le Cœur DES CHEFS
N°5 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

Le MOF au Touquet

Jérôme Nutile
Bruno Oger
Le pâté-croûte
Le Bocuse d'Or

Nicolas Pierantoni

Cuisiner c'est faire plaisir

Dossier Spécial Goût de France

ALEXANDRA COUSTEAU / ALAIN DUCASSE : TOUS «OCÉAN-RESPONSABLES»
GABIN BOUGUET / OLIVIER DA SILVA : GRANDIR ENSEMBLE
LES DÎNERS COMPLICES : LES PRODUCTEURS PRENNENT LES COMMANDES
DESTINATION À L'HONNEUR : LA PROVENCE, UN NOUVEAU SOUFFLE

PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920

PARIS - LYON - NICE - NEW YORK - LOS ANGELES - LAS VEGAS - BRUXELLES
Directeur Commercial : Serge Beaumont - 01 44 89 67 60 - serge.beaumont@petrossian.fr
www.petrossian.fr

© R. BALANCOURT

C'est l'histoire d'une idée toute simple qui avait germé comme ça. Nicolas Pierantoni nous avait glissé : « *C'est bientôt l'anniversaire de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle. En 2019, cela fera 20 ans...* ». Nous voulions fêter ça. Et passer 48 heures dans cette maison nous a permis de vivre au rythme d'une brigade qui se plie en quatre pour ses clients, c'était beau à voir et à sentir de l'intérieur.

De son côté, l'équipe du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères travaillait d'arrache-pied à cette nouvelle édition de Goût de France et connaissait notre implication pour le rayonnement de la gastronomie française. Le dossier spécial s'est construit tout doucement de nos échanges et aurait pu s'illustrer de milliers d'exemples tant les initiatives sont belles en France et à travers le monde.

A peine rentrés du Sirha, nous avons trié les 1919 photos (non, mais ce mec est un grand malade !) pour raconter heure par heure comment Matthieu Otto, Louis de Vicari et leurs coachs ont défendu nos couleurs au Bocuse d'Or. (Mais les autres photos sont sur le site...)
Nous avions dans nos bagages des petits trésors : les entretiens avec Jérôme Nutile, qui s'est lâché comme jamais, et de Bruno Oger avec lequel nous voulions aller plus loin sur le statut de chef patron.

2018, c'était aussi l'année du MOF et le voyage au Touquet restera gravé dans nos cœurs. La tension, l'émotion, la rigueur et la bienveillance, tout ça à la fois. L'interview de Maximin, Roth et Quantin au petit matin, la joie des élèves du Lycée hôtelier qui vivaient un moment historique, les candidats vidés, leur application dans une épreuve qui rend hommage au savoir-faire technique de la cuisine francaise, bref du patrimoine.

Justement, en parlant de patrimoine, Pierre Gagnaire (président du jury du Championnat du Monde du Pâté-Croûte) faisant l'apogée de la gelée, il ne fallait pas rater ça !

Anne et Jean-Philippe Garabedian

NESPRESSO®
PROFESSIONNEL

UNE PINCÉE D'EXCELLENCE

Apporter de la valeur à votre établissement, Grand Cru après Grand Cru.
La machine Aguila, intelligente et compacte, propose un large
choix de délicieuses recettes lactées sur simple pression d'une touche
pour satisfaire vos Clients.

*what else?**

Nespresso France S.A.S. – SIREN 382 597 621 – RCS Paris. * Quoi d'autre ?

Sommaire

N°5 - PRINTEMPS/ÉTÉ 2019

03 ÉDITO

07/09 PAGES FEUILLETÉES
Gilles Goujon à Fontjoncouse
Jacques Maximin : La cuisine des légumes
Eric Trochon : Sauces, leçons en pas à pas
Paul Bocuse : Le feu sacré

10 ACTUALITÉS
Gault&Millau : La fin d'une époque
Michelin : L'indépendance est déclarée

11/15 TEAM FRANCE BOCUSE D'OR :
« Ils n'ont pas failli »

16/20 BRUNO OGER : CHEF-PATRON, LA LIBERTÉ ET LA RESPONSABILITÉ
La madeleine géante de Bruno Oger

22/24 LE GOÛT DE L'EAU
Plate ou gazeuse, c'est un peu court, non ?

25/27 LE MONUMENT PÂTÉ-CROÛTE
Championnat du Monde de Pâté-Croûte à Tain l'Hermitage

28/37 AU CŒUR DU MOF CUISINE
Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France au Touquet

38/43 JÉRÔME NUTILE, LE MAS DE BOUDAN À NÎMES

44/46 GRÉGORY PHILIP, LE CUEILLEUR CÉVENOL

47 DOSSIER SPÉCIAL GOÛT DE FRANCE

50/53 **Alexandra Cousteau / Alain Ducasse :** Tous « océan-responsables »

54/57 **Gabin Bouguet / Olivier Da Silva :** Grandir ensemble

58/59 **Les dîners complices :** Les producteurs prennent les commandes

60/62 **Destination à l'honneur :** La Provence, un nouveau souffle

64/77 NICOLAS PIERANTONI :
« CUISINER C'EST FAIRE PLAISIR »
L'hostellerie de l'Abbaye de la Celle

68/70 VINCENT DUCLOS :
Le potager d'à côté

77 SOMMELLERIE À L'ABBAYE

78 RETOUR SUR...
Les quatre fantastiques au Castellet

80 LE CLUB DES CHEFS DU SUD CHEZ IPPEI UEMURA
Brake France devient Sysco/ Publireportage

82 MOMENTS VOLÉS
Au Chefs World Summit 2018 : Eric Jacquier, Pascal Barbot et Jorge Vallejo, Yoann Conte et Germain Bailly.
A l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle : Emmanuel Beuvelet et Jérémy Masson.

Nestlé Waters

LA GAMME LEADER DE LA RESTAURATION

MARKETING & DISTRIBUTION

SERGE HOLODIUK
RESPONSABLE DE SECTEUR LUXE PACA

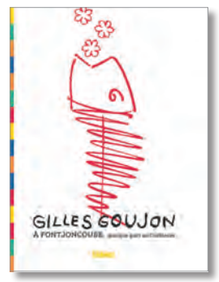
06 69 55 68 19
serge.holodiuk@waters.nestle.com

Pages feuilletées

GILLES GOUJON À FONTJONCOUSE

Dès ses premières pages, le livre de Gilles Goujon donne du courage à ceux qui voudront s'engager dans ce métier. C'est Marie-Christine qui raconte les débuts difficiles et une volonté à toute épreuve : « La vocation de Gilles levait en lui comme la pâte d'une brioche. « *Je serai chef, me dit-il. Je serai MOF et j'aurai trois étoiles. Tu me suis ? J'ai dit OK ! C'est bien vrai que l'amour rend aveugle. Et lorsqu'on a 17 ans, tout est rigolo : ensuite, ça l'est un peu moins... En 1992, nous avons posé nos valises à Fontjoncouse, les poches vides et le cœur vaillant. Gilles en cuisine, moi seule en salle, nous nous tenions compagnie faute de clients. (...) Notre vieux puits était plein à ras bord de force et de ténacité.* » En quelques mots, Marie-Christine remet l'église au centre du village et donne un exemple très vivant d'une maison familiale qui a su commencer petit, avec humilité. La suite est plus connue et le livre retrace en plusieurs étapes les moments-clés d'un homme qui aime confronter la trajectoire d'un chef à la métaphore de l'arbre : « *la créativité arrive au niveau des fleurs et des fruits.* » Autrement dit, il s'en passe, du temps pour construire ses racines, son tronc, ses branches et ses feuilles !

Côté recettes, pour qui sait lire dans le parcours du chef, c'est un régal : on retrouve un hommage à Roger Vergé avec la fleur de courgette, des lisettes marinées (son sujet de MOF était le maquereau), un rouget/écume de rouille au safran (Gilles Goujon a travaillé aux côtés de Jean-Paul et Gérald Passédat au Petit-Nice), mais également des dos de cochon, des bécasses rôties et des perdreaux cuits sur la carcasse. Pour l'œuf pourri, pas de recette : on passera directement à l'étape dégustation, direction Les Corbières. Enfin, comme une conclusion, Gilles Goujon confirme l'engagement d'une vie : « *Nous, Meilleurs Ouvriers de France, nous avons le devoir de transmettre l'excellence* ». En quelques conseils, le MOF 1996 trace les grandes lignes du chemin à parcourir en empruntant les mots de Kipling : « *Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir, (...) tu seras un homme, mon fils.* »



- *Gilles Goujon à Fontjoncouse*
- *Auteur : Henri Pelletier*
- *Photographies : Matthieu Cellard*
- *Éditions Glénat*

JACQUES MAXIMIN CUISINE LES LÉGUMES

La bible des légumes de 1998 n'était plus disponible et cette réédition est donc une très bonne nouvelle. On n'est pas dans le beau livre, il n'y a pas d'images, juste des recettes. La base, quoi ! On est dans l'efficace, ce qui ressemble assez au bonhomme. 60 légumes sont préparés et cuits de différentes manières avant de passer aux propositions de Jacques Maximin avec un seul objectif de l'éditeur : « *Que les légumes soient le plat principal et non l'accompagnement* », se souvient le chef. Un challenge à l'époque, illustré par ce « *rôti de céleri-rave lardé à la couenne* ». On réalise le coulis de tomates en deux étapes, première cuisson sur le feu et seconde dans la cocotte au four. Il nous donne aussi l'idée de farcir des pommes de terre d'un aïoli de chou-fleur et de bulots. Et puis on redécouvre sa terrine d'ail doux (250 g d'ail nouveau, persil et gelée de volaille) ou sa tourte de bettes (blettes) aux accents niçois, sucrée aux pignons de pin, évidemment !

- *Jacques Maximin cuisine les légumes*
- *Auteurs : Jacques Maximin et Martine Jolly*
- *Éditions Albin Michel*

24, 25, 26 Novembre 2019 | an informa event

Grimaldi Forum Monaco

Chefs World Summit

The International Congress for World Chefs

Echanger pour avancer ensemble sur les sujets qui vous mobilisent

Retour sur cette édition 2018 : **« Les Chefs responsables et impliqués pour la planète, pour l'emploi et pour les autres »**. Chacun a apporté sa pierre dans le débat. Tel le colibri, chacun a montré de quelle manière il « faisait sa part » sur le plan de l'apprentissage, la transmission, la saisonnalité, l'environnement, la générosité et le respect des échanges avec les producteurs.

Notre fierté c'est de voir un jeune qui a grandi chez nous, qui est ensuite parti et a fait son chemin à l'autre bout du monde, et qu'au bout de 10 ans, tu le vois rappliquer : ça fait plaisir.

Régis MARCON
Réflexion sur le recrutement et les talents qui circulent avec Régis Marcon, Paul Pairet et Annie Feolde

Quand la cuisine d'Arnaud Donckele à la Pinède est passée de 2 à 3 étoiles, le rapport s'est inversé : avant on avait une restauration pour accompagner le séjour, alors qu'à partir de ce moment-là, on a profité de la restauration pour vendre des nuitées.

Olivier RAVEYRE, Directeur de la Pinède
Table ronde sur la Réflexion sur la restauration dans l'hôtellerie de luxe

L'apprentissage, ce sont mes tripes. J'ai trop de respect pour ce métier qu'il faut défendre bec et ongles, il y a des manques flagrants dans leur formation aujourd'hui.

Patrick JEFFROY
Table ronde avec Jacques Maximin, Patrick Jeffroy, Eric Briffard (Cordon Bleu), Christophe Quantin (Ducasse Education) Régis Marcon, Bruno de Monte (Ferrandi), Véronique Carrion (Cuisine Mode d'Emploi), Soenil Bahadoer et Denis Ferault (Lycée Hôtelier Nice)

La restauration d'hôtel a longtemps été une cuisine un peu classique : on vient aujourd'hui y manger une cuisine d'auteur. La grande force de demain, c'est le sur-mesure. Et puis le petit déjeuner est capital : il faut mettre beaucoup d'attention à l'imaginer comme une vraie expérience gastronomique.

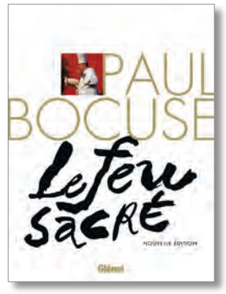
Arnaud DONCKELE
Table ronde sur la Réflexion sur la restauration dans l'hôtellerie de luxe

Retrouvez l'ensemble des conférences en vidéo sur
WWW.CHEFSWORLDSUMMIT.COM et sur notre **chaine** YouTube

Pages feuilletées

PAUL BOCUSE LE FEU SACRÉ

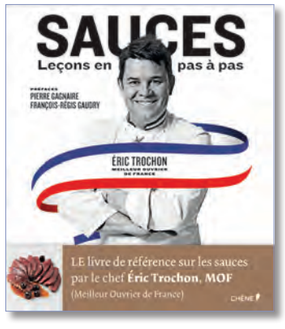
Qui mieux qu'Eve-Marie Zizza-Lalu pouvait écrire la biographie de Monsieur Paul ? Personne d'autre. « *Il n'y a qu'une personne qui puisse écrire ma vie, c'est Eve-Marie* » avait-il confié à Jacques Glénat en 2005. Pourtant, il savait qu'il en coûterait à la journaliste qui raconte ici « *la part lumineuse de Paul Bocuse* », « *ce beau-père que j'avais pourtant combattu toute mon enfance* ». En même temps, il lui faisait un cadeau fabuleux, « *une histoire hors norme servie sur un plateau.* » Cette nouvelle édition ajoute les derniers épisodes d'une vie, le début du mythe. L'ouvrage retrace les grandes étapes d'un homme désigné par le destin, le courage devant les épreuves, la défense de son honneur et décrit le capitaine et son équipage, « *une brigade à la rigueur militaire* ». Eve-Marie effleure avec pudeur et distance les chemins privés d'un homme « *qui a mené de front plusieurs vies sans en briser aucune* ». Mais surtout, Monsieur Paul a mis la cuisine, cet « *hymne à l'intelligence de la main* » sur le devant de la scène et il a pour ça le sens de la formule : « *on peut avoir deux bacs : un bac d'eau chaude et un bac d'eau froide* ». Le livre est truffé d'archives anciennes dont cette photo ainsi légendée : « *Les grands noms de la gastronomie lyonnaise sont à bonne école, avec Auguste Liautaud, Jacky Marguin, Pierre Orsi, Roger Jaloux et Paul Bocuse fermant la marche.* »



- *Paul Bocuse, Le feu sacré*
- *Nouvelle édition*
- *Auteur : Eve-Marie Zizza-Lalu*
- *Éditions Glénat*

LES SAUCES D'ERIC TROCHON

Voilà le pavé, il fait 504 pages... La bible des sauces fait le tour de la question et passe du froid au chaud, de l'Escoffier à la contemporaine, de la Nantua à la Puttanesca. On revoit ses bases, on apprend en pas à pas et tout de suite cela rend la chose accessible. Notons que grâce à Eric Trochon, je ne confondrai plus Périgueux et périgourdine (truffe, déglaçage Madère et demi-glace de veau sur la première, foie-gras, demi-glace de veau puis truffe sur la seconde), ni Gribiche et Ravigote qui ont en commun câpres et herbes fraîches : dans la Gribiche on monte la sauce comme une mayonnaise en ajoutant l'huile en filet sur les jaunes d'œuf cuits alors que la Ravigote est une « *sauce émulsionnée instable* », c'est à dire en gros une vinaigrette. Enfin, on apprend que la sauce Suzette était autrefois réalisée entièrement par le maître d'hôtel au guéridon sur un réchaud devant le client. La question est de savoir si on commence par le mélange beurre/sucre décuit au jus d'agrumes ou si on réalise son caramel sucre et zestes d'agrumes avant d'ajouter le beurre. Le genre de problèmes existentiels qui me fascinent (mais en plus c'est vrai !) Bref, cela donne très envie de faire des sauces et de chercher ensuite avec quoi on va les accompagner.



- *Sauces, leçons en pas à pas*
- *Auteur : Eric Trochon*
- *Photos : Jean-Charles Vaillant*
- *Couverture : Stéphane de Bourgies*
- *Éditions du Chêne*

Gault&Millau
La fin d'une époque

Côme de Cherisey a annoncé le 9 janvier 2019 la vente du guide qu'il a dirigé durant sept ans et dont il était le propriétaire. L'entreprise est cédée à Jacques Bally et ses investisseurs représentés par Vladislav Skvortsov. Sans nul doute, on retiendra de cette période « De Cherisey » le développement du guide à l'étranger. Mais surtout, Côme a réaffirmé de manière solide l'ADN du guide dénicheur de talents qui prend des risques et accompagne les jeunes sur la durée. Preuve en est la « Dotation Jeunes Talents », une action phare d'encouragement pour que de nouveaux restaurateurs s'installent. On espère que la nouvelle direction, en gardant Marc Esquerré à ses côtés, poursuivra dans cette voie qui est celle du Guide jaune, incontestablement.

Trois souvenirs marquants pour Côme de Cherisey :

« Novembre 2012 : Ma rencontre avec Alexandre Mazzia à Marseille, première découverte de sa cuisine. 2015 : J'enchaîne dix repas d'affilée chez Alexandre Gauthier, (Cuisinier de l'année 2016 G&M), une expérience magnifique : on voit les plats évoluer, cette matière vivante qu'est la cuisine vibre au fur et à mesure des services qui se succèdent. Je garde également des souvenirs forts de plats populaires, dégustés tout au long de ces sept ans dans des pays différents : une Feijoada brésilienne, un bouillon de pois-chiche en Algérie, un couscous du vendredi au Maroc... Des chefs-d'œuvre savoureux, enracinés dans leur terroir, bouleversants d'émotion. »

Guide Michelin
L'indépendance est déclarée

Michelin tourne une et marque son changement de direction avec des messages forts. Les pertes font mal et il faut garder de la distance pour reconnaître cette revendication de sa liberté. Dont acte. La sélection 2019 encourage la jeunesse et la diversité tout en saluant l'authenticité des produits vrais. La planète gastronomie a senti que le Guide prenait un virage.
A long terme, la mutation qui est en train de s'opérer permettra sans doute de relativiser l'impact des guides sur le succès des tables. Bien sûr, aujourd'hui l'impact économique des macarons est toujours avéré et décrocher sa première étoile permet de se faire connaître et d'inciter à la confiance. Mais dans 20 ou 30 ans ? Qui sait de quelle manière les clients s'orienteront prioritairement vers une table ou une autre ? Le 21 janvier, Gwendal Poullennec souhaitait lui-même que les chefs prennent un peu de distance avec le Guide Michelin : « *Cuisinez pour vos clients et ne pensez pas trop à nous. Vous êtes libres et nous aussi nous le sommes* », leur a t'il expliqué.

L'article complet et les images sont sur www.lecoeurdeschefs.com

Le Bocuse d'or
Ils n'ont pas failli

La Team France a bataillé au Sirha face à vingt-trois équipes étrangères. Nos champions ne sont pas sur le podium mais décrochent le prix de la meilleure assiette pour une chartreuse magnifique et très cuisinée. Nous les avons suivis depuis le début, vécu un entraînement de l'intérieur et échangé longuement avec l'équipe qui les a coachés. Nous attendions ce jour avec impatience, tendus comme des arcs derrière eux. Récit heure par heure du plus grand concours de cuisine du monde vu de l'intérieur, de la vérification du camion jusqu'au débrief.

La veille, 19h00 : Matthieu Otto veut aller vérifier le camion. Ce sera la dernière action de ce soir et ensuite repos. Dernières photos de famille avant d'aller se rassurer en sortant le plateau de son emballage.
6h00 : On n'a jamais traversé le Sirha aussi vite... Depuis l'entrée, on trace entre les stands vides pour rejoindre l'équipe.
6h10 : Installation de la Team France dans la sérénité. Les gradins sont vides, les bus de supporters ne sont pas encore là. Matthieu nous a prévenus : l'ambiance va monter en puissance avec tous ceux qui arrivent et ils sont équipés pour faire du bruit.
6h30 : Depuis la mezzanine, on voit les douze cuisines en enfilade. Chaque coach est posté à la même place, à la proue du navire mais sans avoir le droit de toucher à la barre.
7h30 : Vérification des produits. Yohann Chapuis nous explique les points particulièrement sensibles : « *Le carré de veau doit pencher du bon côté avec la noix qui sera présentée sur le plateau et la butternut doit être très ferme au centre* ». Matthieu fait un signe à Yohann, Louis en fait un autre : le coach technique est rassuré, les produits sont ok. La statuette du Bocuse d'Or est exposée devant les gradins vides, gardé par deux agents de sécurité.
8h00 : Juste avant le top départ, l'émotion de Louis de Vicari et Matthieu Otto dans les bras de Jérôme Nutile. La tension, la volonté d'être à la hauteur, le bonheur

d'y être enfin après dix-huit mois d'entraînement. Matthieu est comme un lion en cage dans 6 m². Prêt à en découdre mais serein.

8h10 : C'est parti. La machine est en route. Le jury cuisine veille à ce qu'aucun coach ne touche à quoi que ce soit. Les juges passent entre les boxes et échangent entre eux.

9h00 : Entrée du public. Les français donnent de la voix, les caméras tournent, les perches s'agitent au dessus de la cuisine mais Matthieu est dans sa bulle, préparé pour ça. Il n'entend rien et il cuisine. « *Ils sont prêts, ils sont bien, ils sont dans les temps, ça roule !* » nous disent les coachs. Les élèves de l'Institut Paul Bocuse dressent la table de dégustation.

11h00 : Les journalistes sortent de la scène et se placent dans le couloir de presse. Nous sommes pris en sandwiches entre la team en cuisine et le « noyau dur » dans la loge placée juste derrière nous. Yohann a le chrono en tête. Sans regarder la montre, il sait que Matthieu a cinq minutes d'avance et Louis trois. Il ne faut pas non plus qu'ils soient trop décalés l'un par rapport à l'autre car les vingt-quatre étapes techniques doivent coïncider pour qu'ils se retrouvent sur le montage au bon moment.

13h10 : La chartreuse est présentée par Christian Têtedoie à tous les photographes. Pendant ce temps, Matthieu est en route pour sortir le plateau dans trente minutes. Romuald est aidé de Guillaume Gomez pour demander au public de le porter. Michel Roth, vainqueur en 1991, se souvient de ces moments : « *Oui, cela me revient par bribes. En les voyant travailler, je revois certains gestes et quelques instants fébriles. C'était seulement la 3ème édition. Il y avait déjà du monde mais le concours n'avait pas cette ampleur. Là, on a vraiment une belle ambiance !* »

13h40 : On y est presque. Le coach a demandé le temps additionnel (les arrêts de jeu, quoi). Trois minutes sont autorisées sans pénalité pour sortir le plateau dans les meilleures conditions.

13h45 : Le plateau fait le tout le tour de la scène, va se faire photographier puis revient à la table de découpe. Service au jury dégustation, puis rangement et nettoyage de la cuisine. Fin d'épreuve, Louis et Matthieu sont dans les bras du coach Romuald, mais ils ne sont pas détendus : il va falloir attendre jusqu'à 18h00 pour les résultats.

17h45 : Nous n'avons pratiquement pas bougé, il faut garder sa place dans le couloir média bondé. Dans les tribunes, ce sont tambours et cuivres qui dominent. Les belges font pas mal de bruit et les suisses ont carrément une fanfare. Les français crient et agitent les drapeaux : ambiance coupe du monde !

18h00 : Entrée des présidents de jury, Jérôme Bocuse, Christophe Bacquié et l'américain Mathew Peters, précédent vainqueur. Hommage à Monsieur Paul

avec son fils : « *c'est la première édition sans mon père. Ce concours est le plus bel hommage qu'on puisse lui faire.* » Christophe Bacquié espère qu'on ne va pas tarder à donner les résultats car il pense aux candidats qui n'en peuvent plus.

22h00 : Au gala du Bocuse d'or, on retrouve la team. Romuald raconte. Debout devant la cuisine, le bonhomme a tenu le public à distance : « *Je sentais derrière moi et sur mes épaules cette tension énorme, la pression des caméras et des chefs. Je ne pouvais pas lâcher mes gars une seconde. Je préservais leur espace vital.* » Ce soir, il est trop tôt pour débrieffer. L'équipe est vidée. Dix-huit mois de travail et une vie entre parenthèse. Une épreuve réussie, dans les temps, une chartreuse magnifique et une sixième place aux points. Ils sont heureux d'avoir décroché un prix (celui de la meilleure assiette) mais sûrement un peu déçus de ne pas avoir transformé l'essai.

Quelque-chose nous échappe

Tous les chefs saluent le travail, le courage du candidat et la cohésion de cette équipe. A aucun moment la Team France n'est remise en cause. Par contre, on se pose des questions sur ce concours et la manière de l'aborder. Sur cette domination des pays scandinaves, déjà remarquée à Turin et les années précédentes. « *Quelque-chose nous échappe* », disent-ils. Qu'est-ce qu'on n'a pas compris sur ce concours ? Est-ce-que le visuel prime encore sur le goût ? Faut-il les très gros moyens des équipes étrangères pour réaliser des plateaux qui soient très percutants esthétiquement ? « *En France, nous sommes des cuisiniers, nous sommes sur le goût et sur la technique* », explique un MOF. « *Nous avons fait aujourd'hui des garnitures construites et assez complexes, on a vu chez d'autres candidats des garnitures plus simples et qui ont obtenu des notes supérieures. Il semble que nous soyons plus à l'aise sur un concours comme le Meilleur Ouvrier de France que sur le Bocuse d'Or. Il faut se mettre autour de la table et en parler ensemble.* »

Toute l'équipe vient de vivre une aventure humaine hors du commun, des mois de travail et d'affection, de tension et de concentration, d'amitié et de manque de sommeil. Entre Matthieu et Romuald, il va falloir réapprendre à vivre l'un sans l'autre et à ne plus s'appeler en pleine nuit. Toute la France gastronomique a vibré derrière eux et sera au rendez-vous en Estonie en 2020 pour la prochaine finale européenne.

Plus de photos à partager sur www.lecoeurdeschefs.com

La Chartreuse de légumes aux coquillages

Régis Marcon et Vincent Ferniot rendent hommage aux étrangers qui ont relevé le challenge d'une chartreuse : « *On salue la motivation d'une équipe comme le Singapour qui est allé mettre le nez dans cette recette typiquement française et très technique !* » Sur ce coup-là, la Team France a pris un risque : « *On ne voulait pas avoir une chartreuse trop moulée et un insert trop collé. Au centre, la farce sera goûteuse et onctueuse, ce sera donc délicat à découper* », explique Yohann Chapuis. En effet, Romuald nous expliquera qu'il a tremblé en présentant le couteau, puis il a « *tranché direct* » et la coupe était magnifique. La chartreuse française obtiendra le prix de la plus belle assiette, en troisième place au niveau des notes.

Palmarès Bocuse d'Or 2019

Or : Danemark • **Argent** : Suède • **Bronze** : Norvège

Prix spécial assiette : France

Prix spécial plateau : Finlande

Prix du meilleur commis : Danemark

Prix de la meilleure affiche : Maroc

Bruno Oger,
La Villa Archange au Cannet

Chef-patron : la liberté et la responsabilité

« *J'étais fils de restaurateurs. Quand j'étais jeune, je me suis juré de ne jamais devenir patron.* » Et puis voilà... Bruno Oger a été salarié pendant 25 ans, puis il s'est installé avec son épouse au Cannet. Nous avions souvent évoqué ce sujet avec lui et nous voulions aller plus loin ensemble, pour que son expérience partagée serve aussi à ceux qui souhaitent passer le pas. Un témoignage où beaucoup vont se retrouver.

Le déclic

« 2009 : Soit je partais à l'international (j'avais déjà passé quatre ans à Bangkok), soit je m'installais. Nous souhaitions rester à proximité de Cannes. Nos enfants ont grandi là, on se plait ici. Et puis je voulais garder mes relations privilégiées avec le Festival. J'étais content de quitter la croisette. Je n'étais pas un homme de palace. Il fallait trouver un endroit qui nous corresponde. Cette maison était abandonnée depuis quarante ans, taguée, les fenêtres étaient murées et l'herbe nous arrivait à la taille. Il y avait cette cour intérieure, ces arbres, on savait qu'on allait en faire quelque-chose. Avec mon épouse Hélène qui m'a toujours soutenu, on s'est lancé en ouvrant au départ un petit restaurant gastronomique de vingt-quatre fauteuils. Aujourd'hui le bistrot de cent cinquante couverts est complet. J'étais Grandes Tables du Monde au Majestic de Cannes, donc quand je me suis installé ici, j'ai appelé Marc Haeberlin. Rapidement, nous avons eu 2 étoiles avec les labels Relais et Chateaux et Grandes Tables du Monde. À ce moment là, on se dit qu'on a eu raison. »

> **Gérer en bon père de famille, *j'adore cette expression : c'est la finalité d'un chef-propriétaire. Tu conduis ton affaire et le compte bancaire familial de la même manière.***

Chef propriétaire

« J'ai été salarié, donc je sais bien quelle implication on peut avoir même si on n'est pas chez soi. Mais quand tu deviens patron, tu deviens responsable économique des gens qui t'entourent et de leur famille. Tu ouvres le matin et tu fermes le soir. C'est important pour moi d'accueillir les gens et de leur dire au revoir quand ils partent. D'ailleurs, chez un chef patron, tu vas chez lui, dans sa maison. Tu dois sentir cet état d'esprit d'honnêteté et de transparence. Et on doit sentir cette différence. »

Magique, la liberté ?

« Ce statut peut avoir un côté magique, tu fais ce que tu as envie. Ma cuisine est aboutie parce que j'ai cette liberté de faire ce que je veux avec les ingrédients que je choisis. Après il faut savoir lire un bilan... On ne peut pas se permettre de perdre de l'argent, sinon on ferme. Tu réfléchis quand tu veux acheter un four, tu fais attention à ton avance de trésorerie, c'est une logique différente. Par contre, vis à vis des clients, ça

« Je n'ai jamais compris ce langage, cette manière un peu violente de se parler dans certaines cuisines. Et on ne doit pas payer les erreurs des autres. Je n'ai jamais eu de souci pour recruter. Je les trouve et surtout je les garde. »

ne doit pas se voir. Ils veulent avoir les mêmes prestations dans un deux étoiles ici ou là. La gastronomie est rentable si l'on sait la gérer. Le modèle du "gastro plus bistrot " est une bonne formule. Il n'y a aucune perte. On cuit le jarret et on cuisine bien les parures pour les farcis. »

L'audace

« Celui qui s'installe est un audacieux. Il a le courage d'hypothéquer sa maison. Mais celui qui est un salarié totalement investi prend également des risques. Il vit sa passion et reste malgré tout sur un siège éjectable. Le prix de la liberté coûte cher. Les risques économiques sont énormes, quel que soit le projet. »

Comprendre ton entreprise et t'adapter

« Avant de trouver l'équilibre de ton entreprise, pour la comprendre et voir comment elle vit, il faut bien cinq à sept ans. Quand tu crées un fond de commerce, tu n'as pas de points de repère. Tu as la connaissance technique et le savoir-faire mais pas l'expérience de l'entreprise : il faut cette capacité à se remettre en question et cette faculté de changer de stratégie rapidement. Dans mon bistrot mon ticket moyen était trop élevé. En trois mois, j'ai baissé les prix. Il fallait réagir vite. »

Ma règle du jeu

« Quand on est chef-patron, on vit surtout une aventure humaine. On se doit d'être souple et de trouver des solutions. Deux jours et demi de repos et le partage équitable des pourboires entre cuisine, salle et bureau : c'est ma règle du jeu. C'est respectueux des gens qui travaillent ensemble ici. C'est aussi un projet d'équipe parce que le noyau est solide : avec Jacques, Eric, Sylvain et Hélène, on discute des plats et on les valide tous les cinq. Cette relation de confiance fait partie de mon équilibre. En ce moment, on a dix nationalités différentes : des russes, des japonais, des thaïlandais, des italiens... Quelle richesse ! Cela nous donne une sacrée ouverture d'esprit. »

Si c'était à refaire ?

« Je m'installerais plus tôt ! Aujourd'hui je fais la cuisine que j'aime, sans contrainte, je vis ma passion. Nous sommes en ultra vigilance, la maison est tenue et les clients sont heureux de voir la stabilité des équipes qui s'occupent d'eux. On a su donner du caractère à cet endroit avec le charme d'une petite maison privée. Nous souhaitons garder notre authenticité et notre bienveillance. »

Conseils à celui qui s'installe

1. Avoir une lucidité économique : veiller à sa trésorerie, dès l'ouverture, sinon on se plante.
2. Faire la cuisine qu'on aime, pas celle qui est à la mode.
3. Rester à l'écoute du client. Si on te dit qu'un plat ne va pas, ne le laisse pas tel quel.

Ma diagonale entre Bretagne et Méditerranée

« Entre mes origines bretonnes et ma vie d'aujourd'hui dans le sud, j'ai tracé dans mes plats une sorte de diagonale qui me guide chaque jour. Ma cuisine se confirme au fil des années : c'est celle que j'aime. Mon fil conducteur c'est l'iode. Les berniques, une sauce au muscadet et le clin d'œil au sud avec le fenouil. Un jus de cébettes et des artichauts confits, mais du beurre de Roscoff. Du cidre breton dans le jus d'agneau. Une base de kouign-amann et des fruits de saison d'ici, des pêches et des abricots. Après, mon plat phare (le « loup citronnelle ») s'explique par notre histoire personnelle : mon deuxième pays, c'est Bangkok. »

Les Madeleines géantes

DE BRUNO OGER - PÂTISSIER : SYLVAIN MATHY

- 90 grammes de poudre d'amande
- 90 grammes de farine
- 230 grammes de sucre glace
- 45 grammes de miel de lavande
- 7 blancs d'oeuf
- 230 grammes de beurre

Préchauffer le four à 155°C (Th 9). Préparer un beurre noisette et le laisser refroidir. Tamiser la farine et le sucre glace puis ajouter la poudre d'amande. Ajouter petit à petit les blancs d'oeufs crus tempérés. Travailler pour obtenir une pâte homogène. Passer au chinois le beurre noisette sur le miel de lavande. Ajouter petit à petit dans le mélange précédent. Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes. Mélanger une dernière fois la pâte avant de la verser aux deux tiers dans un moule à « Madeleine géante ». Fendre la pâte sur la longueur et y verser un petit trait de beurre pommade avec une poche pâtissière munie d'une toute petite douille ou à l'aide d'un cornet en papier cuisson : cela « guidera » la fente de la madeleine pendant la cuisson. Enfourner à 155°C (Th 5-6) pendant 50/55 minutes.
Version en moules à Madeleines individuels : Première cuisson 5 minutes à 190°C (Th 9). Entrebâiller la porte du four et laisser encore cuire 7 à 8 minutes à 160°C (Th 8).

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

TULAKALUM

Tulakalum 75% Pur Belize

La révélation d'un goût rare

L'étonnant profil de ce chocolat pur Bélize, né de l'alliance étroite entre force de caractère et douceur des épices, saura vous surprendre et vous inspirer.

En dialecte maya, Tulakalum signifie « Ensemble». Et c'est bien ensemble, en collaboration avec notre partenaire producteur Maya Mountain et nos sourceurs, que nous avons relancé la filière de ce cacao rare, issu du Bélize.

Retrouvez la nouveauté TULAKALUM 75% en vente sur le site valrhona-selection.com

#ValrhonaTulakalum #ValrhonaUnbelizeable

Le goût de l'eau

Le goût de l'eau, on en parle ? A un certain niveau de gastronomie, s'arrêter à « plate ou gazeuse », c'est un peu court. Lors d'une dégustation à l'aveugle, on fait la différence. A la table de Bruno Oger au Cannet, les chefs, sommeliers et maîtres d'hôtel ont été accompagnés dans leur réflexion par des experts de la question.

Après Paris et Valence, c'est à Cannes chez Bruno Oger qu'a eu lieu le 3ème événement « *Retour aux sources* » imaginé par Nestlé Waters. L'agence Peaceful de Nicolas Chatenier a fait appel à David Cobbold qui a su mener une dégustation d'eaux comme s'il s'agissait d'une séance œnologique dont il est spécialiste. De son côté, la journaliste Hélène Binet (L'œil en Salle) nous a fait part d'exemples très concrets de mise en valeur de l'eau dans les plus belles maisons françaises. Incontournable sur une table gastronomique mais franchement délaissée, l'eau mérite pourtant une réflexion, tout d'abord sur le goût. Faut-il mettre en avant la neutralité pour faire la part belle la cuisine ou au contraire marquer les différences ? That is the question.

Le goût avant tout

Pour Nicolas Chatenier, « *un produit dont on revendique une neutralité de goût ne peut pas avoir sa place sur une table gastronomique : ces deux idées ne vont pas ensemble.* » L'anglais David Cobbold confirme : « *C'est un paradoxe français de servir dans le pays du goût un produit qui n'en a aucun.* » Et pourtant, autour de la table, le goût de l'eau semble être une idée nouvelle : « *Dans nos établissements, on cherche plutôt la neutralité pour laisser la cuisine du chef s'exprimer* » explique un sommelier. « *Aujourd'hui, pour la première fois, vous nous parlez du goût de l'eau, de sa capacité à devenir un exhausteur.* »

Une carte des eaux

Certains chefs sont allés très loin en la matière, comme Jacques Decoret à Vichy qui a mis en place une carte de dix eaux référencées : « *La carte des eaux est présentée en premier avec la provenance, l'altitude, quelles roches sont traversées, la lenteur de filtration et le taux de minéralité* » raconte Hélène Binet. « *Bien sûr, c'est un discours de proximité parce que ces sources sont proches de chez lui. De son côté, Emmanuel Renaut met en avant une eau locale, La Sasse. Cette démarche redonne vie à une source qui jaillit à 1750 mètres d'altitude. La bouteille est superbe, créée par un sculpteur megévan, c'est un succès.* »

A l'aveugle

Si aujourd'hui, l'accord mets et eaux n'est pas encore d'actualité, l'équipe nous accompagne dans cette réflexion grâce à une dégustation à l'aveugle. Les minéralités différentes se démarquent : « *Il y a des nuances importantes entre une eau neutre et très minérale, de zéro à 1000 mg de minéraux par litre* », explique David Cobbold. « *Le cheminement à travers la roche peut prendre des centaines d'années. L'eau va se charger plus ou moins en intensité : très peu en traversant du granit et bien plus en parcourant du calcaire. Certaines sources ont des taux de minéralité très différents et ne sont pourtant distantes que de quelques kilomètres comme dans les Vosges. De plus, les eaux sont souvent bénéfiques et cette fonction santé a été oubliée.* »

Un signe d'accueil

Selon Hélène Binet, les équipes de salles s'accordent souvent sur un scénario du type : « *L'eau gazeuse qui ouvre l'appétit en début de repas, une plate très peu minérale en milieu de repas et enfin une gazeuse hydratante qui facilite la digestion au dessert.* » Bien sûr, on s'adapte aux usages culturels : la bulle est particulièrement appréciée des allemands qui en commandent neuf fois sur dix. Aux Etats-Unis et en Asie, les clients ont l'habitude de la « tap water ». Ce grand verre d'eau avec des glaçons est un signe d'accueil dont l'origine remonte au 19ème siècle lorsque New York et Boston ont été approvisionnées en eau potable. En France, le service de l'eau en accueil est également devenu une marque d'hospitalité, un signe de raffinement qui indique un niveau de standing comme au Plaza avec l'équipe de Denis Courtiade qui « *entre ainsi dans la bulle du client avant de parler ensemble du menu* », explique Hélène Binet.

L'art de la table

Chez Guy Savoy et Christian Têtedoie, il y a devant chaque client un verre eau plate et un verre eau gazeuse, ce qui évite aussi les erreurs de service. Chez Anne-Sophie Pic et chez Michel Kayser, le verre à eau Baccarat trône sur la table, majestueux. « *L'eau, qui fait partie intégrante de l'expérience, doit être à la hauteur de la table gastronomique* », résume Nicolas Chatenier. « *On est en attente d'une prestation qui soit en adéquation avec le ticket moyen* ». Un chef s'étonne des prix parfois pratiqués : « *J'ai l'impression que dans certains restaurants, l'eau filtrée est au même prix qu'une eau minérale. On n'est pourtant pas sur la même qualité de produit !* »

Hélène Binet et David Cobbold

Bruno Oger et Nicolas Chatenier

Un choix environnemental

« *Jusqu'ici, pour l'eau on ne parlait que de marque et de marge* », reconnait un sommelier. La journée d'aujourd'hui permet de découvrir le goût, mais aussi d'aborder la provenance, l'histoire et même de découvrir une implication environnementale : « *A Vittel, on travaille depuis vingt ans en bio sur le sol de la commune* », explique Pierre Del Garofalo, directeur du développement commercial Nestlé Waters. « *Les voies de chemin de fer sont brûlées pour bannir les désherbants. Les champs sont cultivés sans aucun pesticide et Nestlé Waters est le premier importateur de coccinelles sur les Vosges. Le recyclage est aussi un choix écologique : Les bouteilles consignées ont une vie de six ou sept ans et font des allers-retours entre les restaurants et l'usine.* »

L'eau, un « produit à histoire » comme un autre

En conclusion, Nicolas Chatenier retrace en quelques mots l'une des grandes mutations du repas au restaurant ces dernières années : « *Petit retour en arrière. Dans les années 70/80, la nouvelle cuisine mettait en avant des recettes sans forcément citer la provenance des produits. On parlait du saumon à l'oseille de Troisgros sans forcément mentionner d'où venait le saumon. Depuis la fin des années 90, on a cette quasi-obligation de traçabilité des produits, on veut savoir d'où ils viennent et c'est un gage de qualité. Aujourd'hui, les clients viennent rencontrer à votre table des « produits à histoire ». Ils sont indispensables pour définir une prestation gastronomique. L'indication de la provenance de chaque élément devient indispensable sur une telle table et l'eau ne fait pas exception.* »

Tain l'Hermitage

Le monument «Pâté-croûte»

La Maison Chapoutier accueille depuis plusieurs années le Championnat du Monde du pâté-croûte. Parti d'une boutade entre copains, l'événement est devenu incontournable pour rendre hommage à cette « œuvre monumentale de la gastronomie », cette « pâtisserie charcutière » qui met en oeuvre trois corps de métiers : cuisinier, charcutier et pâtissier.

Hommage à une « charcuterie pâtissière »

Christophe Marguin a créé il y a dix ans cette institution avec quelques amis : « *Quand on a commencé, il n'y avait plus que des industriels qui faisaient des pâtés-croûte. Aujourd'hui, c'est grâce à cette compétition que l'on assiste à ce regain d'intérêt.* » Tous réunis avant la dégustation, les membres du jury témoignent de leur attachement au « monument » : un vrai fondamental de la gastronomie qui fait appel à trois corps de métiers. « *Chacun amène sa pierre à l'édifice collectif* », explique le MOF charcutier Jacques Henrio. « *Moi j'y mets surtout des cubes bien tassés et pas d'alcool. Les cuisiniers m'ont appris à mieux cuisiner les légumes, les pâtissiers m'ont appris à faire une bonne pâte.* » Le nantais Vincent Guerlais reconnaît que pour le croustillant, le saindoux est le roi mais il reste fidèle au beurre, bien entendu. Nicolas Sale faisait déjà un pâté avec une belle structure mais il a profité de ses échanges avec Joseph Viola, qu'il a invité une semaine au Ritz afin de fêter les cinquante ans de Daniel et Denise, pour aller plus loin encore : « *On a parfois peur de le brûler mais il faut avoir le bon degré de cuisson. Et puis il y a une technique pour le coulage de la gelée qui doit être effectué à un moment précis.* »

Sérieux mais pas trop...

Dans la salle de dégustation, les deux jurys cohabitent : les chefs emmenés par le président de cette édition Pierre Gagnaire sont placés sur tables individuelles pour la plupart et n'échangent pas entre eux. Certains sont par deux (Flora Mikula avec Mathieu Viannay) et Christophe Marguin se demande s'il a bien fait « *de mettre ces deux-là ensemble, vue l'ambiance joyeuse qui se dégage de la table. Je me demande si on ne va pas les séparer...* » A l'autre bout de la salle, la confrérie du pâté-croute s'installe sur de longues tables de banquets.

Pierre Gagnaire
PRÉSIDENT DU JURY 2018

Le mot du président

« J'ai dit oui tout de suite car j'étais heureux et fier de faire partie de la famille des lyonnais. Ce concours est à la fois très professionnel, mais également convivial et c'est exactement ce que doit être notre métier : de la culture, du patrimoine (parce-que le pâté-croute, c'est du patrimoine !) mais organisé de manière chaleureuse comme c'est le cas ici. »

Quels souvenirs de pâtés-croute ?

« Un de mes meilleurs souvenirs de pâté-croute c'est celui que j'ai appris à faire en apprentissage avec Jean Vignard, rue de l'Arbre sec. Je me souviens aussi d'un pâté de lièvre, celui d'Alain Chapel, tout à fait extraordinaire, rosé, sablé, long en bouche... Chez La Mère Brazier, un bel exercice, un très bel objet d'orfèvre... A Shanghai très récemment chez Nicolas Le Bec, aussi un très beau pâté de Chartres chez Gilles Vérot, il n'y a pas longtemps, que j'ai adoré également... »*

Le petit pâté-croute de Pierre Gagnaire

« On en fait un rue Balzac, oui. Il est tout petit, il est très long, on le sert épais et on l'accompagne de salade amère et d'un condiment qu'on appelle Ferdinand à base de moutarde de Crémone. Il y a des légumes saumurés et des petites choses qui réveillent les papilles par rapport à cet objet qui, s'il n'est pas accompagné d'acidité, pourrait sembler un peu triste. Aujourd'hui, ça n'est pas triste ! Avec Marguin, on sait que ça va être joyeux ! »

Quels seront vos critères aujourd'hui ?

« Déjà, la cuisson : une croute bien cuite, friable. Si l'on veut respecter l'esprit populaire de ce pâté et ne pas en faire un objet de luxe, le saindoux dans la pâte est bienvenu. Enfin, s'il est goûteux et bien équilibré en terme de gras et de sel, je ne vais pas me plaindre ! »

* *Jean Vignard, ancien cuisinier de la Cour de Suède, chef étoilé du restaurant Chez Juliette, rue de l'Arbre Sec à Lyon.*

Les caméras gênent le passage

Alléchées par le Championnat du Monde, les caméras se postent un peu pressantes dans les allées entre les arrivées des tranches de pâté et les membres du jury. Christophe Marguin libère le passage du service et demande aux serveurs du lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage de ne pas tenir en compte : « *Ne vous arrêtez pas pour les photos : la priorité c'est le concours.* » Le chef d'orchestre fait en sorte de ne rien laisser paraître lorsqu'il annonce les intitulés parfois bien longs. On devine que certains sont peu enthousiastes à une trop grande multiplicité d'ingrédients. Le champion 2017 Chikara Yoshitomi (L'Ambroisie) explique : « *L'an dernier, c'était ma deuxième participation. La première fois, j'avais mis trop d'ingrédients, trop de viandes et de goûts différents. En 2017, je n'ai mis que du canard avec une base de cochon.* »

On ne rigole pas avec la gelée...

Sur certaines tranches, c'est la stupéfaction si la gelée manque. Pierre Gagnaire demande à Christophe Marguin : *« On leur a dit que la gelée était importante ? » « Bien sûr qu'on leur a dit ! »* Sur la grille de notation, la gelée compte pour 30 points, autant que la pâte et sa cuisson. Du côté de la confrérie, c'est sans appel : « *Il n'y a pas de gelée ? Alors c'est plié, c'est zéro, fini pour lui.* » Sur 200 points, la présentation de la pièce entière et de la tranche comptent pour 40 points (20 et 20) et la dégustation représente la moitié de la note afin de juger l'équilibre de l'ensemble

et le goût de la farce. Certains froncent le nez en voyant arriver un audacieux pâté terre et mer, mais d'autres ne sont pas contre « *si c'est bon* ».

Accords « pâtés et vins »

Pour accompagner chaque tranche, Michel Chapoutier commente : « *Vous avez eu un premier Riesling tout à l'heure et voici un second : on est sur la même parcelle, le même sol, mais juste au-dessus. C'est le même terroir un peu lourd, mais sur celle-ci l'érosion a fait le boulot : on est plus tendu et on a moins de gras et plus de minéral.* » On voit la parcelle d'ici, on s'y croirait.

Treize pâtés-croûte plus tard...

La compétition est extrêmement sérieuse sur l'essentiel : aucune délibération, les relevés de notes sont ramassés et l'huissier va faire ses totaux à l'étage sans aucun échange avec le jury. Réaction de Nicolas Sale à chaud sur la dégustation qui vient de se terminer : « *Il y a beaucoup d'authenticité, des identités vraiment différentes. On est sur le détail d'une cuisson, la texture d'une gelée, une harmonie entre toutes ces saveurs. Deux se sont détachés : l'un qui est très esthétique et un autre qui l'est moins, mais qui est « gustativement redoutable* ».

L'œuvre du charcutier

Et c'est ce dernier qui remportera le premier prix : le « Pâté volaille de Bresse, canette de barbarie, foie gras des Landes, cèpes, ris de veau et sa gelée au naturel » de Daniel Gobet est un vrai pâté de charcutier et Mercotte (qui fait partie de la confrérie) est toute émue de voir que ce traiteur de Divonne-les-Bains essuie quelques larmes derrière Pierre Gagnaire à l'annonce du palmarès. Keiichi Tokita (Shinagawa Prince Hotel à Tokyo) arrive en seconde place. Il avait été sélectionné lors de la finale Asie qui s'est déroulée au Japon en septembre, organisée sur place par Christophe Paucod (Lugdunum à Tokyo) : depuis dix ans, le caractère international du pâté-croûte explose.

Dessiner pour se concentrer

Bernard Leprince est un fidèle depuis 2003. Le MOF 96 a un sacré coup de crayon. À la fin de l'épreuve, il nous offre son croquis original : morilles, ail, grappe de raisin et verre de vin entourent la tranche de pâté. À l'arrière-plan, la toque se dresse. « *Chaque fois que je suis dans un jury, je dessine. Ça me permet de me focaliser sur la dégustation sans me laisser déconcentrer par tout ce qui se passe autour.* »

Concours des Meilleurs Ouvriers de France

Au cœur du MOF Cuisine

Le Touquet, 22 novembre 2018.

Une brume épaisse enveloppe le jardin qu'il faut traverser pour rejoindre le lycée hôtelier dont la tour se dresse dans la nuit encore noire. Ici, on dirait que le soleil se lève beaucoup plus tard ! C'est le début d'une journée trépidante qui va pourtant se dérouler souvent de manière silencieuse, dans un calme relatif : tout le monde bouillonne, mais de l'intérieur. Candidats et jury sont dans les starting blocks, on les accompagnera jusqu'au soir.

le Cœur DES CHEFS

Philippe Girardon, Christophe Quantin, Jacques Maximin.

L'interview des vice-présidents

Les candidats n'ont pas encore commencé et le jury est encore libre : c'est le moment de réunir les trois lieutenants de cette finale, Jacques Maximin, Christophe Quantin et Michel Roth. Ils ont déjà la journée d'hier dans les pattes et une idée globale des difficultés rencontrées par les candidats. Autour d'un café, on mesure la chance d'avoir ces trois-là en interview à quelques minutes du début des épreuves. Grâce à leur éclairage, on aura une toute autre manière de suivre le concours. Chaque geste des candidats nous semblera plus clair, intégré dans une logique construite et réfléchie, dictée par une organisation calée au millimètre, chronométrée.

« *C'est pas compliqué* »

On entre tout de suite dans le sujet. Depuis quinze jours, les chefs qui coachent les candidats nous disent : « *Le sujet est costaud à tenir en cinq heures. S'ils sortent les plats dans les temps, c'est déjà pas mal...* » Christophe Quantin reconnaît : « *Oui, c'est vrai, il y a un peu de ça...* » De son côté, Jacques Maximin reste droit dans ses bottes : « *Non, il n'y a pas de piège. C'est pas compliqué, il faut avoir la maîtrise du métier.* »

La clef : savoir déléguer

« *Une fois que le thème est posé, il faut savoir le gérer »,* explique Michel Roth. « *Il y a des choses à faire dès le départ. Et là, ils doivent démarrer par la Pavlova.* » Pendant ces deux semaines d'entraînement, les candidats ont d'abord mis leurs plats au point, puis ils se sont concentrés sur leur organisation. Il faut rationnaliser les gestes et les déplacements pour gagner du temps, mais surtout décider de ce qu'ils vont confier à leurs commis. « *C'est l'une des clefs : savoir déléguer les bonnes tâches* » disent-ils en chœur.

L'équité

Maximin, Quantin et Roth n'évaluent pas eux–mêmes les candidats mais ont mis en place un jury composé de moitié par des Meilleurs Ouvriers de France. « *Maintenant que tout est en place, notre rôle est de faire en sorte que tout s'enchaîne dans les temps, sans débordement. On veille à ce que tout se passe bien, qu'il n'y ait aucun geste ou mimique entre jury et candidats. D'ailleurs il n'y en a pas, mais on doit quand même faire attention. Tous les candidats ont exactement les mêmes chances et nous faisons en sorte d'être inattaquables sur ce point.* » Tout au long de la journée, le jury va rester dans cette posture à la fois stricte et bienveillante.

> ***Il n'y a pas de piège. C'est pas compliqué, il faut avoir la maîtrise du métier. Il faut savoir piquer, larder, rôtir et faire une sauce. J'essaie de réunir dans le sujet tout ce qu'on doit être capable de faire.***
> JACQUES MAXIMIN

C'est le moment d'entrer en piste. Les trois vice-présidents vont rejoindre les membres du jury et pensent aux candidats qui se préparent : « *Là, ils sont au portillon de la piste de ski, ils attendent le départ* », commente Christophe Quantin. « *Ils vont dérouler la recette et devront se rattraper s'ils font une faute de quart.* » Une course de bosses qui dure cinq heures.

Il vous aurait plu, ce sujet ?

Michel Roth : « *Oui ! Ce sont des plats alléchants, qui donnent envie d'être goûtés. Il y a des sauces, des jus, du rôti, des cuissons et un bon dessert. Tous ceux qui aiment la maîtrise de leur métier aimeraient ce sujet.* »
Christophe Quantin : « *J'aurais bien voulu le faire parce qu'il y a du gibier, beaucoup de cuissons différentes et de la technique, comme le piquage du hareng sur le lieu par exemple.* »

« *Le mec est propriétaire de son propre destin* »

Jacques Maximin explique le concept d'un sujet « technique mais avec une grande liberté » : « *Ils ont une grande latitude. Sur la farce du lièvre « style à la royale », on ne donne pas plus d'indications. Sur la Pavlova, sur la crème Chiboust et l'aspic, tu fais comme tu veux ! Idem pour les garnitures, la purée, tes cuissons, ta sauce... On t'a donné le cadre, maintenant tu as carte blanche, vas-y. Le mec (ou la fille) est propriétaire de son propre destin !* » « *Et c'est là qu'est l'équité aussi* », complète Michel Roth. « *Ils ont tous le même temps d'exécution, des formes précises, mais chacun cuisine avec son propre univers et les goûts sont différents.* »

Le coup de feu dure cinq heures

Trois cuisines, trois salles de dégustation, un long couloir devant et côté coulisses pour passer de l'une à l'autre. Et partout, le silence. Surtout en salle de dégustation : les chefs sont séparés par des cloisons et ne communiquent pas. Sans téléphone, ils attendent les plats suivants qui arrivent toutes les dix minutes. Quatorze lieux jaunes par jour pour les uns, quatorze lièvres pour les autres, quatorze Pavlovas pour les derniers.

L'attention de la découpe

« *Candidat numéro 18* ». La Pavlova est présentée entière aux huit jurés. On fait tourner le plat sur lui-même pour que l'on puisse voir tout le tour du gâteau. Sur la table de découpe, chaque geste compte. On ôte les petites meringues, on décolle l'aspic et on le pose à part. Aspics et pavlovas sont découpés séparément avec beaucoup d'attention. Certains gâteaux ne se tiennent pas et doivent être servis à la cuillère : pour l'équipe du Lycée Hôtelier du Touquet qui est à la manœuvre sur la découpe, c'est un réel déchirement de ne pas pouvoir dresser de belles assiettes afin de donner exactement les mêmes chances à chacun des candidats.

Rigueur et affection

Il y a de la part de l'organisation une attention permanente à ce que rien ne puisse leur être reproché, que tous les candidats soient dans une équité parfaite. Aucun contact entre les candidats et le jury. Dans la manière de dire « *il vous reste cinq minutes* », dans le ton seulement, on peut déceler un peu d'encouragement. Bien souvent, les jurés cuisine se retrouvent en milieu de salle et parlent à voix basse en regardant la pendule. Au cœur de l'action, leur complicité est évidente. Certaines brochettes sont mythiques comme le trio Philippe Girardon/Christophe Quantin/Jacques Maximin, les bras des uns sur les épaules des autres*. On ressent tout au long du concours une exigence de rigueur et de sérieux. Aucun droit à l'erreur sur une organisation qui se doit d'être exemplaire. Et en même temps, l'état d'esprit laisse apparaître beaucoup d'affection, la transmission chevillée au corps, des valeurs qui passent d'une génération à l'autre.

Le jour se lève...

Dans la première cuisine, la lumière est enfin arrivée. Le soleil tape dans les vitres, un lieu jaune est dressé puis envoyé. Le candidat amène ses deux dernières assiettes au passe. Un coup de propre et on repart. Les croquis des plats sont scotchés sur les fourneaux. On n'entend rien d'autre que le bruit des fouets sur la Chiboust, quelques « *Allez !* » qu'ils se lancent surtout à eux-mêmes et les consignes des candidats à leurs commis : « *Tu mets cinq minutes et ensuite on vérifie. Il faut qu'elle reste un peu croquante. Tu en as mis combien ?* »

Salle de dégustation « Lieu jaune »

Un silence de mort. En attente du plat suivant, ils n'ont jamais été aussi sages, plongés dans leur sujet, un œil sur la montre. Le responsable du Jury Dégustation Joël Roy est le seul qui crée le lien entre les différentes salles. Je n'en vois pas un qui passe la tête derrière la cloison. Mais là, le prochain plat tarde. L'un d'entre eux s'inquiète : « *Une minute de retard. Il lui reste encore deux bonnes minutes. Allez, à ce niveau-là, on peut en faire, des choses en deux minutes !* » Même le jury dégustation, totalement séparé des cuisines, est impliqué dans la réussite des candidats et espère que chacun restera dans la tolérance des trois minutes. Au-delà, pénalité. Après cinq minutes, on sera hors délai.

En cuisine, le jury en est désolé : « *Un candidat peut*

* *Voir 29.*

LE MOF AU TOUQUET | le Cœur DES CHEFS

« Ceux qui seront décatis par une sur-cuisson auront une main sur l'épaule ou un mot d'encouragement, juste pour leur dire " tenez bon, n'abandonnez pas " mais on ne peut pas faire plus. JACQUES MAXIMIN *»*

> *C'est du sérieux. Une conscience professionnelle à rude épreuve. Il est bluffant de voir que les assiettes repartent quasiment vides (ou du moins bien entamées) alors qu'ils en sont au 24ème lieu jaune piqué au hareng depuis hier matin.*

avoir fait quatre essais à blanc avec de l'avance et avoir une heure de retard ici », explique Jacques Maximin. « *Ce ne sont pas les mêmes feux, ce n'est pas le même four, il n'est pas chez lui.* »

Un Gulf Stream venu d'Angleterre ?

De manière étrange, il n'y aura eu aucun retard la veille alors que plusieurs sortiront des clous le mercredi et c'est le cas pour celui-ci : « *Messieurs, vous ne dégusterez pas le plat de ce candidat, nous sommes hors délai* », annonce Joël Roy, désolé et malheureux. « *Est-ce l'influence d'une sorte de Gulf Stream qui aurait traversé la Manche ?* », me glisse l'un des jurés.
« *Candidat numéro 28 au passe* ». Deuxième jour du concours, c'est le dernier plat du dernier candidat. Le jury est en place, chacun à sa table. Certains attaquent rapidement, d'autres regardent l'assiette sous toutes les coutures, la soulèvent à hauteur des yeux, la tournent, sentent le plat avant de le goûter. Enfin, il y a les « décortiqueurs » qui détachent la partie supérieure du Parmentier, isolent un pétale de lieu et testent l'onctuosité de la sauce avec le dos de la cuillère. Tout est dégusté séparément, chaque texture est analysée à part avant d'être associée à une bouchée d'ensemble. « *On valide d'abord la conformité avec Joël* », détaille un juré. « *Ici ce n'est pas un pavé, c'est un darne. Le poisson n'a pas été piqué dans le sens de la largeur mais de l'épaisseur : on est bon ou pas ?* ».
Le responsable de la dégustation reste de marbre : « *Jugez, évaluez et on en reparle en délibération.* »
Joël Roy passe de salle en salle, l'œil sur la pendule : « *Ça sort ici ?* »

Des souvenirs pour plus tard

Les élèves du Lycée Hôtelier du Touquet se souviendront longtemps de ces moments. Les jeunes qui sont à la plonge ont « la meilleure place ». Ils sont quatre à nettoyer les plats et voient arriver par l'encadrement de la porte chaque candidat portant ses assiettes au passe. « *D'ici, on voit tout, on est au cœur de l'action !* », disent-ils, ravis. Côté service, il y a dans le couloir une sorte de haie d'honneur qui patiente entre les envois. Certains ont la responsabilité d'amener les assiettes aux jurys de dégustation, d'autres sont au service du pain et de l'eau et se tiennent, droits comme la justice, à la disposition des membres du jury. Derrière la vitre, les élèves attendent la fin des épreuves pour venir aider à ranger et nettoyer. Ils essaient d'apercevoir l'envoi du candidat qui termine, entouré par les jurés, feuille de note à la main. Tous sont conscients de la tension qui agite ces derniers instants.

Fin d'épreuve éprouvante

Dans cette cuisine, sur les six postes, un seul reste à envoyer. Les autres sont déjà rangés ou sont en train d'être nettoyés par des candidats totalement vidés qui grattent leurs plaques à la spatule. Que se passe t'il dans votre tête à ce moment-là ? « *On se refait le film. Non seulement des cinq heures qui viennent de passer mais aussi des quinze derniers jours* », raconte l'un d'entre eux. « *J'ai vraiment raté mon concours, je le sais, et le résultat, je le connais... Donc je suis très triste.* » explique un autre. « *On ne pense à rien, on est fatigué. On pense d'abord à ranger et à finir et on a quinze minutes pour ça. Ensuite, on n'a qu'une envie c'est de sortir prendre l'air. Tu sors à la fois frustré parce que tu n'as pas tout envoyé comme tu le souhaitais, mais soulagé que ce soit terminé.* » Ceux qui l'ont déjà passé se sont appliqués à laisser la pression de côté, (autant que faire se peut...) « *Cette fois, je me suis dis : "maintenant que tu es là, ce n'est plus la peine de stresser." On déroule ce qu'on a prévu et on ne pense pas à autre chose que la recette.* »

Juste un galop d'essai

Cette année, ils sont sept sur l'estrade aux côtés du Président du jury Alain Ducasse. Touchés par la déception de ceux qui ne sont pas appelés, nous les encourageons pour la prochaine fois. C'était pour se mettre en jambe, d'accord ? On garde en tête que Franck Putelat l'a tenté trois fois avant de le réussir, on partage son bonheur et on s'accroche. Il reste trois bonnes années pour se préparer et on sera là.

LE PALMARÈS

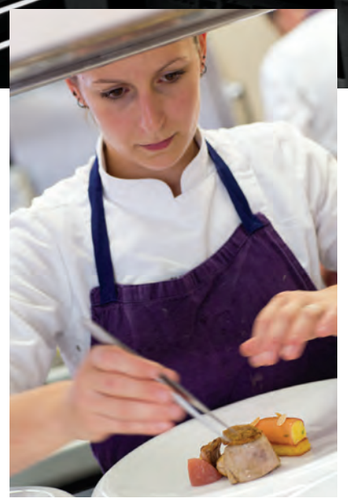
Les 7 MOF cuisine 2019 :

- Renaud AUGIER - La Tour d'Argent à Tokyo
- Stephane COLLET - Lycée hôtelier Saint-Martin à Amiens
- Arnaud FAYE - La Chèvre d'Or à Eze
- Fabrice GENDRIER - Lenôtre à Plaisir
- Franck PUTELAT - La Table de Franck Putelat à Carcassonne
- Julien ROUCHETEAU - La Scène Thélème à Paris
- Frederic SIMONIN - Frédéric Simonin à Paris

Le Mas de Boudan à Nîmes

Jérôme Nutile

Dès le matin, le chef tape dans le dur. Et pas pour faire joli : quand il découpe les carrés d'agneau au hachoir de boucher, il ne fait pas semblant. Jérôme est dans le lapin, les viandes mais aussi dans les carottes et les poireaux. Il est chez lui, il fait ce qu'il faut faire et il y a certaines choses qu'il ne délègue pas, comme les jus. Pas une assiette ne part sans qu'il ne l'ait vue, mais ce n'est pas un souci : en gros, il est toujours là. Deux exceptions pourtant : les jurys du MOF et les entraînements au Bocuse d'Or : quand il peut aider, le soldat Nutile est fidèle au poste. Il a donné sa parole au coach Romuald Fassenet.



Pour Jérôme, pas question de rater un service. « *Je ne fais rien à côté à part le Bocuse d'Or et le MOF. Hier je suis rentré du jury de la demi-finale, il était 19h30. L'équipe était prête et je n'avais plus rien à faire : ça m'a fait tout drôle !* » Exceptionnellement, le chef n'a pas fait ses jus et ils ne brillent pas comme il veut. Pourtant, il est constamment dans la transmission : « *Mélanie ("biche") est avec nous depuis trois ans. Elle arrive des Crayères. Soigneuse, travailleuse, calme, elle est dans l'état d'esprit. Je suis en train de la former, c'est prévu qu'elle passe au chaud. Mais pour l'instant, je garde encore les sauces.* »

Au cul du camion

En pleine mise en place, Coralie prépare les desserts et Dédé prend ses marques au garde-manger. Jérôme nous entraîne dehors car son fournisseur Brian lui amène des champignons. Il y a aussi des fraises et des framboises de la Drôme. Le chef aime plutôt les lactaires et les chanterelles, Brian a trouvé des produits qui vont lui plaire. Ils entrent assez rapidement dans la négociation alors on les laisse discuter à la porte du camion.

> ***« En entretien de recrutement, je dis la vérité. Que c'est dur et qu'on ne rigole pas tous les jours. Et je sens ceux qui ne resteront pas. Dès la première minute, tu vois s'ils ont les yeux qui pétillent ou pas... »***

Au passe

Les assiettes défilent. On a les plats du bistrot, gourmands et efficaces, et les signatures de la table de Jérôme : Homard (nuage de homard, consommé en mousse légère, pommes de terre cuites à l'orange, segments d'orange et de citron vert, sabayon au saké), et la Tomate Cailloux de Thierry Boyer (Rognonas) : grosse carabineros, eau de tomate, boule concassée de tomate glacée, gaspacho, coulis basilic, brousse, mini pizzas soufflées, quartiers et pulpe de tomate, herbes de Grégory (Oxalys, tagette mandarine).

> ***« Je suis sur le produit, j'essaie d'alléger mais je fais attention à ne pas trop épurer. C'est joli, une gambas toute seule avec un point de sauce, mais je ne suis pas convaincu que mes clients s'y retrouveraient. J'ai travaillé dans des maisons où l'on est attentif à sa clientèle, comme chez Georges Blanc. Peut-être que ma cuisine serait différente si je n'étais pas propriétaire, mais aujourd'hui je suis chef d'entreprise à Nîmes, je suis passé de l'autre côté et j'écoute mes clients. »***

De Collias à Nîmes

« *Mon territoire, ce sont les Cévennes : la nature, les châtaigniers et les rivières. Mon père était ardéchois et j'ai passé mon enfance à Alès. J'y retourne pour aller aux champignons mais je suis conscient que je n'aurais jamais pu ouvrir un établissement avec ma cuisine là-bas. A Collias, j'ai travaillé comme si j'étais chez moi, j'étais allé au bout. J'avais fait le tour, c'est ce qui m'a décidé à partir. J'avais plusieurs lieux en tête. Nîmes mais aussi Montpellier ou Avignon. Un copain m'a parlé d'un mas abandonné. Je suis venu voir, j'ai sauté la barrière et je suis tombé amoureux. Les planchers avaient l'air de tenir, mais en fait il a fallu tout refaire. On a gardé les murs et deux voûtes, plus ou moins. Ici, nous sommes à un carrefour entre l'Espagne et la Méditerranée, on est bien placés.* »

Martine

« *Mon épouse fait tout sauf la cuisine. Les petits déjeuners, la réception, le bistrot, les salaires, l'administratif, elle finit à minuit et le lendemain elle recommence à six heures. On a*

quand même entre 150 à 180 couverts par jour au bistrot, en plus du gastro, ça use... Si c'était à refaire, j'aurais peut être fait un peu moins grand mais Martine avait peur que je m'ennuie vite si c'était trop petit. Ce qui est difficile, ce sont les soucis de personnel. Si je n'en avais pas, mais qu'est-ce qu'on serait bien ! »

Le MOF

« *Mon premier Sirha : 1987, j'ai 17 ans et je vois des cols bleu, blanc, rouge partout. La motivation vient déjà de ce moment-là.* » Ce qui passionne Jérôme, c'est l'excellence du geste manuel quel que soit le métier. « Ce que *j'admire, c'est la passion, le savoir-faire, la minutie. Je peux regarder le beau geste d'un charpentier pendant des heures. Je me souviens être resté tout un après-midi à regarder Stéphane Leroux, MOF pâtissier, qui travaillait du sucre et du chocolat.* »

Un moment magique

« *Marseille : c'est là que j'avais échoué, mais c'est là aussi que je l'ai eu (2011). Je me souviens de ce moment. Je dors trois heures par nuit, je suis émotif, je n'aime pas le monde ni le bruit, j'ai horreur des caméras, la cuisine fait trois cent mètres carrés et les chefs vont me juger : je ne suis pas dans mon élément. C'est ce que je dis aux autres aujourd'hui : " rappelez-vous, on était à leur place, soyons gentils avec eux. " On en voit certains qui vont exploser, on les fait boire un coup pour faire baisser la pression dans la cocotte. Le matin, j'avais quand même la banane. Je me suis levé à quatre heures, j'allais tout casser. Pendant l'épreuve, je suis en retard : je croise le regard de Maximin : ses yeux me lancent des éclairs... Je sors mon soufflé et Claude Legras me glisse qu'il est magnifique. Et là, au bout de quatre heures, je suis stoppé net : une quinte de toux qui me laisse sur place. Je n'arrive pas à m'arrêter et je m'étouffe littéralement. Je me souviens que Christophe Bacquié est venu avec de la glace, il m'en a mis sur la nuque et m'a dit : " Allez, maintenant il faut que tu repartes parce qu'il te reste une heure. " Ça m'a remis en selle. Cette année, quand j'ai croisé son second Fabien Ferré lors d'une épreuve, je repensais à ce moment : la bienveillance, l'encouragement.* »

> ***Romuald Fassenet m'a appelé pour soutenir la team France Bocuse d'Or. J'étais fier, j'étais honoré. Je lui ai donné ma parole de les suivre jusqu'au bout du combat. Je lui ai dit : " je serai ton soldat ".***

Le Bocuse d'Or

Jérôme est l'un des lieutenants de la Team France Bocuse d'Or : « *Romuald m'a appelé, donc j'ai dit oui. J'étais fier, j'étais honoré. Je lui ai donné ma parole de les suivre jusqu'au bout du combat. Je lui ai dit : " je serai ton soldat ". Et s'il me rappelle dans quatre ans ? Si c'est la même équipe, j'y retourne sans problème. Sinon, je ne sais pas. Ça me prend un temps fou mais je me régale. Ce sont de superbes rencontres et puis je suis patriote. Avec Christian Nay, Philippe Labbé et les autres, nous sommes très soudés. La finale européenne de Turin nous a permis de devenir une vraie équipe, de fusionner. Là-bas, nous sommes repartis à zéro.* »

Jérôme est plutôt sur le goût, mais il est conscient que sur le Bocuse d'Or, le visuel est en première ligne. « *Je peux le comprendre vu l'ampleur de ce concours. Si ton plateau n'est pas magnifique, tu ne peux pas gagner.* » Matthieu Otto vient par périodes de deux jours et ils travaillent à fond tous les deux. « *Tout ce que je peux donner à Matthieu, je lui donne. Mais je préfère l'accueillir ici à Nîmes. A Paris, je n'arrive pas à créer, je ne suis pas chez moi. Pour l'accompagner, je suis bien mieux ici avec des produits plein le frigo et un vrai fourneau. Et puis je suis timide, il me faut du temps avec les gens.* »

Réservé ?

Le chef nous a ouvert les portes de la cuisine pendant qu'il taillait la viande, mais a aussi pris le temps de se poser avec nous. Et quand on aborde les sujets qui lui tiennent à cœur, on reste là dans son jardin jusqu'au coucher du soleil : « *En fait, je crois que je n'ai jamais autant parlé !* »

Grégory Philip

Le cueilleur cévenol

« L'ortalet » signifie « petit jardin » en occitan. En plein cœur du Parc des Cévennes, tout proche de St Jean du Gard, Grégory Philip pratique son activité de cueillette cultivée et sauvage. L'ancien bucheron avait créé le jardin d'aromatiques de Michel Bras mais les Cévennes lui manquaient. De retour ici, Jérôme Nutile a été son premier client et c'est dans le jardin du chef que Grégory nous dresse son herbier idéal.

Cosmos Sulfureux : souffré et esthétique

Laguiole

Grégory est parti longtemps en Aveyron et cultivait les herbes aromatiques de Michel Bras : « *Ce fut une période extraordinaire. Il me ramenait des graines de ses voyages et me disait : " vas-y, maintenant débrouille-toi. " J'avais approché la botanique, mais en me spécialisant dans le culinaire, j'ai développé des connaissances et un palais. J'ai découvert des degrés d'amertume que l'on avait perdus, j'ai appris à connaître la gentiane, la cimbalaire et les salades amères. On a eu du mal à partir. Les Bras, c'est une famille, les matchs de foot et les cochons grillés... Mais je voulais revenir chez moi dans les Cévennes. En Aubrac, tu vois la première feuille verte arriver en juin et c'est un peu difficile. Après, tout explose à une vitesse phénoménale. Ici je cueille toute l'année, alors qu'à Laguiole tout se fait sur six mois.* »

Basilic arbustif sacré (Oximum Sanctum) : parfum puissant, (et résiste à -6° !)

Le « drive sauvage »

Au printemps, quatre-vingt variétés sont développées sur l'espace cultivé (2000 m²) et le reste est cueilli en sauvage dans les Cévennes profondes : « *Reine des Prés, Oxalis, Epiaires des bois (pour Philippe Labbé, surtout !), les crosses de fougère et la petite oseille (Rumex Acetosella). Des fois je fais même du " drive sauvage " : sans sortir de la voiture, j'attrape les Nombrils de Vénus nichés dans les murs de pierre ! Pour les Doublas, il faut grimper à 700 mètres et jouer sur les versants nord et sud. La Nepeta est plutôt sur les coins qui regardent vers la Méditerranée et la Reine des Prés a besoin d'humidité, elle est exposée au nord.* »

Ses herbes favorites

Sa préférée est le Sancho japonais. « *Michel Bras m'avait ramené des graines du Japon. Le Sancho a la particularité d'avoir le dessous des feuilles recouverts de capsules, comme le Millepertuis. Il faut les taper pour faire éclater les capsules et libérer leur parfum puis les ciseler dans un Miso. Les Crosses de Fougère sont très recherchées au Japon. Là-bas, c'est comme nos coins à cèpes : on ne dit jamais où on la trouve tellement elle est rare ! Alors qu'ici, c'est une plante assez envahissante dans les Cévennes que l'on trouve sous les châtaigniers. A cru, elle est toxique. Il faut la faire blanchir puis la travailler en pickles, par exemple.* »

Les Cévennes

Grégory nous aide à mieux comprendre son territoire : « *C'est une région qui a beaucoup souffert. Une terre de recueillement pour les protestants, un haut lieu pour les résistants, et cela explique le caractère. Quand ils m'ont vu arriver, moi qui ne faisait ni miel ni fromage de chèvre et qui voulait juste cueillir des herbes, ça n'a pas été facile ! Heureusement, ma femme Mélanie était là. Sans elle je n'aurai pas pu.* »

La définition du « reboussier »

« *Jérôme Nutile a été mon premier client : je suis venu le voir lorsqu'il était à Collias, et il m'a pris de la petite oseille et de l'oxalis. Il aime la flouve, l'herbe à bison : c'est le collet qui se trouve à la racine qui donne ce parfum d'étable. Je travaille avec lui depuis quatre ans et j'aime sa façon d'être. L'esprit critique, discret mais un sacré caractère. Un « reboussier », quoi ! C'est un compliment pour un vrai cévenol. C'est celui qui affirme sa personnalité, qui est toujours prêt à prendre le parti du contraire, celui du refus, parce que le Nîmois est viscéralement attaché à son libre choix et à son libre arbitre.* »

Bégonia : l'acidité de la Granny Smith

> *Avec les chefs, ce ne sont pas des rencontres fortuites. Ça passe ou ça casse. Certains, par leur cuisine, me mettent sur les fesses et ça fait du bien de casser les codes.*

L'herbier de Grégory

La Tagette Pamplemousse (Tageta Minuta) la puissance et l'agrume, Jérôme l'utilise avec des tellines. Il faut piler la tagette pour libérer le parfum des capsules, Mélanie en fait une huile (infusion des feuilles pilées dans une huile de pépins de raisin à 70°)

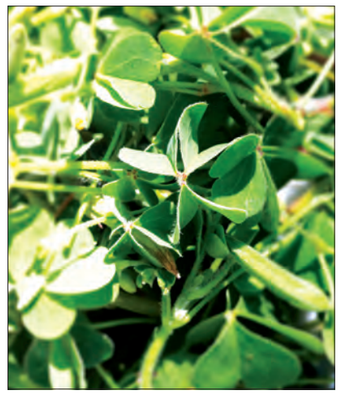
Tagette Mandarine (Tagetta Pumila) : moins puissante que la précédente, mais on a le croquant de la fleur. Les tagettes sont des oeillets d'Inde. Il y a aussi l'estragon du Mexique (Tagette Lucida) : tu fais une béarnaise avec ça, c'est fabuleux !

Lipia Dulcis : le sucre des aztèques. Feuilles et fleurs sont à ciseler, sur des fraises par exemple. On peut aussi déshydrater les fleurs au four et s'en servir comme du sucre. Les feuilles sont plus réglissées que la fleur.

Sauge Violette (Salvia Guaranitica) : La base florale (blanche) est sucrée. Les feuilles sont puissantes mais ont moins d'intérêt.

Sauge miel (Salvia Fluminens) : intéressante pour fumer un produit. Très puissant, un côté résineux, un peu pistachier, limite térébenthe.

Sauge Micro (Salvia Microphylla) : arbuste dont les branches ont un parfum de cola. Les fleurs ont une amertume en prime.



Oxalis Acetosella

Phlox Subulata : plus pour la mâche que pour le goût

Sauge ananas (Salvia Elegance Ananassi

le Cœur DES CHEFS
LE SUPPLÉMENT - MARS 2019

ALEXANDRA COUSTEAU / ALAIN DUCASSE
Tous «Océan-responsables»

GABIN BOUGUET / OLIVIER DA SILVA
Grandir ensemble

LES DÎNERS COMPLICES
Les producteurs prennent les commandes

DESTINATION À L'HONNEUR
La Provence, un nouveau souffle

Dossier Spécial

Goût de France

Goût de France pense les saveurs de demain

Avec Sarrade & La Plucherie by InVivo

Depuis Le 21 mars, Sarrade revisite l'apéritif à la française dans une sélection de restaurants participants.

Sarrade, marque emblématique du Groupe Coopératif Maïsadour destinée aux professionnels de la restauration, est l'ambassadeur des piliers de la gastronomie française. Basée dans le Sud-Ouest de la France depuis sa création en 1850, Sarrade en promeut les plus belles valeurs, tant en France qu'à l'International.

Au plus près du terroir et fort de son appartenance à la coopérative agricole Maïsadour, Sarrade travaille main dans la main avec ses adhérents-agriculteurs, pour garantir une qualité incontestable et une traçabilité totalement maîtrisée de ses spécialités de canard gras toutes exclusivement issues de notre beau terroir français. Son offre gastronomique s'étend aux autres fondamentaux des métiers de bouche comme le Jambon de Bayonne. Cette spécialité emblématique du Pays Basque bénéficie d'une IGP et est le fruit d'un savoir-faire local transmis de génération en génération. Salé au sel minéral de Salies de Béarn, réalisé avec des porcs exclusivement élevés dans le Sud-Ouest de la France, le Jambon de Bayonne propose des flaveurs singulières et délicatement salées ainsi qu'une texture d'un fondant incomparable. Tout comme le canard gras, il peut s'utiliser à loisir pour agrémenter de succulentes planches à partager et inspirer les chefs du monde entier à l'heure de l'apéritif. **sarrade.fr**

Carpaccio de Foie Gras, jambon de Bayonne et jeunes pousses par le chef Xavier Isabal, Restaurant Ithuria.

Photo Brice Robert

La Plucherie by InVivo :

InVivo Food&Tech, le laboratoire d'innovation alimentaire du groupe InVivo imagine des modèles agroalimentaires pour le futur. De cette réflexion est née récemment l'activité « La Plucherie by InVivo ». La Plucherie vient de « pluches », en art culinaire les sommités rares, fragiles et goûteuses des herbes aromatiques ; elles sont utilisées par les chefs à la recherche d'expériences gustatives plus intenses.

InVivo mixe ainsi le savoir-faire de l'agriculture française avec la modernité de nouvelles technologies au service de l'excellence gastronomique avec des produits à forte valeur ajoutée. Les micro-pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques, sont issues d'une agriculture hyperlocale et non traitée. Les ingénieurs de La Plucherie by InVivo ont mis au point des techniques de cultures innovantes et durables en milieu contrôlé. Le packaging est biodégradable et les livraisons sont effectuées à pied, en transports en commun ou en véhicule électrique pour limiter l'empreinte carbone.

À horizon 2025, ces technologies seront complémentaires aux agricultures traditionnelles et à leurs évolutions et rapprocheront l'agriculture 4.0 des lieux de consommation car elles offriront aux chefs la possibilité de cultiver des micro-parcelles sur leur toit ou dans leur restaurant. Chez InVivo Food&Tech, nous travaillons aux autres modèles de cultures urbaines comme des zones de cueillette en intérieur ou à la vente de produits vivants type aromates, fruits et légumes pour prolonger la durée de conservation et cueillir à pleine maturité à domicile. **laplucherie.com - @laplucherie**

En savoir plus : www.goodfrance.com - #GoutDeFrance #GoodFrance

Le rayonnement de la cuisine française sera responsable

« Les chefs sont des véritables passeurs de goût et d'émotions. Leur engagement et leur travail au quotidien contribuent significativement à la valorisation des produits français et de l'excellence de notre cuisine, mais aussi à la promotion des destinations touristiques françaises. Grâce à eux, à leur passion, la France rayonne dans le monde. »

Jean-Baptiste Lemoyne, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères

Quelle est votre propre définition d'un menu à la française ?

Cinq mille cuisiniers se sont posé cette question en peaufinant leur menu du 21 mars. Sur les cinq continents, dans les restaurants et dans plus de 150 ambassades et consulats de France, chacun a construit son dîner autour de produits de saison respectueux de l'environnement. Pour cette cinquième édition, *Goût de France** enrichit l'événement international d'un angle responsable et soutient la fondation *No More Plastic* d'Alexandra Cousteau. Experte sur le sujet des ressources marines, la petite fille du Commandant sait quels sont les messages d'alertes à faire passer en urgence aux cuisiniers qui lancent les tendances de demain. Alain Ducasse l'a entendue et nous avons pu assister, entre spécialiste scientifique et chef fédérateur, à ce dialogue qui a immédiatement été suivi d'effets : le « *Livre blanc de la gastronomie responsable* **» rédigé par un comité de chefs et experts donne des pistes d'actions concrètes pour ceux qui veulent s'impliquer.

Les valeurs de *Goût de France*, nous les partageons. Avec l'équipe qui porte cet événement depuis cinq ans, nous avons en commun le désir de la promotion des produits, de ceux qui les font et de ceux qui les cuisinent. Bref, un état d'esprit sincère pour que la cuisine française rayonne au-delà de nos frontières avec un panel de savoir-faire incroyables mais aussi une tradition forte du moment passé à table.

Ceux que nous avons rencontrés pour la rédaction de ce dossier ont témoigné de leur attachement à la convivialité qui se dégage d'un repas gastronomique des français qui a été inscrit en 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans le détail, on a bien « *l'achat de bons produits de préférence locaux et le mariage entre mets et vins* » que l'on pourra illustrer avec ces « *dîners complices* » qui mettent les producteurs en situation de service, mis en avant au même titre que les chefs qui les accueillent. On a aussi cet accent mis sur la « *célébration des moments importants autour de la table* » dont témoigne le restaurateur Omar Abodib au Donjon d'Etretat.

Bien sûr, c'est l'objectif de transmission qui domine dans ces rencontres, notamment avec cet accompagnement entre chef espoir et chef confirmé que l'on a pu toucher du doigt avec Gabin Bouguet et Olivier Da Silva en Normandie.

Enfin, la destination mise à l'honneur cette année méritait bien qu'on lui fasse sa fête : riche de produits magnifiques, la Provence bouillonne et ses chefs sont les catalyseurs d'une identité culinaire qui se conjugue au présent. Le Consulat de France invite La Provence à New-York du 20 au 23 mars pendant qu'un grand banquet provençal s'organise le 21 mars au cœur de Paris.

Prêts pour le départ ?
Plongez avec nous dans le « *Goût de France* » !

** Goût de France : un événement créé à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse*
*** Le « Livre blanc de la gastronomie responsable » est téléchargeable sur goodfrance.com*

Alexandra Cousteau et Alain Ducasse

Tous « océan-respons ables »

Afin d'inciter les 5000 chefs participants à s'engager pour une cuisine plus responsable, l'événement Goût de/Good France a souhaité cette année s'engager aux côtés de la fondation « No More Plastic » incarnée par Alexandra Cousteau qui œuvre pour la protection des océans et la réduction du plastique. La petite fille du Commandant a été accueillie par Alain Ducasse au Meurice pour échanger sur les dangers écologiques qui nous menacent. L'un et l'autre sont convaincus de la responsabilité des chefs pour préserver nos ressources marines.

C'est une rencontre capitale qui prend la forme d'un passage de relais. Sur la grande table d'hôte, face à la cuisine de Jocelyn Herland, Alain Ducasse accueille Alexandra Cousteau. Cette spécialiste de l'océan est capable de dresser un bilan lucide et juste des dangers qui menacent la planète à court et long terme. Le chef, fédérateur de tout un mouvement de cuisiniers militants, sait comment partager ses engagements et encourager des mutations profondes dans notre alimentation : « *Chaque consommateur est en droit de savoir ce qu'il mange. Nous devons être modèle et montrer l'exemple. C'est possible parce-que c'est une décision que l'on prend et que l'on acte. Il y a d'une part la prise de conscience et de l'autre la prise de décision. Maintenant, il faut être démonstratif et agir. Et les effets vont suivre, automatiquement, même s'ils mettent du temps à s'installer.* »

Privilégier les petits poissons

Alexandra Cousteau est tout à fait consciente de l'influence incontestable des cuisiniers dans notre alimentation : « *Les chefs ont un rôle important : celui de nourrir les gens. Leurs décisions auront donc un impact capital et entraîneront des répercussions positives sur les ressources de demain.* » En communiquant sur leurs menus engagés et leur état d'esprit militant, en mettant à leur table des produits de pêche responsable et le revendiquant, les chefs lancent des tendances qui peuvent faire bouger les lignes et Alexandra Cousteau sait quels messages doivent être entendus en urgence : « *Les gros poissons ont diminué de 90 % sur ces vingt dernières années. Chacun doit se poser la question : "est-ce que je veux manger ce poisson qui est en voie de disparition ? "Il faudrait encourager les cuisiniers à privilégier les petits poissons et les inciter à cuisiner les algues.* »

« On va le faire ! »

Alain Ducasse : « *Nous devons accompagner les clients dans cette voie. Ainsi, le consommateur sera lui-même véhicule de ces messages que nous aurons portés. Décidons de mettre en avant certains poissons sur nos tables ou d'ouvrir une voie sur l'utilisation des algues : si chaque chef joue le jeu dans sa maison, si on le fait dans nos cuisines et nos écoles, d'autres vont suivre et les consommateurs aussi.* »

Alexandra Cousteau : « *Ça, ce serait vraiment un acte fort !* »

Alain Ducasse : « *Eh bien, on va le faire !* »

Le fameux « carpaccio de mulet » !

« *Il faut des décennies pour réparer les dégâts des fonds marins qui ont été détruits mais il y a pire encore : quand des espèces ont disparu, il est trop tard* », s'inquiète Alain Ducasse. « *Nous devons apprendre à travailler les poissons plus communs, ou ceux qui sont à des profondeurs différentes. Pour le mariage du Prince Albert à Monaco, nous avions décidé de servir une bouillabaisse de petits poissons et un carpaccio de mulet : ce dernier n'a pas été facile à imposer, les a priori étaient considérables. Mais nous l'avons fait et nous en avons été félicités le lendemain. Pour moi, il n'y pas vraiment de produits « modestes » : je suis totalement fan d'un maquereau ou d'un chinchard, c'est magnifique. Nous devons développer la cuisine de ces poissons bleus.* »

L'emballage en question

« *Le monde de la restauration se doit d'être totalement concerné par le sujet du plastique* », explique Alexandra Cousteau. « *En Méditerranée, qui est un milieu plutôt fermé, les micro-plastiques sont quatre fois plus nombreux qu'ailleurs. Dans la mer, le plastique se charge de toxines diverses et contamine les animaux marins qui les ingèrent. Le taux de toxines augmente et se concentre de plus en plus au fur et à mesure que l'on remonte la chaîne alimentaire, jusqu'à atteindre l'Homme puisqu'on en trouve dans le poisson que nous mangeons ou dans notre sel de table.* »

Sauf que le plastique à usage unique est encore extrêmement présent et très utilisé notamment au moment de la livraison des produits par les fournisseurs : « *Il va être difficile de changer rapidement ces procédures très normées sur le plan sanitaire* », reconnaît Alain Ducasse. « *Par contre, les cuisiniers peuvent agir sur leurs commandes. Être responsable, c'est acheter uniquement ce qui est acceptable éthiquement et notamment des poissons de pêche durable. Il suffit de le décider, puis de faire ce qu'on a dit.* » Et le chef, sûr de l'engagement futur de la profession, ajoute : « *La prise de conscience est effective et ne peut pas rester lettre morte. J'ai confiance en l'individu et en sa capacité à se réguler pour préserver ses ressources.* »

ALEXANDRA COUSTEAU

Pour un agenda de « régénération »

« *Plus de poissons et moins de plastique* » : voici résumé en quelques mots le combat d'Alexandra Cousteau. Nommée Ambassadrice de la Terre par les Nations Unies, la petite fille de Jacques-Yves Cousteau a également reçu le prix Emergent Explorer par le National Geographic dans le cadre de son combat pour l'eau.

« *Je suis la troisième génération d'une famille qui est profondément attachée à la défense du monde marin depuis 1950. Mon grand-père a connu des océans abondants, plein de vie et propres. Nous avons perdu aujourd'hui 50% de ce capital naturel. Le travail de mon père Philippe a permis de nous sensibiliser et d'entrer dans une logique de conservation. Mais aujourd'hui cette seule volonté de « préserver l'existant » ne suffit plus. Nous devons aller plus loin et construire un agenda de « régénération.* »

Si rien ne change, d'ici 2050, il y aura plus de plastique que de poissons dans l'océan.

« *Nous l'affirmons depuis déjà quelques années et malheureusement cette échéance n'a pas bougé. Mais je ne souhaite pas rester sur ce constat alarmiste. Nous ne devons pas regarder dans le vide mais imaginer l'avenir ensemble. Je préfère mobiliser le public sur des actions concrètes qui doivent être programmées dans le temps pour tenter d'inverser cette tendance. Par contre, c'est un vrai planning : il faudra s'y tenir si l'on veut que ça marche !* »

Les actions concrètes à mener selon Alexandra Cousteau :

- Elargir la liste des espèces protégées
- Apporter des nuances géographiques (certaines populations de poissons sont à préserver dans certaines régions et à réduire dans d'autres)
- Respecter les périodes de reproduction pour restaurer les populations
- Respecter les quotas scientifiques de pêche (harengs et haddocks, morues polaires, sévèrement menacés dans les années 80/90, font leur retour grâce aux quotas imposés)
- Minimiser le « by catch » (poissons capturés involontairement dans les filets puis rejetés à la mer)
- Entamer la régénération des océans en replantant des fonds sous-marins (Soutenir les initiatives de type Ocean Farms de Bren Smith)
- Trouver des alternatives à l'usage du plastique à usage unique : 8 millions de tonnes de plastique finissent dans l'océan chaque année.

Pour aller plus loin :
https://www.nomoreplastic.co/

Gabin Bouguet / Olivier Da Silva

Grandir ensemble

Le premier est plutôt organisé, le second plus spontané. L'un est farci de potentiel, l'autre a déjà roulé sa bosse. Ce duo atypique illustre parfaitement le lancement de la pépinière imaginée par Les Collectionneurs pour que des chefs confirmés accompagnent de jeunes espoirs qui ne demandent qu'à s'épanouir. Pour « Goût de France », les dîners fleurissent et démontrent cet état d'esprit fraternel que le réseau apporte à ceux qui veulent grandir ensemble.

Gabin

Gabin Bouguet a grandi à Fécamps. Il est né « *les pieds dans le garde-manger* ». L'un de ses grands-pères était maraîcher et l'autre, Terre-Neuva, pêchait la morue. Après avoir goûté à l'Angleterre pendant cinq ans, il est revenu au pays. Gabin est aujourd'hui chef du Donjon au Domaine Saint Clair à Etretat, chez Omar Abodib qui a tout de suite cru en lui : « *J'avais emmené Gabin sur une opération du Vendée-Globe. Avant de lui confier les rênes, je voulais le confronter à la difficulté. Il a été servi : il a fallu faire 40 000 couverts en 21 jours. C'est un vrai cœur d'artichaut dans une tête de bourru.* »

Olivier

Olivier Da Silva a des racines portugaises, il a grandi à Lille et après avoir affuté ses couteaux entre Normandie et Belgique, il s'est installé à Rouen au pied de la Cathédrale. En toute intimité, les 24 couverts s'ouvrent sur une grande vitre : la brigade travaille sous nos yeux. A l'Odas, le casseur de codes a su convaincre les rouennais de lui faire confiance avec une cuisine libre et des menus à l'aveugle : « *Je suis très "life style". Je peux changer un plat en plein service. Je n'ai pas de plat-signature parce que je me lasse vite, j'ai toujours besoin de m'amuser. En même temps, je suis conscient de mes contraintes de staff : si je décide d'une recette trop technique et qu'entre-temps mon équipe bouge, je peux oublier mon montage ! Quand je pense ma carte, je réfléchis au temps de réalisation des recettes dans la cuisine. Sur cet axe, je peux aider Gabin dans la réflexion de son organisation.* »

Le Donjon en commun

Olivier a travaillé près d'un an et demi au Domaine Saint Clair. Il connaît bien Omar et sa maison. Aussi, il est facile pour lui de suivre Gabin dans son évolution. « *Quand j'ai commencé, j'aurais bien voulu avoir quelqu'un pour échanger. J'ai presque toujours travaillé seul et j'apprends tous les jours : j'essaie des choses sur ma manière de manager. Gabin est déjà en place et il est au point sur son sourcing. Maintenant, il peut avoir besoin de conseils sur la cuisine et son management. Je vais être à son écoute.* »

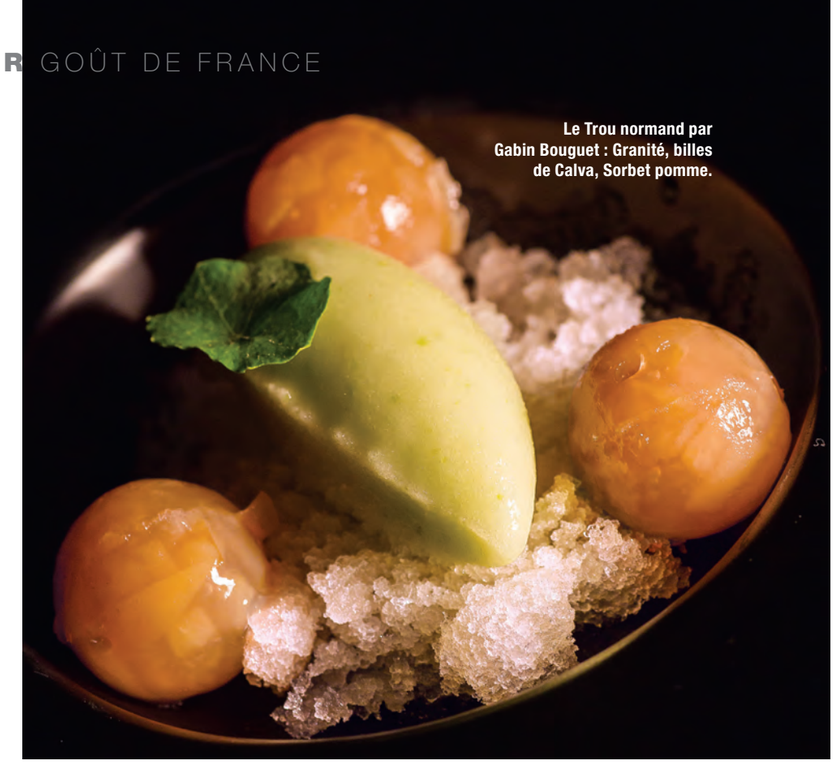
L'identité

Gabin est en plein « *pélerinage initiatique* » dans sa recherche d'identité culinaire, soutenu par un propriétaire « *gentil et cash* » qui croit en lui : « *Sa cuisine est engagée, marquée, il y a du rock n'roll mais dans la douceur, de l'onctuosité et de la légèreté.* » De son côté, le jeune chef a déjà avancé grâce à l'accompagnement d'Olivier : « *On*

« *Notre menu Goût de France* »

Gabin Bouguet accueillera au Donjon (Etretat) Olivier Da Silva (L'Odas à Rouen) pour le dîner à quatre mains « Duo de Collectionneurs » Jeudi 21 mars.
« *Pour marquer l'angle responsable de cette édition, nous allons privilégier l'extra-local, cela nous paraît évident : nous devons limiter le transport des produits au maximum et choisir des producteurs qui sont autour de nous. Cette proximité est une chance : En Israël, (lors de "So French So Food") je me suis rendu compte qu'ils avaient moins de poissons, certainement à cause de la surpêche, et qu'ils sont obligés d'importer beaucoup de produits.* » Olivier Da Silva

a déjà discuté ensemble et j'ai pris en compte ses remarques. Grâce à nos échanges, je vais plus rapidement à l'essentiel, sans ajouter trop d'éléments. Je peux avoir trois ingrédients qui tapent juste et pas plus. Je suis plus direct sur le goût et je sais que la cuisson doit passer en première ligne, et non la présentation. De plus, nous sommes à Etretat dans un lieu hautement touristique où les clients sont heureux de découvrir une identité locale, il faut le garder en tête quand on pense ses menus. » Et arrive là-dessus le trou normand revu par Gabin, simple et efficace, très bien imaginé. Le jeune chef avance à pas de géant. Le duo fonctionne bien, la pépinière est en route.



Le Trou normand par Gabin Bouguet : Granité, billes de Calva, Sorbet pomme.

« Défendre le repas à la française, ce temps d'échange et de convivialité qui se passe autour de la table, c'est notre responsabilité, c'est notre place. Après, on peut le moderniser et être très contemporain dans l'assiette, dans les goûts, mais on doit préserver et mettre en valeur notre menu dans sa structure-même, avec ses étapes dédiées. Nous participons activement à Goût de France en mettant en avant des duos de Collectionneurs lors de dîners à quatre mains entre chefs « espoirs » et chefs confirmés, détectés dans le cadre de Planète C. La pépinière, c'est notre ADN. On organise la transmission, on épaule les jeunes, les uns rassurent les autres et leur font gagner du temps. » Xavier Alberti, «Les Collectionneurs»

« Les Duos de Collectionneurs / Goût de France » sont à retrouver sur goodfrance.com et www.lescollectionneurs.com

Un repas « à la française » selon Omar

Omar Abodib est né à Sydney d'un père libanais et d'une mère normande. Ses parents se sont rencontrés en Australie autour d'un steak (pas assez cuit), ont ouvert là-bas un restaurant français avant de revenir au pays maternel. *« Mon père voulait acheter une chaumière normande mais il a acheté un château, le Domaine Saint Clair. »* Omar nous fait partager sa vision du menu à la française : *« Il y a d'abord le pain et son histoire, le savoir-faire du boulanger, le pain-cuillère et le pain-éponge dans l'huile et dans le jus. Ensuite, j'évoquerais les plats de partage : les poulets rôtis, les gigots et le saumon Bellevue, un ris de veau ou un turbot à la dieppoise, des plats qui sont hors du temps. Mais avant tout je parlerais d'une table conviviale. Au-delà des étapes, on y trouverait du pâté, des quilles, du fromage, du pain et du beurre. Je pense que c'est ce côté chaleureux et un peu désordonné qui a percé à l'international. La table française est le dernier moment où l'on arrive encore à échanger. »*

Un restaurant français en Angleterre

Gabin a passé cinq ans à Bury St Edmunds (Suffolk) : *« Maison Bleue est un restaurant réputé en Angleterre. Tous les cuisiniers étaient français, alors pour apprendre la langue, heureusement qu'il y avait le pub ! Là-bas aussi les produits sont beaux. L'agneau est magnifique, les asperges superbes et les Saint Jacques d'Ecosse sont énormes : avec une seule noix on faisait une entrée. Pour les anglais, les plats emblématiques de notre cuisine sont des escargots ou un boeuf bourguignon, un turbot avec de la sauce... Bon, après, il faut quand même qu'il y ait des pommes de terre, c'est important pour les anglais. Je retiens ce choc culturel : les gens sont très accueillants. Si tu vas boire une bière, tu ne finiras jamais tout seul. »*

Les Dîners Complices

Les producteurs prenne nt les commandes

Le Collège Culinaire de France encourage toujours les initiatives qui viennent des membres eux-mêmes. Celle-ci était brillante et simple à mettre en œuvre. Un restaurant, un chef, des producteurs, des clients. L'essence même de ce métier en plaçant la relation humaine bien au centre. Ainsi sont nés les Dîners Complices qui vont faire des petits. A l'occasion de Goût de France, douze soirées d'échanges sont prévues dans toute la France. L'un des premiers dîners a eu lieu à Racines des Prés à Paris chez Alexandre Navarro : chacun des protagonistes témoigne de cette expérience qui explique aux clients le travail de l'œil et de la main, de la terre à l'assiette.

Eric Roy, le maraîcher (Saint-Genouph, Touraine)

« On avait fait ça d'une manière un peu informelle à Bordeaux avec l'ami Xavier Alazard et ce jour-là on a vraiment créé du lien. Quand on a vu combien les gens s'étaient appropriés ce qu'ils avaient dans l'assiette, on s'est dit "on tient quelque-chose." Les gens se levaient de table pour venir nous demander comment ça pousse, ensuite ils retournaient finir leur plat avec un autre regard. J'ai pu aussi voir la réaction des clients qui goûtent mes produits une fois cuisinés, cela m'a donné un nouvel angle. J'aime les assiettes d'Alexandre Navarro parce qu'elles sont lisibles : on reconnaît le produit brut, il n'a pas subi tant de transformations que ça, du moins en apparence. Et c'est là pour moi toute la richesse d'un menu "à la française" : nous devons mettre en avant les produits de saison afin de montrer toute la diversité du territoire. »

Photos © Let's make it

Alexandre Navarro, le chef

« J'ai envoyé les producteurs servir les plats et même prendre les commandes. Il y avait une table qui n'avait pas choisi la volaille, Pierre Duplantier leur a fait changer d'avis ! Il n'y a pas meilleur vendeur que le producteur lui-même. Ce qui est fou, c'est que Pierre n'est pas conscient du caractère exceptionnel de son produit ! Lui, il te dit : "ben, c'est des pintades, quoi !" Mais les clients s'en rendent compte. Ce soir-là, il a été fier de voir ce qu'on pouvait en faire mais surtout surpris des retours que les gens lui ont fait en direct. Je l'avais désossée à plat et grillée sur la plancha, côté peau pour que le gras fonde tout doucement et que la volaille reste bien moelleuse. Ces moments-là correspondent à ma philosophie de bien connaître les gens avec qui je travaille. C'est du temps et de l'anticipation, un rythme à prendre. Je passe beaucoup de coups de fil mais je le fais moi-même pour pouvoir réagir vite quand Pierre me dit : "en ce moment, les poulardes ne sont pas assez grosses, il vaut mieux que tu prennes de la pintade". Cela vaut le coup de m'organiser : les légumes d'Eric cueillis le lundi matin qui arrivent chez toi le mardi, c'est incomparable. »

Pierre Duplantier, le volailler (Méracq, Pyrénées Atlantiques)

« Alexandre Navarro avait vu mes produits chez Hélène Darroze. On a une relation vraiment intéressante, c'est quelqu'un qui n'est jamais figé dans ses cartes. On est capable de faire un pas l'un vers l'autre, il est souple pour choisir ce qui est beau en ce moment. Ce jour-là, des pintades de dix-huit semaines finies au lait, qui ont couru dans la prairie pendant quinze semaines puis sont engraissées dans le noir le dernier mois pour préserver la quiétude et la sérénité (on ne se rend pas compte du climat social qui règne chez les pintades si je ne mets pas le holà !). Lors de ce dîner, j'ai été très surpris par la réaction des clients qui étaient curieux de rencontrer les « faiseurs ». Je ne suis pas du genre à aller parler aux gens, je ne voulais pas les déranger. Mais je dois dire qu'ils venaient eux-mêmes nous demander de raconter notre mode d'exploitation et qu'ils sont partis en nous tapant sur l'épaule. »

Christophe Durdilly, le vigneron (Domaine Croix-Rousse, Var)

« Nous étions en interaction directe avec le « consomm'acteur ». Certains sont d'ailleurs venus pour ça, pour nous rencontrer. Et là, on ne parle plus d'appellation, on parle d'émotion, de sensibilité. On échange avec le client sur ce qu'il ressent avec ses cinq sens que l'on a souvent mis de côté. Je lui explique comment j'accompagne ma terre fertile. En 2005, sur un territoire qui est plutôt dédié au rosé, je décide de faire du rouge de garde en biodynamie. Je lutte contre les mauvaises herbes, je cultive ma terre en observant la nature. Je peux dire : "Ce vin, c'est un vigneron aux mains calleuses qui le fait, un producteur qui travaille dans ses champs est aujourd'hui devant vous." Un dîner complice, c'est une intention du cœur avec des gens généreux, tu mets l'humain au centre de tout. Avec le Collège, je n'ai pas de concurrents mais des confrères. C'est ça que je cherchais depuis dix ans. »

« En France, nous avons une cuisine de produits, c'est notre typicité. Et pour aller plus loin, monter l'exigence un cran au dessus, nos membres revendiquent une cuisine de producteurs : en mettant en avant ce lien établi, en marquant les spécificités régionales que l'on peut avoir d'un produit à l'autre, d'un agneau du Mont St Michel à celui de Lozère, on apporte un plus aux chefs et aux clients. Le Collège participe depuis cinq ans à l'opération Goût de France et cette année, les dîners complices vont permettre de partager notre état d'esprit sur tout le territoire. Cette initiative d'Eric Roy et Xavier Alazard a été vite adoptée par tout le collectif : ils ont raconté le côté passionné des clients qui avaient plein de questions, qui se sentaient privilégiés d'avoir le meilleur interlocuteur qui soit pour parler de ce qu'ils avaient dans l'assiette : le producteur lui-même. C'est une action de sensibilisation efficace et facile à mettre en place qui sera déclinée tout au long de l'année chez tous les membres qui le souhaitent. » Célia Tunc, Collège Culinaire de France

« Les Dîners Complices / Goût de France » sont à retrouver sur goodfrance.com et sur www.restaurantdequalite.fr/diners-complices

La gastronomie en Provence

Un nouveau souffle

Ce n'est pas la technique qui est mise en avant mais le goût des choses, une manière de cuisiner à l'ail et à l'huile d'olive, des bases qui se déclinent. Une barigoule, des sucs de poissons de roche saisis dans la sauteuse, une sauce vierge. Et, de plus en plus, le produit. Chaque jour, les chefs démontrent leur fierté grandissante de travailler les ingrédients, simples ou exceptionnels, qui ont ce parfum de Méditerranée. « Goût de France » a choisi de mettre à l'honneur la destination Provence. Faisons le point sur une identité culinaire forte, ancrée dans un terroir riche et contrasté, qui a su évoluer en mettant ses atouts en avant.

Entre terre et mer

Pour parler d'une région culinaire, on commence par décrire son terroir. La Provence est si riche que l'on pourrait y vivre en autarcie. Les produits de la mer Méditerranée ont un goût puissant qu'on ne trouve pas ailleurs (poissons de roche, oursins, rougets barbet...) et certains pêcheurs travaillent leurs petites quantités avec les restaurateurs. Dans les terres, c'est un trio gagnant : un climat ensoleillé, des terrains exploitables et l'irrigation grâce à l'eau de la Durance. La vigne, le maraîchage et les vergers se sont ainsi développés au milieu du siècle dernier. Certains produits d'exception sont les ambassadeurs du territoire sur les plus belles tables de France comme l'huile d'olive, les truffes ou le safran, mais également les asperges vertes ou la brousse du Rove. Les agriculteurs ont su monter en gamme, les vignerons ont innové dans leur manière de travailler et de se faire connaître et les producteurs se sont battus pour décrocher les appellations géographiques.

L'ambiance du partage

Deuxième ville de France, Marseille, « l'urbaine », est riche d'épices et de recettes venues des pays méditerranéens. Des échanges amicaux ont donné lieu à des initiatives culturelles qui mixent les expériences culinaires. En même temps, l'élan national du « retour aux sources » inspire les professionnels et le public : on sent une volonté de préserver les marchés de producteurs et de développer les circuits courts.

L'audace de la cuisine des légumes

Contrairement aux régions lyonnaise et parisienne, la Provence n'était pas historiquement une terre de chefs. Aujourd'hui, ils sont ses meilleurs ambassadeurs. Les cuisiniers ont

amené l'audace de mettre certains produits dit « simples » à la hauteur des tables gastronomiques. Conscients du caractère exceptionnel des légumes de Provence, les chefs du sud ont su réaliser des assiettes où le végétal était l'ingrédient principal, comme la fleur de courgette farcie par le précurseur Jacques Maximin dans les années 80, et depuis c'est plutôt cette cuisine, végétale, colorée et digeste qui rayonne à l'étranger.

Les poissons oubliés puis retrouvés

« *Il faut rendre à César* », c'est à dire à Gérald. Les poissons oubliés ont été remis sur le devant de la scène par Gérald Passédat, chef de file de la cuisine épurée du poisson dans une forme contemporaine et même avant-gardiste. Une maison familiale, institution transmise de père en fils mais une cuisine totalement novatrice pour l'époque qui revendique un travail spécifique sur chaque poisson de Méditerranée pour qu'il soit exploité de la meilleure manière qui soit. Avant, c'était loup, daurade ou rouget, point barre. On aurait eu du mal à imaginer un denti ou une pélamide sur une table gastronomique. Depuis, le fait de travailler un tel poisson prouve même que le cuisinier connaît bien les ressources de Méditerranée et sait les mettre en lumière.

Un nouveau souffle

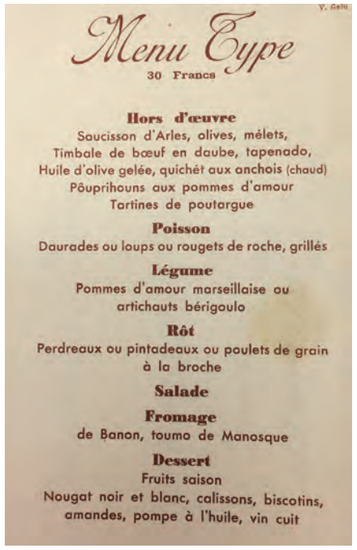
La cuisine de tradition familiale continue de rendre hommage aux produits de Provence : ratatouille, soupe au pistou, taureau et riz de Camargue, poissons et coquillages de Méditerranée, pieds et paquets, daube, bouillabaisse et aïoli. Comme toujours, les clichés ont la vie dure. On est heureux de retrouver ces plats de temps en temps, mais honnêtement, les locaux ne font pas la bouillabaisse tous les

« En terme de cuisine du poisson, il y aura un avant et un après Passédat. »

dimanches... Ces vingt dernières années, les chefs ont plutôt personnalisé cette cuisine en gardant les traceurs gustatifs mais dans une forme plus actuelle, en mettant les produits de leur territoire en avant et en allégeant les recettes. Grand défenseur des traditions culinaires provençales, le chef Gui Gedda préconise souvent de ne plus utiliser l'intitulé de la recette originale si elle est trop modifiée : « *Avant de revisiter, il faudrait commencer par visiter... Et si ça n'a plus aucun rapport, trouvez un autre nom !* ». Enfin, depuis cinq ans, on a vu arriver une cuisine d'avant-garde qui témoigne d'un dynamisme gastronomique jamais vu sur ce territoire et qui peut, à lui seul, mériter le voyage.

Un menu de 1938

En cherchant trace des repas anciens de Provence, on retrouve notamment le menu d'une réunion d'instituteurs en 1899 et d'un banquet de mariage aixois en 1932. Lors des grandes occasions, on préférait sortir le grand jeu, ce qui signifiait à l'époque servir une cuisine bourgeoise « du nord » : sole à la normande, chapons du Mans et caneton de Rouen. Heureusement, on tombe aussi sur des menus plus fidèles à la tradition locale. Au restaurant marseillais de Maurice Brun (Les Mets de Provence, Quai de Rive-neuve sur le Vieux-Port), les plats sont plus proches d'une cuisine du dimanche en famille. Les hors d'œuvre servis en 1938 sont une ode aux produits : olives et huile d'olive, bœuf en daube, saucisson d'Arles sont encore des incontournables, ainsi que la tapenade. « *Tapeno* » signifie câpres : il n'est donc pas pensable de les oublier dans une purée d'olives ! Toujours très appréciée, la poutargue de Martigues (poche d'œufs de muge) y est en bonne place ainsi que les « mélets » (pâte d'alevins d'anchois) qui sont moins fréquents aujourd'hui. La langue provençale était vivace pour nommer les spécialités comme les « *pouprihouns* » (petits poulpes servis ici avec les tomates, appelées pommes d'amour) ou le « *quichét* », sorte de tartine où on étale une pâte d'anchois (du provençal « *quicha* », écraser : on « quiche » les anchois sur le pain). Les artichauts « barigoule » (*berigoulo*), déjà bien ancrés à l'époque font toujours partie du patrimoine d'un chef méridional (huile d'olive, laurier, thym, carottes, ail et oignons, petit salé et vin blanc). Pour la suite, on repart sur des classiques rôtis (perdreaux ou pintadeaux à la broche) qui sentent bon Giono et Marcel Pagnol. L'étape fromage salue le Banon (chèvre emballé dans une feuille de châtaignier). Enfin, la pompe, le nougat, les calissons et le vin cuit qui terminent le festin font partie des treize desserts de Noël, une tradition inébranlable qui perdure aujourd'hui dans les familles.



Menu Type

30 Francs

Hors d'œuvre
Saucisson d'Arles, olives, mélets,
Timbale de bœuf en daube, tapenado,
Huile d'olive gelée, quichét aux anchois (chaud)
Pôuprihouns aux pommes d'amour
Tartines de poutargue

Poisson
Daurades ou loups ou rougets de roche, grillés

Légume
Pommes d'amour marseillaise ou
artichauts bérigoulo

Rôt
Perdreaux ou pintadeaux ou poulets de grain
à la broche

Salade

Fromage
de Banon, toumo de Manosque

Dessert
Fruits saison
Nougat noir et blanc, calissons, biscotins,
amandes, pompe à l'huile, vin cuit

Un banquet provençal

Au cœur de Paris, un Banquet Provençal organisé par Goût de France aura lieu le 21 mars. Au menu, une anchoïade pour que les légumes soient de la partie, un maquereau mariné, du loup de Méditerranée et une soupe de roche, un agneau de la Crau, une tarte citron-olive : en résumé, un petit tour d'horizon depuis les collines couvertes de romarin jusqu'aux îles du Frioul. Sur place, les chefs pourront se servir d'herbes aromatiques dans la « Plucherie by InVivo » qui sera installée à côté de leur cuisine. « *Les pluches (sommités florales des plantes) peuvent contenir de 20 à 600 % de concentré de saveurs et de nutriments en plus que la plante mature* », indique le laboratoire d'innovations alimentaires InVivo Food&Tech.

Une année de la Gastronomie en Provence

Fort de son expérience sur le thème culinaire, le département des Bouches-du-Rhône pousse les acteurs de son territoire et le prouve : MPG 2019* permettra de démontrer les atouts d'une filière en plein développement lors d'événements dédiés sur l'ensemble du territoire, tout au long de l'année.

**MPG 2019 : « Marseille Provence Gastronomie »*

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE
MPG 2019
DU CHAMP À L'ASSIETTE, DE LA CUISINE FAMILIALE AU CHEF ÉTOILÉ..., D'UN BOUT À L'AUTRE DU TERRITOIRE LA GASTRONOMIE EST FÊTÉE.
1000 événements... à retrouver sur mpg2019.com
MPG 2019 ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE
PROVENCE TOURISME
DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE
Illustration : Kevin Lebon & Clémentine Sébillet

Nicolas Pierantoni
Hostellerie de l'Abbaye de la Celle

Cuisiner, c'est faire plaisir

L'Hostellerie est une belle auberge, un restaurant avec quelques chambres. C'est l'une des maisons d'Alain Ducasse, l'autre étant la Bastide de Moustiers dans les Alpes de Haute-Provence. Quand il vient ici, le chef retrouve la quiétude d'une hospitalité de charme, un état d'esprit qu'il a confié à ses équipes. Nicolas Pierantoni a succédé à Benoit Witz et joue avec finesse d'un équilibre difficile entre le goût des choses et l'organisation des équipes. Et il y arrive, en mettant l'humain au centre de ses préoccupations.
A l'Abbaye, ils n'ont qu'un seul objectif : faire plaisir.
La plupart des clients sont des habitués qui ont trouvé ici un refuge dont ils ne voudraient pas dévoiler l'adresse : tu m'étonnes ! Quand on s'occupe de vous de cette manière, cela vous donne envie de revenir souvent.

On n'est rien sans les autres

C'est par là que tout commence. Avant même de passer le nez en cuisine, Nicolas me parle de chacun des membres de sa brigade. Qui ils sont, quel âge ils ont, d'où ils arrivent... Avant même de les voir, je connais un peu chacun d'eux : « *Laurent est le chef pâtissier, il fête en mars ses dix ans d'Abbaye. Kévin est un peu mon ombre, en ce moment. Enfant de l'Aveyron, il faisait le pain chez Michel Bras. Hugo a 21 ans, il vient de Lyon, il est au poisson. Igor est marseillais, il a 22 ans, il est à la viande, il était avec Eric Azoug au Jules Verne. Loïc était stagiaire et est revenu, il vient du Nord et il est aux garnitures* »... « Petit Rémi » a 17 ans et il est le seul apprenti. Il vient d'avoir son CAP et commence son brevet. Nicolas l'a inscrit au concours du MAF (meilleur apprenti de France). Fils de restaurateur, il est tombé dans la marmite quand il était petit : « *Il va passer quatre ans ici : celui qui va le récupérer après sa formation, il va être content !* »

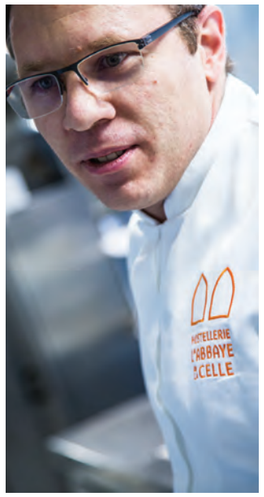
Direction la cuisine

Le matin, les jus sont en route. Veau, agneau, bœuf, et bouillon de poule sont en train de se faire doucement. Kevin est sur les petits pains moelleux à la courge, Rémi sur les porchettas de lapin, Hugo sur les chapons, Loïc sur les pommes boulangères et la compotée d'oignons pendant qu'Igor prépare le fond de veau. En pâtisserie, Laurent prépare les tatins de pommes et coings. Au bout du marbre, Nicolas prépare le jarret et le fait tout beau pour le déjeuner de dimanche. « *C'est ma place, ici. Je vois tout le monde et je peux expliquer facilement. Je ficelle une porchetta, j'en fais une et il continue, puis on change de planche et je montre comment ouvrir le chapon par le dessus.* » En passant entre les fourneaux, le chef secoue une casserole et demande de baisser le feu.

Les cuivres sont utilisés tous les jours. Les casseroles sont innombrables. Les sucs accrochent au fond, les vins déglacent, le romarin infuse dans le beurre. Les lapins sont pendus à la rôtissoire verticale et tournent doucement. Le chapon est patiemment arrosé de soupe de roche brûlante. Cette cuisine traditionnelle se sert des techniques récentes pour être plus efficace. Le jarret est longuement nourri, très cuisiné, mais préalablement cuit sous-vide pendant 24 heures. C'est un bon équilibre entre le vrai goût des choses et l'organisation qui préserve les équipes.

L'esprit tourné vers le client

Il n'y pas beaucoup de maisons où les habitués disent en cuisine : « *On revient dimanche prochain, qu'est-ce que vous pourriez nous faire ?* » Le chef sait ce qu'ils aiment. Ils viennent depuis vingt ans, il les connaît par coeur. « *Une pièce de viande bien tendre leur fera plaisir. Je leur dis : " Et si on vous découpait un jarret de veau à table ?" Emmanuel sera d'accord, comme toujours.* » Le directeur de salle, Emmanuel Beuvelet, est là depuis l'été 2017. Nicolas sait qu'il peut compter sur lui. Le chef ajoute : « *La salle est le prolongement de nos mains.* » Cette tranche de vie du restaurant, happée un dimanche midi de décembre, cristallise totalement l'état d'esprit de l'Hostellerie : on y accueille des habitués qui se sentent ici comme chez eux et reviennent plusieurs fois par mois. Des fidèles tellement en confiance qu'ils demandent au chef ce qu'il pourrait leur faire à manger la semaine prochaine. Le chef est si impliqué qu'en voyant les réservations, les idées lui viennent : « *En pensant à ceux qui vont venir, je prévois un plat.* »



Dominique Potier

Le directeur de l'Hostellerie, Dominique Potier est arrivé été 2016, au moment où Nicolas prenait les rênes de la cuisine. Tous les deux partagent le même état d'esprit. « *Avec Dominique, nous avons décidé que "Tous au restaurant", ce serait pour tout le monde. Un menu unique le midi et un autre le soir, les fournisseurs jouent le jeu et cela représente pour nous près de 1500 couverts en quinze jours. La deuxième semaine, on est mort...* » Retrouve-t'on par la suite cette nouvelle clientèle dans les réservations ? « *Pas toujours, mais ce n'est pas grave. L'important, c'est de faire découvrir notre maison, de leur faire goûter une volaille des Landes en trois cuissons, un soufflé Grand-Marnier et qu'ils soient contents.* »

8h30 en cuisine

Le café du dimanche matin est un peu spécial : Au petit-déjeuner classique de la brigade, Laurent a pris l'habitude d'ajouter un Kougloff (recette de l'alsacien Benoit Witz, bien sûr). « *J'ai fait ça un dimanche, et puis c'est devenu une tradition !* ». Nicolas répartit les rôles et annonce les réservations de la journée.

Service du midi

Deux habitués passent une tête. Nicolas les accueille : « *Qu'est-ce-que vous voulez manger ?* » Au passe, un plateau doit partir. Nicolas appelle : « *Allo !* » Le chef est gentil mais le chaud n'attend pas. Un menu dégustation sans viande ni poisson est demandé : dans une Maison Ducasse, le tout végétal n'est jamais un souci : les légumes sont rôtis séparément, le cru se marie au cuit, copeaux, jus de légumes, farcis, herbes, aubergines à la marjolaine et oignons à la sauge, c'est infini.

Le nettoyage

Le matin après la mise en place, le midi avant la coupure, le soir après le service... Le nettoyage de la cuisine est un moment détendu. C'est le moment de se chambrer, jet d'eau à la main, mais également de se lancer le défi de la plaque qui brillera le plus. Sur l'huile de coude, Rémi et Igor sont au taquet pour remporter la médaille.

« Le potager d'à côté »

Nicolas nous emmène à Tourves, chez son maraîcher Vincent Duclos. A quelques minutes de l'Abbaye, nous voici bringuebalant sur un chemin de terre qui ne mène nulle part et où rien n'est indiqué : nous sommes bientôt arrivés.

Début de l'histoire

Vincent s'est installé à Tourves en 2010. Avant d'être maraîcher, il travaillait dans l'aménagement de magasins de matériel agricole : « *J'ai eu besoin de revenir à la terre, me ressourcer, sortir des chiffres et des objectifs. Il y avait ici des champs à remettre en culture, j'étais prêt. Très vite, je suis venu présenter mes légumes à l'Abbaye et je suis tombé sur Nicolas.* »

Depuis, de mai à novembre, l'Hostellerie tourne avec d'une part son propre potager (avec cette année une belle quantité de courges) et d'autre part les légumes de Vincent. Les deux hommes parlent variétés anciennes et dressent la liste des légumes à mettre en culture : basilic, courgettes, tomates, blettes, brocoletti, ail violet et oignons de plein champ. Vincent sait ce que Nicolas veut (il montre une longue feuille de blette avec un bon équilibre entre vert et côte) et ne veut pas (une feuille plus courte et moins vigoureuse).

En arpentant les serres avec lui, le chef se laisse porter : « *Ici, c'est le produit qui me déclenche quelque chose* ». Les quatre mains, celles qui travaillent la terre et celles qui cuisinent, arrachent les échalotes de Simiane (qui poussent ici à Tourves).

Sur un hectare, Vincent travaille seul : « *C'est une volonté. Je calibre mon projet pour qu'il soit viable en restant sur cette taille. J'ai fait le choix du bio mais en même temps je suis revenu au « labour du mois de mai » : je descend à 15/20 cm maximum, je gagne en précocité et en désherbage. Je sème en juillet, et ensuite je gratte trois ou quatre fois le sol.* »

> ***« Mon métier, c'est maraîcher : ce que je préfère c'est semer, voir les légumes pousser et les récolter. »***
> **Vincent Duclos**

Vive la bouse de corne !

« *On parle beaucoup de permaculture, mais il faut vraiment beaucoup de surface pour faire tourner les cultures. Alors que la biodynamie est une vraie alternative quand on a peu d'espace. Je travaille surtout sur la structure du sol grâce aux préparations de type bouse de corne qu'on applique au printemps.* » On introduit de la bouse de bonne qualité dans des cornes de vache, puis on laisse l'ensemble fermenter doucement dans la terre de l'équinoxe d'automne jusqu'à l'équinoxe de printemps. La matière organique va se transformer en humus tout en augmentant les défenses immunitaires du sol. « *Cela demande du temps et je n'étais pas parfait dans ma manière d'apporter la préparation : il faut le faire au mois de mai quand la terre s'est réchauffée, amener l'eau à une température plutôt tiède, brasser le mélange... J'ai vu les premiers effets en trois ou quatre ans. Mais les résultats sont là et se mesurent également à la longueur des radicelles.* »

C'est la nature qui commande

Avec le climat de cette année, beaucoup de choses n'ont pas poussé, les céleris n'ont pas grossi et il y a eu du mildiou sur les tomates Noires de Crimée, Cœur de Boeuf et Ananas.

Le chef confirme la confiance qu'il place en son producteur : « *Je m'adapte à lui et je prends ce qu'il a. En ce moment, il n'a que des cébettes ? Je lui prends une cagette de cébettes... Et quand il m'amène beaucoup de tomates, je fais de la concassée.* »

Interview

Nicolas Pierantoni passe à table

Dans la verrière, les tables sont dressées. Le chef se pose un peu pour évoquer son parcours, ceux qui comptent et son identité. Nicolas est discret mais pas timide. Il sait d'où il vient, ce qu'il veut et où il va.

Le parcours

« Mes parents nous ont toujours suivi, quoi qu'on fasse. Mais l'école et moi, ça faisait deux. J'y allais avec le frein à main. Ils m'ont juste dit : "là, il va falloir faire un choix.". J'aurais pu être bucheron pour vivre dans la colline ou devenir professeur de sport... J'ai choisi la cuisine. J'ai d'abord testé puis j'y ai pris goût. J'ai surtout aimé faire plaisir. Tous les jours, pour nos clients, pour Isabelle ou les enfants, je cuisine pour donner du plaisir aux gens. »

Benoit Witz

« Je suis un enfant de Brignoles, je surveillais la rénovation de l'Abbaye du coin de l'œil, j'attendais avec impatience son ouverture. Quand j'obtiens enfin un rendez-vous avec Benoit Witz, je prends ma mallette à couteaux mais je n'en aurai pas besoin : il me demande quelle est ma motivation, il teste mon envie de venir à ses côtés. Et là, sur un café, il décide de m'embaucher : "C'est bon, tu vas recevoir ta lettre". Les premiers mois, j'en ai bavé. Il y a eu des soirs où je me disais : "je n'y retourne pas demain". Mais j'ai pris sur moi. C'est mon côté compétiteur. Je faisais à l'époque jusqu'à 300 km de vélo par semaine, j'avais ce côté "je tiens bon". »

Les années Louis XV

« 2003 : Benoit me dit : "t'as fait le tour de l'Abbaye, il faut que tu ailles voir ce que c'est qu'un " trois mac". Départ pour Monaco. Je pars chef de partie à l'Hostellerie, j'arrive en tant que troisième commis au garde-manger du Louis XV. J'épluche pendant six mois. Mais je ne me décourage pas : j'y suis déjà arrivé et ça ne me fait pas peur. Je laisse passer les tempêtes et je m'accroche. Il me faudra trois ans pour faire

« Quand je veux faire plaisir au chef (Alain Ducasse), je lui prépare une rillette de lapin et je laisse traîner des panisses sur le passe... » **Nicolas Pierantoni**

le tour et arriver à la cuisine des poissons, le poste qui m'intéressait le plus. »

2005 : Nicolas est sur le point de signer à Megève et s'est déjà projeté sur cette nouvelle aventure, mais Benoit Witz l'appelle : « *J'ai besoin de toi.* » Nicolas comprend qu'il y a une sorte d'urgence, que le bateau tangue et qu'il faut stabiliser l'Abbaye. Alain Ducasse l'encourage : « *Benoit te veut...* » et il n'en faut pas plus. L'étoile arrive en février 2006, un vrai bol d'air, et il faut maintenant la garder. « *Quand j'ai rejoint Benoit pour le seconder, il me laissait déjà pas mal de liberté. Il me disait " vas y, fais la commande de poissons ", et je pouvais ainsi décider des recettes qui en découlaient derrière.*»

Isabelle

« Quand je reviens à l'Abbaye, je me suis fais mal à la cheville à Monaco, je cherche un kiné et c'est Isabelle que je trouve... Mon épouse, c'est mon équilibre. Elle savait à l'avance ce que seraient les exigences de ce métier, elle m'a toujours soutenu. »

Du Louis XV à l'Abbaye

« Après Monaco, on voit les choses différemment, on prend du recul et on a un bagage suffisant pour travailler avec plus d'aisance et de rapidité. Sur les cuissons, tu n'as plus besoin de minuteur : un pigeon, une Saint-Jacques, une face puis l'autre, tu tournes au bon moment sans te poser de question, tu rentres dans des automatismes. Tu en reviens grandi : tu as vu la cuisine en version panoramique. C'est du temps de gagné pour transmettre à ton tour. »

Franck Cerutti

« Un charisme, un homme entier. Quand une cuisson ne va pas, on le voit dans ses yeux ! C'est celui qui m'a fait comprendre qu'il faut aller plus loin dans ta recherche personnelle pour devenir meilleur. Il te met des alertes pour que tu ailles au bout. Avec lui, j'ai retrouvé ce côté sportif et je me suis découvert. »

Les ravioles aux blettes du Louis XV

« A Monaco, on fait les raviolis avec 1 kg de farine type 00 pour 32 jaunes... La première fois, je me souviens avoir cherché un batteur pour faire la pâte verte (riquette, basilic, épinards) : Franck Cerutti m'a mis le mortier sous le nez en me disant : " tant que tu ne transpires pas c'est qu'elle n'est pas prête. " Cela m'a donné des principes de travail, ça t'évite de prendre ensuite des raccourcis qui mettraient ta recette en péril. »

Benoit Witz

Treize ans d'une belle histoire commune sont difficiles à résumer mais tiennent pourtant en quelques étapes-clés déterminantes : « *Benoit m'ouvre sa porte sans me connaître, me met le pied à l'étrier puis me conseille d'aller au Louis XV. C'est celui qui me rappelle pour venir le seconder puis me laisse sa place quand il part à l'Hermitage. Benoit, c'est tout ça à la fois. »*

Alain Ducasse

« Lorsque j'ai succédé à Benoit, j'ai demandé à Alain Ducasse ce qu'il souhaitait pour la suite. Il m'a répondu : " mais tu fais déjà ce qu'il faut, tu continues. Tu as compris l'esprit de cette maison et là où il faut la conduire." Quand il vient rencontrer ses équipes, il commence par demander comment vont Isabelle et les enfants, et ensuite il questionne : " Qu'est-ce que tu as envie de faire ? Quels sont tes objectifs et qu'est-ce que tu amènes à cette maison ? " Il nous fait réfléchir à la valeur ajoutée de notre présence. Quand je veux lui faire plaisir, je lui prépare une rillette de lapin et je laisse traîner des panisses sur le passe... »

Mon identité

« Ma cuisine, elle est ici à l'Abbaye. C'est ce que je fais là tous les jours avec des produits frais, la saison, les viandes, le poisson et le potager. Benoit était plus dans le « live », dans le " tiens et si on faisait ça ? ". Je suis plus dans l'anticipation et l'organisation parce que je n'aime pas voir mon équipe dans le stress. Je refuse

Igor, Loïc et Rémi.

« Tous les jours, pour nos clients, pour Isabelle ou les enfants, je cuisine pour donner du plaisir aux gens. »

qu'on subisse le service. J'ai besoin de fluidité et de maîtrise pour qu'on soit confort dans la cuisson et le dressage. Le matin à 7h30 je suis tout seul. Je vois les produits qui arrivent et ça me donne des idées. Mes fournisseurs sont ma « base de pensées ». Le poissonnier m'annonce des chapons, je pense à les farcir pour rendre hommage à l'un des plats-phares de l'Abbaye depuis vingt ans. Je demande à Vincent Duclos où en sont ses céleris et je réfléchis à la manière de cuisiner les courges du jardin. »

Manager

Pour Nicolas, le collectif passe avant beaucoup de choses (hormis le client, qui est en première place). Il se préoccupe du confort dans l'organisation, se met à la place des gars et prend très au sérieux son rôle d'apprentissage : « *Il y a beaucoup de jeunes dans l'équipe. La cuisine est un bâton témoin que je te tends, à toi de jouer maintenant et redonne ce qu'on t'a donné* ». Le chef a beaucoup réfléchi à sa façon de communiquer : « *Je fais attention au ton et à la manière d'amener la chose. La forme est importante, l'intonation compte. C'est cela aussi que je dois transmettre. Cela conditionne la relation. L'ordre est le même et pourtant, le ressenti est totalement différent. C'est semblable au fait de sourire quand on est au téléphone.* »

D'ailleurs, quand on demande à l'équipe qu'est-ce qui peut bien faire sortir Nicolas de ses gonds, les garçons n'hésitent pas une seconde : « *il n'y a que deux choses qui peuvent l'agacer vraiment : une cuisson ratée et si on se parle mal entre nous.* »

Les plats

Et si on parlait un peu cuisine ? Vivre au sein de la brigade, c'est échanger avec chacun d'eux de la recette qu'ils sont en train de faire. L'ambiance est au boulot dans un esprit très collectif et les plus jeunes sont les premiers à vouloir partager avec nous les secrets d'un savoir-faire maîtrisé et bien transmis.

Les plats historiques

1999/2019 : Pour les vingt ans de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, Nicolas va rendre hommage tout au long de l'année aux plats phares, emblématiques, qui ont été servis ici depuis l'ouverture. Il pense déjà à la sole de Méditerranée, poireaux et truffe découpée en salle, la porchetta de lapin, le jarret de veau, les petits pâtés chauds, le chapon farci, l'agneau, les crêpes Suzette et le soufflé au Grand Marnier.

La porchetta de lapin

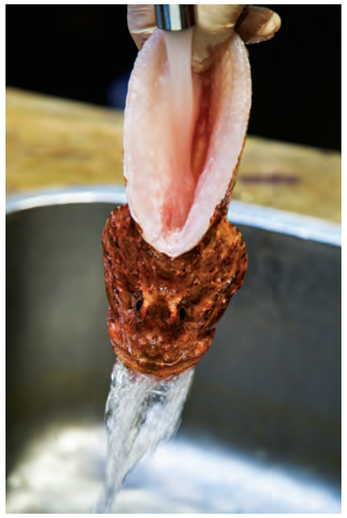
« On enlève la tête, les épaules et le bas des cuisses et on fait une rillette avec. A côté de ça, on prépare une farce à base de gorge de cochon, foie, rognons, lard gras et fenouil sec, oignons, ail romarin, vinaigre et vin blanc. Le tout est ficelé et tourne ensuite doucement à la rôtissoire verticale. De temps en temps, on les alterne d'un côté, de l'autre... Au Louis XV, on fait une double porchetta : un lapin sur l'autre que l'on farcit avec des blettes, des œufs de cailles, des tomates confites et des pignons. »

Avec les courges du jardin...

...Kevin prépare des petits pains moelleux arrosés d'huile d'olive, une confiture pour accompagner le fromage, des chips pour l'agneau et des barbajuans en forme de petits coussins (que l'on peut aussi cuisiner au vert de blette haché au couteau.)

La tarte Tatin Pommes-coings

« Les coings sont pré-cuits sous vide 40 mn à 90°. Les pommes sont pochées dans un sirop vanille et fève de Tonka. Dans un bac gastro, on verse un caramel à sec allongé de sirop de pochage en fond de cercles sur un papier sulfurisé, puis on dresse les pommes et les coings en morceaux bien serrés. On recouvre le bac bien hermétiquement de papier aluminium. Cuisson au four 200° pendant deux heures pour que ce soit bien confit. Les fonds de feuilletage sont cuits à part entre deux plaques. »



Le chapon

« On ouvre le poisson par le dessus, on enlève l'arête centrale et on farcit à cru de fenouil, oignons, thym, peaux de citrons infusées, On ficèle puis on arrose de soupe de roche chaude avant d'enfourner 8 minutes. Une fois le chapon sorti, on continue de l'arroser avec la soupe qui l'entoure et qui a bien réduit. Variante : on aurait pu faire aussi une farce à base de blancs et verts de blette hachés au couteau, tomates confites, oignons, olives et citron. »

Les zestes de citron confits racontés par Kevin

« Les zestes de trois citrons sont blanchis trois fois puis on enlève le ziste, on met ça dans la casserole sur le bord du fourneau avec les trois jus de citron, autant d'eau, une branche de thym et trois cuillères à soupe de sucre. On fait sauter rapidement des encornets dans un peu d'huile d'ail au sautoir fumant, de l'autre côté on a des artichauts préparés un peu comme une barigoule avec oignons et carottes. On ajoute un peu de jus de citron confit dans les deux jus précédents, encornets et artichauts. Une goutte d'huile d'ail : mixer dix gousses d'ail avec une pincée de sel et 350 g d'huile d'olive. »

Le jarret de veau, polenta au parmesan et légumes arrosés de sauce aux cèpes

« Le jarret est cuit 24 heures en sous-vide à 63°. Le filet de bœuf (qui ressemble à celui que tu mangeais chez ta grand-mère le dimanche) est servi aujourd'hui avec une béarnaise en saucière et des pommes Anna (taillées mandoline puis montées en rosace, beurre clarifié et cuites à la poêle à blinis). »

Les petits pâtés chauds

« Pâte brisée dessous, feuilletée dessus. La farce : volaille des Landes, canard et foie gras en même quantités, les cubes sont tous de la même taille assaisonnés à dix grammes par kilo et arrosés avec un peu de Madère et de Cognac. Mise en cercle, bien tassés et on laisse prendre au frais. On démoule sur pâte puis on cuit 13 minutes à 210°. Ils sont servis avec un chutney d'oranges, noix, coings et pommes. »

La cave de l'Abbaye de la Celle

Jarret de veau en cuisson longue, gamberoni frais et graphique. Sur deux plats très contrastés, les sommeliers marquent leur différence. Emmanuel, « le nantais », sort des frontières du Var alors que Jérémy, « le local », choisit de la jouer Provence sur les deux couleurs. Logique, puisque la Maison des Vins des Côteaux Varois est située dans l'enceinte de l'Abbaye de La Celle.

Jarret de veau, polenta au parmesan et légumes arrosés de sauce aux cèpes

Le choix d'Emmanuel

Emmanuel aime les tanniques prononcés. Il va choisir un Bordeaux sur le jarret de veau et un Chablis sur le gamberoni "parce que notre clientèle adore ce cépage". Le plaisir de faire plaisir. En salle, Emmanuel s'occupe des convives. Il découpe les jarrets et les chapons farcis, raconte les histoires, plaisante et distille les anecdotes d'anciens protocoles à ceux qui le souhaitent. Entre belles maisons, ils s'envoient leurs meilleurs clients : *« Avec le Rech par exemple, on se prévient entre nous quand l'un de nos habitués va chez eux. Nous sommes heureux de leur réserver à distance un accueil très personnalisé grâce à nos liens privilégiés avec les autres équipes. »*

SUR LE JARRET : Médoc Saint Julien 2007, Ducru-Beaucaillou, Grand vin du château Ducru-Beaucaillou classé en 1855, Appellation Saint-Julien Contrôlée.
SUR LE GAMBERONI :
Le Domaine d'Henri 2015, Fourchaume, Appellation Chablis 1er cru Fourchaume Contrôlée, Michel Laroche et ses enfants à Chablis. Parcelles plantées en 64, 70 et 99.

Le choix de Jérémy

Jérémy choisit le Domaine du Loou, à Roquebrussane. *« A quinze minutes d'ici en direction de Saint Maximin. Nous sommes chez Dominique Di Placido et ses enfants, sur sol un argilo-calcaire protégé du mistral par la colline d'Agni et par le massif de la Loube. « Loou » signifie « labour » en provençal. La propriété était déjà un important vignoble au temps des romains comme en témoignent les vestiges de la Villa du Loou encore visibles sur le domaine. Le vignoble est planté d'un seul tenant à 300 mètres d'altitude, classé en appellation d'Origine Contrôlée Coteaux Varois en Provence et s'étend sur 60 hectares. »*

SUR LE JARRET : *« On choisit le rouge Capucine 2015 qui est composé de Syrah, Cabernet et Grenache. On le sert à 13° pour rester assez léger et ne pas effacer le goût du jarret. »*

SUR LE GAMBERONI :
« L'Esprit de Blanc 2017 est plutôt fruité avec ses 80 % de Rolle et 20 % de Sémillon. Servi à 7/8°, sa légèreté est parfaite sur une St-Jacques ou un poisson. »

Gamberoni en fines tranches, sucrine et citron.

Les quatre fantastiques au Castellet...

Retour en images sur le dîner qui a réuni les chefs Arnaud Donckele (La Pinède, St Tropez), Dominique Lory (Le Louis XV / Alain Ducasse, Monaco), Gilles Goujon (Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse), tous accueillis par Alexandra et Christophe Bacquié à l'Hôtel et Spa du Castellet. Vu les calendriers des uns et des autres, il n'était pas simple de les réunir tous. Pour réussir ce tour de force, il faut la persuasion d'un ami commun qui mobilise tout le monde. C'est Gilles Goujon qui est à l'origine de ces dîners caritatifs dans plusieurs régions de France pour venir en aide aux sinistrés de l'ouragan Irma qui avait dévasté les Antilles en septembre 2017. Le détail des coulisses et les images sont sur www.lecoeurdeschefs.com.

Fabien Ferré et Gilles Goujon

Guillaume Godin et Loïc Colliau

« Une table, au Sud », Marseille

SOPRECO
GRANDES CUISINES

Votre partenaire dans le grand Sud

Installation sur mesure pour petits et grands projets

SOPRECO GRANDES CUISINES
285, Avenue de Plan de Campagne
13170 LES PENNES-MIRABEAU
04 90 42 54 22
Patrick Sappa 06.59.94.56.06

www.sopreco.biz

Domaine de Gavaisson

VIN BLANC EN PROVENCE – LORGUES (VAR)

Responsable Commerciale France & Export : Maguelonne Chodzko +33 (0)4 94 59 53 62
+33 (0)7 63 52 00 07 - m.chodzko@gavaisson.fr - www.gavaisson.fr

Brake France devient Sysco

Le club des chefs du sud chez Ippei Uemura

Depuis plusieurs années, l'équipe de Brake France a su tisser des liens avec les chefs de chaque région et prend à chaque rencontre du temps pour échanger et entendre leurs attentes. Cette fois, l'équipe a réuni la bande de restaurateurs chez Ippei Uemura à Marseille : l'occasion de leur expliquer en direct l'évolution de l'entreprise : Brake devient Sysco.

Depuis 2017, l'équipe retrouve régulièrement un noyau de chefs du sud qu'ils emmènent sur un lieu de production. L'an dernier, ils sont allés visiter un moulin à huile ou se balader dans une truffière du Ventoux. Et surtout, ils ont goûté des produits ensemble. Cette fois, Brake a souhaité réunir des chefs de Marseille pour saluer l'ouverture de l'un d'entre eux, Ippei Uemura, restaurant « Tabi » sur la Corniche au dessus du Vallon des Auffes. Le Kyotoïte a quitté son petit restaurant du quartier de St Anne et tient à faire partager son idée de la gastronomie japonaise dans un lieu qui permet de marier techniques traditionnelles japonaises et produits méditerranéens. Les chefs présents découvrent ainsi son nouveau lieu et retrouvent la team Brake autour de Pierre-Edouard Noël, directeur Marketing, qui suit chacun d'eux avec attention.

L'énergie d'un leader mondial

C'est l'occasion pour l'équipe de Brake d'informer les restaurateurs qu'ils accompagnent sur la durée que l'entreprise évolue cette année : « *Brake et Davigel deviennent Sysco, leader mondial de la distribution de produits alimentaires à destination de la restauration hors foyer* », explique Pierre-Edouard Noël, directeur Marketing. « *Cette taille d'entreprise permet avant tout de mieux répondre à ses clients, avec une offre étoffée et un réseau encore plus dense et donc plus proche, et de prendre des décisions de grande ampleur, comme celle de s'engager aux côtés du WWF France pour développer une offre alimentaire durable. Le partenariat signé en octobre 2018 pour 4 ans engage l'entreprise à travailler sur de meilleures pratiques d'approvisionnement pour des matières premières que le WWF qualifie de « prioritaires »* (huile de palme, soja, bœuf, fruits et légumes...) »

Brake & Davigel deviennent Sysco France
et offrent au cœur de votre métier toute l'énergie du leader mondial.
Sysco France
Contact : Julie Domerc
04 37 59 85 09

morcrette équipement

Depuis 50 ans, au service des professionnels de la restauration.

Petit et gros matériel : vaisselle, verrerie, couverts, vêtements professionnels, ustensiles cuisine et pâtisserie, fourneaux, froid, mobilier inox, laverie…

Mobilier intérieur et terrasses : chaises, fauteuils, banquettes, plateaux de table, piètements, parasols, chauffages…

Boutique Morcrette : Fourneaux Lacanche-Westahl, Mauviel, Bamix, Peugeot, Staub, Le Creuset, Zwilling, Rosle…

morcrette équipement
Pôle Commercial Aix Pioline
480-500, rue Guillaume du Vair
13546 AIX-EN-PROVENCE
Téléphone : 04.42.64.08.04
Contact : aix@ecotel.fr
www.ecotel-aix.fr

ecotel morcrette

le Cœur DES CHEFS

EST UN MAGAZINE SEMESTRIEL
NUMÉRO 5 : PRINTEMPS/ETÉ 2018

Magazine édité par : SAS Le Cœur des Chefs : 56, chemin des Cauvelles, 13190 Allauch - Capital 5000 euros - RCS Marseille 827636978
ISSN 2557-2075 - Dépôt légal à Parution

Directeur de la publication : Jean-Philippe Garabedian
Rédactrice en chef : Anne Garabedian
Photographie : Jean-Philippe Garabedian
Directeur artistique : Jacques Delorenzi (jacques.delorenzi@sfr.fr)
Conception et réalisation : Qlovis Production (qlovis.productions@sfr.fr)
Impression : Imprimerie de l'Etoile (contact@etoile-imprimerie.fr)
Contact : contact@lecoeurdeschefs.com
Publicité : partenaires@lecoeurdeschefs.com

Crédits photo :
©JP Garabedian sauf : Pages feuilletées pages 7/9 : ©Matthieu Cellard (livre Gilles Goujon, Editions Glénat), ©collection Bocuse (livre Paul Bocuse, Le feu sacré, Editions Glénat), ©Jean-Charles Vaillant et ©Stéphane de Bourgies (Livre Sauces, Eric Trochon, Editions du Chêne), ©Let's Make It (article Dîners complices Collège Culinaire de France page 58)

Les textes, photographies et dessins sont la propriété exclusive de la SAS Le cœur des chefs qui se réserve tous droits de reproduction dans le monde entier. La reproduction, même partielle, de tous les articles, illustrations et photographies parus dans le Cœur des Chefs Provence est interdite sauf autorisation.

ABONNEZ VOUS !
RECEVOIR « LE CŒUR DES CHEFS » CHEZ SOI, C'EST POSSIBLE :
Service d'envoi à domicile

Abonnements
2 ans (4 numéros) : 50 €
1 an (2 numéros) : 25 €

Envoi d'un ancien numéro (pour ceux qui veulent la collection complète...) : 15 euros.

Rendez-vous sur
www.lecoeurdeschefs.com /
onglet Magazine / Abonnement
(Paiement en ligne sécurisé).

Paiement par chèque possible :
Le Cœur des Chefs,
Les Charmettes,
56 chemin des Cauvelles
13190 ALLAUCH

Retrouvez-nous sur www.lecoeurdeschefs.com et sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram

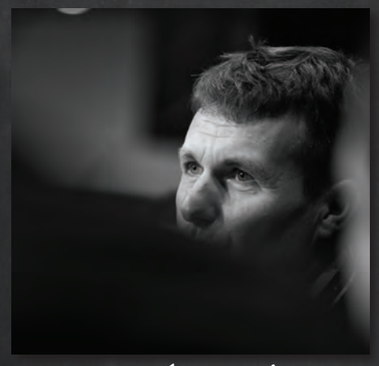
Moments volés

Chefs World Summit

Lors du dernier congrès de Monaco, les chefs se sont retrouvés et ceux qui ne se connaissaient pas se sont rencontrés. Qu'il est magique d'assister à ces échanges entre hommes qui parlent le même langage mais ne le savent pas encore.

Yoann Conte et son chef Germain Bailly tentent de piquer les boîtes géantes de caviar Pétrossian mais repartiront bredouilles (on a tous essayé...)

Pascal Barbot et Jorge Vallejo sur la table ronde "La réciprocité entre chefs et producteurs".



Eric Jacquier, pêcheur sur le Lac Léman, nous est présenté par Emmanuel Renaut : "Je travaille sur la plus grande réserve d'eau douce d'Europe et j'essaie d'en prendre soin."

L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle

Quand on passe un peu de temps avec les gens, on est plus détendu...

Emmanuel et Jérémy au passe. La cuisine est parfois un sas de décompression pour l'équipe de salle. Un peu de fatigue, beaucoup de bonne humeur.

Au Potager d'à côté de Tourves, Nicolas Pierantoni et Vincent Duclos: "On était en train de se dire "Attention ça va tomber". Mais quoi, on ne s'en souvient plus..."

7 et 8 septembre 2019
à Pietrasanta-Toscane

6 et 7 juin 2020
à Mougins-Côte d'Azur

LES ETOILES DE MOUGINS
Since 2006

CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON

L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes
et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

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