



# GOUR METS METS DE FRANCE

N°39 - Octobre 2022

*Tests-Produit*

21<sup>ème</sup> SESSION

Le Président, à Lyon



Rédacteur  
en

*Chef*

CHRISTOPHE  
MARGUIN



**22** COUP DE PROJECTEUR  
Gaspard Marguin



**44** LE JURY



**06** RENCONTRE  
Christophe Marguin



**30** JEUNE TALENT  
Matthieu Girardon

# Sommaire

- 03** ÉDITO  
Sur tous les fronts
- 04** PORTRAIT CHINOIS  
De Christophe Marguin
- 06** RENCONTRE  
Le grand portrait
- 16** PANIER DE SAISON  
Que mange-t-on cet automne ?
- 18** LA BIBLIOTHÈQUE  
De Christophe Marguin
- 20** LA DISCOTHÈQUE  
De Christophe Marguin
- 22** COUP DE PROJECTEUR  
Gaspard Marguin : La relève est assurée
- 26** GOÛT DU TERROIR  
Alexandra de Vazeilles
- 30** JEUNE TALENT  
Matthieu Girardon
- 34** CARTE BLANCHE  
Tony Parker : Le modèle d'une renaissance
- 36** LES RECETTES FACILES  
de Christophe Marguin
- 38** LES DESSERTS FACILES  
de Christophe Marguin
- 40** SÉLECTION DES VINS  
De Christophe Marguin
- 42** LES BONNES ADRESSES  
De Christophe Marguin

## TESTS - PRODUIT

- 45** LE JURY
- 46** LES BIOGRAPHIES
- LES FICHES PRODUITS
- 56** HÛÎTRES YVES PAPIN
- 58** MAISON OLIVIER DANDIEU
- 60** CHÂTEAU FOND DU BROU
- 62** COTEAUX DE LA VÈZÈRE
- 64** LA REBELLE
- 66** CHÂTEAU BOUISSEL
- 68** ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE
- 70** JARDINS DE LA TESTA
- 72** CONFISERIE SAUDIAL
- 74** HAUTS DE MONTROUGE
- 76** TORPEZ
- 78** BIO JE T'AIME



# édito

---

## SUR TOUS LES FRONTS

---

*Une forte tête, un homme de famille et d'amitiés dont la convivialité rivalise avec la table ! Celui qui s'est vu baptisé « **Totof 1er de la Dombes** » par Monsieur Paul, est un véritable gourmand de vie, de rencontres et d'opportunités. Et lorsque Christophe Marguin s'engage dans une voie ce n'est jamais pour faire dans l'eau tiède. En témoigne son chemin de vie... jalonné de récompenses prestigieuses (car il faut le reconnaître le chef les aime et il ne s'en cache pas). Dès le plus jeune âge, il plonge à corps perdu dans la grande marmite des fourneaux et reprend d'une main de maître les rênes de la maison familiale. Mais Christophe est avant tout **un visionnaire, qui ne se laisse entraver par nulle contrainte**, si tant est sa volonté. Au-delà du chemin tracé par ses aînés, il décide de saisir sa propre destinée. Chef à plein temps mais aussi président des Toques Blanches Lyonnaises. Avec un entrain (dé)mesuré, Il fait bouger les choses et ouvre « la vieille dame » à des talents de tout horizon, allant des chefs extramuros, aux métiers de bouche et de la restauration. Son franc-parler désarçonne... On l'aime ou on ne l'aime pas, mais quand il veut quelque chose il a le don de convaincre, allant même jusqu'à pousser des portes inexistantes. Ce chef « de file » inépuisable s'investit auprès de nombreuses causes et cumule maintes fonctions tant en politique qu'au service du rayonnement de sa ville patrie. Un fédérateur, un facilitateur qui garde en ligne de mire le partage et la transmission et qui a à cœur d'instiller la passion de la gastronomie chez la nouvelle génération... « **L'avenir de la profession** » !*

# Chinois

## CHRISTOPHE MARGUIN



### 1. Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?

Pas grand-chose mais le plus souvent un livre. D'ailleurs en ce moment j'en lis un très intéressant de Christian Prouteau, l'homme qui a créé le GIGN. Mais malheureusement, lorsque je lis je m'endors très vite, ce qui fait que j'ai du mal à avancer.

### 2. Une personnalité qui vous inspire ?

Il y en a beaucoup qui m'inspire, mais s'il y en avait une à retenir (en dehors de Bocuse) je dirais Alain Ducasse pour qui j'ai beaucoup de respect... de par sa vie, de par ce qu'il a vécu avec son accident. Je salue sa ténacité, sa discipline mais aussi sa capacité à gérer pas un, ni deux mais plusieurs restaurants dans le monde.

### 3. Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?

Mes lunettes toute en couleur qui me ressemblent. Je m'habille d'ailleurs toujours en couleur, c'est très rare que vous me verrez porter du noir. Et j'ai surtout une autre particularité, j'ai toute l'année des chaussettes rouges.

### 4. Votre univers, plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante ?

Brocante c'est mon regret car je n'ai pas le temps... Mais je dirais sans hésitation un univers de famille.

### 5. Votre dernier achat futile ou utile ?

Le plus beau livre de cuisine de ma collection. Un ouvrage que je rêvais d'acheter depuis 1986 : L'Heptaméron des gourmets d'Édouard Nignon de 1919 produit en seulement 120 exemplaires.

### 6. Le plus inattendu ou insolite que l'on peut trouver chez vous ?

La légion d'honneur de Fernand Point. Mon papa est resté 4 ans aux côtés de Madame Point, une grande dame qui a marqué toute une génération de cuisiniers. Plus tard mon père me la légua à son tour.



**Q**uel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Travailler dans la communication. Je me rends compte que lorsque j'organise quelque chose, un événement j'aime aller jusqu'au bout des choses. Je suis exigeant, je m'investis à fond même si j'ai tendance maintenant à laisser un peu plus la main.



**Q**uelle est votre pièce préférée ?

Mon bureau car c'est l'endroit où je peux ranger une partie de mes collections mais aussi prendre du temps pour moi et m'isoler. C'est un certain luxe que je m'octroie de temps en temps.



**L**e rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Être grand-père tout simplement !



**V**otre devise ?

Je n'en ai pas en revanche j'ai une chance : je peux aider les gens et j'aime ça... et je n'attends rien en retour. Mais je souligne l'importance du mot « merci » car rien n'est jamais acquis, rien n'est dû.



**L**e plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?

Ma maison de campagne de Châtillon-sur-Chalaronne dans l'Ain qui se trouve au milieu des champs. Un très bel endroit où j'aime me rendre dès que j'en ai l'occasion.



**V**ivez-vous en musique ou plutôt en silence ?

Je change là-dessus et je dirais qu'aujourd'hui je vis en musique. Je commence la journée en allumant la radio et en buvant mon café. Un petit rituel qui ne dure pas très longtemps mais qui reste agréable.



**Q**uel club supportez-vous ?

On a une force à Lyon parce qu'on a le foot avec l'Olympique Lyonnais, le basket avec ASVEL Lyon-Villeurbanne et le rugby avec le LOU Le Lyon olympique universitaire rugby.



**L**e lieu qui vous fait rêver ?

Un lieu qui me fait rêver je dirais les Maldives parce que pour moi être sur une île c'est ne rien voir en face. Et ici c'est le cas ! Cela me permet de souffler et de relâcher pleinement.

# Christophe Marguin

*Quatre générations de cuisiniers, un parrain qui s'appelle Pierre Orsi... Christophe Marguin est tombé dans la marmite de la haute gastronomie depuis sa plus tendre enfance. Une évidence pour certains mais surtout un voyage qu'il débute en faisant ses premiers pas dans les cuisines de ses aïeux. Chez les Marguin, les vacances ne se font pas à la plage ou à la montagne comme pour tant d'autres mais s'apparentent plus à une tournée des restaurants des amis proches de la famille. Des souvenirs sur fond de volutes savoureuses, de tintements joyeux en cuisine et de franche convivialité à la table, pour celui qui a toujours baigné dans le milieu de la restauration. La cuisine... qu'y avait-il d'autre ?*



## MARGUIN DE LA DOMBES

**L**e sens de l'accueil et du service coulent dans les veines des Marguin depuis des générations, une dynastie qui a su laisser sa marque au fil du temps dans le cercle très fermé de la restauration. Et une chose est sûre : dans cette famille, tout le monde met la main à la pâte ! La saga familiale débute en 1906 avec l'arrière-grand-père Pierre Marguin. Maréchal-ferrant de profession, il s'installe en bordure de route aux Échets, sur la commune de Miribel dans l'Ain. Un endroit stratégique pour les voyageurs qui s'arrêtent volontiers pour se sustenter à l'auberge tenue par sa femme, Pierrette. Dans les années 30, c'est

leur fils Louis et sa femme Catherine qui reprennent les rênes de l'institution familiale offrant en plus de la table quelques chambres aux voyageurs de passage et faisant preuve de génie en installant une station essence en face du restaurant. Mais la gloire vient de Jacques dit « Jacky », 3ème génération de Marguin et qui plus est, apprenti chez Monsieur Paul. Après sa formation chez l'icône des Gones et auprès de grandes maisons, le fils de Louis et Catherine devient le cuisinier de la table familiale. Le succès ne se fait pas attendre car il décroche en 1977 une étoile au guide Michelin. Chef à ses fourneaux, réputé pour sa fidélité envers son terroir, Jacky fait de son enseigne étoilée un havre mêlant gastronomie et communion où il fait bon de se retrouver pour festoyer. Le menu inspiré par les ressources locales allant de la volaille de Bresse

*« Il tient haut et fort le flambeau des traditions de la Dombes »*

aux grenouilles de la Dombes attire les foules, mais c'est surtout la bonne humeur du chef que tous viennent chercher ! Sans prétention aucune, Jacky est de ces toques truculentes que l'aura touche et dont la convivialité rivalise avec la table. Se rendre chez les Marguin, c'est avoir la certitude de passer du bon temps en bonne compagnie. Un héritage que Christophe endosse avec aisance et naturel car comme on le dit si bien la pomme ne tombe jamais bien loin de l'arbre. Et de la gouaille et de la gaieté de cœur il en a lui-même beaucoup à revendre ! Celui qui se voit baptisé « Totof 1er de la Dombes » par le grand Paul Bocuse, voit le jour en 1967 à Noël. Simple coïncidence ? Sûrement pas pour ce fier héritier qui allait prêcher sous de bonnes étoiles la parole des Marguin. Trublion plein de vie, le jeune Christophe fait ses armes dans diverses maisons de

province telles que l'Hôtel de Paris\*\* à Moulins dans l'Allier aux côtés du chef Bernard Passevent. Quitter « la facilité » et le cocon familial n'est alors pas chose aisée, toutefois cet apprentissage « qui ne fait pas de cadeau » forge le caractère du jeune Marguin et scelle de belles amitiés qui perdurent encore. S'ensuivent des expériences chez Taillevent, au Lutétia et aux Invalides à Paris. Il officie ensuite à l'emblématique restaurant Au Crocodile à Strasbourg qui vient juste d'obtenir sa troisième étoile, puis auprès de Jacques Maximin et à l'Hôtel Connaught à Londres. Blindé et armé, il rejoint en 1992, avec son épouse Nicole l'affaire familiale aux Échets. **Pendant plus de 25 ans, Christophe tient haut et fort le flambeau des traditions de la Dombes et des fortes personnalités qui l'ont précédé.** L'année 2017 sonne pourtant de glas de la maison, une halte plus que centenaire qui signe un nouveau tournant dans l'épopée familiale.



## RENCONTRE

### LE PRÉSIDENT : LES PORTES D'UNE SECONDE VIE...

... Ou la chance d'écrire une nouvelle histoire. Le chef dit aisément à qui veut bien l'entendre qu'il a eu deux vies, une première aux Échets et une seconde à Lyon. En ouvrant son restaurant Le Président en 2017, c'est le livre d'une histoire familiale de 111 ans que Christophe Marguin referme. Passionné d'échanges et de partage, il ne pouvait trouver meilleure enseigne pour s'installer ! Pour ce nouvel ouvrage, le chef a tenu à ne pas s'encombrer de son nom et ce, afin de repartir de zéro. Une page blanche qu'il vient marquer de sa propre « pâte » et qui laisse le champ libre aux dignes successeurs de la lignée, à savoir Victor et Gaspard ces deux fils. Par cette initiative, il leur laisse, le moment venu, la liberté de « choisir », de modeler à leur image l'héritage familial tout en leur enlevant le poids d'une « maison » et d'un nom.

Dans un cadre beaucoup plus urbain, sur les quais du Rhône, à proximité du parc de la Tête d'Or, il imagine

pour Le Président une carte au goût du jour, une ardoise minimaliste et évolutive dictée par les saisons et les inspirations du moment. On se laisse volontiers porter par le confort raffiné des lieux, son imposante cheminée et ses petites alcôves dans lesquelles les fins palais se délectent de savoureuses suggestions et de grands classiques. **En effet, Christophe entretient la tradition familiale et continue de proposer à la carte des plats emblématiques, à l'instar des grenouilles simplement sautées au beurre et fines herbes et de la volaille de Bresse à la crème d'Étrez.**

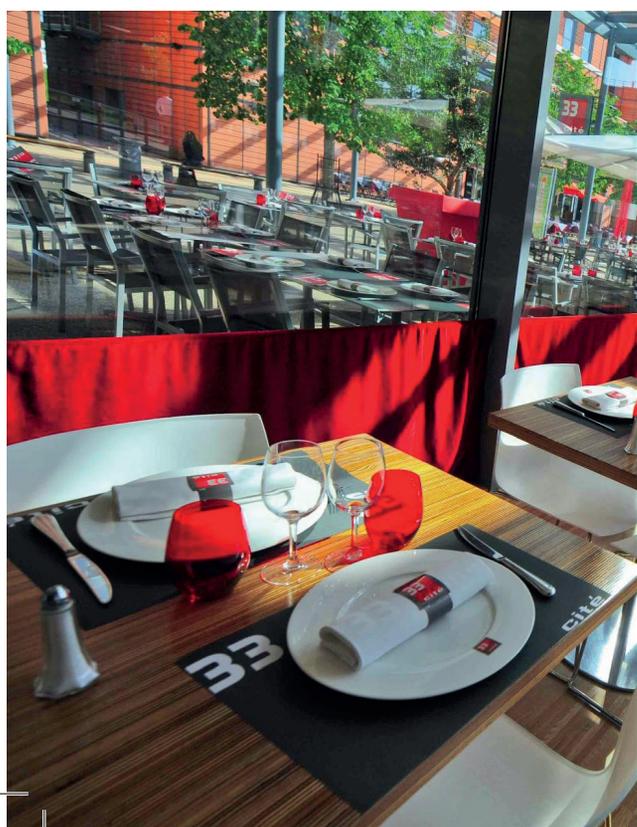
*« Cuisiner les meilleurs produits permet de partager les meilleurs moments autour d'une table entre amis »*

Très vite, Le Président se fait une place de choix sur la scène Lyonnaise et devient une institution pour tous les habitants du quartier autant que



pour les gastronomes lyonnais. En plus d'être un antre à la bonne chère, le restaurant offre à ses habitués un bar accueillant et festif à l'image du maître des lieux. Là encore une évidence, un interlude obligatoire qui fait écho aux aspirations des Marguin.

**Un lieu d'échanges, de convivialité, d'amitiés partagées pour se retrouver autour d'un verre avant de déjeuner ou dîner.**



## Le 33 Cité

Bien avant Le Président, le chef avait déjà un pied dans la Capitale de la gastronomie ! En novembre 2007, Christophe Marguin et ses pairs Mathieu Viannay (La Mère Brazier – MOF 2004) et Frédéric Berthod passé par la « case » Bocuse, se lancent un défi : ouvrir une brasserie sympathique et contemporaine à Lyon. Ni une, ni deux, Le 33 Cité ouvre ses portes proposant une cuisine raffinée et de belles spécialités du genre destinées au grand public. Tout près du parc de la Tête-d'Or et ce, depuis plus 15 ans c'est Frédéric Berthod qui porte la toque et occupe les fourneaux de l'établissement qui ne désemplit pas !



### LA FRÉNÉSIE DU COLLECTIONNEUR

D'avantage collectionneur que Christophe Marguin, on ne fait pas... « Et il y a de quoi remplir tout un musée » ! Au grand dam de son épouse, le chef est un chineur né, un dénicheur

*« Des trésors d'une valeur inestimable pour un collectionneur érudit »*

de belles pièces dont la rareté de certaines en ferait pâlir plus d'un. Autant passionné qu'érudit de gastronomie il accumule au fil des ans toutes sortes de collections, « des trésors inestimables qui racontent une histoire ». La première et pas des moindres plus de 250 vestes de chefs, signées des grands noms de la gastronomie venant du monde entier allant des frères Troisgros à Alain Ducasse en passant par celle de Paul Bocuse, dédiée « à Totofler ». À son restaurant Le Président, une pièce y est même dédiée, un salon privatif créé pour accueillir dans une ambiance culinaire chaleureuse 10 à 12 personnes en toute intimité. Mais sa lubie ne s'arrête pas là... Le chef collectionne les bibles culinaires, celles d'Escoffier, de Nignon ou de la Société des cuisiniers mais aussi les livres rares de cuisine du monde entier. À cela s'ajoute des cartes « ne

pas déranger » de grands hôtels, des cartes postales et autres boîtes d'allumettes de divers hôtels et restaurants, une flopée de grenouilles mais aussi plus de 4000 menus de toutes époques relatant le souvenir des plus grandes réceptions à l'instar de celles données par les présidents de la République. Et il y a là de véritables chefs d'œuvres d'art graphique ou de sérigraphie conservés dans un état impeccable et qui témoignent de la

quintessence gastronomique d'une époque, d'un âge révolu fait de festins largement arrosés. Certains menus sont même imprimés sur de la soie !

Fut un temps, le chef conservait également minutieusement toute une panoplie de guides Michelin qu'il a depuis revendue. Des premiers exemplaires et des plus récents qui ont marqué l'évolution de la table en France, passant du routier sympa qui dépanne aux temples dont la renommée n'est plus à faire.





### UN CHEF QUI AIME LES MÉDAILLES...

Et qui ne s'en cache pas ! **Son parcours sans faille est jalonné de récompenses prestigieuses.** Parmi les plus beaux souvenirs de Christophe Marguin, deux prix

culinaires inestimables obtenus la même année en 1996 : le prix Prosper Montagné, dit le « Goncourt de la Cuisine » et le premier Prix international Pierre Taittinger, considéré comme « le Nobel de la Cuisine ». Monsieur Paul Bocuse, le

félicitera d'ailleurs « de rentrer dans la famille des grands Chefs »... des mots qu'il n'a jamais oubliés et qui le pousseront à voir encore plus grand. La preuve en est, quelques années plus tard, lorsqu'il peut se targuer d'avoir la chance de posséder les plus belles médailles qui existent. En 2012, il se voit remettre les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par Patrick Lefebvre, Général de Division Aérienne. Un moment très fort dont la fête qui s'ensuit réunit un parterre de personnalités venu célébrer cette haute distinction qui honore l'engagement professionnel du chef au service de son pays ainsi qu'un parcours exemplaire. Au fil des années, son palmarès de titres ne cesse de s'allonger à l'instar de l'ordre national du Mérite, des Palmes académiques, des Arts et des Lettres et du Mérite Agricole qu'il obtient pour certains à différents grades.



## LES TOQUES BLANCHES... TOUTE UNE HISTOIRE !

Christophe est un gourmand de vie, de rencontres, de découvertes, un passionné et lorsqu'il décide de s'engager dans l'association des Toques Blanches Lyonnaises ce n'est pas pour faire dans la demi-mesure. À l'époque, l'association « existe mais on ne parle pas d'elle ». Christophe décide alors de se rapprocher de Pierre Orsi, Jean-Paul Lacombe et Monsieur Paul auxquels il expose son ambition de « faire bouger les choses ». Le Chef n'a pas sa langue dans sa poche et revendique toujours tout haut ce qu'il pense... ça plaît ou ça ne plaît pas mais au moins ça a le don de convaincre ! Sans grande surprise, il obtient carte blanche. Christophe fait ses premiers pas chez Les Toques Blanches Lyonnaises en 1992, puis grimpe rapidement les échelons pour occuper le poste de président sur deux mandats, un premier de 2006 à 2012 puis le deuxième depuis 2015. Le chef devient très vite une icône de l'association et se fait remarquer par son engagement inconditionnel.



## RETOUR DANS LE TEMPS

En fervents défenseurs des traditions, Les Toques Blanches Lyonnaises prônent depuis 86 ans les valeurs du bien-manger local et portent fièrement l'étendard de la gastronomie Lyonnaise allant des mâchons aux « Mères » en passant par les Halles de Lyon, les Bouchons ou encore les grands chefs étoilés. Si l'on remonte dans le temps, l'association trouve sa source en pleine période de l'entre-deux-guerres, en 1936, où Marius Vettard, alors chef du Café du Pont, imagine une confrérie de grands chefs qui saura défendre les intérêts de la profession. Peu de temps après six figures iconiques de la scène culinaire régionale le rejoignent (Jean Vignard, Joannès Nandron, Albert Mennweg, Marcel Thibaud, Claude Maret et Edmond Lafoy) et deviennent les membres fondateurs de l'amicale Les Toques Blanches Lyonnaises. Quarante ans plus tard, la mythique institution revendique le statut d'association et compte dans sa confrérie plus de 60 toques dont font partie Paul Bocuse bien sûr, mais également Roger Borgeot, Gérard Nandron, Alain Chapel, Pierre Orsi, Jacky Marguin, Jean-Paul Lacombe et même la Mère Léa !



## RENCONTRE

### UN VENT DE RENOUVEAU

Sous la houlette de Christophe Marguin, l'association ou « la vieille dame » comme il se plaît à l'appeler, **affiche toujours la même vitalité et pèse de plus en plus lourd dans la balance de l'excellence !**

*« À l'époque de mon père tout le monde était Lyonnais, mais la force de Lyon aujourd'hui c'est tous ces chefs, tous ces talents venus d'ailleurs, qui ont apporté des formes de pensée, des cultures et des cuisines différentes [...] Cela a été une chance extraordinaire pour la ville »*

Christophe Marguin se fond à son époque et décide d'ouvrir les portes de la prestigieuse communauté à des talents de tout horizon. Pour cela, il s'occupe les petites maisons, « celles qui font du bon travail » suivant les conseils avisés de Mr Paul : « **Ne t'occupes pas des grands ils n'ont pas besoin de toi, occupe-**



**toi des petits ils parleront de toi »**. Il fait également le pari fou d'intégrer avec raison des chefs au-delà des frontières, aux quatre coins du monde et « extramuros ». Ainsi se joignent à la partie d'illustres cuisiniers avec entre autres Éric Canino, Christophe Bacqué et Arnaud Lallement. En 16 ans, Christophe Marguin parvient à faire passer le nombre d'adhérents de 90 à plus de 130. Un exploit certes... mais le chef ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Mués par l'envie irrésistible d'aller toujours plus loin,

Christophe et ses compères font entrer dans le cercle de grands professionnels issus des métiers de bouche (pâtisseries, fromagers, traiteurs, chocolatiers, cavistes) ainsi que d'autres métiers de la restauration. En intégrant huit nouveaux membres dont six issus de la sommellerie et deux issus des métiers de la salle, l'association renforce sa détermination à représenter tous les savoir-faire de la gastronomie. Aujourd'hui, elle fait d'ailleurs figure de « label », gage d'excellence que peu ont la chance d'arborer.



**LES DÉFIS DE DEMAIN**

**Le partage et la transmission sont au cœur des missions et des projets de l'association. Des leitmotifs qui se traduisent par une collaboration étroite avec quelques écoles hôtelières** (stages et conférences) instillant la passion de la gastronomie chez les plus jeunes mais aussi par la mise en place de divers concours et récompenses comme le Championnat de France de Pâté Croûte, le Concours Trolliet et le Prix des jeunes espoirs pour ne citer qu'eux.

Son souhait pour l'avenir ? Pouvoir léguer la présidence des Toques Blanches à la nouvelle génération

qui représente selon lui « *l'avenir de la profession* ».

L'association développe également de nouveaux projets inédits, à l'instar de **La cité de la gastronomie, qui se voudra un symbole de l'excellence des savoir-faire de la profession mais aussi de l'histoire de la ville de Lyon.** Christophe Marguin voit en ces lieux un fief pour les amateurs de la gastronomie allant des touristes aux simples curieux sans oublier les résidents et amoureux de la capitale des Gaules. **Une ambassade du bon goût qui deviendra un point de rencontre culturel incontournable faisant la part belle aux découvertes culinaires entre tradition et innovation.**



*« Un fédérateur, un facilitateur qui garde en ligne de mire le partage et la transmission »*

## Une charte de qualité

Adhérer aux Toques Blanches Lyonnaises c'est s'engager à soutenir des valeurs communes et devenir un ambassadeur de la gastronomie lyonnaise en France et à l'étranger mais surtout auprès des générations futures.

### Et en voici les 3 grands commandements :

**1** Assurer collégalement la pérennité des traditions de la cuisine lyonnaise, d'un savoir-faire transmis de génération en génération, d'un art de la table envié dans le monde entier.

**2** Valoriser la qualité des produits régionaux, fruits de terroirs aussi variés que généreux.

**3** Promouvoir l'apprentissage des grands chefs de demain, appelés à leur tour à assurer le rayonnement de la gastronomie lyonnaise à travers le monde.

## RENCONTRE

### UN HOMME ENGAGÉ SUR TOUS LES FRONT

Au-delà d'être un chef à plein temps qui plus est, à la présidence des Toques Blanches, Christophe Marguin s'investit dans de nombreuses causes et organisations. Une forte tête inépuisable qui est partout à la fois, qui entend tout et voit tout... Tel est le rôle d'un chef de file. Christophe Marguin se voit avant tout comme un fédérateur, un facilitateur qui ouvre des portes (parfois même inexistantes) et qui en pousse d'autres afin d'arriver à ses fins. Assurément chez lui, les journées durent plus de 24h. Toujours dans l'action, il cumule maintes fonctions que ce soit en tant

qu'élu à la métropole de Lyon, au Conseil économique et social, à la Commission Tourisme ou encore à la Chambre de commerce. Il est aussi un membre actif de l'Académie Culinaire de France, de la prestigieuse Association des Maîtres Cuisiniers de France et trône au siège d'Eugénie Brazier de l'Académie Culinaire de France depuis 2012. Rien que ça !

En novembre 2012, Christophe Marguin initie la création de l'association Les Bouchons Lyonnais qui regroupe des restaurateurs qui ont à cœur de défendre leur patrimoine

et les traditions de leur ville, à savoir la cuisine lyonnaise. Pour se faire, un label a même été mis en place ainsi qu'un cahier des charges des plus pointus. Désormais « *Ne peut être bouchon lyonnais qui veut.* ». Et cela, fait quelque peu crier dans les chaumières. En effet, n'étant pas une marque déposée, le terme «bouchon lyonnais» est aujourd'hui utilisé à tout va, par n'importe quel restaurateur. Toutefois, depuis quelques années, grand nombre d'enseignes ne respectent pas les fondements de cette spécificité lyonnaise.

*« Un nouvel âge d'or pour le Bouchon Lyonnais »*



*« Un chef « de file » inépuisable qui s'investit auprès de nombreuses causes et cumule maintes fonctions »*



**RENCONTRE**

Cette association regroupe aujourd’hui pas moins d’une vingtaine d’établissements qui ont la même vision de la cuisine lyonnaise et qui œuvrent à retrouver et à promouvoir l’authenticité du bouchon lyonnais.

Pour Christophe Marguin : « *Lorsque l’on rentre dans un bouchon lyonnais, on peut se faire disputer.* ». L’accueil est chaleureux tout autant que braillard. Les mots et les sons se chamboulent, l’atmosphère est au « bien vivre » ce qui n’est pas sans rappeler les grandes tablées des mères Lyonnaises. Le décorum, quant à lui, fait honneur à la tradition arborant des tables en bois et faisant la part belle aux nappes à carreaux blanches et rouges. On sent qu’il y a une histoire contée au gré des rouages du temps. Et pour ce qui est de l’assiette, les plats « de rigueur » se succèdent et font figures de proue. Dès lors on se délecte des incontournables salades lyonnaises,

saucissons chaud ou briochés, tabliers de sapeur, abats, cochonnailles et autres réjouissances !

**Cet art de recevoir et de cuisiner n’est pas donné à tout le monde et est l’apanage des chefs porteurs de l’âme Lyonnaise.**



*« De l’audace et un franc-parler légendaire au service du rayonnement de sa ville patrie »*



# PANIER SAISON DE

DE CHRISTOPHE MARGUIN

*Les arbres se parent de leurs plus belles couleurs et nos tables de mets réconfortants qui ne sauraient passer inaperçus...*

*Christophe Marguin vous livre ses incontournables de l'automne !*

## La *Saint-Jacques*

La Reine des célébrations c'est elle ! Pêché entre le mois d'octobre et le mois d'avril, ce délicieux coquillage est un véritable trésor qui arrive sur les tables des grands restaurants comme des particuliers. Un produit d'exception que le chef affectionne particulièrement ! Le défi ? Trouver la qualité... Mais lorsqu'elle est au rendez-vous, c'est une vague de saveurs délicieusement iodées qui vous emporte !



## Les *Moules*

Il y a des rituels auxquels on ne déroge pas, et pour Christophe Marguin c'est : Manger des moules ! Sa préférence va pour la « bouchot » de la baie du Mont Saint-Michel qui est la seule moule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Un plaisir (non)coupable, un incontournable du chef qui est un grand fan de la soupe de moules... Et la meilleure selon lui se trouve chez Bocuse !



## La *Truffe Blanche*

La truffe blanche est l'un des mets les plus sélects de la scène gastronomique internationale. Son exclusivité réside dans le fait qu'elle n'est récoltée qu'en automne principalement dans la région du Piémont italien. De fait, un produit noble et rare d'une finesse absolue qui mérite d'être travaillé avec parcimonie. Justement dosée, elle entraîne le gourmet dans un voyage culinaire sans pareil.



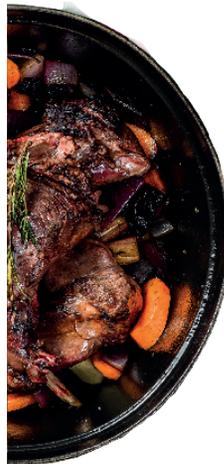
## Le *Cèpe*

Dès le début de l'automne, les amateurs de champignon se mettent à la recherche des cèpes. Très convoités, ils constituent le « haut du panier » parmi les bolets. Et pour cause, peu résiste à sa saveur délicatement noisettée. Reconnaisable par son chapeau, rond et charnu, ce champignon emblématique se suffit à lui-même. Le chef l'aime au naturel, simplement poêlé exhalant tous ses arômes délicieux ! En salle, c'est toujours un carton plein.



## Le *Lièvre*

Il saute, il saute jusqu'à atterrir dans notre assiette. Et il n'y a pas à dire ce petit gibier délicieusement corsée se prête volontiers à un grand nombre de préparations. Mais le summum selon Christophe Marguin reste « à la Royale ». Un plat emblématique de la gastronomie française qui fait rêver les chefs du monde entier. Le secret ? La sauce qui n'est autre que la signature du cuisinier.



## Le *Pot-au-Feu*

Une cuisson longue et douce pour d'autant plus de saveurs... Ici la patience est mère de toutes les vertus. Symbole d'une cuisine familiale typiquement française, ce plat pluricentenaire est aujourd'hui devenu un monument de la haute cuisine. Une recette de grand-mère qui embaume la tradition mais surtout qui ressemble au chef : conviviale, chaleureuse qui ne demande qu'à être partagée !



## La *Mâche*

La mâche est une salade dont on apprécie la douceur et la saveur si agréable, légèrement sucrée et délicatement aromatique. Une « pousse » dont le chef ne pourrait se passer et qu'il consomme tout au long de l'année, si ce n'est à tous les repas. Elle trouve toujours sa place aux côtés d'innombrables plats.



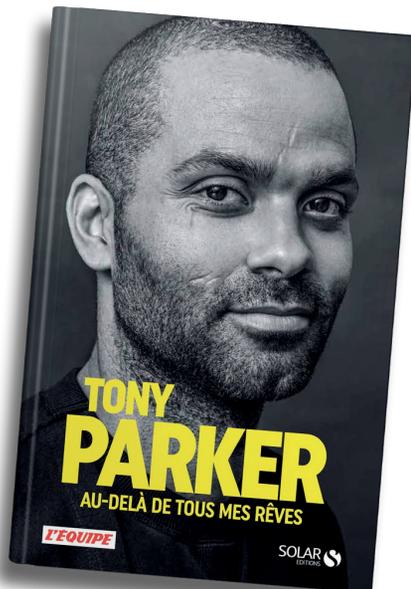
## Le *Pâtiron*

Un goût d'enfance pour le chef qui se joue volontiers d'une partition salée ou encore sucrée. Incontournable de la saison, le potiron traverse les âges et plaît toujours autant ! En cuisine on se laisse parfois aller à l'originalité ou on lui préfère une cuisson à la poêle ou encore au four. Quoi qu'il en soit, il ravit à chaque fois les papilles des petits et des grands et égaye à coup sûr nos froides journées.



# Dans la Bibliothèque

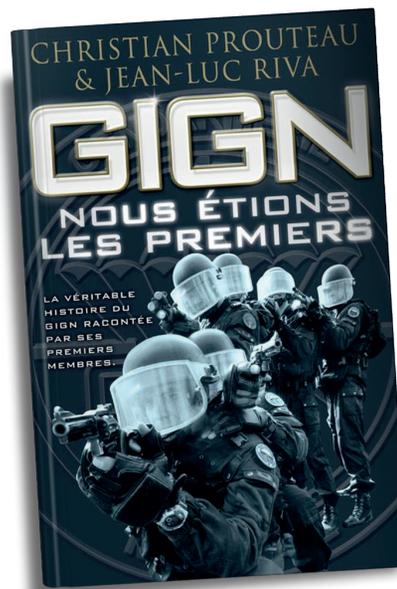
DE CHRISTOPHE MARGUIN



## « Au-delà de tous mes rêves »

De Tony Parker

Un homme admirable qui plus est, bon client du Président ! Christophe Marguin ne tarit pas d'éloges sur la personne, ce grand du sport qui, parti de rien et grâce à un mental de gagnant a réussi là où personne ne l'attendait. À ses débuts, le basket français n'est que peu reconnu et respecté dans le monde mais le jeune Tony va changer la donne et prouver la force et la ténacité de toute une nation. Un plaidoyer authentique d'un champion qui a su atteindre le sommet « des paniers » !



## « GIGN : Nous étions les premiers »

De Christian Prouteau

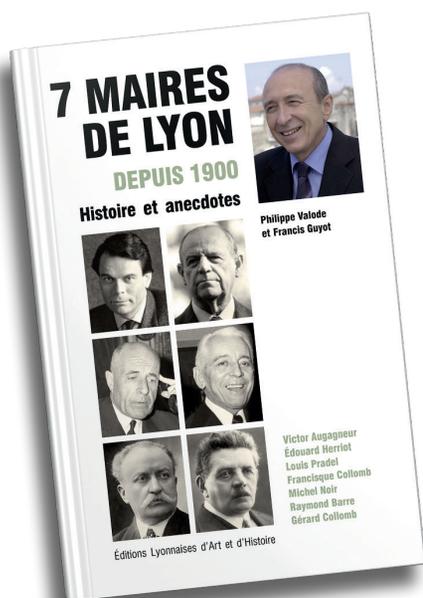
Un témoignage poignant d'un homme extraordinaire que le chef Marguin a eu l'occasion de rencontrer lors d'un événement organisé au Président ! Cet ouvrage relate l'histoire sans fard des dix premières années du GIGN, celle de dix-huit hommes au caractère bien trempé, menés par un chef atypique. En relevant le défi représenté par des missions de plus en plus complexes, ils vont aussi devoir convaincre quelques « gardiens du temple » résolument hostiles à l'existence même d'une unité d'élite au sein de la gendarmerie. Passionnant !



## « La revanche d'une femme »

De Dominique Loiseau

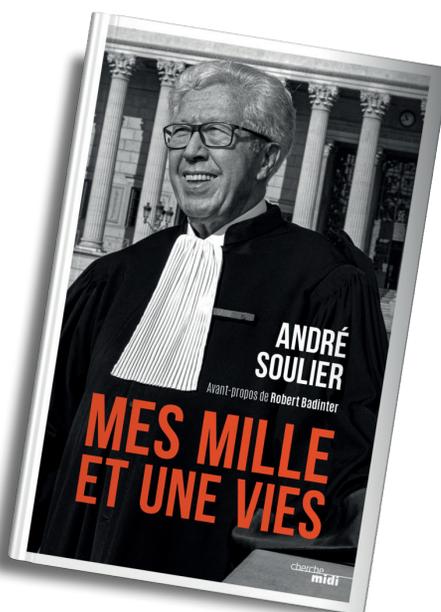
Un bout de vie... celui d'une femme de tête qui poursuit l'œuvre de son mari Bernard Loiseau, chef émérite. À sa mort, l'évidence s'impose dans son esprit : elle ne peut laisser tomber ! À cet instant précis, il n'est pas question de force mais bel et bien d'une réalité ! Entre ces pages on découvre un message fort pour tous ceux qui un jour doivent se relever après un drame et malgré tout continuer à avancer. Très admiratif, Christophe Marguin salue le courage de cette femme qui a su mener une vie fascinante avec force et humilité.



### « 7 Maires de Lyon depuis 1900 »

De Philippe Valode et Francis Guyot

Le chef Marguin a pris beaucoup de plaisir à découvrir ce livre qui retrace l'histoire de Lyon sur plus de 100 ans, à travers l'influence et la vie de 7 Maires emblématiques dont Edouard Herriot, dit « Le Président », qui a été aux commandes de la ville durant 52 ans. Ces hommes ont marqué leur temps et ont participé au succès de Lyon, dont la croissance a été deux fois plus rapide que celle du reste du pays. Ce livre regorge de belles anecdotes et tente d'établir, sans parti pris, le bilan positif, de chacun d'eux. Car à Lyon on travaille, avant de faire de la politique...



### « Mes mille et une vies »

De André Soulier

Au-delà d'être un autre habitué du restaurant de Christophe Marguin, ce grand homme est avant tout le doyen du barreau lyonnais, un des plus grands pénalistes du pays, et surtout un des hommes qui connaît le mieux l'histoire de notre belle Capitale des Gaules. Parcourir la carrière d'André Soulier, c'est revisiter soixante ans d'histoire judiciaire et politique française. De ces vies entrelacées, il forme un récit à la fois intime et emblématique, avec ce goût du verbe et de l'argument qui tisse l'étoffe des grands avocats.



### « Vivre ses rêves afin de rêver sa vie »

Stéphane Manigold

Des foyers de jeunesse à la haute gastronomie... Ce livre autobiographique nous conte le parcours d'un combattant qui a su s'en sortir à force de travail et de détermination, jusqu'à parfaitement réussir sa reconversion en tant que restaurateur. Séparé des siens dès le plus jeune âge, Stéphane Manigold va se forger une volonté sans faille et avancer contre vents et marées. Ce travailleur acharné, curieux du monde et surtout des autres, va finalement trouver sa voie-x.

# Dans la Discothèque

DE CHRISTOPHE MARGUIN



« I Will Survive »  
De Gloria Gaynor

Une chanson pleine de bons souvenirs pour le chef qui battait son plein lors de la venue au monde de son fils Gaspard et qui n'est autre que l'hymne de la victoire des bleus en 98 ! La version originale de 1978 reprise par le groupe Hermes House Band devient très vite un symbole d'espoir et d'encouragement. Le hit est alors vendu à des millions d'exemplaires à travers le monde et relance la carrière de Gloria Gaynor qui offrira plus tard son disque d'or à Candela, le joueur à l'origine de ce succès !



« Jamming »  
De Bob Marley

Pape du reggae aux plus de 200 millions d'albums vendus dans le monde, Bob Marley a contribué, comme aucun autre, à ouvrir la musique sur de nouvelles influences. Aux 4 coins du monde, la légende reste vivace et ses airs résonnent encore... Et son titre Jammin' ne fait pas exception ! Ce tube planétaire que l'on écoute avec nostalgie et une certaine nonchalance est une véritable ode à la célébration. Une chanson qui rappelle au chef son ami Fabrice Debarsy avec qui il l'écoutait en boucle !



« Allumer le feu »  
De Johnny Halliday

Jean-Philippe Smet a beau nous avoir quittés, pourtant les paroles de cette chanson indétrônable continue de résonner dans l'arène du Stade de France... Et une chose est sûre en 98, Johnny y a bien mis le feu ! Écrit par Zazie et composé par Pascal Obispo et Pierre Jaconelli, ce titre se classera à la 8e place du Top 10 en France pendant deux semaines consécutives et dix-sept dans le Top 100. Pour Christophe Marguin cette musique évoque la fête, les copains, le moment où la soirée décolle... Tout ce qu'il aime !



### « La Chanson des Restos »

Jean Jacques Goldman

Le 26 septembre 1985, Coluche lance un appel et demande à Jean-Jacques Goldman de lui composer une chanson : « un truc qui cartonne et qui fasse gagner beaucoup d'argent ». Goldman s'exécute et la boucle en trois jours. Les Restos du Cœur étaient nés ! Christophe Marguin s'en souvient comme si c'était hier, lui qui l'écoutait durant son apprentissage... Une hymne qui lui rappelle ses débuts de cuisinier mais qui fait aussi écho à un combat malheureusement toujours d'actualité !



### « Comme d'habitude »

De Michel Sardou

En 1967, Sardou refuse la chanson lorsqu'on la lui propose... Et pourtant 10 ans plus tard, en hommage à son ami Claude François (et à la suite d'un pari avec lui) il la chantera. Un immense succès comme pour son prédécesseur ! Christophe Marguin affectionne tout particulièrement ce chanteur et trouve cette reprise extrêmement belle. Les paroles font état de la vie quotidienne d'un couple et de leur relation qui s'étiole. En 1981, poussé par son label, Sardou la chantera en espagnol « A mi manera », un extrait aujourd'hui quasi introuvable.



### « Mourir sur scène »

Dalida

« Une chanson d'une telle puissance et d'une telle profondeur qu'elle nous met tous debout »... Voici les mots de Christophe Marguin à l'évocation de cet air. Mourir sur scène est une des chansons emblématiques du répertoire de Dalida, sortie en 1983. Elle est souvent considérée comme la chanson la plus représentative de la fin de carrière de la chanteuse. Un appel poignant et déchirant, où la bambina du Caire s'adresse directement à la mort, l'interpelle et fait allusion à sa tentative de suicide en 1967.



## *Gaspard Marguin*

*La relève est assurée !*

*Chez les Marguin, le monde de la restauration est une affaire de famille... Et dans cette dynastie de cuisiniers truculents nous demandons le cadet !*



## SUIVRE LES PAS...

Déjà tout petit, Gaspard est bercé par l'effervescence des cuisines et traîne joyeusement dans les « pattes » de ses aïeux au restaurant des Échets. Lorsqu'il rentre de l'école, il fait un passage obligé par les fourneaux de son père et s'attarde parfois avec un certain plaisir (non) coupable. Tout ce petit monde en mouvement perpétuel l'enchanté et donne le ton d'une vie familiale déjà bien remplie. Des instants de bonheur capturés, une anarchie heureuse où il fait bon vivre et travailler. Son premier plat, il le réalisera à l'âge de 5 ans entouré des siens. En jeune alchimiste des saveurs, il prend déjà plaisir à composer des partitions inusitées, des recettes emblématiques de la Maison transmises de génération en génération.

*« Des instants de bonheur capturés, une anarchie heureuse où il fait bon vivre et travailler. »*

De son père, personnage légendaire au franc-parler, il tient son amour du terroir et son âme d'aubergiste. Toutefois, il arbore un caractère un peu plus discret, dirons-nous même un brin boute-en-train comme son grand-père Jacky. Nul doute là-dessus : dans la famille, tous sont d'heureux vivants qui vibrent au rythme des notes culinaires et des joutes amicales. Partager, se retrouver, échanger dans des éclats de voix et de rire... C'est là, la douce mélodie des Marguin.

Sans surprise, la cuisine est pour Gaspard une réelle vocation, un moyen pour lui de perpétuer en bonne et due forme la tradition familiale. Néanmoins, cet héritage n'a pas son « poids »



dans la balance mais pousse le jeune homme à tracer son propre sillon dans ce monde impétueux de la bonne chère. Dès lors, il se découvre et forge pas à pas sa propre identité... qui marquera à n'en pas douter la 5ème génération de Marguin.

*« De son père, il tient son amour du terroir et son âme d'aubergiste. »*



## SUR LES CHEMINS DE L'APPRENTISSAGE

**T**rès vite, « le petit dernier » commence à faire ses classes en débutant son pèlerinage chez La Mère Brazier\*\*. Un prélude presque canonique pour tout bon lyonnais qui veut apprendre les bases de la véritable cuisine des Gaules ! Il restera près de deux ans dans cette institution de renom avant de rejoindre Les Gourmets de Sèze\*. Une fois son CAP et son brevet pro en poche, il décide de s'offrir une petite escale à Paris où il aura l'occasion de se frotter aux cuisines de la Réserve et du Peninsula aux côtés du Chef Christophe Raoux. Une aventure formatrice au rythme effréné qui ne sied

pas forcément au jeune Gaspard. Peut-être est-ce le mal du pays qui pointe ou bien l'envie irrésistible de retrouver les siens... Six mois plus tard, le voilà de retour à Lyon où il fait un passage chez Christophe Roure au Neuvième Art\*\* avant de faire ses premiers pas à la nouvelle table familiale Le Président ! Là-bas, en terr(ain) connu, il endosse à merveille le rôle de sous-chef et apporte sa salutaire contribution au chef exécutif Vincent Leleu. Et il y a de quoi faire... Les journées sont longues avec un départ sur les chapeaux de roue dès 9h pour la mise en place des services et œuvrer en cuisine. Ce n'est

qu'à 23h que le rideau tombe et sonne le glas d'un ballet réussi. Un rythme qui va bien à Gaspard tant est si bien qu'il profite à nouveau de ses proches. En 2020, il se lance même dans une première mission en solo en se rendant au Danemark pour l'ouverture du Café Dan Turèll. Sur place durant deux semaines, il initie les chefs danois aux rudiments de la cuisine française... L'art et la technique s'entremêlent dans un voyage de grands classiques culinaires. Comment faire de belles sauces, une blanquette de veau ou encore des babas au rhum... tout est passé en revue.

*Retourner dans la  
ville du bonheur...  
Pourquoi pas?*



*« Partager, se retrouver, échanger dans des éclats de voix et de rire... C'est là, la douce mélodie des Marguin. »*





## L'AVENIR NOUS LE DIRA

**T**ouche à tout, quelque peu (hyper) actif, Gaspard aime lorsque les choses bougent. Il est vrai que son esprit bouillonnant s'ennuie vite et qu'il fuit plus que tout la routine nonchalante. Curieux insatiable, il apprécie être sur tous les fronts et toucher à tous les postes allant de la création des entrées aux desserts en passant par les plats chauds. Cela lui permet de se prêter au jeu d'un apprentissage ludique et d'expérimenter de nouvelles techniques. Dernière en date : il s'essaye depuis près de 6 mois à **la pâtisserie, une discipline qui lui apporte calme et retenue et dont la précision avisée est reine de toutes les vertus.**

D'ici un an, Gaspard souhaite retourner dans la ville du bonheur à Copenhague et pas dans n'importe quel établissement. Il vise le sommet des étoiles et espère rejoindre les rangs du Geranium\*\*\*, sacré meilleur restaurant au monde 2022. Situé au 8ème étage du Fælledparken, en plein centre-ville, ce restaurant prestigieux explore au travers de sa cuisine la tension entre l'urbain et le naturel. Son chef Rasmus Kofoed, 48 ans, a remporté le Bocuse d'or en 2011 et l'établissement est également le premier au Danemark à avoir reçu trois étoiles au guide Michelin en 2016. Un pari osé pour Gaspard mais qui, à n'en pas douter, flaire bon l'expérience de toute une vie. Et c'est tout ce que nous lui souhaitons !

Bien évidemment, Gaspard ambitionne par la suite de devenir chef... l'évidence d'un plan tout tracé penserons-nous. Mais étrangement cette quête de réussite ne se fera pas nécessairement au Président. En effet, reprendre le flambeau de l'institution familiale l'intéresse peu, ce qu'il souhaite avant tout s'est faire son propre bout de



*Touche à tout, quelque peu (hyper) actif, Gaspard aime lorsque les choses bougent.*

chemin et peut être créer d'ici 3 ans sa propre adresse à Lyon. Et dans ses rêves d'avenir, **il l'imagine aisément comme un lieu chaleureux simple et intimiste où les fins gourmets viendront faire ripaille avec bonheur et bonne entente.** Sur la table, point de place à l'esbroufe mais que de plats conviviaux qui rassemblent à l'instar des indétrônables pot-au-feu, blanquette de veau, volaille à la crème et autres

réjouissances. Les produits quant à eux, seront foncièrement ancrés à leur terroir, voire même du coin issus, autant se peut de productions raisonnées et bio. Un restaurant bien à lui, certes mais qui reprend tout de même les codes des Marguin. **C'est bien connu... la toque ne tombe jamais bien loin du cuisinier !**

GOÛT DU TERROIR



Alexandra

# *De Vazeilles*

## *Château des Bachelards*

à Fleurie

*Une femme de « cran », une femme qui en veut et qui s'en donne les moyens... Voilà les mots qui nous viennent à l'esprit lorsque l'on pense à Alexandra de Vazeilles. Et ce n'est pas le chef Christophe Marguin qui dira le contraire, lui qui ne tarit pas d'éloges sur celle dont il fait la rencontre 15 ans plus tôt lors d'un déjeuner chez Bocuse en compagnie de Guy Savoy. Une chose est certaine, la « comtesse » a de la passion à revendre... Celle pour un terroir d'exception et un travail au cordeau.*



## UNE FEMME DE TÊTE

Là où la viticulture est bien souvent une affaire d'héritiers, Alexandra a bâti sa propre voie et fait le choix de composer un vrai projet de vie. Et pour ça elle s'en est donné les moyens ! En témoigne un parcours remarquable : diplômée d'un MBA (finance et stratégie) de la Northwestern University Kellogg à Chicago mais aussi de viticulture et d'œnologie, elle travaille durant 15 ans aux Etats-Unis. De retour en France, elle se forme auprès des plus grands, au Château Latour à Pauillac - Premier Grand Cru Classé 1855, au Domaine de Montille à Volnay et au Domaine Roulot à Meursault. Armée d'une énergie folle et de beaucoup d'ambition, voilà venu le temps pour Alexandra d'acquérir son propre vignoble... Elle a la France entière en terrain de jeu mais décide de faire une halte dans le Rhône, précisément

à Fleurie. Un matin de janvier sous la froidure de l'hiver, les astres s'alignent et elle tombe d'amour pour ce qu'elle considère comme l'un des terroirs les plus beaux et les plus complexes de France.

## UN RENOUVEAU FRACASSANT

Ainsi en 2014, elle acquiert le Château des Bachelards. Sitôt arrivée sur cette ancienne propriété viticole des moines de Cluny, **Alexandra de Vazeilles révolutionne les codes du Beaujolais et définit son style dès le premier millésime, instillant sa vision et son ambition pour son terroir.** Vigneronne passionnée au tempérament insatiable, elle gère d'une main de maître son empire grandissant et prend plaisir à toucher à tous les aspects de cette nouvelle épopée, que ce soit en tant que chef de culture ou encore en maître de chais.

## GOÛT DU TERROIR



## LE GOÛT DU TERROIR

Ici, tout est réglé comme du papier à musique et estampillé de la patte et de l'âme de sa propriétaire. Cette femme aux multiples talents, travailleuse acharnée et infatigable fait vœux d'une vie monacale au service d'une passion dévorante. Son terroir est désormais le granite de l'ère primaire, « qui donne au vin de Fleurie cette diversité florale unique à l'origine de son nom ». Son cépage, le gamay, frère du

Chardonnay et enfant roi du Pinot est, quant à lui, un des rares cépages autochtones français.

### SANS CHIMIE AUCUNE

Si les vins du Château des Bachelards sont si singuliers et ancrés à leur terroir, c'est sans nul doute grâce à une culture et une production conduite en biodynamie. **Une volonté impérieuse de puiser le**

**meilleur d'une richesse plurielle, un choix de raison qui s'est imposé tout naturellement à la comtesse !**

Ici, le vignoble - dont la plupart des vignes ont de 60 à 100 d'âge - s'étend sur pas moins de 12 hectares dont 7 hectares à Fleurie d'un seul tenant autour du château, le tout ceint par un clos auquel s'ajoutent des parcelles à Moulin-à-vent et à Saint-Amour.

*« Aujourd'hui il est donné à tout le monde de faire de bons vins mais les grands vins, eux, sont forcément fait en biodynamie (...) Nos sols sont vivants et les vins aussi ! »*

Et en matière de naturalité, le domaine coche toutes les cases, se plaçant fièrement en pionnier de l'agriculture biologique et biodynamique dans la région. En effet, les vins sont certifiés Écocert (Bio) depuis 2007, Demeter depuis 2015 et Biodyvin depuis 2020. Plus précisément, cela se traduit par des vendanges manuelles, une réception gravitaire pour ne pas abîmer les fruits, une grande densité pour de petits rendements, un travail des sols à cheval, l'utilisation de levures indigènes, un élevage long de 18 à 20 mois, aucune macération carbonique ni thermovinification. Mais cela ne s'arrête pas là... En ces terres, la biodiversité est omniprésente et ce, en partie grâce à l'agroforesterie dans les vignes attirant une myriade d'insectes bienfaiteurs. Les moutons d'Ouessant, quant à eux, occupent avec bienséance les lieux et font merveille pour la fertilisation des sols. Enfin de hauts palissages en piquets d'acacia sont faits afin d'octroyer plus de complexité aux raisins.



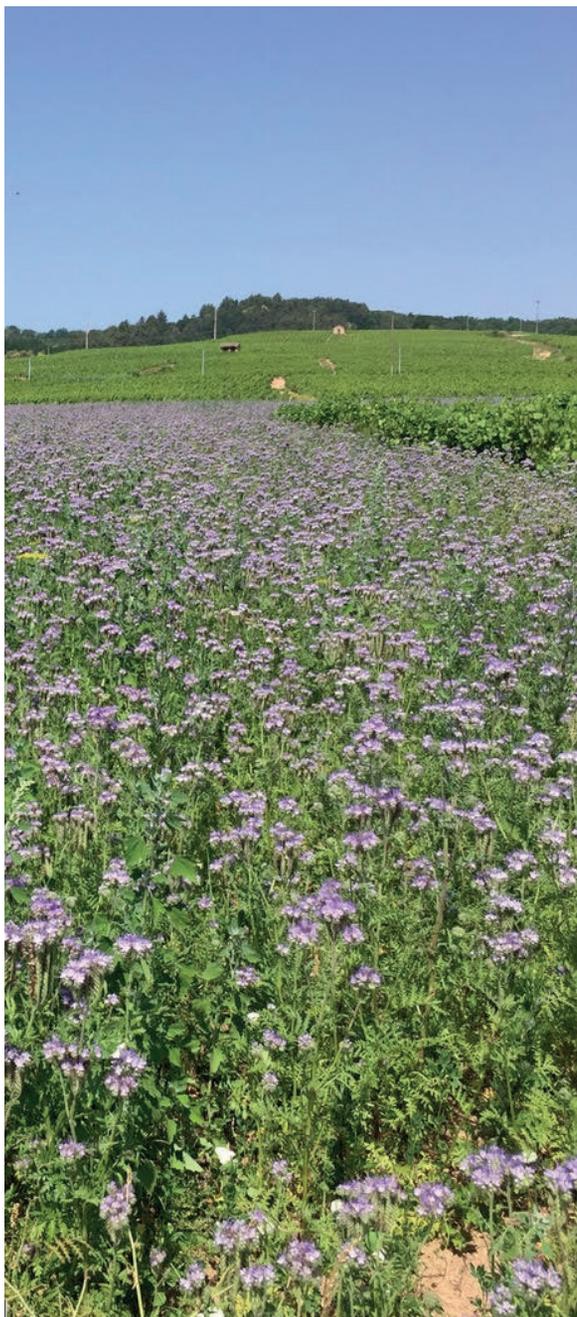


### LA QUÊTE D'UN GRAND VIN

« Cultiver sa vigne et élaborer son propre vin est quelque chose d'intime »... Ce ne serait point mentir que de dire qu'**Alexandra de Vazeilles se dévoue corps et âme dans une quête effrénée d'excellence. SA quête, sa vision d'un vin qui se démarque et brille par son unicité.** Dans son esprit affûté viennent s'entremêler un soupçon de génie mais surtout beaucoup d'audace. Pour elle, le vin est une invitation à l'inspiration, au rêve, au voyage et est

avant tout l'expression - dirons-nous même l'interprétation - pure et sans ostentation d'un lieu riche et singulier. Il y a là, une certaine dimension spirituelle entre l'Homme et la Terre... Et en cela, la comtesse Alexandra réinterprète avec certitude l'héritage des moines bénédictins qui fondèrent jadis le domaine. Ici, il n'y rien qui n'aille à vau-l'eau, bien au contraire tout est savamment orchestré... « *En effet, élaborer un grand vin est une attention de chaque instant à la vigne et le fruit d'intuitions renouvelées, d'une vision du*

*millésime, d'une ambition pour ses terres, d'une relation intime avec son terroir* ». N'en démord pas le grand critique américain James Suckling qui a donné une note de 97/100 à la cuvée Fleurie Le Clos 2018 et qui place depuis plusieurs années les vins d'Alexandra dans le top 100 des plus grands vins du monde ! Ces derniers mêlent l'élégance de la Bourgogne et la gourmandise de la vallée du Rhône. Le toucher de bouche est velouté, les tanins sont soyeux et la longueur interminable.



## Lieu de partage et de communion

Durant les beaux jours, il fait bon se retrouver en soirée au château lors des « BARchelards » et profiter d'un verre de vin autour d'une cuisine saine sans fioritures, concoctée à partir de bons produits bio. Prochainement, la maîtresse des lieux souhaite même ouvrir des chambres d'hôtes... Une raison de plus de s'enivrer des lieux et de conclure l'expérience en apothéose !

JEUNE TALENT



*Matthieu*

# *Girardon*

*L'étoile montante* de Lyon

*Matisse disait « Sans passion il n'y pas d'art »... Quelques mots gorgés de vérité qui pourraient être ceux de notre chef, tant ils lui collent à la peau. Une sorte de mantra ou peut-être bien la « clé » pour interpréter et composer mille et une partitions culinaires tout autant que pour avancer dans les méandres de la vie. Malgré des caps difficiles le chef n'a jamais perdu le feu qui brûlait en lui et a su gravir un à un les échelons de l'excellence. Retour sur un parcours hors-norme.*

## UNE ASCENSION ENTRECOUPÉE

Il y a des talents que l'on acquiert au fil du temps et d'autres qui touchent plus de l'inné et de l'instinct. Ici, c'est un peu le cas de Matthieu Girardon, lui qui s'est constitué un bagage bien rempli à bons coups d'audace et de persévérance. Et cela, le jeune Ligérien le tient peut-être de ses parents, des entrepreneurs dans l'âme, qui ont eux-mêmes fait leur bout de chemin dans le monde de la restauration. Très tôt, Matthieu décide de passer un CAP boulangerie. La pâte savamment pétrie n'a pas son pareil sur l'âme mais pour autant la rudesse de ce métier de noctambule a vite fait de lui faire rebrousser chemin. Malgré tout, c'est le monde de la gastronomie qui l'attire et qui deviendra son fil d'Ariane. Le jeune chef ne prend aucun raccourci et fait son apprentissage sur le tas à l'Oustal del Barry aux côtés du chef René Simon. Après quelques mois, il quitte l'Aveyron pour rejoindre la Suisse où

il pousse les portes de l'Auberge de l'Onde\* de Patrick Zimmermann. S'ensuivent alors quelques années au Kilimandjaro\*\* à Courchevel et La Caravelle à Bonifacio auprès de Glenn Viel. De là, le besoin de se retrouver, de se recentrer auprès des siens se fait ressentir. Un retour à l'essentiel de courte durée qui le renvoie vers les étoiles et le fait atterrir à l'âge de 25 ans dans les cuisines des frères Meilleur à la Bouitte\*\*\*. Là-bas, dans les splendeurs savoyardes, il affûte son talent en tant que 1er chef de partie pour finalement décrocher en un temps record la palme de sous-chef. **Du caractère et pas qu'un peu, il arrive à imposer sa vision et établit même avec René et Maxime les cartes qui feront le succès de la table.** Une troisième étoile et 5 années plus tard, Matthieu est repu et nourrit peu à peu le désir d'ouvrir son propre établissement ! Une opportunité qui se profile déjà au détour d'une rencontre...

## JEUNE TALENT



*Il y a des talents que l'on acquiert au fil du temps et d'autres qui touchent plus de l'inné et de l'instinct.*



## JEUNE TALENT

### VOIR LA VIE EN « BURGUNDY »

En 2019, Matthieu Girardon croise la route d'Éric Versini et d'Hervé Kratiroff, passionnés de vins de Bourgogne. Les deux hommes sont propriétaires d'un établissement prometteur sur le quai Saint-Antoine qui peine pourtant à décoller... Leur objectif: faire de leur enseigne Le Burgundy, l'ambassadeur n° 1 des vins de Bourgogne à Lyon mais aussi une table incontournable. La pièce manquante ? Un chef mais pas n'importe lequel, un qui saura manier à la perfection l'art des accords et des fines partitions. Un rôle qui semble taillé sur mesure pour notre chef ambitieux. Et c'est peu dire, tombé amoureux de cet écrivain à taille humaine, Matthieu reprend sans une once d'hésitation les rênes de l'établissement. Toutefois, dans sa cuisine comme dans la vie, on ne lui impose pas grand-chose ! **Il décide de repartir d'une page blanche instillant sa propre vision de la gastronomie et ciselant chaque détail, de l'organisation de la cuisine aux couteaux utilisés par ses clients.** Le Burgundy devient dès

*« Le jeune chef aime ce qu'il fait et cuisine ce qu'il aime !... »*

lors Le Burgundy by Matthieu. Dans un cadre intimiste et contemporain, les convives se régaler d'une cuisine de cœur aux saveurs brutes, sans fioritures et pleinement axée sur le produit. Matthieu Girardon aime ce qu'il fait et cuisine ce qu'il aime ! En artiste impénitent, l'homme prend plaisir à réinventer les grands classiques et nous dédicace une approche traditionnelle. Mais sa patte créative, on la retrouve sans nul doute dans ses sauces. « *Fondations de tout plat* », ces dernières encensent les saveurs dans une caresse de volupté et viennent apporter un certain caractère aux mets les plus raffinés. Et comme si cela n'était pas suffisant, en ces murs les alliances mets & vins subjuguent et désarçonnent... Un triomphe que l'on doit à un sommelier de génie, Thomas Charruau, mais pas que ! En effet, le moins que l'on puisse dire c'est qu'au Burgundy on a l'embarras du choix : Le restaurant dispose d'une cave d'exception, l'une des plus remarquables en vins de Bourgogne à Lyon, dirons-nous même en France ! La carte, quant

à elle, ne cesse de s'étoffer au fil des années avec **quelques 10 000 bouteilles qui se déclinent en pas moins de 1 000 références allant de l'appellation Villages, jusqu'aux grands crus les plus prestigieux.**



« Un amour profond pour le  
«bon goût»... Voila ce qui lie  
ces deux hommes passionnés! »

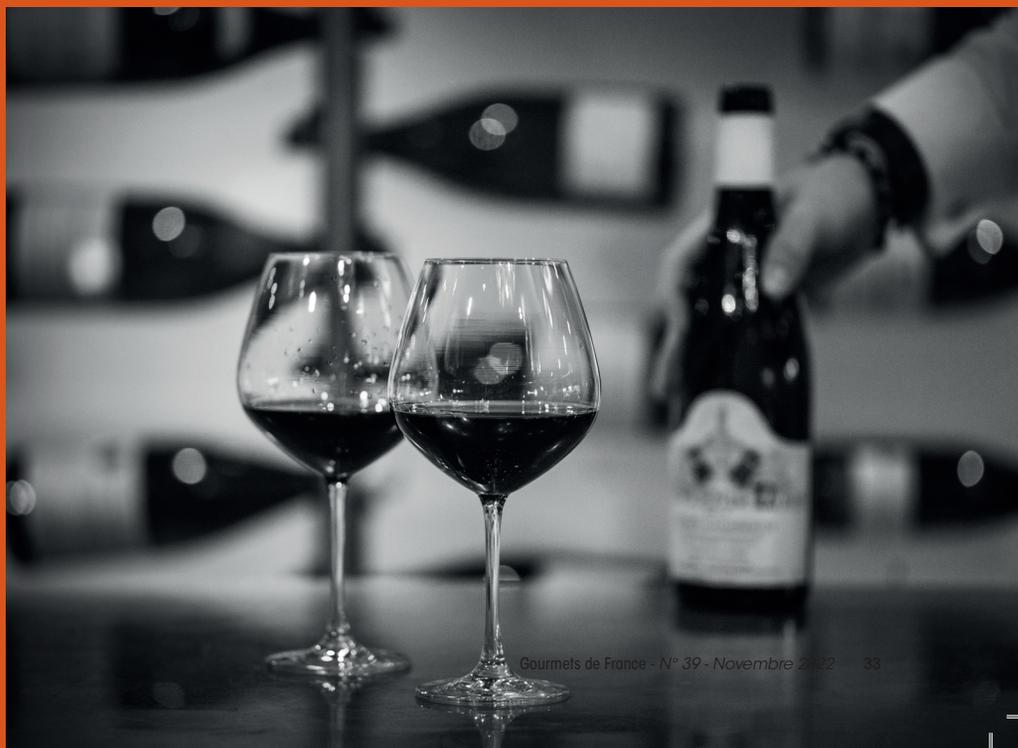
#### UN PREMIER SACRE

2021... Une année à marquer d'une pierre blanche pour ce jeune prodige des fourneaux ! **À 32 ans, Matthieu Girardon se voit décerné le titre de « Chef Espoir de l'année » lors de la cérémonie des Trophées de la Gastronomie & des vins organisés par le Progrès, en partenariat avec les Toques Blanches lyonnaises.** Une distinction qu'il accepte avec humilité et qui vient couronner un talent indéniable mais surtout une rigueur et un travail exemplaires. Et ce n'est pas Christophe Marguin, Président des Toques Blanches, qui dira le contraire lui qui avait flairé « le bon numéro » et qui soutient depuis plusieurs années déjà les cuisiniers de demain. Selon ses dires, Matthieu Girardon « apporte des saveurs et des goûts différents de ce que l'on a déjà à Lyon ». Une force pour la capitale de la gastronomie qui a encore de belles années devant elle.

#### LA SUITE ?

Continuer de se faire plaisir et de faire plaisir... Et qui sait, peut-être décrocher une première étoile. Une chose est sûre : Matthieu Girardon a l'étoffe d'un grand chef mais ce

n'est pas pour autant qu'il en oublie le chemin parcouru. Pour cela, il refreine son ambition et décide de se laisser le temps... pour bien faire et bâtir pierre après pierre un futur que l'on espère pavé de succès.



*Tony***PARKER***Le modèle d'une*

# RENAISSANCE

*Entre Christophe Marguin et Tony Parker c'est une belle histoire d'amitié qui s'est tissée au fil du temps. L'un apprécie la chaleur de l'accueil et des partitions culinaires du chef tandis que l'autre salue le génie, le talent et l'humilité du sportif reconverti. Deux hommes de deux univers opposés et que pourtant tout rapproche. La simplicité, le sens de la famille et des amitiés, l'envie de laisser sa marque... Voilà le trait d'union qui unit ces deux amoureux de la vie.*

# Tony PARKER

*« Sa gentillesse, son humilité et sa simplicité sont incomparables [...] Je suis très admiratif de cet homme parti de rien et qui, à travers son travail et son audace, a réussi là où personne ne l'attendait. »*

**E**t en effet, l'icône du sport français fait partie de ces personnes qui atteignent des « sommets » et transforment tout ce qu'ils touchent en or...

## LE CHAMPION DE LA RECONVERSION

Comme pour ses matchs, Tony Parker a soigneusement balisé le terrain de sa reconversion. Retraité des parquets depuis 2019, le quadruple champion de NBA porte dorénavant la casquette de businessman aguerri, menant tous azimuts divers projets de front.

Dès 2009, il fait son entrée comme actionnaire de l'ASVEL, pour aujourd'hui endosser à merveille la veste de président du club ! Depuis son arrivée, ce dernier se porte extrêmement bien, avec une pluie de titres remportés par les équipes

masculine et féminine. Proche de Jean-Michel Aulas, Tony Parker s'investit également dans le Conseil d'administration d'OL Groupe dont il est pressenti un jour à prendre la tête. En dehors des terrains de jeu, « le plus Américain des Français et le plus Français des Américains » a choisi de faire ses preuves dans d'autres disciplines : En 2019, il rachète le domaine skiable de Villard-de-Lans et de Corrençon-en-Vercors avec pour projet de développer une station touristique « vivante » même hors période hivernale ! Puis en 2020, il fait ses premiers pas dans le monde des courses hippiques en créant sa propre écurie Infinity Nine Horses. Au-delà de ça, Tony Parker est un homme foncièrement tourné vers l'humain qui s'investit pour l'avenir et l'égalité des chances. En témoigne, son engagement aux côtés de SMART

GOOD THINGS pour faire progresser l'économie bienveillante, ou encore la création de la *Tony Parker Adéquat Academy* qui permet à de jeunes passionnés de se construire un projet de vie avec la promesse d'un job à la clé !

## UN PIED DANS LA VIGNE

L'ancien meneur de jeu des Spurs de San-Antonio a plus d'un tour dans son sac et jette aujourd'hui son dévolu sur le vin. En ce début d'année, Tony Parker s'est engagé aux côtés de Michel Reybier, entrepreneur français visionnaire, et devient associé du château La Mascaronne en Provence et des champagnes Jeeper et Michel Reybier. Les deux leaders visionnaires partagent un amour commun pour le sport et le vin mais sont aussi unis par la passion d'entreprendre, l'audace, le respect et le goût de l'excellence. Une affaire qui roule... à suivre !

*« Il est de ceux qui atteignent des sommets et qui transforment tout ce qu'ils touchent en or. »*

# Recettes faciles

de Christophe Marguin



## Volaille de Bresse

*à la crème riz basmati aux raisins blonds*

*Pour 4 personnes*

1 Volaille de Bresse de 1,8 kg	80 cl de crème,
50 g de beurre	250 de riz basmati
1 oignon	40 g de raisins secs
10 cl de vin blanc	

Lever la volaille en quatre, faire revenir au beurre dans un sautoir jusqu'à obtenir une couleur blonde avec ½ oignon.

Déglacer au vin blanc et laisser réduire pratiquement à sec.

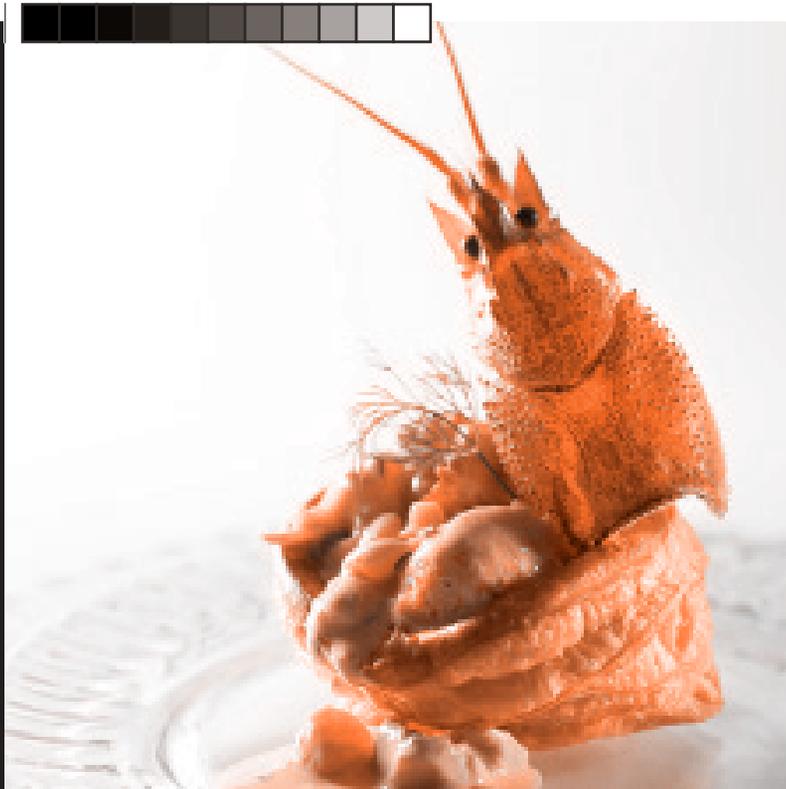
Mouiller à hauteur avec de l'eau en couvrant avec un couvercle.

Lorsqu'il ne reste qu'environ 10 cl de cuisson environ, ajouter la crème, saler et poivrer.

Faire cuire le riz basmati dans de l'eau bouillante.

Une fois cuit, égoutter le et mettre les raisins secs dessus, couvrir et réserver.

Servir chaud.



# *Vol au vent Grenouilles*

*ris de veau et écrevisses*

*Pour 4 personnes*

4 vol-au-vent	Crème liquide
200 g de grenouilles décortiquées	2 tomates
150 g de ris de veau blanchis	Ciboulettes
500 g d'écrevisses entières crues	Sel, poivre
100 g de champignons de Paris	

Cuire les langoustines dans de l'eau chaude durant 4 min, égoutter et conserver au frais tout en gardant le jus de cuisson.

Décortiquer les écrevisses, conserver les queues au frais.

Dans une casserole, faire suer les carcasses avec un peu d'huile d'olive, ajouter les tomates coupées et entre-mouiller un peu avec l'eau de cuisson.

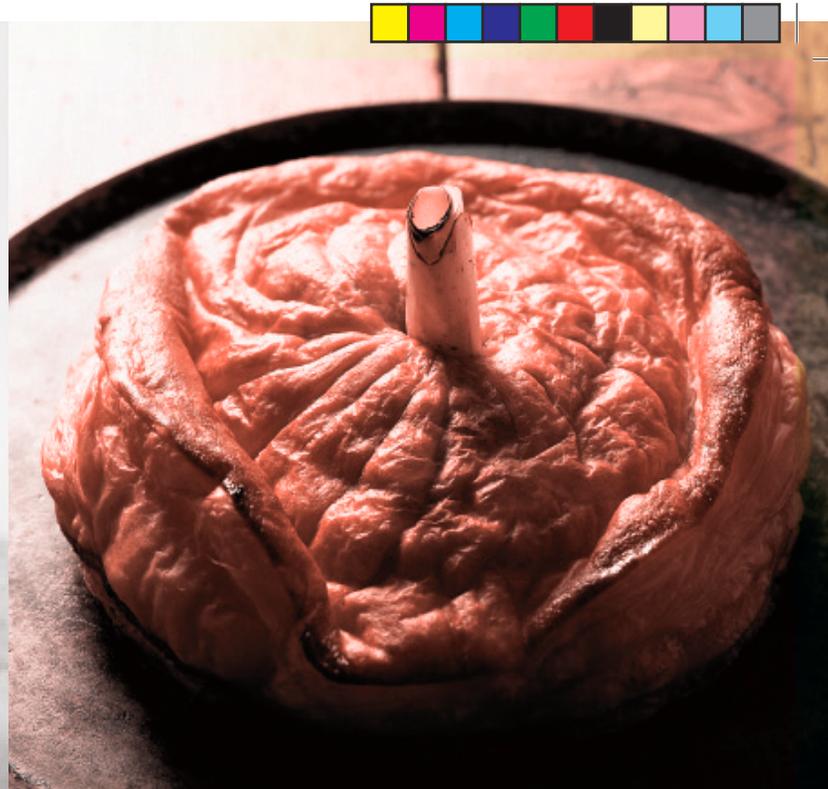
Laisser réduire puis crémier, laisser réduire à nouveau.

Faire fondre 50 g de beurre, ajouter 50 g de farine et faire cuire sans coloration puis ajouter dans la sauce chaude pour faire épaissir.

Assaisonner et passer au chinois fin.

Dans cette sauce, mettre les queues d'écrevisses, les grenouilles désossées et les ris de veau coupés en cube, faire bien chauffer.

Verser la sauce dans les vol-au-vent, saupoudrer de ciboulette ciselée et servir chaud avec une tête d'écrevisse posée sur le dessus.



# *Tourte Feuilletée*

*de filets de carpe de la dombes*

*Pour 4 personnes*

2 rouleaux de pâte feuilletée	10 cl de crème liquide
6 filets de carpe de 140 g	1 cuillère à café de beurre
200 g d'épinards frais	50 g de beurre
1 jaune d'œuf	1 gousse d'ail, sel, poivre

Réserver les 4 plus jolis filets de carpe.

Mixer les 2 autres filets au robot coupe avec la crème liquide, du sel et du poivre.

Laver et équeuter les épinards. Les cuire dans une poêle avec du beurre et la gousse d'ail en chemise écrasée jusqu'à ce qu'ils aient bien fondu. Saler, poivrer. Bien les égoutter.

Dérouler la pâte feuilletée. La disposer sur la plaque du four. Badigeonner les bords avec le jaune d'œuf. Sur la pâte, disposer uniformément les filets de carpe.

Ajouter la mousse de carpe à la crème puis les épinards. Refermer la tourte avec le deuxième rouleau de pâte feuilletée préalablement déroulé. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Inciser le dessus de la pâte avec la pointe d'un petit couteau. Cuire au four à 180°C pendant 25 minutes. Servir aussitôt.

dessus, couvrir et réserver.

Servir chaud.

# Desserts *faciles*

de Christophe Marguin



## Bugnes

*Pour 8 personnes*

250 g de farine	10 g de levure de boulanger
30 g de beurre	1 œuf
30 g de saindoux	2 cl d'eau
12 g de sucre	1 litre d'huile d'arachide
1 pincée de sel	50 g de sucre glace

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre, le saindoux, le sucre, le sel, la levure jusqu'à obtention d'une texture sablée.

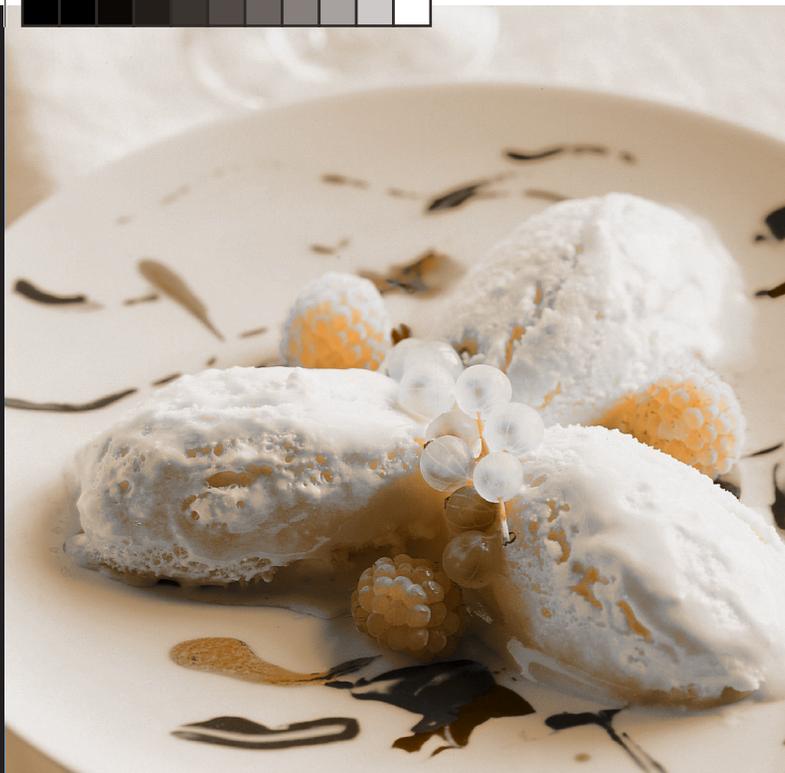
Incorporer l'œuf et l'eau. Dès l'obtention d'une boule, laisser reposer 2 heures à température ambiante recouverte d'un linge.

Étaler la pâte le plus finement possible. Piquer la pâte et découper des petits carrés de 5 cm sur 5 cm.

Les frire à l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 1 minute).

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.





# Soufflé glacé

*au Grand Marnier*

*Pour 8 personnes*

2,5 cl de Grand Marnier  
5 jaunes d'œufs  
125 g de sucre  
12,5 cl d'eau  
25 cl de crème liquide

Dans un grand bol, monter la crème pas trop ferme.  
Y incorporer délicatement le Grand Marnier.  
Réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, battre au fouet électrique les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc.  
Incorporer 12,5 cl d'eau très chaude du robinet.  
Continuer de fouetter pendant 15 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporer délicatement la crème à l'aide d'une large spatule. Réserver au congélateur pendant 12 heures minimum.

À l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude, former des quenelles et les disposer sur des assiettes.  
Selon la saison, vous pouvez agrémenter ce dessert de suprêmes d'oranges ou de fruits rouges.



# Tarte Moelleuse

*de Victor et Gaspard*

*Pour 6 personnes*

300 g de chocolat Valrhona  
9 œufs  
270 g de beurre  
450 g de sucre  
150 g de farine

Faire fondre le chocolat en petits carrés avec le beurre au micro-ondes pendant 5 minutes.

À l'aide d'un fouet, mélanger le beurre et le chocolat jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Casser les œufs.

Dans un saladier, les mélanger au sucre.

Y incorporer la farine.

Ajouter le mélange chocolat-beurre.

Verser la préparation dans un moule beurré et fariné.

Cuire au four pendant 25 minutes à 180°C. Démouler chaud.

# La sélection

DE CHRISTOPHE MARGUIN



## Champagne Perrier-Jouet

Belle Époque 2005

La bouteille d'inspiration Art Nouveau reflète l'élégance intemporelle de cette marque prestigieuse. Belle Époque est un champagne rare et élégant, qui incarne l'excellence du savoir-faire de la Maison et de son vignoble. Une grande cuvée, au bouquet exquis délicatement fruité, floral et légèrement épicé. Au palais un songe, la finesse d'une bulle de bonheur. Ce champagne révèle une attaque vive, de la rondeur et de l'harmonie. Qui veut boire des légendes doit goûter à ce nectar... La belle époque dans toute sa splendeur !



## Château des Bachelards

Fleurie 2018

Bienvenue dans les splendeurs du Beaujolais contemporain ! Ce 100% gamay issu de raisins cultivés en biodynamie dévoile une belle élégance. On se laisse porter par un superbe nez de fleurs d'été où se mêlent la pivoine et la violette d'une grande persistance. À la dégustation, le vin est dense et complexe avec une attaque fraîche et soyeuse ponctué d'une étonnante persistance. La finale, quant à elle, est éblouissante de pureté, de fraîcheur et de grâce avec une impression de velours à l'ancienne.



## Domaine du Comte Liger-Belair

Vosne-Romanée Premier Cru  
Aux Reignots 2016

Un domaine dont la renommée n'est plus à faire et l'un des meilleurs terroirs de Bourgogne... Que demander de plus ? On touche la perfection pour ce cru à la force extraordinaire ! Ici, le pinot noir exprime toute la quintessence de son terroir. Un côte de nuit au nez très complexe où le fruit noir domine. En bouche, une ouverture soyeuse, moelleuse et pourtant tendue avec beaucoup de matière et des tannins très doux. Nul doute, le vigneron maîtrise son art.



*Son goût pour la fête est aussi prononcé que son amour pour les crus d'exception. De belles bouteilles pour de grandes célébrations tout autant que pour des repas entre copains. Allant des fines bulles aux nectars de terroir extraordinaires... Le chef nous livre une compilation très pointue de cuvées rares et confidentielles qui ont de quoi nous faire tourner la tête !*



### Château Beychevelle

Saint-Julien Grand vin 2015

Terre de vin et de légendes, Beychevelle nous dédicace là un millésime d'exception. Gracieux, complexe et d'une grande richesse aromatique, ce grand cru classé est issu des meilleures parcelles du vignoble et d'une sélection rigoureuse. La vinification traditionnelle octroie à ce vin un caractère souple et raffiné. Généreux de nature, son nez est frais et enjoué, très pur, empreint de jolis fruits rouges et d'une grande finesse saline. La bouche charnue et racée déploie, quant à elle, des arômes de fruits noirs, de graphite et de chocolat.



### M. Chapoutier

Saint Joseph les Granits 2016

Maison familiale dont la mythique lettre « M » ne peut qu'égaliser l'excellence de ses vins. Chapoutier rayonne par-delà les frontières et ce n'est pas sans raisons. Issu de très vieilles souches de Syrah, ce vin rouge très pierreux exhale des notes fumées et minérales ainsi qu'un nez sur les fruits noirs très mûrs. La suite ? Un grand frisson qui saisit vos papilles et laisse place à une belle persistance et des tanins très serrés. Un vin sublimé par le temps et qui mérite d'être conservé de 30 à 60 ans !



### Georges Duboeuf

Pouilly-Fuissé 1er Cru Le Clos Reyssier 2020

Ce Mâconnais ne manque pas de culot ! Un « Premier Cru » qui exprime plus d'intensité et qui a nécessité une durée d'élevage plus longue pour exprimer pleinement son équilibre et sa complexité. Cette cuvée séduit d'emblée par un bouquet intense qui s'ouvre sur des notes de biscuit et de brioche aux amandes. Expressive et racée, elle offre une bouche tour à tour soyeuse, sapide et saline, à la saveur "crayeuse" proche du terroir. De beaux amers assumés en finale concluent magnifiquement la dégustation.

# LES BONNES ADRESSES

DE CHRISTOPHE MARGUIN

*Il n'y a pas de chef qui ait autant parcouru les routes pour éplucher les bonnes adresses et qui se soit attablé dans les meilleures tables de l'hexagone. Christophe Marguin est un véritable « guide rouge » à lui tout seul et c'est avec plaisir qu'il nous livre quelques-uns de ses « place to go » ...*



Pour  
MANGER

## Le 33 Cité

Un écrin contemporain en plein cœur de la Cité Internationale qui voit le jour en 2007 sous l'impulsion de Christophe Marguin, Mathieu Viannay et Frédéric Berthod. Dans cette brasserie sympathique et gourmande ouvrant sur le parc de la Tête-d'Or, Frédéric nous dédicace une cuisine de saison raffinée mais sans prétention. Que ce soit dans la grande salle lumineuse ou encore sur la terrasse ombragée, les gourmets profitent de belles spécialités ainsi que d'une carte des vins de plus de 600 références.



33 Quai Charles de Gaulle,  
69006 Lyon

04 37 45 45 45



Pour  
BOIRE UN VERRE

## Le bar de l'Hôtel Intercontinental de Lyon

Dans une majestueuse coupole, sous une clef de voûte de 32 mètres, se trouve l'un des plus impressionnants – si ce n'est le meilleur – bars au monde : Le Dôme. Véritable carrefour cosmopolite, ce havre de l'ivresse propose une carte originale qui comblera tous les amateurs de goût. Les cocktails signatures font la part belle aux produits régionaux tandis qu'une infinie gamme de spiritueux invite à un tour du monde en 80 « verres ».



20 Quai Jules Courmont,  
69002 Lyon

04 26 99 23 20



Pour un  
BON MOMENT

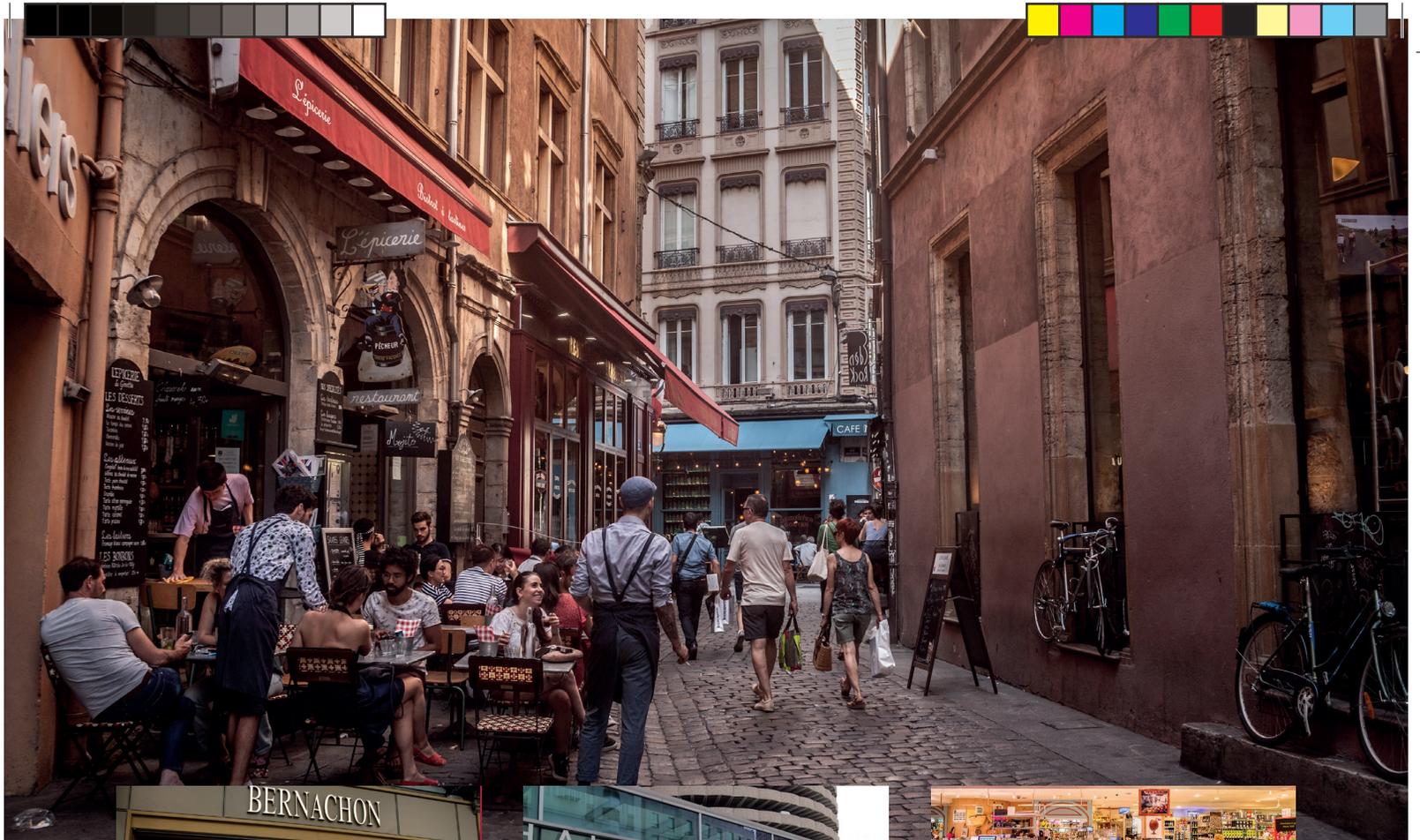
## La Maison Villemanzuy

Juchée au cœur des pentes de la Croix-Rousse, la Maison de Guillaume Mouchel vous offre une délicieuse étape. Le panorama est splendide mais ce qui se passe dans l'assiette l'est tout autant ! On profite d'une cuisine authentique, savant mélange de plats bistrotières et de lyonnaises canailles, le tout complété d'un sérieux choix de vins. Et que dire du cadre ? Le charme du vieux parquet, les meubles de styles et les tables soigneusement cirées... On passe ici un vrai moment de plaisir.



25 Montée Saint-Sébastien,  
69001 Lyon

04 72 98 21 21



*Pour un*  
**BEC SUCRÉ**

Chez **Bernachon Passion**

On ne présente plus la célèbre chocolaterie lyonnaise Bernachon, dont le fils du fondateur a épousé l'aînée de Paul Bocuse. Aujourd'hui ce sont les petits-enfants qui sont aux commandes et qui nous régaleront. Au menu, de bonnes recettes traditionnelles mais c'est surtout pour le final que l'on fait le déplacement... les pâtisseries et autres gourmandises sucrées bien sûr ! Qui est partant pour un Vice-Président, un toast au Bernachoc' ou encore d'une délicieuse glace maison ?



42 Cours Franklin  
Roosevelt, 69006 Lyon  
04 78 52 23 65



*Pour dénicher de*  
**BONS PRODUITS**

*Lyonnais*  
Aux halles « **Paul Bocuse** »

Institution mythique de la bonne chère, référence internationale des gourmets, les Halles de Lyon – Paul Bocuse sont emblématiques de l'excellence gastronomique lyonnaise et française. Ce haut lieu des goûts et des saveurs regroupe pas moins de 55 commerçants, tous choisis, pour leurs produits d'exception. Fromages, charcuteries, poissons, huîtres, viandes, pâtisseries, produits d'épicerie fine... Tout y est, rien ne manque !



102 cours Lafayette,  
69003 Lyon  
04 78 62 39 33



*Pour trouver des produits*  
**EXCEPTIONNELS**

**L'épicerie Bahadourian**

Voilà une enseigne très prisée par le chef et ses pairs ! Aller chez Bahadourian, c'est s'initier à un voyage vers les 5 continents et nourrir des rêves d'exotisme aux parfums de l'Orient. Depuis 1929, la Maison invite les fins palais à découvrir ses mille et un secrets, allant des innombrables épices, herbes, fleurs aux confitures, cafés, mezzés et autres trouvailles enivrantes. La liste serait trop longue et les pays bien trop nombreux... C'est pourquoi il ne vous reste plus qu'à pousser les portes de ce palais !



20 Rue Villeroy, Bahadourian  
69003 Lyon  
04 72 84 86 86

# 11

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY INÉDIT

À la bonne heure... Sur les bords du Rhône à Lyon, Christophe Marguin, nous ouvre les portes de son restaurant Le Président à l'occasion de la 21<sup>ème</sup> session des Tests Produits Gourmets de France. En ces lieux, de grands amis, quelques « toqués », des chefs de renom, des Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier des experts de la sommellerie. Un jury de taille qui est sans appel tant dans la dégustation que dans les notes accordées et qui a su mettre en lumière quelques belles pépites de nos régions ! Cette joyeuse tablée a eu grand plaisir à déguster et jauger un florilège de produits d'exception : goûts du terroir, notes iodées, douceurs sucrées ou encore crus d'exception...

C'est par ici que ça se passe !



# JÉRÉMIE CRAUSER

• • •

*Charcutier Traiteur à la  
Maison Crauser & Bello*



Le moins que l'on puisse dire, c'est que ce jeune artisan charcutier lorrain a la passion du métier et du travail bien fait ! En seulement quelques années, il a réussi à se faire un nom sur la scène de la charcuterie lyonnaise. Un exploit tant on sait qu'elle est érigée en religion mais surtout une évidence pour celui qui dédie son talent au service d'une charcuterie « haute-couture » ! Plus jeune, Jérémie fait ses armes aux quatre coins de la France avant de faire rayonner la charcuterie française par-delà nos frontières en tant que consultant. En 2020, il reprend avec Frédéric Bello la maison Montaland, rue Franklin. Dans ce véritable repère des épiciers, il imprègne sa vision de la charcuterie « cuisinée » misant sur les produits nobles, sourcés auprès des meilleurs

producteurs mais aussi sur le tout fait maison ! Jambons blancs cuits sous presse, quenelles, terrines, boudins, pâtés-croûte, saucissons de Lyon... Il manie savamment l'harmonie des saveurs, passant en revue scrupuleusement chaque détail pour atteindre l'excellence. En fervent défenseur de sa discipline, ce grand gaillard au cœur d'or aime plus que tout se dépasser prenant parfois même plaisir à se mesurer à ses pairs. De l'audace qui paye... En 2021, il est l'un des finalistes du Championnat du monde de pâté-croûte et est couronné vice-champion de France de choux farci. Rien que ça !

EN QUELQUES  
DATES

- 2015 : Disciple Auguste Escoffier
- 2020 : Ouverture de la Maison Crauser & Bello
- 2021 : Finaliste du championnat du Monde de pâté croûte
- 2021 : Vice-champion de France de choux farci



Rencontrer J. CRAUSER :

Crauser Bello, 42 Rue Franklin, 69002 Lyon



LAURENT

DERHÉ

• • •

*MOF Sommelier*



**U**n homme qui embrasse la carrière de sommelier comme l'on déguste un bon vin... Avec passion et totale abnégation. Formé à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, Laurent Derhé a obtenu la mention Complémentaire Sommelier en 1992 à Tain l'Hermitage. Deux établissements de renom qui le propulse dans les plus belles maisons. D'abord au Louis XV à Monaco, puis à la Tour Rose, à l'Arc-en-Ciel et aux Trois Dômes à Lyon et enfin au Château de Bagnols dans le Beaujolais. Un parcours sans tâche ni fausse note qui le pousse à diriger avec son épouse en 2000 (jusqu'à 2016) l'Auberge du Ru à Frontonas. En 2012, ils remettent le couvert et ouvre un second établissement : Comptoir et Dépendances. Le challenge pouvait paraître osé, mais fut réussi, grâce à une devise

efficace : la qualité sans le luxe. C'est une certitude, Laurent Derhé aime le vin mais aussi la compétition. Au cours de ces dernières années, son talent a été couronné par de nombreux titres dont celui de Meilleur Ouvrier de France en 2007 et de Sommelier de l'année 2011 lors des trophées de la gastronomie et des vins organisée par les Toques blanches Lyonnaises et présidée cette année-là par Pierre Troisgros. Aujourd'hui, son activité est essentiellement tournée vers le consulting auprès du monde viticole (ambassadeur de la marque D-vine), mais aussi vers la formation en sommellerie (Institut Paul Bocuse) tant en France qu'à l'étranger.

EN QUELQUES  
DATES

- 2000 - 2016** : Dirigeant de l'Auberge du Ru avec sa femme
- 2007** : MOF Sommelier
- 2011** : Sommelier de l'année, trophées de la gastronomie & des vins
- 2012** : Ouverture ce Comptoir et dépendances
- 2014** : Président de l'Association des Sommeliers Lyonnais Et Rhône-Alpes (ASLERA)



# CLÉMENT LATTIER

• • •

*Chef- gérant d'Histoire  
sans faim*



**D**epuis sa plus tendre enfance Clément Lattier est attiré par le chant des pianos de cuisine... Une passion innocemment savoureuse qui devient peu à peu la vocation d'une vie. Son parcours est ponctué de belles références à l'instar du Léon de Lyon où il fait une brève incursion avant d'atterrir à Tout le Monde à table aux côtés de Dominic Moreaud. Avide de découvertes, il met ensuite les voiles vers l'Australie, précisément à Melbourne où il aiguise ses couteaux et son talent dans un Relais & Château avant de poursuivre dans une brasserie de prestige. Ses nombreux voyages, incluant l'Asie du Sud, sont pour lui une occasion inouïe de parfaire son palais, d'affiner son panel de saveurs mais aussi de faire de belles rencontres. En 2013, Clément décide de rentrer

à bon port avec toujours la même soif d'apprendre. Dès lors, il continue sa formation auprès de Damien Montereau, au sein du restaurant Comme en Provence. Finalement en 2015 souffle le vent du changement qui le porte jusqu'à L'Histoire sans faim où il opère en tandem avec son ancien « maître » Dominic Moreaud. Un an plus tard, le voilà devenu chef gérant de l'établissement intégrant dans la foulée Les Toques Blanches Lyonnaises ! Ainsi dans un cadre enchanteur entre Saône et Monts du Lyonnais, le jeune chef affiche ouvertement sa personnalité : une cuisine simple et pleine de panache, le tout dans un esprit bistrannique. Une adresse gourmande qui fait parler d'elle... Et on comprend très bien pourquoi !

EN QUELQUES  
DATES

- 2010** : Arrivée à Tout le monde à table
- 2012** : Départ en Australie
- 2016** : Rachat d'Histoire sans faim
- 2017** : Entrée dans les Toques Blanches



**Rencontrer C. LATTIER :**

Histoire Sans Faim, Pl. Claudius Peytel, 69270 Rochetaillée-sur-Saône



G A S P A R D

# MARGUIN

• • •

*Sous-chef Le Président*

**B**ercé par l'effervescence des cuisines dès le plus jeune âge, c'est tout naturellement que Gaspard suit la voie tracée par 4 générations de Marguin. La cuisine... Qu'y a-t-il d'autre ? Déjà aux Échets, il prend l'habitude d'observer son père et son grand-père aux fourneaux, nourrissant peu à peu son imaginaire de futur cuisinier. Ni une, ni deux, « le petit dernier » fait ses gammes à bonne école chez La Mère Brazier\*\* et se forge durant deux ans des bases solides avant de rejoindre Les Gourmets de Sèze\*. Par la suite, il décide de s'offrir une escale à Paris où il a l'occasion de rejoindre les rangs de la Réserve et du Peninsula avant de retourner en terr(ain) connu. À Lyon, Gaspard fait un court passage au Neuvième Art\*\* puis endosse finalement la veste de

sous-chef à la nouvelle table familiale Le Président ! De retour parmi les siens, il prend plaisir à s'essayer à différentes disciplines et nourrit sa curiosité insatiable. En 2020, il se rend à Copenhague pour l'ouverture du Café Dan Turèll et initie les chefs danois à l'art et la technique de la cuisine française... Une expérience qui ne laisse pas indifférent le jeune prodige qui ambitionne déjà de retourner dans la ville du bonheur pour rejoindre les rangs du Geranium\*\*\*, sacré meilleur restaurant au monde 2022. Un pari osé vers les étoiles... On croise les doigts !

EN QUELQUES  
**DATES**

**2013 - 2015** : Apprentissage chez la Mère Brazier

**2019** : Sous-chef au Président

**2020** : Mission à Copenhague pour l'ouverture du Café Dan Turèll



**Rencontrer G. MARGUIN :**

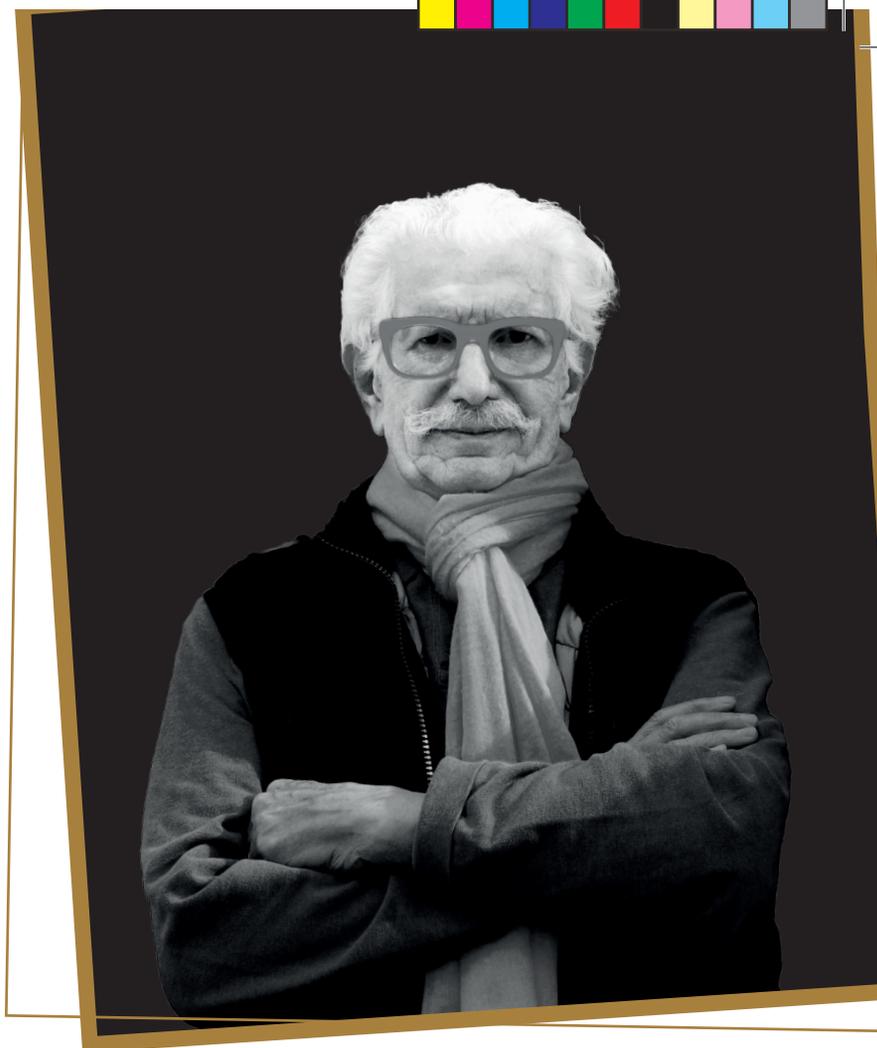
Le Président, 11 Av. de Grande Bretagne, 69006 Lyon



# JACQUES MARGUIN

• • •

*Chef Les Échets*



Un grand homme des cuisines, un brin boute-en-train dont le sens de l'accueil est légendaire ! « Jacky » fait son apprentissage chez Mr Paul durant trois ans puis poursuit son chemin en passant d'une brasserie parisienne à La Verniaz à Évian. Il fera un passage par la brigade de Jacques Picard à Baumanière avant de rejoindre pendant cinq ans les cuisines de La Pyramide aux côtés de Paul Mercier et Guy Thivard. Sa mécanique bien « huilée », vient le temps de retrouver la table familiale aux Échets. Le succès ne se fait pas attendre car il décroche en 1977 une étoile au guide Michelin. Réputé pour sa fidélité envers son terroir, Jacky fait de son enseigne étoilée un havre mêlant gastronomie et communion où il fait bon de se retrouver. Là-bas, il définit une

cuisine de plus en plus « dombiste » faisant la part belle aux milles richesses des étangs allant des écrevisses, aux grenouilles en passant par les brochets et autres colverts. La volaille, elle, court en liberté dans la Bresse voisine et a aussi voix au chapitre. Le menu inspiré par les ressources locales attire les foules, mais c'est surtout la bonne humeur du chef que tous viennent chercher ! Sans prétention aucune, Jacky est de ces toques truculentes dont la convivialité rivalise avec la table. Une étape incontournable à qui veut passer du bon temps et qui compte dans ses amis-habitués un certain Bocuse, Guérard, Senderens, Robuchon... Une foule de grands noms pour une époque faste et glorieuse !

EN QUELQUES  
DATES

- 1959 - 1959 : Apprentissage chez Paul Bocuse
- 1961 : Débuts à La Pyramide
- 1966 : Retour au restaurant familial Les Échets
- 1977 : Une étoile au guide Michelin



# DOMINIC MOREAUD

• • •

*Chef formateur  
Une Faim d'Apprendre*



L'envie... d'avancer, de faire quelque chose qui compte, qui marque les esprits. Dominic Moreaud est de ceux qui entreprennent et dédicacent leur passion à l'humain. Ravir les palais oui mais pas que, servir une ambition noble encore mieux ! Baignant dans le milieu de la restauration « jusqu'aux oreilles » depuis le plus jeune âge, c'est à 12 ans que Dominic trouve sa voie pour ne plus s'en détourner. Entre 88 et 96, il fait ses armes dans de belles maisons, d'abord à l'Hostellerie Saint Laurent aux côtés du chef Christian Lavault puis chez Troisgros, Léon de Lyon, Tetedoie, Fernand Duthion pour ne citer qu'eux. Flanqué d'une bonne dose d'audace, il ouvre en 96 avec son ami Olivier Clauzier son premier établissement le Dolivier puis en 2001 vient le tour

du restaurant Les Compagnons. L'année 2007 est charnière car il n'ouvre pas une, ni deux... Mais bien 4 nouvelles tables ! Un sacré palmarès pour cet esthète à la créativité débordante qui manie à merveille les mots tout autant que l'art de sublimer les saveurs ! En 2017, il se consacre pleinement à un nouveau projet, celui d'ouvrir un restaurant d'application (agrée par l'État) avec son mentor de toujours Christian Lavault. Ainsi les deux Toques Blanches, compères depuis plus de 30 ans, s'associent pour transmettre leur savoir « à des personnes qui ont une vie différente » et qui souhaitent faire leurs preuves en cuisine et en salle avec à la clé un contrat de professionnalisation. On applaudit l'initiative !

## EN QUELQUES DATES

**1992** : Expérience chez Troisgros

**1996 - 2001** : Premier restaurant le Dolivier

**2001 - 2007** : Ouverture Les Compagnons

**2007 - 2017** : Ouvertures des restaurants Tout le monde à table, Le temps d'un repas, Histoire sans faim et Tout a une faim

**Avril 2018** : Ouverture Une Faim d'Apprendre



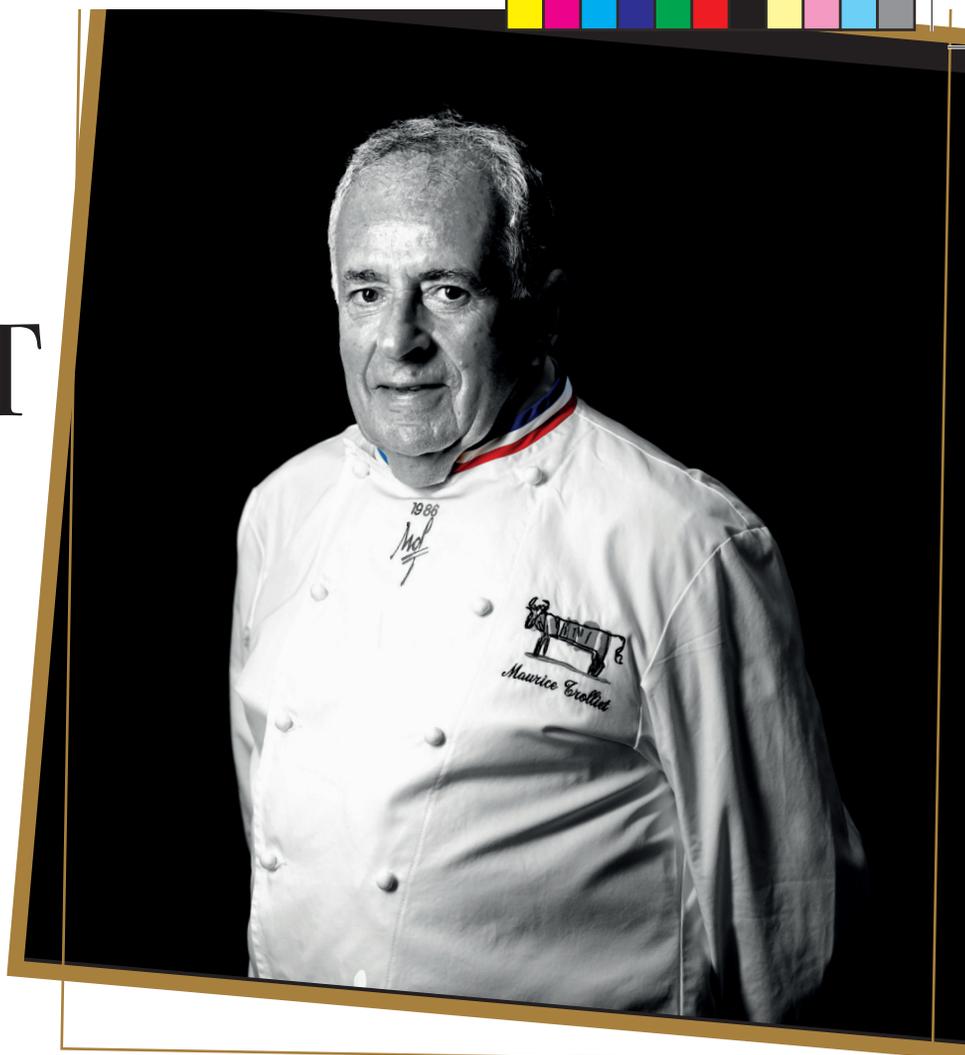
**Rencontrer D. MOREAUD :**

Une Faim d'Apprendre, 24 Ave. Joannès Masset, 69009 Lyon

# MAURICE TROLLIET

...

*MOF Boucher 1986*



Tout commence à l'âge de huit ans, dans la petite ville d'Ambérieu-en-Bugey où à la sortie de l'école, Maurice Trolliet dévore des yeux les étalages des bouchers. Une vocation est née, hélas pas celle espérée par ses parents. Maurice fait preuve de malice et d'intelligence... Il a les cartes en main pour être premier de sa classe mais n'en rien faire. Un « sacré toupet » qui le fait entrer en apprentissage à 14 ans chez Géret à Ambérieu. Trois ans plus tard, il se lance pleinement dans le métier et intègre la boucherie de Monsieur Bernillon à Villeurbanne. En 1970, il décide de reprendre le commerce de son employeur épaulé par son épouse Marie-Claude. Le succès frappe à la porte pour celui qui prône la qualité et le respect des savoir-faire... de la bête aux

étals. En témoigne son titre de Meilleur Ouvrier de France, une distinction bienvenue, qui pour autant pousse l'homme à voir plus loin. Un an plus tard, le couple ouvre en face de la mairie de Villeurbanne Trolliet Gourmet pour finalement plier boutiques et partir s'installer aux Halles de Lyon Paul Bocuse. Très vite, leur fils Alexis les rejoint, puis vient le tour de leur fille Laurence. Ensemble, ils assurent la pérennité de l'entreprise familiale et créent même pour un temps une boucherie-restaurant au Grand Hôtel-Dieu. Finalement, 2019 vient couronner le dévouement d'une vie, celle de Maurice pour son métier, qui se voit recevoir les insignes de Chevalier dans l'Ordre du Mérite agricole... Longue vie aux Trolliet !

EN QUELQUES  
DATES

**1970** : Ouverture de la boucherie Trolliet

**1986** : MOF

**1990** : Ouverture de la boucherie aux halles de Lyon Paul Bocuse

**2019** : Chevalier dans l'Ordre du Mérite agricole



**Rencontrer M. TROLLIET :**

Boucherie Trolliet, 102 Cr Lafayette, 69003 Lyon



MAXIME

# VALERY

*Chef Sommelier exécutif  
chez Paul Bocuse*

« **J**e suis l'humble messager d'amour et de passion de ces artistes, auteurs et poètes... ». Des mots qui raisonnent telle une évidence pour notre jeune et talentueux sommelier. Après avoir obtenu une mention complémentaire sommellerie au lycée Saint-Joseph L'Amandier, près d'Angoulême, Maxime Valery part faire une saison à l'hôtel du Palais à Biarritz et entreprend un tour du monde du vin à la rencontre des vignobles d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Asie et de Polynésie Française où il reste près de trois ans. Par la suite, il rejoint l'équipe du Dinner by Heston Blumenthal à Londres où il fait ses armes auprès des Masters Sommelier João Pires et Pier-Alexis Soulière. Des rencontres déterminantes qui ne font

que confirmer sa vocation. Là-bas, il enchaîne les concours et atteint le niveau 2 en master sommelier. Un parcours bien ciselé qui le mène en 2014 à Cheval Blanc Saint-Tropez aux côtés du chef Arnaud Donckele mais aussi à Cheval-Blanc Courchevel tenu par le chef Yannick Alléno. Finalement en 2021, il se « range » et rejoint avec un enthousiasme renouvelé la Maison Paul Bocuse à Lyon. Une chance autant qu'une évidence ! Amour, partage, transmission... ce haut lieu de la gastronomie incarne des valeurs qui l'animent au quotidien. Un bonheur qui se poursuit, lorsqu'il se voit couronner Meilleur sommelier de l'année 2022 lors des Trophées de la gastronomie et des vins organisés par le Progrès. Chapeau bas l'artiste !

## EN QUELQUES DATES

**2012 - 2014** : Rejoint l'équipe du Dinner by Heston Blumenthal à Londres

**2014 - 2021** : Intègre les équipes de Cheval Blanc

**2021** : Chef sommelier chez Paul Bocuse

**2022** : Trophée du sommelier de l'année 2022



### Rencontrer M. VALERY :

Restaurant Paul Bocuse, 40 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or



# DENIS VERNEAU

...

*MOF*  
*Chef sommelier de*  
*La Mère Brazier*



« La valeur des hommes est la plus grande richesse de notre métier. »... Une phrase qui fait écho à notre sommelier de haut-vol qui s'est nourri et épanoui au contact de personnalités passionnées. Natif de Parçay-Meslay, Denis Verneau fait ses armes aux côtés du chef Thierry Marx puis à La Poularde où il sera le premier commis sommelier d'Éric Beaumard. Au fil du temps, il gravit les échelons : d'abord comme commis dans les établissements de Marc Veyrat puis comme sommelier au Domaine de Châteauneuf pour finalement être chef sommelier – à 23 ans – à La Briqueterie à Vinay. De là, il s'offre une parenthèse de 3 ans dans la Capitale où il se forme à bonne école (Relais d'Auteuil, Ledoyen, La Marée). Puis Denis retourne dans sa ville de cœur et

officie chez Léon de Lyon, avant de quitter un temps le monde de la restauration pour devenir sommelier-conseil au sein de la très réputée Maison Malleval. Après 4 années, il fait son grand retour et rejoint Mathieu Viannay à La Mère Brazier. Une institution de renom qui deviendra sa maison et où il exprimera librement son talent ! Dès lors sa mission sera d'être un ambassadeur, de s'effacer au profit du vin, du vigneron, de la gastronomie mais surtout du client afin « d'apporter la lumière plutôt que de s'illuminer ». Et sa dévotion paye... Outre l'obtention du col bleu-blanc-rouge en 2015, il remportera le Master of Port et sera élu « sommelier de l'année ». Un exploit que l'on ne peut que saluer !

EN QUELQUES  
DATES

- 2015 : Arrivée Chez la Mère Brazier aux côtés de Mathieu Viannay
- 2015 : Master of Port 2015
- 2015 : Sommelier de l'Année en 2015 par le Magazine « Le Chef »
- 2018 : MOF



**Rencontrer D. VERNEAU :**

La Mère Brazier, 12 Rue Royale, 69001 Lyon



# VINCENT LELEU

• • •

*Chef exécutif Le Président*

L'art de manier la verve tout autant que les pianos de cuisson. Vincent Leleu se prédestinait au théâtre pour finalement rejoindre la troupe des chefs de talent. Une opportunité qu'il saisit dès le plus jeune âge en intégrant les rangs de l'Hostellerie des Remparts à Delle. De là, il poursuit son apprentissage au Restaurant Mon plaisir\* aux côtés du chef Christian Pilloud qui devient « son père spirituel de la cuisine ». Entretemps, il fait escale au Trianon Palace à Versailles auprès du chef Simone Zanoni où il restera 3 ans avant de finalement retrouver son mentor à Mon plaisir. S'ensuivent quelques expériences à l'Hostellerie Bérard à la Cadière-d'Azur puis sur les yachts de Saint-Tropez. En 2015, se dessine un nouvel horizon le poussant à ouvrir sa propre adresse

à Lyon 1er : L'Éclat ! Le succès est au rendez-vous et les gens se pressent autant pour le plaisir des sens que pour la convivialité des lieux. L'aventure durera 3 ans avec en prime le titre de Chef Espoir de l'année 2017 ! La clé de la réussite ? Une cuisine vraie ancrée dans l'air du temps, qui oscille savoureusement entre tradition et innovation. Ce chef virtuose des saveurs, nous fait redécouvrir les standards de la gastronomie française et s'attache plus que tout à « *réconcilier les gens avec la cuisine* » en instillant de la noblesse à des produits parfois oubliés ou encore « boudés ». Un talent que Vincent déploie aujourd'hui - et ce, depuis 4 ans - à la table du Président... Et quel bonheur !

## EN QUELQUES DATES

- 2006** : Début en cuisine à Delle
- 2010** : Obtention de son Brevet Professionne
- 2017** : Chef espoir de l'année
- 2018** : Chef exécutif du restaurant Le Président



### Rencontrer V. LELEU :

Le Président, 11 Av. de Grande Bretagne, 69006 Lyon

LE VIN LANDAIS  
**TURSAN**  
 — APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE —

LE VIN  
 D'ICI

LANDAIS  
 40  
 PAR NATURE



**VIGNOBLES DU SUD-OUEST**  
 DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



L'EUROPE S'ENGAGE  
 L'OCCITANIE AGIT



La Région Occitanie  
 Pyrénées - Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
 L'Europe investit dans les zones rurales

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

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# HUITRES YVES PAPIN

## La Spéciale Jade



**Jérémy Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier

Huitres  
**Yves Papin**



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Une huître détonante... qui a fait son effet et conquis les palais du jury. On apprécie chez la Spéciale Jade son côté salin très subtile qui laisse place à un goût délicat de noisette. Une huître tout en équilibre, bien charnue avec une mâche appréciable. Une belle surprise !

### Christophe Marguin

Un nez iodé très agréable. Une tenue qui se présente bien, il n'y a rien à dire là-dessus. Très jolie couleur également. On aime le goût légèrement iodé avec un bon équilibre des saveurs

### Dominic Moreaud

Une huître de belle taille avec une coquille bien remplie. Une iode légère et très agréable en bouche avec une pointe d'amertume.

### Vincent Leleu

Une belle huître avec une jolie couleur. Une belle longueur en bouche, pas trop salée et bien charnue.

### Clément Lattier

Un joli nez et une jolie tenue visuelle. Très légèrement iodé. J'ai beaucoup aimé.



Viña AB Amontillado Seco N.V. - Gonzalez-Byass



## L'IDÉE RECETTE

de VINCENT LELEU

# HUÎTRES CROUSTILLANTES FAÇON MEURETTE AU VIN DU BEAUJOLAIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS

- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| 16 huîtres                | Panure         |
| 1 l de beaujolais         | 50 g farine    |
| 250 g de poitrine fraîche | 50 g chapelure |
| 100 g de sucre            | 2 œufs         |
| 100 g de fond de veau     |                |
| 50 g de pain de mie       |                |
| Herbes fraîches           |                |
| 50 g beurre               |                |
| Sel                       |                |
| Poivre                    |                |
| Gros sel                  |                |
| Ciboulette                |                |
| Framboises                |                |
| Sel, poivre               |                |

Réduire le vin du beaujolais avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux. Ajouter le jus de veau puis monter au beurre. Ouvrir les huîtres. Les détacher du pied, les rincer et les égoutter sur un linge.

Paner les huîtres en les trempant une fois dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure. Répéter l'opération 2 fois.

Détailler la poitrine fraîche en lardons puis les blanchir dans l'eau bouillante salée.

Réserver.

Détailler le pain de mie en croustons puis les faire dorer dans une poêle avec un peu de beurre.

Nettoyer puis sécher les coquilles d'huîtres.

### Dressage

Dans une assiette creuse, disposer du gros sel. Poser les 4 coquilles d'huîtres.

Faire frire les huîtres et les saler à la sortie.

Mettre la sauce au vin dans la coquille d'huître, l'huître frite par-dessus, les lardons, les croustons et quelques herbes fraîches.

## HUÎTRES YVES PAPIN

La Route Neuve  
17390 LA TREMLADE

Tél. : 05 46 36 12 72

Mail. : [contact@huitres-yves-papin.com](mailto:contact@huitres-yves-papin.com)

[WWW.HUITRES-YVES-PAPIN.COM](http://WWW.HUITRES-YVES-PAPIN.COM)

# MAISON OLIVIER DANDIEU

## Foie gras de canard extra



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier

Maison Olivier  
**DANDIEU**



### L'AVIS DU JURY :

Le roi de la fête c'est lui... Et le moins que l'on puisse dire c'est que les membres du jury ont su lui faire honneur. Un foie gras de canard entier extra qui plait et dont la qualité est mise en avant. Une belle couleur et une bonne tenue ! Légèrement poêlé, il exprime ses saveurs fines et délicates. On en redemande !

#### Laurent Derhé

Un coup de cœur pour ce foie gras frais parfaitement poêlé. On voit qu'il y a une très belle qualité de viande. De la saveur, de la tenue. Superbe !

#### Maxime Valéry

Ce foie gras frais présente une aromatique intéressante avec une longueur appréciable portée par un petit côté caramélisé. Très bon !

#### Vincent Leleu

Une très belle tenue en cuisson, un bon goût. C'est un super produit !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



Porto Graham's Tawny 20 ans

## L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE MARGUIN



### ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX SALSIFIS, AIL NOIR ET TROMPETTES DE LA MORT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

#### INGRÉDIENTS

4 escalopes de foie gras  
3 salsifis  
1 gousse d'ail noir  
250 g de trompettes de la mort fraîches  
50 g de beurre  
50 g fond brun de volaille  
1 branche de thym  
2 gousses d'ail fraîches  
50 g de bouillon de volaille  
Cerfeuil

Éplucher les salsifis puis les cuire dans le bouillon de volaille avec le thym et l'ail frais durant 20 min.

Éplucher la gousse d'ail noir et la mixer puis réserver.

Laver les trompettes de la mort et les cuire dans une poêle avec un peu de beurre et une pincée de sel. Égoutter et réserver.

Dans une casserole, mettre un peu de beurre et ajouter les salsifis, les trompettes et la purée d'ail noir, ainsi que le fond brun de volaille. Cuire à feu doux 10 min et rectifier l'assaisonnement.

Colorer les escalopes de foie gras.

Dans un bol, disposer la garniture chaude dans le fond puis recouvrir d'une escalope de foie gras et remettre un point de purée d'ail noir et une branche de cerfeuil.

**MAISON OLIVIER DANDIEU**

380 Chemin de Melet  
40700 HAGETMAU

Tél. : 05 58 79 28 00

WWW.MAISONDANDIEU.FR

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# CHÂTEAU FONT DU BROC Blanc 2021



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier

  
CHÂTEAU  
FONT du BROC  
CÔTES DE PROVENCE



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Un vin sec et fruité d'une grande finesse et tout en élégance que l'on apprécie volontiers lors d'un apéro. Ce 100% Rolle, qui plus est bio, a transporté le jury de par son bouquet aromatique ensoleillé aux notes d'agrumes, sa fraîcheur incomparable et sa gourmandise acidulée.

### Laurent Derhé

Ce Côte de Provence se résume en trois mots : légèreté, fraîcheur et franchise. La légèreté on l'a aussi bien au niveau de la robe qui est très avenante qu'au niveau de l'aromatique. Le vin n'est pas ostentatoire, on apprécie la finesse et l'élégance. On est sur un vin équilibré qui est tout dans la longueur. Une fraîcheur en fin de bouche qui amène une tension, une énergie. Ce vin n'est vraiment pas sur l'opulence sudiste... Le climat méditerranéen est parfaitement maîtrisé par le vigneron. Une très belle franchise pour ce vin de gourmandise !

### Vincent Leleu

Un très beau vin de vacances d'été qui va très bien aller sur un poisson ou encore pour faire plus local sur des grenouilles avec un beurre persillé. Très agréablement surpris !



## ACCORD VIN

Carpaccio de Saint Jacques, baie de genièvre, zestes d'agrumes, poivre de timut

Loup grillé au fenouil, romarin, pomelo confit

Samoussa de chèvre chaud, mesclun de salade, suprême d'agrumes



## INFOS PRODUITS :

### CHÂTEAU FONT DU BROC - BLANC 2021

Cépages : 100% Rolle

#### VIGNES ET CAVE :

Le Rolle, cépage emblématique de la Provence est le seul cépage blanc du Domaine. Il recouvre 7,5ha de la superficie du vignoble.

Après 9 années d'agriculture certifiée Bio, les équilibres naturels des sols se sont totalement recréés laissant la faune et la flore oeuvrer pour un milieu sain.

Récoltées à la main, les grappes sont pressées entières afin de préserver tout leur potentiel aromatique.

#### DÉGUSTATION :

Robe : Limpide et claire aux jolis reflets verts argentés.

Nez : Expressif, poire, orange sanguine, fleurs blanches.

Bouche : Fine, équilibrée, vive. Agrumes et poire se mêlent avec harmonie aux saveurs fraîches et florales.

### CHÂTEAU FONT DU BROC

Chemin de la Font du Broc  
83460 les Arcs sur Argens

Tél. : 04 94 47 48 20

Mail : [info@chateau-fontdubroc.com](mailto:info@chateau-fontdubroc.com)

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

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# COTEAUX DE LA VÈZÈRE

## Les périères 2020



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Un vin pour le moins surprenant qui a fait l'unanimité auprès des membres du jury. Puissant, proche de son terroir mais à la fois très accessible, ce vin « plaisir » ravira tous les fins palais en recherche d'authenticité et de gourmandise. On l'accompagne volontiers de viandes rouges, d'un ragoût ou encore de charcuterie à l'apéro !

### Christophe Marguin

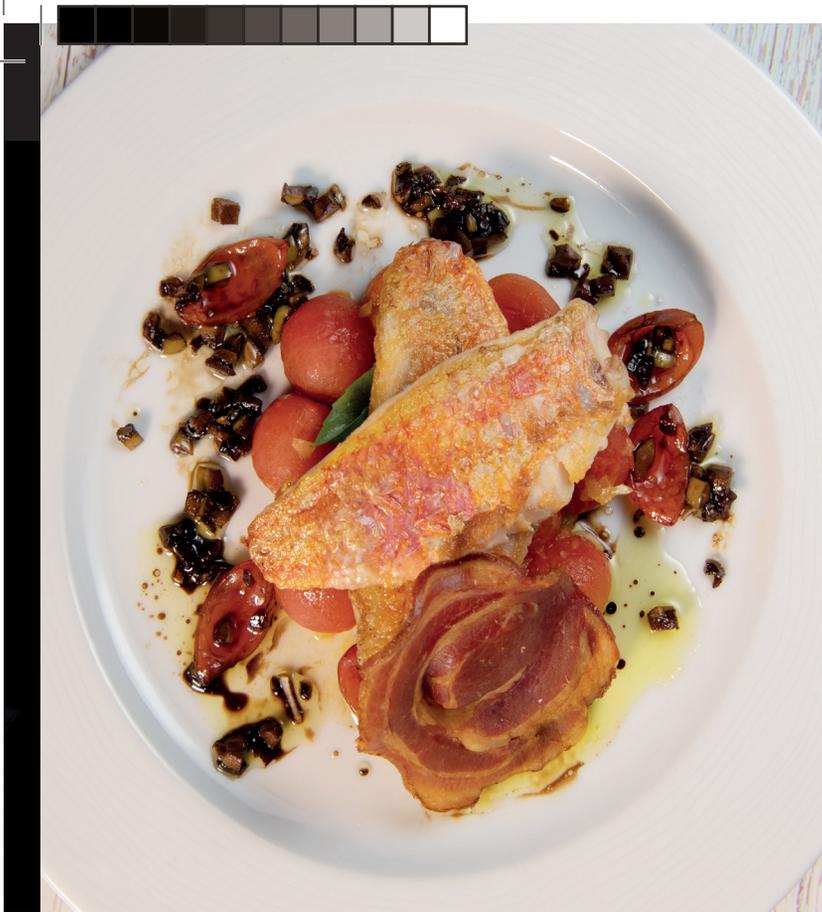
Une appellation peu connue mais surprenante. Un vin à boire sans modération aux halles de Lyon avec une bande de copains.

### Maxime Valéry

Un vin rouge profond. On est sur un nez identitaire, simple et frais avec des effluves végétales assez nobles, réglissés et de cassis. Une belle bouche ample sur la largeur et la rondeur avec une structure tannique assez souple. Un vin frais de plaisir immédiat, gourmand et très bien maîtrisé ! À consommer avec une bande de copain avec de la cochonnaille. Une belle surprise !

### Jérémie Crauser

Un vin à la fois puissant et facile à boire. Il serait parfait avec de la charcuterie et des viandes ! Très sympa.



## ACCORD VIN

Tourte de Canard, jus brun confit, fraise des bois rôties  
Ris de veau, jus de poivron confit, endive rôtie  
Rouget rôti, jus des foies corsé, pomme grenaille au thym



## INFOS PRODUITS :

### VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE - LES PÉRIÈRES

Cépages : 100% Cabernet franc

#### VIGNES ET CAVE :

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne  
Vinification : égrappage, fermentation avec contrôle des températures en cuve bois, remontages réguliers.  
Elevage : en cuve inox  
Mise en bouteille : à la cave

#### DÉGUSTATION :

Robe : rouge rubis, brillante  
Arômes : fruits noirs de cassis ou cerises noires, arômes de prunelle, épicé et minéral.  
Bouche : vivacité, fraîcheur et élégance caractérise ce millésime.

**COTEAUX DE LA VEZERE**

Le Saillant  
19240 ALLASSAC

Tél. : 05.55.25.24.60

WWW.COTEAUX-VEZERE.FR

# LA REBELLE Pomme de terre Penni & Queen Anne



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier

## La Rebelle

Pomme de terre Penni

Pomme de terre Queen Anne



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Des rebelles pas très rebelles ! Voilà donc un duo de pommes de terre très « fondant » qui a remporté tous les suffrages. La Penni se distingue par sa saveur exceptionnelle et se déguste volontiers sans artifices, tout simplement ! La Queen Anne se prête quant à elle, à maintes préparations et surprend par son goût délicatement beurré. Que ce soit l'une ou l'autre... on mord à l'excellence de l'Île de Ré !

### Gaspard Marguin

Un produit d'exception très bon avec une belle longueur en bouche. On sent que le producteur fait bien son travail. Je suis impatient de travailler ce produit à l'avenir !

### Maxime Valéry

Une aromatique intéressante pour la Penni. J'ai beaucoup aimé la longueur en bouche. On est vraiment sur la qualité. Tout était au rendez-vous pour avoir une jolie pomme de terre !

### Jérémie Crauser

J'aime le côté salin de la Penni, on retrouve le côté terroir de l'Île de Ré. Le goût reste en bouche, des petites notes beurrées, rondes et gourmandes avec une note iodée qui vient rehausser le tout !



La Louvetrie Muscadet-Sèvre et Maine 2020

## L'IDÉE RECETTE

de JACQUES MARGUIN



### POMMES DE TERRE QUEEN ANNE, CRÈME ACIDULÉE AUX HERBES ET SAUMON FUMÉ

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

250 g de pommes de terre Queen Anne  
250 g de crème fraîche 35% MG  
1 jus de citron  
1 botte de ciboulette  
200 g de saumon fumé  
Sel  
Poivre

Blanchir les pommes de terre Queen Anne et réserver.

Réaliser la crème acidulée aux herbes dans un cul de poule en mélangeant crème, jus de citron et ciboulette (en ayant ou préalable conserver quelques brins pour le dressage). Assaisonner avec le sel et le poivre. Réserver.

Couper le saumon en tranches.

Dans une assiette creuse, ajouter la crème dans le fond et recouvrir de pommes de terre coupées en 2.

Mettre 50 g de saumon fumé sur le dessus et saupoudrer de ciboulette ciselée.

#### SARL LA REBELLE

59 Route de la Mouillebarbe  
17590 ARS-EN-RÉ

Tél. : 06 72 94 26 49

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# CHÂTEAU BOUISSEL

## Héritage de Bouissel 2020



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



 RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Voilà donc un vin un brin culotté qui ne laisse pas indifférent ! On remarque sans ambages sa puissance, sa rondeur exubérante, son boisé très présent ainsi que sa palette aromatique portée sur le fruit et l'épice ! En somme, une simplicité assez gourmande qui fait de ce cru une jolie révélation !

### Dominic Moreaud

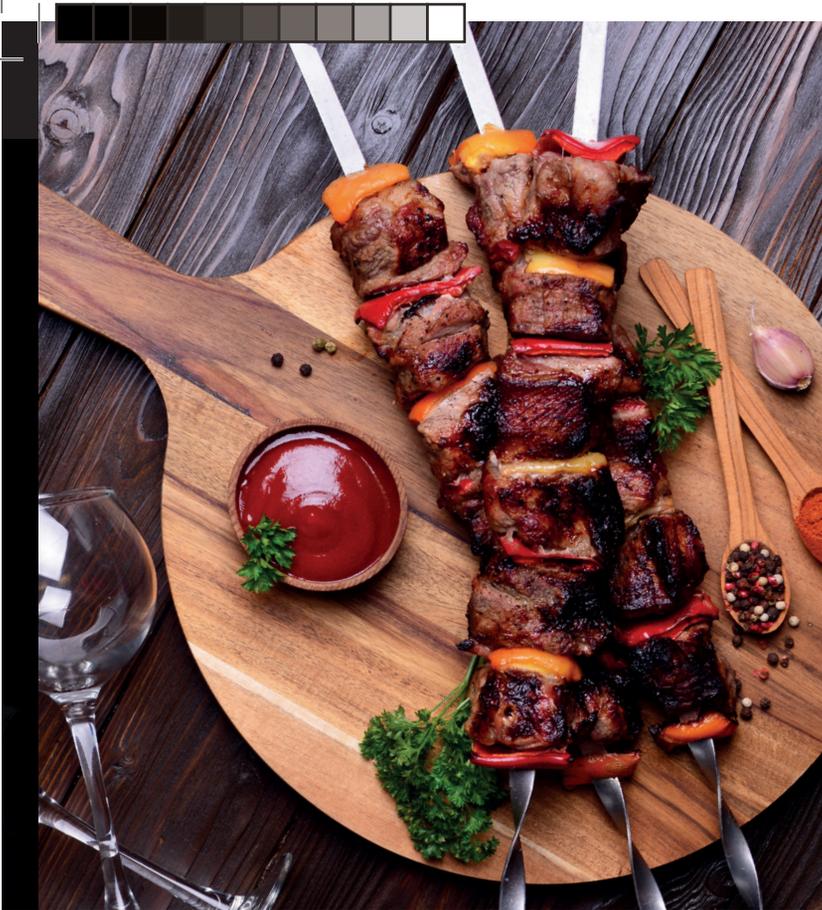
Un goût de cassis fraîchement écrasé. Très brut et porté sur le boisé. Un vin que je pourrais boire facilement avec des copains !

### Denis Verneau

Il y a un caractère sudiste dans ce vin qui fait très Malbec. Il y a une certaine sucrosité, un côté suave assez flatteur, enjôleur même, avec des notes un peu caramel, coco, cassis et fruits noirs. C'est gourmand, c'est bien fait !

### Maxime Valéry

Un vin rouge à la robe intense avec du volume. Un côté olfactif sur l'épice avec une pointe de cannelle, presque de coco, du fruit noir mûr, de la myrtille, de la baie de cassis fraîchement écrasée. Une bouche très ample avec des tanins bien souples. Une simplicité assez gourmande !



## ACCORD VIN

Burger à la « Salers » hâchée, ketchup maison

Brochette de boeuf rôti, sauce barbecue maison

Magret de canard rôti, sauce miel et coco



## INFOS PRODUITS :

### HÉRITAGE DE BOUISSEL 2020

**Cépages :** 90% Syrah, 5% Malbec, 5% Cabernet-Sauvignon

#### VIGNES ET CAVE :

Vignes de plus de 30 ans. Taille en Guyot simple. 4500 pieds/Hectare. Vignes conduites en respect de l'agriculture Biologique. Travail mécanique du sol, sans engrais chimiques. Techniques traditionnelles Ébourgeonnages et éclaircissages manuels. Effeillage mécanique. Vendanges manuelles matinales. levage : En fût de chêne sur lies fines pendant 18 mois.

**Vinification :** vinification intégrale. Éraflage puis fermentation en dessous de 27°C.

**Élevage :** En fût de chêne sur lies fines pendant 18 mois

#### DÉGUSTATION :

Un nez puissant, boisé et épicé, note de clou de girofle et de pain d'épice.

La bouche et charnue, ronde et complexe, arômes boisés et une finale fraîche et épicée.



### CHÂTEAU BOUISSEL

200 Chemin du Vert  
82370 Campsas

Tél. : 05 63 30 10 49

WWW.BOUISSEL.COM

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

## Entrecôte Salers Label Rouge



**Jérémy Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

### L'AVIS DU JURY :

Une viande à en faire saliver plus d'un et qui a bon sur toute la ligne ! Les membres du jury sont unanimes : on frôle de très près la perfection pour cette entrecôte de Salers Label Rouge. Le goût est là, généreux à souhait, le gras apporte un fondant incomparable et la finesse des saveurs est renversante. C'est un carton plein !

#### Maxime Valéry

J'ai aimé l'équilibre parfait entre la texture et le côté fondant de l'entrecôte. Ni trop dure, ni trop souple. Un côté persillé juste ce qu'il faut !

#### Christophe Marguin

Une très bonne viande, rassie comme il faut et qui a bien reposé. Du bonheur de goûter une vraie viande de qualité, qui plus est de France !

#### Gaspard Marguin

Une très bonne viande, le gras est bon, ça fond dans la bouche. C'est très bien, je me suis régalé !



CÔTE-RÔTIE - Les Grandes Places  
Jean-Michel Gérin - 2005



## L'IDÉE RECETTE

de JÉRÉMIE CRAUSER

### NOIX D'ENTRECÔTE SALERS FAÇON WELLINGTON

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

#### PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Pour le tourage :  
700 g Beurre de tourage  
300 g Farine T55

Pour la détrempe :  
Farine T55 700g  
30 g Sel fin  
225 g beurre de tourage  
300 g eau

Réaliser un beurre manié avec les éléments du tourage. Pétrir sans trop insister les éléments de la détrempe. Réaliser deux pâtons, puis mettre au repos au froid. Réaliser 1 tour simple, puis deux tours double en observant des périodes de repos au froid.

#### DUXELLES DE CHAMPIGNONS :

250 g de champignons de paris  
1 échalote  
1 gousse d'ail confit  
sel et poivre  
30 g de beurre  
5 g persil plat  
50 g de jus de viande lié

Cuire la brunoise de champignons avec les échalotes et l'ail confit. Assaisonner et lier votre duxelles avec le jus de viande. Débarrasser au froid.

#### NOIX D'ENTRECÔTE :

Colorer la noix d'entrecôte de Salers au beurre, puis assaisonner.

#### MONTAGE :

Monter dans un cercle à entremet de diamètre 10 cm, une couche de duxelles de champignons, puis la noix d'entrecôte et terminer avec une couche de duxelles. Filmer et réserver au froid. Abaisser votre feuilletage à une épaisseur de 3,5. Monter l'insert préparé sur une base de feuilletage, puis recouvrir avec une abaisse de pâte. Dorer et décorer votre Wellington.

#### CUISSON

Cuire 20 min à 220 degrés, puis 15 minutes à 180 degrés.

#### ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

26, rue du 139ème R.I. – BP 239  
15002 AURILLAC Cedex

Tél. : 04 71 45 55 14  
Mail : [labelrouge@salers.org](mailto:labelrouge@salers.org)

# JARDINS DE LA TESTA

## Confiture d'orange, clémentine & pomélos



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



### L'AVIS DU JURY :

Un certain goût d'enfance pour ces confitures artisanales 100% bio qui fleurent bon le soleil... et la Corse ! Au menu : des fruits cueillis à point, du sucre, de la passion et une bonne tranche d'amour. Crescendo... On se laisse porter par le fruité acidulé de l'orange « Thomson », par les arômes entêtants de la clémentine « Caffin » et enfin par la douce amertume du pomelo « Star Ruby ».

Confiture d'orange

Confiture de clémentine



Confiture de pomélos



**Denis Verneau**

J'aime bien l'idée de l'orange qui est moins sur les amers et plus sur un goût véritable bien travaillé. La clémentine aussi avec une sucrosité différente. Le pomelo je suis fan de l'amertume, j'aime beaucoup. Un amer bien prononcé et une sucrosité soutenue... à consommer en parcimonie.

**Maxime Valéry**

J'aime beaucoup la fraîcheur et l'acidité subtiles de ces confitures.

**Gaspard Marguin**

Une texture marmelade très intéressante. La confiture orange est très bonne, celle à la clémentine légèrement amère et le pomelo très sympa à travailler dans une recette.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de GASPARD MARGUIN



## COUPE POMELOS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS

100 g de confiture pomelos  
Thym

Sablé breton  
125 g beurre pommade  
55 g poudre d'amandes  
65 g de sucre glace  
90 g de farine  
1 jaune d'œuf  
PM fleur de sel

Crème chantilly  
200 g de crème 35% MG  
20 g de sucre

Mélanger l'ensemble des ingrédients du sablé breton puis cuire 12 min à 180°C.

Mélanger le sucre et la crème et fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly ferme.

### Dressage

Dans une coupe de glace, intégrer successivement :

- Une couche de confiture de pomelos
- Une couche de Chantilly
- Une couche de sablé breton

Ajouter une branche de thym en décoration



Oremus Tokaji Late Harvest 2020

LES JARDINS DE LA TESTA

CASACCIE

20144 SAINTE LUCIE DE PORTO-VECCHIO

Tél. : 06 20 38 11 27

Mail. : [contact@jardinsdelatesta.com](mailto:contact@jardinsdelatesta.com)

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

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# CONFISERIE SAUDIAL Pralines



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

**Avis aux becs sucrés ! Cette petite douceur savoureuse, incontournable de la ville des Gaules a fait craquer notre jury ... Et on comprend pourquoi. Un vrai plaisir gourmand, à grignoter ou à cuisiner sans modération !**

### **Dominic Moreaud**

Une bonne consistance et un beau craquant. Une praline tout à fait sympa qui joue avec la gourmandise.

### **Clément Lattier**

Un produit bien de chez nous ! Bien sucré avec des amandes entières.

### **Jérémie Crauser**

Une praline bonne et gourmande à souhait.

### **Christophe Marguin**

Un enrobage épais et bien sucré. Les amandes sont jolies et petites.

### **Maxime Valéry**

Très intéressant et gourmand !



Cerdon Méthode Ancestrale  
Clos de la Bierle Rosé

## L'IDÉE RECETTE

de DOMINIQUE MOREAUD



# FOIE GRAS CHAUD, SAUCE CÂLINE ET TUILE OPALINE À LA PRALINE ROUGE

4 pers. 👤👤👤👤

### PURÉE DE FÈVES

200 g de fèves  
100 ml de lait  
½ cube de bouillon de légumes  
20 g de beurre  
Sel, poivre et muscade

Plonger les fèves dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le bouillon de légumes et laisser cuire 15 min. Égoutter, laisser tiédir et peler les fèves. Mettre les fèves dans un récipient adapté, ajouter le lait et mixer. Incorporer le beurre à la préparation. Assaisonner.

### SAUCE CÂLINE (CITRON VERT - PRALINE)

½ l fond de canard  
2 citrons verts  
50 g de pralines  
2 c à s de Grand Marnier  
1 c à s de vinaigre de vin  
Sel, poivre

Laver les citrons, prélever les zestes et les tailler en fine julienne. Blanchir les zestes à l'eau bouillante pendant 2 min.

Dans une casserole mettre le jus des citrons, la praline concassée, le vinaigre de vin puis faire bouillir. Laisser réduire, ajouter les zestes, le fond de canard puis laisser encore réduire jusqu'à obtention d'une sauce mappante. Assaisonner et ajouter une noisette de beurre si nécessaire.

### TUILE OPALINE

500 g de fondant  
200 g de praline concassée  
280 g de glucose

Faire fondre le glucose et la praline concassée. Ajouter le fondant à 160°C / 10 minutes. Couler sur une plaque et laisser refroidir. Découper et casser en morceaux de différentes formes et tailles.

### ESCALOPES DE FOIE-GRAS

2 escalopes / personne

Assaisonner (sel, poivre et poudre de praline). Poêlé quelques minutes dans une poêle très chaude jusqu'à obtention d'une légère croûte.

## SAUDIAL

18 AVENUE D'AUBIÈRE  
63800 CURNON D'AUVERGNE

Tél. : 06 33 30 97 23

Mail : [direction@confiserie-saudial.fr](mailto:direction@confiserie-saudial.fr)

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

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# HAUTS DE MONTROUGE

## Armagnac Cuvée #20



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



### L'AVIS DU JURY :

Un trésor de diversité et de complexité. Cet armagnac « cousu main » exprime toute la quintessence d'un terroir inimitable, celui des collines de Nogaro en Gascogne. Et dans le verre on se frotte à une forte personnalité à la fois suave et ardente qui plaira sans conteste au plus grand nombre. Un assemblage pointu des meilleures eaux-de vie pour le plaisir sans fin des épicuriens !

#### Denis Verneau

De jolies nuances un peu dorées et cuivrées très flatteuses. On a un nez charmeur et agréable qui révèle des notes caramel, toffee et de sous-bois. La notion alcooleuse est peu présente. L'attaque, quant à elle, est ardente et chaleureuse avant de dévoiler des notes toastées, noisettes grillées avec un côté presque figue, tabac brun ! Une très jolie eau de vie, bien travaillée, bien distillée !

#### Christophe Marguin

Un premier nez très flatteur. On a un très beau produit avec un super travail du vigneron. Très équilibré en bouche avec une attaque franche qu'on oublie vite et qui nous amène vers quelque chose de très doux. Une eau de vie très facile à apprécier !  
C'est l'un de mes produits préférés.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## ACCORD VIN

Baba à l'Armagnac

Tartelette chocolat noir 85%, glace pruneaux,  
zeste d'agrumes confits

Lapin à la moutarde douce, sauce Armagnac, coco rôtie



**LES HAUTS DE MONTROUGE**

Route d'Aire sur l'Adour  
32110 NOGARO

Tél. : 05 62 09 01 79

Mail : [info@hdmontrouge.com](mailto:info@hdmontrouge.com)

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# TORPEZ

## Vin Blanc Ultimium 2019



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier

  
**TORPEZ**  
À SAINT-TROPEZ  
DEPUIS 1908



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

### L'AVIS DU JURY :

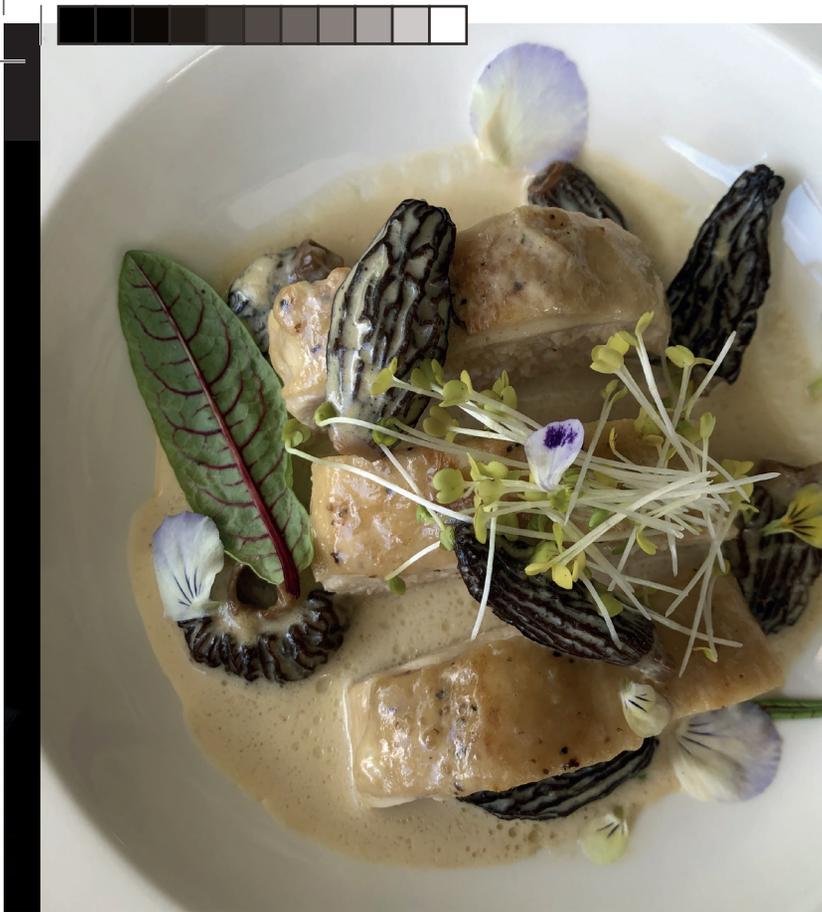
Un vin iconique de haute expression ! Ce cru à la production limitée charme par ses fragrances insolites et sa matière sculptée. Un grand vin de découverte plutôt hors-norme, accessible et complexe à la fois qui créé une communion d'émotions. Idéal pour des moments précieux de convivialité au fil du temps.

#### Maxime Valéry

« Une robe de belle intensité avec un disque blanc et limpide. Un bouquet olfactif assez prononcé qui présage un élevage en fût. On découvre des arômes de fruits jaunes, voire de prune jaune presque rôtie pour certains avec une petite pointe de miel d'acacia. En bouche, on est sur un vin qui a un sacré volume avec des arômes presque de foin, herbacés avec des amers assez nobles. Un vin équilibré ! »

#### Laurent Derhé

« Trois mots qui dominant : volume, charme et boisé. Le volume on le retrouve aussi bien du côté aromatique où il y a une vraie intensité qui est marquée par des arômes suaves, mielleux, briochés, qu'en bouche, avec un vin qui est plus sur la largeur que sur la longueur. Un cru qui s'impose, très présent avec beaucoup de charme mais aussi que l'on va comprendre et apprécier. Le boisé, quant à lui, signe un élevage bien fait. Un vin élégant très expressif, moderne avec une vinification maîtrisée. »



## ACCORD VIN

Volaille de Bresse à la crème, morilles, légumes de saison  
Gratin d'écrevisses, légumes racines fumés au foin  
Fromage de l'Abbaye de Céteaux



## INFOS PRODUITS :

**ULTIMUM BLANC 2019**  
Cépages : 100% Rolle

Des fragrances insolites et complexes, une matière sculptée, massive et détonante. Vin iconique hors norme – haute expression. Production limitée. Ce vin « hors-norme », de part sa facilité d'accès et sa complexité réunies, crée une communion d'émotions, offre un fort potentiel de garde pour des moments précieux de convivialité au fil du temps.

### DÉGUSTATION :

**Robe** : Belle robe jaune d'or lumineuse avec des reflets jaune paille.

**Arômes** : Le nez révèle des arômes délicats de fruit jaune (mirabelle) avec des notes de caramel, de confiture de lait vanillé, avec des nuances de pêche de vignes à l'eau de vie.

**Bouche** : L'attaque est souple en bouche, avec un prolongement harmonieux, un toucher « suave », soyeux, onctueux, avec du relief, un équilibre de rondeur et fraîcheur, des arômes réglissés, de noisette fraîche. Une salinité gourmande en fin de bouche qui fait saliver de façon continue et persistante.



**TORPEZ À SAINT-TROPEZ**  
111 Route des Plages  
83990 SAINT-TROPEZ

Tél. : 04 94 97 01 60  
Mail : [contact@torpez.com](mailto:contact@torpez.com)

[WWW.TORPEZ-SAINT-TROPEZ.COM](http://WWW.TORPEZ-SAINT-TROPEZ.COM)

TESTS-PRODUIT - 21<sup>ème</sup> SESSION  
NOVEMBRE 2022 - Restaurant Le Président

# BIO JE T'AIME

## Raisin blanc Exalta



**Jérémie Crauser** : Charcuterie-traiteur artisanale  
**Vincent Leleu** : Chef exécutif  
**Clément Lattier** : Chef cuisinier  
**Laurent Derhé** : MOF Sommelier  
**Gaspard Marguin** : Sous-chef cuisinier

**Christophe Marguin** : Chef cuisinier

**Jacques Marguin** : Chef cuisinier  
**Dominic Moreaud** : Chef cuisinier  
**Maxime Valéry** : Chef sommelier  
**Maurice Trolliet** : MOF Boucher  
**Denis Verneau** : MOF Sommelier



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

### L'AVIS DU JURY :

Une friandise, un plaisir (non) coupable qui a su trouver ses partisans à la table. Tous ont salué la gourmandise, l'équilibre des saveurs, la finesse et le croquant incomparable de ces petits grains. Exalta(nt)... Un raisin qui porte bien son nom, tant est si bien, que l'on n'aurait presque pas envie de le partager !

#### Maxime Valery

C'est très plaisant avec des équilibres incroyables. Il n'y a pas d'excès de peau, ni de sucrosité. C'est très gourmand, j'adore !

#### Christophe Marguin

On s'installe devant la télé, on picore, on picore et on prend un plaisir immense. On a envie d'y revenir parce que c'est tout simplement bon. Le craquant est vraiment agréable et surtout ce que l'on aime ce sont ces petits grains. Un très bon produit !

#### Clément Lattier

Une acidité qui apporte une note gourmande bien équilibrée avec le sucre. Il y a beaucoup de saveur dans chaque grain. Une jutosité incroyable sous la dent. C'est un super produit !



## L'IDÉE RECETTE

de CLÉMENT LATTIER



Domaine Zind-Humbrecht, Alsace Pinot Gris Blanc, Rotenberg 2014

## FILET DE CANETTE DES DOMBES, SABLÉ AU THYM, RAISIN BLANC EXALTA CONFIT ET EN JUS

4 pers.

### SABLÉ AU THYM

125 gr de farine  
75 gr de beurre  
20 gr de sucre cristal  
1/2 œuf  
3 branches de thym

Mélanger de façon homogène ensemble la farine, le sucre et le beurre puis ajouter l'œuf et enfin le thym en gardant que les feuilles. Laisser reposer la pâte 1h au frais. Étaler la pâte et découper en disque de 9 cm de diamètre. Cuire au four à 160° pendant 12min.

### CONFIT DE RAISIN BLANC ET CAROTTES GLACÉS

150 gr de raisin exalta  
2 pce de Carottes  
40 gr de beurre  
30 gr de sucre cristal  
30 cl d'eau

Tailler les carottes en fin lamelle. Cuire dans une casserole avec de l'eau à hauteur, 20 gr de beurre et 15 gr de sucre cristal. Enlever la rafle du raisin et couper en deux les grains. Les déposer dans deux cercles de 9cm de diamètre ajouter une noisette de beurre sur chaque disque de raisin et le restant de sucre cristal. Cuire au four les disques de raisin pendant 15 min à 170°C.

### JUS DE RAISIN BLANC EXALTA

200 gr de raisin blanc  
15 cl de vin blanc  
30 cl de jus de volaille  
1 échalote

Emincer l'échalote. La faire suer avec le raisin dans une Russe. Déglacer au vin blanc. Réduire à sec puis ajouter le jus de volaille et réduire de moitié. Fouler au chinois, bien insister pour que la chair du raisin passe dans le jus.

### PRÉPARATION ET CUISSON DE LA CANETTE

Acheter chez son boucher deux filets de canettes et lui demander de les nettoyer Démarrer la cuisson côté peau en partant à froid. Cuire doucement pour faire fondre le gras et apporter une coloration légèrement brune. Retourner le filet de canette puis mettre au four 4 min à 170°C. Servir après 4 min de repos

### BIO JE T'AIME

9 route du Château d'Eau  
19130 VIGNOLS

Tél. : 05 55 25 62 20

WWW.BIO-JE-T-AIME.FR



*La Mémée*



# *Bleu de Laqueuille*

Au coeur Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne

*La commune de LAQUEUILLE a donné son nom à un fromage très apprécié des amateurs de bleus. Antoine Roussel, né en 1820 au hameau de Villevialle, sur la commune, mis au point l'ancêtre du Bleu d'Auvergne : le Bleu de Laqueuille.*

# *La Société Laitière de Laqueuille,* **encore une histoire de gaulois !**

*Cela ne se passe pas en Bretagne mais il existe bien des similitudes entre le village de Goscinny et Uderzo et cette PME.*

Même si Gergovie n'est pas bien loin, c'est bien une farouche volonté d'indépendance qui est le point commun entre les héros de la bande dessinée et l'équipe de la laiterie.

Astérix se battait pour défendre sa liberté contre les légions romaines et la Sica pour préserver son indépendance vis-à-vis des grands industriels transformateurs.

L'inventivité et la créativité

ont remplacé la ruse et la débrouillardise. Attachés à la tradition, les Auvergnats, en y intégrant la modernité, ont ajouté la qualité des produits à celle des hommes.

Leur potion magique c'est cet attachement au terroir qui a vu naître et grandir la grande majorité des collaborateurs et producteurs, ensemble résolument tournés vers un avenir pérenne.



## **HISTOIRE DU BLEU DE LAQUEUILLE**

Il est à peu près certain qu'il fit la relation entre la moisissure qui se développait sur les tourtes de pain de seigle et celle qui naissait dans les anfractuosités du fromage, fromage et pain étant côte à côte dans les tiroirs au bout de la table du repas. On imagina alors d'ensemencer le lait ou le caillé avec cette culture naturelle du pain. Constatant que la moisissure se développait mieux à l'air, Antoine Roussel eut l'idée de percer le fromage pour l'aérer, obtenant ainsi des fromages régulièrement bleus dans toute la masse.

En 1854, au bout de plusieurs années de recherche, le Bleu de Laqueuille était né !

Aujourd'hui, seule la Société Laitière de Laqueuille située à Laqueuille Gare fabrique et commercialise ce fromage à la texture plus onctueuse et au goût plus doux et subtil que le Bleu d'Auvergne.



**Société laitière**

de LAQUEUILLE

**Gare de Laqueuille, 63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze**



# A&S

Pour les fêtes,  
le dîner étoilé  
sera roi.

## Ambiance&Styles

IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

[ambianceetstyles.com](http://ambianceetstyles.com)

**15 - AURILLAC**  
6 Place du Square

**17 - VAUX SUR MER - ROYAN**  
C. Cial Val Lumière

**19 - BRIVE**  
13, rue de l'hôtel de ville

**19 - USSEL**  
38 et 40, av. Carnot

**24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX**  
ZA du Ponteix

**31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE**  
RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

**32 - AUCH**  
CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

**33 - ARCACHON**  
Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

**33 - ST MEDARD EN JALLES**  
C. Cial Leclerc

**40 - SAINT-PAUL-LÈS-DAX**  
Centre Commercial Grand Mail Adour Océane

**46 - CAHORS**  
89, Bd Gambetta

**47 - BOÉ - AGEN**  
Parc Cial O'Green

**64 - PAU LESCAR**  
C.Cial Carrefour

**64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ**  
C. Cial Leclerc

**79 - BESSINES - NIORT**  
Zone de la Mude Av. de la Rochelle

**82 - MONTAUBAN**  
Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

**86 - POITIERS**  
ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

**87 - LIMOGES**  
Family Village

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

NOËL 2022

#3



EN CUISINE  
OU SOUS LE SAPIN,  
À VOUS LES BELLES IDÉES!

CULINARION.COM  

CULINARION BORDEAUX  
20 rue Judaïque - 33 000 BORDEAUX

CULINARION LIMOGES  
12, rue Othon Peconnet - 87 000 LIMOGES



# La Dégustation



Lancement de la **BOX OFFICIELLE** FRANCE RUGBY



FRANCE RUGBY  
13



FRANCE RUGBY  
11



La **BOX** des chefs et **Meilleurs Ouvriers de France**  
[www.la-degustation-box.com](http://www.la-degustation-box.com)