

LE C HEF

N° 239 - AVRIL 2013 - 5 EUROS

ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



JACQUES BERTRAND

Le sacre de la famille et le succès discret d'une maison raffinée

Marc Favier - Guy Lassausaie & Hervé Raphanel - Charles Fontès
Benoît Fuchs - Patrice Gahinet - Jérémy Ravier - Hliza Ayun
Maîtres d'Hôtel et Sommeliers

...en bref...

EN BREF

Les Meilleurs Apprentis de France 2012 médaillés au Sénat

Le 6 mars dernier, les 288 Meilleurs Apprentis de France 2012 -Promotion Bernard Defins- se sont réunis au Palais du Luxembourg pour se voir remettre leur médaille. 19 d'entre eux faisaient notamment partie de la catégorie Métiers de Bouche. Organisé par la Société Nationale des MOF, l'événement a rassemblé Jean-Pierre Bel (président du Sénat), Thierry Repentin (ministre de la Formation professionnelle et de l'apprentissage), Sylvia Pinel (ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme) ou encore Jean-Pierre Coffe, Denis Courtiade, Jean-François Girardin, Guy Legay...

MATÉRIEL

Aquaris : un outil éco-responsable par Bourgeat

Bourgeat propose une nouvelle approche du lavage des mains en cuisine à destination des professionnels avec Aquaris. Véritable outil « éco-responsable », ce lave-mains permet de préserver et d'économiser les ressources naturelles tout en assurant une hygiène optimale à ses utilisateurs. Développé en partenariat avec la société Sminxin, qui a breveté une technologie de dosage et de mélange de fluides et composants, Aquaris fonctionne sans contact grâce à une détection par cellule électronique. Ce lave-mains distribue des doses précises, pour une économie d'eau (jusqu'à 20 000 litres par an par lave-mains), d'électricité (jusqu'à 900Kw/an) et de savon.



OUVERTURE

Lazare, un nouveau lieu de vie par Eric Frechon

Le chef de l'Hôtel Le Bristol Paris, Eric Frechon, s'associe avec la directrice générale de Gares & Connexions, en ouvrant un tout nouveau restaurant au cœur même de la gare St-Lazare à Paris : Lazare. Conçu comme un lieu de vie, rendant la cuisine de qualité accessible à tous, cet établissement devrait voir le jour en septembre prochain. Lazare sera notamment le premier restaurant d'un grand chef à ouvrir au sein d'une gare européenne. « *Lazare est un véritable lieu de vie où règne l'amour du bon* » explique Eric Frechon. « *C'est un espace convivial et chaleureux, qui vivra à tout moment de la journée et en toutes occasions. J'y proposerai une cuisine familiale, authentique et généreuse, directement inspirée de notre tradition culinaire française, autour de laquelle on aura plaisir à se retrouver et à partager. J'ai imaginé Lazare comme un retour aux sources, un retour à l'essentiel.* »

Le choix de la gare n'a pas non plus été anodin, puisque c'est celle qui dessert la Normandie natale du chef. Totalement refaite à neuf, après 10 ans de travaux, la gare St-Lazare qui voit passer 450 000 voyageurs par jour était le lieu idéal pour accueillir un restaurant comme Lazare. « *Nous sommes très heureux d'accueillir Eric Frechon, grand chef étoilé, dans cette gare historique de Saint-Lazare qui depuis un an vit une véritable renaissance* » déclare Rachel Picard. « *Il apportera dans la gare sa vision authentique et nourrissante pour notre plus grand plaisir à tous.* »



LAZARE
- PARIS -

NOMINATION

Thierry Marx, parrain de la Fête de la Gastronomie 2013



Le 22 février dernier se tenait le premier comité de pilotage de la Fête de la Gastronomie 2013, en présence des collectivités territoriales, professionnels de la restauration, associations, etc. Présidé par la ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme Sylvia Pinel, l'événement était également l'occasion de dévoiler à tous le nom du parrain de cette nouvelle édition : le chef étoilé Thierry Marx. Basée sur les valeurs de **partage et du vivre-ensemble**, la Fête de la Gastronomie 2013 se tiendra sur 3 jours (20, 21 et 22 septembre prochains). Développement de l'événement dans l'ensemble des territoires (outre-mer, zones rurales...), valorisation de la diversité des cultures, accessibilité de la gastronomie au plus grand nombre ou encore renforcement du rayonnement de cette dernière dans le monde : telles seront les priorités et les objectifs de la Fête de la Gastronomie 2013, qui aura désormais lieu tous les quatrièmes week-ends de septembre.

DISTINCTION

L'excellence des MAF récompensée

Dans le cadre des Meilleurs Apprentis de France 2012, Charles-Henri Moëc et Anthony Mourot, respectivement MAF Arts de la Table 2010 et MAF cuisinier 2011, ont remporté le diplôme de l'excellence pour leur représentation à Euroskills Spa-Francorchamps, championnat européen des métiers techniques et manuels

ÉVÈNEMENT

Trois Journées de la femme pour trois fées du vin

A l'occasion de la Journée internationale de la femme qui s'est déroulée le 8 mars dernier, Dorchester Collection réunira les chefs sommelières de trois de ses établissements : Vanessa Cinti du 45 Park Lane, Estelle Touzet de l'hôtel Le Meurice et Alessandra Veronesi de l'hôtel Principe di Savoia. Les trois sommelières se sont donc retrouvées à l'occasion d'un voyage sur la route des vins entre Londres, Paris et Genève. Durant trois soirs (le mercredi 6 mars à Londres, le jeudi 7 mars à Paris et le vendredi 8 mars à Milan), ces modèles de réussites féminines dans le domaine du vin ont été mis en avant. Ce fut également l'occasion de partager diverses connaissances sur les nouvelles familles de vin ou encore d'aborder le thème de la place de la femme dans le monde de la sommellerie. Au cours de chacune de ces soirées, les trois magiciennes ont fait découvrir aux convives deux sélections de vins américains, français et italiens, mettant ainsi en parallèle la production de l'Ancien et du Nouveau Monde. Chaque rencontre a accueilli jusqu'à 20 participants, entre 19h00 et 20h00, pour 120 € par personne, vin et canapés compris.



INITIATIVE

Denis Courtiade récompense les Jeunes Talents de Demain

Du 4 au 9 février 2013 se tenait la deuxième édition de « Chefs en résidence », un événement sous le signe de l'échange et de la transmission entre professionnels, enseignants et élèves de la Martinique et professionnels de la restauration. Denis Courtiade, directeur de salle au Plaza Athénée à Paris, faisait notamment partie des quatre experts présents (avec Michel Ravin du Monte-Carlo Bay à Monaco, Jean-Marie Hiblot du Plaza Athénée et Jérôme Rioux, sommelier du Saint-Amour au Canada). Ce dernier avait pour mission de proposer des outils efficaces afin de revaloriser les métiers de la salle, notamment à travers la présentation à près de 80 élèves de son association « Ô service-des talents de demain ».

Dans le cadre de cette semaine « Chefs en résidence » se tenait également la première édition du concours de Cuisine, Pâtisserie et Restaurant « Jeunes Talents de Demain », organisé par le LPO Nord-Caraïbe. Ouverte à tous les élèves de CAP cuisine et restaurant de Bac Professionnel et Technologique, ainsi qu'aux étudiants de Brevet de Technicien Supérieur, cette compétition se déroulait le 6 février. Les épreuves consistaient en la réalisation des ateliers suivants :

- mise en place chronométrée d'une table de quatre couverts, décoration libre sur le thème du bleu,
- reconnaissance d'herbes aromatiques et leurs traductions en anglais, de portrait de



chefs, de bouteilles et formes de rhums agricoles, de découverte olfactive et visuelle d'alcools divers,

- découpage d'un loup de mer pour 2 personnes,
- présentation chronométrée et orale de la Martinique et de ses spécialités,
- présentation d'un argumentaire sur une carte des vins.

Puis les deux finalistes « service » ont rejoints les deux finalistes « cuisine » pour la création d'un binôme cuisine/salle, afin d'élaborer et de servir un dîner pour 4 personnes à partir d'un panier garni.

C'est finalement le savoir-faire des candidats Aurélie Tintar en salle et Brice Perrin en cuisine qui a été récompensé par le jury composé de professionnels de la cuisine, de la salle et de la pâtisserie ainsi que par quelques personnalités martiniquaises.

Ces derniers remportent ainsi un stage au Plaza Athénée, un livre Alain Ducasse, un livre Marcel Ravin et de nombreux autres lots prestigieux.

CONCOURS

Raphaël Pommier élu Meilleur Vigneron Cuisinier 2013

Le concours du Meilleur Vigneron Cuisinier 2013 a eu lieu sur le Sirha autour du thème de la bistronomie, avec la viande comme produit imposé. L'événement, au concept novateur (un chef coache un vigneron pour la réalisation du meilleur accord met-vin), a révélé le talent de

Raphaël Pommier du Domaine Notre Dame de Cousignac pour la deuxième année consécutive, associé à Richard Rocle de l'Auberge de Montfleury. C'est avec l'originalité et la créativité de son bœuf carottes revisité, servi avec un Côtes du Vivarais Parcelle nord 2011 que le vigneron a su séduire le jury, coprésidé par Laurent Petit (Restaurant 2 étoiles Clos des Sens à Annecy le Vieux - 74) et Fabrice Sommier (Chef Sommelier du groupe Georges Blanc, secrétaire général de l'UDSF, Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007 et Master of Port 2010). Ghislaine Dupeuble (AOC Beaujolais rouge) & Philippe Lechat remportent le 2^{ème} prix, et la troisième place du podium est occupée par Etienne Bécheras (AOC Saint-Joseph) et Julien Astier.



CONCOURS

Finale nationale de la Coupe Georges Baptiste 2013 en avril

Le bal des sélections pour la Coupe Georges Baptiste 2013 continue, avec des élèves plus motivés que jamais pour exprimer leur savoir-faire en matière de service en salle. Vincent Gallois pour la région Centre, Aimée Taupenas pour la région Paca, Mélinda Mercier pour la Champagne-Ardenne ou encore Yoel Mear, Anaëlle Repiton et Cindy Lozano pour la région Rhône-Alpes et bien d'autres encore : les qualifications sont nombreuses pour ce concours très apprécié des étudiants, dont la grande finale nationale s'est tenue le 8 avril dernier au lycée René Aulagnier de Clichy, dans les Hauts-de-Seine.



SERVICE ET SALLE

Tables en Scène : un consensus inédit



Valoriser les métiers de service, fédérer la profession dans son ensemble et participer aux efforts pour faire avancer les métiers de la salle ? Ces projets ambitieux ont été plus que soutenus par le magazine Le Chef. Car, la rédaction du Chef était bien présente lors de la naissance de l'association Ô Service des talents de demain, créée par Denis Courtiade. Depuis l'été 2012, l'association s'est lancée dans de nombreux chantiers et fut l'instigatrice d'initiatives largement relayées dans les colonnes du magazine Le Chef ainsi que sur ses supports Web.

Avec le numéro de janvier/février, la rédaction du magazine a, en outre, fait paraître un supplément sur les métiers de la salle, orchestré par Denis Courtiade, président d'Ô Service.

En écho à tout ce travail synergétique autour des métiers de la salle, l'aventure se poursuit avec le Concours d'Euro-Toques France, les Maîtres Cuisiniers de France et la Société des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine et Salle le 14 mai prochain, qui organisent la première Journée des métiers de la restauration à travers un événement inédit : « Tables en Scène ».

Cette journée aura pour but de valoriser les diverses compétences exercées au sein d'un restaurant (art de la découpe ou du flambage, métiers de la sommellerie, etc.). Le grand public aura aussi l'occasion de participer à de véritables mises en scène gastronomiques le temps d'un dîner ou d'un déjeuner, et de découvrir les nombreux talents nécessaires à la bonne marche d'un restaurant.

Les membres des associations concernées recevront prochainement des documents afin de promouvoir la manifestation.

A noter également, l'événement « Tables en Scène » pourra être organisé sur plusieurs journées pour les restaurateurs qui le souhaitent.

ÉVÉNEMENT

Carole Binda et Romain Monnoyeur, vainqueurs d'« Il était une fois... le restaurant de demain »

Un travail de recherche sur l'anticipation des nouvelles attentes de la clientèle en matière de service en salle a une nouvelle fois été mis en place par le Plaza Athénée et le lycée H. Friant de Poligny (Jura) en 2013 sur le thème : « Le savoir-dire ». Il s'agissait de la cinquième édition du projet « Il était une fois... le restaurant de demain », réservé aux étudiants de BTS 2^{ème} année option « Génie culinaire et arts de la table » du lycée des Métiers H. Friant. Notamment organisée par Denis Courtiade, directeur de salle au Plaza Athénée et président de l'association "Ô Service - des talents de demain", cette cinquième saison avait pour but de « redonner du sens à la notion de service, en utilisant une attitude professionnelle et un vocabulaire adapté ». Les projets rendus ont été évalués par Corinne Hacquemand, professeur de restaurant du lycée H. Friant, puis lus et classés

par ordre d'intérêt par Denis Courtiade. La remise des prix a été effectuée le 5 mars dernier au lycée H. Friant.

Classement :

- 1^{er} : Carole Binda & Romain Monnoyeur
- 2 : Rémi Mourey
- 3 : Sandro Fournier
- 4 : Fanny Perrot & Nicolas Girod
- 5 : « Pierson »
- 6 : Camille Rousselet & Eric Benoit
- 7 : Alexandre Clochet & Arthur Paquelier
- 8 : Morgane Chesnel & Matthias Marc
- 9 : ex æquo :
 - Fanny Cassard & Julie Descourvières
 - Laure Nogara & Ségolène Figaret
- 10 : Hugo Grenetier & Yanbo Gu
- 11 : Sylvere Bouriot
- 12 : ex æquo :
 - Elodie Page
 - Julie Delong & Emilie Azzi

