et il y a les collaborateurs qui créent par moments le désordre dont il a besoin pour "évoluer encore et encore".

CAROLINE MIGNOT

Sur mesure, Mandarin Oriental Paris • 251 rue Saint-Honoré • 75001 Paris • Tél. : 01 70 98 73 00 •

www.mandarinoriental.fr/paris



Retrouvez la recette du chef : **Caille conique et arôme tajine**, avec le mot-clé **RTR220022** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



© GEORGE APOSTOLIDIS / MANDARIN ORIENTAL, PARIS

La salle de 42 couverts.

ELECTRA, LE VERRE CONÇU POUR LES PROFESSIONNELLS



Electra est la première gamme née de l'association du Star Glass et du traitement XLT pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration.

STAR GLASS est une nouvelle composition chimique, qui permet d'obtenir un verre d'une transparence inégalable grâce à l'absence totale de nuances de couleurs et d'impuretés, dans le respect de l'environnement (formule sans plomb).

XTL est la dernière évolution technologique étudiée pour protéger et renforcer la jambe du verre. Elle devient ainsi résistante aux causes des ruptures les plus fréquentes (lavages, torsion, usage quotidien) et le reste dans la durée.

Le design et les caractéristiques techniques d'Electra permettent de conférer de l'élégance à la table et d'apprécier sans altération la couleur des vins.

Sa forme spéciale à double cône opposé permet une meilleure oxygénation des vins et un développement cohérent des composants olfactifs à hauteur du buvant.



Philippe Labbé - L'Abeille - Paris (VIII^e)

Moins d'un an après l'ouverture du restaurant gastronomique du Shangri La Paris, les 2 étoiles sont - sans surprise - au rendez-vous.



L'Abeille butine les étoiles

Ticket moyen : 300 €
Nombre de couverts par jour : 36
Nombre de places assises : 39
Effectif : 10 en salle, 16 en cuisine
Fermeture annuelle : du 29 juillet au 29 août inclus et du 22 au 30 décembre inclus
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

le Saumon sauvage de l'Adour, dos mi-cuit aux amandes grillées, sucs de cédrat, mousseline d'amandes à l'orgeat



Philippe Labbé récupère les 2 étoiles Michelin qui planaient au-dessus de lui à Èze.

La salle à manger décoré par **Pierre-Yves Rochon.**



Philippe Labbé aime à dire qu'il est "né avec le Michelin sous le bras". Enfant, il accompagnait régulièrement ses parents, dont le guide était la "bible", dans les restaurants

gastronomiques. Ces expériences l'ont marqué au fer rouge. Déjà durant sa formation, il a côtoyé les sommets : **Bernard Loiseau, Gérard Boyer, Roger Vergé, Christian Willer, Francis Chauveau** ou **Éric Briffard**. Et retrouve aujourd'hui pour L'Abeille, le restaurant gastronomique du Shangri La, les deux étoiles Michelin qui planaient au-dessus de sa tête lorsqu'il était chef du Château de la Chèvre d'or à Èze (06). "On a travaillé pour ça, c'était un objectif

Le bar de ligne, cœur épais grillotiné de pavot et sésame doré sur un lit de pample citron, carottes blanches, jaunes, toupies, pourpres en fricassée d'agrumes

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Bar

• 6 kg de bar • 200 g de croûte de céréales

Sirop de citron (75 g)

• 150 g de citrons Michel
 • 30 g de sucre

Carottes (600 g)

• 300 g de carottes de Doubs
 • 300 g de carottes des sables
 • 300 g de carottes jaune
 • 300 g de carottes violette ou noires • 125 g de fond blanc
 • 50 g de beurre

Condiment citrons-câpres (90 g)

• 75 g de citrons • PM

mignonette de poivre

Jus de carotte (100 g)

• 1 kg de carottes

Billes de carottes (1 pax)

• 50 g de carottes jaunes
 • 50 g de carottes violette
 • 50 g de carottes des sables
 • 50 g de carottes blanches

PROGRESSION

Bar

• Écailler, vider, lever les filets de bar. Détailler en cubes de 6 cm x 6 cm. Cuire sous vide dans un emporte-pièce avec un peu de beurre à 70 °C pendant 6 minutes.

• Déposer un carré de croûte

de céréales sur le loup, colorer légèrement sous la salamandre.

Sirop de citron

• Presser le jus d'un citron. Prélever le zeste du second, peler à vif et hacher la chair.
 • Rassembler 3 cuillères à soupe de sucre, 3 cuillères à soupe d'eau, la chair et le jus de citron.
 • Porter à ébullition, cuire deux à trois minutes à gros bouillon. Laisser infuser pendant 15 minutes, filtrer, réserver en pipette.

Carottes

• Laver, éplucher les carottes. Tourner les carottes toupies,

tailler en 4 dans la longueur.

• Tailler les carottes des sables et la carotte violette en biseau de 5 cm. Tailler les carottes jaunes en sifflet de 0,8 cm d'épaisseur.
 • Cuire les carottes séparément. Glacer dans un glaçage au fond blanc.

Condiment citrons-câpres

• Prélever les suprêmes. Réserver. Tailler en brunoise de 7 mm. Réserver.
 • Détailler les câpres en 2. Poêler rapidement la brunoise de citron à l'huile d'olive, ajouter les câpres. Servir immédiatement.

immédiat”, avoue-t-il. Le chef a pris les rênes de la restauration du Shangri La, premier hôtel du groupe chinois à s’implanter en Europe, en 2009 avec l’objectif de chapeauter les trois restaurants (La Bauhinia, L’Abeille et Le Shang Palace) du palace. *“C’était un challenge à relever”*, confie-t-il. L’Abeille, qui a ouvert le 15 mars 2011, soit trois mois après l’inauguration de l’hôtel, a nécessité un an de travail. *“C’était la première fois que je participais à la création d’un restaurant. Il a fallu rectifier le plan des cuisines, choisir l’art de la table, la décoration et épauler la direction du groupe qui ne connaissait pas du tout l’Europe”*, développe-t-il.

UN IMPACT “ÉNORME”

Finalement, la cuisine a été la partie la plus ‘facile’ à gérer. *“On m’a laissé carte blanche pour faire de L’Abeille un restaurant gastronomique de haut niveau”*, souligne le chef. Sa cuisine, basée sur des produits de luxe ou plus ordinaires mais d’une qualité exceptionnelle, a de nouveau séduit les inspecteurs du *Michelin*, mais également le directeur Europe et la rédactrice en chef du guide France, venus en personne approuver la sélection. *“C’est bien que les principaux responsables se déplacent, cela prouve tout le sérieux du guide”*, lance Philippe Labbé, apaisé de voir les deux étoiles corroborer les bonnes critiques des journalistes dont il a bénéficié depuis l’ouverture. *“L’impact Michelin est énorme, nous avons des clients qui arrivent grâce au guide”*, poursuit le chef. Son but ? *“Aller plus loin, faire évoluer L’Abeille et faire progresser les collaborateurs.”* ■

JULIE GERBET

L’Abeille - Shangri La • 10 avenue d’Iéna • 75116 Paris • Tél. : 01 53 67 19 90
• www.shangri-la.com/fr

e mousse confit, câpres Alcaparras et



Jus de carotte

- Éplucher les carottes. Centrifuger. Filtrer le jus. Réserver le tout. Réduire jusqu’à

l’obtention d’un sirop. Ne pas écumer, pour obtenir une consistance sirupeuse.

Billes de carottes

- Éplucher les carottes. À l’aide d’une mini-cuillère à pomme parisienne, réaliser des billes avec les différentes carottes. Puis tailler la partie supérieure bombée des billes. Cuire à

l’anglaise ces carottes. Cuire les carottes violette à part.

DRESSAGE

Dresser le bar au centre d’une Reynaud, carré sur une cuillère à café de confiture de pamplemousse. Déposer le sirop de citron, le jus de carotte et le condiment citrons-câpres en points autour du poisson. Dresser la garniture dans un bol Feeling’s à part. Décorer de fanes de carotte.

VIN CONSEILLÉ

AOC meursault premier cru Les Genevrières, Domaine Ballot-Millot et fils 2006



Découvrez vite
notre catalogue
2012

avec plus de 6 500 produits en stock

sur www.chomette.com

Chomette Favor

Un grand nom à votre service

97%
Étude de satisfaction réalisée auprès de 600 clients (juin 2011)

de clients satisfaits,
pourquoi pas vous ?

ou contactez votre conseiller commercial

N° Indigo 0 825 024 023

0,15 € TTC/MN



Jean-Luc Tartarin - Restaurant Jean-Luc Tartarin - Le Havre (76)
 Déjà récompensé par une étoile dans les années 1990 à Caudebec-en-Caux, puis en 2009 dans l'établissement qui porte son nom au Havre, le chef caennais est aujourd'hui au sommet de son talent et en décroche une deuxième.



L'art et la manière

Ticket moyen : 110 €
Nombre de places assises : environ 35
Effectif : 10
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Le bar confit à 38 °C



"Une sorte de tourbillon" emporte **Annabelle** et **Jean-Luc Tartarin**, depuis l'arrivée de la 2^e étoile.



Retrouvez la **recette du chef** : **Saint-Jacques juste saisies à la plancha, crème de sésame à la bergamote, jus de poireaux concentré** avec le mot-clé **RTR820543** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

En 2004, déjà prometteur, nous l'avions surnommé 'le fiancé du Havre'. Ce Caennais de naissance, élevé à Rouen, venait d'obtenir une étoile à la Villa du Havre, ancienne maison de l'écrivain **Armand Salacrou**, transformée en restaurant par le groupe Partouche. En 2009, nous retrouvons le chef dans un nouvel établissement havrais pour une autre étoile, chez lui cette fois. Jean-Luc Tartarin continue de séduire les équipes du guide *Michelin*, qui l'avaient couronné la première fois à Caudebec-en-Caux, dans les années 1990. Le millésime 2012 le consacre plus haut et plus fort. À sa juste maturité. "Depuis la Villa, je me suis rapproché du produit et de son environnement". Et surtout, "j'ai abandonné le côté théâtral, tout ce qui fume et pétille...", analyse-t-il en souriant. Créer des liens d'amitié et de respect avec les producteurs est un besoin quasi viscéral. "Je ne peux pas travailler avec des gens avec qui ça ne passe pas", confie-t-il. Les liens qui le rattachent aux pêcheurs de la côte sont "énormes". Même

chose avec les viticulteurs. "Quand je goûte un vin et que je l'aime, je m'aperçois que ça fonctionne toujours avec celui ou celle qui le fait." Et inversement. Son établissement ? Une petite structure, située à côté de la mairie. "J'ai beaucoup souffert dans les grosses maisons. Je ne suis pas un cuisinier de brigade mais de terrain", confie-t-il. La carte ne dépasse pas 9 propositions, desserts compris. Pas question de laisser un produit dormir ou de surcharger l'équipe dans la préparation ou le service.

UN MÉLANGE DE STRESS ET D'ANGOISSE

Le restaurant se limite à deux salons et moins de quarante places dans un décor qu'**Annabelle**, son épouse, et lui-même, ont concocté à leur image. "Nous voulions un cadre qui nous colle à la peau." Matériaux nobles, cuir, bois, métal, lignes contemporaines... Sa clientèle jusque-là ? 60 % de locaux et des Parisiens, drainés par Deauville et Honfleur. "Le Havre est une ville dynamique, qui bouge de plus en plus", constate le chef, résolument fidèle au deuxième port français, pour qui cette seconde étoile a véhiculé une sacrée dose d'émotion. "Il y a eu des fuites sur internet avant l'annonce officielle. C'était pour nous un mélange de stress et d'angoisse. Le jour J, cela a été un grand moment de joie. Maintenant, c'est tendu. Les gens nous appellent, nos habitués se précipitent. Une sorte de tourbillon nous emporte, mais ça va aller. Aujourd'hui, nous avons deux étoiles à faire briller et ça nous plaît", conclut Jean-Luc Tartarin qui a commencé, il faut le rappeler, avec un CAP de cuisine, obtenu en apprentissage, et rien d'autre, sinon l'envie d'apprendre et de progresser au contact du métier et de sa réalité. Sa griffe ? De la précision, de la construction, un jeu de cuissons à vous couper le souffle. Du grand art.

SYLVIE SOUBES

Restaurant Jean-Luc Tartarin • 73 avenue Foch • 76600 Le Havre • Tél. : 02 35 45 46 20 • www.jeanluc-tartarin.com



Depuis **20 ans**,
nous sélectionnons
les **meilleurs**
produits bruts.

Marc Foucher
Meilleur Ouvrier de France

Terre & Mer



®



160 produits bruts
pour répondre **aux**
exigences de la belle
restauration.



Davigel SAS RCS Dieppe B 632 750 139



rendez-vous sur notre nouveau site
www.terre-mer.davigel.fr

Davigel®
Partenaire de votre réussite

 **Ivan Lavaux - Auberge de l'abbaye - Ambronay (01)**
 Enfant, il avait sa bible : le guide rouge. Et le destin des chefs emblématiques le faisait davantage rêver que la trajectoire des sportifs à la mode.

Un rêve de gosse



Ticket moyen : 55 €
 (boissons comprises)

Nombre de couverts par jour : 25

Nombre de places assises : 25

Effectif : 2 (1 en cuisine, 1 en salle)

Fermeture annuelle :
 16-23 avril ; 29 juillet-19 août ;
 23 décembre-2 janvier

Repos hebdomadaire :
 le dimanche soir, les lundi
 et mercredi soir

La salle compte
 25 places.



Acheté en 2003, l'établissement a ouvert ses portes en 2005.

Gamin, **Ivan Lavaux** feuilletait les guides *Michelin*, dont il est devenu collectionneur plus tard, en rêvant sur le destin des chefs de cuisine. Collégien, les cours ne le passionnant pas, il choisit la voie de l'enseignement professionnel, tant en salle qu'en cuisine. Huit ans après son entrée à l'école hôtelière de Bellegarde et après un passage à celle de Thonon, avec CAP, BEP, BTH et BTS en poche, il entre dans la carrière. Le service en salle a eu alors sa préférence. Pour ce natif d'Ambronay, le parcours débute en 1989 à Divonne et se termine en 2005 chez Léon de Lyon. *"J'ai fait des maisons étoilées très différentes. Ce n'était pas toujours*



facile mais les difficultés rencontrées m'ont aidé à avancer", dit-il sans le moindre ressentiment sur les déboires parfois vécus. Achetée en juillet 2003, l'Auberge de l'abbaye ouvre ses portes deux ans plus tard, avec une cuisine 'bistrotière' et une équipe volontairement réduite à deux personnes. Deux ans plus tard, un Bib Gourmand vient récompenser sa cuisine et l'excellence du rapport qualité-prix. C'est bien, mais Ivan en veut encore davantage. *"Quand j'ai ouvert le restaurant, je me suis donné dix ans pour obtenir l'étoile"*, confesse-t-il. Pour se donner les moyens de son ambition, il choisit ses fournisseurs avec un soin jaloux et confère à sa cuisine un ton nettement gastronomique, tout en conservant cet esprit d'aubergiste qui lui plaît tant.

LE PLAISIR DE RACONTER SA CUISINE

Ici, pas de menu affiché : le chef passe de table en table décliner ses propositions du jour. *"C'est la moindre des choses. Les clients sont les bienvenus et je prends plaisir à leur raconter ma cuisine"*, dit Ivan. Ce dernier se plaît à leur expliquer que *"devant les caprices du ciel, de la terre et de la mer et ma volonté délibérée de cuisiner uniquement les meilleurs produits de saison, c'est*



Jérôme Busset, Betty et Ivan Lavaux.

de bouche à oreille que je vous conterai les plats préparés aujourd'hui”. Épaulé dans l'ombre par son épouse **Betty** - qui mène sa vie professionnelle ailleurs -, le chef peut compter sur **Jérôme Busset**, efficient 'homme de salle', à ses côtés depuis juillet 2005 après un joli parcours à Lyon, pour faire passer ses messages et conseiller les vins idoines. Le 26 février, une indiscretion postée sur un site internet lui a annoncé la bonne nouvelle : *“une bombe atomique”*, dit-il simplement, émerveillé par les messages de félicitations de ses pairs, y compris les plus huppés. Le rêve se concrétise pour ce quadra, entré d'un coup dans la cour des grands... ■

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Auberge de l'Abbaye • 47 place des Anciens Combattants • 01500 Ambronay
• Tél. : 04 74 46 42 54
• www.aubergedelabbaye-ambronay.com

Radis au beurre, pourris aux truffes fraîches melanosporum

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 28 radis rouge
- 1 truffe fraîche melanosporum
- 80 g de beurre salé
- PM Fleur de sel de Guérande

PROGRESSION

- Tailler et laver les radis (garder 2 cm de fanes).
- Faire fondre le beurre salé doucement à température ambiante jusqu'à obtention d'une pommade.
- Râper très finement la truffe et conserver 4 belles lamelles. Hacher très finement le reste de la truffe.

- Trancher très finement et dans le sens de la longueur un radis par personne.
- Rouler les autres radis dans le beurre pommade et les paner avec la poudre de truffes.
- Mélanger le reste de beurre pommade avec un peu de poudre de truffe et faire 4 jolies quenelles à l'aide de 2 cuillères à café.

DRESSAGE

- Sur une assiette plate blanche, aligner verticalement 6 radis panés.
- À gauche, dresser verticalement le radis râpé ; à droite, disposer la



quenelle de beurre truffé et la lamelle de truffe sur le dessus.

- Saupoudrer le tout avec le restant de poudre de truffe et une pincée de fleurs de sel.
- Servir et déguster tout simplement.

VIN CONSEILLÉ

La Stèle du Mas de la Dame 2011 VDP blanc des Alpilles

EBP, L'OUTIL DE GESTION DE VOS AMBITIONS



La gestion quotidienne de votre établissement demande beaucoup d'énergie. Pour vous organiser, EBP conçoit des logiciels de gestion adaptés à vos besoins :

Prise de commande, encaissement rapide, gestion des tables, liaison salle/cuisine, partage de notes, fidélité client, statistiques, bilan, compte de résultat, déclaration de TVA...

Pour une parfaite maîtrise de votre croissance, choisissez EBP.

01 34 94 83 05
www.ebp.com

ebp
LOGICIELS DE GESTION



Serge Philippin - Restaurant de Bacon - Antibes (06)

La table, tenue par la famille Sordello depuis 1950, retrouve l'étoile perdue l'an passé.



Ticket moyen : 100 €

Nombre de places assises : 120

Effectif : 25

Fermeture annuelle : de novembre à février

Repos hebdomadaire : lundi et mardi midis



LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Le Délice de loup aux truffes du Haut-Var

Une belle tranche de mer au Bacon



Serge Philippin (chef du Bacon depuis 1979), en compagnie du cadet de la famille Sordello, **Julien** : la relève est assurée pour perpétuer la fameuse bouillabaisse du Bacon.

Auberge, à Antibes (3 étoiles *Michelin*), cultive avec bonheur la simplicité dans sa cuisine. *“J’ai la chance de travailler avec ce qu’il y a de plus frais sur le marché. La Méditerranée est une magnifique réserve naturelle de gros poissons, goûteux, à la chair parfumée par les moules et les oursins dont ils se régalent. En même temps, c’est comme pour le gibier, on ne sait jamais ce que la pêche nous réservera. Nous nous adaptons à la mer.”*

Serge Philippin aime travailler le cru, *“préparé au moment et assaisonné avec le bon mélange d’huile et de citron pour ne pas brûler le poisson et lui conserver ses belles couleurs”*. Mais son art s’exprime surtout dans la cuisson parfaite du produit, grillé ou vapeur, au gros sel, au four, en papillote, façon grand-mère, avec une pointe d’huile d’olive ou un beurre blanc, un soupçon de basilic, de cerfeuil ou d’estragon suivant le cas... Le plaisir se décline aussi dans l’assiette avec le Délice de loup servi en entrée, ravioles de pâte ultra-fine maison garnie d’une farce de poisson et de crème, ou le magnifique millefeuille à la recette restée inchangée depuis 1978. ■

ANNE SALLÉ

Depuis 1979 et l’arrivée de **Serge Philippin** en cuisine, le Restaurant de Bacon affichait une étoile *Michelin*. Mais en 2011, l’étoile disparaît. *“Nous nous sommes remis en question”*, explique **Ève Sordello**, gardienne attentive du bien-être du client, *“mais sans toucher à ce qui fait notre succès et notre notoriété : ici on ne sert que du poisson sauvage de Méditerranée”*. Responsable des achats, son père **‘Didi’ Sordello**, est réputé sur le marché pour être le plus gros acheteur de beaux poissons qu’il dénicher au marché Forville ou achète aux pêcheurs d’Antibes et de Théoule. *“À part **Le Divellec** à Paris, nous sommes les derniers à ne travailler que le poisson”*, renchérit le père. *“Il faut la clientèle, le débit. Le poisson est un produit fragile.”*

LA MER DICTE LA CARTE

Dans les cuisines, l’équipe du Bacon traite annuellement 16,5 tonnes de poissons et 2 tonnes de crustacés. *“50 % du travail, c’est le bon produit”*, commente Serge Philippin. Cet ex-saucier, chef de partie poisson auprès de **Michel Rostang**, du temps de La Bonne

Restaurant de Bacon • 664 boulevard de Bacon
• Cap d’Antibes • 06160 Antibes • Tél. : 04 93 61 50 02
• www.restaurantdebacon.com

La salle lumineuse offre un panorama unique sur le vieil Antibes.



Retrouvez la recette du chef : La bouillabaisse, avec le

mot-clé **RTR920079** sur le moteur de recherche www.hotellerie-restauration.fr



NW M&D, SAS au capital de 26 740 940 EUR - 30 Lesy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 979 483 044. * Vivre à l'italienne

Ellie Smith

LIVE
IN
ITALIAN*

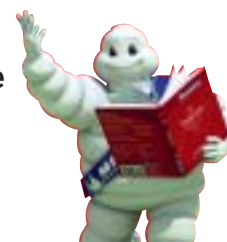


FESTIVAL DE CANNES
Partenaire Officiel





Sébastien Giraud - Au Fil du temps - Magagnosc (06)
 Seul en cuisine, ce chef discret au parcours éloquent apporte une nouvelle étoile au haut pays de Grasse.



“Une immense émotion”



Ticket moyen : 56 €
Nombre de couverts par jour : 15
Nombre de places assises : 16
Effectif : 2
Fermeture annuelle : non déterminée
Repos hebdomadaire : mercredi et dimanche

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Légumes racines et pieds bleus au vinaigre



Au Fil du temps, un paisible restaurant aux grandes baies vitrées dispose d'une salle lumineuse et d'une petite terrasse en été.

Sébastien et Delphine Giraud, unis pour l'étoile.

Ce n'est plus Grasse et ses parfums et ce n'est pas encore la campagne. En bordure de route, ce paisible restaurant aux grandes baies vitrées avec petite terrasse d'été pour une quinzaine de couverts était jusqu'alors inconnu au bataillon des tables étoilées. L'adresse est discrète, son jeune chef aussi, et beaucoup découvrent aujourd'hui **Sébastien Giraud**, installé depuis quatre ans sur la colline de Magagnosc avec son épouse **Delphine**. Ancien des frères **Blanc**, de **Michel Troisgros** et de **Jacques Chibois**, il a dirigé les fourneaux de quelques belles tables en Vaucluse - La Prévôté, La Bastide de Gordes, Hiely Lucullus. Aujourd'hui, seul en cuisine, il réjouit les clients qui font halte dans cette 'banlieue' grasseoise.

DÉLICATESSE ET PRIX SAGES

“En apprenant la nouvelle de l'étoile, mon émotion a été immense”, confie Sébastien Giraud. “C'est une grande fierté, pour nous deux bien sûr, pour nos clients et pour nos fournisseurs



Retrouvez la recette du chef :
Légumes racines et pieds bleus

au vinaigre avec le mot clé **RTR720374** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

qui ont pris le risque de nous faire confiance dès le départ, mais aussi pour nos enfants, Jean, 11 ans, et Juliette, 4 ans, qui font preuve de beaucoup de patience... J'espère que l'étoile nous apportera désormais plus de régularité de fréquentation dans une période où chaque restaurateur a besoin de confiance et de fidélité. Mais pour l'heure, quel bonheur ! L'étoile récompense une gastronomie précise et toute en délicatesse, du Foie gras poêlé, glace aux dattes et pain de Gênes, au Poulet fermier fumé au thé vert, bouillon et gnocchis, mais aussi de fins desserts comme le Magagnosc au miel de lavande, nougatine et chocolat. La carte change chaque mois et, à midi en semaine, Delphine propose un menu Ritournelle du marché d'un excellent rapport qualité-prix qui fait l'unanimité. ■

JACQUES GANTIÉ

Au Fil du temps • 83 avenue Auguste Renoir
 • 06520 Magagnosc • Tél. : 04 93 36 20 64
 • www.restaurantaufildutemps.com

3 CAHIERS DES CHARGES

pour 3 x plus

DE TRAÇABILITÉ, D'INTÉGRITÉ ET DE FIABILITÉ



Le programme d'Assurance Qualité Red Tractor

Une chaîne à qualité certifiée qui concerne toutes les étapes de la production ; c'est donc la garantie d'une traçabilité totale ainsi que l'adhésion des éleveurs au code de bonnes pratiques d'élevage.



La norme de qualité EBLEX* pour le boeuf

inclut des critères portant sur :

- Le type et la catégorie de bovins sélectionnés.
- Les régimes de réfrigération et de maturation de la viande.



La norme de qualité EBLEX* pour l'agneau

fixe une limite d'âge et impose des exigences supplémentaires pour la transformation de la viande à certaines périodes de l'année.

Pour toute information, veuillez contacter **AHDB France** :
Tél. : 01 60 71 04 49 - Mail : office@ahdbfrance.fr
Retrouvez toutes les infos sur www.ilovemeat.fr



Alain Llorca - Restaurant Alain Llorca - La Colle-sur-Loup (06)

Il en a eu une puis deux, avant de les laisser derrière lui pour se lancer dans de nouveaux défis. La roue tourne et le *Michelin* récompense la maison qu'il a ouverte en 2009.

Créativité débridée pour moments de détente gastronomique



Ticket moyen : 90 €

hors boissons

Nombre de couverts

par jour : 75

Nombre de places

assises : 40 en salle ;

80 en terrasse

Effectif : 16

Fermeture annuelle :

pas de fermeture

Repos hebdomadaire :

ouvert 7 jours sur 7

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Le Loup aux épices
tandoori, quelques cocos
en fin ragoût de chorizo.



Jean-Michel Llorca, Virginie et Alain Llorca.

Alain Llorca avait conquis sa première étoile au restaurant Les Peintres, sur la colline du château de Cagnes-sur-Mer. Mais c'est d'abord de sa deuxième étoile que l'on se souvient, associée à la table du mythique Negresco à Nice, puis à celle du Moulin de Mougins. Le chef s'était ensuite investi dans la création d'un concept novateur de 'bistrot chic' baptisé le Café Llorca. Aujourd'hui, il récupère une étoile dans la maison qu'il a ouverte en 2009, joli domaine composé d'un hôtel de charme 4 étoiles de 10 chambres et suites et d'une table gastronomique, entre La Colle-sur-Loup et Saint-Paul-de-Vence.

*“Avec ma femme **Virginie**, nous formons un beau binôme et notre ambition est d'offrir à nos clients de véritables moments de détente gastronomique,*

Retrouvez la recette d'Alain Llorca : Tartelette de sardines fraîches, tomates concassées avec le de mot-clé **RTR619978** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.

assure le chef. *Nous avons soigné l'accueil et nous nous sommes professionnalisés. J'ai embauché un voiturier, un chef réceptionniste. Nous avons refait le restaurant. Le client arrive sur la cuisine ouverte avec son immense rôtisserie où il peut me voir cuisiner. La salle reflète la créativité des artistes locaux. La couverture de la terrasse, avec sa vue panoramique, nous a permis d'augmenter de 40 % notre chiffre d'affaires.”*

PERFECTIONNISTE DANS L'ÂME

Dans l'assiette, on retrouve la créativité débridée, ensoleillée et festive dont ne s'est jamais départi Alain Llorca, mise au service d'une cuisine méditerranéenne. Perfectionniste dans l'âme, le chef ne cesse de revisiter les meilleurs produits que la région lui offre avec générosité. L'étoile ? *“Elle apporte une assise, une réputation qui rejaillit sur l'hôtel, la clientèle, le prix moyen.”* Son frère **Jean-Michel Llorca**, chef pâtissier, est arrivé en novembre dernier. Il faudra compter désormais avec le trio familial, d'autant qu'Alain Llorca a des projets en tête : l'ouverture prochaine, à Vallauris, d'un Café Llorca 'à tendance ibérique' et l'acquisition des murs de sa maison pour une bonne raison : *“J'irai chercher la 2^e étoile si je peux avoir des chambres en plus.”*

ANNE SALLÉ



La terrasse permet de profiter de la vue exceptionnelle sur Saint-Paul-de-Vence, la vallée et la mer.



LA SAUCE C'EST VOUS, L'ONCTUOSITÉ C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème Supérieure 35 %

Une tenue onctueuse
pour toutes vos émulsions
et vos sauces

Ne tranche pas
au déglacage

Une saveur unique
qui donne du goût à
toutes vos préparations



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



 **Lyes Abidi - L'Hostellerie du château - Le Bar-sur-Loup (06)**
Cet ancien de Christian Sinicropi et de Didier Anies a trouvé un lieu pour s'exprimer à la table. "Le temps était venu", confie-t-il.



"Ce qui fait le cuisinier, c'est ce qu'il a mangé dans son enfance"

De gauche à droite, l'équipe de L'Hostellerie du château : **Didier Sangoy, Jimmy Grandsire**, le second, **Sophie Sangoy, Lyes Abidi** et **Monique Sangoy**.



Ticket moyen : 72 €
Nombre de couverts par jour : 25
Nombre de places assises : 70 en intérieur ; 65 en terrasse
Effectif : 8
Repos hebdomadaire : lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Gratinée de cardons aux truffes, moelle de bœuf et noix



Retrouvez la recette du chef : **Escargots d'Enpeyrole de Monsieur Sirgue à l'ail noir, légumes printaniers**, avec le mot-clé **RTR320469** sur le moteur de recherche de www.lhostellerie-restauration.fr

Il rêvait d'une maison à échelle humaine, les **Sangoy** recherchaient une cuisine raffinée et savoureuse, sans masque. L'étoile de **Lyes Abidi** est une affaire de famille. Recruté en octobre 2010 par la famille Sangoy, Lyes Abidi avait été autant séduit par elle qu'elle par lui. Professionnels dans l'âme, les propriétaires de l'ex-restaurant étoilé des Millésimes de Gevrey-Chambertin en Bourgogne ont, dit-on, le flair pour dénicher les talents. Couronné d'une étoile seize mois seulement après la prise de son premier poste de chef, le jeune homme bouillonne sous des airs discrets. "J'ai accumulé de l'expérience, j'ai occupé des postes très durs, le temps était venu pour moi de m'exprimer", affirme-t-il.

Sorti de l'école hôtelière de Cannes, Lyes Abidi est passé par de belles maisons avant d'être choisi comme second par **Christian Sinicropi** - "il m'a donné ma chance". Puis viendra l'heure de la 'saga' avec **Didier Anies** au Cagnard (Hauts-de-Cagnes), à La Coupole à Monaco puis au Grand Hôtel du Cap-Ferrat où il officiera

comme sous-chef jusqu'à son départ pour Bar-sur-Loup. De ses deux mentors, il retient, pour Christian Sinicropi, "l'originalité, la créativité, l'humanisme", et pour Didier Anies, "la régularité, la précision, l'endurance, le produit". Le jeune chef avoue aussi "aimer la simplicité d'**Alain Ducasse** et adhérer complètement quand il dit que la façon d'exécuter est plus importante que ce que vous en faites".

L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS

Dans l'assiette, le travail est perlé, osé et magnifique. En recherche perpétuelle d'inspiration et de saveurs, Lyes Abidi pioche dans ce qu'il appelle son "répertoire de goût" : "Ce qui fait le cuisinier, c'est ce qu'il a mangé dans son enfance." Et son répertoire est riche, très riche, à commencer par les cardons du couscous de sa mère ou l'eau de geranium de son enfance, des saveurs qu'il abhorrait alors. "Aujourd'hui, j'aime marier et percuter les extrêmes, puis les affiner avec les herbes. J'aime offrir de la finesse avec la générosité des produits gras, comme dans mes Saint-Jacques rôties, boudin noir, pommes vitelottes, granny smith." Lyes Abidi a bel et bien pris son envol.

ANNE SALLÉ

Hostellerie du Château • 6-8 Place Francis Paulet • 06620 Le Bar-sur-Loup • Tél. 04 93 42 41 10
www.lhostellerieduchateau.com



Ambiance historique ou salle avec vue panoramique : le restaurant offre deux ambiances.



RÉINVENTEZ L'ÎLE FLOTTANTE AVEC LA CRÈME ANGLAISE AU Caramel, BEURRE SALÉ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

NOUVEAU



Crème Anglaise au
Caramel Beurre Salé

Tous les usages
de la Crème Anglaise
avec un bon goût de
Caramel Beurre Salé



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr





David Vaqué - Le Bistro gourmand - Nice (06)

À peine seize mois après son lancement, l'étoile attribué à cet établissement récompense la passion

La nouvelle coqueluche de la gastronomie niçoise

Le pari était risqué : reprendre une enseigne en liquidation rue Desboutin à Nice. La réussite est avant tout celle d'un tandem : le chef **David Vaqué**, qui donne toute sa passion à sa cuisine, et son épouse **Laurence**, qui donne vie à la salle. Déterminé à faire de son restaurant une référence, le couple s'appuie sur une démarche d'excellence et choisit de donner une âme au Bistro gourmand : la cuisine 'du marché' aux accents de Méditerranée s'ourle dans le cocon délicat d'une décoration design et soignée.

Le succès ne se fait pas attendre : le Bistro fait salle comble dès la première semaine. À peine un an après son ouverture, David Vaqué se lance alors un nouveau défi : racheter les murs voisins pour agrandir son Bistro gourmand. Conscient que

cette réussite est collective, il met en avant le travail de toute une équipe, qu'il ne cesse de valoriser et d'agrandir : de 4 employés la première semaine, la famille du Bistro atteint rapidement la vingtaine.



Le Bistro gourmand, valeur montante de Nice.

Le turbot braisé, pomme de terre boulangère, salade d'herbes et truffes fraîches

INGRÉDIENTS

- un turbot
- bouillon de cuisson
- 50 g d'échalotes
- 220 g d'oignons
- 20 g d'ail
- 1 litre de vin blanc
- 1 tomate fraîche concassée grossièrement
- la branche d'un beau fenouil
- un 1/2 citron jaune coupé en quatre
- thym
- 1 vert de poireau émincé
- 50 g de carotte
- 2 kg d'arêtes de poisson
- 2 l de jus de veau
- 5 g de poivre blanc en grain et 20 g de graine de coriandre
- 4 belles pommes de terre cabrette rouges
- 1 kg d'oignons
- 50 g de beurre
- 1 l de fond blanc de volaille
- 10 g de truffes hachées

PROGRESSION

- Pour le bouillon, tailler les légumes en gros dés et faire suer sans coloration ;



ajouter les arêtes de poisson et mouiller avec le litre de vin blanc. Faire bouillir et couvrir d'eau. Remettre à ébullition puis décanter et ajouter le jus de veau. Laisser infuser 1 heure. Passer et garder une partie pour la cuisson du poisson et le reste pour la sauce aux truffes.

- Éplucher les pommes de terre et tailler avec l'emporte-pièce des cylindres de 5 cm de diamètre puis tailler des rondelles de 3 mm. Les poser sur la compote d'oignons réalisée en faisant suer les oignons émincés au beurre et en leur apportant une belle coloration blonde. Mouiller ensuite avec le fond blanc. Saler, poivrer et mettre 20 g de beurre par plat à œuf (taille idéale pour

monter cette galette). Cuire à 160 °C pendant 1 heure en ajoutant du bouillon s'il en manque.

- Mettre le poisson dans une poêle avec un morceau de beurre. Le poêler des deux côtés et mouiller avec le bouillon de poisson. Arroser le poisson et mettre au four à 180 °C pendant 10 minutes pour un tronçon de 500 g. À la sortie du four bien arroser et laisser reposer.
- Pour la sauce, mettre deux louches de fumet de turbot dans une petite casserole avec le jus de cuisson du turbot et monter avec du beurre et quelques gouttes de jus de citron. Saler et poivrer. Ajouter 5 g de truffes hachées. La sauce doit être sirupeuse et brillante.

DRESSAGE

- Dresser la galette et le turbot à côté surmonté de sa petite salade d'herbes aux truffes fraîches et la sauce autour, le reste en saucière.

VIN CONSEILLÉ

Clos Val Bruyères Cassis 2009. Une année passée sur ses lies lui apporte élégance et rondeur.

iss ion d'un Agenais de 39 ans.



David Vaqué, propriétaire et chef du Bistro gourmand, met en avant le travail de toute son équipe.

UN CADEAU INATTENDU

La première année d'exercice est un succès, avec 700 000 € de chiffres d'affaires. L'étoile ne fera que rassurer la banque qui a cru en ce projet un peu fou, et le couple pense atteindre le million d'euros dès le bilan 2012. Si pour le chef Vaqué, l'étoile est un cadeau inattendu, c'est surtout la consécration du talent d'un jeune Agenais passionné de 39 ans, devenu la nouvelle coqueluche de la gastronomie niçoise. David Vaqué puise son inspiration dans les maisons qu'il a fréquentées ; **Michel Guérard**, **Gérard Boyer** ou encore **Les Viviers** à Nice. Entre Ravioles de gambas et ris de veau, petits légumes et estragon, coulis de crustacés et Saint-Jacques rôties, asperges vertes de Provence rôties dans un beurre d'agrumes ou Carré d'agneau rôti en croute de persil, salsifis, artichaut, tomate et olive, la carte du Bistro gourmand réserve plus d'une surprise.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Le Bistro gourmand • 3 rue Desboutin • 06300 Nice •
Tél. : 04 92 14 55 55 • www.lebistrogourmand.fr

Ticket moyen : 48 €

Nombre de couverts par jour : 90

Nombre de places

assises : 45 + 25 en salon privé et 20 couverts en terrasse en saison

Effectif : 10 à 15 suivant saison

Fermeture annuelle :

une semaine à Noël et une semaine après le Carnaval de Nice

Repos hebdomadaire : mercredi et dimanche

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

La morue fraîche poêlée Piperade et Socca et œuf, olive et tomate Comme un condiment.

CAPIC
Constructeur depuis 1955

Une étoile dans votre cuisine...



L'équipement de la bonne cuisine

CAPIC Quimper France
Tél 02 98 64 77 00 / www.capic-fr.com



Julien Bousseau - Clovis - Tournettes-sur-Loup (06)

Cet ancien de Michel Rostang et Hélène Darroze maintient la bonne réputation gourmande de ce restaurant au cœur du vieux village.



Ticket moyen : 52 €

Nombre de couverts par jour : 18

Nombre de places assises : 20 plus 8 en terrasse l'été

Effectif : 4 en cuisine, 2 en salle.

Fermeture annuelle : 1 semaine en novembre et février.

Repos hebdomadaire : lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Saint-pierre mariné aux fraises gariguettes et fruits de la passion, salade de radis, concombre et granny smith



Le franc cuisinier

Il est peut-être, parmi les nouveaux étoilés *Michelin* de la Côte d'Azur, le moins connu. À l'image de sa petite table, coin caché dans une délicieuse rue pavée au cœur du village de Tournettes-sur-Loup. L'adresse a pourtant toujours eu bonne réputation, notamment avec **Christophe Dufau**, étoilé voisin, à Vence, qui y tenait son premier Bacchanales. Le Vendéen **Julien Bousseau**, qui lui a succédé en 2008, ancien, notamment, de **Michel Rostang** et d'**Hélène Darroze**, a su maintenir intacte cette réputation. Il a fait de son 'bistrot gourmand' à l'étonnante et royale enseigne - le roi Clovis fit découvrir les épices à la Provence - l'une des bonnes 'petites tables' du haut-pays, même si elle demeure peu médiatique. *"Cela fait un peu peur d'être ainsi promu, mais je suis évidemment très heureux de cette distinction,* reconnaît Julien

Bousseau. Elle récompense un investissement personnel très fort, et mes nombreuses heures passées en cuisine pour créer et donner du plaisir à nos clients. Mais c'est aussi une grande joie d'être reconnu par mes pairs et d'être accepté dans la grande famille des étoilés.

Avec ma petite équipe, cela nous motive d'autant plus pour continuer sur cette lancée ; même si la pression est énorme !"

CRÉATIVITÉ ET TERROIR

À l'image de la salle aux murs de pierre, mobilier contemporain et toiles d'artistes, où **Leah** accueille avec sourire et conseille mets et vins, la cuisine de Julien Bousseau est créative et franche. Filets de maquereau marinés et grillés, citron et fenouil, pot-au-feu de joues et ris de veau ou épaule rôtie d'agneau de lait des Pyrénées expriment justesse de cuisson et finesse



Retrouvez la recette du chef : **Fondant de ganache, biscuit au chocolat au lait et crème glacée à la violette** avec le mot clé **RTR620333** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Julien Bousseau conjugue créativité et terroir.

Une petite terrasse au cœur du vieux village.



de terroir sur une ardoise qui change chaque semaine et reste sage en prix (le menu de midi est à 22 € en semaine). *"Je travaille autant que possible avec des producteurs locaux, ainsi*

*pour les légumes avec **M. Biagini** à Saint-Blaise, pour les fromages de chèvre avec **Bruno Gabelier** à la ferme des Courmettes, entre Tournettes et Bar-sur-Loup, sans oublier le vin de pays de **Georges et Denis Rasse** à Saint-Jeannet ou le bellet AOC de **Bernard Nicoletti** au Domaine de Toasc, sur les collines de Nice",* dit Julien Bousseau, qui entend bien partager l'étoile avec ses proches fournisseurs. ■

JACQUES GANTIÉ

Bistrot gourmand Clovis • 21 Grand'rue

• 06140 Tournettes-sur-Loup • Tél. : 04 93 58 87 04

• www.clovis-gourmand.fr



COMMANDEZ WEB

C'EST 24H/24, 7 JOURS / 7

Sur transgourmet.fr, vos commandes sont traitées sans attendre

Et avec 3% de remise

Vous gagnez du temps et de l'argent !

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



TRANS GOURMET

Engagé à vos côtés



Malongo

L'ÉCOLE DU CAFÉ

Malongo - photo © results

OPTIMISER VOTRE CARTE DES CAFÉS !

Devenez un spécialiste des grands crus et valorisez votre établissement : donnez-lui l'image d'un lieu où le café est différent ! Grâce aux formations Malongo, proposez un goût parfait, déclinez votre expresso autour de recettes originales, préparées dans les règles de l'art.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION, CONTACTER ALEXIA DOVONOU
formation@malongo.com • Tél. 01 43 26 06 87 • Mob. 06 50 86 99 71

Michelin 2012

 **Nicolas Fages - Château de Sully - Bayeux (14)**
Le chef a fait ses débuts au château comme arbore fièrement sa première étoile.

La confiance partagée



Nicolas Fages, le chef, et **Jean-Marie Batran**, le propriétaire du Château de Sully à Bayeux.

Une propriété d'une grande élégance, qui renoue avec une étoile des plus prometteuse.

Nicolas Fages a commencé au Château de Sully comme commis pâtissier. Il a gravi les échelons et a partagé en tant que chef pâtissier le bonheur d'une première étoile que l'établissement a acquise en 1994, avant de devenir chef en 2005. Mais il y a sept ans, lorsque **Jean-Marie Batran** rachète cet auguste domaine sur la route de Port-en-Bessin, le restaurant ne propose plus qu'un menu unique, instauré par les anciens propriétaires. Et l'étoile s'est éteinte en 2007. Si Nicolas veille sur les cuisines, il travaille, à la demande de l'ancienne direction, sur des recettes de consultant. Jean-Marie Batran observe, s'interroge, constate...

TECHNICITÉ, CURIOSITÉ ET CRÉATIVITÉ

À la rentrée 2006, le nouveau propriétaire donne carte blanche à son chef qui conserve ses réflexes de pâtissier : beaucoup de technicité, de curiosité et de la créativité. Choix judicieux. Le cuisinier avance, construit, s'appuie sur des

produits de qualité et de saison, obtient le meilleur des petits producteurs locaux, orientés de plus en plus vers l'agriculture biologique. *"Les jus sont là pour mettre en valeur et non pour masquer les produits. Le chef est aussi exigeant dans l'équilibre des saveurs que dans la justesse des cuissons"*, témoigne Jean-Marie Batran qui, de son côté, a choisi la stabilité des prix. Le menu était à 39 € quand il est entré dans les lieux. Devenu un moment de découverte régulier, intitulé 'Le Bessin en gourmandise', il est passé à 49 € depuis trois ans. Deux autres menus se sont ajoutés, dont 'L'Instant plaisir' à 89 € permettant d'approcher, en six plats, l'excellence de son talent. Au fil des propositions : le Foie gras de canard au naturel, magret fumé et abricot sec, pomme-céleri, les Bulots et le grondin sautés à l'ail sur une royale de persil, crème à l'huile de truffe, le Carré de veau rôti à la fève de Tonka, poire confite, carotte ragoutée au jus, les Fruits de la passion en mille-feuilles, mousse, sorbet, coulis, carpaccio de mangue... Pour l'établissement, dont

4) commis pâtissier... Aujourd'hui devenu chef, il



la salle à manger a été entièrement refaite (les travaux se sont terminés le 27 janvier dernier), l'étoile 2012 s'inscrit dans une quête du confort et d'une élégance naturelle. Le cadre s'y prête. Château, manoir, chapelle, colombier du XVI^e siècle, piscine sous verrière ouverte à l'année, spa, jardin à l'anglaise et cet autre petit coin de verdure, authentique jardin de curé qui fleure bon les essences et charme, comme l'ensemble de la propriété, pour très longtemps. Les tons gris taupe et les nappages et tissus immaculés apportent une modernité aérienne aux dorures du château. Du blanc, de l'argent, des verres à eau en cristal de roche taillés à la main... Si la carte des vins affiche 388 références, toute l'équipe, avec la complicité du premier maître d'hôtel et sommelier **Hugues Garnier**, multiplie les dégustations à la recherche de cohérence, de vins accessibles en prix, souvent issus de la culture raisonnée,

de moments toujours inoubliables, de l'entrée au dessert.

SYLVIE SOUBES

Château de Sully • Route de Port-en-Bessin • 14400 Bayeux • Tél. : 02 31 22 29 48 • www.chateau-de-sully.com

Ticket moyen : 70 €
Nombre de places assises : 50
Effectif : 23 personnes
Repos hebdomadaire : tous les midis sauf le dimanche



Retrouvez la recette du chef : l'**Œuf bio du Bessin mollet, petits pois carottes, cochon de Bayeux** avec le mot clé **RTR117935** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Malongo
L'ÉCOLE DU CAFÉ

**APPRENDRE
AUPRÈS DE
PASSIONNÉS**

Notre équipe de formateurs n'est constituée que d'experts, amoureux du café et tous *baristas* certifiés. C'est pour eux un véritable enjeu que de vous transmettre les connaissances essentielles à la pérennité du bon café.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION, CONTACTER ALEXIA DOVONOU
formation@malongo.com • Tél. 01 43 26 06 87 • Mob. 06 50 86 99 71

 **Anthony Caillot - À Contre Sens - Caen (14)**
 “Construire ensemble”, tel était le leitmotiv du chef et de son épouse Cindy, lorsqu'ils ont repris cet ancien restaurant italien. Une première étoile est venue récompenser l'univers qu'ils ont créé.



À Contre Sens, on cultive l'audace



Anthony et Cindy Caillot.

Ticket moyen : 37 €

à midi, 65 le soir

Nombre de places assises : 20

Effectif : 3 personnes, dont le maître d'hôtel Samuel Moreiras, et un apprenti

Fermeture annuelle : août, vacances de février

Repos hebdomadaire : dimanche et lundi



Retrouvez la recette du chef : **Crousti-tube à la rhubarbe**, avec le mot-clé **RTR820206** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Quand on interroge **Anthony Caillot** sur son année de service militaire, ses yeux brillent. C'était dans les cuisines du palais de l'Élysée, dirigées alors par le MOF **Joël Normand**. “*Là-bas, nous sommes dans la pure tradition française, le protocole est très rigoureux, le dressage se fait au plateau. Chaque corps de métier doit répondre à des directives précises et diverses, que ce soient les cuisiniers ou les argentiers... Et puis, le cadre comme l'atmosphère sont impressionnants. Aux fourneaux, il y avait dix appelés et nous venions tous de belles maisons.*

Ce furent des échanges incroyables et très riches”, reconnaît ce natif de la Manche, dont le parcours passe aussi par le Chabichou à Courchevel, le Martinez à Cannes et dix années aux côtés d'Éric Provost, au Royal Barrière à Deauville. En 2004, l'Étrier obtient une étoile au Michelin, Anthony fait partie de l'équipe. En 2009, changement de cap. Avec son épouse, Cindy, qui travaille jusque là dans le yield management, décision est prise de “construire ensemble”. C'est à Caen, à deux pas du château de Guillaume le Conquérant, qu'ils posent bagages. Murs de pierre, poutres apparentes... “L'endroit nous a séduits. Nous ne voulions pas une grosse affaire et nous voulions nous installer dans une ville commerçante et dynamique, où nous pourrions mettre en place quelque chose de personnel, et nous faire plaisir au quotidien.”

“LES CLIENTS NOUS FONT AVANCER”

L'ancien restaurant italien prend alors le nom de Contre Sens. Les dés sont jetés. Des couleurs violines et un mobilier aux lignes fluides s'emparent du lieu, style bistrot chic. Au déjeuner, le menu Inspiration, à 22 €, change toutes les semaines. Deux entrées, deux plats, deux desserts au choix. L'autre menu, à 38 €, donne un aperçu de la carte mais surtout du menu Intuition à 48 € servi le soir. Anthony Caillot instaure un

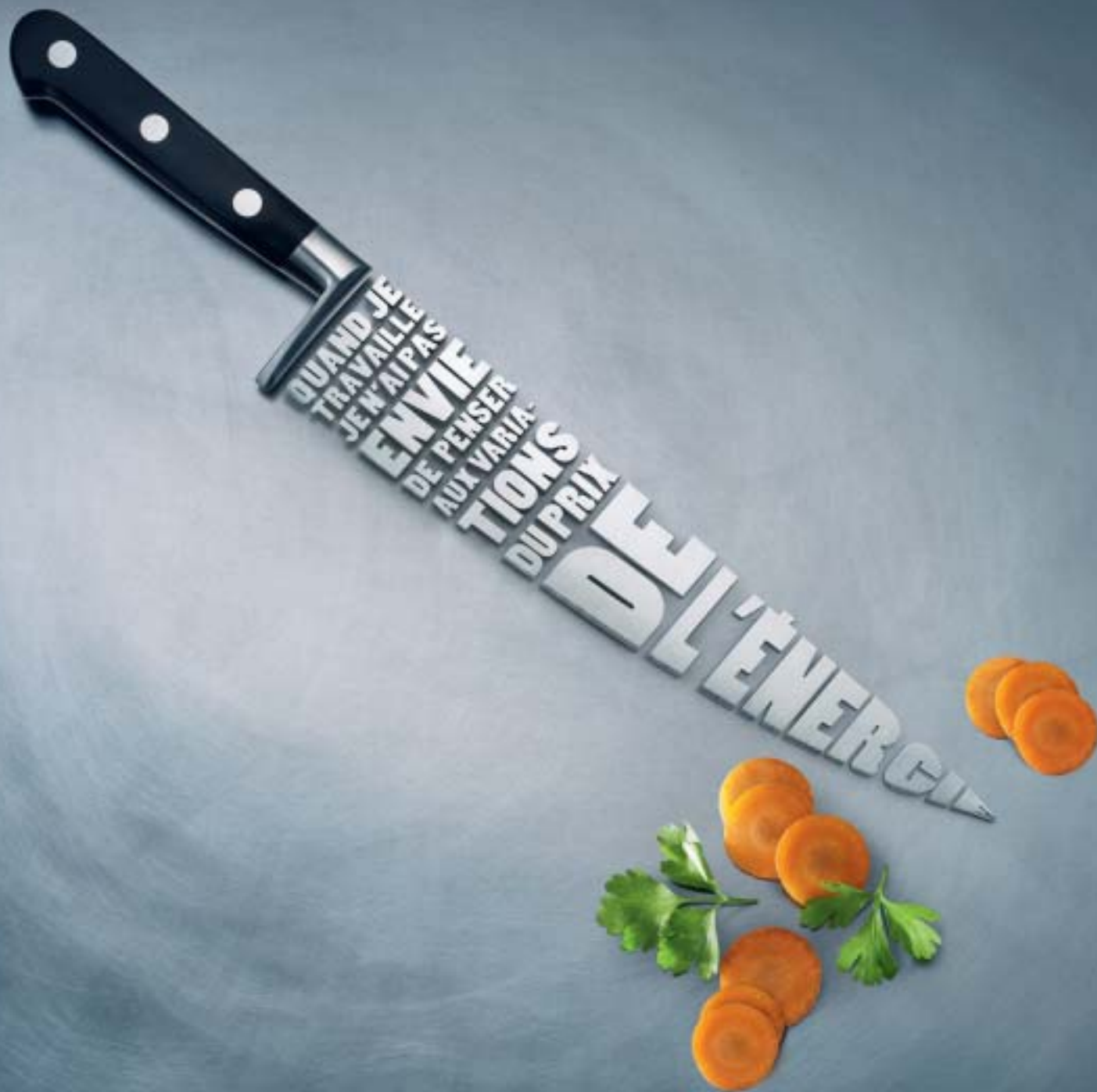
jeu gourmand avec sa clientèle. Il lui suggère de fermer les yeux et de se laisser guider. Maquereau/ riz gluant, cabillaud/épeautre, cochon/épices... Le Boudin noir/foie gras ? Une fine raviole de boudin noir et de foie gras, dans un bouillon clair aux oignons brûlés et bacon. Les plats se succèdent selon l'inspiration du moment et les produits de saison. Le chef cultive les audaces et le client doit retrouver les parfums. Dans cette mousseline, chou ou petits pois ? Les discussions se concentrent sur les assiettes, sur les jus, les assaisonnements. Anthony “adore” également associer des produits “qui n'ont rien à faire là” comme la betterave et la framboise, le petit pois, le concombre et la fleur d'oranger ou encore le céleri et la cannelle. “Ce sont les clients qui nous portent et nous font avancer. Cette étoile, c'est un encouragement supplémentaire”, sourit-il. Son message aujourd'hui : “Dire à ceux qui ont envie de s'installer que c'est faisable dès lors qu'ils ont derrière eux une jolie expérience et de l'énergie.” Quant à l'investissement, il s'est élevé ici à 180 000 €. “Preuve que l'on peut créer des univers sans tomber dans des crédits qui vont vous empêcher de dormir ou de travailler sereinement.”

SYLVIE SOUBES

À Contre Sens • 8 rue des Croisiers • 14000 Caen •
 Tél. : 02 31 97 44 48 • www.acontresenscaen.fr



À Contre Sens offre un décor à la fois convivial et épuré.



Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :
0 811 01 3000* ou www.provalys-pro.fr

*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

 **Gaz de France
Provalys**
Une marque de
GDF SUEZ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.



Erwan Louaisil - La Ferme Saint-Siméon - Honfleur (14)

Depuis son arrivée en mars 2010, le chef a impulsé un nouvel élan au restaurant de cet élégant Relais & Châteaux, en mêlant bases classiques et touches d'audace.

L'étoile du renouveau

Erwan Louaisil, 43 ans, chef au joli parcours dans des établissements majoritairement étoilés.



Menus : à partir de 55 € en semaine (deux entrées, deux plats, deux desserts au choix), menus à 90 € et 129 €

Ses produits de prédilection : porcelet et bar de ligne

La Ferme Saint-Siméon a pour elle la beauté et la culture. L'ancienne auberge, située sur les hauteurs de Honfleur, et qui jette un regard en profondeur sur l'estuaire de la Seine, offrait aux peintres impressionnistes un havre de paix et d'inspiration. Couleurs, nuances, reliefs, nature : des sensations toujours présentes à portée de regard. Dans la salle à manger, du bois, des dorures, l'élégance à la française, le charme d'une certaine tradition... La maison renoue cette année avec une étoile au *Michelin*, dans le sillage bienvenu des cinq étoiles au nouveau classement hôtelier obtenues fin 2011 à l'initiative de son dirigeant, **Jean-Marie Boelen**. L'hôtel est aussi Relais & Châteaux. L'homme de la situation en cuisine : **Erwan Louaisil**, 43 ans, chef au joli parcours dans des établissements majoritairement étoilés depuis ses débuts, en apprentissage. On retiendra le restaurant **Pierre Deschamps** (22), le Moulin de Mougins (06), **Michel Guérard**, Le Louis XV à Monaco, **Daniel Boulud** à New York ou encore son passage en tant que chef exécutif à Saint-Martin dans le groupe Orient Express ou dans le Relais & Châteaux El Castell de Ciutat en Espagne...

"IL FAUT MAINTENANT CONSOLIDER"

Du solide, de la construction, des expériences qui l'ont conduit à rejoindre en mars 2010 cette maison dans laquelle le service s'effectue en gants

blancs et costume noir, mais qui avait besoin d'un élan culinaire. Le premier travail d'Erwan Louaisil a été de reconstruire une brigade. *"Pas simple"*, reconnaît-il encore aujourd'hui. Dans le même temps, il lui a fallu donner un tempo, imprimer sa griffe, *"se lâcher tout en prouvant"*. Sa cuisine, un panaché d'intonations, du soleil, des bases classiques, une volonté d'essayer et de risquer et de jolis clins d'œil à la Méditerranée. *"Je change souvent parce que je veux trouver des plats représentatifs."* La Truffe blanche, velouté de parmesan, gnocchi de pâte à choux au basilic, saltimbocca de ris de veau s'inscrit désormais parmi les classiques. Le cuisinier s'appuie aussi sur les produits de saison même si la clientèle étrangère qui fréquente l'établissement s'attend parfois à autre chose ! Il s'approvisionne en Normandie, en Bretagne et à Rungis. *"Cette année, je suis à la recherche de petits producteurs avec lesquels je pourrais faire davantage de sur mesure"*, confie-t-il. Comment analyse-t-il l'obtention de cette étoile au Michelin ? *"Comme un encouragement. Ce que nous avons mis en place avance, plaît mais il faut maintenant le consolider. Et dire aux gens, notamment à la clientèle parisienne, que la Ferme Saint-Siméon a retrouvé une nouvelle jeunesse, ses lettres de noblesse : elle revit."*

SYLVIE SOUBES

La Ferme Saint-Siméon • 20 rue Adolphe Marais • 14600 Honfleur • Tél. : 02 31 81 78 00 • www.fermesaintsimeon.fr

Entre bois et dorures, la Ferme Saint-Siméon, offre un confort élégant et d'un classique racé.



Retrouvez la recette du chef : **Pressé de foie gras, vin aux fruits**, avec le mot clé **RTR020614** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Créateur de fourneau pour Chef de cuisine



Nos Créations sont Uniques ! Comme vous...

Depuis plus de 80 ans, la petite fabrique de Molteni crée pour les Chefs, des cuisines de prestige, pour que ceux-ci puissent exercer leur talent, tel un artiste dans son atelier.

Les fourneaux Molteni, des Fourneaux pas comme les autres qui rendent les plus grands restaurants d'Europe et du monde vraiment uniques.

Un fourneau Molteni est un produit d'une rare beauté et d'une grande modernité, réservé à ceux qui connaissent le plaisir de faire plaisir.



www.molteni-france.com

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



Marion Monnier - La Table de Marion - Saintes (17)

Un enfant et une étoile à trois jours d'intervalles : le bonheur est total dans cette maison ouverte en 2007 par un couple habitué aux maisons étoilées.

L'audace de réapprendre le goût



Marion Monnier

l'assure : "Je fais des plats que vous ne trouverez pas ailleurs."

Le guide Michelin s'est montré audacieux ! Récompenser une table qui n'a pas les attributs classiques d'une table gastronomique et qui propose très peu de choix, voire aucun choix à la carte, c'est très encourageant pour les jeunes." Depuis cette étoile **Marion Monnier**, 33 ans, n'a plus le temps de souffler. "Nous faisons deux fois plus de couverts, soit plus de trente par jour. Nous allons recruter deux personnes pour la saison."

Ticket moyen : 50 €
Nombre de couverts par jour : 35
Nombre de places assises : 20
Effectif : 2 personnes, le chef et son épouse
Fermeture annuelle : une semaine à la mi-juin, 3 semaines en octobre
Repos hebdomadaire : mardi et mercredi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE : Langoustines juste tiédies, huile de sureau, premières fraises du pays en aigre-doux et en jus

"L'AMOUR DU MÉTIER"

La Table de Marion est une affaire qui roule... à deux. Le chef est seul en cuisine. Tout comme sa femme **Sonia Monnier**, au service de l'assiette et du vin qu'elle maîtrise avec passion. Elle s'est éclipsée à la naissance de la petite **Elisabeth** le 29 février. Jusqu'à son retour, en juin, elle remplacée par **Christophe**, un autodidacte qui ne s'en sort pas si mal. "J'ai quand même dû renoncer à ma 'Carte blanche' car seule Sonia est capable de l'expliquer", regrette le chef. La Carte blanche ? Juste des prix sur la carte : 29, 27 et 50 € et le nombre de plats. "C'était l'idée de départ, que j'ai finalement lancée en avril 2011. Je voulais que les clients réapprennent le goût." Le concept fut un succès. Originaire de la baie du Mont-Saint-Michel,

Marion n'était pas programmé pour être cuisinier. "J'ai rejoint l'école hôtelière de Blois à 15 ans parce qu'un ami y allait. Les professeurs, dont beaucoup de MOF, étaient de vrais professionnels qui nous ont transmis l'amour du métier. J'ai appris à faire un roux comme à l'époque d'Escoffier." La suite s'écrira pour l'essentiel dans les Relais & Châteaux et les tables étoilées, en France et en Angleterre. Avec une étape de deux ans décisive chez **Régis Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid (43) : "il m'a tout appris", résume, bossueur et doué, l'ex-second du triple étoilé. Déjà en 2006, dans leur première affaire prise en gérance, L'Hostellerie Le Prieuré à Lavoûte-Chilhac (43), le prix Extra nouvelle vague décerné par Omnivore est venu distinguer une cuisine très originale. L'activité trop saisonnière du lieu a incité le couple à s'établir ailleurs. À Saintes, la Table de Marion n'a eu de cesse d'évoluer, dans son décor, plus cocooning, mais aussi dans l'assiette. "J'ai fait un travail d'épure. Mais je n'ai rien changé aux fondamentaux : la qualité du produit, de saison exclusivement."

BRIGITTE DUCASSE

La Table de Marion • 10 place Blair • 17100 Saintes • Tél. : 05 46 74 16 38 • <http://latabledemarion.unblog.fr> • latabledemarion@orange.fr

Chair de tourteaux, délicate gelée de sucs et quinoa

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 kg de tourteaux
- 100 g de quinoa
- 100 g de poireaux
- une moitié de combawa
- une cuillère à soupe de yuzu
- 1 noix de muscade
- 50 g de gros sel
- 50 g de beurre aux algues
- 20 g d'échalote
- 50 g de pomme granny-smith
- 20 g de cerfeuil
- 20 g de coriandre
- 100 g d'huile d'olive
- 6,5 g de gélatine en feuille
- Fleur de sel et poivre en grains

PROGRESSION

• Cuire les tourteaux 20 minutes dans un court-bouillon parfumé, puis laisser refroidir et décortiquer. Réserver le bouillon après cuisson.



- Mélanger la chair des tourteaux avec la demi-pomme granny smith, le yuzu, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, la coriandre fraîche concassée. Assaisonner et réserver au frais.
- Pour réaliser le bouillon parfumé : récupérer les carcasses de tourteaux, ajouter la citronnelle, le piment de Cayenne, la pincée de muscade, le zeste d'une moitié de combawa. Puis mouiller avec l'eau de cuisson des tourteaux. Laisser cuire 10 minutes à frémissement. Laisser infuser 20 minutes puis filtrer et coller à 6,5 grammes de gélatine pour 750 g de bouillon.
- Cuire le quinoa, l'égoutter, puis le refroidir et l'assaisonner d'échalote ciselée, d'huile d'olive, de fleur de sel de l'île de Ré et de poivre noir.
- Laver le blanc de poireaux, le tailler en brunoise, le blanchir, l'égoutter et le réserver dans une casserole avec une noisette de beurre aux algues et assaisonner le tout.

DRESSAGE

• Prendre un cercle de 6 cm et dresser au fond 25 g de quinoa et 45 g de tourteaux. Démouler sur une assiette plate ronde, ajouter sur le tourteau une petite cuillère de poireaux juste tiédis au beurre. Ajouter une cuillère de gelée et décorer de violettes, cerfeuil et coriandre.

VIN CONSEILLÉ

François Villard Saint Péray Version, AOC saint-péray, vallée du Rhône



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET CUIT FUMÉ

Une recette de qualité :

Texture de la viande moelleuse
Émincés fumés avec une coloration uniforme

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Produit cuit, prêt à consommer froid ou chaud

Les idées saveurs :

Les émincés accompagneront vos sandwiches, salades, pizzas ou quiches. Vous pouvez également les consommer avec des tagliatelles.



Retrouvez toutes nos gammes de produits sur www.jean-routhiau.fr



groupe
ROUTHIAU

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



Romuald Royer - Le Lido - Propriano (2A)

C'est dans cet établissement datant de 1932 que le chef autodidacte a trouvé l'amour et une vocation qui lui vaut aujourd'hui une première étoile.

Le Lido, une histoire de famille



Romuald Royer, 31 ans, est le chef de l'hôtel-restaurant Le Lido à Propriano.

Situé en Corse du Sud, Propriano peut dorénavant se targuer d'avoir un restaurant étoilé *Michelin* : Le Lido. Dans l'édition 2012 du guide rouge, l'île de Beauté totalise donc 11 étoiles. Niché au creux d'un rocher et jouissant d'une vue imprenable sur le golfe de Valinco, l'hôtel-restaurant Le Lido est une institution créée en 1932 par **Noël Pittilloni**. En 1963, son fils **Antoine** reprend les rênes de l'établissement. Quelques années plus tard naît sa petite-fille **Marie-Paule**. Aujourd'hui propriétaire de cette bâtisse vieille de quatre-vingts ans, cette dernière a grandi en chérissant cet héritage familial de l'amour du métier. En 2000, Marie-Paule Pittilloni fait une rencontre décisive : celle de son futur compagnon, **Romuald Royer**, qui rejoindra l'établissement en 2002 en tant que barman.

L'ÂME DU LIDO

Titulaire d'un bac S, rien ne laissait présager que ce jeune Montpelliérain tomberait dans la marmite (du marmiton). *"Mes parents sont pharmaciens et j'étais destiné à faire le même métier. En 2005, j'ai commencé à travailler en cuisine aux côtés de mon beau-père Antoine. Là, ce fut le déclic en le regardant faire. J'ai donc suivi une formation accélérée en six mois à l'Affpa [Association de formation professionnelle des adultes, NDLR]. J'ai appris toutes les bases et les techniques"*, se souvient-il. Autodidacte, Romuald retourne aux fourneaux et apprend notamment la spécialité de la maison : la langouste au four (coupée en deux et gratinée). Depuis 2009, il est

officiellement chef. Le couple s'efforce de respecter *"la tradition familiale et l'âme du Lido"*.

Changement de cap décisif en 2010 :

Le Lido sera ouvert uniquement le soir 7 jours sur 7 de mai à fin septembre, avec un menu fixe à 75 € incluant une entrée, deux plats (poisson et viande) et un dessert. *"Financièrement, cela devenait difficile, il fallait trouver une solution. Nous avons réduit la masse salariale de 17 employés à 12."* En 2011, il devient espoir *Michelin*. *"On ne s'y attendait pas du tout. Quand on me dit 'vous êtes un vrai cuisinier', c'est la plus belle récompense qui soit pour quelqu'un qui n'a pas fait d'études de cuisine."* Puis, c'est la consécration en 2012 : l'étoile tombe. Ce qui la justifie ? Locavores à 100 %, les plats de Romuald sont imaginés le matin-même en fonction de l'arrivée des fournisseurs. Une cuisine simple, sans fioritures, avec des appels aux produits corses : broccio, herbes du maquis, huile d'olive, lavande sauvage, etc. Pour mettre l'eau à la bouche, citons l'Œuf coque oursin ; le Veau tigre en V.O., sous-titré d'olives vertes ; la Mademoiselle fraises de Bastellicaccia. La distinction - que Romuald attribue bien volontiers à son beau-père Antoine - va redonner des ailes au couple et lui fournir l'impulsion nécessaire pour réaliser plusieurs projets. Le premier d'entre eux : *"Remettre l'hôtel de 11 chambres - dont la plupart donnent directement sur la plage - au même niveau que le restaurant."*



HÉLÈNE BINET

Ticket moyen : 100 €

avec les vins

Nombre de couverts par jour : 35

Nombre de places assises : 35

Effectif : 4 en salle, 5 en cuisine

Fermeture annuelle : octobre, fin avril

Repos hebdomadaire : pas de jour de fermeture en saison (28 avril à fin septembre)

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Veau tigre en V.O., sous-titré d'olives vertes



À la pointe du golfe de Valinco, Le Lido jouit d'une vue imprenable sur la mer.

Le Lido • 42 avenue Napoléon •
20110 Propriano • Tél. : 04 95 76 06 37 •
www.le-lido.com



Retrouvez la recette du chef : Fraise de bastellicaccia, dacquoise pistache, crème légère à l'arbabaronna, sorbet fraise-menthe aquatique et crumble à la farine de châtaigne, avec le mot-clé **RTR720621** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Fonds de commerce

Pour Philippe Raguene, directeur des agences Century 21 Ouest commerces de Brest et Quimper, un fléchissement est attendu en 2012 malgré un marché dynamique et soutenu.

PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON



Philippe Raguene, directeur des agences Century21 Ouest Commerces à Brest et Quimper.



Finistère : une légère baisse des prix

à une clientèle citadine, tandis que celui de Quimper a une saisonnalité plus marquée, peu de grosses affaires, beaucoup de petits fonds de restauration, des crêperies, des pizzerias...

Les prix du marché vont-ils évoluer à la baisse ou à la hausse en 2012 ?

Au premier trimestre 2012, le rythme des transactions a été très soutenu avec une tendance à une légère baisse des prix. Celle-ci devrait se confirmer au cours des prochains mois en raison du climat économique. Si le passage de la TVA de 5,5 à 7 % en janvier n'a pas été répercuté sur les prix de vente, la hausse du coût des achats et des matières premières, les mises aux normes, l'érosion de la fréquentation - notamment dans les petites communes -, sont autant de facteurs qui tirent le Perf* à la baisse et donc la valeur estimée de l'affaire lors de notre évaluation. ■

* Perf = Potentialité de l'entreprise et de rentabilité financière.

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les activités qui se vendent le plus actuellement et pourquoi ?

Philippe Raguene : Depuis un an, le bar-tabac est redevenu le produit phare. D'une part, cette activité ne nécessite pas de formation spécifique. D'autre part, le côté multi-produits avec une fréquentation de la clientèle toute la journée rassure les acquéreurs, notamment les primo-accédants qui représentent un tiers de nos acheteurs sur cette catégorie.

Quelles sont les activités les plus demandées ?

Le bar-tabac, le bar-brasserie avec terrasse, l'hôtel-bureau constituent le tiercé gagnant en 2011. Ces activités devraient rester en pole position en 2012.

Quelle est la différence entre le marché de Brest et celui de Quimper ?

À Brest, le marché s'adresse davantage

Selon vous, la baisse de la TVA a-t-elle eu un impact positif pour le vendeur d'un fonds de commerce CHR ?

Oui, l'impact a été positif pour [tous] à plusieurs titres : baisse des prix en moyenne de 5 %, amélioration de la qualité du service, investissement dans l'outil de travail, mutuelle obligatoire pour l'ensemble des salariés, augmentation des salaires, sauvegarde des emplois, augmentation de la rentabilité des fonds, redynamisation des transactions de fonds. Les fonds qui semblent en avoir tiré le plus profit sont les grosses brasseries et, dans une moindre mesure, les cafés-restaurants. Pour les petites affaires, cela leur a permis de conserver du personnel ou d'assurer une rémunération décente à l'exploitant. Cela a conduit à la revalorisation du fonds de ces petites affaires. Apparaissant de fait finançables par les banques, elles sont revenues en force en 2011 en alimentant nos stocks d'affaires 'vendables'.

Century 21 Ouest Commerces Brest •

Immeuble Hemingway • 4 rue de Madagascar
29000 Brest • 02 98 46 49 00 •

immobiliercap@wanadoo.fr

Retrouvez l'intégralité de l'article et le détail du calcul du Perf avec le mot-clé

RTR420460 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

PRIX MOYENS DE VENTE DE FONDS CHR DANS LE FINISTÈRE EN 2011-2012

Selon Century 21 Ouest commerces, implanté dans le Finistère depuis 1974 et spécialisé à 80 % dans l'activité CHR.

RESTAURATION

- Bar-brasserie : 72 % du CA HT
- Restaurant traditionnel : 50 % CA HT
- Restaurant gastronomique : 30 % du CA HT
- Fast-food : 70 % du CA HT
- Crêperie pure : 100 % du CA HT

Moyenne des prix de ventes toutes catégories confondues :
228 000 €, soit 3,36 fois le Perf

DÉBITS DE BOISSONS

- Bar-tabac : 2,5 fois le Perf dans les petites communes,

4,7 fois le Perf* pour les moyennes et grosses affaires.

- Bar pur ouvert le soir : 60 % du CA HT
- Bar à thème : 80-100 % du CA HT selon l'emplacement, la surface et la qualité des agencements

Moyenne des prix de vente pour les bars et bars-tabac :
243 000 €, soit 3,6 fois le Perf

HÔTELS

Le prix de vente moyen en 2011 d'un fonds pour ce groupe d'activité est de 470 000 €, valorisé 4,5 fois le Perf.

Brest est le premier pôle européen des sciences et technologies marines et premier site européen des réparations navales. Jean-Yves Proust, directeur de l'agence Headlight Consulting, fait le point sur le parc hôtelier de la ville.

Propos recueillis par Tiphaine Beausseron



Les Tonnerres de Brest, une aubaine pour l'hôtellerie de la pointe bretonne

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les caractéristiques du parc hôtelier de Brest métropole océane ?

Jean-Yves Proust : Les 2 étoiles représentent 41 % de la capacité d'accueil. Viennent ensuite les 3 étoiles (33 %), puis les 0 et 1 étoile (13,3 %) et enfin les 4 étoiles (12 %). L'hôtellerie 4 étoiles de Brest métropole océane a de plus grandes difficultés à remplir ses chambres et doit casser les prix en s'alignant sur l'hôtellerie 3 étoiles. Les prix moyens de l'hôtellerie milieu et haut de gamme sont donc pratiquement au même niveau. Le parc hôtelier de Brest se porte bien même si l'absence d'un établissement 5 étoiles peut être mise en exergue, compte tenu de la volonté de la métropole de devenir une destination de congrès. Toutefois, le volume de congrès n'est pas encore suffisamment linéaire sur l'année pour justifier l'implantation d'un établissement très haut de gamme. L'hôtellerie brestoise évolue peu en nombre de chambres offertes mais des investissements sont réalisés régulièrement par les hôteliers pour moderniser leurs chambres. L'offre bien-être avec spa et piscine est par ailleurs beaucoup plus développée sur l'hôtellerie du littoral du Pays de Brest.

Comment s'annonce l'année 2012 ?

L'activité devrait être meilleure que les années précédentes, grâce aux Tonnerres de Brest, événement maritime qui tire l'activité hôtelière tous les quatre ans. Cette manifestation accueille plus de 650 000 visiteurs et 700 journalistes : une aubaine pour

le marché hôtelier local. Par ailleurs, après quatre ans de rénovation urbaine et une inauguration prévue en juin 2012, le tramway facilitera les flux au cœur de l'agglomération et aura un impact positif sur la demande en hôtellerie.

Peu de projets hôteliers d'envergure sont à noter sur Brest métropole océane. Un projet d'hôtel-restaurant 3 étoiles, soutenu par un investisseur est néanmoins envisagé sur le littoral.

Quels sont les enjeux pour l'hôtellerie brestoise dans les prochaines années ?

Sous-préfecture d'un département à très forte identité culturelle et résolument tournée vers la mer, Brest métropole océane affiche une stratégie touristique liée à un territoire plus large, le Pays de Brest, et s'appuyant sur les nouvelles technologies de communication. Une centrale d'hébergement offre la possibilité aux clients de réserver une nuit d'hôtel directement depuis le site internet de l'office de tourisme de Brest mais aussi de réaliser eux-mêmes leur circuit touristique avec un système de panier dynamique. Le développement de courts séjours, surtout en dehors de la saison touristique, est un enjeu majeur pour l'hôtellerie brestoise. La clientèle touristique commence à se développer. Le mois d'août était ainsi considéré par les hôteliers comme un mois difficile dans les années 1990-2000 ; il enregistre désormais un taux d'occupation dans la moyenne.



© TONNERRES DE BREST 2008

Tonnerres de Brest, un événement maritime qui tire l'activité hôtelière brestoise tous les quatre ans.

Les années à venir représentent une opportunité pour Brest métropole océane et son hôtellerie. L'image touristique progresse, l'économie se développe, l'accessibilité du territoire devient optimale avec l'arrivée du tramway, les lignes aériennes low cost se renforcent vers de nouvelles destinations européennes et une ligne de train à grande vitesse devrait voir le jour en 2017.

L'image de la communauté urbaine a déjà beaucoup évolué et les clients associent plus facilement Brest à l'identité Bretagne. L'enjeu est donc clairement d'en faire une destination urbaine avec une activité plus dense le week-end et en période de vacances grâce à la clientèle de loisirs. ■

Headlight Consulting • 11 rue de Courtalin
Bât A • 77700 Magny-le-Hongre
• Tél. : 01 60 42 71 71 • www.headlight.fr

Retrouvez les projets de développement de l'hôtellerie brestoise avec le mot-clé **RTR520461** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

 **Thierry Berger - Le Montrachet - Puligny-Montrachet (21)** Après neuf années d'absence dans le guide *Michelin*, l'établissement décroche à nouveau une étoile.

Le Montrachet revient au sommet

Depuis 2004, **Thierry Berger** est à la tête des cuisines du Montrachet.

Ticket moyen : 80 €
Nombre de couverts par jour : 64
Nombre de places assises : 70
Effectif : 25
Fermeture annuelle : du 28/11 au 31/01
Pas de repos hebdomadaire

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE ?

Escargots de Bourgogne en coquilles, beurre émulsionné au vin blanc.



Quand **Thierry Berger** est arrivé au Montrachet en 2004, il avait plusieurs challenges à relever : redorer le blason de cet hôtel-restaurant étoilé entre 1981 et 2003, reconquérir la clientèle tout en exploitant au mieux le potentiel de cette bâtisse bourguignonne. Il aura fallu huit années de persévérance pour relever le défi. Le parcours de Thierry Berger, passé par des établissements de renom comme le Langham Hilton International à Londres, Le Martinez à Cannes, le Plaza Athénée et le Vernet à Paris, ou encore la Villa Eugénie à Biarritz, n'est pas étranger à cette réussite. De ces différentes expériences, il a acquis de nombreuses choses : gestion d'équipe, créativité, savoir-faire,



amour des bons produits, capacité à s'adapter au terroir local... Et ainsi, il a pu s'imposer dans une maison ancrée au coeur d'une région à forte identité. *"[Je dédie cette étoile] à mon père et à mon beau-père disparus, qui auraient été fiers de moi... Mais également à tous les chefs qui m'ont formé et m'ont enseigné ce que je sais aujourd'hui"*, confie le chef.

PAS DE RÉVOLUTION EN VUE

Thierry Berger accueille avec satisfaction son étoile, qu'il définit comme *"une concrétisation"*, tout en confiant qu'au quotidien, *"les principaux juges restent avant tout les clients"*. Cette distinction ne viendra donc pas *"révolutionner la bonne marche de l'établissement"* : pas de chamboulement dans la carte, pas d'évolution dans les prix... *"Il faut être cohérent, explique le chef, nous allons continuer à faire ce que l'on sait faire et poursuivre ces beaux moments de partage avec notre clientèle."* **MYRIAM HENRY**

Le Montrachet • 21190 Puligny-Montrachet •
 Tél. : 03 80 21 30 06 • www.le-montrachet.com



Le Montrachet est situé en plein cœur d'un village viticole et affiche une façade typique des bâtisses bourguignonnes.



Retrouvez la **recette du chef** : **Œufs en meurette à la lie de Puligny, champignons enoki et tuile craquante**, avec le mot-clé **RTR020476** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Chefs, faites participer vos jeunes apprentis*
au « Challenge Foie Gras 2012 »
 des Jeunes Créateurs Culinaires.**

Parce que grâce à vous, ils vont progresser...
 Parce que s'ils remportent l'un des 6 Prix...

... Votre Etablissement sera à l'honneur, les résultats depuis 2005, en attestent !

Le concours, cette année, est sur le thème de **LA TARTINE**.

*De 14 à 25 ans

**Règlement du Concours téléchargeable sur www.adocom.fr



BULLETIN À RETOURNER PAR LE PARTICIPANT AVANT JUIN



Par fax : 01.43.55.35.08,
 Par courriel : adocom@adocom.fr
 Ou par courrier à Adocom :
 11, rue du Chemin Vert 75011 Paris

Nom
 Prénom
 Adresse
 Téléphone
 Au Restaurant
 à



Laurent Bacquer - L'Éventail des saveurs - Rostrenen (22)

Le chef autodidacte, avec sa cuisine identitaire, fait souffler un vent de fraîcheur en centre Bretagne.

“L'envie de faire bien et bon” récompensée



Laurent Bacquer, un parcours qui impose le respect.

En voilà une étoile qui fait plaisir en Bretagne ! Il suffit de tendre l'oreille et d'écouter les chefs de la région se féliciter de la présence dans le guide Michelin de Laurent Bacquer, le chef tout sourire de L'Éventail des saveurs. Peut-être parce que l'homme est non seulement sympathique mais surtout l'incarnation même du passionné, avec un parcours qui impose le respect. Peut-être aussi parce qu'une étoile dans le centre Bretagne est toujours la bienvenue.

En 1994, Laurent et Stéphanie Bacquer ouvrent une crêperie grill à Rostrenen (22). “En 2002, nous avons effectué un virage à 180°. Nous avons tout cassé pour faire de la restauration traditionnelle. J'en avais marre, je ne m'épanouissais plus. Nous avons simplement l'envie de faire bien et bon... Et de construire quelque chose autour de notre famille et non l'inverse. C'est très précieux, et je veux que ça dure”, témoigne le président costarmoricaïn des Restaurants du terroir. Alors, sans formation particulière, sans stage ni autre mentor, Laurent avale les livres de cuisine, observe et dîne chez des étoilés. “On s'essayait après sur les formules du jour. Ce sont mes clients et mon cercle d'amis qui

m'ont fait évoluer en critiquant mes assiettes.” Laurent passe par plusieurs phases, “le moléculaire, mais ce n'est définitivement pas mon truc”, les épices, le sucré-salé... “Plus tu avances, plus tu épures, tu prends du recul, tu équilibres l'assiette.” Mais Laurent n'est pas seul dans cette aventure passionnante et empirique. Il rencontre des professionnels qui le font avancer. “Jean-Claude Spégagne pour les produits et l'amitié, Marc Briand pour la cuisson sous vide... Et en 2007, la Breizh Touch à Paris où j'ai rencontré Jean-Paul Abadie.”



CUISINE GOURMANDE ET LOCAVORE

Une chose est certaine, l'étoile ne changera rien à l'enthousiasme et surtout la sincérité de cette maison. “Je vais peut-être m'essayer à des produits plus nobles, bien que je préfère cuisiner un porc blanc de l'Ouest, que je viens de me partager avec Jean-Claude Spégagne, qu'une truffe ! Et je préfère le cabillaud au saint-pierre.” Toujours dans un souci locavore dans cette cuisine gourmande élaborée avec Thomas Citerin, son second. Des assiettes qui passent ensuite à toute l'équipe, particulièrement impliquée dans la réussite de cette maison. Les patrons, l'équipe et... “les habitants qui se sont carrément accaparés l'étoile !” La preuve que cette cuisine est identitaire.

OLIVIER MARIE



L'Éventail des saveurs, au cœur de Rostrenen (22).

L'Éventail des saveurs • 3 place du Bourg Coz • 22110 Rostrenen •
Tél. : 02 96 29 10 71 • www.restaurant-eventail-des-saveurs.com



Retrouvez la recette du chef : Ris de veau poêlés, noisettes, jus acidulé, bouchon de pomme de terre panna cota au thym, mousseline de salsifis avec le mot-clé RTR920485 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Ticket moyen : 60-65 €
(20 € en bistrot)

Nombre de couverts par jour : 40-50 en moyenne

Nombre de places assises : 65-70

Effectif : 9

Fermeture annuelle :

15 jours en février ;
15 jours fin juin, début juillet

Repos hebdomadaire :

dimanche, lundi, mardi soir et mercredi soir (hors saison)

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE

Langoustine en viennois de Kasha, nems de sarrasin à l'andouille et chou confit à l'orange



**LA SALADE
D'Auvergne
C'EST VOUS
LE CANTAL AOP
EN DÉS
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**



NOUVEAU
Cantal AOP en dés
Prêt à l'emploi

Multi-usages : en entrée
salade ou plat.
A chaud comme à froid.

Fabriqué, sélectionné,
découpé et emballé,
dans notre fromagerie
de Riom-ès-Montagne.



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



 **Yoann Péron - Les 3 Rivières, hôtel Aigue marine - Tréguier (22)**
 Depuis dix ans, le chef ne cesse de monter en gamme sa cuisine de la mer dans son établissement costarmoricain. Un travail d'équipe et des stages réguliers chez Alain Ducasse Formation ne sont pas étrangers à son succès actuel.



Persévérance et formation ont payé aux 3 Rivières

Ticket moyen : 58 €
Nombre de couverts par jour : 35
Nombre de places assises : 45
Effectif : 20 en saison
Fermeture annuelle : mi-novembre/mi-mars (restaurant)
Repos hebdomadaire : lundi, samedi midi et dimanche soir (lundi en saison)

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE : Homard cocos de Paimpol



C'est ce qu'on appelle une montée en gamme progressive. *"Cela fait maintenant onze ans que je travaille ici, note Yoann Péron, le chef du restaurant Les 3 Rivières de l'hôtel Aigue marine à Tréguier (22), et même si, au tout début, je suis resté dans l'existant, nous avons décidé de monter le niveau de la restauration depuis près de dix ans. Avec le soutien de mes patrons, je vais deux ou trois fois par an chez*

Yoann Peron est depuis onze ans à la tête du restaurant de l'hôtel Aigue marine.

Alain Ducasse Formation pour me perfectionner. Cela a été une révélation pour moi, ma cuisine en a été bouleversée. J'ai épuré, écrémé, intégré l'huile d'olive, les jus courts...", comme pour ce Lieu jaune en croûte de chorizo. En cuisine, cet ancien de l'école hôtelière de Saint-Quay-Portrieux (22) qui a passé deux saisons à Ti al Lannec avec **Dominique Lannos**, s'équipe également de matériel sous vide, *"pour des cuissons justes"*. Du coup, *"depuis quatre ou cinq ans, l'étoile faisait partie des objectifs de la maison"*.

CUISINE DE L'INSTANT ET DE LA MER

Affilié à Euro-Toques pour défendre *"la qualité des produits"*, Yoann Péron, 35 ans, s'approvisionne en priorité chez des petits producteurs comme son pêcheur de Loguivy-de-la-Mer qui lui ramène bars de ligne, araignées, homards... pour une cuisine *"de l'instant et essentiellement de la mer"* qu'il pratique en associant sa jeune équipe et notamment son second **Stanislas Laisney**. Il n'oublie pas d'aller voir ce qui se passe dans les cuisines voisines, et notamment celles de *"Patrick Jeffroy et Olivier Bellin, pour des moments toujours extraordinaires"*.

Propriétaires depuis vingt et un ans de cet hôtel-restaurant de 48 chambres avec piscine et salle de remise en forme, **Jacques et Chantal Chaunet** savourent le plaisir de voir leur maison étoilée. Une maison polyvalente qui sait également accueillir les groupes dans ses trois salons contigus, *"jusqu'à une centaine de couverts. Mais dans ce cas-là, évidemment, nous fermons le restaurant"*. ■ **OLIVIER MARIE**

Un intérieur aux notes marines.



Les 3 Rivières, hôtel Aigue marine • 5 rue Marcelin Berthelot • 22220 Tréguier • Tél. : 02 96 92 97 00
 • www.aiguemarine-hotel.com

Homard breton aux cocos de Paimpol en deux façons

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de cocos de Paimpol écosés
- 2 homards de 600 à 700 g
- 1 carotte
- 50 cl de crème fleurette
- 2 oignons
- 15 cl d'huile d'olive extra
- 2 clous de girofle
- 1 tomate en dés
- 100 g de lard fumé
- Ciboulette, pousses de salade, échalotes
- 1 feuille de laurier
- 15 cl de porto
- 2 l de court-bouillon
- PM sel, poivre, vinaigre balsamique

PROGRESSION

Cocos de Paimpol

• Démarrer la cuisson des cocos de Paimpol à l'eau froide, porter à ébullition, ajouter ensuite la garniture aromatique : 1 carotte coupée dans le sens de la longueur, 1 oignon émincé et le second

piqué avec deux clous de girofle, le lard taillé en gros morceaux et la feuille de laurier ; poivrer légèrement et saler au trois quarts de la cuisson.

• Cuire les cocos une trentaine de minutes à petite ébullition. Prélever une partie des cocos pour la vinaigrette et la conserver au chaud dans un peu de jus de cuisson. Prolonger la cuisson de l'autre partie afin de réaliser plus facilement la purée.

• Une fois les cocos bien cuits, les réunir dans un blender avec un peu de jus de cuisson. Mixer, y ajouter la crème fleurette chaude et monter légèrement à l'huile d'olive Taggiasca. Vérifier l'assaisonnement et conserver au bain-marie au chaud.

Cuisson du homard

• Séparer les pinces du corps des homards.
• Dans le court-bouillon à ébullition, cuire 1 minute les grosses pinces, puis ajouter pendant 1 minute les petites pinces, et ajouter le corps en poursuivant



de nouveau la cuisson d'une minute.

- Débarrasser les homards, laisser refroidir, décortiquer et portionner.
- Réduire le porto à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

FINITION ET DRESSAGE

- Réchauffer le homard à feu doux avec un peu d'huile d'olive, dresser la purée de cocos, ajouter les autres cocos assaisonnés d'échalotes ciselées, ciboulette, dés de tomates, vinaigre balsamique.
- Dresser le homard, décorer à l'aide de pousses de salade, olives, tomates confites, finir en ajoutant le porto réduit et éventuellement un beurre blanc acidulé.

VIN CONSEILLÉ : Saint-Aubin blanc, La Pucelle, Domaine Roux.



Dans le cadre du concours "Le bœuf, les Races à Viande" destiné aux lycéens hôteliers, partons à la découverte d'un chef parrain 2012 et d'un ancien lauréat aujourd'hui devenu chef.

Xavier Isabal • chef "Ithurria" à Ainhoa (Pyrénées-Atlantiques), Chef parrain 2012, région Aquitaine.



Profil : 3^{ème} génération à exercer le métier de chef cuisinier dans l'établissement familial fondé par sa grand-mère Marie-Louise. Travaille aujourd'hui en binôme avec son frère Stéphane qui gère la salle.

■ **Parcours :** formations aux écoles Alain Ducasse, Le Nôtre, Mr Bellouet. Puis chez Messieurs Brouilli et Lavignasse.

■ **Mission :** transmettre à son tour le savoir qu'il a acquis des chefs de sa région du Sud Ouest.

■ **Priorité :** le goût avant tout et faire plaisir à ses convives.

■ **Race préférée :** Rouge des prés.

■ **Conseils aux jeunes :** ne pas s'engager à la légère, faire leur métier avec passion en restant humble. Veiller à la saveur des plats en goûtant sans cesse.

■ **Morceaux de prédilection :** le filet de bœuf à la moelle, la joue de bœuf en 72 heures avec une garniture au boulgour ou encore un pressé de queue de bœuf.

Laurent Prat • chef chez Paul Bocuse à Collonges Mont d'Or (Rhône), Lauréat national 2009, région Midi Pyrénées.



■ **Transmission aux jeunes :** l'amour de son métier, la rigueur dans son travail, le sens de l'organisation et de

son mentor Jean-Luc Danjou, directeur de l'Ecole du Foie Gras Rougié.

■ **Marqué par :**

l'observation.

■ **Race préférée :** Charolaise

■ **Modèles :** Michel Roth du Ritz à Paris, Philippe Mille des Crayères à Reims et

Jérémy Morin, chef du Métropolitain* à Toulouse qui fut son parrain et l'a aidé à s'entraîner.
■ **Passion :** la découpe et préparation de toutes les viandes dont il a la charge chez Paul Bocuse.

Parcours : 4 ans de carrière : saison d'été chez Jean Coussau au Relais de La Poste ** à Magescq ; chez Jean-Marie Gauthier (MOF), à l'Hôtel du Palais * à Biarritz ; chez Michel Sarran** à Toulouse ; chez Jacques Chibois** à Grasse. Puis réalise son rêve en mai 2011, chez Paul Bocuse*** près de Lyon.

 **Gilles Gourvat - La Table du Pouyaud - Champcenivel (24)**
Aux portes de Périgueux, cette maison reprise en 2010 par un enfant du pays propose des plats à la fois rétro, bistrot et gastro.



L'audace de l'autodidacte



"Quand j'ai repris cette affaire, l'étoile n'était pas du tout un objectif", lance **Gilles Gourvat**, chef-propriétaire de la Table du Pouyaud.

Enracinée sur les hauteurs de Périgueux, l'ancienne ferme a connu son heure de gloire en recevant un hôte de marque. Le 15 février 2008, le président **Nicolas Sarkozy** est venu déjeuner chez **Hubert Tarbouriech**. Depuis le départ, cette même année, du chef-propriétaire, La Table du Pouyaud était retombée dans l'anonymat. Et puis, en décembre 2010, **Gilles Gourvat** est arrivé. Au terme d'une rénovation éclair mais radicale, le lieu s'est métamorphosé. Décor contemporain, ambiance festive, service jeune et détendu, offre de qualité qui n'a rien d'élitiste avec un menu complet à 28 € midi et soir, les ingrédients du succès sont posés.

TRAVAIL D'ORFÈVRE

Avec 1 000 couverts par mois, la première année est bouclée sur un bilan exceptionnel. "Quand j'ai repris cette affaire, l'étoile n'était pas du tout un objectif. En période de crise, j'ai fait le choix d'une offre la plus large possible avec des plats traditionnels comme un bon cassoulet, des plats bistrot, tel un faux-filet sauce marchand de vin, ou du gastronomique à l'instar du cappuccino de foie gras caramélisé ou d'un menu truffé." Produits d'excellence, cuisine inspirée, le guide *Michelin*

Ticket moyen : 45 €
Nombre de couverts par jour : 50
Nombre de places assises : 80
Effectif : 9 personnes, dont 2 apprentis
Fermeture annuelle : 1 semaine en février, 1 semaine en novembre
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Cappuccino de foie gras caramélisé et écume de cépes



Retrouvez la recette du chef : **Noix de Saint-Jacques en croûte de noisettes, mousseline de choux-fleurs** avec le mot-clé **RTR320073** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Déco chic et couleurs chaleureuses imprègnent 3 salles, de 40, 30 et 10 couverts où se glisse une table d'hôte.

a récompensé avant tout le travail d'orfèvre du Périgourdin de 48 ans. Gilles Gourvat a démarré dans le métier à 18 ans après avoir effectué son apprentissage à la CCI de Dordogne. Par la suite, inutile de rechercher les maisons étoilées dans son C.V. où s'alignent une quinzaine d'adresses. "Je suis un peu un autodidacte", résume-t-il, même si quelques enseignes seront fondatrices : à Paris, Chez Edgar, ou à Saint-Barthélémy, au Relais & Châteaux Le Guanahani où il officie en tant que chef de cuisine grâce à **Jacques Cania** (2 étoiles *Michelin*). Le retour au pays se fera en 2003, au Château des Reynats à Chancelade (24) avec la délicate mission de succéder à **Philippe Etchebest**. Il y restera six ans et une grosse partie de l'équipe le suivra à Table du Pouyaud. La complicité avec le chef se ressent dans cette maison où l'on a banni les nappes et l'argenterie. "Je craignais que cette étoile nous amène une clientèle qui, précisément, s'attend à un certain standing que nous ne souhaitions pas avoir. Mais jusqu'ici, ça se passe plutôt bien", conclut le chef. ■ **BRIGITTE DUCASSE**

La Table du Pouyaud • Route de Paris, D8
• 24750 Champcenivel • Tél. : 05 53 09 53 32
• www.table-pouyaud.com

Enodis aime les Chefs

Crédit photos : Philippe Gal et Noël Palearin



Michel Rochedy - Le Chabotté



Mathieu Viannay - Mère Brazier

AFR 04/2012
Document non contractuel


MAIN SPONSOR

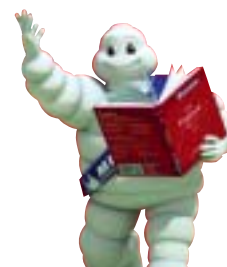


Pour tout renseignement sur nos produits,
merci de contacter notre Service commercial
au **01 69 02 25 10**
ou de visiter notre site web : **www.enodis.fr**



Enodis
Fabricant Grande Cuisine

 **William Boquelet - L'Auberge de la pomme - Les Damps (27)**
 Au bord de l'Eure, le chef et son épouse ont repris un établissement normand typique en 2008. L'année dernière, ils entreprennent de grands travaux de rénovation. Le lifting s'est avéré payant.



“Producteurs de bonheur”



William Boquelet tient à associer son épouse **Amélie** et toute son équipe à son étoile Michelin.

Ticket moyen : 95 €

Nombre de couverts par jour : 40

Nombre de places assises : 34

Effectif : 5 en cuisine et 3 en salle

Fermeture annuelle : de mi-août à mi-septembre et à Noël

Repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi et mardi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Les plats changent régulièrement en fonction des saisons et des producteurs locaux

En août 2008, **William et Amélie Boquelet** reprennent le restaurant La Pomme. Ils ont tous les deux un coup de cœur pour cette imposante bâtisse normande située au bord de l'Eure. Parmi les atouts de l'établissement, un demi-hectare de terrain et un spacieux appartement qui leur permet de profiter de la vie de famille et de leurs deux jeunes enfants. S'ils conservent le nom de l'établissement, William y ajoute la mention 'auberge', "car cela signifie accueil, chaleur et convivialité", précise-t-il. Pour débiter, ils ne font que quelques investissements dans la vaisselle, histoire de prendre leurs marques.

ESTHÉTISME ET CONFORT

Trois ans plus tard, l'établissement ferme un mois pendant la période estivale pour subir un lifting complet. Seule la façade à colombages du restaurant est conservée. L'intérieur est entièrement rénové dans un style contemporain, épuré mais chaleureux, avec une dominante parme. Une teinte que l'on retrouve sur les fauteuils d'une salle qu'Amélie a voulue esthétique et confortable avant tout. Comme tout chef qui se respecte, l'élément dont est le plus fier

William, c'est son fourneau. Il l'a entièrement pensé et conçu avec **Pierre Couvey de Lanef**. "C'est un produit unique, fait sur mesure, tout fonctionne à induction, y compris la plancha. Il s'agit d'un concept de cuisine novateur, moderne et ultra fonctionnel qui apporte un vrai confort de travail", explique-t-il. Sa cuisine ouverte lui permet d'accueillir les clients qui souhaitent le saluer, mais aussi de dispenser des cours tous les quinze jours, pour de petits groupes de 5 ou 6 personnes.

Fidèle à son objectif de faire progresser la maison, le chef espère que l'étoile, qu'il savoure, va permettre d'apporter une fréquentation régulière. Il tient à associer sa jeune équipe - la moyenne d'âge est de 25 ans - à la distinction décernée par le guide Michelin. "Nous sommes des producteurs de bonheur", ajoute William Boquelet. Depuis l'étoile, pas de révolution en vue : la capacité d'accueil reste limitée à une trentaine de couverts. La carte change régulièrement. Dans le menu à 47 €, le chef propose par exemple un Maki de saumon garni de homard en amuse-bouche, une Salade croquante de lotte légèrement pochée accompagnée d'un aspic citron-pamplemousse en entrée, suivie d'un Quasi de veau fermier de Normandie rôti en basse température, échalotes confites, asperges blanches étuvées, et, pour finir, la Douceur au chocolat noir, sphère meringuée, cœur de caramel et crème glacée.

PASCAL CARBILLET

L'Auberge de la pomme • 44 rue de l'Eure •
 27340 Les Damps • Tél. : 02 35 23 00 46 •

www.laubergedelapomme.com



Retrouvez la recette du chef : **Coquille Saint-Jacques de Normandie juste saisie, asperges vertes de chez Baptiste en cru-cuit, émulsion à l'œuf brouillé, huître côte de Nacre et cresson de Saint-Germain-des-Essourts** avec le mot-clé **RTR220537** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr




LA TABLE EST UN ART

GAMME PRESTIGE 75cl

evian BADOIT
PROFESSIONNELS

DANONE

 **Philippe Le Bigot - Le M - Brest (29)**
Le chef affiche un large sourire depuis l'annonce de sa première étoile, décernée pour sa table ouverte il y a quatre ans à Brest.



“Une totale et belle surprise”



Philippe Le Bigot, très heureux, partage son étoile avec son associé et son équipe.

Cela fait près de quatre ans que **Philippe Le Bigot** et **Bruno Diabaoui**, tous deux cogérants, ont ouvert le restaurant Le M, une belle maison de maître datant de 1936, située dans le quartier de Kérinou à Brest. Philippe Le Bigot, 39 ans, a commencé sa carrière comme apprenti dans de petits restaurants, à 16 ans. Après l'école hôtelière, il enchaîne les expériences dans de nombreux restaurants : à Paris chez **Jacques** et **David Martin** et au Pré Catelan ; puis à Carnac, au Thalasso & Spa Resort ; aux Antilles, au Sofitel de Saint-Barthélemy et au Mercure de Saint-Martin.



La salle du restaurant, avec ses larges baies vitrées qui donnent sur le jardin et les terrasses.

C'est **Patrick Jeffroy**, le chef doublement étoilé de Carantec, qui leur a téléphoné pour leur annoncer la nouvelle : *“C'était une totale et belle surprise ! Durant quelques jours nous avons été sur un petit nuage, les coups de téléphone pour nous féliciter ont été nombreux, sans compter les messages sur internet.”*

Une étoile qu'il partage avec son associé Bruno Diabaoui, responsable de la salle, qui guide les clients dans le choix des vins (près de 300 références). Philippe reste cependant très serein : *“Cette étoile, je la dois aussi à ma clientèle qui m'encourage sans cesse, à toute notre équipe et aux fournisseurs. Nous allons continuer comme avant avec la même rigueur, en utilisant les produits locaux, en innovant tout en gardant une grande qualité.”*

Les deux associés assurent qu'ils conserveront des tarifs accessibles et toujours ce cadre agréable qui fait le charme de cette belle demeure. ■ **JEAN-YVES TOURNELLEC**

Le M • 22 rue Commandant Drougou
• 29200 Brest • Tél. : 02 98 47 90 00
• www.le.m.fr

Ticket moyen : 70 €
Nombre de couverts par jour : 42
Nombre de places assises : salle 36, salon 22
Effectif : 8 salariés, 3 apprentis et 2 associés
Fermeture annuelle : 2^e semaine de janvier ; du 1^{er} au 10 mai et les trois dernières semaines d'août
Repos hebdomadaire : dimanche

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Noix de Saint-Jacques, étuvée d'endives à l'anis, sauce agrume chutney de pommes.



Retrouvez la recette du chef : Noix de Saint-Jacques, étuvée

d'endives à l'anis, sauce agrume chutney de pommes avec le mot clé **RTR319965** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Heineken

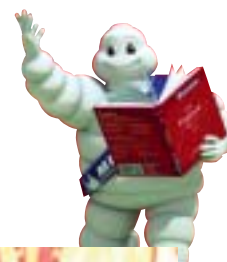


HE S.A.S. - 114 842 068 RCS Nanterre

*offre apéritive

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

 **Gilbert Guyon - L'Ambroisie - Quimper (29)**
 Le chef ne cache pas sa fierté d'avoir été distingué dans le guide *Michelin*.
 Une récompense qu'il partage avec son épouse Armelle.



L'Ambroisie : l'inspiration du marché



Avec ses 20 couverts, la salle du restaurant est très accueillante.

Ticket moyen : 50-60 €

Nombre de couverts par jour : 30-40

Nombre de places assises : 20

Effectif : 3 en cuisine et 2 en salle

Fermeture annuelle : dernière semaine de l'année et une semaine à la Toussaint

Repos hebdomadaire : dimanche soir, le lundi et le mardi hors saison

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Barbue au beurre salé, autour de l'asperge verte

À 200 m de la cathédrale de Quimper, la façade de L'Ambroisie n'a rien de bourgeois, mais elle a néanmoins son petit cachet.

"Avec mon épouse, nous avons créé ce restaurant en 1987, raconte tout sourire Gilbert Guyon. Cette maison était fermée et à l'abandon depuis plusieurs années, c'était une pension de famille et un restaurant fréquenté par les vendeurs de bestiaux de la place du marché de la Tourbie."

Le nouvel étoilé de L'Ambroisie, âgé de 55 ans, ne changera pas sa ligne de conduite. Lui qui se décrit comme un autodidacte est installé depuis un quart de siècle à Quimper. *"Ma cuisine a certainement beaucoup évolué, mais avec toujours la même philosophie : donner le meilleur avec une certaine créativité."*

CUISINE ENTRE TERRE ET MER

Gilbert Guyon a fait de la cuisine entre terre et mer sa spécialité, dit-il. *"La Barbue au beurre salé, autour de l'asperge verte ; la Sole et ses langoustines, saveurs anisées et carottes au cumin ; le Pigeon au lait, couscous d'avoine et pastilla de ses cuisses ; la Noix de Saint-Jacques au céleri et infusion de roquette ; la Fraise de Plougastel dans tous ses états..."* Autant de plats



Gilbert Guyon, un chef déterminé et qui sait donner le meilleur de sa cuisine à ses clients fidèles ou de passage.

signatures concoctés par le chef. Gilbert Guyon réalise une cuisine tout en spontanéité, dont le marché est un instant clé : *"Ce moment privilégié consacré à la recherche du meilleur, c'est là que je trouve mon inspiration et mon envie de cuisiner"*, explique-t-il. Enfin, le chef n'oublie pas son épouse, **Armelle** : *"Je lui tire mon chapeau de m'avoir soutenu et encouragé à rester dans la ligne que je m'étais donnée."*

JEAN-YVES TOURNELLEC

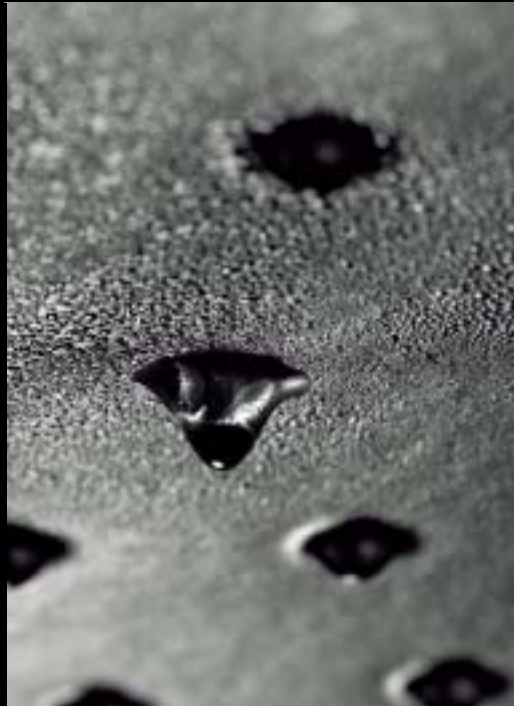
L'Ambroisie • 49 rue Élie Fréron • 29000 Quimper •
 Tél. : 02 98 95 00 02 • www.ambroisie-quimper.com



Retrouvez la recette du chef : **La Barbue au beurre salé, autour de l'asperge verte** avec le mot-clé **RTR319995** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Le Goût de
l'Excellence



by Staub



en fonte émaillée / enameled cast iron

www.staub.fr
Staub - France

MADE IN
FRANCE



Stéphane Tournié - Les Jardins de l'opéra - Toulouse (31)

Le restaurant a eu son heure de gloire. Cet ancien de Taillevent et du Crillon lui donne une seconde jeunesse.

Un parcours sans fausse note

Stéphane Tournié :
la sérénité retrouvée.



L'« étoile Michelin, tant espérée, arrive au moment où Stéphane Tournié a trouvé une réelle sérénité, six ans après le difficile pari de succéder à Dominique Toulousy, longtemps double étoilé aux Jardins de l'opéra, à Toulouse. "Il faut du temps pour faire ses preuves", affirme le chef.

Début 2010, une nouvelle décoration, un nouveau mobilier, le changement de vaisselle et l'achat de matériel de cuisine avaient donné une vive impulsion à l'établissement. "On était prêt. Quand on a repris Les Jardins de l'opéra en 2006, on déclinaît une cuisine en trilogie pour chaque produit qui nécessitait beaucoup de mise en place, trop de personnel", se souvient Stéphane Tournié. Aujourd'hui, à 43 ans, le chef, natif des Pyrénées et dont le père tenait une brasserie à Toulouse, excelle dans les accords terre-mer. "C'est ludique, ça met les papilles en éveil et ça permet de faire accepter des mariages inhabituels comme l'huître et le bœuf. Mon homard, par exemple, s'accompagne de haricots, de foie gras et de saucisse de Toulouse."

LE CRILLON, UNE ÉTAPE DÉCISIVE

Stéphane Tournié a débuté en 1987, chez Lucien Vanel, doublement étoilé à Toulouse. Il y a appris "une cuisine classique pertinente et des valeurs humaines". Il poursuit son apprentissage à l'Hôtel de France à Auch (32) avec André

Daguin, puis à Paris au Taillevent auprès de Philippe Legendre, au Crillon avec Christian Constant. "Le Crillon est la plus belle étape de mon parcours. On avait les moyens de faire du bon boulot et on y prenait du plaisir", se souvient-il. Quelques expériences à l'étranger (Londres, Singapour et Chicago) le ramènent à Toulouse. Il y ouvre son premier restaurant, La Cantine du curé, et une cave à vins. "C'était un moment heureux, je voulais arrêter la cuisine gastronomique", dit-il. Heureusement, il s'y est accroché.

BERNARD DEGIOANNI

Les Jardins de l'opéra • Restaurant Stéphane Tournié •
1 place du Capitole • 31000 Toulouse •
Tél. : 05 61 23 07 76 • www.lesjardinsdelopera.com

Une entrée discrète donnant directement sur la place du Capitole.



Ticket moyen : 70 €
Nombre de couverts par jour : 50
Nombre de places assises : 38
Effectif : 11
Fermeture annuelle :
du 1^{er} au 8 janvier
Repos hebdomadaire :
dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

le foie gras de canard poché aux huîtres, bouillon onctueux citronnelle-gingembre

Filet de bœuf mariné au soja, huîtres Gilardeau n° 2

Une recette de Stéphane Tournié, Les Jardins de l'opéra à Toulouse (31)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de bœuf
- 4 huîtres
- 250 g d'endives
- 50 g de carottes
- 50 g d'oignons
- 1/2 gousse d'ail
- Ciboulette
- 2 betteraves crues
- Jus de bœuf
- Sauce soja

PROGRESSION

- Faire mariner les morceaux de filet de bœuf dans du soja pendant 5 minutes.
- Tailler l'ensemble des légumes en brunoise. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et la demi gousse



d'ail. Ajouter la ciboulette ciselée en fin de cuisson.

- Hacher les huîtres au couteau.
- Mettre les betteraves dans une centrifugeuse et en récupérer le jus. Ajouter sel et soja.
- Faire cuire les pièces de bœuf dans une

poêle, un simple aller-retour, et poursuivre la cuisson au four 2 à 3 minutes.

DRESSAGE

- Mettre la brunoise de légumes au centre de l'assiette. Poser dessus les filets de bœuf ainsi qu'une quenelle d'huîtres hachées. Dresser à côté l'émulsion de jus

de betterave-soja et, tout autour, le jus de bœuf réduit.

VIN CONSEILLÉ

Vin de pays de l'Hérault, cuvée Théodore, Domaine Avéla 2006

De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles

Toute une nouvelle gamme OctoPlus.

Performance : Des rendements professionnels optimisés ; Jusqu'à 40 kg de capacité ; Une ergonomie et une simplicité d'utilisation au quotidien.

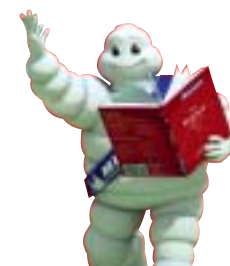
Tranquillité : Tous les atouts pour répondre aux exigences écologiques et économiques.

octoPlus®
Value Added.

www.miele-professional.fr
Miele S.A.S - 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

Miele
PROFESSIONAL

 **Thierry Renou - Le Patio - Arcachon (33)**
Cinq ans après son installation, le chef apporte une première étoile très attendue dans la cité balnéaire.



L'horizon se dégage au Patio



2010. C'est mon bras droit. Il gère tout dans la maison, ne laisse rien passer en salle."

150 000 € D'INVESTISSEMENTS

Depuis deux ans, le chef-proprétaire a mis le turbo : 150 000 € ont été investis dans une rénovation du sol au plafond, jusqu'à la façade dressée à deux pas du port, dans le quartier de l'Aiguillon. Des recrutements ont suivi pour offrir le top du service en salle. Aux fourneaux, le chef, 45 ans, est en pleine maturité. Natif de Bretagne, passé par l'école hôtelière de Chateaubriand (44) il s'est affûté dans de très belles maisons entre 1994 et 1996 : L'Hermitage à La Baule, Le Byblos à Courchevel, La Ferme Saint-Siméon à Honfleur... C'est en juin 1996 qu'il s'est posé sur le bassin d'Arcachon... pour ne plus en repartir. "Ici, on est gâté par la nature et l'ambiance entre chefs est formidable", explique-t-il. Après onze années passées à la Guérinière, il lui fallait un nouveau challenge. "La première année au Patio fut difficile. C'était déjà une adresse réputée, mais classique. Il a fallu faire quelques ajustements comme de proposer du foie gras dans sa plus simple expression." Il est vrai que son foie gras de canard et cigare de pomme Granny à la rose, ou le Petit-gris et son biscuit butternut et lard de Colonnata peuvent déstabiliser. "Je cherche toujours à mettre le produit en avant, avec souvent un coup de fun par-dessus." La clientèle n'a pas attendu l'étoile pour rendre cette adresse incontournable sur le Bassin. Un bon indicateur : le chiffre d'affaires a bondi de 10 % entre 2010 et 2011. L'ambition désormais : "acheter les murs et songer à la 2^e étoile... C'est le meilleur moyen pour conserver la première", lance celui qui aime à dire : "Prenez votre boulot au sérieux mais ne vous prenez pas au sérieux !" ■

BRIGITTE DUCASSE

Thierry Renou : "Ce qui m'a le plus ému, ce sont les très nombreux e-mails de félicitation envoyés par mes clients."

Ticket moyen : 70 €

Nombre de couverts

par jour : 60

Nombre de places

assises : 40

Effectif : 11 salariés dont 7 en cuisine

Fermeture annuelle :

3^e et 4^e semaine en octobre et en février

Repos hebdomadaire :

dimanche soir et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Bar de ligne, cromesquis de betterave, tube de sardine et langoustine au combawa

Étoilé par deux fois chez les autres, Au Rivage à Gien (45) en 1992 et à La Guérinière à Gujan-Mestras (33) en 2004, **Thierry Renou** aurait pu s'essouffler de ne rien voir venir dans ce Patio à Arcachon (33), qu'il a repris en avril 2007. Mais ce serait mal le connaître, lui qui invariablement, deux fois par semaine, tape la balle sur les cours de tennis, "deux heures à fond", histoire de décompresser. "L'étoile, je n'y pensais pas. J'étais en vacances en Thaïlande quand, à la veille de mon retour, à 2 heures du matin, le téléphone s'est mis à sonner sans s'arrêter. Je suis resté zen. C'est une récompense collective. Mon équipe est super ! À commencer par **Sébastien Druaux**, ex-maître d'hôtel chez **Jacques Chibois**, arrivé en janvier



Aux beaux jours, la salle se transporte dans le patio ombragé rafraîchi par une fontaine.

Le Patio Thierry Renou • 59 boulevard de la Plage

• 33120 Arcachon • Tél. : 05 56 83 02 72

• www.lepatio-thierryrenou.com

Bar de ligne, cromesquis de betterave, tube de sardine et langoustine au combawa

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pavés de bar
- 1 betterave cuite
- 1 cuillère à café de balsamique
- 1 cuillère à café de wasabi
- 8 filets de sardines
- 8 langoustines
- 1 combawa
- 1 cuillère à café d'encre de sèche
- 4 tranches de pain
- PM sel, poivre, huile d'olive

PROGRESSION

- Réaliser la chapelure en mixant la mie de pain avec l'encre de seiche. Réserver.
- Préparer le cromesquis.
- Mixer la betterave avec le balsamique et le wasabi, saler et poivrer. Placer cette pâte dans deux



demi-sphères en silicone. Laisser prendre au froid. Puis réunir pour obtenir une boule. Tremper dans une anglaise et paner dans la chapelure.

- Concasser les sardines et les langoustines, insérer dans un tube, poêler à l'huile d'olive, zester d'un peu de combawa.
- Frire le cromesquis.
- Rôtir le bar à l'huile d'olive.

DRESSAGE

- Sur le bar tout juste rôti, disposer le cromesquis à côté du tube.

VIN CONSEILLÉ

Château de Rochemorin blanc de Lurton, AOC pessac-léognan, grand vin de Graves

COUP DE PATES®



DUO DE MINI BROCHETTES MARINÉES (crevettes, Saint-Jacques)

RETROUVEZ CE PRODUIT PAGE 144 DE NOTRE
CATALOGUE COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ N°44

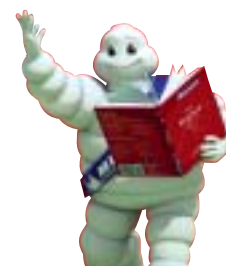


Ami des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S.
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton
Ferrière-en-Brie-77614 - MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

www.coupdepates.fr

 **Anne Majourel - La Coquerie - Sète (34)**
Grâce sa cuisine de poche avec vue sur mer et son menu unique, l'ancienne chef des Demeures du Ranquet retrouve, après quelques mois d'activité seulement, les faveurs du guide rouge.



La magie Majourel



Ticket moyen : 67 €

Nombre de couverts

par jour : 15

Nombre de places

assises : 15

Effectif : 3

Fermeture annuelle :

décembre et février

Repos hebdomadaire :

dimanche soir, lundi, mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Dos de dorade sauvage rôti sur la peau, vinaigrette de calmar à l'olive noire, dernières racines, premières pousses en bouillon de galère

Anne Majourel devant son comptoir de cuisine.

La Méditerranée scintille à l'horizon, juste griffée par les sillages des chaluts qui rentrent de la pêche. Ce panoramique enchante **Anne Majourel** jour après jour. Après plus de vingt ans dans les Cévennes gardoises, elle a mis le cap sur Sète. Sa nouvelle adresse, la Coquerie, est nichée sur les hauteurs de la ville, blottie contre le cimetière marin. Un comptoir de cuisine, 15 couverts dans la salle vitrée sur trois côtés, bientôt une terrasse pour les beaux jours. La mer est tout aussi présente dans l'assiette. La pêche des halles toutes proches inspire sa cuisine sincère et spontanée. En 2009, elle cédait son hôtel-restaurant gastronomique, les Demeures du Ranquet, qui lui avait valu une étoile en 2005. Après deux ans de réflexion, elle décide finalement de continuer à cuisiner, "parce qu'à 50 ans, c'est ce que je savais faire de mieux !" Sète, la ville de son mari **Jean-Luc**, a d'abord été un choix de vie, puis s'est imposé comme le

seul endroit possible pour ce nouveau projet. Elle a cherché un cadre pouvant l'accueillir et répondant à ses exigences : lumière, vue et facilité d'accès pour ses clients. Au printemps 2011, elle acquiert finalement cet ancien bar à sushis, isolé et fermé depuis des années. Elle le réaménage en petit écrin avec l'architecte **Christian Biecher**. Derrière son comptoir, elle peut travailler face à ses clients, en duo avec **Guillaume Leclère** qui la secondait déjà au Ranquet.

UN CONCEPT SÉDUISANT

De chef de chantier en juillet, elle redevient chef de cuisine en septembre 2011. Elle opte pour un menu unique, inventé midi et soir, écrit à la main sur une coquette carte beige. Ce concept s'avère en phase parfaite avec la clientèle. "Les gens n'ont plus envie de choisir ; ils apprécient de se laisser guider", "les yeux fermés" - comme l'annonce le menu - entre produits de pêche locale, légumes de saison et herbes cueillies le matin-même au jardin. Le tout accompagné d'une carte de vins "flamboyante dans l'excellence" et volontairement à faible coefficient pour inviter à la découverte. Cette étoile salue la deuxième vie culinaire d'Anne Majourel, sa cuisine intime et le choix de la connivence avec ses clients. ■

ANNE-SOPHIE THÉRON

La Coquerie • Chemin du cimetière marin • 34200 Sète
• Tél. : 06 47 06 71 38 • www.annemajourel.fr

Horizon marin à la Coquerie.



Les huîtres roses Tarbouriech, sur une gelée acidulée de pomme verte, air de pélarдон

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 24 huîtres roses Tarbouriech
- 2 pommes vertes
- 1/2 citron
- 50 g d'eau
- 2 feuilles de gélatine
- 150 g de pélarдон
- 500 g de lait
- 150 g de crème
- 4 feuilles de gélatine
- sel, poivre

PROGRESSION

- Ouvrir les huîtres et vider l'eau.
- Récupérer la deuxième eau, filtrer, en réserver 150 g. Ajouter le jus d'un demi-citron, le jus d'une pomme verte, 50 g d'eau et 2 feuilles de gélatine ramollies.
- Couler dans les coquilles vides, parsemer de brunoise de pomme verte.
- Déposer l'huître sur la gelée prise.



Écume de pélarдон

- Mélanger 150 g de pélarдон, 500 g de lait, 150 g de crème, 4 feuilles de gélatine ramollies, sel et poivre.
- Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.

- Dresser sur chaque huître en gelée.
- Servir avec un sablé parmesan.

VIN CONSEILLÉ

AOP picpoul de pinet, domaine du Petit Roubié, agriculture biologique

LE MATÉRIEL C'EST NOUS **LE TALENT C'EST VOUS !**

CUISSON - FROID - PRÉPARATION - DISTRIBUTION - CAFÉTERIE - LAGERIE - BUANDERIE

FRANSTAL

Pourquoi pas vous !

MIN Rungis, 2, rue du Caducée, 94516 RUNGIS Cedex - Tél. : 01 41 800 880 - Fax. : 01 46 86 69 61 - email : contact@franstal.com

 **Masafumi Hamano - Au 14 février - Saint-Valentin (36)**
Le chef nippon est adepte d'une "cuisine française nuancée par le savoir-faire japonais".

À Saint-Valentin, le chef séduit les amoureux de la gastronomie



Ticket moyen : 45 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 35
Effectif : 8
Fermeture annuelle : 17 janvier et 1^{er}-21 septembre
Repos hebdomadaire : lundi, mardi et mercredi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Foie gras chaud poêlé accompagné de légumes de saison



Retrouvez la recette du chef : Homard breton chemisé aux courgettes et gelée de fruits de la passion, avec le mot-clé RTR220349 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Masafumi Hamano, chef du 14 février.

Le chef est Japonais, tout comme l'ensemble de son équipe. Et pourtant, son restaurant, Au 14 février, ne veut pas apparaître comme exclusivement japonais. Cette table est née de la rencontre du maire de Saint-Valentin (36), petite commune de 245 habitants située entre Issoudun et Châteauroux, et d'un chef d'entreprise japonais. En effet, depuis de nombreuses années, des couples nippons se retrouvent dans ce village berrichon, le seul au monde à porter le nom de Saint-Valentin, car la date du 14 février est primordiale dans leur calendrier.

Fruit de "l'amitié franco-japonaise", ce restaurant est dirigé depuis 2007 ans par Masafumi Hamano, jeune chef de 36 ans qui a fait ses armes durant neuf ans à Tokyo chez Hiroyuki Sakai, défenseur de la cuisine française au pays du Soleil levant, avant de découvrir la cuisine lyonnaise. Mais dans la

campagne berrichonne, les touristes - japonais et même français - sont rares. Masafumi Hamano a donc construit sa carte pour séduire "tous les amoureux de la cuisine. La mienne est d'abord française à plus de 90 %, mais nuancée par une touche de savoir-faire japonais". "Moderne", celle-ci accorde une large place aux fruits et aux fleurs, telle cette entrée de Pieds d'alouettes, pâté de lupin aux trèfles à quatre feuilles, salade de myosotis ou tarte aux liserons. Masafumi Hamano recherche d'abord l'acidité, et a fait de l'huile d'olive un ingrédient essentiel de sa cuisine. Avec ces saveurs et ces couleurs qui ont séduit le Michelin, Masafumi Hamano veut aussi "combattre la routine". C'est pourquoi il propose une "cuisine des 8 saisons" : tous les quarante-cinq jours, sa carte est entièrement renouvelée, à l'exception de l'incontournable foie gras poêlé. "Les fruits ou les légumes de début et de fin d'été sont très différents, il faut savoir les distinguer et les sublimer." Et d'ajouter : "C'est grâce à ce renouvellement que nous pouvons remplir le restaurant avec une clientèle fidèle d'habitues, qui viennent régulièrement découvrir de nouvelles saveurs."

JEAN-JACQUES TALPIN

Au 14 février • 2 rue du Portail • 36100 Saint-Valentin •
Tél. : 02 54 03 04 96 • www.au14fevrier.com



La salle du 14 février à Saint Valentin.



VEGA

Créateur d'univers et fournisseur
de matériel pour l'hôtellerie - restauration



Arts de la table, Traiteur, Buffet,
Linge de table, Mobilier,
Signalétique, Décoration,
Luminaires, Cuisine, Linge de lit,
Linge de toilette, Hôtellerie,
Vêtements professionnels

Demandez le CATALOGUE 2012 en flashant ce code

- Téléchargez l'application pour lire un QR code sur votre smartphone
- Lancez l'application et flashez ce code pour accéder à notre page internet



www.vega-fr.com

Tél. : **0821 23 03 53**

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

 **Fabrice Biasiolo - Une Auberge en Gascogne - Astaffort (47)**
L'étoile est revenue deux ans après être partie. Le chef savoure ce moment.

Ça continue, encore et encore à Une Auberge en Gascogne



Décor contemporain, ambiance feutrée : tout a été refait en juin 2011.

déjeuner gascon où foie gras, bouillon de canard, thé au jambon, ail et céleri séchés remplacent œuf, beurre et viennoiseries. Car Fabrice Biasiolo se méfie des modes : *“Si tout le monde fait les mêmes choses, ça peut être ennuyeux.”*

En 2010, il a ouvert Imagine, un restaurant où la cuisine se concentre sur les poissons, au bord du lac de Passeligne, à l'entrée d'Agen. Il continue son activité de traiteur sous le label Un Traiteur en Gascogne, conserve la concession de la restauration à l'hippodrome d'Agen et reste consultant pour Les Grandes Tables du 104, à Paris (XIX^e). *“En multipliant les établissements, je ne choisis pas la facilité. Mais ce sont des aventures passionnantes. J'ai des collaborateurs fidèles depuis une dizaine d'années. Mon rôle de chef d'entreprise, c'est de leur permettre d'évoluer, c'est aussi le moyen de les garder”,* assure-t-il.

BERNARD DEGIOANNI

Une Auberge en Gascogne • Hôtel Le Square •
5 place de la Craste • 47220 Astaffort • Tél. : 05 53 47 20 40
• www.uneaubergeengascogne.com



Ticket moyen : 75 €
Nombre de couverts par jour : 25
Nombre de places assises : 30
Effectif : 6
Fermeture annuelle : janvier
Repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi et mardi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE : le petit déjeuner gascon

En 2010, le guide *Michelin* avait retiré son étoile à Une Auberge en Gascogne. *“Il y avait eu une petite frustration. La sanction était tombée au moment où nous avons décidé de transférer le restaurant 300 m plus loin”,* se souvient le chef **Fabrice Biasiolo**. Derrière une bonhomie non feinte, l'œil vif et un réel appétit de la vie, cet ancien de **Michel Bras** n'a jamais varié dans ses choix. *“La gastronomie, c'est la continuité de ce que j'ai toujours fait. J'ai besoin de cette notion de cuisine pure”,* rappelle-t-il. C'est ce qui l'a conduit, en juin 2011, à reprendre l'hôtel-restaurant Le Square - propriété du chanteur **Francis Cabrel** -, qui a été tenu pendant dix ans par **Michel Latrille**, également étoilé *Michelin*. Il y a transposé Une Auberge en Gascogne, son précédent restaurant qu'il a transformé en 2010 en bistrot gourmand à l'enseigne de Cochon, Canard et C^{ie}.

AVENTURES PASSIONNANTES

À 40 ans, Fabrice Biasiolo revendique *“une cuisine libre, spontanée. Elle n'est pas enfermée dans le terroir, mais j'y pioche des idées. Plus jeune, j'étais démonstratif. Désormais, mon souci, c'est le goût”*.

Il a surpris son monde avec son plat phare, le petit



Fabrice Biasiolo : un bel appétit de la vie.

Le petit déjeuner gascon

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 280 g de foie gras
- 40 g de jambon de pays
- 1 tête d'ail
- 2 tranches de pain rassis
- 4 mini-ficelles
- 80 g de céleri boule
- 4 morceaux de gaze
- Pruneaux mi-cuits
- 2 oignons
- 1 dl de vinaigre balsamique
- 20 g de miel
- PM sel, poivre, fleur de sel, huile d'olive
- 80 cl de bouillon de canard ou de volaille

PROGRESSION

- Faire chauffer les oignons émincés dans une casserole avec un peu de beurre, verser les pruneaux, la moitié du balsamique et le miel. Laisser cuire 30 minutes à feu très doux, mixer et réserver.



- Sur une grande assiette, disposer une tasse de thé avec un sachet confectionné avec une gaze garnie de pain brûlé, d'ail séché, de jambon et de céleri séchés et attaché avec un raphia.
- Dresser dans un petit pot le chutney de fruits (que l'on peut adapter selon la saison avec des pruneaux, des coings, des abricots, de la tomate...).
- Poser sur deux tranches de pain (la ficelle convient parfaitement) de fines tranches de foie gras cru, assaisonnées d'huile d'olive, vinaigre balsamique, poivre et fleur de sel.

DRESSAGE

- Déposer l'assiette devant le client et verser un bouillon de canard bien chaud sur le sachet de thé.

VIN CONSEILLÉ

Coucou blanc d'Eliau da Ros

La qualité de votre service commence ici



Des distributeurs
coordonnés
pour l'harmonie
de vos sanitaires

Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée parmi les entreprises les plus éthiques au monde par Ethisphere Institute (2011).

Distributeur
de papier
Toilette
Tork T6



Distributeur
Tork S1
pour savon
liquide



Distributeur
Tork H2 pour
essuie-mains



Poubelle
Tork B1



<http://www.facebook.com/Tork.France>

Toute la gamme **Elevation** www.tork.fr

SCA HYGIÈNE PRODUITS - S.A.S au capital de 83.390.129 € - RCS Boulogny 509 395 109 - ©Ivan Sauvage RCS Chartres

 **Cyril Attrazic - Restaurant Cyril Attrazic - Aumont-Aubrac (48)**
L'étoile reçue en 2007, puis perdue en 2010, est de retour cette année.
Une satisfaction pour ce chef attaché à ses racines lozériennes et défenseur des produits de l'Aubrac.

L'équilibre retrouvé



Contemporaine et lumineuse, la salle est ouverte sur les paysages sauvages de l'Aubrac.

La vie d'un chef comme **Cyril Attrazic**, qui a fait de la cuisine gastronomique son quotidien, est composée de hauts et de bas. Les hauts, c'est en 2007, à 33 ans, l'attribution d'une étoile mais aussi la fidélité d'une clientèle qui ne l'a jamais abandonné. Surtout lorsqu'en 2010, *Michelin* a décidé de lui reprendre cette étoile. Là, c'est pour les bas. "Nous étions alors à une période charnière. Trois ans auparavant, au rez-de-chaussée du bâtiment, nous avions déjà beaucoup investi pour ouvrir le Gabale, une brasserie répondant à l'attente d'une clientèle quittant l'autoroute pour découvrir notre village étape. Ensuite, au cours de l'hiver 2009-2010, j'avais lancé les travaux destinés à la nouvelle cuisine pour 350 000 €. La mauvaise nouvelle est tombée alors que le chantier n'était pas fini. Nous avons connu trois mois de doutes. Jusqu'à ce que **Karine**, mon épouse, me remette les idées à l'endroit : 'pense à ta clientèle et non aux guides...'". Alors le chef s'est remis aux fourneaux. "Les clients étaient presque vexés, ils ne comprenaient pas ce qui nous arrivait. Ils nous ont encouragés et aidés à faire face à cette mauvaise passe : nous n'avons pas connu de baisse d'activité au restaurant gastronomique, l'activité du Gabale a trouvé un bon rythme de



croisière et nous avons bouclé 2010 avec une hausse de 13 % du chiffre d'affaires qui s'est confirmée en 2011 avec + 27 %."

DEUX FORMULES COMPLÉMENTAIRES

Deux restaurants complémentaires qui ont permis au représentant de la quatrième génération de cuisiniers de mieux structurer son offre. "Ici, j'ai toujours voulu préserver un prix d'appel qui pouvait faire d'une table étoilée une adresse accessible au plus grand nombre. Mais pour garder ce cap, au fil des ans, je grignotais sur le menu et la prestation en souffrait. J'ai fait évoluer les choses et désormais, ce prix d'appel est assuré par la brasserie alors qu'au gastronomique, les prix sont plus en rapport avec la qualité que l'on attend d'un étoilé, c'est-à-dire avec des menus à 40 et 65 €." Désormais rassuré sur le plan économique grâce notamment à la constitution de deux équipes stables, Cyril Attrazic peut prendre du recul pour faire évoluer les techniques et la mise en scène de sa cuisine. ■

JEAN BERNARD

Restaurant Cyril Attrazic • 10 route du Languedoc
• 48130 Aumont-Aubrac • Tél. : 04 66 42 86 14
• www.camillou.com



Cyril Attrazic : "L'exigence des clients, comme la mienne, n'a pas changé."

Ticket moyen : 70 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 35
Effectif : 8 salariés
Fermeture annuelle : du 1^{er} janvier au 14 février
Repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi et mardi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Nouilles de céleri aux champignons du massif et bouillon à l'huile de truffe.
"Un plat qui a surpris et conquis **Gilles Goujon**."



Retrouvez la recette du chef : **Filet de**

bœuf fermier d'Aubrac, croustifondant de bœuf, oignon doux des Cévennes brûlé au beurre muscade

avec le mot-clé **RTR820533** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

LES VERGERS BOIRON.

ZÉRO COMPROMIS. 100% GOÛT.

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100 %.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.



Les vergers Boiron, Partenaire Officiel de l'Académie Française du Bocuse d'Or



 **Olivier Samson - La Gourmandière - Vannes (56)**
Après avoir fait ses classes chez plusieurs étoilés, le chef s'est mis à son compte dans sa Bretagne natale.

Retour en terres bretonnes



La Gourmandière a élu domicile dans une ancienne bâtisse morbihannaise, avec pierres et poutres apparentes.

Ticket moyen : 35 €
au bistrot, 70 € au gastro
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 30
Effectif : 6
Fermeture annuelle :
du 19 août au
5 septembre et 10 jours
après Pâques
Repos hebdomadaire :
mardi soir, mercredi et
dimanche soir

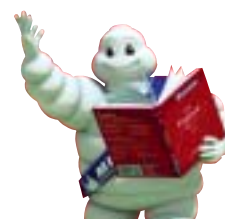
LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE

Les maquereaux de nos côtes mi-salés au goût fumé, betteraves rouges en vinaigrette de fruits exotiques à la coriandre, d'autres en rilette crémeuse en escabèche, écume de radis noir

Il projetait de s'installer à son compte avant ses 40 ans. **Olivier Samson** l'a fait à 39 ans. Pour lui, "c'était le bon moment". Originaire de Loudéac (22), c'est à Vannes (56) qu'il a posé ses bagages en 2011 en ouvrant La Gourmandière, dans une ancienne bâtisse morbihannaise, non loin de la gare. Dix mois plus tard, le guide *Michelin* l'a auréolé d'une étoile. Ancien élève du lycée hôtelier de Dinard (35), puis du lycée Bonne Nouvelle à Brest (29), Olivier Samson a notamment travaillé au Byblos à Saint-Tropez (83), au Bateau ivre à Courchevel (73), aux côtés d'**Anne-Sophie Pic** à Valence (26) pendant trois ans, ainsi qu'au Parc des eaux vives à Genève (Suisse) où il obtient, avec **Fabrice Vulin**, deux étoiles, qu'il confirme dix mois plus tard en solo aux fourneaux.

DEUX MENUS, DEUX FOIS PAR MOIS

En 2009, Olivier Samson arrive à la Réserve de Beaulieu (06), où **Claude Delion**, propriétaire de l'établissement, lui donne pour mission de maintenir les deux étoiles du restaurant : ce sera chose faite et le déclic qui va donner envie à Olivier Samson de voler de ses propres ailes. Le chef aime à commenter sa carte, ou plutôt son



"La première étoile, c'est la plus belle", confie **Olivier Samson**.

absence de carte : "Je propose un menu de quatre plats et un autre de sept plats, qui changent deux fois par mois", explique-t-il.

Ses produits de prédilection : "Tout ce qui vient de la mer et du terroir", qu'il prépare ensuite avec "sincérité, authenticité et liberté". Un subtil cocktail optimisé par la proximité de ses fournisseurs. "Mes producteurs guident mes menus", confesse-t-il. Quant à la carte des vins, "elle comporte une centaine de références, issues de toutes les régions de France".

"La première étoile, c'est la plus belle, confie le chef. C'est celle que l'on reçoit dans sa maison. Une maison que l'on a construite de toutes pièces avec ses propres deniers." Une maison dont il projette de rénover la décoration après l'été. Cette première étoile amène-t-elle une pression supplémentaire ? "Je vais juste remplacer le carrelage par quelque chose de plus chaleureux, assure Olivier Samson. Pour le reste, je vais continuer de cuisiner en toute liberté."

ANNE EVEILLARD

La Gourmandière • Lieu-dit Poignant • 56000 Vannes •
Tél. : 02 97 47 16 13 • www.la-gourmandiere.fr



Retrouvez la recette du chef : **Tourteaux de nos côtes, caviar ébène, lié au citron confit et coriandre, chou-fleur au curry, crémeux en crème glacée** avec le mot-clé **RTR319648** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

brake

goûtez la différence



+ DE NOBLESSE

L'ABERDEEN ANGUS, considérée comme **la meilleure viande d'Écosse** et internationalement reconnue est issue d'un bœuf de race pure et particulièrement robuste.

Découvrez des muscles persillés à la saveur inégalée qui expriment la richesse des pâturages des Highlands écossais et le savoir-faire des éleveurs locaux : le filet, le faux filet, le milieu de rumsteck, et l'entrecôte. C'est chez Brake et signé Terres d'Exigence !



Filet



Faux-filet



Entrecôte



Découvrez l'ensemble de nos produits en téléchargeant notre application mobile grâce au flashcode ci contre, en vous rendant sur www.brake.fr ou en nous contactant au 04 37 59 85 14

L'Aberdeen Angus

Ticket moyen : 75 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 25
Effectif : 4
Fermeture annuelle :
 3^e semaine de mars,
 2^e quinzaine d'août
Repos hebdomadaire :
 samedi midi, dimanche soir, lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Il n'y en a pas vraiment car ma carte change chaque jour. Cependant, un plat y figure souvent : c'est le Pigeon cuit au foin, textures de betteraves. Le pigeon est une pièce délicate, le foin est inattendu, et les textures de betteraves surprennent toujours.



Loïc Villemin - Toya - Faulquemont (57)
 Le jeune chef, qui fête ses 26 ans au mois de mai, a pris les commandes du très cossu restaurant Toya en mai 2010 et ne s'attendait pas à recevoir une étoile... Pas si vite, en tout cas.

La jeunesse au pouvoir

C'est un jeune homme pressé. Mais si on y regarde de plus près, le jeune homme a eu le temps d'apprendre. Tombé dans la marmite dès sa plus tendre enfance grâce à un oncle chef et à des parents propriétaires d'une affaire à Faulquemont, il a toujours baigné dans une ambiance empreinte d'efforts et de bon goût. Le parcours de **Loïc Villemin**, parsemé d'étoiles, ne pouvait que rencontrer le succès au guide rouge : *"Après l'école hôtelière, je suis allé à l'Arnsbourg à Baerenthal pendant deux ans, puis à Lyon chez Nicolas Le Bec, à Saulieu au Relais Bernard Loiseau, à L'Assiette champenoise à Tinqueux avec Arnaud Lallement, enfin chez Laurent Peugeot au Charlemagne à Pernand-Vergelesses"*, raconte le chef sans forfanterie, ni fausse modestie. *"J'aurais voulu partir à l'étranger pour faire*

quelques saisons. Et puis mes parents ont eu l'opportunité de ce projet." Le projet, c'est un petit complexe hôtelier en bordure du golf de Faulquemont. Un hôtel - ancien Holiday Inn -, avec deux restaurants, une brasserie et un gastronomique. Toya ouvre en mai 2010 et, tout de suite, les bonnes fées de la critique se penchent sur la cuisine fine, précise et très japonisante du jeune prodige.

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

La famille reste très présente. La décoration de l'endroit, sobre et chaleureuse, avec des tables espacées et beaucoup de lumière, a été dessinée par les Villemin. L'ensemble, acquis en 2007, continue doucement sa mue dans la même veine. La prochaine étape, c'est l'hôtel qui s'alignera sur le standing du gastronomique, désormais passé

dans une autre dimension. Quand on parle d'un plat-signature à Loïc Villemin, il se retrouve gêné. Car la carte change... avant chaque service. *"Je fais confiance à mes fournisseurs, je leur demande leurs meilleurs produits... et ensuite, je m'adapte"*, sourit le chef, qui reconnaît que si cette technique permet une remise en question permanente, elle est aussi épuisante mentalement. De fait, le chef se cherche encore : *"Je n'ai pas encore trouvé mon propre style, ma propre cuisine, mais j'y travaille."*

FLORA-LYSE MBELLA



sirocco WEB
 Sirocco® web est un produit des Établissements Sogal
 www.siroccoweb.net

Le PMS 100 % web de référence pour la gestion performante de votre hôtel.

Pourquoi investir dans un produit complexe ?
 Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : c'est tout ce qu'il vous faut pour gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Vous accédez instantanément au cœur de votre activité : votre planning interactif vous permet de réaliser rapidement les tâches quotidiennes de gestion.
- Vous gérez votre facturation en toute simplicité et en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Vous bénéficiez d'une interface intuitive, facile à prendre en mains.

Aucun investissement, aucun engagement.
* Minimum de facturation : 45 € par mois.

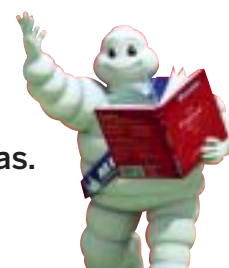
1 mois gratuit
pour toute inscription





Loïc Villemin sur sa terrasse qui domine le golf.

Toya Restaurant • avenue Jean-Monnet •
 57380 Faulquemont • Tél. : 03 87 89 34 22 •
<http://toya-restaurant.fr>



Homard breton, yuba de petit pois, émulsion ail des ours

Une recette de Loïc Villemin, Toya Restaurant, à Faulquemont (57).

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 homards bretons de 400 g
- 5 l de bouillon de crustacés

Purée de petit pois :

- 150 g de petit pois
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 15 g de crème épaisse
- 425 g de lait de soja

Émulsion à l'ail des ours :

- 150 g de feuilles d'ail des ours
- 250 g de fond blanc de volaille
- 70 g de beurre



PROGRESSION

- Porter le bouillon à ébullition. Y plonger les homards, les cuire 2 minutes. Les sortir et prolonger la cuisson des pinces 3 minutes de plus. Terminer la cuisson dans un beurre moussieux.
- Cuire à l'anglaise les petits pois puis mixer avec le fond blanc et la crème yuba de petit pois. Il vous faut 200 g de purée de petit pois à mélanger avec 425 g de lait de soja. Porter à 80 °C. Laisser reposer 3 minutes et prélever délicatement la peau de lait qui se forme à la surface.
- Pour l'émulsion à l'ail des ours, porter le fond blanc à ébullition. Plonger les feuilles, cuire 3 minutes, mixer et monter au beurre.

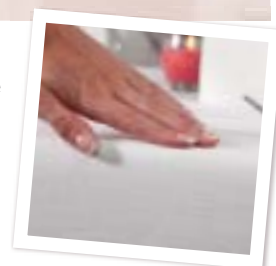
FINITION ET DRESSAGE

Au fond d'une assiette, déposer le yuba puis le homard, une quenelle de purée de petit pois, des petit pois cuits à l'étuvée et déposer une cuillère d'émulsion à l'ail des ours.



« Les chefs sont d'ordinaire sceptiques, mais avec cette nouvelle nappe, ils risquent d'être surpris. »

*Christophe Marguin,
Restaurant Christophe Marguin, Lyon*



Evolin® est une nappe élaborée dans un tout nouveau matériau combinant l'aspect et le toucher exceptionnels du tissu avec la commodité de l'usage unique. Dresser vos tables avec Evolin® représente un gain de temps pour votre personnel, vous permet de maîtriser vos coûts en adaptant vos besoins à votre activité, tout en garantissant une présentation de vos tables parfaite à chaque service.

Rendez-vous sur evolutionofflinen.fr pour découvrir Evolin® en situation grâce à la visite virtuelle d'un restaurant à 360°.



 **Yorann Vandriessche - L'Arbre - Gruson (59)**
Transformer l'Arbre, un estaminet renommé, en un restaurant gastronomique, il fallait oser. Yorann Vandriessche a pris le risque. Contre vents et marées.



Tenir le haut du pavé...



L'établissement est situé au carrefour de l'Arbre, secteur mythique du Paris-Roubaix.

J'ai mon caractère, mon franc-parler. Mais la cuisine, ce n'est pas de l'à-peu-près.
Yorann Vandriessche est ce que l'on appelle un homme entier et son parcours professionnel l'atteste. Même s'il reconnaît ne pas avoir fait de 'grandes maisons', il s'est imposé lui-même l'exigence qu'auraient pu avoir envers lui ses pairs. Question d'atavisme sans doute. Si la passion de la cuisine lui est venue très tôt, peut-être la doit-il à un grand-père chef de cuisine à Lille. La détermination, il l'a héritée de son père. Ce dernier, alors que

Yorann Vandriessche. dédie son étoile à son père, dont il a hérité la détermination.

son fils prépare son CAP, rachète l'établissement pour lui offrir un jour une affaire. C'est un ancien café perdu dans la campagne, sur le parcours pavé du Paris-Roubaix. Pendant dix ans, il remontera les murs, ouvrant une fois l'an, le jour de la course cycliste, pour conserver la licence IV, alimentant ainsi la légende du lieu. Alors qu'il s'apprête à baisser les bras devant l'ampleur de la tâche, son fils, qui a entre temps occupé différents postes à Lille et en Belgique, décide de reprendre l'Arbre. *"Je rêvais de faire de la cuisine gastronomique, mais à 27 ans, j'étais trop jeune pour cela."* Ce sera donc un estaminet, mais *"le plus beau du Nord"*. Pari gagné : en presque dix ans, L'Arbre devient florissant. On fait la queue le week-end pour obtenir une table et certains jours, on tourne à 500 couverts sur trois services.

Ticket moyen : 75 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 40
Effectif : 8 personnes
Fermeture annuelle : trois semaines en août, une semaine en janvier.
Repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi, mardi soir, samedi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Tourteau de Bretagne émietté en aioli, en cappuccino, en croustillant



Retrouvez la recette du chef : **Cabillaud juste saisi, croque-monsieur pata negra emmental, asperges vertes de Mallemort, vinaigrette aux œufs** avec le mot clé **RTR820048** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

UNE CUISINE EXIGEANTE

En 2007, Yorann Vandriessche décide soudain de tout arrêter. Il n'a pas oublié son rêve de gastronomie : il veut revendre l'estaminet et créer un nouvel établissement. Mais il n'obtient pas le soutien des banques. Il se résout alors à transformer L'Arbre, contre l'avis de tous. *"J'ai perdu 100 % de ma clientèle et vécu un an de galère"*, raconte-t-il. Il ne déroge pourtant pas à sa ligne de conduite, affinant une cuisine basée sur l'exigence des produits et surtout très inspirée par la mer, sa grande passion. L'attribution d'un Bib Gourmand en 2010 lui donne raison. *"Mon objectif était d'être au moins référencé par le Michelin"*, note-t-il. La perte du Bib en début d'année le fait vaciller. *"J'ai passé un mois à me demander si on était mauvais"*. L'étoile l'a rattrapé au vol. Yorann Vandriessche la dédie à son père, parti trop tôt vers d'autres étoiles sans voir l'ascension de son fils. ■

MARIE-LAURE FRÉCHET

L'Arbre • 1 pavé Jean-Marie Leblanc • 59152 Gruson
• Tél. : 03 20 79 55 33 • www.larbre.com



Emmanuel Hernandez - Le Musigny - Valenciennes (59)

Son enseigne évoque un grand cru de Bourgogne, mais c'est plus au sud, en Espagne, que le chef trouve les influences qui dépayser sa cuisine. Son étoile est le nouveau fleuron de l'Athènes du Nord.

Le Sud un peu plus au nord

La salle s'ouvre sur le jardin.



Emmanuel Hernandez.



Guy Lassausaie, à Chasselaie (69), La Côte Saint-Jacques de **Jean-Michel Lorain** à Joigny (89), puis quatre ans chez **Guy Savoy**, à Paris (XVII^e). Il finit sa formation chez Taillevent, aux côtés de **Michel Del Burgo**, avant d'œuvrer au 6, New York.

INFLUENCE ESPAGNOLE

Après l'effervescence parisienne, le retour dans le Nord marque pour lui et son épouse **Géraldine** un choix de vie. *"J'ai envie de me faire plaisir"*, souligne le jeune chef de 35 ans, qui rappelle volontiers qu'il est venu à la cuisine parce qu'il aimait bien manger, mais aussi parce que ses parents l'emmenaient découvrir les bonnes tables de la région. Enfant du Nord, Emmanuel Hernandez est aussi attaché à l'Espagne, d'où est originaire son père et où il retourne chaque été. Sa carte en témoigne, proposant aussi bien un Filet mignon, légumes façon waterzoi, sauce Thiérache, qu'un Cabillaud au chorizo ibérique, risotto au safran, une crème catalane qu'un entremet chicorée spéculoos. Sans oublier les grands classiques que sont la volaille sauce Albufera ou la crêpe Suzette. L'étoile, qui manquait à Valenciennes, récompense cette cuisine qui joue sagement entre créativité et tradition. Un peu de piment dans le waterzoi en somme. ■

MARIE-LAURE FRÉCHET

Le Musigny • 90 avenue de Liège
• 59300 Valenciennes
• Tél. : 03 27 41 49 30 • www.lemusigny.fr

Ticket moyen : 70 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 30
Effectif : 6 personnes
Fermeture annuelle : 3 semaines fin juillet, 1 semaine à Noël
Repos hebdomadaire : lundi, samedi midi et dimanche soir

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Duo de Lucullus en chaud-froid : 1^{er} service, langue Lucullus de Valenciennes ; 2^e service, millefeuille de langue fumée, foie gras poêlé, vinaigre fruit de la passion



Retrouvez la recette du chef : **Œuf**

poché façon île flottante, émulsion de Perles du Nord et jambon ibérique avec le mot clé **RTR020030** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



C'est peu dire qu'il a le triomphe modeste. Et si ce n'est le fameux guide rouge qui trône désormais sur le comptoir à l'accueil et le téléphone qui sonne un peu plus, **Emmanuel Hernandez** semble encore avoir du mal à réaliser qu'il est étoilé. *"C'est une grosse surprise, confirme-t-il, et ce n'était pas un objectif"*. Mais cette étoile va sans nul doute l'aider à concrétiser son souhait d'être à la tête d'une entreprise sereine. *"Je veux pérenniser l'affaire et fidéliser la clientèle"*, souligne-t-il. C'est en 2008 qu'il a racheté le Musigny, après le décès brutal de son propriétaire, **Patrick Fer**. La concrétisation d'un retour au pays pour ce Valenciennois de souche, entamé plus tôt à la Gentilhommière, à Artres (59), dont il a été le chef pendant trois ans. Emmanuel Hernandez a un parcours exemplaire. S'il a eu très tôt l'envie de cuisiner, il lui a d'abord fallu passer un bac scientifique avant que ses parents n'acceptent sa vocation. Il s'inscrit alors à l'institut Paul Bocuse à Écully (69), puis enchaîne les belles maisons : celle de



Xavier Beaudiment - Le Pré Carré - Durtol (63)

Trois ans après la reprise d'une maison réputée, dont deux passées comme espoir 1 étoile, le jeune chef vient d'être récompensé pour sa cuisine inspirée, dans laquelle les herbes et les légumes ont une place prédominante.

À l'écoute de la nature

Ticket moyen : 90 €

Nombre de couverts

par jour : 40

Nombre de places

assises : 30

Effectif : 7

Fermeture annuelle :

non déterminée

Repos hebdomadaire :

dimanche soir, lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE

"Comme je n'ai pas de carte à proprement parler et que ma cuisine est en mouvement permanent, le plat que je préfère c'est celui que je suis en train de réaliser."



Xavier Beaudiment travaille avec des produits locaux. Il cueille lui-même ses herbes sauvages.

Xavier Beaudiment est un chef qui réfléchit. Il a ainsi mis plus de deux ans pour trouver 'sa' bonne formule. *"Ma question était : qu'est-ce que je veux dire avec ma cuisine ?"* À 35 ans, Xavier Beaudiment veut faire du terroir d'aujourd'hui. *"Le chou farci, la potée, le pounti étaient terroir, autrefois. Maintenant, il faut partir des produits, de la terre, mais pour inventer quelque chose d'actuel, aller plus loin dans la recherche des produits locaux."* Il poursuit : *"J'ai découvert la richesse des herbes sauvages avec un botaniste auvergnat. Au début, les plantes servaient de décoration. Les clients les boudaient. Alors je les ai mixées, broyées, infusées, bouillies. J'en mettais partout."*



Retrouvez la recette du chef : Lieu jaune de

lign, pâte de butternut, citron, émulsion beurre noisette

avec le mot-clé RTR720047 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



J'avais des sucettes au lierre terrestre, des yaourts à la reine-des-prés. C'était trop. J'ai décidé de laisser vivre les plantes pour les intégrer complètement au plat. Aujourd'hui, ce qui différencie les cuisines, ce sont les garnitures." Le chef privilégie aussi tous les légumes, recherchant des maraîchers capables de lui fournir des choux-fleurs fleuris ou des carottes qui ont passé deux hivers en terre. Toujours pour ses recherches gastronomiques.

CHAQUE PLAT EST UNE CRÉATION

Car si Xavier Beaudiment, après une période où il ne proposait qu'un menu unique, est revenu à un formule comprenant trois menus (34, 55 et 75 €), il continue toutefois à travailler sans carcan. Modifiant les recettes si besoin, selon les envies et l'inspiration. *"Ce sont les produits qui commandent."* Chaque plat est une création : *"Je m'inspire de la nature, et la nature ne fait jamais deux fois la même chose."* Maintenant, le chef a deux priorités. D'abord fidéliser son équipe, notamment avec une période de repos hebdomadaire sur deux jours et demi consécutifs, *"pour concilier vie professionnelle et vie familiale, pour se reposer. C'est important, pour moi aussi"*. Puis, trouver des financements pour accélérer son développement. *"Je voudrais deux personnes de plus, une en cuisine et une en salle. C'est le seul moyen d'aller de l'avant."*

PIERRE BOYER

Le Pré Carré • Route de la Baraque • 63830 Durtol •
Tél. : 04 73 19 25 00 • www.restaurant-lepreccarre.com

-  **MAINTENIR**
Enterprise Asset Management
-  **GÉRER**
Work Force Management
-  **OPTIMISER**
Customer Relationship Management
-  **DÉFINIR**
Hotel Management System

-  **CONTRÔLER**
Financial Management System
-  **MANAGER**
Performance Management
-  **CONSTRUIRE**
Central Reservations System




PROFITABILITÉ

Infor SoftBrands Hospitality, des logiciels de gestion innovants pour les groupes, chaînes et établissements indépendants.

9500 Hôtels et Restaurants dans le monde nous font déjà confiance pour gérer : réservations, front office, facturation, points de vente, stocks, salles de séminaires, ventes et marketing, finance et performance.

Découvrez notre gamme de logiciels sur www.infor.fr/resolutions/hospitality ou contactez-nous au 01 69 47 62 22

 **Julien Binz - Le Rendez-vous de chasse - Colmar (68)**
 Arrivé en mai 2010, le chef a réussi à récupérer l'étoile perdue par le restaurant haut-rhinois après le départ de sa chef.



Rendez-vous était pris

Ticket moyen : 95 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 50
Effectif : 20
Fermeture annuelle : aucune
Repos hebdomadaire : aucun

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

La timbale d'écrevisses façon cardinale. C'est une recette d'Escoffier, qui m'inspire beaucoup dans ma cuisine, et que j'aime à interpréter à ma façon, plus fine et plus contemporaine. Au lieu d'une sauce au beurre roux, j'en prends seulement l'écume



Retrouvez la recette du chef : Timbale d'écrevisses,

sauce façon Cardinal, champignons des bois juste poêlés avec le mot-clé **RTR020634** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



La façade de l'hôtel fait face à la gare de Colmar.

En règle générale, un chef choisit son équipe. C'était le cas de **Julien Binz** quand il avait été recruté pour prendre la direction des cuisines d'un énorme projet immobilier, un château à Scharrarbergheim (67). Et puis la crise de 2008 est passée par là, et le projet est mort-né en un an. Le chef avait séduit ses employeurs grâce à son C.V. plutôt imposant. Après l'obtention de son BEP - entamé "comme ça" - au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67), le jeune homme a une coupure de quatre mois. Et son père, pour éviter qu'il reste oisif, l'envoie travailler dans un restaurant gastronomique des Landes, chez **Didier Oudil**. Le garçon s'accroche : il a découvert la haute gastronomie, et sait que c'est ce qu'il veut faire. Rentré pour entamer un bac pro, Julien Binz ne reste que six mois, et, grâce à son séjour landais,

décroche rapidement une place aux Armes de France à Ammerschwihir (68), alors nanti d'une étoile *Michelin*.

DE COMMIS À SECOND CHEZ LES HAEBERLIN

Ensuite, il exerce quatre ans au Bueheriesel d'**Antoine Westermann** (qui passe dans l'intervalle de 2 à 3 étoiles). Entré commis à l'Auberge de l'Ill, il devient le second de **Marc Haerberlin** puis quitte l'établissement au bout de cinq ans. À l'Auberge d'Artzenheim, il reste cinq ans. Enfin, il reste deux ans au château d'Isenbourg à Rouffach. Après l'expérience avortée de Scharrarbergheim, il lance un webjournal avec sa compagne. Et puis **Émile Jung** le recommande à **Richard Riehm**, propriétaire de l'hôtel Bristol et du restaurant Le Rendez-vous de chasse, titulaire d'une étoile mais dont la chef était déjà partie. Sa cuisine, fine et "de tradition innovante" selon ses propres termes, a réussi à séduire le guide rouge. "Dans une cuisine privée de chef pendant huit mois, c'est moi qui ai dû me faire ma place. Certains sont partis mais les deux tiers sont restés. Cette étoile, c'est vraiment un bonheur collectif avec l'équipe et avec le propriétaire. C'est un vrai lien de confiance entre nous désormais." ■

FLORA-LYSE MBELLA



Le Rendez-vous de chasse - Hôtel Bristol
 • 7 place de la Gare
 • 68000 Colmar
 • Tél. : 03 89 23 59 59
 • www.grand-hotel-bristol.fr

L'équipe dirigeante du Bristol : le propriétaire **Richard Riehm** et son épouse, le sommelier **Jean-Marie Dirwimmer** et le chef **Julien Binz**.

 **Yannick Bourgeois-Faucon - L'Auberge du château - Bully (69)**
Le chef s'est installé, il y a sept ans, au cœur du Beaujolais, dans un cadre authentique, à l'image de sa cuisine.



L'art épuré de la convivialité

"Aux fioritures, je préfère aller à l'essentiel", confie
Yannick Bourgeois-Faucon.

Ticket moyen : 55 €

Nombre de couverts par jour : 35

Nombre de places assises : 25

Effectif : 5

Fermeture annuelle :

deux semaines en janvier,
une semaine en mai,
deux semaines en septembre

Repos hebdomadaire :

Dimanche soir et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Les noix de Saint-Jacques au chorizo et au citron confit



Retrouvez la
recette du chef :

Noix de Saint-Jacques juste saisies, asperges vertes craquantes, caviar de hareng fumé, copeaux de parmesan avec le mot-clé

RTR620383 sur le moteur de recherche de www.ihotellerie-restauration.fr



C'est à Bully, petit village typique de la région des Pierres dorées, que **Yannick Bourgeois-Faucon** a ouvert avec sa femme **Sandrine**, l'Auberge du château. Originaire de Picardie, ce jeune chef a eu un coup de cœur pour cet ancien bistrot de village, niché au pied d'un château Renaissance. C'est dans ce cadre campagnard qu'il propose une cuisine très épurée. *"Pour moi, un plat réussi, c'est avant tout un produit de qualité mis en valeur par une belle cuisson et un bel assaisonnement. Aux fioritures, je préfère aller à l'essentiel, en proposant une cuisine simple mais sincère"*, affirme le chef. Pour cuisiner les meilleurs produits, Yannick Bourgeois-Faucon s'approvisionne auprès de producteurs locaux, mais aussi chez des fournisseurs réputés de Lyon. La carte est renouvelée six fois par an, mais le menu du marché évolue au gré du moment et de l'inspiration du chef.

PARCOURS GASTRONOMIQUE

Cette première étoile, Yannick Bourgeois-Faucon la vit comme une reconnaissance, mais pas une

fin en soi. *"Ma cuisine ne va pas changer, elle sera toujours placée sous le signe de la convivialité. Même si j'ajouterai sans doute quelques produits plus nobles à ma carte dans les mois à venir"*, explique le chef. Lauréat du trophée Jacquart en 2010, celui-ci a fait ses armes dans de grandes maisons étoilées. Il a d'ailleurs effectué son apprentissage dans la région, au restaurant Alain Chapel à Mionnay (01), près de Lyon. Avant d'aller travailler aux côtés de **Michel Guérard** à Eugénie-les-Bains (40) puis de **Gilles Goujon** à Fontjoncouse (11). *"Mon amour du produit me vient de ces grands chefs qui m'ont transmis leur passion"*, avoue-t-il. Quant à l'avenir, Yannick Bourgeois-Faucon le voit toujours dans son cher village, ou du moins dans le Beaujolais. Son rêve serait d'ouvrir en plus du restaurant un petit hôtel afin de garder ses clients le soir. Mais pour l'heure, il souhaite profiter du moment présent, avec sa femme qui officie en salle. ■

STÉPHANIE PIOUSD

L'Auberge du Château • Place de l'Église • 69210 Bully
• Tél. : 04 74 01 25 36 • www.aubergedu-chateau.com

L'Auberge du château est située sur la place de ce village typique du Beaujolais.





Anthony Fusco - La Table de Lachassagne - Lachassagne (69)

Les premiers mois de 2012 resteront inoubliables pour le jeune couple, passé devant le maire le 7 janvier et distingué par le guide *Michelin* quelques semaines plus tard.

La belle année d'Anthony et Maeva Fusco

Ticket moyen : 60 €
Nombre de couverts par jour : 15
Nombre de places assises : 18
Effectif : 2
Fermeture annuelle : première quinzaine de janvier et août
Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi et mardi

L'émotion est palpable. "Tout va bien. C'est à vivre et c'est tout de suite", se réjouit le cuisinier en regardant les messages de félicitations signés, entre autres, **Dominique Loiseau** et **Paul Bocuse**. Quelques semaines après l'officialisation de son union avec **Maeva**, **Anthony Fusco** est heureux. Frustré en juillet 2009 par la fin d'une expérience malheureuse à l'Hôtel Anne de Beaujeu, il a eu envie de rebondir avec celle qui partage sa vie depuis sept ans et leur rencontre au château de la Tour de Salvagny. Les voilà donc tous deux qui, après six mois de recherche en Beaujolais, investissent 75 000 € dans l'achat du fonds d'un restaurant planté à l'entrée de Lachassagne. "Nous voulions travailler ensemble et loger sur place. Nous cherchions une affaire



© CONTRE JOUR

La terrasse de la Table de Lachassagne.

que l'on puisse transformer et où nous pourrions nous épanouir", dit-il. Avant le premier service, le samedi 8 août 2009, le couple a changé le matériel d'office, de cuisine, la vaisselle et rempli la cave. L'option (menu à 28 €, cuisine bien tournée, accueil aimable avec la limite de six tables) s'est très vite révélée payante avec une clientèle fidélisée. "Le choix des mets est court car j'ai la volonté de tout produire moi-même après avoir soigneusement sélectionné mes fournisseurs", assure le chef. "On a une idée préconçue de ce qu'est un restaurant étoilé puis, au fur et à mesure, on s'aperçoit que la politique du guide Michelin a évolué", poursuit Anthony Fusco qui souhaite rendre hommage à **Éric Rotivel**, rencontré au restaurant Le Théodore à Lyon. Rêvait-il de l'étoile ? Pas vraiment en fait, même s'il se rend compte des retombées positives, notamment via les réseaux sociaux : "Après un hiver difficile, c'est une très grande joie, mais nous ne changerons rien [à notre] formule courte. Être seul permet de jouer la régularité, de choisir les produits avec soin. Bien sûr, cela fait de longues journées, mais nous n'avons jamais dévié de notre ligne de conduite", poursuit-il. ■

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Anthony Fusco : "Le choix des mets est court car j'ai la volonté de produire tout moi-même."



© CONTRE JOUR




© CONTRE JOUR



Retrouvez la recette du chef : Cul de veau de

lait, panais rôti et pulpe d'échalote au vin rouge avec le mot clé **RTR620521** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

La Table de Lachassagne • 850 route de la Colline • 69480 Lachassagne • Tél. : 04 74 67 14 99 • www.restaurant-lachassagne.com

 **Anthony Bonnet - Les Loges - Lyon (V^e)** Ce petit-fils d'agriculteur a suivi la voie de l'apprentissage, a écouté et regardé. Chef depuis cinq ans il obtient l'étoile quelques semaines avant ses trente ans.

L'éloge des produits

"Il y a des tas de choses derrière un produit, il faut le sublimer", lance Anthony Bonnet.

Ticket moyen : 105 € (boissons comprises)
Nombre de couverts par jour : 30 (uniquement le soir)
Nombre de places assises : 45
Effectif : 10 en cuisine, 6 en salle
Fermeture annuelle : juillet et août
Repos hebdomadaire : au déjeuner, dimanche soir et lundi. Brunch le dimanche midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Pigeonneau d'élevage traditionnel, légumes Renaissance, essence de champignons
"Les pigeonneaux d'élevage traditionnel sont tués étouffés. Les essences de champignons sont obtenues par réduction de différents champignons de cueillette. Elles servent à la farce du pigeonneau. Les légumes sont cuits et glacés dans un consommé de pigeonneau. Le but est de concentrer au maximum les saveurs des produits."



a cuisine ? J'ai toujours voulu faire ça."

L'aveu d'Anthony Bonnet est spontané.

Natif de Tarare dans le Rhône, il débute tout naturellement par l'apprentissage dès l'âge de 15 ans. À cet âge déjà, il n'est pas totalement ignorant des bonnes choses. *"À la maison, nous avions notre jardin, nous faisons notre miel et nos confitures. On élevait des lapins et des poules, et on tuait le cochon. Mon père m'a éduqué aux produits"*, raconte ce petit-fils d'agriculteur. Ce sera la cuisine donc. D'abord chez **Jean Brouilly**, la gloire culinaire locale : *"un passage très formateur avec un grand respect des aliments"*, puis auprès de **Philippe Gauvreau** et **Davy Tissot** déjà côtoyé à Tarare, à La Rotonde, avec *"une autre vision des choses, une autre façon de travailler"*. Et Les Loges enfin, auprès de **Nicolas Le Bec** qui avait, une première fois, permis au restaurant d'être étoilé. Il travaille aussi avec le surdoué **Karim Boukhari**, lauréat du Taittinger

2001, dont il est le commis lors des éliminatoires pour le Bocuse d'or. Puis le voilà chef. *"Au début c'était un challenge et je n'avais pas fait le choix de rester ici"*, se souvient-il.

"ALLER ENCORE PLUS LOIN"

Pourtant, après la mise en sommeil du restaurant au profit du plus simple Café Épicerie, l'envie de renouer avec une option gastronomique est là. Et c'est tout naturellement à Anthony qu'échoit la direction de la cuisine. Avec une étoile pour objectif ? *"À dire vrai, j'y pensais depuis un an et demi. J'avais la tentation d'ouvrir mon propre restaurant mais je me suis fixé ce défi... même si je n'ai pas été éduqué dans l'esprit Michelin."*

Le voilà pourtant comblé sans envisager un instant de modifier la ligne de conduite qu'il s'est tracé. *"Il faut respecter les clients et les produits. Je ne supporte pas de recevoir des pièces déjà travaillées. Il y a des tas de choses derrière un produit, il faut le sublimer. Ce qui arrive est bien pour moi, mais aussi pour l'équipe qui a consenti de gros efforts. Il faut continuer, aller encore plus loin, tout en sachant que la perfection n'existe pas."*

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Les Loges à la Cour des Loges • 6 rue du Bœuf • 69005 Lyon • Tél. : 04 72 77 44 44 • www.courdesloges.com



Les Loges, à la Cour des Loges.



Les Loges comptent
45 places assises.



robot coupe®

Gaufrettes et Brunoises



Coupe-légumes



50 disques



Démonstration gratuite :
pub@robot-coupe.fr.



Consultez
la vidéo

Queue de bœuf braisée

Une recette d'Anthony Bonnet, Les Loges, Lyon (V°)

INGRÉDIENTS

- 5 kg de queue de bœuf
- 1 verrine de jus de bœuf
- 2 litres de fond blanc de volaille
- 3 oignons
- 4 échalotes
- 3 carottes
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 100 g de truffes noires hachées
- 25 cl de pâte à crêpes
- 100 g de graisse de bœuf
- 1 litre de vin rouge
- sel, moelle, porto.



PROGRESSION

- Émincer la garniture (oignons, échalotes, carottes)
- Dans une cocotte, colorer la queue de bœuf, retirer et réserver.
- Faire revenir la garniture émincée. Une fois cuite, remettre la queue.
- Déglacer avec le porto et le vin plusieurs fois.
- Mettre le jus de bœuf, mouiller à hauteur avec le fond blanc (mettre le bouquet garni).
- Couvrir et laisser cuire 8 à 10 heures à feu doux.
- Passer la queue, mettre à réduire le jus de cuisson (à glace).
- Émietter la queue à chaud avec sa garniture.
- Une fois le jus réduit, assaisonner avec la truffe hachée et le jus de bœuf réduit.
- Confectionner une pâte à crêpes traditionnelle en remplaçant le lait par du bouillon de bœuf, et le beurre par de la graisse de bœuf.
- Rouler la queue de bœuf dans les crêpes.
- Chauffer doucement avec du bouillon de bœuf, assaisonner.
- Ajouter de la moelle en brunoise et quelques lamelles de truffes.

VIN CONSEILLÉ

Crozes-hermitage Le Rouvre 2009 de Yann Chave

 **Éric Lambolez - Restaurant Jean Brouilly - Tarare (69)**
Le chef a relevé le défi de reconquérir l'étoile de son prédécesseur, dans cette belle demeure bourgeoise.

Pari tenu



Le restaurant Jean Brouilly est situé dans une belle demeure bourgeoise au cœur d'un vaste parc privé.

Jamais **Éric Lambolez** n'aurait imaginé un jour racheter l'affaire d'un étoilé *Michelin*, qui plus est installée dans une belle demeure bourgeoise du début du XX^e siècle. *"J'ai fait tout ce que je m'étais promis de ne jamais faire ! Je trouvais le challenge trop grand, trop risqué. Et pourtant, je me suis lancé"*, avoue Éric Lambolez. Aujourd'hui, le chef nouvellement étoilé ne regrette pas son choix, même s'il reste toujours prudent sur l'avenir. Il est vrai qu'il a toujours avancé dans sa carrière avec mesure. Ce Vosgien d'origine, petit dernier d'une fratrie de dix enfants, s'est tourné vers la cuisine par hasard. Diplôme en poche, il va suivre une trajectoire différente de ses camarades, puisqu'il va, vingt ans durant, enchaîner les saisons aux quatre coins de la France. *"C'est la meilleure école, la plus formatrice qui soit"*, affirme le chef. En 1986, il décide de se poser et part travailler quelques années aux Armes de Champagne à l'Épine (51), puis au château de Marçay à Chinon (37). Mais c'est finalement au château de la Tour de Salvagny (69) près de Lyon qu'il s'installera pendant seize ans, en tant que chef de cuisine.

UNE CUISINE CLASSIQUE

Il faudra un changement de direction au château en 2006 pour le pousser à prendre son propre envol. *"Quant on a décidé avec ma femme de*



Éric Lambolez a enchaîné, vingt ans durant, les saisons aux quatre coins de la France.

racheter le restaurant de Jean Brouilly, on savait que cela ne serait pas facile. On a donc décidé d'y aller doucement en proposant une cuisine dans le même esprit, c'est-à-dire classique mais en ajoutant notre touche personnelle", explique le chef. Depuis, la recette a fonctionné puisque la clientèle, essentiellement régionale, apprécie cette cuisine traditionnelle et authentique. *"Ma cuisine n'est pas dans l'air du temps, car je n'aime ni les mélanges audacieux ni les mises en place créatives. En revanche, j'aime surprendre en cuisinant par exemple toutes les pièces d'une viande de différentes façons"*, explique le chef. Si l'étoile devrait lui amener une nouvelle clientèle, Éric Lambolez espère aussi beaucoup de la nouvelle autoroute qui, l'an prochain, permettra de relier Tarare à Lyon en 25 minutes seulement. ■

Restaurant Jean Brouilly - Éric Lambolez

• 3 ter rue de Paris • BP 107 • 69172 Tarare
• Tél. : 04 74 63 24 56 • www.restaurant-brouilly.com



Ticket moyen : 60
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 40
Effectif : 7
Fermeture annuelle : 10 jours en août
Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Le chevreau en trois façons : épaule et gigot rôti, côte poêlée, poitrine en fricassée



Retrouvez la recette du chef : Carré de porcelet caramélisé miel et citronnelle, purée de racines et jus maniguette avec le mot-clé [RTR120615](https://www.michelin.fr/restaurant/eric-lambolez) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

 **Romain Barthe - Auberge de Clochemerle - Vaux-en-Beaujolais (69)**
À 30 ans, le jeune chef est récompensé pour sa cuisine créative et improvisée.

Le chef qui aimait improviser



À 30 ans, **Romain Barthe** propose une cuisine ludique et inventive.

Fils d'un couple de kinésithérapeutes, **Romain Barthe** n'était pas prédestiné à devenir cuisinier. Et pourtant, le voilà aujourd'hui auréolé d'une étoile pour son Auberge de Clochemerle, qu'il a ouverte il y a cinq ans avec sa femme, **Delphine**. "La cuisine, cela a toujours été pour moi une vocation, sans que je puisse l'expliquer", avoue-t-il. Originaire de Lorraine, le jeune homme a mené un parcours sans faute aux côtés de grands chefs étoilés. C'est d'ailleurs auprès de **Michel Troisgros**, à Roanne, qu'il a la certitude que son avenir se jouera dans la gastronomie. "Cela a été une révélation, et à partir de là, j'ai toujours été en quête de perfection", explique-t-il. Il poursuit sa carrière chez **Gérard Boyer** aux Crayères à Reims, avant de partir en Suisse chez **Didier De Courten**, chef du Terminus à Sierre. En 2007, Romain Barthe souhaite monter sa propre affaire, et rachète, à Vaux-en-Beaujolais, l'Auberge de



Clochemerle, qui était autrefois un relais de poste. "J'ai eu un coup de foudre pour cette région dont est originaire ma femme, mais surtout pour ce petit village perché au cœur des coteaux du Beaujolais", reconnaît-il.

CUISINE LUDIQUE

Très vite, le chef se fait une réputation dans la région, grâce à ses fameux menus surprise. En lieu et place de la carte, Romain Barthe propose à ses clients une liste de produits de saison, et compose à partir de là un menu inédit suivant son inspiration. Les produits sont renouvelés chaque semaine en fonction du marché, de la météo et de leur qualité. Parfois, le chef expérimente même de nouvelles recettes, jamais testées. "L'atout de cette cuisine improvisée est qu'elle est créative, ludique et très personnelle. J'aime par exemple parfumer mes plats avec quelques plantes et fleurs comestibles, qui proviennent d'un petit producteur bio des alentours", explique-t-il. Quant à la carte des vins, elle est signée par sa femme, sommelière, et accorde une large place aux crus de la région. Dans les années à venir, le couple envisage d'agrandir son hôtel de quatre chambres supplémentaires et d'installer un spa pour prolonger le séjour de leurs clients. ■

STÉPHANIE PIOUS

Auberge de Clochemerle • Rue Gabriel Chevallier
• 69460 Vaux-en-Beaujolais • Tél. : 04 74 03 20 16
• www.aubergedeclochemerle.fr



L'Auberge de Clochemerle est située au cœur de Vaux-en-Beaujolais.

Ticket moyen : 60 €
Nombre de couverts par jour : 35
Nombre de places assises : 35
Effectif : 8

Fermeture annuelle :
3 semaines en janvier, une semaine en septembre
Repos hebdomadaire :
lundi et mardi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Le homard poché au beurre de verveine, purée de petits pois et émulsion de verveine




Retrouvez la recette du chef :
Langoustines

bretonnes croûtées et chaudes, petites tomates tièdes au caramel et crème glacée aux herbes avec le mot-clé **RTR420599** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Ticket moyen : 50 €
Nombre de couverts par jour : 40
Nombre de places assises : 25
Effectif : 2 personnes (2 à venir)
Fermeture annuelle : 1^{re} semaine de janvier, 10 au 16 avril, 16 août au 4 septembre
Repos hebdomadaire : samedi midi, dimanche et lundi soir

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Cochon travaillé comme une terrine, condiments moutarde estragon et caramel de Porto. "La cuisine que j'aime : simple et raffinée."

 **Fabrice Roche - Le Juliéna - Villefranche-sur-Saône (69)** Il parle de son métier avec délectation. Et l'étoile va lui permettre d'augmenter les effectifs d'un établissement où il travaillait jusqu'alors seul, avec son épouse Carine.

Voir (un peu) plus grand

Fabrice est venu à la cuisine presque par hasard. Il raconte. "Je n'étais pas très bon à l'école et je m'y ennuyais un peu. Dans la famille, un aïeul était pâtissier et j'ai pensé que c'était peut-être une solution..." Au sortir de la classe de quatrième, il entre en apprentissage auprès d'**Hervé Raphanel**, étoilé au Pullman de la Part-Dieu à Lyon, où il découvre les vertus de la cuisine. La suite de son parcours se passe pareillement dans les étoiles. Chez **Pierre Orsi** (Lyon, VI^e), "incontournable", où il rencontre **Carine** qui deviendra sa femme, à La Pyramide à Vienne (38) auprès de **Patrick Henrion** et **Christian Née**, à la Palme d'or au Martinez de Cannes (06) auprès de **Christian Willer** et sa belle équipe, chez **Pierre Carrier** à l'Albert 1^{er} de Chamonix (73), à la Villa Belrose à Saint-Tropez (83) avant une escapade en Belgique.



Fabrice Roche est installé avec son épouse **Carine** depuis 2007 à Villefranche-sur-Saône.

En mars 2007 avec Carine, la décision est prise : le couple qui a envie d'être chez lui reprend le fonds du Juliéna, dans l'artère principale de Villefranche-sur-Saône. L'option ? Le travail à deux dans une atmosphère familiale, une cuisine simple mais goûteuse. Ces efforts n'échappent pas au guide *Michelin* qui octroie un Bib Gourmand en 2008. Quatre ans plus tard, le Bib disparaît et s'ensuit un mois de stress pour le couple qui, quelques mois plus tôt, s'était porté acquéreur des murs de l'établissement.

AMÉLIORER SON OUTIL DE TRAVAIL

Le coup de téléphone libérateur vient de Tournus et de l'ami **Yohann Chapuis** avec qui il a travaillé. Soulagement. "L'étoile était mon objectif mais je sais bien que c'est aléatoire. C'est un gros soulagement et du bonheur

pur après une grosse dose d'angoisse", dit-il émerveillé.

Résultat ? S'il n'entend rien changer à une méthode qui a fait ses preuves, il compte bien améliorer son outil de travail (jardin et terrasse) et embaucher deux

brûche Pasquier

les Plaisirs 'Minute'

Panacotta Caramel & Spéculoos

Panacotta Framboise & Spéculoos

Des desserts **tendance** et un **service rapide** !
 (décongélation possible à 40°C : 5 heures)

30 sec. micro-ondes

www.briochepasquier-pro.com

Mars 2012 - GIE PASQUIER au capital de 11.000 € dont le siège social est au 11, rue de la République - RCS ANGERS 414.834.440

La salle du Juliéna, table de **Fabrice Roche** à Villefranche-sur-Saône.



Michelin 2012

personnes (une en salle, une en cuisine) pour respirer un peu mieux. "Nous sommes une petite maison et on peut aider ceux que l'on embauche à évoluer. Il est primordial d'être proche des gens avec qui l'on travaille", dit encore

celui qui ne jure que par "la vérité du produit". **JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

Le Julié纳斯 • 236 rue d'Anse •
69400 Villefranche-sur-Saône • Tél. : 04 74 09
16 55 • www.restaurant-lejulienas.com

Le cochon, travaillé comme une terrine, condiments moutarde-estragon et caramel de porto

Une recette de Fabrice Roche, Le Julié纳斯, Villefranche-sur-Saône (69)

INGRÉDIENTS

- Lard d'Arnad (lard italien de la vallée d'Aoste)
- longe de cochon
- foie de volaille
- échalote ciselée
- herbes hachées
- champignons de Paris
- cognac

Pour la garniture :

- radis ;
- pomme granny smith ;
- mini-betterave Chioggia
- carotte jaune
- carotte orange
- céleri boule
- courgette
- herbes
- salade Redchard

Pour les condiments oignons-estragon :

- oignons
- graines de moutarde
- estragon

Pour le suc de persil :

- persil
- huile d'olive
- vinaigre de Xérès

Pour le caramel de porto :

- 1 litre de porto
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 200 g de vinaigre balsamique

PROGRESSION

- Tailler tous les ingrédients en grosse mirepoix. Ajouter les herbes et les échalotes. Ajouter le cognac et lier avec une farce fine.
- Faire cuire dans un four à 60 °C



pendant trois heures avant de mettre sous presse pendant 24 heures.

Pour la garniture :

- Tailler les carottes jaunes et orange, le céleri et la courgette en grosse mirepoix. Les blanchir et refroidir avant de réserver.
- Tailler les radis en quart et les cuire au vinaigre. Faire des copeaux de mini-betterave et les mettre dans l'eau. Préparer les herbes et les pousses de salade.

Pour les condiments oignons-estragon

- Faire suer les oignons à l'huile d'olive, longuement mais sans coloration.
- Saler, poivrer puis hacher et ajouter les graines de moutarde avant de réserver.

Pour le suc de persil

- Réaliser un suc de persil, le monter à l'huile d'olive et au vinaigre de Xérès. Dresser.

Pour le caramel de porto :

- Réduire 1 litre de porto avec trois gousses d'ail, une branche de romarin et 200 g de vinaigre balsamique. Réduire à la nappe et réserver.

VIN CONSEILLÉ

Beaujolais blanc de Jean-Paul Brun

Le nouveau SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

L'alliance du plaisir et de la performance



Le HiDensityControl® breveté –
la qualité de cuisson réinventée

30% de capacité*
en plus

20% d'énergie consommée*
en moins

30% plus rapide*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL.
Inscriptions sur www.rational-online.fr
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

* comparé à d'autres fours mixtes



 **Frédéric Doucet - Restaurant Frédéric Doucet (Hôtel de la Poste) - Charolles (71)**
C'est au cœur du Charolais, riche terroir, que le chef a repris l'affaire familiale pour l'élever au rang de restaurant gastronomique.



Le terroir sublimé

Ticket moyen : 70 €

Nombre de couverts

par jour : 35

Nombre de places

assises : 50

Effectif : 12

Fermeture annuelle :

trois semaines en novembre,
deux semaines en février,
une semaine en juin

Repos hebdomadaire :

Dimanche soir, lundi
et jeudi soir

**LE PLAT LE PLUS
REPRÉSENTATIF DE
VOTRE CUISINE** :

L'Entrecôte charolaise cuite
au beurre accompagnée
de légumes de saison



Frédéric Doucet a repris
l'affaire familiale en 2007.

Troisgros à Roanne (42). Mais en 1999, il décide de revenir à Charolles pour épauler ses parents. *“Au début, cela devait être temporaire, mais finalement, je ne suis jamais reparti. Tout simplement parce que je me sens bien ici. J'aime mon village, ma région... Et j'avais envie de défendre mon terroir et de le promouvoir à travers ma cuisine”*, avoue le chef.

LA VIANDE À L'HONNEUR

Progressivement, Frédéric Doucet prend ses marques puis est seul à la tête de l'établissement, à partir de 2007. Il entreprend alors de vastes travaux, épaulé par sa femme, fleuriste à Charolles, afin d'apporter une touche plus contemporaine au restaurant, mais aussi aux 16 chambres de l'hôtel, classé 4 étoiles. En cuisine, le chef s'astreint à la même exigence, en jouant sur une mise en place créative et épurée ou sur de nouvelles associations de saveurs. Mais surtout, le Bourguignon, très attaché à ses racines, met à l'honneur les produits de sa région, à l'instar de la viande charolaise. *“C'est pour moi une évidence, car les clients viennent ici pour découvrir une cuisine de terroir qui a une véritable identité”*, affirme le chef. La carte des vins (450 références) suit la même logique, puisqu'elle est majoritairement composée de bourgognes. *“L'étoile, c'est un rêve qui se réalise. J'en suis très fier. Mais c'est aussi une récompense pour les produits du Charolais, et j'espère que cela va apporter plus de notoriété à notre région.”* ■

STÉPHANIE PIOUS



Retrouvez la
recette du chef :
Côtes d'agneau

rôties, tortellini de chèvre,
calisson d'aubergine et
tomate, harissa douce

avec le mot-clé **RTR920643**
sur le moteur de recherche de
www.lhotellerie-restauration.fr



Hôtel de la Poste - Restaurant Frédéric Doucet

• 2 avenue de la Libération • 71120 Charolles

• Tél. : 03 85 24 11 32 • www.hotel-laposte-doucet.com

Le cadre du restaurant offre une ambiance contemporaine et chaleureuse.

 **José de Anacleto - Le Million - Albertville (73)**
Après un long et riche parcours à l'étranger, le chef d'origine portugaise obtient sa première étoile en France.



Nombre de places assises : 40

Effectif : 7 en cuisine et 4 en salle

Fermeture annuelle : 1^{er} au 14 mai et 1^{er} au 14 novembre

Repos hebdomadaire : samedi midi, dimanche soir et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Cannelloni de ris de veau aux écrevisses locales et caviar d'Aquitaine

Le millionnaire

José de Anacleto est arrivé en France à l'âge de 10 ans. En 1977, il commence son apprentissage chez **Philippe Million**, à Albertville (2 étoiles *Michelin*), le même établissement où il obtiendra son étoile, trente-cinq ans plus tard. Philippe Million prend sous son aile le jeune garçon et le place dans les meilleurs établissements : Le Pré Catelan, Le Chiberta (2 étoiles) puis chez **Michel Guérard** dans les Landes. *"J'ai puisé chez chacun de ces chefs les bases de ma cuisine, le goût des bons produits."* Puis José de Anacleto, fidèle en amitié, reprend sa place en tant que second de Philippe Million. En 1983, une opportunité se présente à lui.

Le chef veut ouvrir un restaurant à Charleston aux États-Unis, dans une auberge historique datant de 1774. *"Je ne parlais pas un mot d'anglais, confie le chef, mais j'avais beaucoup d'ambition et une volonté de fer. Le chef m'a fait confiance et j'ai débarqué aux États-Unis. J'y suis resté dix-sept ans. C'est là que débute vraiment mon histoire."*

AMBITION ET VOLONTÉ

La tâche est immense. *"À l'époque, nous ne trouvions pas tous les ingrédients. Il était vital que j'adapte notre cuisine française aux goûts américains."* José s'y attèle et connaît le succès. En parallèle, il rencontre celle qui deviendra sa femme, **Sue-Chen**. Deux ans plus tard, le restaurant est distingué Relais gourmand.



José de Anacleto et son épouse, **Sue-Chen**.

Puis, il rachète l'affaire américaine. Ambitieux et entreprenant, il crée une petite chaîne de restaurants et un club privé de 600 membres. *"En 1997, on m'a fait une très belle offre. J'ai vendu et je suis rentré en France avec un beau pactole."* Mais José est un passionné de cuisine. Voyages, investissements dans différentes affaires, rien ne remplace l'envie de se remettre aux fourneaux. Quand Philippe Million vend Le Million, José de Anacleto l'achète immédiatement. *"Cette étoile marque une nouvelle étape dans ma vie. C'est une récompense énorme. Je ne m'y attendais pas. Je fais une cuisine personnelle, une cuisine de cœur et les choses n'arrivent pas par hasard."* José de Anacleto, ambitieux et conquérant, compte bien ne pas s'arrêter là. ■ **FLEUR TARI**

Le Million • 8 place de la Liberté • 73200 Albertville
• Tél. : 04 79 32 25 15 • www.hotelmillion.com



Retrouvez la recette du chef : **Homard**

printanier aux épices douces et rondelles de beaufort d'alpage avec le mot-clé **RTR520639** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Ecotel, 40 ans à vos côtés en toute élégance !
Venez découvrir notre offre Mobilier intérieur et extérieur. Retrouvez des inspirations et réalisez vos projets d'équipement en toute sérénité avec une équipe de professionnels à votre disposition.

N'oubliez pas de demander notre catalogue général Arts de la table 2012 !

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



Benoît Vidal - L'Atelier d'Edmond - Val-d'Isère (73)

C'est en croisant la route de peintures gastronomiques à la forte personnalité et en saisissant les opportunités qui se présentaient à lui que le chef a accompli un parcours exemplaire.

Une histoire de rencontres et d'amitié

Benoît Vidal est un homme heureux. *"J'ai la chance de vivre de ma passion."* L'Atelier d'Edmond à Val d'Isère, où il est installé depuis à peine deux saisons d'hiver, a obtenu une étoile en quelques mois. *"Le restaurant n'est ouvert que quatre mois et demi, de mi-décembre à fin avril. Cela donne peu de temps pour faire ses preuves."* Mais Benoît Vidal n'en est pas à son coup d'essai. L'étoile, il l'avait déjà obtenue au Mas des herbes blanches à Joucas dans le Luberon. Son chemin a croisé beaucoup de grands chefs et cette récompense est la suite logique d'un parcours sans faute. En apprentissage chez Prunier, l'année où l'établissement décroche la deuxième étoile, puis chez **Michel Trama** - deux étoiles également -, il succombe à la passion de la gastronomie. *"J'étais comme une éponge, je m'imprégnais de leur savoir-faire, de leur réflexion sur la cuisine. Ma formation culinaire s'est poursuivie par une opportunité formidable : chef de partie chez un précurseur, **Michel Guérard**. J'ai aimé sa cuisine intellectuelle, faite de réflexion, d'équilibre. Il a ouvert les portes de la cuisine moderne."* Benoît Vidal recherche alors un poste de second. Trois



La salle de l'Atelier d'Edmond.

opportunités s'offrent à lui : **Michel Bras**, **Jacques Chibois** ou **Régis Marcon**. Il choisira de rejoindre ce dernier à Saint-Bonnet-le-Froid (43).

"UNE VRAIE COHÉRENCE"

"La vie est faite de rencontres, d'opportunités qu'il faut saisir. Régis Marcon a marqué la mienne. Entre nous, c'est une histoire d'amitié et de valeurs. C'est un grand chef, mais surtout un homme bien." Après Marcon, Benoît Vidal devient chef au château de Divonne puis au Mas des herbes blanches. L'établissement a perdu son étoile, Benoît Vidal la récupèrera en huit mois. *"Mais la vie n'est pas un long fleuve tranquille. Le restaurant a été racheté. Côté privé, j'étais dans un trou noir émotionnel. J'ai quitté les Herbes blanches. Je suis revenu chez Régis Marcon. Il compte beaucoup pour moi. C'est l'étincelle qui a rallumé la mèche. Il m'a présenté à **Jacques Le Privoy**, le propriétaire, qui m'a donné ma chance. Cette aventure a une vraie cohérence : l'hiver à Val-d'Isère, l'été à Saint-Bonnet-le-Froid. Éclairée par cette merveilleuse étoile, ma vie a maintenant un sens et beaucoup de saveur."* ■ **FLEUR TARI**

L'Atelier d'Edmond • Le Fornet • 73150 Val-d'Isère
• Tel : 04 79 00 00 82 • www.atelier-edmond.com

*"La vie est faite de rencontres, d'opportunités qu'il faut saisir : **Régis Marcon** a marqué la mienne", explique **Benoît Vidal**.*



Ticket moyen : 60 €
le midi ; 135 € le soir
Nombre de couverts par jour : 60
Nombre de places assises : 35/40
Effectif : 4 en salle et 4 en cuisine
Fermeture annuelle : 30 avril - 1^{er} décembre
Repos hebdomadaire : dimanche soir et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Écrevisses et pommes de terre fondantes, pulpe d'oignons au reblochon et poitrine de caïon lentement confite



 **Retrouvez la recette du chef : Dos de barbu cuit sur l'arête et mosaïque à la viande séchée des Alpes** avec le mot-clé **RTR220616** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



Raphaël Vionnet - Auberge du Bois Prin - Chamonix (74)

Il n'a fallu que huit mois au chef jurassien accueilli dans l'établissement de Denis Carrier, figure chamoniarde s'il en est, pour faire des étincelles.

“Je veux que ma cuisine soit comme la madeleine de Proust”



“Chaque saison, je me donne le challenge de trouver une nouvelle recette pour chaque produit”, lance **Raphaël Vionnet**.

Ticket moyen : 55 €

Nombre de couverts par jour : 55

Nombre de places assises : 45

Effectif : 5 en cuisine ; 3 en salle

Fermeture annuelle : du 23 avril au 15 mai et du 22 octobre au 29 novembre

Repos hebdomadaire : lundi midi, mardi midi et mercredi midi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Filet de féra du lac Léman cuit à blanc au beurre de savagnin, étuvée de radis glaçons et mousserons printaniers, émulsion de fanes

À Chamonix, la famille **Carrier** est une institution. Il y a la maison de **Pierre Carrier** (2 étoiles), et celle de son frère **Denis**, L'Auberge du Bois Prin, un établissement plus intime. Denis Carrier songeait à se retirer. Il a préféré confier sa cuisine à **Raphaël Vionnet**, 31 ans. Un choix très pertinent, puisque ce dernier, seul en cuisine avec son apprenti, **Brieuc Munari**, a obtenu une étoile en huit mois. “Denis a accepté beaucoup de choses, je l'ai beaucoup bousculé, il a refait

la salle à l'automne, investi dans du matériel et un peu de vaisselle”, explique le jeune chef. Les larmes aux yeux, Denis Carrier dédie cette étoile à ses parents qui lui ont légué l'établissement. “Ce n'est pas une surprise pour moi, ce jeune chef est très doué”, souligne-t-il.

Originaire du Jura, Raphaël Vionnet a toujours été passionné par la cuisine. “J'essayais de copier les gestes de ma grand-mère, j'ai brûlé des hottes, fabriqué de la nougatine sur le marbre des tables de chevet. À 10 ans, j'ai régalié mon père d'un poulet aux écrevisses.” Passé par l'école hôtelière de Poligny (39), Raphaël découvre la cuisine étoilée chez **Laurent Petit** (2 étoiles) à Annecy et poursuit son chemin gastronomique chez **Romuald Fassenet**, étoilé et MOF. Il rejoint alors **Yoann Conte**, à l'Hôtel Mont Blanc. Il devient chef au départ de ce dernier. Enfin, Denis Carrier lui confie la cuisine de L'Auberge du Bois Prin. “Cette étoile est aussi celle de mon équipe que je tiens à remercier : **Brieuc Munari, Alexandre le Bras, Pauline Creac'h et Cyril Gérard**”, précise le chef. “Je signe beaucoup de

mes plats au vin jaune, par devoir de mémoire à mon Jura natal. Chaque saison, je me donne le challenge de trouver une nouvelle recette pour chaque produit. Je veux que ma cuisine soit comme la madeleine de Proust, qu'elle réveille les émotions. Tant qu'un souvenir, une sensation oubliée, ne me revient pas en mémoire, je n'ai pas atteint mon but. Je reprends ma quête de saveurs.” **FLEUR TARI**

Auberge du Bois Prin • 69 chemin de l'Herminie • 74400 Chamonix • www.boisprin.com



Retrouvez la recette du chef : **Homard breton rôti au beurre de vin jaune, légumes printaniers et son cappuccino crémeux**, avec le mot-clé **RTR520619** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Travaillez avec le Meilleur pour “Réveiller les saveurs”



Paco Book
Le livre de recettes du Pacojet
80 grands chefs
90 recettes inédites
250 pages

Pacojet
Réalisez à la perfection glaces, sorbets, mousses et coulis.
Développez vos arômes
Fixez vos couleurs
Transformez vos appareils en textures onctueuses



PACO CLEAN
Concepts & Matériels Culinaires
www.pacoclean.com

ZAC Le Mureri - Route d'Aoste
38480 Romagnieu
Tel : 04 76 07 64 64
contact@pacoclean.com



HOSTELCO
Salon International des Equipements
pour la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités

Les meilleures solutions pour
l'hôtellerie sur le meilleur
des parcs d'expositions, à Barcelone.
www.hostelco.com

Fira Barcelona
Parc des Expositions
de Gran Via
17-21 Octobre 2012

Info: BCN PROMOTIONS Tel: 0033 1 47 07 29 39 info@bcnpromotions.com

felac

 **Kei Kobayashi - Kei - Paris (1^{er})**
Un an presque jour pour jour après
l'ouverture, le chef japonais voit sa cuisine
récompensée d'une première étoile et
espère bien continuer à gravir les marches
de la stratosphère gastronomique.

Kei Kobayashi sur la route du firmament

Kei Kobayashi
décroche
sa première
étoile un an
presque jour
pour jour après
l'ouverture de
son restaurant




CHEF COOK

1^{er} site de ventes privées
alimentaires pour les restaurateurs

Inscription gratuite
sans obligation d'achat

www.chefcook.fr



TISSOT FORMATION Spécial HCR

FORMATION
Maîtriser toutes les spécificités
relatives à la **paie** et à
l'**administration du personnel**
dans les **Hôtels Cafés**
Restaurants.

Offre spéciale - 10 % avec le code promo : **HCR2012**
Plus d'info & réservation : www.tissot-formation.fr/hcr



L'École du Vin de France
organisme agréé

Formations Intensives à l'oenologie
et à la dégustation

1, 3 ou 5 jours à Paris
Formations reconnues
Financées par votre Droit Individuel à la
Formation (DIF)

Contactez Noémie NICOLLE
01 43 41 33 94
www.ecoleduvin.com

Ne lui dites surtout pas qu'il fait une cuisine japonaise ! Kei Kobayashi s'en offusquerait presque. Le jeune homme issu d'une dynastie de cuisiniers japonais a préféré apprendre la cuisine française plutôt que celle de ses aïeuls. À Nagano tout d'abord, d'où il est originaire, avant de venir parfaire sa formation dès 1999 dans l'Hexagone. Il en rêvait. À son arrivée, il entame un tour de France jalonné d'étoilés *Michelin* : d'abord chez **Gilles Goujon** à Fontjoncouse, ensuite au Cerf à Marlenheim, en Alsace, avant de redescendre à Villeneuve-lès-Avignon, au Prieuré, puis de rejoindre la capitale et les cuisines du Plaza Athénée. Il y restera sept ans, dont cinq en tant que second de **Jean-François Piège**, puis de **Christophe Moret**. *À la base, un chef japonais m'avait conseillé de venir travailler dix ans en France. Très vite je me suis dit que j'allais peut-être rester ici et ouvrir mon restaurant*, se remémore Kei. Une dizaine d'années plus tard, c'est chose faite, avec le rachat de la table de **Gérard Besson**, dans le 1^{er} arrondissement de Paris, qu'il rebaptise simplement Kei. Alors autant dire que lorsqu'il ouvre



son propre restaurant, c'est bien pour y proposer la cuisine apprise durant son parcours. Une cuisine gastronomique française donc, technique et créative, qui met en avant le produit, choisi chez des fournisseurs exigeants comme Thiébault et Pil pour les légumes, Bachès pour les agrumes...

TOUT LE TEMPS COMPLET

"Certains disent que je fais une cuisine franco-japonaise, mais je ne trouve pas trop, j'utilise

Dans la salle à manger, le nombre de couverts a été réduit à 25.

très peu de produits japonais, à part le yuzu et beaucoup d'agrumes, que de nombreux chefs français utilisent également aujourd'hui", estime-t-il. Soucieux de se concentrer au maximum sur les assiettes, le chef âgé de 34 ans a réduit le nombre de couverts à 25 en salle et ne propose qu'un menu unique au déjeuner comme au dîner (avec la viande au choix), disponible en version courte ou longue (38 et 68 € au déjeuner, 85 et 110 € au dîner). Depuis l'ouverture le 3 mars 2011, les clients se bousculent au portillon pour obtenir une table chez Kei. *"Nous avons peut-être un peu plus d'appels depuis l'étoile mais nous étions déjà complets avant. Il faut réserver une à deux semaines à l'avance pour le dîner",* constate-t-il avant de poursuivre : *"je suis content d'avoir eu cette étoile, mais je cherche plus loin".* Son rêve : décrocher le Graal des 3 étoiles. *"Je ne sais pas si j'y arriverai mais je vais travailler pour." ■*

JULIE GERBET

Kei • 5 rue Coq Héron • 75001 Paris
• Tél. : 01 42 33 14 74
• www.restaurant-kei.fr



Retrouvez la recette du chef : **Bar de ligne sur écaillés aux agrumes** avec le mot-clé **RTR620640** sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr



Ticket moyen : 160 € le soir ; 70 € le midi
Nombre de couverts par jour : 50
Nombre de places assises : 25
Effectif : 13
Fermeture annuelle : mois d'août a priori
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :
Le bar de ligne sur écaillés avec agrumes




Le café se vit en cocktails !




Animations et Formations avec l' **Académie du Café...**

www.cafesrichard.fr

 **Hiroki Yoshitake - Sola - Paris (V^e)**
Bercés par les cultures française et japonaise, le chef et son associé n'ont mis qu'un an pour décrocher leur première étoile.

Sola ne touche plus terre

Le chef **Hiroki Yoshitake**.



© WWW.TIBO.ORG

Ticket moyen : 45 €
le midi et 90 € le soir
Nombre de couverts par jour : 70
Nombre de places assises : 40
Effectif : 13
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Foie gras au Saikyo miso



Retrouvez la recette du chef :
Foie gras au

Saikyo miso avec le mot-clé **RTR519828** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Pugnacité et rigueur, c'est certainement ce qui caractérise le mieux **Ly Youlin** et **Hiroki Yoshitake**, les deux associés de Sola, restaurant niché entre la place Maubert et la cathédrale Notre-Dame à Paris (V^e). De leur amitié est née une véritable fusion : l'un, jeune français aux origines cambodgiennes et tunisiennes - qui détient plusieurs établissements dont le Sakébar (rue Valette à Paris, V^e) -, supervise la salle avec brio. L'autre, chef japonais, a quant à lui fait ses armes auprès de **William Ledeuil** à Ze Kitchen Galerie (Paris, VI^e), **Jean Chauvel** aux Magnolias (Le Perreux-sur-Marne, 94), et **Pascal Barbot** à L'Astrance (Paris, XVI^e). Tout deux trentenaires, ils ont ouvert en décembre 2010 Sola (qui signifie 'ciel' en japonais) : une jolie ascension pour une table étoilée un an après. *"C'est une belle récompense qui va nous permettre de nous faire connaître en France et à l'étranger. Néanmoins, nous souhaitons poursuivre nos efforts, avoir une affaire qui tourne, et satisfaire toute notre*

clientèle", confient les compères.

Ici règne un calme bienveillant, d'où émerge un accueil et un service généreux. Au rez-de-chaussée, la salle de 24 places dispose d'un cadre rustique avec des poutres apparentes. Au sous-sol, une cave voûtée de 18 places, typiquement parisienne, a été adaptée à la mode nippone : il convient de se déchausser avant de s'asseoir.

CUISINE FRANÇAISE ET SERVICE NIPPON

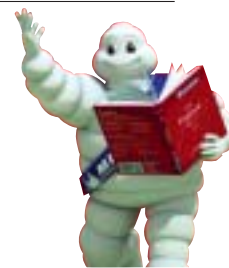
Au déjeuner, un menus à 35 € (deux entrées, un plat et un dessert) ou 'Carte blanche' à 50 € ; au dîner, ce sont les menus 'Sui' (65 €) ou 'Sola' (85 € avec amuse-bouche, deux entrées, deux poissons, une viande, deux desserts) qui prennent le relais. Le chef Hiroki Yoshitake puise dans les techniques françaises et les saveurs nippones pour présenter ses plats uniques comme des tableaux, à l'esthétique très soignée, tel ce Filet mignon de porc pané dans une poudre de champignons après cuisson, poitrine de porcelet, carotte jaune, tuile de patate douce, purée de miso, sésame, et son bouillon de viande, ou encore cette Truite mi-cuite, orange sanguine, tuile de carotte, sauce pesto et brins d'oseille. Chaque assiette est faite en fonction de l'arrivage et de l'instinct du chef. Même symbiose côté desserts avec le chef pâtissier **Hironobu Fukano**, formé chez **Pierre Hermé**. Complet trois semaines à l'avance, l'établissement piloté par le tandem Youlin-Yoshitake compte poursuivre sur sa lancée.

HÉLÈNE BINET

Sola • 12 rue de l'Hôtel Colbert • 75005 Paris •
Tél. : 01 43 29 59 04 • www.restaurant-sola.com



La salle de 18 places au sous-sol, à la mode nippone.





Jean-Christophe Rizet - La Truffière - Paris (V^e)

Installée depuis 1984 dans une petite rue du Quartier latin de Paris, La Truffière était une adresse connue des seuls initiés. Cet établissement s'adresse avant tout à une clientèle amatrice de (grands) vins.



La Truffière sort de l'ombre

Le chef **Jean-Christophe Rizet** avoue s'inspirer de formes et de dessins.



Ticket moyen : déjeuner à 40 € ; dîner à 95 €
Nombre de couverts par jour : 38
Nombre de places assises : 40
Fermeture annuelle : une semaine à Noël
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE : le parmentier de queue de bœuf et truffe noire



Retrouvez la recette du chef : Parmentier de queue de bœuf et truffe noire, avec le mot-clé **RTR320538** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Installée depuis 1984 dans une petite rue du Quartier latin de Paris (V^e), en haut de la rue Mouffetard, La Truffière était une adresse que seuls les initiés connaissaient. Travaillant avec les plus grands hôtels parisiens, cet établissement s'adresse avant tout à une clientèle amatrice de grands vins. D'ailleurs, le restaurant a été primé par le journal spécialisé *Wine Spectator* en 2011. Propriétaire de l'établissement, **Christian Sainsard** gère l'entreprise dans un esprit familial : **Éric Pelchat**, le directeur de la salle, est présent depuis vingt-huit ans. Après avoir effectué ses classes au lycée hôtelier de Paray-Le-Monial, le chef **Jean-Christophe Rizet** a lui souhaité rejoindre un établissement à taille humaine. À 36 ans, Jean-Christophe décroche sa première étoile Michelin. *"Je cherche à travailler la truffe hors Sud-Ouest, explique le chef. Ainsi, je la travaille avec des produits japonais par exemple, comme les assaisonnements ou les algues. L'inspiration de mon travail provient souvent d'une forme ou d'un dessin."*

UNE CLIENTÈLE FIDÈLE Christian Sainsard tient cette récompense pour le fruit du labeur de l'ensemble de l'équipe de l'établissement : *"Cette étoile honore*

le travail de chaque jour, la passion de toute une équipe au service de la gastronomie." Cependant, il ne manque pas de s'interroger : *"Notre clientèle est constituée depuis longtemps. Le fait d'avoir une étoile dans le Michelin va nous amener une clientèle plus curieuse de découvrir les saveurs que nous proposons. La crise des 'subprimes' avait porté un coup à notre clientèle internationale, l'étoile contrebalancera-t-elle les effets de cette crise qui, aujourd'hui encore, se font ressentir ?"* La question reste en suspens. Installée dans un quartier étudiant depuis presque trente ans, La Truffière a su fidéliser sa clientèle au fil du temps, notamment en proposant un menu à 32 € le midi. Un challenge réussi dont l'établissement peut se prévaloir.

A. J. A.

Restaurant La Truffière • 4 rue Blainville • 75005 Paris
 • Tél : 01 46 33 29 82 • www.la-truffiere.fr

Four mixte nouvelle génération

Zénith :
 Le futur, maintenant

ORIGINE FRANCE
 ÉLABORÉ EN FRANCE

Nouveauté Zénith "Compact"

La performance maximum, l'encombrement minimum

Grande Cuisine
 Ecologie
 Technologie

Bourgeois
 La cuisson à son Zénith

www.bourgeois.coop
contact@bourgeois.coop

🌸 Jean-Yves Leuranguer - Le Diane - Paris (VIII^e)

Six ans après l'ouverture, c'est une équipe soudée derrière le chef MOF qui décroche sa première étoile. Une récompense qui tombe à pic, de surcroît, pour le centenaire du groupe Lucien Barrière.

Une étoile pour un centenaire

Christophe Schmitt, à gauche, sous-chef du restaurant Le Diane, et **Jean-Yves Leuranguer**, à droite, chef des cuisines de l'Hôtel Fouquet's Barrière.



Ticket moyen : 118 €
Nombre de couverts par jour : 45-50
Nombre de places assises : 30
Effectif : 10 en cuisine et 8 en salle
Fermeture annuelle : 1^{re} semaine de janvier et 3 semaines en août
Repos hebdomadaire : samedi midi, dimanche et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Bœuf de Charolles, laitue braisée au paleron, moelle et pomme soufflée



Retrouvez la recette du chef : Bœuf de

Charolles, laitue braisée au paleron, moelle et pomme soufflée avec le mot-clé RTR220597 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

L'étoile accordée par le guide *Michelin* au Diane, restaurant de l'Hôtel Fouquet's baptisé du prénom de l'ex-héritière Barrière, est un cadeau de plus pour fêter les 100 ans du groupe, ce qui lui donne une saveur encore plus délicieuse. *"Cela a soudé les différents services de l'hôtel, remarque Jean-Yves Leuranguer, à la barre de toute la restauration du Fouquet's, mais c'est aussi une récompense pour les habitués et tous ceux qui nous ont soutenu."* Dès l'ouverture en 2006, Le Diane s'est positionné comme restaurant gastronomique. *"Nous avons eu très vite cette envie d'étoile, mais cette année, j'ai senti qu'on était sur le bon chemin, que c'était possible. Depuis un an, il y avait une cohésion très forte dans l'équipe et une motivation de la part de tous pour la décrocher"*, remarque le chef qui a passé dix-sept ans auprès de **Christian Willer** à Cannes.

"INTÉRESSER LA BRIGADE"

Au Diane, le chef est épaulé par **Christophe Schmitt**, qui gère la mise en place au quotidien. Celui-ci est arrivé dans l'établissement en 2009,



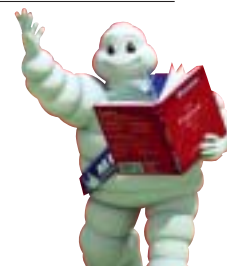
après avoir fait ses classes au Crocodile d'**Émile Jung** à Strasbourg, chez Lameloise, à la Villa Florentine et à l'Abbaye de la Bussière. Le chef pâtissier **Claude Ducrozet**, un ancien de chez **Georges Blanc** arrivé en 2010, complète ce trio auteurs d'une cuisine classique, intemporelle *"mais évolutive"*. La carte change tous les deux mois afin de n'utiliser que le meilleur des produits de saison. *"Mais aussi pour intéresser la brigade"*, confie Jean-Yves Leuranguer. Authentique et colorée, leur cuisine s'accorde avec l'univers raffiné et végétal de la salle, installée au premier étage de l'hôtel, dans une rotonde décorée par **Jacques Garcia**. *"C'était important d'avoir cette étoile car après avoir été reconnu par nos pairs, nous obtenons la reconnaissance du monde extérieur"*, apprécie le chef, Meilleur ouvrier de France depuis 1996. Prochaine étape : communiquer, en proposant par exemple une formule destinée aux amateurs de vin. Tous les mardis soir, cette offre sur mesure leur permet d'apporter leurs bouteilles millésimées à déguster sans droit de bouchon. Une offre unique à Paris.

JULIE GERBET

Le Diane - Hôtel Fouquet's • 46 avenue George V • 75008 Paris • Tél. : 01 40 69 60 60 • www.lucienbarriere.com/fr



Dans la rotonde, la salle à manger s'ouvre sur un univers raffiné et élégant.



Frédéric Vardon - Le 39V - Paris (VIII^e)
 Niché sous les toits de Paris, le restaurant circulaire de Frédéric Vardon est un joyau où cuisine néo-classique et décoration contemporaine se mêlent subtilement.

Le 39V fait monter la température sous les toits de Paris

C'était un gros projet : ouvrir un restaurant au 6^e et dernier étage d'un immeuble haussmannien, avenue George V, est un travail titanesque. Nous avons dû faire face à certains contretemps, mais le jeu en valait la chandelle", relate **Frédéric Vardon**, qui a ouvert le 39V en septembre 2010, après deux ans de travaux. Cette "auberge moderne du triangle d'or" parisien est le 5^e établissement du fonds d'investissement Corfou, créé en 2008 par le chef et deux de ses associés. Homme d'ambition, Frédéric Vardon a trouvé ce goût de l'entreprenariat auprès du chef multi-étoilé **Alain Ducasse**, pour le compte duquel il a sillonné la planète durant quatorze ans. Un véritable apprentissage en soi. Fraîchement attribuée au 39V, cette étoile "scelle tout un travail de rigueur et d'exécution au quotidien". Dans un espace aux larges baies vitrées de 380 m², qui encercle la cour intérieure, se succèdent le bar-lounge (15 places), la salle (45 couverts) et la cuisine ouverte avec la table de la cuisine (6). On accède à ce lieu unique par un ascenseur privé. Cuir noir pour les banquettes et les sets de table, murs clairs, sol en pierre de Vals : la décoration est à la fois contemporaine et chaleureuse, signée par l'Argentin **Marcelo Joulia**, créateur de l'agence Naço Architectures.



De gauche à droite : **Guillaume Perrin-Miton**, directeur du restaurant, **Sabrina Gartmann**, sommelière, **Frédéric Vardon**, et **Nicolas Le Tirrand**, chef de cuisine, unis au 39V.

et identifiables." Frédéric Vardon a bien retenu la leçon de son mentor ; il ne triche pas, et saisit des produits exceptionnels pour une cuisine juste, sincère et authentique. La clientèle lui est fidèle : "50 couverts le midi avec 60 % d'habités, et 50 couverts le soir avec 45 % d'habités." Au 39V, une alchimie gagnante se dégage entre le personnel de salle et de cuisine. "Seul, on n'est rien. Il faut replacer l'humain au cœur de l'entreprise", poursuit Frédéric Vardon. Et d'insister : "J'ai une confiance aveugle envers mes employés que ce soit **Nicolas Le Tirrand**, chef de cuisine, **Sabrina Gartmann**, sommelière, ou **Guillaume Perrin-Miton**, directeur du restaurant." Le chef insuffle à son équipe une ligne directrice qu'il contrôle habilement.

HÉLÈNE BINET

Ticket moyen : 70 € le midi et 120 € le soir
Nombre de couverts par jour : 100
Nombre de places assises : 66
Effectif : 25 dont 8 apprentis
Fermeture annuelle : août
Repos hebdomadaire : samedi et dimanche (privatisable le week-end)

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Côte de veau en cocotte et premiers primeurs

UNE CUISINE JUSTE, SINCÈRE ET AUTHENTIQUE

À la carte, le chef étoilé propose un menu déjeuner, qui change toutes les semaines, à 39,50 € (entrée-plat ou plat-dessert), ou 49,50 € (entrée, plat, dessert). On peut aussi opter pour le menu dégustation à 85 €. Tourteau et araignée de mer décortiqués, macédoine de légumes, émulsion d'une bisque ; Veau de lait fermier clouté de jambon Bellota, garniture Choisy (laitue, carottes...) ; Paris-brest glace praliné-noisette sont autant d'exemple des plats que l'on peut trouver à la carte. "Alain Ducasse m'a toujours dit que le plus important est que le client se souvienne toujours de ce qu'il a mangé. C'est-à-dire des choses simples

Restaurant 39V • 39 avenue George V • 75008 Paris •
 Tél. : 01 56 62 39 05 • www.le39v.com



Le restaurant circulaire de **Frédéric Vardon** est un lieu unique sous les toits de Paris.



Retrouvez la recette du chef : Tourteau, macédoine de légumes, pousses et germes aux agrumes avec le mot-clé **RTR120378** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

 **Sébastien Crison - Le Lumière (Hôtel Scribe) - Paris (IX^e)**
Inattendue, cette première étoile rend très heureux le chef et toute son équipe.



Ticket moyen : 82 €
(menus à 45 et 110 €)

Nombre de couverts par jour : 50

Nombre de places assises : 37

Effectif : 25 (salle et cuisine)

Fermeture annuelle : pas de fermeture mais carte simplifiée en août

Repos hebdomadaire : pas de fermeture mais carte simplifiée le week-end

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Boudin noir maison, dans un oignon rouge laqué au jus acidulé, pommes de terre fondantes aux sucres et truffe noire



Retrouvez la recette du chef :
Bar sauvage cuit sur la peau

et mi-fumé en sashimi, brocolis en fine purée et pousses de shiso avec le mot clé **RTR620630** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le Lumière rayonne

Après avoir suivi une formation de cuisinier au CFA d'Alençon (61), le Normand **Sébastien Crison** s'installe à Paris où il enchaîne, en tant que commis, de très belles maisons : l'Hôtel Lutetia (VI^e), le Carré des feuillants (I^{er})... Il prend ensuite la direction de Londres avant de revenir à Paris pour effectuer son service militaire, dans les cuisines du palais de l'Élysée. En 1999, il rencontre le chef **Franck Charpentier** et travaille avec lui pour l'ouverture du restaurant L'Étoile (XVI^e). Les deux hommes collaborent à nouveau ensemble à l'Hôtel Warwick (VIII^e) en 2002 et, enfin, en 2006, au restaurant les Muses de l'hôtel Scribe (IX^e). Celui-ci a une étoile, Sébastien Crison y est second de cuisine. Pourtant, l'année suivante, le groupe Sofitel décide de fermer la table. Sébastien Crison prend alors la tête des cuisines du Café Lumière dans ce même hôtel, un nouveau lieu plus simple, tant au niveau de la cuisine que de la prestation. Le chef continue d'être intransigeant avec la qualité des produits, d'être innovant et *"de se faire plaisir"*, avoue-t-il. Ses plats s'inspirent de ses voyages à l'étranger et de produits qu'il affectionne particulièrement, comme le boudin noir qu'il fait lui-même au restaurant. Depuis deux mois, Sébastien Crison avait commencé à réfléchir aux moyens à mettre



Sébastien Crison, le chef du Lumière, Hôtel Scribe.

en œuvre pour décrocher une étoile, et en avait fait part à sa direction. Lorsque le palmarès du guide est publié, depuis son lieu de vacances où il apprend la nouvelle, *"ce fut l'euphorie, une énorme surprise, beaucoup d'émotion et de joie*

à la fois". La direction du groupe Sofitel se réjouit et ne manque pas de féliciter son chef, qui est aux anges. L'étoile s'accompagne

aussi *"d'une pression sympathique qu'il faut gérer au quotidien"*. Même si Sébastien Crison et son équipe faisaient tout jusqu'ici pour produire chaque jour le meilleur, le chef sait que la notoriété que l'étoile apporte - à la fois dans le groupe et dans l'hôtellerie parisienne - ne lui laisse plus aucun répit. ■ **CAROLINE MIGNOT**

Le Lumière-Hôtel Scribe • 1 rue Scribe
75009 Paris • Tél. : 01 44 71 24 24

• www.sofitel.com/fr



Philippe Belissent - Cobéa - Paris (XIV^e)

Avec son acolyte de toujours Jérôme Corbou, le chef a mis sept mois à peine pour décrocher avec brio et rigueur sa première étoile.

Le Cobéa grimpe à pas de géants



Philippe Belissent et **Jérôme Corbou** se connaissent depuis douze ans et ont officié ensemble six ans durant au restaurant de l'Hôtel (Paris, VI^e).

LA RÉCOMPENSE D'UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

“L'obtention d'une première étoile est une récompense à laquelle chaque membre de l'équipe a contribué.” Jérôme Corbou insiste sur ce point : avoir confiance en son équipe est indispensable. *“Quand nous avons quitté l'Hôtel pour voler de nos propres ailes, le maître d'hôtel **Rémy Suzanne** nous a suivis. Nous avons eu de la chance car nous avons pu dès le départ constituer une équipe performante, soudée et harmonieuse.”*

Au départ, Jérôme Corbou était tenté par le métier de concierge, mais après avoir effectué une expérience à l'hôtel Raphaël (Paris, VIII^e), ce dernier a préféré revenir au service en salle : *“Vingt ans à travailler avant d'avoir une place de concierge, je trouvais cela un peu long.”* Pour Philippe Belissent en revanche, la cuisine a toujours été une vocation et ce, depuis le lycée hôtelier du Touquet (62), en passant par les cuisines de Matignon durant son service militaire. Après avoir officié dans de prestigieuses maisons comme chez Laurent (Paris, VIII^e) ou Ledoyen (Paris, VIII^e), le jeune chef de 34 ans est aujourd'hui récompensé pour sa rigueur et son inventivité. *“Je bénéficie en cuisine de l'aide précieuse de **Michel Marini** sans qui une telle réussite n'aurait pas été possible”,* ajoute Philippe Belissent. Désormais, depuis l'attribution de l'étoile au Cobéa, il faut réserver quinze jours à l'avance pour dîner et une semaine pour déjeuner... **A. J. A.**

Ticket moyen : 78 €
Nombre de couverts par jour : 50
Nombre de places assises : 30
Effectif : 10 personnes
Fermeture annuelle : 1 semaine à Noël, 1 semaine en avril et le mois d'août
Repos hebdomadaire : dimanche et lundi

Mission accomplie. Il aura fallu à peine sept mois au restaurant Cobéa pour décrocher une première étoile dans le guide *Michelin*. L'objectif que s'étaient fixé **Jérôme Corbou** et **Philippe Belissent**, propriétaires de cet établissement, sis dans le XIV^e arrondissement de Paris et qui porte le nom d'une liane répandue en Amérique du Sud à la fleur d'un bleu vénéneux, a été atteint. Les deux amis se connaissent depuis douze ans et ont officié ensemble six ans durant au restaurant de l'Hôtel (Paris, VI^e).




Un univers tout en sobriété, en harmonie avec la subtilité de la cuisine du chef.

Cobéa • 11 rue Raymond Losserand • 75014 Paris •
 Tél. : 01 43 20 21 39 • www.cobea.fr •
reservation@cobea.fr



Retrouvez la recette du chef : **Le Pigeonneau, houmous, miel et citron**, avec le mot-clé **RTR920376** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

 **Cyril Lignac - Le Quinzième - Paris (XV^e)**
Cuisinier et chef d'entreprise, homme de télévision et auteur de nombreux livres, l'homme a de multiples talents. Son restaurant gastronomique, ouvert en 2005, est désormais distingué par le *Michelin*.



Ticket moyen : 120 €
le soir. Menu déjeuner
à 49 €

**Nombre de couverts
par jour** : 100

**Nombre de places
assises** : 55

Effectif : 25 personnes
dont 12 en cuisine
et 2 plongeurs

Fermeture annuelle :
pas de fermeture

Repos hebdomadaire :
samedi midi, dimanche
et lundi

**LE PLAT LE PLUS
REPRÉSENTATIF DE
VOTRE CUISINE :**

Ris de veau de Corrèze
braisé, fine purée de
carotte au curcuma,
jus de veau acidulé aux
pimientos del Piquillo

La galaxie Lignac

© SYLVIE LANGRENON/M6



Cyril Lignac :
"Ma passion et
mon job, c'est
le produit,
mon joyau, et
c'est moi qui le
choisis. Tout ce
qui est autour
doit le mettre
en valeur."

de tremplin. C'est un accélérateur formidable. Maintenant, c'est pour ma cuisine que l'on vient au restaurant", dit Cyril Lignac. "Tous nos clients nous félicitent. Alex Babin, mon chef depuis neuf ans, Aude Rambourg à mes côtés depuis deux ans, Christophe en salle, mon associé David, toute mon équipe, cette étoile est un cadeau pour nous tous", ajoute-t-il.

TRAVAIL COLLÉGIAL

"Ma passion et mon job, c'est le produit, mon joyau, et c'est moi qui le choisis. Tout ce qui est autour doit



La salle du
Quinzième.

le mettre en valeur. Il y a ensuite un travail collégial pour créer le plat, des après-midi de création entre les services. Quand je voyage, j'en profite pour rencontrer des fournisseurs et je travaille en direct avec

beaucoup d'entre eux", raconte le nouvel étoilé. Cet amoureux du produit a ouvert il y a quelques mois sa boulangerie-pâtisserie. Aussi le pain est-il exactement comme il le souhaite. Elle ravitaille aussi ses bistros (Le Chardenoux et Le Chardenoux des Prés), qui profitent également de la production de pâtisseries. Pour le Quinzième, deux nouveautés sont attendues en 2012 : de nouveaux fauteuils dessinés tout spécialement et des couteaux Laguiole à lame noire, fruits d'une collaboration avec le designer Jean-Michel Wilmotte. "Il faut apporter du renouveau pour les clients, être en mouvement pour qu'ils ne se lassent pas, confie Cyril Lignac. Et cette étoile, ça met du baume au cœur pour continuer. On se dit que l'on fait bien les choses." ■

NADINE LEMOINE

à une bonne étoile, **Cyril Lignac** l'avait déjà. Lorsque le jeune Aveyronnais monté à Paris croise les producteurs de l'émission *Oui Chef!* sur M6, ils lui donnent sa chance. Il la saisit, et le succès ne se fait pas attendre. Apprentissage, puis **Alain Passard** à l'Arpège, les frères **Pourcel** à Montpellier en passant par **Pierre Hermé**, Cyril Lignac est déjà un cuisinier. Devant la caméra, il a ce truc en plus, cette tégénie, ce naturel, qui plaît aux téléspectateurs. Pas donneur de leçons, il distille ses conseils dans la bonne humeur avec son accent chantant. Le Cyril Lignac médiatique fait parfois écran. Il masque le cuisinier doublé d'un chef d'entreprise. Car son quotidien, c'est la cuisine. En 2005, il investit et monte son restaurant, Le Quinzième, étoilé cette année. Tout de suite, là encore, le succès est au rendez-vous. "Oui, au début, les gens venaient parce qu'ils m'avaient vu à la télévision. Oui, ça m'a servi

© THOMAS DHELLEMES ET NICOLAS FROMENT AVEC LA FOOD



**Retrouvez la
recette du chef :**
Ris de veau

**de lait de Corrèze braisé,
fine purée de carottes
au curcuma, jus de veau
acidulé aux pimientos
del Piquillo** avec le mot-clé
RTR420321 sur le moteur
de recherche de www.ihotellerie-restauration.fr



Akrame Benallal - Restaurant Akrame - Paris (XVI^e)

Obtenir une étoile dans le guide *Michelin* après un an d'ouverture, le chef n'en espérait pas tant. Mais il y voit la preuve que son travail et sa rigueur paient.

Un artisan cuisinier au firmament



Une décoration cosy et zen.



“Sans mon équipe, je ne suis rien”, souligne **Akrame Benallal**.

Lorsque ses clients lui demandent “après quoi courez-vous ?”, il répond invariablement : “Mais après rien ! Je fais mon travail du mieux que je peux afin que vous soyez contents.” Avec une cuisine innovante, intransigeante sur la qualité des produits, **Akrame Benallal** applique les préceptes que certains grands chefs, comme **Pierre Gagnaire**, lui ont enseigné. La rigueur professionnelle de ce jeune chef fait de son restaurant l'une des tables les plus courues de Paris.

Se définissant comme un artisan cuisinier, **Akrame Benallal** considère l'étoile du guide *Michelin* comme un grand honneur, à la hauteur duquel il faut se hisser. “C'est la preuve que je ne triche pas dans mon travail et cela paie. L'étoile reste LA récompense pour tous les restaurateurs, mais je travaille avant tout pour mes clients. Par ailleurs, je tiens à remercier mon équipe, sans laquelle cette récompense n'aurait pas été possible.” Akrame tient à souligner que ce n'est pas seulement le chef qui est félicité mais bien le travail de toute son équipe, avec lui, au quotidien. Car “sans mon équipe, je ne suis rien”, insiste-t-il.

“UN MÉTIER DE VISIONNAIRE”

Avec pour leitmotiv la satisfaction de ses clients, Akrame Benallal leur propose de découvrir sa

cuisine à travers six plats, qu'il prépare dans son office ouvert sur la salle du restaurant. “Étant donné que la carte change quasiment tous les jours en fonction des arrivages, il est difficile de déterminer le plat phare de mon établissement.” Réactif, Akrame Benallal travaille des produits soigneusement sélectionnés, y compris le chocolat. “L'étoile m'oblige aussi à me remettre en question, à aller de l'avant, pour éviter de sombrer dans la facilité, car la restauration est également un métier de visionnaire.” Aujourd'hui, il faut désormais réserver un mois à l'avance pour obtenir une table chez Akrame, dont la cuisine à la fois simple, délicate et subtile attire de plus en plus d'amateurs.

A. J. A.

Restaurant Akrame • 19 rue Lauriston • 75116 Paris •
Tél. : 01 40 67 11 16 • www.akrame.com



Retrouvez la recette du chef : Filets de maquereaux marinés aux deux citrons avec le mot-clé **RTR820494** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr.



Ticket moyen : 90 €
Nombre de couverts par jour : 50
Nombre de places assises : 25
Effectif : 3 en cuisine ; 2 en salle
Fermeture annuelle : août, une semaine fin février
Repos hebdomadaire : samedi, dimanche

 **Frank Xu - Shang Palace (Shangri-La Paris) - Paris (XVI^e)**
Double gagnant : l'étoile Michelin décernée au Shang Palace (qui signifie 'palais parfumé') récompense pour la première fois un restaurant cantonais et fait du Shangri-La le seul hôtel de France à avoir deux tables étoilées dans une même structure.



Ticket moyen : 85 €

le midi, 150 € le soir

Nombre de couverts

par jour : 45 le midi,

70 le soir

Nombre de places

assises : 86

Effectif : 19 en salle,

17 en cuisine

Fermeture annuelle :

du 10 juillet au 16 août

inclus

Repos hebdomadaire :

mardi et mercredi

**LE PLAT LE PLUS
REPRÉSENTATIF DE
VOTRE CUISINE :**

Le canard laqué

Un coin de Chine à Paris



Fils et petit-fils de cuisiniers,

Frank Xu est

arrivé de Hong-Kong pour

orchestrer le premier

Shang Palace d'Europe.

La brigade est 100 % chinoise et communique en cantonais, l'organisation de la cuisine se fait exactement comme là-bas, le matériel et les arts de la table ont été importés de l'empire du Milieu et la décoration de la salle - le seul endroit de l'hôtel qui n'a pas été décoré par **Pierre-Yves Rochon** - a été réalisée par le cabinet hongkongais LRF Design, dans le plus pur style asiatique (colonnes de jade sculptées, somptueux lustres, paravents d'acajou...). Le Shang Palace, restaurant cantonais haut de gamme niché au sein du Shangri-La, est une véritable enclave chinoise au cœur de Paris. Trente-troisième du nom au monde et premier en Europe, le Shang Palace Paris a été conçu pour devenir l'étendard du restaurant signature du groupe sur le Vieux Continent. Pour la cuisine comme pour le reste, le groupe n'a pas lésiné sur les moyens. *"Il a fallu faire venir les arts de la table et le matériel en pièces détachées puis l'adapter aux normes*

françaises... C'était complexe. Nous avons fait six mois d'essais produits pour être en place le jour J", raconte **Philippe Labbé**, chef exécutif des restaurants du palace. Pour orchestrer le restaurant, le chef **Frank Xu** a été envoyé depuis Hong-Kong six mois avant l'ouverture. Ce fils et petit-fils de cuisiniers est entouré de quatre sous-chefs cantonais, arrivés également de la mère patrie. Le reste de l'équipe a été recruté parmi la communauté chinoise vivant en France. Trouver de bons cuisiniers chinois avec de l'expérience a pris du temps. Mais le chef est fier d'avoir aujourd'hui une *"équipe mûre, certainement la meilleure brigade cantonnaise de Paris"*.

"GARDER L'AUTHENTICITÉ DU GOÛT CHINOIS"

Autre contrainte, il a dû s'adapter aux produits. *"Toute la difficulté était de garder l'authenticité et l'originalité du goût chinois tout en utilisant des produits qui ne le sont pas exclusivement",* souligne le chef qui apprécie la qualité des produits français. Dans un souci de justesse des goûts, ils ont ainsi testé 150 variétés de canard, jusqu'à ce qu'ils trouvent la même saveur qu'en Chine. Le jeu en valait la chandelle, puisque les inspecteurs dépêchés de Hong-Kong ont jugé que la carte *"authentique et parfumée"* faisait *"honneur à la gastronomie cantonnaise"* et qu'elle était digne d'une étoile au guide rouge. Frank Xu s'est dit très honoré, et même surpris de la voir arriver si rapidement. Pour l'heure, au-delà des récompenses, il reste surtout concentré sur la cuisine, avec pour objectif d'améliorer sans cesse la qualité, d'apporter de nouveaux plats plus typiques et de faire connaître à de plus en plus de Parisiens la 'vraie' cuisine cantonnaise. ■

JULIE GERBET



**Retrouvez la
recette du chef :**
**Le saumon
Lo Hei** avec le

mot-clé **RTR520649** sur le
moteur de recherche
de [www.lhotellerie-
restauration.fr](http://www.lhotellerie-
restauration.fr)

Shang Palace - Shangri La-Paris

• 10 avenue d'Iéna

• 75116 Paris • Tél. : 01 53 67 19 98

• www.shangri-la.com/fr



Les Tablettes - Jean-Louis Nomicos - Paris (XVI^e)

Après avoir obtenu jusqu'à deux étoiles pour sa cuisine, celle attribuée au premier restaurant dont le chef est propriétaire à 100 % brille différemment.



La Méditerranée arrive à Paris

En quittant le restaurant Lasserre (Paris, VIII^e) il y a un an et demi, **Jean-Louis Nomicos** avait envie d'être chez lui pour la première fois. Marseillais d'origine, il travaille dès l'âge de 18 ans aux côtés d'**Alain Ducasse** à Juan-les-Pins. Monaco ensuite, puis le développement du groupe aux quatre coins du monde et enfin un retour à Paris à la Grande Cascade, avant Lasserre dont l'aventure durera presque dix ans. En 2010, Jean-Louis Nomicos a l'opportunité de repartir à l'étranger. Son épouse et ses enfants lui annoncent être contre et, ce jour-là précisément, il a la possibilité de racheter l'ancien emplacement de la Table de Joël Robuchon. Pourquoi résister ? L'adresse est mythique. Il quitte donc les deux étoiles, la très belle maison de Lasserre et tout le confort et les moyens qu'elle procure, pour s'installer chez lui. Après un mois de travaux et de réaménagement signé par l'architecte **Anne-Cécile Comar**, le restaurant Les Tablettes ouvre ses portes le 20 décembre et juste avant les fêtes comme le chef le voulait. Disposer d'un effectif réduit de moitié en cuisine n'est pas sans conséquence, il faut adapter sa cuisine, diminuer le nombre de plats à la carte, mais pas pour autant passer au menu unique. Car Jean-Louis Nomicos pense qu'au restaurant, il faut laisser au client le plaisir de choisir ce dont il a envie et ne rien lui imposer.



© MARC SCHWARTZ

qui peuvent représenter jusqu'à 80 % de la salle certains jours au déjeuner, c'est la reconnaissance. Pour son équipe, le plaisir et la motivation s'en trouvent renforcés. Cela tombe bien : le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 et la régularité ne doit pas faillir un seul instant. Telle est la volonté de Jean-Louis Nomicos, améliorer la qualité pour les clients et assurer la régularité au quotidien. ■

CAROLINE MIGNOT

CLIENTÈLE D'HABITUÉS

Sa cuisine est aujourd'hui profondément ancrée dans la Méditerranée de son enfance et de ses voyages. Couleurs, épices, safran, les influences sont multiples et peuvent venir autant de Marseille que du Maroc ou d'Italie. Cette première étoile, le chef la dédie aux clients et à l'équipe. Pour les clients habitués



© MARC SCHWARTZ

Ticket moyen : 110 €
Nombre de couverts par jour : 70
Nombre de places assises : 45
Effectif : 22
Fermeture annuelle : le 24 décembre
Repos hebdomadaire : ouvert 7 jours sur 7

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Les Macaronis aux truffes noires et foie gras

Jean-Louis Nomicos pense qu'au restaurant, il faut laisser au client le plaisir de choisir ce dont il a envie.



© LAURENT TEISSEIRE

Les Tablettes

- 16 avenue Bugeaud
- 75116 Paris
- Tél. : 01 56 28 16 16
- www.lestablesjeanlouisnomicos.com

La salle des Tablettes a été réaménagé par l'architecte **Anne-Cécile Comar**.



Retrouvez la recette du chef :

Noix de Saint-Jacques pochées dans une nage au citron caviar avec le mot-clé **RTR020525** dans le moteur de recherche www.ihotellerie-restauration.fr

 **Tristan Arhan - Les Voiles d'or - Dieppe (76)**
À 50 ans tout juste, le chef voit son travail consacré par le guide rouge.

Les Voiles d'or : comme à la maison



Tristan et Corinne Arhan, le bonheur de (se) faire plaisir.

Ticket moyen : 45 €, plats entre 18 et 30 € à la carte

Nombre de places assises : 24

Repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi et mardi

Is vous reçoivent chez eux. Cette image, souvent utilisée pour caractériser un établissement chaleureux et complice, prend chez **Tristan et Corinne Arhan**, sa vraie nature. En cuisine, le chef œuvre seul. En salle, son épouse accueille et sert. Une volonté de travailler autrement après avoir passé dix-neuf ans à La Baule à diriger une grosse brigade, dont 12 personnes aux fourneaux. Le besoin de *"se faire plaisir"* en achetant et en produisant différemment, au coup par coup, au cas par cas.

La 'petite folie du midi' à 35 € résume parfaitement cet état d'esprit. Pas de recette affichée, seulement une annonce : Mise en bouche, plat, dessert suivant le marché du jour, deux verres de vin, café et mignardises. Même démarche pour le menu 'Voile d'or dégustation improvisée'. Le chef se décide en fonction des arrivages de pêche et selon l'inspiration du jour. Un exemple pioché dans la formule déjeuner : Saint-Jacques, raie en velouté d'asperges, Lieu jaune de ligne avec pommes de terre écrasées, basilic, safran du Maroc, Sabayon vanille, gariguettes, framboises... Le bonheur d'une prestation en phase avec le produit aux yeux du chef.

"LA MER, C'EST VITAL"

L'étoile, il ne l'attendait pas. *"Quand nous étions à La Baule, j'en avais envie. Ici, franchement, je n'y croyais pas. C'est sans doute la régularité qui a fait la différence. Sur la côte Atlantique, nous étions très saisonniers avec d'énormes coups de feu. Là, ça n'a rien à voir"*, observe-t-il. En quittant l'établissement baulois, *"nous voulions une petite structure et une activité à l'année"*, précise Corinne. Après six mois de recherches infructueuses en Bretagne, c'est par hasard qu'ils visitent un vieux café-hôtel

qui surplombe la Manche, dans les hauteurs de Dieppe. *"Nous passions voir de la famille et nous avons été surpris de constater combien cette ville était animée et cela toute l'année. Quant à l'établissement, il fallait tout refaire mais nous allions pouvoir le modifier à notre idée. Et puis, il domine la mer. Et pour nous, la mer, c'est vital"*, raconte Tristan.

Le récit de l'aménagement du restaurant, repris en 2004, est truffé d'anecdotes. Les tables ont été faites sur mesure par la Socca, société qui en fabriquait pour les paquebots. La décoration des murs a été harmonisée au mobilier, une fois celui-ci installé. Les fourneaux ont été minutieusement concoctés par le cuisinier qui a réfléchi à tout en amont, jusqu'au nombre et à la dimension des tiroirs... La cuisine ouvre en partie sur la salle, pour ne surtout pas perdre le contact avec la clientèle. Parce que le couple Arhan est également d'une audace surprenante, il est à la tête d'une villa de trois chambres d'hôte, classée parmi les plus belles de France par le *Figaro Magazine*. Celle-ci a été



entièrement construite à Bali : tout l'aménagement intérieur provient d'Indonésie et a été réalisé spécialement pour le lieu. La maison se dresse tout à côté du restaurant, en lieu et place d'une décharge de 300 m². Le résultat ? Tout en personnalité et charme.

SYLVIE SOUBES

Les Voiles d'or • 2 chemin de la Falaise • 76370 Dieppe •
Tél. : 02 35 84 16 84 • www.lesvoilesdor.fr



La salle des Voiles d'or compte seulement une vingtaine de places pour le plaisir de tous.



Retrouvez la
recette du chef :
Grosse sole aux

asperges vertes et aux
morilles fraîches avec le
mot-clé **RTR420608** sur
le moteur de recherche de
www.lhotellerie-restauration.fr

 **Benjamin Lechevallier - Restaurant Origine - Rouen (76)**
 Le jeune chef "élevé à la crème et au beurre" propose une cuisine précise, dans ce restaurant sobre et élégant, ouvert depuis un peu plus d'un an.

Pour la beauté du produit

Benjamin Lechevallier aime "commencer par le produit et laisser l'inspiration agir".



Menus affaire à 29 € le midi, Découverte à 47 €, Dégustation à 62 €

Nombre de places assises : 40

Effectif : 9

Repos hebdomadaire : samedi midi, dimanche, lundi



Benjamin Lechevallier, ancien élève de l'école Ferrandi, à Paris, a commencé par le service avant de vouloir connaître ce qu'il "vendait" : changement de cap et place aux fourneaux. Dans la capitale principalement. Benjamin Lechevallier cite parmi ses plus belles expériences le Parc Hyatt Vendôme avec **Jean-François Rouquette** ou sa période aux côtés d'**Éric Briffard**, auprès duquel il a appris "Thumilité et la rigueur". En 2010, à 30 ans, l'heure est à la prise de risque. Il a longtemps vécu en région parisienne, mais sa famille est originaire d'Avranches, dans la Manche. La Normandie lui "correspond". "J'ai été élevé à la crème et au beurre", sourit-il. Le choix de Rouen relève du "coup de cœur". "C'est une ville dynamique, historique, vivante." Emplacement retenu : une institution rouennaise, l'Écaille, qui s'est éteinte. On est à proximité de la préfecture, dans le centre, et la structure



Retrouvez la recette du chef : Autour du petit pois avec le mot-clé **RTR620402** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr


du lieu le séduit. L'endroit a une taille idéale, et sera entièrement refait à l'image de son nouveau propriétaire. Précision, fonctionnalité, élégante sobriété... 'Origine' reflète aussi une génération contemporaine qui s'affirme, tout en s'inscrivant dans la fluidité et le mouvement. En cuisine, il aménage une table du chef. Quatre places en coulisses qui permettent de toucher des yeux le savoir-faire maison.

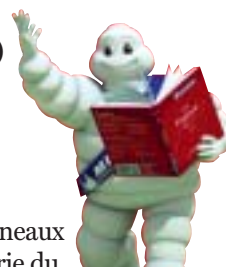
LE MENU CHANGE AU GRÉ DU MARCHÉ

En salle, le ballet est orchestré par un ancien de la Ferme Saint-Siméon, le sommelier **Nicolas Gérard**. Des tons gris clairs, des tables bien espacées. Benjamin Lechevallier aime "cuisiner pour cuisiner". Et ne veut en aucun cas devenir "le cuisinier de l'an 3000". Sa griffe ? "Aller à l'essentiel. Trouver le juste point de cuisson. Commencer par le produit et laisser l'inspiration agir, sans calcul." À midi, le premier menu, à 29 €, change au gré du marché. Ce jour-là : Sablé à l'encre de seiche, Saint-Jacques et fruit de la passion, en mousseline et croquant. Le canard, en tranche épaisse, niche parmi les rondelles de betterave. "Je reste sur quelque chose de très terrien, avec un voile de modernité", commente le chef. En dessert, Mandarine et verveine... Benjamin Lechevallier achète essentiellement "local". Le beurre est produit par les Lemaitre. "Il est tourné dans l'une des deux dernières barattes en bois de la région. C'est aussi auprès d'eux que je me fournis en volaille." Chaque proposition du menu dégustation est associée à un verre de vin servi à l'aveugle. Pour obtenir le meilleur accord sur des plats qui varient plusieurs fois par semaine, jusqu'à trente bouteilles sont débouchées. Le plaisir du client passe aussi par une équipe investie. Au passe, ce détail : chacun dit merci, et s'il vous plaît. L'exigence du chef impose un respect mutuel. Quant à l'étoile, il s'en réjouit. Pour son équipe et pour sa clientèle.

SYLVIE SOUBES

Restaurant Origine • 26 Rampe Cauchoise • 76000 Rouen • Tél. : 02 35 70 95 52 • www.restaurant-origine.fr

 **Pierre Caillet - Le Bec au Cauchois/Restaurant Pierre Caillet - Valmont (76)**
L'établissement ouvert en 2007 et modernisé de 2008 à 2010 est une halte élégante sur la route de Fécamp.



Dans la douceur du pays de Caux



Pierre et Cécile Caillet.

Ticket moyen : 65 €

Nombre de places assises : 40

Effectif : 10, commis compris

Repos hebdomadaire : mardi et mercredi, mardi en juillet et août

Avec le recul, le plus étonnant, c'est cette soixantaine de C.V. envoyés en France lorsqu'ils étaient encore en Irlande, qui n'ont donné lieu qu'à trois réponses et pas comme chef, mais commis ! L'anecdote remonte à 2006, **Pierre et Cécile Caillet**, qui se sont connus au lycée hôtelier du Touquet (62), ont décidé, après plusieurs années passées à l'étranger, de revenir en France. Cécile, qui passe quelques jours dans sa famille, visite seule et par hasard l'établissement. Quand elle retourne en Irlande, elle en parle, sans plus. En décembre, le couple revient sur les lieux. Pierre Caillet est séduit par le charme bucolique de l'endroit même si "tout était à refaire" et que "nous ne pensions pas du tout nous mettre à notre compte jusque-là".

Le 2 janvier 2007, clés en mains, l'aventure commence. "C'était un hôtel restaurant traditionnel, très vieillot, qui recevait une clientèle rurale et familiale. On nous disait que le gastro ne marchait pas dans la région. Alors, nous nous sommes adaptés. Nous n'avons pas changé la carte du jour au lendemain, nous n'avons rien brusqué", témoigne Pierre Caillet. De 2008 à 2010, le Bec au Cauchois opère sa transformation. L'investissement sera lourd, financièrement comme en énergie. L'an dernier, la chrysalide est devenue papillon. Tout en luminosité, bois et tons clairs, le restaurant est devenu une halte élégante sur la route de Fécamp, au cœur du

pays de Caux. En cuisine, les fourneaux resplendent et, petite coquetterie du chef, une table pouvant accueillir deux convives leur fait face. Les menus ont séduit une clientèle plus large. "Nous sommes en zone rurale et la clientèle aime les assiettes bien pleines. Mais ce qui est chargé n'est pas toujours compatible avec la précision", sourit Pierre Caillet. Son talent lui permet toutefois de concilier l'inconciliable, travaillant les herbes, les fleurs, les légumes... Les tarifs sont raisonnables. "Plutôt que d'être créatif avec du caviar, je vais l'être avec la carotte", lâche-t-il. Au menu à 29,50 € : Cannelloni de queue de bœuf au cidre, Foie de veau à la plancha, et Finger au citron, par exemple. Les plats évoluent tous les dix jours et tout est fait maison, y compris le beurre.

"ON A PASSÉ LE MOF AVEC VOUS"

L'établissement désormais fonctionnel et accueillant, Pierre se lance à la poursuite du titre de Meilleur ouvrier de France, qu'il obtient l'an dernier et dont le parcours fera l'objet d'une émission de télévision. "On a passé le MOF avec vous, on a stressé avec vous et sauté de joie avec vous", lui confie bon nombre de ses clients aujourd'hui. "L'émission montrait toute la difficulté et l'engagement qu'il y faut mettre", convient le chef. "Du jour au lendemain, la clientèle a doublé. Cela a été très compliqué car nous ne voulions pas décevoir", se souvient Cécile. Pas plus de 42 couverts par service. "Alors que nous avions beaucoup de mal à trouver du personnel, compte tenu de notre emplacement retiré, le titre nous a aussi aidés à trouver par exemple un pâtissier", ajoute Cécile. En 2012, la surprise réside dans l'étoile. En cuisine, l'émotion est vive et le tour de main toujours sage dans le choix des produits, précis, exigeant. "Je ne veux pas que le client soit perdu devant l'assiette. Il faut qu'elle soit lisible", conclut le nouvel étoilé Michelin. Avec bonheur.

SYLVIE SOUBES



Retrouvez la recette du chef, Crèmeux de

petit pois au Neufchâtel, glace au bœuf séché des Roches blanches et soupe de Cosses, avec le mot-clé RTR620452 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le Bec au Cauchois • 22 rue André Fiquet • 76540 Valmont
• Tél. : 02 35 29 77 56 • www.lebecaucauchois.com



Eddy Creuze - L'Inédit - Pringy (77)

L'émotion est grande pour ce chef qui a longtemps rêvé de l'étoile, et s'avoue fier de dédier cette récompense à son personnel.



Une consécration partagée



"J'ai failli naître en cuisine", s'amuse **Eddy Creuze**.

Je suis la 4^e génération de cuisiniers, mes parents tenaient un très bon routier. J'ai même failli naître en cuisine, ma mère était en plein service quand elle a ressenti ses premières contractions", raconte **Eddy Creuze**. Mais un destin tout tracé ne suscite pas nécessairement la vocation. Jeune, Eddy voulait être menuisier. Son père l'amène en 1982 chez **Jacques Pic**. Ce fut l'élément déclencheur. Deux souvenirs l'ont marqué et impressionné : les casseroles en cuivre accrochés en rang d'oignon dans la cuisine et sa découverte gustative du foie gras poêlé. Il y retournera vingt ans plus tard avec ses filles. Il rentre en apprentissage à l'auberge de Condé à la Ferte-sous-Jouarre chez **Émile-Alexis Tingaud**. Une période qui a constitué pour lui une véritable école de la vie, estime-t-il, et qu'il appelle ses plus belles années. Des souvenirs : boire le champagne à 3 heures du matin à Rungis ou manger le casse-croûte au Saint-Hubert. Des rencontres aussi avec de grands chefs, **Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Michel Guérard, Pierre Romeyer, Bernard Loiseau, Gérard Boyer...** qui venaient manger régulièrement chez **Émile-Alexis Tingaud**. Il part ensuite en Belgique au Barbizon, chez **Alain Deluc**, deux étoiles

au *Michelin* et président des maîtres cuisiniers belges. Son service militaire en cuisine aux Invalides lui permet de cuisiner pour le ministre de la Défense, **Jean-Pierre Chevènement**, et **Jean Poperen**, ministre des relations avec le Parlement. Autre expérience marquante, celle qu'il fait chez **Jacques Le Divellec** à Paris, où il apprend tout sur les poissons et leur cuisson. En 1995, il reprend un établissement à Melun, baptisé Le Mariette en hommage à sa mère. Le démarrage est difficile, il se cherche, mais après d'importants travaux de rénovation, le succès est au rendez-vous. Il officie pendant une dizaine d'années, mais finit par se lasser et vend l'établissement.

GRANDE ÉMOTION

Avec son épouse **Nathalie**, ils ont un coup de cœur pour cette auberge. Rapidement, ils refont toute la décoration de la salle, dans une ambiance contemporaine aux tons beige et marron. Ses spécialités : sa Tartine de foie gras au sel et truffe, pour laquelle les clients appellent quand la saison de la truffe se termine afin d'être sûrs d'y goûter. Autre incontournable, son Ragoût de morille à l'œuf cassé, sans oublier le gibier et notamment son Lièvre à la royale en cuisson longue. L'émotion est grande pour un chef qui a longtemps rêvé de l'étoile, et s'avoue fier de partager cette consécration avec son personnel. Et de citer, son bras droit - celui qu'il appelle l'autre chef - **Jean-Marc Herry**, le second **Nicolas Gouraud** et le plongeur **Jean-Michel**, sans oublier le sommelier et le maître d'hôtel, et, bien sûr, son épouse Nathalie. Pour fêter l'étoile, ils ont invité toute l'équipe chez **Christian Le Squer**, "le premier à m'avoir envoyé un message de félicitation", avoue Eddy, toujours ému. D'autres messages, nombreux, ont depuis été encadrés et affichés dans son établissement. ■

PASCALE CARBILLET

L'Inédit • 20 avenue de Fontainebleau • 77310 Pringy
• Tél. : 01 60 65 57 75 • www.linedit.fr

Ticket moyen : 90 €
Nombre de couverts par jour : 40 à 50
Nombre de places assises : 35
Effectif : 4 en cuisine, 3 en salle
Fermeture annuelle :
Août et vacances de Noël
Repos hebdomadaire :
Dimanche soir, mardi et mercredi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Toast périgourdin (tartine de foie gras fumé recouvert de lamelles de truffe)



Retrouvez la recette du chef, **Le cappuccino**

de pomme de terre de Noirmoutier au foie gras de canard grillé, jus à la truffe noire du Périgord

avec le mot-clé **RTR620531** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

 **Mathias Dandine - L'Escoundudo - Bormes-les-Mimosas (83)**
Le chef a tourné la page des Roches du Lavandou pour revenir chez lui, dans le restaurant familial. Quelques mois après, il récupère son étoile.



Ticket moyen : 100 €
Nombre de couverts par jour : 35 à 40
Nombre de places assises : 50 dont 30 en terrasse
Effectif : 8
Fermeture annuelle : janvier
Repos hebdomadaire : mardi et mercredi (15 septembre à fin avril). Ouvert tous les soirs en haute saison

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

La bouillabaisse du pauvre avec œuf poché et brandade. C'est un plat familial traditionnel que nous préparait ma grand-mère avec le bouillon de la soupe de poisson. Bien entendu, je l'ai revisité à ma façon.



 **Retrouvez la recette du chef : Bouillabaisse du pauvre avec œuf poché et brandade** avec le mot-clé **RTR820503** sur le moteur de recherche de www.hotellerie-restauration.fr

Une cuisine de la spontanéité



"Ma cuisine privilégie les légumes - 10 à 12 différents dans un repas -, dont la cuisson et l'assaisonnement sont maîtrisés", lance Mathias Dandine, chef propriétaire de L'Escoundudo.

Mathias Dandine, 40 ans, est un habitué des étoiles. Il en compte trois à son palmarès. La première a été décrochée en 2004 à l'Escoundudo, un an après la reprise de l'établissement créé par son père en 1981. La deuxième a été conquise en 2006 au Roches du Lavandou. Enfin, la dernière est arrivée cette année à l'Escoundudo, l'établissement gastronomique de la Maison Dandine, qui regroupe également un bistrot-épicerie et un projet à venir dès l'été près d'Aix-en-Provence. Le chef et ses associés y ouvrent un complexe hôtelier 5 étoiles dont la table possèdera de très grandes ambitions, mais Mathias Dandine préfère ne pas en dire davantage. En attendant, avec son équipe, il savoure la distinction du *Michelin*. *"Dire que je ne m'y attendais pas, ce serait un*

mensonge mais je ne me mets pas la pression. Ce qui me mettrait la pression, c'est de ne pas avoir de client." Il n'a pas de soucis à se faire. Sa réputation attire toute l'année des amateurs, parmi lesquels nombre de grands chefs d'entreprise, voire des têtes couronnées, qui possèdent à proximité des résidences secondaires, au calme, loin des peuples. Sans oublier les touristes qui aiment déambuler dans les ruelles pavées de ce village haut perché et fleuri. C'est au bout de l'une d'entre elles que se cache l'Escoundudo. Son aspect extérieur rustique ne laisse en rien deviner ce qui se trame à l'intérieur : une cuisine méditerranéenne à base de bons produits de la mer, de viandes soigneusement sélectionnées et de légumes et fruits locaux.

LE RESPECT DU PRODUIT

"Ma cuisine privilégie les légumes - 10 à 12 différents dans un repas -, dont la cuisson et l'assaisonnement sont maîtrisés et qui font part égale avec le reste de l'assiette", déclare Mathias Dandine. Il revendique aussi une "cuisine spontanée" dont certains plats changent tous les jours en fonction du marché. "Je ne me revendique pas comme un créateur mais comme un chef qui aime détecter et respecter le bon produit." Cette conception, il l'a apprise chez les étoilés de la Côte : Guy Gedda, Laurent Tarridec, Stéphane Raimbault, Jacques puis Bruno Chibois. C'est au terme de ce parcours qu'il décidera de voler de ses propres ailes puis de reprendre le restaurant de son père Max. C'est à lui qu'il dédie son étoile retrouvée. "Il est décédé l'an dernier. Je crois qu'il serait fier de mon parcours." ■

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN



Une ambiance rustique et raffinée règne à l'intérieur du restaurant.

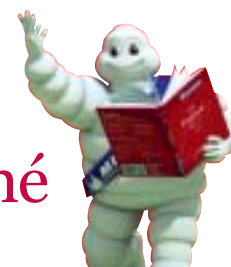
L'Escoundudo • 2 ruelle du Moulin • 83230 Bormes-les-Mimosas • Tél. : 04 94 21 79 74

• www.mathiasdandine.com



Fabien Dupont - Le Saint-Fortunat - Neuville-de-Poitou (86)

Dans une maison de charme, au cœur du vignoble poitevin, le restaurant d'Aurélié et Fabien Dupont excelle dans les produits frais et locaux.



Le Saint-Fortunat fait rimer travail acharné et simplicité

Fabien et Aurélié Dupont dans leur établissement Le Saint-Fortunat à Neuville-de-Poitou (86).



© PATRICE - STUDIO86.FR

Ticket moyen : 40 € le

midi et 70 € le soir

Nombre de couverts

par jour : 60

Nombre de places

assises : 30 en terrasse

et 50 à l'intérieur

Effectif : 10 (6 en cuisine

et 4 en salle)

Fermeture annuelle :

une semaine en août

Repos hebdomadaire :

dimanche soir et lundi

LE PLAT LE PLUS REPRÉSENTATIF DE VOTRE CUISINE :

Asperges vertes de Pertuis, crumble de noisettes, réduction de morilles, émulsion champignons



Retrouvez la recette du chef : Asperges vertes

de Pertuis, crumble de noisettes, réduction de morilles et émulsion champignons, avec le mot-clé **RTR219845** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Simple et discret, **Fabien Dupont** fait partie de ces perfectionnistes qui prennent le temps de se construire professionnellement. Du bord de la mer à la montagne, il a commencé par des saisons dans plusieurs restaurants étoilés des Relais & Châteaux pour se faire la main, après avoir obtenu son BEP cuisine et pâtisserie au lycée hôtelier de Poitiers (86). Retour aux sources oblige, il devient second de cuisine au restaurant étoilé du Château de Périgny à Vouillé, dans sa belle région natale du Poitou-Charentes. "À seulement 23 ans, c'était une opportunité que je ne pouvais pas louper", se souvient-il. Très vite, on lui propose la place de chef. "Cela ne se refuse pas. Là, je devais gérer une équipe de 15 personnes en cuisine. Un autre défi !" Franchi le cap de la trentaine, l'envie d'ouvrir sa propre affaire avec sa femme **Aurélié** germe. Niché au cœur de Neuville-de-Poitou, un bourg de 5 000 habitants, ils décident de reprendre l'établissement Le Saint-Fortunat en mai 2004. "Avec 250 000 € d'investissements, nous avons repris l'affaire. Nous étions 2 en cuisine et 2 en salle pour commencer. Au même moment, nos

deux filles **Léna** et **Loane** sont nées. Trois ans ont été nécessaires pour prendre nos marques."

UNE ÉQUIPE SOUDÉE

Après huit années de travail acharné, il décroche l'étoile. "Nous avons su nous améliorer au fil du temps. Notre équipe y est pour beaucoup car elle nous suit depuis le début." Renouvelé toutes les semaines, le menu 'Sur mesure' est à 40 € au déjeuner et dîner : il comprend entrée, plat, dessert et 4 créations du chef (avec possibilité d'un accord mets et vins pour 59 €). Autre menu, 'Saveurs' à 65 € : entrée, poisson, viande, fromage et dessert. Ciblés pour les groupes le midi en semaine, deux menus 'Affaires' sont proposés : 23 € (2 plats), 26 € (3 plats). À la carte, on retrouve le Homard court-bouillonné minute, crémeux d'asperges vertes, cappuccino de pinces et inter pinces, vichyssoise de topinambours à la truffe ; Rognons de veau cuisinés en cocotte, laqués au soja et sésame, carottes confites et nems de quasi de veau ; ou Mes idées acidulées autour du citron de Menton : sorbet, cornet façon tarte, gelée gin fizz solide. Cette étoile, le couple la prend comme une récompense à l'heure actuelle, mais surtout comme un tremplin pour rebondir, notamment en entamant des travaux "pour améliorer le confort de la clientèle".

HÉLÈNE BINET

Le Saint Fortunat • 6 rue du sergent Bangoura Moridé

• 86170 Neuville-de-Poitou • Tél. : 05 49 54 56 74

• www.saintfortunat.com



© PATRICE - STUDIO86.FR

La décoration du restaurant de 50 places assises colle au style de la maison de charme.

Le 10 mai

Forum emploi du CEFAA de Villepinte
Villepinte (93)
www.cefaa.net • contact@cefaa.net

Le 15 mai

Forum emploi du lycée hôtelier de Saint-Quentin
Lycée des métiers d'hôtellerie et tourisme de Guyancourt (78)
salomon.cfatrajectoire@gmail.com

Du 1^{er} au 4 juin

Salon Saveurs des plaisirs gourmands
Autour de la thématique : 'Cocktails & canapés : tout un assortiment d'idées à grappiller !'
Espace Champerret, Paris (XVII^e)
www.salon-saveurs.com

Le 6 juin

Job Dating
Tecomah, Jouy-en-Josas (78)
www.tecomah.fr • Idesvard@ccip.fr

Le 6 juin

Salon Millésime Alsace
Parc des expositions, Colmar (68)
www.colmar-expo.fr

Le 7 juin

Forum de l'emploi du lycée Eiffel
Lycée Gustave Eiffel, Reims (51)

Du 15 juin au 17 juin

Oh my Food, la santé ça se cuisine !
L'alimentation, source de plaisir et de santé pour tous
Porte de Versailles, Paris (XVII^e)
www.ohmyfood.fr

Le 27 juin

Forum emploi de l'EPMTTH
Paris (XVII^e)
epmtth@epmtth.org

Du 3 au 15 août

65^e Foire aux vins d'Alsace
Parc des expositions, Colmar (68)

www.foire-colmar.com

Du 18 au 21 septembre

IFTM Top Resa
International French Travel Market
Porte de Versailles - Pavillon 7.2
Paris (XV^e)
www.iftm.fr

Du 19 au 20 septembre

6^e édition du salon Rapid et Resto Show
Salon de la restauration à service rapide et de la vente à emporter
Porte de Versailles, Paris (XV^e)

Le 27 septembre

Salon LHR Emploi
Salon emploi des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration organisé par le journal **L'Hôtellerie Restauration** au CentQuatre, 104 rue d'Aubervilliers, Paris (XIX^e)
www.lhr-emploi.fr • Tél. : 01 45 48 64 64
lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**
L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

■ TOUS LES JOURS, LA NEWSLETTER
■ TOUTES LES SEMAINES, LE JOURNAL

1 3 mois **10 €** 6 mois **20 €** 1 an **40 €** Durée libre **10 €/trimestre**
(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration) date de validité :/...../..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :
..... Code postal & Localité :
Téléphone : (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
..... (vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par



Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : 01 45 48 51 31 abo@lhotellerie-restauration.fr

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr rubrique s'abonner

Courrier : L'Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15

**Optimisez vos recrutements !
Rencontrez des candidats motivés et qualifiés !**

Salon
LHR **Emploi**

Jeudi 27 septembre 2012
de 9 h à 18 h

Au CentQuatre
104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e

WWW.LHR-EMPLOI.FR



Contactez-nous : 01 45 48 64 64 • lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

organisé par **L'Hôtellerie
Restauration**



SEREZ-VOUS L'ÉQUIPE LA PLUS SURPRENANTE DE FRANCE ?

Quelle équipe sera élue ?

4 régions, 4 équipes de cuisine, une finale
A vous de voter pour votre vidéo préférée !

L'équipe de la région Sud-Est

Le Clos du Château



L'équipe de la région Nord-Est/Paris

L'Auberge du Vert Mont



Votez pour
votre région
préférée !

Et venez vite découvrir les **vidéos inédites** de nos chefs parrains
Bruno Oger**, **Wout Bru*** et **Jacky Louazé*** !

Rendez-vous sur
www.scenesculnr.fr



Retrouvez le Culin'R Club sur
www.scenesculnr.fr.
Un échantillon de **Panna Cotta Alsa**
pour toute nouvelle adhésion.

Culin'R Club
INSPIRATION POUR LE CHEF