

GOUR METTS MIETS DE FRANCE

DAVY
TISSOT

Rédacteur en chef

L'adrénaline *chevillée* AU CORPS

COUP DE PROJECTEUR
Atelier Paelis

RENCONTRE
Le parfum des fourneaux

CARTE BLANCHE
L'Art de Rue

N°37 - Avril 2022

Tests-Produit

19^{ème} session

Team France Bocuse d'Or

**UN JURY
D'EXCEPTION**
Composé de
10 fins palais

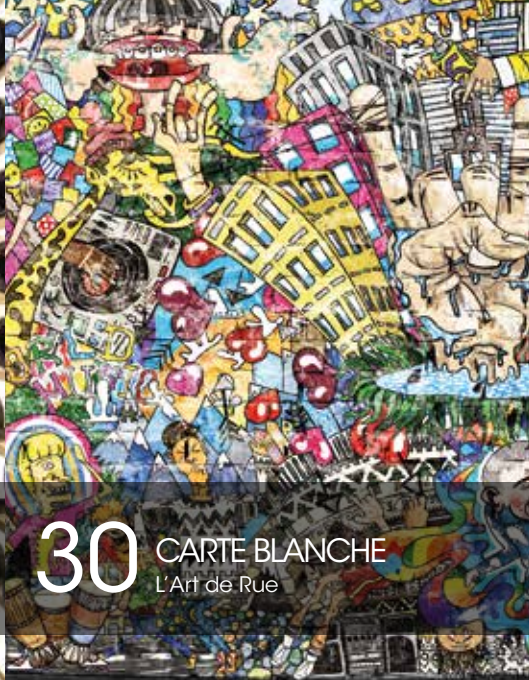
**7 RECETTES
DE CHEFS**
savoureuses
et inspirées
par les
produits

**11 PRODUITS
D'EXCEPTION**
testés,
évalués,
appréciés





18 COUP DE PROJECTEUR
Yohann Chapuis



30 CARTE BLANCHE
L'Art de Rue



36 COUP DE PROJECTEUR
Atelier Paelis



06 RENCONTRE
Avec Davy Tissot



Sommaire

- 04** ÉDITO
L'adrénaline chevillée au corps...
- 05** PORTRAIT CHINOIS
De Davy Tissot
- 06** RENCONTRE
Le parfum des fourneaux
- 14** LA BIBLIOTHÈQUE & DISCOTHÈQUE
De Davy Tissot
- 18** COUP DE PROJECTEUR
Yohann Chapuis
- 34** SÉLECTION DU SOMMELIER
De Gaëtan Bouvier
- 36** COUP DE PROJECTEUR
Atelier Paelis, la paille dans tous ses états

TESTS - PRODUIT

- 44** LE JURY
- 46** BIOGRAPHIES DES CHEFS
- LES FICHES PRODUITS
- 56** OBSIBLUE
- 58** CHÂTEAU SAINT-GEORGES
- 60** SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE
- 62** CHÂTEAU MALESCASSE
- 64** O SORBET D'AMOUR
- 66** BIO JET'AI ME
- 68** PAVILLON DE TRIANON
- 70** HAUTS DE MONTROUGE
- 72** BERNE EN PROVENCE
- 74** LADY A
- 76** VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA
- 78** MAKING OF

SAVEURS

- 22** PANIER DE SAISON
Les incontournables du printemps
- 24** LES RECETTES DE DAVY TISSOT
Agneau en croûte d'olive
Dos de bar au beurre demi-sel
Noix de veau grenobloise
Biscuit moelleux façon Pim's
Macaron à la crème de citron vert
Soufflé au chocolat crème glacée
- 30** CARTE BLANCHE
L'Art de Rue, une expérience de liberté

ÉDITO
L'adrénaline chevillée au corps...



44 LE JURY

TESTS-PRODUIT

Sous la houlette de Davy Tissot

Une journée sous le signe de la camaraderie et de l'excellence à l'image de notre compétiteur né Davy Tissot ! Pour l'occasion, le chef s'est entouré des meilleurs, de ses compères de toujours qui ont tous pris part, à un moment de leur vie, à son histoire ! En ce jour de dégustation et de belles découvertes culinaires, ce ne sont pas moins de 11 produits de régions qui ont été jaugés à leur juste valeur. Et quelle plaisir que de se frotter de près à la quintessence du terroir français. Un florilège de parfums gourmands, une générosité des saveurs qui ont su marquer, à n'en pas douter, les esprits... et les papilles !

Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



Gourmets de France est une publication trimestrielle, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Conseiller éditorial : Dan Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Candice Ménard
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Camus Impresores
ISSN : 2258-8655



6,80€ TTC France
Valeur faciale

Crédits photos
© Alban Gilbert
Shutterstock, Adobe Stock ou mentions stipulées.

édito

L'ADRÉNALINE COMME MOTEUR

L'âme d'un champion qui repousse à bout de bras et coup de talent les frontières de l'excellence. Un esthète à l'appétit exacerbé et à l'énergie crépitante qui gravit un à un les échelons de la gastronomie. Davy Tissot est un compétiteur né, inébranlable, inarrêtable ! Être dans l'action [toujours], initier le mouvement d'un futur glorieux, lorsque vient le temps de se retirer pour se préserver, se recentrer. Et c'est en cela que réside sa plus grande force ! Un conditionnement physique et un « psyché » digne d'un athlète de haute volée. Davy Tissot est une véritable bête de concours qui a su affûter au fil du temps ses sens et ses gestes, poussant à l'apogée les limites de sa virtuosité. Le chef ne perd jamais de vue son objectif et se donne les moyens de l'atteindre ! D'abord, le col tricolore, quête d'une vie qui pour autant ne réfrène pas son ambition. Dans son élan de conquérant, le prodige des fourneaux pénètre le ring du plus prestigieux concours culinaire du monde : Le Bocuse d'Or. Un ballet figolé à la perfection, un sang-froid déconcertant... Davy Tissot porte la France au sommet, relevant haut la main le défi d'une nation, de toute une équipe.

Au-delà d'un parcours sans faute, Davy est un modèle pour la nouvelle génération. Un don de soi, de partage et de transmission qu'il met au service de l'éducation et de la pédagogie des cuisiniers de demain. Tête couronnée mais pas que, le chef émérite se veut un messager de valeurs gastronomiques, un passeur de secrets culinaires qui ressent la cuisine pour la hisser... sans ne jamais oublier la notion de plaisir !

Portrait Chinois

DAVY TISSOT



Quelle est votre pièce préférée ?

Ma salle de sport qui est mon bureau, mon refuge.

Votre univers, plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante ?

En toute simplicité comme à la maison. J'ai l'âme d'un aubergiste.

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

Dans mon salon j'ai un grand bouddha joyeux multicolore d'1m50 que j'ai ramené de Thaïlande.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?

Faire un goûter au col de la Luère sur les Monts d'Or avec la vue sur Lyon, les forêts et la Loire.

Quel club supportez-vous ?

Je ne suis pas un grand supporter mais j'aime bien l'OM.

Votre dernier achat futile ou utile ?

Une tige de selle télescopique pour mon VTT.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Athlète de haut-niveau en natation ou athlétisme.

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?

Rien, juste ma table de nuit qui est en fait un tronc d'arbre façonné à la fois brut et vivant.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?

J'ai un collier avec une tête de jaguar et des turquoises.

Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?

Les deux, dépendamment de mon humeur du moment.

Une personnalité qui vous inspire ?

Martin Fourcade et Teddy Riner... leur façon de penser et d'avancer.

Le lieu qui vous fait rêver ?

New-York... son énergie, son art, sa liberté ou sinon l'Amérique du Sud.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Je n'ai pas encore fait de rêve de mon prochain rêve... Je vis au jour le jour, un peu de surprise c'est bien !

Votre devise ?

« Croire en ses rêves » et « Qui ose, gagne ».

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Cela dépend... Mais je reste très carré au travail.





Le *parfum* DES FOURNEAUX

Quartier des Minguettes à Vénissieux, le jeune Davy Tissot est accueilli sur le pas de la porte, par les effluves familiers et réconfortants des plats qui mijotent sur le feu. Sicilienne immigrée, pilier de la famille, sa grand-mère cuisine à toute heure et pour qui le veut. Un geste pour certain anodin mais qui pourtant est empreint d'une bonté extrême, d'un amour et d'une bienveillance infinis. Ici, la vie est paisible, d'une simplicité modeste mais authentique...

Entouré de ses oncles et de ses tantes, ils forment à eux tous une tablée joyeuse où chacun prend plaisir à partager une cuisine généreuse et inspirée, buvant à l'instant présent. « Ma grand-mère n'aimait pas manger mais elle adorait plus que tout faire à manger pour les autres ». L'image qu'il lui reste est celle d'un foyer chaleureux imprégné de plaisirs simples et d'odeurs ensoleillées...

Instant capturé qu'il conserve précieusement.

Dans la vie de tous les jours, le jeune Tissot est réservé mais assailli d'une curiosité

et d'une énergie sans bornes. Rester en place tranquillement sur les bancs de l'école ? Très peu pour lui. Un début de vie bringuebalant qui le pousse à se chercher, à s'exprimer d'une façon qui lui sera propre. Et s'il racontait des choses avec ses mains qu'il n'aurait à dire avec des mots ? Un prolongement de la pensée,

une forme d'intelligence qui n'est que trop peu valorisée. Dès lors, le travail du bois l'attire... façonner et sublimer un matériau noble et vivant. Mais le jeune Tissot n'en est pas moins un féru d'adrénaline qui a la compétition dans le sang. Le chef envisage un moment de se tourner vers le sport, une échappatoire, une

passion qu'il pratique à haut niveau à l'instar de la natation et de l'athlétisme. Mais la vie en décide autrement et suite à une blessure, il se tourne finalement vers la cuisine. Et cela tombe plutôt bien vu qu'il se trouve dans la capitale de la gastronomie. Davy

est doté d'un incroyable goût du challenge et c'est sa hargne de réussir, de créer du sens qui l'emporte. Un célèbre Lyonnais retient son attention : le chef Paul Bocuse mais surtout son col bleu blanc rouge et sa médaille. Son ambition ne fait qu'un bond... Un jour lui aussi il deviendra Meilleur Ouvrier de France.

« Davy est doté d'un incroyable goût du challenge et c'est sa hargne de réussir, de créer du sens qui l'emporte. »



L'athlète DES CUISINES

Le jeune Davy fait des demandes d'apprentissage chez des chefs mais écume les refus les uns derrière les autres. Pour autant, il ne se démoralise pas et entre à 13 ans à l'école hôtelière de Vénissieux. Fin des années 80, il fait ses premiers pas sur le « ring » de la gastronomie et développe son jeu chez le traiteur Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Pignol. Au début, il vit cette expérience comme une punition, contraint d'y travailler tous les week-ends au vu de ses résultats. Mais peu à peu, l'apprenti chef se prend au jeu, la discipline et la créativité lui offrant l'exutoire nécessaire pour canaliser son énergie mais surtout l'opportunité de se dépasser. Les cuisines se muent dès lors en terrain de jeu où le trublion retrouve ses repères, son âme de compétiteur. En 90, Davy croise la route de « Monsieur

« Les années suivent et le jeune prodige gravit peu à peu les échelons se perfectionnant (...) »

Paul » qui lui ouvre peu de temps après les portes de ses cuisines à l'Auberge de Collonges, triplement étoilée. Dans cette cour des grands, le jeune commis fait bonne figure mais n'en est pas moins impressionné. Se tient devant lui un modèle, le pape de la gastronomie vêtu du col tricolore, incarnation de son but ultime. Pour la première fois, il découvre le monde de la restauration au côté du chef Roger Jaloux, lui-même MOF qui lui inculque l'art de la rigueur millimétrée, poussée à l'extrême. Davy ne perd pas de vue son objectif et entreprend déjà le chemin à emprunter vers la suprême récompense. Les années suivent et le jeune prodige gravit peu à peu les échelons se perfectionnant chez Bruno à Lorgues comme commis, puis auprès de Christian Lherm, comme commis puis

chef de partie à l'hôtel Pullman Part-Dieu à Lyon. Son voyage expérimental continue au restaurant La Rotonde à la Tour-de-Salvagny aux côtés de Jacques Maximin, Meilleur Ouvrier de France, puis chez Philippe Lechat au Château de Bagnols, Régis Marcon en tant que deuxième sous-chef à L'Auberge des Cimes à Saint-Bonnet-le-Froid, et enfin chez Jean Brouilly à Tarare. En 2001, il retourne à La Rotonde, cette fois-ci auprès du chef doublement étoilé Philippe Gauvreau où il restera quatre ans en tant que second de cuisine.

Durant ces années fastes, Davy Tissot conserve son élan de conquérant et passe une vingtaine de concours, affûtant de plus en plus ses couteaux et son esprit de compétiteur. Peut-être était-ce là un échauffement, le préambule qui le destinait au grand combat !



Le Saint-Graal

EN LIGNE *de* MIRE

En 2004, les sens et les gestes aiguisés, le temps est venu pour Davy de se lancer à la conquête du rêve qu'il s'est fixé. « Au début, je ne voulais pas être chef mais MOF ». Epaulé par le chef Roger Jaloux, il revêt son mental de sportif et s'entraîne sans relâche, repoussant ses limites à l'apogée. Davy garde la tête froide et atteint sans encombre son objectif. Dans le jury, la fine fleur de la gastronomie : Paul Bocuse et Joël Robuchon. « Monsieur Paul » lui remet sa veste aux couleurs de la France, tandis que Joël Robuchon lui passe la médaille autour du cou. À seulement 30 ans, le jeune chef ressent une immense fierté, accompli d'avoir atteint le sommet qu'il s'était fixé. Sur sa lancée, Davy Tissot prend de la

« Rien n'est acquis, il faut toujours se remettre en question »

« hauteur » et devient chef des Terrasses de Lyon le restaurant de l'hôtel**** La Villa Florentine. En à peine une année, il décroche la première étoile avant d'obtenir le titre envié en 2010 de Grand Chef Relais & Châteaux parmi 160 autres maîtres queux de la planète (trois seulement à l'époque à Lyon). Malgré un panorama subjugant sur les toits de la ville lumière, le chef ne s'offre aucun répit, porté inlassablement par un mental de gagnant. « Rien n'est acquis, il faut toujours se remettre en question ». En 2015, après onze années de bons et loyaux services, Davy opère un « changement stratégique » et met le cap vers de nouveaux horizons culinaires.



Un modèle

POUR LA *nouvelle* GÉNÉRATION

La suite est toute trouvée lorsqu'en 2016 il fait la rencontre de Dominique Giraudier, directeur de l'Institut Paul Bocuse, qui lui propose de devenir chef formateur au restaurant

d'application Saisons à Écully. Un don de soi, de partage et de transmission, la quintessence d'un talent titanesque qu'il met au service de l'éducation et de la pédagogie d'une nouvelle génération de cuisiniers. Son sens du partage,

on le retrouve de la recette à l'assiette mais aussi et surtout de l'apprenti à la brigade. Perfectionniste et humain, Davy est un passeur de secrets culinaires, un

« Perfectionniste et humain, Davy est un passeur de secrets culinaires, un messager de valeurs gastronomiques. »

messager de valeurs gastronomiques. Cet homme sent et ressent la cuisine pour la hisser et ne perd jamais de vue la notion de plaisir ainsi que son énergie fédératrice qui pousse les jeunes à se dépasser.

L'établissement Saisons est une immersion réelle dans le monde de la gastronomie pour les cuisiniers de demain tout autant qu'un défi de taille pour Davy qui voit ses équipes changer régulièrement.

Toujours se remettre en question, progresser pour mieux conseiller, trouver un équilibre, faire en sorte que le client reste satisfait...

« Ce rôle lui va comme un gant mais n'est pourtant pas de tout repos ! À cela s'ajoute l'exploit d'aller chercher une étoile au Michelin en 5 ans... Pari tenu, il la décroche en 4 ans. »

Porter la France AU SOMMET

L'adrénaline... Toujours. Combattant intrépide des fourneaux, Davy Tissot s'attaque en 2019 au plus prestigieux concours culinaire du monde et se lance dans la course au(x) Bocuse(s) d'or. Des gestes fignés jusqu'à la perfection absolue, l'appétit exacerbé de gravir une à une chaque étape afin de « gagner » le titre de champion du

« Des gestes fignés jusqu'à la perfection absolue »

monde de la gastronomie ! Le 24 septembre 2019, se tient la 11^{ème} édition du Bocuse d'Or France à la Maison de la Mutualité à Paris. C'est avec sagesse et grand plaisir que Davy aborde ces sélections, plus pour la France que pour lui... Mais aussi tel un clin d'œil à Monsieur Paul qui lui a donné le goût du métier. Plus de 5 h d'épreuves, 8

candidats en compétition avec pour objectif de réaliser un plateau autour du lapin et de l'artichaut à l'assiette décliné de 3 façons. Davy Tissot et son commis Nicolas Grüner font carton plein et remportent tous les suffrages ! Le 15 et 16 octobre 2020 à Tallinn, galvanisé et désormais entouré par la Team France, Davy foule avec détermination le terrain du Bocuse d'Or Europe. Cette fois-ci ce sont, 18 candidats qui s'affrontent sur 2 épreuves





avec 10 places à la clé pour la grande finale à Lyon. Davy accompagné de son commis officiel Arthur Debray réalisent une assiette sur la thématique du poisson-chat ainsi qu'un plateau autour de la caille estonienne. Ici, les produits sont sublimes et ancrés dans le mirage d'un environnement naturel : Illusion d'un ballot de paille en plein champ, brisures délicates de coquilles d'œufs, magnificence aérienne de la caille. Un véritable travail d'orfèvre où chaque pièce a été pensée pour raconter une histoire, rendant hommage à l'artisanat français. Le chef et son commis remportent le Prix du Meilleur plateau et qualifient la France en finale des Bocuse d'Or. Une consécration inespérée. Davy effleure enfin du bout des doigts son but ultime mais garde toutefois la tête froide...

Nous voilà donc à la finale, les 26 et 27 septembre 2021 au Sirha de Lyon. La tension est palpable, l'espoir insoutenable. Plus que tout, Davy souhaite rapporter le célèbre trophée à Ecully, huit ans après la dernière victoire française, ce qui fera de lui par la même occasion le premier chef lyonnais à gagner le concours. « Le concours du Bocuse d'Or est plus qu'une compétition. C'est une aventure

humaine et collective. ». Et pour cela, le chef s'entoure des meilleurs : Alain Le Cossec, Yohann Chapuis (coach officiel), Naïs Pirollet (responsable recherche & développement des recettes), Julien Dubois (chef de projet) ainsi que les commis Nicolas Ferrand et Arthur Debray (double de Davy Tissoit dans le box). Pour cette édition, une des épreuves se veut des plus originales et invite les 21 équipes représentées à réinventer la cuisine à emporter. Pour ce défi « Take Away », Davy Tissoit et son équipe délivrent une entrée, un plat et un dessert autour de la tomate, dans un écrin 100 % végétal et biodégradable qui fait appel à l'artisanat et l'esprit d'innovation français. Maîtrise parfaite, sang-froid déconcertant... La prestation du chef est sans faute et fait l'unanimité !

« Il relève haut la main le défi d'une vie, le défi d'une nation, le défi de toute une équipe. »

Il relève haut la main le défi d'une vie, le défi d'une nation, le défi de toute une équipe. Ensemble, ils n'ont fait qu'un et rapportent de leur joute fraternelle la flamboyante statuette du chef du siècle. « C'est notre complémentarité qui a fait notre force. Des milliers d'essais, des centaines de blancs [...] On a osé, on a parfois douté, mais on n'a jamais perdu la flamme qui nous anime. »



L'âme du sportif

N'EST *jamais* BIEN LOIN

On l'aura compris, Davy Tissot est un compétiteur né, inébranlable, inarrêtable ! Le chef sait quand être dans l'action et quand vient le temps de se retirer. Et c'est en cela que réside sa véritable force. Un retrait nécessaire pour se préserver, se préparer, se recentrer. Dans ces moments-là, Davy disparaît, un laps infime où les mots se font sourds et l'espace un peu plus grand. Dès lors, la forêt, la nature deviennent une admirable source de recueillement. Davy est aussi un sportif inépuisable qui ne lâche jamais ses baskets ou son vélo. Il se réjouit d'ailleurs de sa salle de sport aménagée au « Refuge », qui fait également office de bureau à ses heures. Lors de la finale du Bocuse d'Or, le sport a été une source salutaire d'inspiration. Car, pour l'emporter, le chef a suivi un conditionnement physique digne d'un athlète professionnel. Vélo dès 4 heures du matin, séances de cryothérapie, travail des bras, répétition des mouvements, étirements, séances de yoga, kiné, coach mental... Chaque détail a compté et rien n'a été laissé au hasard. « Avoir optimisé la partie physique nous a permis de nous concentrer sur la cuisine ».

D'un tout autre bord, Davy Tissot se veut un acteur engagé qui met à profit ses prouesses physiques. Pour soutenir l'association Vision du Monde, il participe en 2018 au Half Marathon des Sables et intègre l'équipe Vittel-Bocuse d'Or aux côtés de Guillaume Gomez, Florent Suplisson et Dominique Giraudier. Au cœur du désert d'Ica au Pérou, dans une des zones les plus arides du monde, le chef se lance dans une course de 120 kilomètres en 4 jours en autosuffisance. Un moment hors du temps, éprouvant autant pour le corps que pour le mental, mais que le grand Tissot a su braver sans ne jamais fléchir. Aller au bout, ne rien lâcher... Cela semble toujours une évidence.

POUR L'EMPORTER,

LE CHEF A SUIVI UN

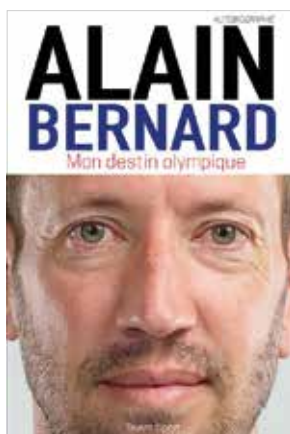
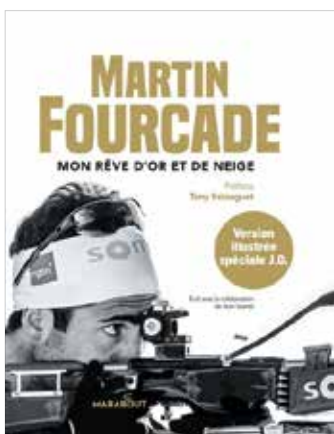
CONDITIONNEMENT PHYSIQUE

DIGNE D'UN ATHLÈTE

PROFESSIONNEL.

Dans la Bibliothèque

de Davy Tissot



<< Mon rêve d'or et de neige >>

De Martin Fourcade

Athlète français le plus médaillé des J.O. d'hiver, recordman du nombre de victoires au classement général de la Coupe du monde, Martin Fourcade est une légende mondiale du biathlon. Dans ce plaidoyer authentique, le champion hors norme vous livre les ressorts intimes qui l'ont poussé à se dépasser, ses fragilités ainsi que son incroyable force de caractère.



<< Mon destin olympique >>

De Alain Bernard

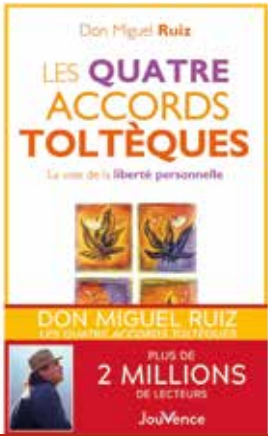
Alain Bernard, double champion olympique, vainqueur sur la discipline reine 100 mètres nage libre, appartient à la légende du sport français. Cet ouvrage plein de poigne dresse le portrait d'un sportif, parti de si loin, sans talent particulier mais qui grâce au travail et à sa ténacité, avec un peu de chance, a su forcer son destin, se construire la vie de ses rêves...



<< Le répertoire de la cuisine >>

De Gringoire & Saulnier

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur »... Telle une bible posée sur un coin de son bureau, Davy Tissot conserve précieusement son édition de 1959. Avec ses quelques 7000 recettes, cet ouvrage qui se veut un abrégé du Guide culinaire d'Auguste Escoffier est une référence pour des générations de gastronomes, apprentis comme avertis.



<< Jacques Maximin cuisine les légumes >>

de Jacques Maximin et Martine Jolly

Une cuisine colorée, sans artifices, gouvernée par la créativité... Jacques Maximin nous fait (re) découvrir les légumes, parfois même oubliés. Dans cette véritable encyclopédie se nichent plus de 420 recettes, des plus classiques aux plus originales. Pour la petite anecdote, Davy Tissot s'est vu offrir un exemplaire dédicacé de la main du chef peu avant les Bocuses d'Or... Qui sait, cela lui a peut-être porté chance !



<< Le bricolage pour les nuls >>

de Christian Gabanon et François-Xavier Gauroy

À vos marques, prêt... tapez ! Que vous soyez un débutant qui n'a jamais tenu un tournevis ou encore un bricoleur plus expérimenté comme notre chef, ce livre est fait pour vous ! Page après page, vous découvrirez une multitude de bonnes astuces mais aussi comment avancer étape par étape dans vos projets et travaux courants tout en évitant les erreurs les plus courantes.



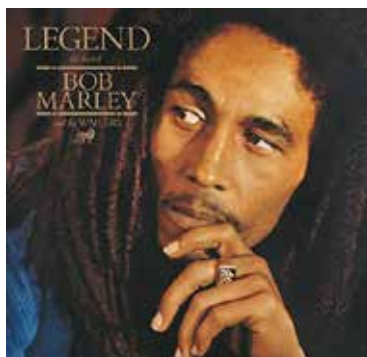
<< Les quatre accords toltèques >>

de Don Miguel Ruiz

Et si vous vous mettiez en quête du bonheur ? À travers ces pages, vous découvrirez comment notre société nourrit le corps et l'esprit par la peur du lendemain et limite ainsi nos facultés à percevoir le sentiment de liberté. Cet essai n'impose aucune doctrine mais offre un puissant code de conduite capable de transformer rapidement votre vie en une expérience de vrai bonheur et d'amour.

Dans la Discothèque

de Davy Tissot



<< L'École du micro d'argent >>

De IAM

Un rap fier de ses racines qui prône l'ouverture et la tolérance. Le discours est épuré naviguant entre actualité et mythologie, entre textes engagés et parodies. Considéré comme un des meilleurs du rap français, l'album « L'École du Micro d'Argent » sera écoulé à plus 1 600 000 exemplaires. Une poésie sombre et à la fois optimiste qui rythmera la jeunesse de Davy Tissot. C'est d'ailleurs avec le titre « Samouraï » (Shuri'k'n) dans les oreilles que le chef est entré sur le ring du concours des Bocuses d'Or.



<< Legend >>

De Bob Marley & the wailers

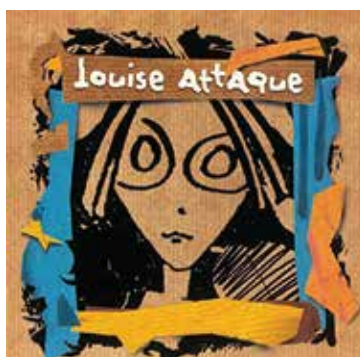
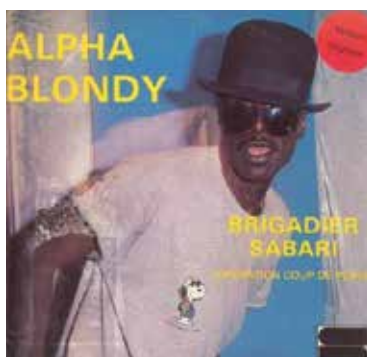
Voilà donc le côté « Get Up, Stand Up » du chef dévoilé ! Rastafari le plus célèbre du monde, Bob Marley a contribué, comme aucun autre, à ouvrir la musique sur de nouvelles influences. Aux 4 coins du globe, ses airs résonnent et se retrouvent sur toutes les lèvres... l'héritage de la légende du reggae reste vivace. « Legend » reste l'album reggae le plus vendu de tous les temps avec environ 28 millions d'exemplaires écoulés dans le monde entier. Rien que ça !



<< The Essential >>

De Mickael Jackson

« Billy Jean », « Beat it », « Thriller »... Pour Davy Tissot la liste est longue. On ne compte plus le nombre de hits planétaires chantés par l'indétrônable Mickael Jackson. Le roi de la pop nous transporte par ses pas endiablés, son célèbre « Moon walk » et ses envolées lyriques. Avec plus de 350 millions de disques vendus dans le monde, dont 66 millions pour l'album « Thriller » certifié 33 fois disque de platine, Michael Jackson est reconnu comme l'artiste le plus titré de tous les temps !



« Brigadier sabari (Opération coup de poing) »

de Alpha Blondy

Un rythme entêtant qui donne envie de se mouvoir en toute nonchalance mais qui pourtant alarme les esprits. Le chanteur signe en 81 la naissance du reggae africain et nous relate à travers ce titre légendaire les débordements de la police ivoirienne lors d'une rafle nocturne organisée par les forces de l'ordre dans les rues d'Abidjan. Le message est fort et conseille à la jeunesse de ce pays de faire attention pendant la nuit !



« j't'emmène au vent »

de Louise Attaque

Allez viens... Davy Tissot se laisse volontiers porter par la voix entraînant de Gaëtan Roussel. Qui n'a pas déjà chanté les paroles de ce tube mythique des années 90 ? Paru en 1997, le 1er album du groupe s'écoule comme des petits pains se vendant à plus de 2,8 millions d'exemplaires. Un record ! Et quand on pense qu'ils ont réussi à s'imposer simplement par le bouche-à-oreille en restant en dehors des canons des médias... On en reste bouche-bée !



« Suprême NTM »

de NTM

Un nom qui frappe et qui marque le début du rap français engagé voire provocateur. Authentique, NTM a su rester véridique semant la panique, défrayant la chronique. Des paroles sans détours qui font écho à l'esprit un peu rebelle du jeune Tissot. Sorti en 98, « Suprême NTM » fait l'effet d'une bombe et s'écoule à 40 000 exemplaires le jour même, réalisant en une année seulement l'impressionnante performance d'être certifié double platine.



*Yohann
Chapuis*

L'enfant de Charolles

À LA POURSUITE DE SES *rêves*

L'âme d'un footballeur qui troque le ballon rond pour une toque... Après un début prometteur au FC Gueugnon, Yohann Chapuis se tourne à l'âge de 15 ans vers la cuisine. Un rêve pour un autre, qui ravit aujourd'hui plus d'un palais gourmand. Le jeune chef apprend les ficelles du métier chez Daniel Doucet à l'Hôtel de la Poste à Charolles.

La suite, pour cet enfant du pays, n'en est que plus belle et se retrouve pavée de maisons prestigieuses. D'abord aux côtés d'Alain Rayé à La Belle Époque à Châteaufort dans les Yvelines, puis trois mois intenses dans la cuisine d'Alain Passard à l'Arpège où il sort des sentiers battus et apprend à ajouter son « grain de sel ». Dès lors, il monte en grade et se frotte à la rigueur absolue du maître Orsi à Lyon, Meilleur Ouvrier de France. À la table lyonnaise, Yohann croise le chemin de Stéphanie... Elle en salle, lui en cuisine, l'alignement des planètes a emprunté au destin ce qu'il faut de magie pour unir à la scène comme à la ville Madame et Monsieur Chapuis. Ainsi, c'est dans le lit de la gastronomie qu'ils grandissent et écrivent leur histoire. Ensemble, ils partent travailler à l'Auberge des Templiers près d'Orléans puis enchaînent à La Pyramide de Patrick Henrroux où Yohann officie comme second.

« C'était un rêve de gosse. Quand j'étais apprenti à Charolles, il y avait Bocuse, Troisgros, Lameloise et Ducloux. »

L'apprentissage de l'excellence... Un temps formateur, si enrichissant que l'un et l'autre s'imaginent à leur tour pouvoir tenir la barre de leur propre restaurant. À seulement 26 ans, le jeune Chapuis accepte le tablier de chef des cuisines du restaurant Lameloise à Chagny avec la délicate mission de regagner la troisième étoile récemment perdue. Pari gagnant ! En 4 ans, porté par la volonté de toute une équipe, il rend à Jacques Lameloise son graal. Repu et accompli, habité d'une insouciance légère et échauffée, voilà venu le temps de tracer sa propre voie... À deux !

RÉÉDITION D'UN CONTE TITANESQUE

Regards vers l'avenir, Yohann et Stéphanie esquissent main dans la main le tableau... d'une vie. En 2008, ils reprennent les rênes d'un monument de la gastronomie :

le restaurant Greuze à Tournus, mythique depuis 1947 sous l'illustre toque de Jean Ducloux.

« C'était un rêve de gosse. Quand j'étais apprenti à Charolles, il y avait Bocuse, Troisgros, Lameloise et Ducloux... 2 sur 4, la chance (ou dirions-nous l'audace) n'est jamais bien loin.

Le couple fait du restaurant Greuze sa « Maison » et y accroche une étoile en à peine 10 mois. On se délecte sans retenue d'une cuisine de cœur, d'un service attentionné et souriant à la solde d'un joli moment de convivialité. Matières nobles, bleu tendre, banquettes enveloppantes, vaisselle griffée Sylvie Coquet et Christofle, l'Écrin gastronomique de Yohann Chapuis se mue en un cocon poétique et cosy à l'élégance rare. Dans les assiettes, la Bourgogne a voix au chapitre... Des goûts sans appel, toujours francs et sincères. Yohann pousse les associations jusqu'au divin n'hésitant pas à donner à la tradition l'impulsion des revisites heureuses. Il magnifie à coup de spatule et de « cuiller en bois » les produits de

COUP DE PROJECTEUR

marché et porte son identité jusqu'aux papilles en proposant une partition inspirée pleine de relief. La cuisine de l'Écrin s'accompagne de jolis flacons bourguignons ou rhodaniens voire de beaucoup plus loin.

L'AMBITION DES GRANDS ...

« Quand on se contente de ce qu'on a, on recule, il faut toujours voir plus haut... ». Pour l'Écrin, le chef fait la part belle aux codes de la haute cuisine et dote le restaurant d'une nouvelle écorce. Sur l'horizon, on présage aisément l'éclat d'une deuxième, puis d'une troisième étoile. Une volonté farouche pour ce couple de restaurateurs passionnés qui souhaite par-dessus tout faire rayonner la gastronomie dans leur terroir.

Telle une évidence, en 2019, le « Bouchon Bourguignon » ouvre ses portes. Un nouvel élan mais une âme intacte, qui ravirait à coup sûr le grand Jean Ducloux. En ces lieux, le temps semble filer joyeusement, nous laissant croquer à la générosité des recettes d'antan. Une célébration de la gastronomie populaire, une cuisine de partage au goût d'enfance qui

fait écho à la bienveillance des plats de famille, à la chaleur des grandes tablées d'amis. Banquettes en velours vert bleuté, tables rectangulaires sans nappe et chaises de bistrot, luminaires industriels et tableau médaillon stylisé en hommage au peintre Greuze, l'ambiance du Bouchon Bourguignon affiche haut sa convivialité.

BOCUSE D'OR... L'HOMME DE L'OMBRE

Chrono à la main, un coup d'œil encourageant pour son ami et pair Davy Tissot... De la finale du Bocuse d'Or comme durant les 18 mois de préparation, Yohann Chapuis, en coach officiel, n'a cessé d'accompagner le chef dans son ascension au sommet ! Ensemble, ils ont réussi à faire rayonner et sublimer la gastronomie française. Il faut dire que les deux hommes se complètent assez bien. L'un est plus lunaire, tandis que l'autre est plus solaire. Yohann détient l'art d'amener les choses et trouve les

mots là où ils se tarissent. Un soutien de tous les instants sans pour autant être intrusif. Yohann parvient à laisser

« Yohann parvient à laisser l'espace nécessaire à Davy (...) »

l'espace nécessaire à Davy pour exprimer sa créativité, chacun campant sa position et trouvant foi en sa mission. Un rôle qui n'était pas inconnu

au tournusien... Par le passé, Yohann Chapuis avait déjà coaché les équipes du Japon et de l'Australie. Mais pour Davy, la tâche était moins portée sur la technique laissant cours à l'échange franc et direct et au débat sur les choix et options à retenir pour la réalisation de ses plats. La collaboration des deux chefs sur ce défi de taille a inexorablement porté ses fruits, renouvelant l'approche de cette compétition préemptée depuis un bon moment par les Scandinaves. Davy Tissot n'a d'ailleurs pas hésité à partager sa gratitude : « Un soutien, des conseils et un regard omniprésent indispensables [...] Merci Yohann pour ta présence quotidienne et ton investissement dans cette aventure collective ».



ENSEMBLE, ILS ONT RÉUSSI À
FAIRE RAYONNER ET SUBLIMER LA
GASTRONOMIE FRANÇAISE.

COUP DE PROJECTEUR



UN DÎNER « D'ÉTAT »

Château du Clos de Vougeot, le 3 novembre 2021. Yohann Chapuis concocte en collaboration avec l'Elysée, un menu de saison 100 % Bourguignon pour la chancelière Angela Merkel et son mari Joachim Sauer, Emmanuel Macron et sa compagne Brigitte Macron, ainsi qu'une cinquantaine d'invités. En cuisine la pression monte, tandis qu'en salle l'ambiance est détendue. Œufs en meurette, pâté en croûte, truffes de Bourgogne, bœuf charolais, pommes de terre et jus au Gevrey-Chambertin, fromages frais et affinés, croustille au Sarrasin et cassis... Les assiettes défilent et reviennent vides. Nul doute, les convives sont conquis !



PANIER SAISON DE DE DAVY TISSOT

Avec l'arrivée des beaux jours, entre terre et mer, les étals des marchés se parent de leurs plus belles couleurs... Davy Tissot vous livre ses incontournables du printemps !



Le *Citron vert* :

Incontournable, il fait pétiller nos assiettes. Le chef l'apprécie particulièrement pour son acidité et son côté floral très subtils qui s'accommodent aussi bien des poissons et des jus de viandes.

Le *Homard*

Et qui plus est « breton », s'il vous plaît ! Ne dit-on pas qu'un bon homard se suffit à lui seul ? On raffole de son côté à la fois iodé et sucré qui fait des merveilles avec une mayonnaise maison.



Le *Ris de veau*

Un plat gourmand par excellence ! Apparemment, caramélisé dans du beurre noisette avec un soupçon d'ail et de thym, il n'en est que meilleur.

La *Soupe de poisson*

L'écho de la belle bleue... « Celle d'Arnaud Donckele est tout simplement magique ! ». Une recette maîtrisée jusqu'au bout des doigts pour un maestro des fourneaux qui a l'œil à tout !



La *Côte de veau*

Le chef l'aime comme chez Mr Paul, rôtie en cocotte et servie avec ses petits légumes. En toute simplicité et pourtant si délicieux !



Les *Calamars farcis*

... de ma grand-mère. Un quatre étoiles Michelin selon Davy Tissot ! Une madeleine de Proust, un souvenir savoureux qu'il garde égoïstement !



L'*Artichaut*

Et plus précisément à la barigoule. Cet original du potager, le chef ne l'appréciait pas à sa juste valeur... jusqu'à ce que Jacques Maximin lui fasse découvrir sa recette.

Le *Gingembre*

Voilà donc un rhizome qui a du piquant à revendre. Tel un condiment, le chef utilise sa pulpe en parcimonie transcendant les plats d'une touche d'exotisme légèrement poivrée et citronnée.





Recettes faciles

de Davy Tissot

Agneau en croûte d'olive, asperges blanches et fèves

Recette pour 10 personnes

Selle d'agneau : 3 kg / Parure d'agneau : 2 kg /
Asperges blanches : 20 pièces / Fèves : 2 kg /
Olives / Radis rose : 1 botte / Poirette : 2 bottes /
Tomates confites / Beurre / Ail / Thym / Romarin /
Sarriette / Citron jaune / Vin blanc / Fond blanc.

Croûte d'olive : 100 g : de tapenade, de beurre, de
parmesan et de chapelure sèche. (400 g en tout)

Progression :

Lever et parer la selle, parer la panoufle puis la
battre au plus fin. Frotter la selle au citron, mélanger
les aromates hachés et la fleur de sel puis rouler
avec le filet mignon et ficeler comme un rôti.

Éplucher les asperges et les braiser en cocotte au
beurre, avec de l'ail et du thym. Déglacer au vin
blanc et mouiller au fond blanc à couvert et cuire
10 min puis glacer.

Éplucher les fèves.

Parer les poirettes puis les cuire en cocotte.

Égoutter les olives et les tomates confites.

Confectionner la croûte d'olive avec les ingrédients
puis étaler à 3 mm d'épaisseur.

Cuire les canons d'agneau bien rôtis.

Disposer un rectangle de croûte dessus et gratiner
légèrement.

Glacer l'ensemble de la garniture et dresser
comme sur la photo.



Dos de bar

au beurre demi-sel

farfalles et jus crémé

aux premières

morilles

Recette pour 4 personnes

Bar poêlé :

Bar : 300 g / Ail / Thym / Beurre

Habiller le bar, lever les filets, portionner et réserver au frais. Au moment : assaisonner, colorer à l'huile d'olive en cuisson unilatérale avec de l'ail, du thym et du beurre. Égoutter.

Farfalles au persil et nature :

Farine : 500 g / Oeufs : 3 p. / Persil : 2 bottes / Sel : 15 g / Eau / Huile d'olive

Réaliser 2 pâtes à raviolo, laisser reposer au frais. Abaisser la pâte, la tailler à l'aide d'un emporte-pièce. Les « pincer », sécher et congeler. Au moment : les pocher dans l'eau salée, les égoutter, puis beurrer.

Morilles :

Morilles : 50 p. / Échalotes : 4 p. / Lait : 25 cl / Crème : 25 cl / Fond blanc : 35 cl / Jus de veau : 35 cl / Noilly Prat

Couper les pieds, laver les morilles abondamment et égoutter. Les faire suer dans un beurre moussant avec les échalotes ciselées, colorer puis déglacer au Noilly Prat et mouiller au jus de veau réduit. Égoutter les morilles et terminer la sauce avec la crème, le lait.

Au moment du dressage ajouter une pointe d'asperge glacée, un pétale de tomate confite et un copeau de parmesan.



©Fred Duranier

« Chaque pièce a été pensée pour raconter une histoire, rendant hommage à l'artisanat français... »

Noix de veau grenobloise

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

Noix de veau : 2,5 kg / Asperge verte : 3 bottes /
Morilles : 1 kg / Câpres / Olives / Pain de mie : 0,5
kg / Citron vert : 3 p. / Échalotes / Parure de veau :
2 kg / Ail / Thym / Vin blanc / Beurre / Noilly Prat

Progression :

Parer la noix de veau ou longe puis ficeler comme
un rôti en comptant 150 gr de veau par personne.
Avec les parures confectionner un jus. Parer et
bien laver les morilles à l'eau tiède une dizaine de
fois et réserver sur un torchon.

Cuire les asperges vertes à l'anglaise.

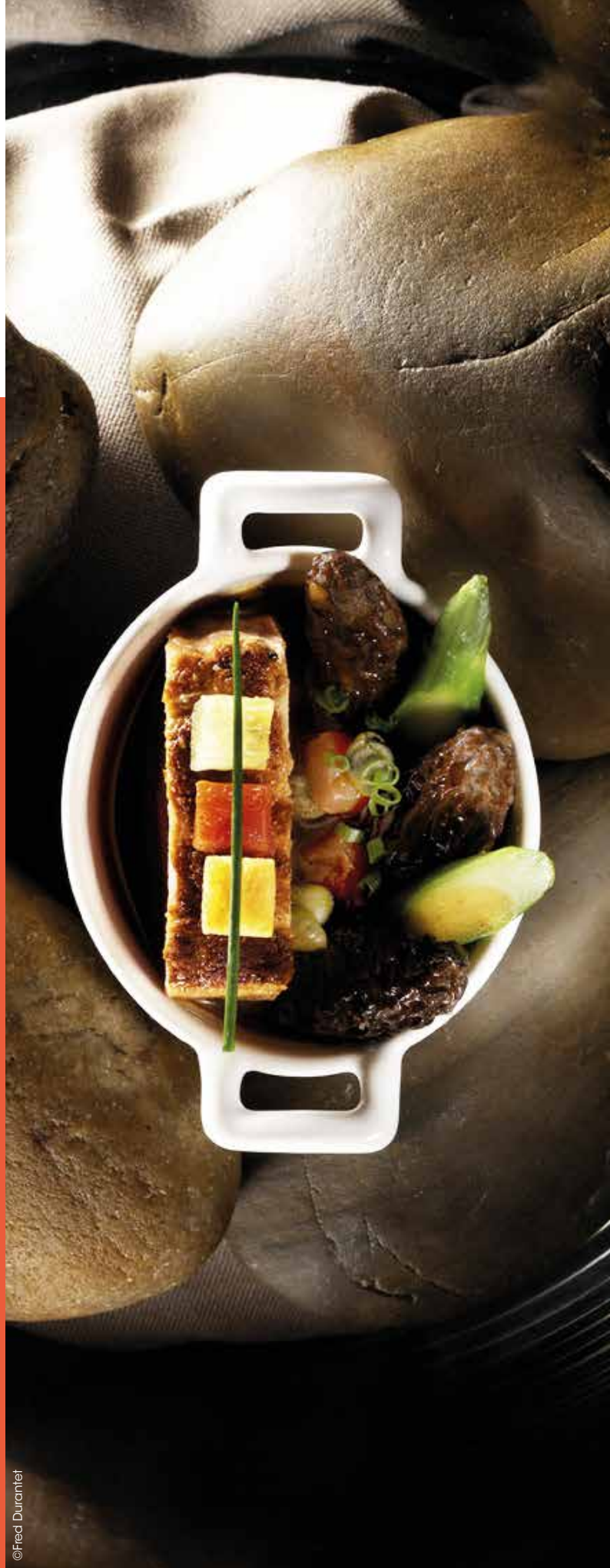
Faire des petits croûtons au beurre clarifié avec
une gousse d'ail.

Égouter les câpres et les olives. Lever les citrons
verts en suprême et faire des dés.

Cuire les morilles au beurre noisette moussant
en les colorant gentiment sur chaque face puis
ajouter les échalotes ciselées, l'ail et le thym.
Déglacer au Noilly, réduire à sec et mouiller au
fond blanc et jus de viande, cuire 15 min à couvert.

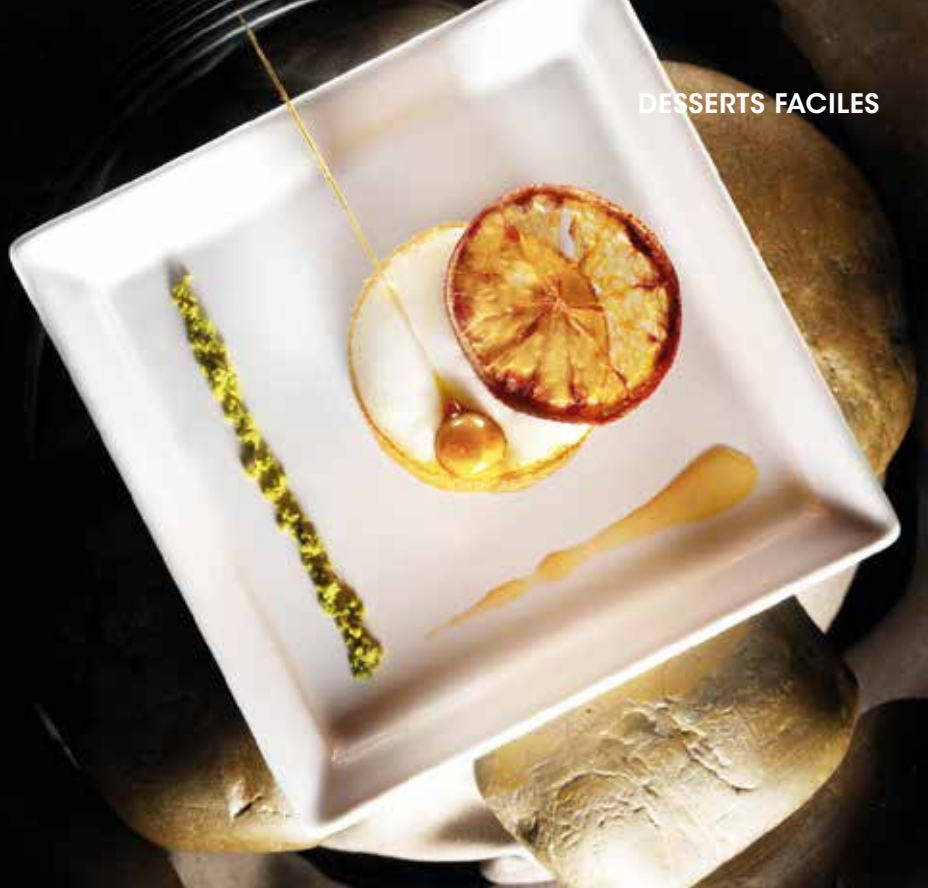
Cuire le rôti de veau rosé.

Glacer les morilles et les asperges puis dresser en
disposant la grenobloise sur le veau avec le jus.



« Cet homme sent et ressent la cuisine pour la hisser et ne perd jamais de vue la notion de plaisir ainsi que son énergie fédératrice... »

©Fred Durantié



Biscuit moelleux façon Pim's marmelade d'agrumes de Séville, tuile craquante

Tuile dentelle orange :

Sucre semoule : 100 g / Cassonade : 100 g / Farine : 75 g / Jus d'orange : 100 g / Beurre fondu : 100 g

Mélanger dans une calotte le sucre semoule, la cassonade, la farine et le jus d'orange au fouet. Puis ajouter le beurre fondu, mélanger, débarrasser et laisser reposer 2h minimum. Cuire sur un tapis silicone à 180° C. Détailler à l'aide d'un chablon puis former autour d'un cylindre.

Biscuit pain de Gênes :

Pâte d'amande : 375 g / Oeufs : 300 g / Farine : 90 g / Levure chimique : 2,5 g / Beurre fondu : 60 g

Mélanger à la pâte d'amande les œufs petit à petit. Battre au fouet et laisser monter 10 min en chauffant. Ajouter la farine et la levure. Ajouter en dernier le beurre chaud. Cuisson à 165 °C pendant 10 min.

Marmelade d'orange :

Oranges fraîches : 400 g / Beurre : 30 g / Cassonade : 30 g / Sucre semoule : 120 g / Amidon : 5 g / Eau : 100 g

Faire bouillir les oranges pendant 30 min pour réduire l'amertume. Égoutter. Couper grossièrement et les faire revenir avec le beurre et la cassonade. À feu doux, laisser caraméliser, ajouter le sucre semoule et l'eau. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Concasser finement les oranges avant d'ajouter l'amidon dilué avec un peu d'eau. Faire bouillir quelques minutes en remuant. Débarrasser.

Emulsion Cointreau :

Lait : ¼ L / Sucre : 100 g / Jaune d'œuf : 4 p. / Gousse vanille : 1 p. / Feuilles de gélatine : 3,5 / Cointreau : 150 g

Faire une crème anglaise avec le lait, le sucre, le jaune d'œuf et la gousse de vanille. Ajouter la gélatine ramollie à chaud puis le Cointreau flambé.

Sauce orange :

Faire réduire de moitié ½ litre de jus d'orange. Mélanger à part 10 g de pectine jaune et 30 g de sucre. Ajouter au jus d'orange. Faire bouillir 1 min et débarrasser.

Orange séchée :

Tailler très finement une orange sanguine. Laisser tremper 5 min dans un sirop tiède (50°C) puis égoutter et laisser sécher.



Macaron à la crème *de citron vert*

Crème citron :

Jus de citron et zeste : 175 g / Sucre semoule : 200 g / Oeufs : 6 p. / Gélatine : 3 feuilles / Beurre : 250 g

Faire bouillir le jus de citron, le zeste et le sucre semoule. Verser sur les œufs préalablement mixés et cuire 1 à 2 min. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Puis ajouter le beurre en morceaux. Débarrasser.

Macarons :

Sucre : 675 g / Eau : 230 g / Blanc d'œuf : 240 g / Poudre d'amande : 750 g / Sucre glace : 750 g / Blanc cru : 240 g / Colorant

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Monter les blanc en

neige et y incorporer le sirop tout en continuant à battre jusqu'à obtention d'une meringue ferme. Mélanger et tamiser la poudre d'amande, le sucre glace, puis ajouter le blanc crus. Bien mélanger.

Après refroidissement, incorporer la meringue italienne au mélange poudre d'amande et sucre glace, puis ajouter le colorant. À l'aide d'une poche à douille, dresser votre appareil sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 9 min au four à 150°C.

Après cuisson et refroidissement, garnir la moitié de vos coques avec la crème citron, puis refermer avec la seconde moitié des coques. Conserver les macarons au frais pendant au moins 24 heures.

Soufflé au chocolat, crème glacée à la fève de tonka

Pour 8 soufflés

300 g de lait entier / 40 g de farine de riz / 4 jaunes d'œufs / 200 g de blancs d'œufs / 220 g de chocolat guanaja / 80 g de sucre semoule / 2 g de crème de tartre / 200 g de sucre cassonade

Mélanger le lait et la farine de riz en chauffant jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le chocolat guanaja fondu ainsi que les jaunes d'œufs.
Incorporer délicatement les blancs montés avec le sucre semoule et la crème de tartre.

Beurrer et sucrer les moules puis remplir de la préparation. Enfourner à four chaud (190°C) pendant 7 minutes, jusqu'à ce que les soufflés aient bien gonflé.

Crème glacée à la fève de tonka

250 g de lait / 250 g de crème / 90 g de jaune d'œufs / 80 g de sucre semoule / 2 fèves de tonka râpées

Cuire l'ensemble à 85°C. Laisser maturer une nuit au réfrigérateur. Surgeler puis pacosser.



L'Art de Rue

une expérience
de
Liberté



Transgression, disruption, renouvellement... Les artistes hors des murs, hors du temps, hors du cadre ont ce « je ne sais quoi » qui a(in)spire l'esprit un peu frondeur de Davy Tissot.

L'art de rue se mue en une page blanche de créativité fourmillante affranchie des codes, libre, au potentiel sans limites. Peut-être est-ce là, une forme d'émancipation, une pudeur dévoilée et exprimée faisant mirage à la personnalité tout en paradoxe du chef.

Quand la rue devient support de la liberté artistique...

Popularisé dans les années 80, le « Street Art » a vu éclore des artistes dans le monde entier. Inconnus, reconnus, tous ont pris le parti pris

de faire raisonner un art nouveau, « urbain », sans faux-semblants ouvert par tous et pour tous ! Un art rendu « public » qui refuse labélisation et classification... Les règles sont abolies rendant le « fond » et la « forme » multiples. Fresque à main levée, pochoirs, stickers, posters, projections vidéo, installations grandeur nature, performances...

Certains artistes vont même jusqu'à utiliser leur propre corps comme médium et ce, afin d'interpeller,

provoquer ou revendiquer. Des « happenings » alambiqués axés sur la raison, la sensibilité et le body art qui laissent le spectateur perplexe mais qui réveille avant tout les consciences. Dès lors, tout un chacun s'exprime à sa manière, se réinventant encore et toujours. Peu à peu, on commence à prêter attention à ce que les murs et coins

de rues ont à raconter et chaque « pièce » croisée nous pousse à imaginer une histoire. Un artiste

« Cet art universel se veut comme une mouvance éphémère et sauvage de l'art contemporain. »



libre de s'exprimer, un regard libre d'interpréter. Cet art universel se veut comme une mouvance éphémère et sauvage de l'art contemporain.

Rendre l'art accessible à tous, transposer une émotion, une énergie, laisser la trace d'une présence, d'une expérience. En s'appropriant l'espace urbain, le « Street Art » devient le marqueur d'une époque qui ancre le monde dans sa propre actualité.

New-York, New-York...

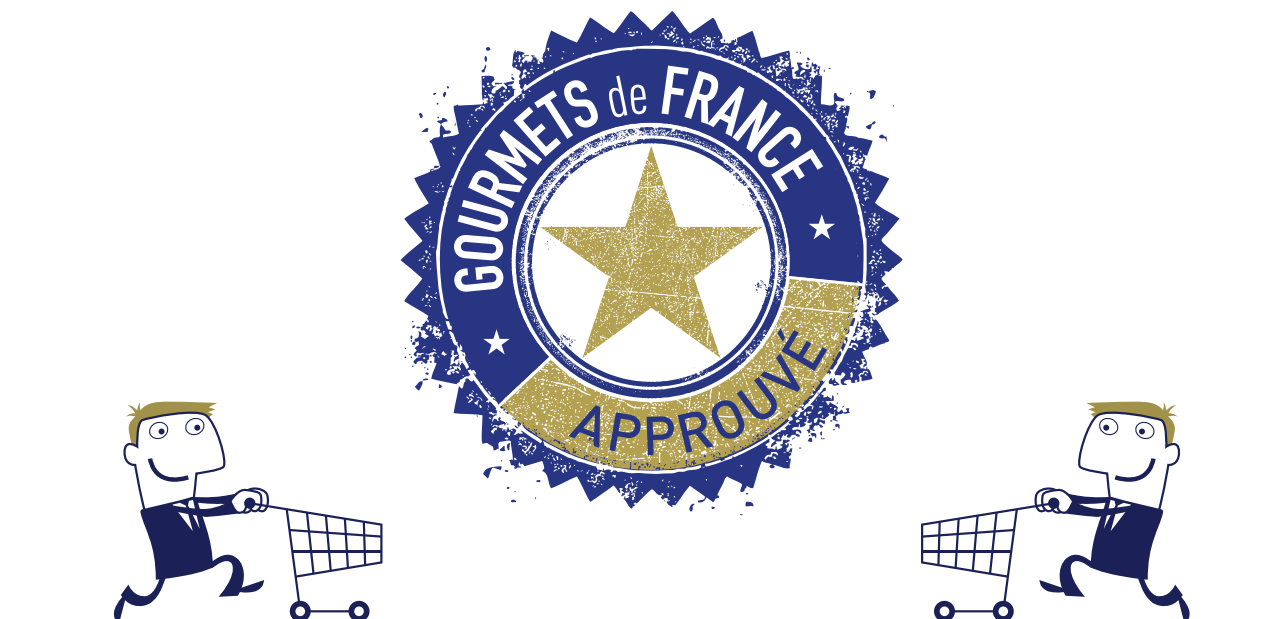
Voilà une ville que le Chef Davy Tissot affectionne particulièrement et l'on comprend aisément pourquoi ! Une frénésie trépidante, un « Melting pot » de cultures chamarrées, une toile grandiose d'expression et d'impression...

LA ville qui ne dort jamais ! Si les origines précises du « Street Art » sont floues, New York en est unanimement le berceau. Ici, les « coups de pinceaux » en technicolor se fauillent en toute liberté à travers les grattes ciel !

De Harlem à Brooklyn en passant par le Queens, difficile d'énumérer tous les lieux où la peinture de rue a pris ses quartiers de noblesse. Jean-Michel Basquiat, Keith Haring ou encore Banksy, JR, Dorothy Iannone et Eduardo Kobra - pour ne citer qu'eux - ont semé aux quatre coins de la truculente métropole des fresques vibrantes et bien souvent engagées.

**New
York**

*« Choisir c'est renoncer »
... Incontestablement,
Davy Tissot fait le
choix de vivre sa vie
en homme libre, ancré
dans le présent, ne
laissant jamais son
inspiration se brimer.
Et l'art de rue de
par sa mosaïque de
formes et sa diversité
absolue, est un art qui
lui ressemble ou tout
du moins lui parle.*



LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

*Comment reconnaître et trouver
un produit testé par le jury de Gourmets de France ?
Le Label Gourmets de France est là
pour signaler les lauréats des tests et orienter
les consommateurs*

Créé à la demande des marques, le label Gourmets de France est un label exclusif, uniquement décerné aux produits testés par l'exigeant jury de Gourmets de

France. Son objectif est clair : que les meilleurs produits et les consommateurs se retrouvent autour d'un même label de qualité. Explications en cinq points.

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

Véritable avantage concurrentiel, le label Gourmets de France certifie la validation d'un jury complet de chefs. Plus-value évidente pour les marques, il est d'autant plus exclusif qu'il est réservé aux produits qui ont passé le concept inédit des tests Gourmets de France.



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

Un seul coup d'œil suffit : le label Gourmets de France identifie immédiatement un produit et le fait sortir du lot. Il se décline sous tous les formats : étiquettes, affiches, packaging bouteille et packaging alimentaire...

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

Le QR code intégré renvoie à un portail d'informations sur le produit et les tests : recettes, vidéo, avis des membres du jury... Le site internet des tests Gourmets de France référence les meilleurs produits testés.

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

Les tests Gourmets de France sont réalisés par un jury composé d'experts de la gastronomie : chefs renommés, MOF (meilleurs ouvriers de France), œnologues, sommeliers... Le label Gourmets de France est une caution qualité validée par des professionnels.



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

Les tests Gourmets de France sont un outil marketing unique pour rencontrer les consommateurs. L'« effet test » est démultiplié à travers des photos, une vidéo, des contenus rédigés sur les produits (notes, avis, recettes...). Pour capitaliser encore plus sur ces tests, les résultats obtenus sont largement diffusés sur l'ensemble des supports multi-canaux de Gourmets de France : site web, réseaux sociaux et magazine édité à plus de 40 000 exemplaires. De quoi booster la e-réputation de chaque produit et doper leur présence sur les réseaux sociaux. Cerise sur le gâteau, le label Gourmets de France accompagne les marques jusqu'à la dernière étape de leur commercialisation. Avec lui, la qualité se voit et les consommateurs gardent à l'œil leurs produits préférés !

La sélection

DE GAËTAN BOUVIER



Champagne Henri Giraud

Argonne 2008

Sébastien le Golvet, chef de cave de la maison Giraud, est allé chercher la quintessence du terroir champenois avec des vins issus du Grand Cru Aÿ affinés au contact de fûts dont l'origine des bois est des merrains de la forêt d'Argonne. En résulte un champagne profond, riche, plein et sapide qui aime côtoyer une magnifique gratinée de céleri boule moelle et truffe.



Condrieu Légende Bonnetta

AOP, Clos de la Bonnetta 2018

La famille Guiller-Montabonnet entretient ce clos aux chaillées abruptes et donne une définition traditionnelle du Viognier. Aromatique, volubile et envoûtant, le terroir légendaire de la Bonnetta redresse son cépage avec une finale pure et distinguée. La rencontre est heureuse lorsqu'une tranche de foie gras de canard mulard poêlée et crosnes confits vient saluer cette œuvre vinicole.



Pierre Pelfrène

IGP Isère Verdesse 2020

Vous prenez un tout jeune vigneron bien courageux que le « tout à la main » n'effraie pas, un cépage ancien, la Verdesse, qui voit son avenir en progression, une IGP modeste en reconnaissance, et vous obtenez ce premier millésime, reflet des moraines glaciaires du village de Lentiol. La vigne entourée de forêt et encastrée dans un biotope délivre une Verdesse fidèle à sa géographie entre fraîcheur des Alpes et aromatiques rhodaniennes. L'omble chevalier meunière et ravioles de sauge courtisent avec tact dame Verdesse.



Une belle compilation de cuvées prestigieuses et confidentielles, un champagne détonnant et même un porto de 40 ans d'âge... La sélection très pointue de Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016 et Master of Port 2019 a de quoi en faire chavirer plus d'un !



Côte-Rôtie René Rostaing

AOP Côte Blonde 2013

Les amateurs de cette superbe appellation connaissent le refrain par cœur entre Côte blonde et Côte Brune. René Rostaing est l'un des plus fidèles interprètes de sa favorite Côte Blonde. Il faut dire que la suavité des tanins de cette Syrah vinifiée en vendange entière est rarement atteinte. Qui veut boire des légendes doit goûter à ce nectar. Une belle histoire s'écrit entre ce vin des coteaux abrupts et la gigue de biche rôtie au feu, pieds de mouton au jus de gibier.



Domaine de la Barroche

Châteauneuf du Pape Pure 2015

La famille Barrot se transmet ce domaine depuis 1703. Laetitia et Julien, frère et sœur enracinés dans les terres Castel papales sortent la quintessence du Grenache centenaire sur sol de sable pur. Un grand frisson vous parcourt lorsque ce « vin dentelle » pénètre délicatement votre bouche et se saisit de vos papilles. Le faite de la dégustation est atteint lorsque le cuisinier généreux façonne un carré d'agneau de Sisteron en croûte d'ail, jus brun à la sarriette.



Porto Dom Rozes

40 ans d'âge

L'histoire des navigateurs portugais à la conquête du monde est forcément responsable de la renommée des grands vins fortifiés du Douro. Cette garrafeira exceptionnelle en fait un assemblage idyllique alliant chaleur, onctuosité, séduction et longueur interminable. L'artisan cuisinier doit aller à l'essentiel lorsque son civet de langouste Oporto Tawny et à l'orange sanguine affronte ce vin rempli d'histoire.



©Nicolas Villan

Atelier Paelis

la *paille*
dans tous ses
états !

Paelis... un son mélodieux à l'oreille qui d'un coup d'éclat nous plonge dans un univers d'or et de lumière ! Jeune marqueteuse de paille, Manon Bouvier transforme la matière en véritables chefs-d'œuvre. Il y a là, une certaine poésie, beaucoup d'aplomb et une minutie déconcertante. Sous les mains de l'artiste-artisan, les créations prennent vie, flattant la lumière et dévoilant un kaléidoscope de nuances et de formes infinies. Cette « orfèvre de la paille » honore avec grâce et modernisme un savoir-faire ancestral. Dans un abandon de créativité, elle façonne une myriade de curiosités, d'objets et éléments architecturaux aussi somptueux que singuliers. Un art rare et oublié, qu'ils ne sont d'ailleurs qu'une poignée à pratiquer encore dans le monde ! Et pour vous, nous levons le voile...

Aux prémices, c'est le bois qu'elle travaille pour finalement tomber dans la botte de « paille ». Toucher, donner forme... l'essence de son âme, elle,

reste inchangée. Après avoir été diplômée de l'École Boulle, la jeune artiste en devient part étoffer sa maîtrise des gestes chez Maonia, un atelier parisien spécialisé en

marqueterie de paille. Une révélation, un bouleversement qui signe à jamais les contours de sa nouvelle dévotion. En chemin, Manon se nourrit du savoir-faire des talents qui



Une ascension bleu blanc rouge

croisent sa route et laisse libre cours à son imaginaire débordant. En 2016, à seulement 23 ans, elle décide de créer son propre atelier ! Le dépassement de soi, une volonté « chevillée au corps » de marcher à contre-courant et d'insuffler un nouveau souffle à cet art centenaire. Manon part de rien... et esquisse peu à peu sa vision du métier. Deux ans plus tard, elle décide de faire ses preuves en tant que femme dans l'artisanat d'art et se lance dans un projet fou, celui de passer

« Dans mon travail, j'essaie toujours de trouver une forme d'équilibre, en donnant de la façon dont la lumière peut sublimer la forme. »

le concours des « Meilleurs Ouvriers de France ». Elle apprend à faire et à défaire, développe un sens aigu du détail pour finalement décrocher le fameux col tricolore en 2019. Légitimité en poche, elle voit les choses en (plus) grand et pose ses valises à Lyon où elle ouvre un nouvel atelier rue Tête d'Or. Dès lors, la famille s'agrandit et Manon s'attache à former une nouvelle génération d'artisans. Car Paelis c'est ça, une addition de talents bigarrés, une identité collective aux facettes plurielles.

Thierry Martenon. Une histoire qui se conte dans le temps, au-delà de la distance... Tout du long, son « parrain d'atelier » - comme elle aime l'appeler - l'accompagne et la guide dans la voie qu'elle s'est choisie. C'est d'ailleurs grâce à lui, que la jeune Manon comprend à l'âge de 16 ans, qu'elle veut devenir artisan. Un modèle au soutien indéfectible, une oreille attentive mais aussi les mots d'un homme sage qui lui font prendre conscience de son métier et lui inculquent le sens des valeurs morales et humanistes.

Chaque brin est minutieusement ouvert en deux et aplani.



L'infini des possibles

Explorer l'inexploré, rendre possible l'impossible et apprivoiser l'inconnu... Source inébranlable d'inspiration. L'imagination ne connaît de limites à ce que les mains peuvent révéler. L'atelier est à l'image de sa créatrice, audacieux et dynamique, prêt à trouver de nouvelles manières de se dépasser et d'innover. Vaguant entre tradition et modernité, Manon prouve que cette fibre, qui peut pourtant paraître désuète, attend simplement qu'on la sublime, brillant dès lors de tous ses feux. Une seconde vie au service de projets uniques, création de mariages subtils et surprenants, d'objets et d'éléments de décoration avant-gardistes. Intemporelle et ondoyante, la paille

« La seule limite de la marqueterie de paille c'est l'imagination »

se prête à toutes les excentricités. Manon impose un style au-delà du cadre, décloisonnant les barrières de l'esprit et offrant une nouvelle dimension à la discipline. Repousser les limites du savoir-faire, explorer toutes les possibilités... un mantra, un art de penser. Et cela passe par la création de nouveaux motifs, l'association de supports innovants, l'utilisation de couleurs plus actuelles, l'amélioration des techniques de paillage ou encore la recherche de nouveaux usages pour la paille. Du concept jusqu'à la création, elle porte au bout chaque projet et ce, toujours avec l'irrépressible ambition de réaliser les envies inespérées de ses clients. L'âme d'une « challenger » qui

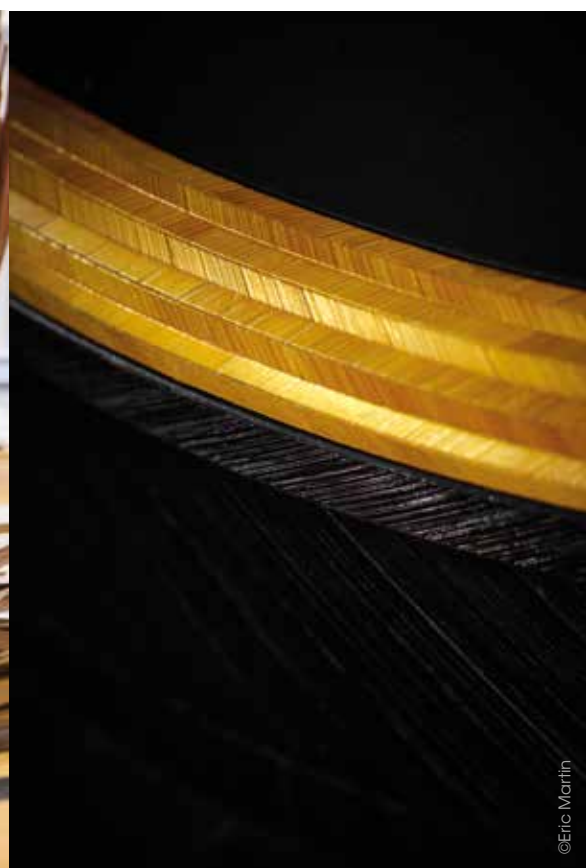
ne rebrousse jamais chemin au pied d'une montagne s'armant du savoir-faire d'hier pour penser la marqueterie de demain !

Une technique ancestrale

Tout d'abord la paille... de seigle plus précisément, provenant de Bourgogne. Recouverte d'un vernis naturel (la silice), l'extérieur de la fibre irradie une luminosité particulière. Chaque brin est minutieusement ouvert en deux et aplani. Un à un, on les sélectionne, éliminant ceux présentant des défauts telles des tâches liées au soleil ou des cassures. Et c'est là que la magie opère... Aucune machine, seule la dextérité de l'artisan compte. Les brins sont appliqués avec attention et précision, bord à bord sur un support à l'aide de colle à bois et d'un plicoir en os,



©Florence Blanchard



©Eric Martin

COUP DE PROJECTEUR

**INTEMPORELLE ET
ONDOYANTE, LA PAILLE
SE PRÊTE À TOUTES LES
EXCENTRICITÉS.**



©Eric Martin



©Eric Martin

prolongement de la main du marqueteur. Un ouvrage qui se révèle fastidieux et nécessite une semaine de travail pour 1m² de revêtement. Aujourd'hui, la marqueterie de paille est utilisée sur toutes sortes de supports allant des meubles, aux panneaux muraux, aux plafonds, en passant par des objets d'art, à l'instar de boîtes à cigares, cadres, ou miroirs.

En route vers la victoire

Au cours des dernières années, l'atelier Paelis a eu le privilège de travailler pour des architectes d'intérieur et designers de prestige tels que Charlotte Biltgen et Elliott Barnes ou encore des maisons de luxe comme Louis Vuitton. Mais la rencontre entre Manon Bouvier et Davy Tissot marque à jamais un tournant décisif dans l'histoire de Paelis. Une aventure particulièrement stimulante et enrichissante, faisant répondre artisanat d'art et art culinaire. Pour la Finale Europe du Bocuse d'Or 2020, L'atelier Paelis a imaginé et conçu pour la Team France un plateau mettant en valeur un produit emblématique du pays hôte, à savoir la caille estonienne. Un chef d'œuvre de beauté et d'ingéniosité allant bien au-delà de la traditionnelle marqueterie de paille comme notamment la réalisation d'œufs en plâtre et en coquilles véritables. Ce plateau qui a été dessiné par Xavier Salerio (designer-architecte) et travaillé avec Bernard Frizza (bronzier d'art - MOF), Maxime Lacroix (menuiserie ébéniste) et Marion



©Florence Blanchard

Une aventure stimulante et enrichissante, faisant répondre artisanat d'art et art culinaire.



©Nicolas Villion

Chatel-Chaix, (designer culinaire) a d'ailleurs remporté le Prix du Meilleur Plateau lors de l'épreuve finale du concours. Mais Paelis, ne s'est pas arrêté en si bon chemin et a eu la chance, grâce à sa « Take Away Box », d'accompagner l'équipe de France vers la consécration et la victoire du Bocuse d'Or 2021. Né après 6 mois de recherches, d'études et d'expérimentations autour des meilleurs

« la rencontre entre Manon Bouvier et Davy Tissot marque à jamais un tournant décisif dans l'histoire de Paelis. »

matériaux et du parfait design, cet écrin 100 % végétal produit en 15 exemplaires a conquis le jury des Bocuses d'Or et pas que ! On est subjugué par la magnificence de la paille noire teintée au charbon, les motifs en chevrons aléatoires ainsi que la paille dorée appliquée en filets sur le couvercle, le bas et les plateaux intérieurs.



©Samuel Cortes

Atelier Paelis - 34, rue Tête d'Or, 69006 Lyon
contact@paelis.com / www.paelis.com



La passion d'un veau rosé,

le goût de l'excellence...

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est le fruit d'un savoir-faire ancestral, intimement lié à l'histoire d'un territoire et de ses familles qui ont su préserver la tradition et valoriser un mode d'élevage naturel... Et cela se ressent jusque dans sa chair subtilement rosée et délicieusement savoureuse !

Engagé de la terre à l'assiette

Un paysage de bocage verdoyant, de collines herbagées, de vallées encaissées et de forêts qui donne au lait des vaches « un goût de reviens-y » ... et les veaux ne s'y trompent pas !

Limousines, blondes d'aquitaine ou bien encore aubracs sont élevées sur de petites fermes familiales. Les veaux grandissent sans privation selon leurs besoins naturels jusqu'à un âge compris entre 6 et 10 mois.

Élevés sous la mère, les premiers mois ils têtent matin et soir (environ 2500 litres de lait exclusivement maternel).

À mesure de leur croissance, ils diversifient leur alimentation et reçoivent un complément de fourrages et de céréales « non-OGM », produits sur la ferme ou ses alentours. Lumière naturelle, air frais, grands espaces, étables paillées et spacieuses...

Jour après jour et au gré des saisons, les éleveurs veillent au bien-être de

leurs troupeaux et à l'expression de leur comportement naturel. Tournés vers l'avenir, l'environnement reste également pour eux une priorité avec le développement de nouvelles techniques plus respectueuses qui préservent la biodiversité et favorisent les synergies naturelles des terres ségalis !





Tataki de Veau d'Aveyron et du Ségala accompagné d'orpin de cueillette

PAR LE CHEF HERVÉ BUSSET

Pour 4 personnes : 600 g de filet mignon de veau / 200 g d'orpin / 10 cl de sésame doré / 6 g de sucre / 20 g de sauce Shoyu / 10 cl de crème liquide / 5 g de moutarde / 1 g de Xantana ou épaississant / 12 fleurs de moutarde des champs.

1. Égrener l'orpin, éliminer la tige puis blanchir à l'eau salée bouillante pendant 1 min. Plonger dans de l'eau avec glaçon pour stopper la cuisson.

2. Dans une poêle, faire griller le sésame à sec. Broyer et ajouter le sucre et 5 cl de sauce Shoyu. Mélanger avec l'orpin. Réserver.

3. Mettre votre four à 80°C, y glisser le veau pour le chauffer 15 min. Ensuite le colorer dans une poêle à feu vif pour obtenir une caramélisation sur tous les côtés. Réserver.

4. Chauffer la crème, le sel et la moutarde, ajouter le Xantana. Réserver.

5. Dressage : Couper le veau en tranches épaisses. Au centre de l'assiette poser une grosse cuillère d'orpin au sésame, déposer le veau en tranche, ajouter une pointe de crème moutardée, les fleurs de moutarde et une coupelle de sauce Shoyu. Servir

Une viande naturellement savoureuse

Un élevage traditionnel et séculaire qui confère à la viande cette teinte rosée unique, sa tendreté exceptionnelle et son incroyable saveur. Une excellence reconnue par le « Concours Général Agricole des Viandes Label » qui récompense chaque année le veau d'Aveyron et du Ségala d'une médaille d'or ! Une viande savoureuse certes, mais également « bien élevée » : riche en oligo-éléments essentiels, elle devient dès lors un atout majeur pour votre santé !

Envie de découvrir ou goûter le veau d'Aveyron et du Ségala ?

Venez visiter nos fermes dans l'Aveyron, le Tarn, le Lot et le Tarn et Garonne ou rendez-vous dans l'un de nos différents points de vente partenaires en France.

Pour connaître le magasin le plus proche de chez vous :

www.veau-aveyron.com – rubrique « Points de vente ».



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

10

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL



À l'occasion de la 19^{ème} session des Tests Produits Gourmets de France, Davy Tissot nous ouvre les portes du « Refuge » à Écully, fief de la Team France Bocuse d'Or. À la table du jury, rien de moins que des palais affûtés : Bocuses d'Or, chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, pâtisseries-chocolatiers de renom mais aussi experts de la sommellerie... Tous ont pu apprécier et juger un panel de produits d'exception : terre et mer, douceurs sucrées, crus d'excellence... Pour vous on lève le voile !





PHILIPPE BERNACHON



Chef chocolatier-pâtissier

« Un chocolat affirmé et unique qui se mue en un assemblage secret de 10 variétés de cacaos. »

Être le petit-fils de Paul Bocuse et de Maurice Bernachon, c'est porter le poids de la haute-gastronomie et de la chocolaterie d'exception sur ses épaules, toutefois Philippe Bernachon ne s'embarrasse pas de quelconques complexes, apportant la « patte » d'une troisième génération audacieuse. Plus jeune, il choisit pourtant la voie de la comptabilité et du commerce, mais comprend très vite que rester assis derrière un bureau ne lui correspond pas. Être en mouvement, au contact du monde, voilà ce qui l'anime... Il retourne au « bercail » où il se forme assidûment, lisant à travers les fibres de la précieuse fève de cacao. Aujourd'hui, accompagné de ses sœurs, il insuffle un vent de renouveau à l'institution lyonnaise conjuguant à merveille la tradition et

la modernité. Des pâtisseries classiques et indétrônables, tels les Palets d'Or et le Président, mais aussi de nouvelles créations dans l'air du temps. La recette du bonheur quant à elle, reste inchangée : Un chocolat affirmé et unique qui se mue en un assemblage secret de 10 variétés de cacaos. Les années filent et les changements se succèdent : un développement à l'international (depuis 2011), l'ouverture d'une nouvelle boutique sur Paris (2019) ou encore une cure de jouvence pour la boutique et le salon de thé à Lyon (2021). Nul doute, la maison familiale a encore de belles années devant elle (pour le plus grands plaisir de nos papilles), sans compter sur la 4^{ème} vague Bernachon qui est déjà en « bonne » route...

EN QUELQUES
DATES

- 1953 : Ouverture de la boutique à Lyon par Maurice Bernachon
- 1989 : Ouverture du salon de thé
- 2017 : Label « Entreprise du patrimoine vivant »
- 2019 : Ouverture d'une nouvelle boutique à Paris
- 2021 : Rénovation de Bernachon Lyon - Boutique 3.0



Rencontrer P. BERNACHON :

Bernachon Lyon - 42, Cours Franklin Roosevelt - 69006 Lyon - Tél. : 04 78 24 37 98 - www.bernachon.com

GAËTAN BOUVIER



Sommelier au restaurant Saisons

« La naissance d'une vocation qui fait écho à ses racines, au travail de la terre. »



Homme heureux en toute simplicité, qui s'abreuve et sait flairer les crus d'excellence... Enfant de l'Isère, Gaëtan grandit auprès d'un père agriculteur et d'une mère institutrice qui lui inculquent un amour profond du terroir porté sur le fil d'une discipline appliquée. Le jeune Gaëtan choisit le chemin des cuisines et commence son apprentissage sur les bancs de l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble. Les années passant, il expérimente et s'épanouit derrière les fourneaux et ce, jusqu'à sa rencontre avec un chef Alsacien qui lui ouvre les yeux sur le monde du vin. Une révélation... La naissance d'une vocation qui fait écho à ses racines, au travail de la terre. Dès lors, il se spécialise dans la sommellerie et affine son palais aux

Fresques de l'Hôtel Royal Evian (2006) puis à La Villa des Lys du Majestic Barrière à Cannes (2007). Une ascension fulgurante, pour celui qui devient en 2008, chef sommelier à La Villa Florentine à Lyon où il restera dix années aux côtés de Davy Tissot. Au fil des ans, Gaëtan se frotte de près aux concours professionnels et décroche les titres non pas par esprit de compétition mais comme le témoignage d'un art maîtrisé dans son absolue perfection. La suite, il la voue à la transmission de jeunes talents en tant que professeur au Lycée hôtelier Lesdiguières mais aussi en rejoignant en 2019 les rangs du restaurant d'application Saisons, de l'Institut Paul Bocuse à Écully.

EN QUELQUES DATES

- 2008** : Rencontre avec Davy Tissot – Chef sommelier à la Villa Florentine
- 2013** : Meilleur Sommelier Rhône Alpes par le guide Gault et Millau
- 2016** : Remporte le 29^e concours du Meilleur sommelier de France
- 2019** : Arrivé à l'Institut Paul Bocuse et au restaurant Saisons
- 2019** : Remporte le 18^e concours Master of Port



Rencontrer G. BOUVIER :

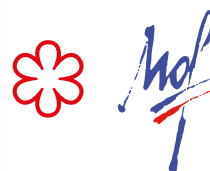
Institut Paul Bocuse - 1, Chemin de Calabert - 69130 Écully - Tél. : 04 72 18 02 20 - www.institutpaulbocuse.com



ROMUALD FASSENET



Chef * et MOF – Château Mont Joly



« son restaurant se verra gratifié d'un macaron Michelin... Le rêve de tout cuisinier qui le pousse à voir encore plus loin. »

Des fourneaux de Matignon aux cuisines de la Tour d'Argent, en passant par de grandes maisons aux Etats-Unis et en Allemagne, Romuald n'a eu de cesse de peaufiner son art aux côtés des grandes signatures de la gastronomie. Mais sa passion du métier dotée d'une exigence implacable est scellée par sa rencontre avec Nadine et Jean-Paul Jeunet** chez qui il restera plusieurs années. Tout ira ensuite très vite. En 2002, il fera l'acquisition avec son épouse Catherine du restaurant Le Bec Fin (Dole), puis en 2004 il décrochera le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. Deux ans plus tard, son restaurant se verra gratifié d'un macaron Michelin... Le rêve de tout cuisinier qui le pousse à voir encore plus loin. En 2007, le

couple se lance dans un nouveau projet de vie et rachète le Château du Mont Joly, à Sampans qu'ils transforment en un hôtel-restaurant**** de charme. Désormais chef accompli, Romuald endosse avec brio et ce, depuis 2009, un rôle qui lui sied à merveille : celui de coach officiel du concours des Bocuses d'Or. D'abord pour le Japon durant 8 ans, puis auprès de l'équipe d'Australie pour finalement rejoindre en 2019 le banc de la Team France en tant que Vice-président. Une quête d'excellence qui toutefois ne l'empêche pas de garder les pieds sur terre. Sur une note un peu plus « canaille », Philippe et sa femme reprennent en 2021 le Bouchon Grévy au centre de Dole. Une chose est sûre : chez les Fassenet... Nul n'a le temps de s'ennuyer !

EN QUELQUES DATES

- 2002** : Ouverture du Bec Fin
- 2004** : Sacré Meilleur Ouvrier de France
- 2006** : 1^{ère} étoile Michelin
- 2007** : Acquisition du Château Mont Joly



Rencontrer R. FASSENET :

Château Mont-Joly - 6, Rue du Mont Joly - 39100 Sampans - Tél. : 03 84 82 43 43 - www.chateaumontjoly.com

LUDOVIC MEY



Chef * Les Apothicaires / Food Traboule



*« une partition du monde
« hors du cadre » très pure
faisant allégeance au végétal,
aux herbes, aux infusions... »*



Globe-trotteur des sens et des saveurs, ce savoyard pur-jus nous initie au goût d'ailleurs teinté d'audace et de savoureuses curiosités. Ludovic est un bel exemple de réussite personnelle... Malgré un parcours scolaire alambiqué, il intègre l'école hôtelière de Grenoble et apprend à manier le couteau auprès du chef Patrick Turpin. Plus tard, il s'aventure dans la capitale pour finalement franchir les portes du restaurant de Christian Tetedoie à Lyon où il restera 2 ans avant d'intégrer le groupe Bocuse. C'est au restaurant Marguerite, qu'il croise la route de Tabata, pétillante chef brésilienne qui devient sa moitié. Ensemble, ils voyagent et s'initient aux cuisines du Brésil (chez Alex Atala), de l'Amazonie, mais aussi du Danemark

(au NOMA). De leur épopée gustative, ils rapportent de savoureux bagages et ouvrent au cœur de Lyon en 2016, Les Apothicaires. Ces « grands de demain » atteignent très vite le firmament culinaire, décrochant en 2020 leur première étoile. La même année, ils ouvrent le Food Traboule, un concept « food court » dédié à la gourmandise et à la convivialité où 12 chefs proposent une myriade de recettes nomades et street-food. Mais qu'en est-il de leur cuisine ? Ludovic et Tabata ont bien du mal à la « définir ». Le duo fonctionne à l'instinct et propose une partition du monde « hors du cadre » très pure faisant allégeance au végétal, aux herbes, aux infusions mais aussi... à l'art de la fermentation et de la macération !

EN QUELQUES
DATES

- 2016 : Ouverture du restaurant Les Apothicaires
- 2020 : 1^{ère} étoile Michelin
- 2020 : Ouverture du Food Traboule à la Tour Rose



Rencontrer L. MEY :

Les Apothicaires - 23, Rue de Sèze - 69006 Lyon - Tél. : 04 26 02 25 09 - www.lesapothicairesrestaurant.com



CHRISTIAN NÉE



MOF, Chef formateur au restaurant Saisons



*« Un dépaysement bienvenu
de 2 ans où il donne libre
cours à sa passion »*

Bercé dès le plus jeune âge par les petits plats et douceurs de son père, c'est tout naturellement que Christian tombe dans la marmite et part rejoindre les bancs de l'école hôtelière de Lyon-Dardilly. Dès lors, son parcours est pavé de belles maisons à l'instar du Château de Divonne auprès du chef De Matheis, du Pavillon Sévigné dans l'Allier ou encore des brasseries de Paul Bocuse. En 1994, il devient chef du restaurant La Pyramide** à Vienne où il cumulera 20 années de bons et loyaux services. Un vent de renouveau flotte et Christian met le cap vers l'île Maurice devenant chef exécutif du Royal Palm Beachcomber Luxury. Un dépaysement bienvenu de 2 ans où il donne libre cours

à sa passion pour perpétuer la longue tradition d'excellence culinaire de ce fleuron emblématique de l'hôtellerie mauricienne. De retour en hexagone, il intègre en 2022 les cuisines du restaurant saisons en tant que chef formateur de l'institut Paul Bocuse. Être un modèle, un guide pour les générations futures auxquelles il transmet avec humilité son érudition et ses valeurs gastronomiques... Voilà ce qui l'anime. Reconnu parmi les Meilleurs Ouvriers de France, Christian s'est illustré lors de plusieurs compétitions prestigieuses au fil des années, dont le Prix culinaire international Pierre Taittinger, le Concours gastronomique d'Arpajon, les Nérios d'or ou encore le Trophée culinaire Jean Troisgros.

EN QUELQUES DATES

- 1994-2000 / 2005-2019 : Chef de La Pyramide
- 2004 : Meilleur Ouvrier de France
- 2022 : Arrivée au restaurant Saisons



Rencontrer C. NÉE :

Saisons - 1A, Chemin de Calabert - 69130 Écully - Tél. : 04 26 20 97 57 - www.saisons-restaurant.fr

NAÏS PIROLLET



Lauréate Bocuse d'Or Europe 2022

« Elle succède au brillant parcours de son Chef formateur en remportant la sélection face à 5 autres compétiteurs. »



Depuis son plus jeune âge, Naïs baigne dans le joyeux tintamarre d'une cuisine familiale qui prône le « bien manger ». Après un parcours général, c'est tout naturellement que la Briançonnaise trace sa voie vers la cuisine, intégrant en 2015 l'Institut Paul Bocuse. Deux ans plus tard, la voilà donc major de sa promo en Arts culinaire... Un talent en devenir qui mérite de ciseler et pousser au maximum sa technicité. Pris au mot, elle rejoint en 2019 les rangs du chef étoilé David Toutain à Paris, comme second. Un temps formateur, où elle touche à tout et se frotte à de multiples disciplines. Début 2020, elle retourne à Écully et intègre la Team France Bocuse d'Or afin d'accompagner

le Chef Davy Tissot lors des sélections mondiales. Une aubaine qui se mue en consécration... La France l'emporte. Galvanisée, Naïs se lance à son tour dans la compétition Bocuse d'Or France. Elle succède au brillant parcours de son Chef formateur en remportant la sélection face à 5 autres compétiteurs. S'ensuit, le Bocuse d'Or Europe pour lequel elle se sélectionne une nouvelle fois. Un exploit ponctué d'audace et de créativité... Benjamine du concours, elle devient dès lors la première femme à représenter la France dans cette compétition. Mais Naïs garde les pieds sur terre et n'oublie pas la notion de plaisir ... aux fourneaux et dans l'assiette.

EN QUELQUES
DATES

2015 : Arrivée à l'institut Paul Bocuse

2020 : Rejoint l'équipe de Davy Tissot pour la finale du Bocuse d'Or

2022 : Sélectionnée au Bocuse d'Or Europe 2022



Rencontrer N. PIROLLET :

Team France Bocuse d'Or - 27, Chemin du Trouillat - 69130 Écully - www.teamfrancebocusedor.com



JOANNIC TATON

Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse

« Son goût pour la transmission ne cesse de grandir, le poussant à devenir chef formateur pour divers organismes »

C'est en Lorraine, auprès de sa grand-mère que Joannic se découvre une passion pour les notes sucrées. Jamais bien loin des fourneaux sa fascination pour la cuisine grandit au cours de son adolescence. Dès lors, le jeune maestro en herbe entre en apprentissage au CEPAL de Nancy et se forme chez Jean-Claude et Franck Fresson (MOF) où il restera six ans. À l'âge de 22 ans, il se lance dans une aventure ambitieuse, créer sa première pâtisserie à Metz. Une opportunité folle de donner libre cours à sa créativité sans ne jamais cesser d'innover. Après 3 années, le jeune chef pâtissier choisit de se perfectionner au château de Taulane dans le sud de la France, puis au restaurant étoilé Le Magasin aux Vivres à Metz, pour finalement rejoindre

Le Rempart à Tournus en tant que chef pâtissier. En 2010, la carrière de Joannic prend un nouvel envol, intégrant les rangs des Terrasses de Lyon* aux côtés de Davy Tissot. Son goût pour la transmission ne cesse de grandir, le poussant à devenir chef formateur pour divers organismes (CEFPPA et INFA). Et c'est tout naturellement qu'en 2019, il intègre l'Institut Paul Bocuse comme chef pâtissier formateur et endosse aujourd'hui le rôle de responsable exécutif adjoint. Au cours de ces dernières années, sa soif de progresser et de se dépasser l'a amené à participer à de nombreux concours où il a su briller à maintes reprises... se lançant même dans la course du col tricolore. Meilleur Ouvrier de France 2022 ? Nous, on y croit !

EN QUELQUES
DATES

- 1998 : Début de son apprentissage
- 2012 : Ouverture de sa pâtisserie
- 2015 : Finaliste Meilleur Ouvrier de France
- 2019 : 2^{ème} place au Championnat d'Europe du sucre



Rencontrer J. TATON :

Institut Paul Bocuse - 1, Chemin de Calabert - 69130 Écully - Tél. : 04 72 18 02 20 - www.institutpaulbocuse.com

PHILIPPE TROUSSARD



MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies



« la passion avec pour signature un sens de l'accueil taillé sur mesure »



Une épopée familiale, pour ce franc-comtois dont le destin était loin d'être tout tracé... À seulement 15 ans, Philippe quitte le circuit scolaire pour rejoindre le monde de la restauration. C'est auprès des siens, à Salins-les-Bains dans le Jura qu'il fait ses premiers pas et tombe d'amour pour le ballet incessant des épicuriens et des chaises qui balayent le fief familial. D'abord une saison puis tout un apprentissage. CAP, BEP, BP en poche, il se lance dans une mention complémentaire en sommellerie pour affûter son savoir. Dès lors, il tente sa chance dans une belle maison suisse mais comprend très vite que cet univers ne lui sied pas. En cours de route, il fait la rencontre de celle qui deviendra son alter-ego, sa femme. Les deux

s'accordent tels des violons et entreprennent ensemble le projet d'une vie, une maison de maître à Arbois qu'ils vont façonner de leurs âmes. En 2009, l'hôtel-restaurant Les Caudalies ouvre ses portes et c'est une nouvelle fois en famille que l'aventure se poursuit. Entre ces 4 murs, une quête commune : la passion avec pour signature un sens de l'accueil taillé sur mesure, hissé au plus haut niveau d'excellence. Philippe quant à lui, se donne pour mission de faire vivre à ses clients une expérience sans commune mesure, pavée de belles émotions. En parallèle, il se frotte à de nombreux concours, devenant en 2015 Meilleur Ouvrier de France. La suite ? ... Le verre est dans son camp !

EN QUELQUES
DATES

- 1998 : Premiers pas dans le restaurant familial
- 2009 : Ouverture de l'établissement Les Caudalies
- 2015 : Meilleur Ouvrier de France



Rencontrer P. TROUSSARD :

Les Caudalies - 20, Av. Pasteur - 39600 Arbois - Tél. : 03 84 73 06 54 - www.lescaudalies.fr



SERGE VIEIRA

• • •
Chef ** et Bocuse d'or 2005



« Entre ces murs, règne une authenticité singulière faisant écho aux brillantes symphonies culinaires. »

Natif de Clermont-Ferrand, Serge Vieira se destinait à une carrière de dessinateur industriel, avant de se réorienter vers la cuisine. Bonne pioche ! En 93, il commence son apprentissage chez Dominique Robert à La Gravière qui devient très vite son mentor, son « maître à manger » comme d'autres se voient en maître à penser. Quatre ans plus tard, le voilà qui pousse les portes du restaurant de Bernard Andrieux à Clermont-Ferrand, puis celles du Château Marçay à Chinon et de L'Espérance en Bourgogne où il restera 3 ans aux côtés de Marc Meneau. Finalement en 2003, Régis Marcon lui propose un poste de sous-chef à l'Auberge des Cimes et le pousse quelques temps plus tard à se présenter au Bocuse d'Or, dont il

ressort triomphant. Un sommet atteint qui lui donne le goût de retrouver sa terre de cœur l'Auvergne. Avec sa femme Marie-Aude, ils décident de bâtir leur propre « maison » à Chaudes-Aigues... Dès lors, le château moyenâgeux de Couffour revêt des airs contemporains se parant de verre, de pierre et d'acier. Entre ces murs, règne une authenticité singulière faisant écho aux brillantes symphonies culinaires. Serge est un bâtisseur impénitent qui visualise chacun de ses plats et couche sur le papier l'esquisse d'un imaginaire débordant. Une partition anti-routine, vivante et créative d'un humaniste bienveillant qui voue une dévotion sans fin à son terroir !

EN QUELQUES
DATES

- 2005** : Bocuse d'Or à l'âge de 27 ans
- 2009** : Ouverture avec Marie-Aude du Relais & Château Serge Vieira
- 2010** : 1^{ère} étoile
- 2012** : 2^{ème} étoile



Rencontrer S. VIEIRA :

Relais & châteaux Serge Vieira - Le Couffour - 15110 Chaudes-Aigues - Tél. : 04 71 20 73 85 - www.sergevieira.com





GAMBAS

CREVETTE BLEUE - NOUVELLE CALÉDONIE



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Nais Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un sacre pour cette crevette bleue de Nouvelle-Calédonie qui a fait l'unanimité auprès de notre jury de fins palais. Parée d'un bleu envoûtant, c'est en bouche qu'elle s'est révélée aussi spectaculaire que le lagon paradisiaque d'où elle vient. Ferme juste comme il faut, subtilement sucrée avec une saveur unique oscillant entre le homard et la langoustine... Ce bijou de la mer se prête à toutes les extravagances !

Ludovic Mey

Une très très belle crevette ! Une structure agréable. Un goût équilibré et subtilement prononcé. De par sa couleur, on peut très bien l'imaginer travaillée crue. Très beau produit !

Romuald Fassenet

Une crevette jolie, je dirais même sexy avec sa belle couleur bleue. Une texture magnifique ! Une vraie douceur qui demande à être traitée avec beaucoup de délicatesse. Elle a tout pour plaire !

Joannic Taton

Magnifique crevette bleu nacré. Gustativement d'une douceur et d'une élégance sans nom. Un produit qui m'a beaucoup impressionné !

L'IDÉE RECETTE

de LUDOVIC MEY



GAMBAS BLEU,

JUS DE ROQUETTE GRILLÉE, JEUNES LÉGUMES, NOIX

2 pers.

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION

Crevette

Décortiquer les crevettes
Pour la cuisson, piquer la crevette dans sa longueur pour préserver sa forme. Griller à la poêle avec huile et beurre.

Sauce roquette

20 g de roquette
100 g de jus de romaine grillée (environ 2 romaines)
15 g vinaigre de pomme
40 g huile de persil (50 g persil 100 g huile pépin de raison mixé 8 minutes grande vitesse).
Griller les romaines au barbecue puis les centrifuger. Dans un mixeur, prendre 100 g de jus de romaine, la roquette et le vinaigre. Débarrasser et ajouter huile de persil au fouet.

Noix :

Couper les noix finement.

Jeunes navets :

4 mini navets
Zeste de citron
Huile olive
Dans un papier aluminium, déposer les navets, assaisonner avec sel, huile d'olive et zeste de citron. Fermer le papier et cuisson au four à 160° 5 min. Réserver.

Pousse et fleurs

Asperge verte
Assaisonner avec huile de persil et griller au barbecue, couper en tranches fines.

Dressage :

Dans une assiette un peu creuse, déposer en forme de rond, la crevette, les noix, les herbes, l'asperge et les navets. Ajouter quelque goutte d'huile de noix au centre et recouvrir de sauce roquette.

L'IDÉE RECETTE

de CHRISTIAN NÉE



POÊLÉE DE GAMBAS,

CHOUX CIMA AUX AGRUMES SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY

2 pers.

INGRÉDIENTS :

6 à 8 gambas selon grosseur

Pour la sauce :

80 g de crème épaisse
10 g de gingembre frais
3 g de grains de coriandre
10 g de poudre de curry Madras
1 gousse d'ail
10 g de curcuma frais
½ bâton de citronnelle
1 pointe de piment de Cayenne
30 g d'oignon blanc
30 g de pomme Granny Smith

Pour la garniture :

6 pièces de chou Cima (ou brocolis voir asperges)
6 suprêmes de citron vert (ou citron jaune confit)
Pousse de basilic Thaï
6 lardons de lard de Colonnata
6 pièces de câpre au vinaigre

PRÉPARATION :

Décortiquer les Gambas en gardant le dernier anneau. Les couper dans le sens de la longueur et retirer les

boyaux. Réserver au frais.

Réaliser un bouillon avec les têtes, en les faisant colorer légèrement à l'huile d'olive. Couvrir à hauteur avec de l'eau et cuire 10 mn à 15 mn à frémissement. Passer au chinois.

Blanchir les choux 3 à 5 mn dans l'eau salée et rafraîchir.

Faire torrifier les épices pour exhauster les saveurs dans une poêle sans matière grasse.

Emincer l'ail, le gingembre, l'oignon et la pomme. Faire revenir le tout dans l'huile d'olive, sans coloration.

Ajouter les épices, le bouillon, le lait de coco et cuire 15 à 20 mn. Réduire de moitié et ajouter la crème. Amener la sauce à consistance nappante. Passer au chinois.

Faire poêler les queues de gambas à l'huile d'olive, sans trop les cuire. Ajouter les choux pour les réchauffer ainsi que le lard.

Dans une assiette, poser les choux agrémentés de câpres, de lardons et de suprêmes de citron. Disposer les gambas et saucer.



Recettes de L. Mey
Bianco Gentile 2018 - Clos Canarelli
Recettes de C. Née
Alsace Riesling Clos Windsbuhl 2007
Domaine Zind Humbrecht



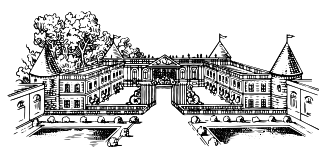
PRESTIGE SEAFOOD SAS

27, Avenue de l'Opéra - 75001 PARIS

Tél. : 01 42 93 07 56

Mail. : info@prestige-seafood.com

WWW.OBSIBLUE.COM



Château St. Georges
St Georges St Emilion

CHÂTEAU ST GEORGES

AOC SAINT-ÉMILION 2018



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



L'AVIS DU JURY :

Un vin aussi détonant que surprenant ! Qui l'eut cru... ce Saint-Georges Saint-Émilion plein de caractère est aussi empreint d'une belle rondeur en bouche et d'une fraîcheur très solaire. Un millésime exceptionnel de partage, à consommer dès à présent ou à conserver encore quelques années.

Philippe Troussard

Un terroir très solaire. À l'approche du nez, on plonge dans un aspect racinaire et fruité. Un vin très identitaire, boisé avec une belle minutie. Une attaque en bouche assez stricte dans la structure tannique. Intéressant à côtoyer avec une viande, tel que le canard et un peu plus tard dans une tendance un peu plus giboyeuse avec un lièvre royal.

Gaëtan Bouvier

On est sur les soleils d'après-midi... Un merlot bien rôti qui est allé chercher sa quintessence aromatique confiturée, riche, sur des notes de fruits noirs assez puissantes et poivrées ! Il y a un bon travail d'élevage qui a été fait, toastant le vin et lui donnant un peu de patine sur les tanins. Une belle rondeur en bouche. Très agréablement surpris !



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



2018

ACCORD VIN

À déguster avec :

Magret de canard aux baies de cassis, condiment betterave

Civet d'alose, purée d'ail doux, cèpes

Côte d'agneau aux sarments, aubergines confites

INFOS PRODUIT :

Château Saint-Georges 2018 - AOC St-Georges St-Émilion

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 10%.

Vendanges : Mécanique (95%) et manuelle (5%).

Dégustation :

Robe : Élegant rouge rubis très profond aux reflets chatoyants
Nez : Richesse et complexité rares - petits fruits rouges très mûrs - légères notes poivrées, toastées.

Bouche : Belle amplitude, de la mâche, équilibre parfait - tanins gras et enrobés. Notes discrètes de croûtes de pain chaud et d'amandes grillées. Finale fraîche et longue.

CHÂTEAU SAINT-GEORGES

5, Route de Saint-Émilion - 33570 MONTAGNE

Tél. : 05 57 74 62 11

Mail. : contact@chateau-saint-georges.com

WWW.CHATEAU-SAINT-GEORGES.COM



BLEU DE LAQUEUILLE

« LA MÉMÉE »



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Nais Pirolet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Carton plein pour ce fromage à pâte persillée, fabriqué au cœur du Parc des Volcans d'Auvergne, qui a remporté tous les suffrages ! Le jury a tout particulièrement apprécié son crémeux incomparable, son équilibre des saveurs et sa générosité tout en puissance. On en redemande... et avec un morceau de pain bien croustillant c'est encore meilleur !

Davy Tissot

Un fromage de belle qualité. Très savoureux ! Une texture crémeuse avec un persillé homogène et une croûte d'un beau bleu clair. On a envie d'y retourner.

Serge Vieira

Tout y est : Une bonne texture, le goût, la tenue, le crémeux. Un fromage qu'on accompagne avec un chutney, un porto ou un madère... C'est parfait !

Gaëtan Bouvier

J'ai adoré ! J'aime la texture, la puissance, la complexité aromatique. On a réussi à allier texture ferme et à la fois fondante. Un fromage que j'ai envie de mettre sur le chariot du restaurant !

L'IDÉE RECETTE

de NAÏS PIROLLET



PAIN D'ÉPEAUTRE TOASTÉ,

BLEU DE LAQUEUILLE « LA MÉMÉE », POTIMARRON RÔTI ET TAMARIN CONFIT

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

1 miche de pain d'épeautre
½ bleu de Laqueuille « La Mémée » à température ambiante
Graines de moutarde
Herbes sauvages

1 potimarron
30g Huile d'olive
Sel
2 gousses d'Ail
1 brin de Thym
1 cuillère à soupe de Curry Madras

250g de tamarin
100g de pruneau
100g de Martini rouge

Tamarin confit :

Faire mariner 24h les pruneaux dans le martini. Egoutter et mixer les pruneaux et le tamarin ensemble en ajoutant le liquide petit

à petit. Passer au tamis.

Potimarron rôti :

Détailler des quartiers de potimarron épluché. Assaisonner sel, huile d'olive, ail, thym et Curry madras. Cuire dans un lèche-frite au four à 200°C pendant 30 min.

Montage :

Trancher 6 belles tranches de pain, les toaster légèrement. Couper le bleu de Mémé en morceaux. Disposer sur la tartine des morceaux de bleu intercalés avec le potimarron, quelques points de Tamarin confit et un peu de graines de moutardes. Décorer avec les herbes sauvages comme de la capucine, de l'oxalis ou simplement un peu de roquette.



Vouvray « Tendre » 2018 Vincent Carême

SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

Laqueuille-Gare - 63820 SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE

Tél. : 04 73 22 18 00 – Mail. : commercial@laqueuille.net - WWW.FROMAGES-LAQUEUILLE.FR

Boutique / Tél. : 04 73 22 18 06 – Mail. : magasin@laqueuille.net - WWW.FROMAGESDELAMEMEE.FR

CHÂTEAU MALESCASSE 2014

AOC HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Nais Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un vin de caractère tout en équilibre qui fait partie des crus les plus prisés de l'appellation Haut-Médoc. Tous reconnaissent et saluent la qualité des arômes de ce millésime 2014 ainsi que la justesse de son extraction. Des notes primaires sur les fruits rouges et noirs, une puissance élégante qui ne laissent indifférents.

Philippe Troussard

Un vin que j'ai beaucoup apprécié. Une robe sans ride, un cœur de couleur très beau. Un nez authentique de légumineuses, légumes cuits presque de tabac blond. En bouche, une vraie belle patine du temps avec une structure tannique poudrée. Une très belle intensité des saveurs, beaucoup de légèreté et une fraîcheur acidulée. À faire découvrir en fin de repas avec un chocolat noir. Un très bon vin équilibré à déguster sans trop attendre !

Romuald Fassenet

Un vin très plaisant et équilibré. J'ai aimé ses amers très fondus et ce côté épicé en fond de bouche. J'ai tout de suite pensé à mon épaule d'agneau confite aux poivrons doux qui se marierait à merveille avec ce vin.



INFOS PRODUIT :

Château Malescasse 2014 - AOC Haut-Médoc, cru bourgeois

Cépages : 54 % Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne dont 1/3 de bois neuf, 1/3 en fûts de 1 vin et 1/3 en fûts de 2 vins. .

Dégustation :

Robe : Rouge foncée aux premières notes d'évolution.

Nez : Gourmand, de prunes d'ente et de cerises au kirsch. Notes fondues de tabac et de cacao.

Bouche : Attaque, souple et ronde, d'une belle finesse. Subtile trame tannique, serrée et soyeuse, jusqu'à une longue finale aromatique et dense. Ensemble à la puissance élégante.

CHÂTEAU MALESCASSE SARL

6, Chemin du Moulin rose - 33460 LAMARQUE

Tél. : 05 56 58 90 09

Mail. : contact@chateau-malescasse.com

WWW.CHATEAU-MALESCASSE.COM

 @CHATEAU.MALESCASSE

 CHÂTEAU_MALESCASSE

2014

ACCORD VIN

À déguster avec :

Épaule d'agneau de Pauillac confite, ail de Lautrec

Risotto d'épeautre aux girolles, au jus de viande

Ganache chocolat noir Tanzanie 80%, feuillantine pralinée

CRÈME GLACÉE VANILLE GLACE AU LAIT CHOCOLAT INTENSE



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Nais Pirolet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons

CRÈME GLACÉE VANILLE



GLACE CHOCOLAT



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un goût d'enfance et d'authenticité pour ces glaces artisanales, confectionnées depuis 1935 dans le bassin d'Arcachon. À la table de notre jury, un contraste des goûts tout en gourmandise : Une crème glacée à la vanille de Madagascar tout en légèreté et une glace au chocolat 100% Valrhona à la puissance aromatique sans égale... Un véritable coup de cœur !

Davy Tissot

Une crème glacée vanille légère et très bonne. J'ai particulièrement aimé sa fraîcheur et sa texture. Une glace au chocolat parfaite en tout point... On ne touche à rien !

Philippe Bernachon

Une crème glacée à la vanille de Madagascar très bonne. La glace au chocolat, quant à elle, est très bien faite, belle amertume et belle longueur en bouche. Il y a à la fois de la puissance et de la rondeur.

Joannic Taton

Une texture très intéressante pour cette crème glacée vanille. En bouche, une vanille très subtile avec une belle fluidité et osmose. Une glace au chocolat très bonne avec une texture et une amertume bien équilibrée. Un coup de cœur !

L'IDÉE RECETTE

de PHILIPPE BERNACHON



COUPE GLACÉE BERNACCIOLATA

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Le crumble : 45g de farine ordinaire - 45g de poudre de noisettes - 40g de beurre - 45g de cassonade.

Crèmeux noisettes : 50g de crème liquide (1) - 70g de chocolat au lait 20% nature Bernachon - 30g de pâte de noisettes - 110g de crème liquide (2).

Noisettes caramélisées : 45g de sucre - 10g de miel - 40g de eau - 100g de noisettes hachées.

100g de Bernachoc classique de Bernachon.

Mélanger les ingrédients du **crumble** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Disperser la pâte à crumble sur une plaque de cuisson, et cuire à 180° pendant 8 à 10 minutes.

Pour le crèmeux noisettes : Faire chauffer la crème (1) et verser délicatement sur le chocolat préalablement coupé en morceaux. Ajouter la pâte de noisettes puis bien

mélanger. Enfin, ajouter la crème liquide (2) froide à la préparation et mélanger. Laisser reposer au réfrigérateur 2/3 heures.

Pour les noisettes caramélisées : Faire chauffer le sucre avec le miel dans l'eau à feu doux puis ajouter les noisettes préalablement hachées. Egoutter la préparation et cuire au four jusqu'à caramélisation à 150°C. Une fois sorties du four, écraser les noisettes jusqu'à refroidissement total.

Dressage :

Dans une coupe, parsemer de crumble dans le fond. Disposer le crèmeux noisettes puis déposer la crème glacée vanille Ô SORBET D'AMOUR. Enfin ajouter la Bernachoc' et terminer par les noisettes caramélisées.



Pineau des Charentes blanc 1962 Guy Lhéraud

Ô SORBET D'AMOUR SA

250, Avenue du Parc des Expositions - 33260 LA TESTE DE BUCH

Tél. : 09 80 95 78 82

Mail. : direction.osa@gmail.com

WWW.OSORBETDAMOUR.FR





FRAISES



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Premières arrivées de la saison qui ont tout de même séduit le jury ! Et pour cause, on apprécie leur parfum délicat, leur jutosité incomparable et leur belle couleur soutenue... Des fraises prometteuses qui fleurent bon les beaux jours !

Davy Tissot

Un beau produit. Très juteuse avec une sucrosité subtile pour le début de saison. Très prometteur !

Serge Vieira

Un beau calibre, une belle couleur. Une fraise bien juteuse qui va prendre en saveur.

Romuald Fassenet

De très belles fraises parfumées qui donnent envie ! Une belle tenue qui nous pousserait presque à les cuisiner, les faire rôtir en amenant un petit peu de miel.

Joannic Taton

Une texture plutôt ferme ! Une fraise que j'aime bien.

Gaëtan Bouvier

Une fraise bien aromatique pour la saison, ferme et appréciable.

L'IDÉE RECETTE

de JOANNIC TATON



FRAISE ET DRAGÉES

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Granité au champagne

Eau minéral 65g - Sucre semoule 37g - Champagne rosé 125g

Faire bouillir l'eau et le sucre. À total refroidissement, incorporer le champagne. Réserver au grand froid.

Mousse dragées

Lait 155g - Dragées amande (Braquier) 100g - Jaunes d'œufs 50g - Sucre semoule 15g - Gélatine 4g - Crème montée 100g

Faire chauffer le lait, incorporer les dragées mixer et faire frémir l'ensemble pendant 15 min. Chinoiser sur le

mélange de jaune et de sucre. Cuire l'ensemble à 85°C, ajouter la gélatine. À 20°C incorporer la crème montée. Mouler.

Dressage & finition

Dresser au centre de l'assiette le coulis fraise. Ajouter le cylindre de mousse aux dragées, garnir de granité de champagne et de fraise. Arlette caramélisées.



BIO JE T'AIME

9, Route du Château d'eau - 19130 VIGNOLS

Tél. : 05 55 25 62 20 - Fax : 05 55 84 10 09

Mail. : commercial@eifel.fr

WWW.BIO-JE-T-AIME.FR



Cabernet d'Anjou Rosé Demi-sec 2020
Domaine Ogereau





PAVILLON DE TRIANON

AOC CÔTES DE PROVENCE 2021 - ROSÉ



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Une réussite, une montée en puissance pour ce vignoble d'excellence de Saint-Émilion qui collabore depuis peu avec des vigneronns du Golfe de Saint-Tropez. En résulte un vin vif et équilibré, d'une grande finesse et d'une superbe élégance qui a conquis les palais avertis de notre jury.

Philippe Troussard

Un vin rosé chaleureux qui s'affiche comme un gris de Toul avec très peu de macération. Visuel transparent, nez porté sur les agrumes frais. En bouche, un très bon équilibre, une fraîcheur acidulée et une vraie nervosité. Un fil conducteur qui nous donne envie de saliver et de l'amener sur des accords mets et vin. Peut-être sur une tendance iodée ou encore sur un fromage de chèvre.

Gaëtan Bouvier

Un côté aromatique dans les jus. Une acidité structurale recherchée très agréable. Je l'accorderais avec un joli rouget de méditerranée, une bonne sauce de poisson de roche ou encore une ratatouille froide et sa petite tapenade. Un rosé à carafer pour libérer l'aromatique et détendre le vin !

Romuald Fassenet

Une très belle fraîcheur et acidité. Je relève également un bel équilibre d'amertumes qui se prête à plein d'accords. Un vrai vin avec beaucoup de complexité.



INFOS PRODUIT :

Pavillon de Trianon - AOC Côtes de Provence 2021

Cépages : 60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Tibouren, 10% Syrah.

Terroir : Calcaire, schiste et quartz.

Élevage : Cuve inox 100%.

Dégustation :

Robe : Beau rosé perle aux reflets ensoleillés.

Nez : Notes aériennes et minérales, de fleur d'acacia et d'arbres fruitiers. Puis, parfums d'agrumes, de pêche et de fruits de la passion.

Bouche : Fraîcheur, vivacité et équilibre. Les arômes se révèlent en finesse. Finale saline.

CHÂTEAU TRIANON

33330 SAINT-ÉMILION

Tél. : 05 57 25 34 46

Mail. : n.chain@chateau-trianon.fr

WWW.CHATEAU-TRIANON.COM



2021

ACCORD VIN

À déguster avec :

Fromage charolais, pain aux cranberries

Fricassée de couteaux à la coriandre fraîche

Tartare de veau et gambas au poivre baies roses



EXCELLENCE GROS MANSENG

IGP CÔTES DE GASCOGNE - VIN BLANC



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



L'AVIS DU JURY :

Une personnalité forte et reconnaissable entre toutes pour ce vin blanc Côtes de Gascogne, 100 % Gros Manseng. On se laisse séduire par sa robe pâle aux reflets dorés, ses arômes badinant avec les agrumes et fruits exotiques mais surtout sa bouche vive et ronde... Pure gourmandise à partager entre amis !

Philippe Troussard

Un vin d'amis très identitaire. Une robe aux larmes assez épaisses qui présage un vin confortable en bouche. Une approche olfactive séductrice avec des notes tropicales et exotiques. Un vin franc, gracieux et solaire qui se prête parfaitement aux apéritifs. Les cépages, l'homme, le terroir ont très bien fait leur travail !

Gaëtan Bouvier

On voit qu'il y a un travail minutieux du vigneron ! Une clarté impeccable pour ce vin jeune. Un nez aromatique. Un bon volume, une sensation fraîche et une acidité naturelle structurante en bouche. On est séduit par un accueil par le sucre issu du passerillage des raisins. Ça sent le vent d'autan ! Un vin de gourmandise et de convivialité.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Excellence Gros Manseng - IGP Côtes de Gascogne

Cépages : 100% Gros Manseng.

Terroir : Sablo-limoneux et argiles.

Alcool : 11% vol.

Dégustation : Robe : Jaune reflets or. Nez : notes gourmandes d'abricot sec et de coing. Bouche : ample et soyeuse, arômes de fruits confits et d'ananas.

À servir : Ce vin accompagnera idéalement vos apéritifs, fromages à pâtes persillées et desserts en tout genre. Service : entre 10 et 12°C.

LES HAUTS DE MONTROUGE

Route d'Aire sur l'Adour - 32110 NOGARO

Tél. : 05 62 09 01 79

Mail. : secretariat@hdmontrouge.com

WWW.HDMONTROUGE.COM



ACCORD VIN

À déguster avec :

Carpaccio d'ananas frais, copeaux de yuzu, sirop poivré

Cou de canard farci au foie gras, écorce d'orange

Fromage Bleu des Pyrénées « Régalis »



TERRES DE BERNE

AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2021



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Sa jolie robe saumonée aux éclats dorés, ses notes entêtantes de fruits rouges et d'agrumes sont un appel à la pure délectation ! Ce vin solaire tout en longueur offre un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise. Une valeur sûre pour célébrer l'arrivée des beaux jours !

Philippe Troussard

Une friandise tant visuelle qu'olfactive. Une cuvée attractive de pressurage direct avec une texture assez fluide et une gamme aromatique amylique de bonbon arlequin. Des arômes de fruits rouges écrasés avec une tonalité légèrement florale. L'intensité en saveurs est d'une très belle spontanéité avec une attaque en bouche élégante et une structure légère... À servir rafraîchi et pourquoi pas même en mixologie.

Gaëtan Bouvier

Couleur attrayante. On est sur le jus et la fraîcheur du raisin. Un nez assez aromatique, très volubile sur le bonbon anglais avec une note de banane édulcorée qui révèle une très grande maîtrise technique dans les chais. En bouche, un volume subtil. C'est un vin de gourmandise rafraîchissant qui se prête à des accords intéressants, tels qu'un carpaccio de poisson, un tartare de veau, une cuisine végétarienne avec des légumes crus et une pointe de groseille.



INFOS PRODUIT :

Terres de Berne 2021 - AOP Côtes de Provence rosé
Vin biologique

Cépages : Grenache Noir, Cinsault, Vermentino.

Dégustation : Robe pêche pâle, très brillante. Nez très fruité sur des arômes variés de pamplemousse, de pêche et de mangue. Attaque fraîche et fruitée (mangue, pêche), puis se faisant plus ronde. Texture de bouche au grain soyeux. Finale fruitée et souple, belle longueur sur des notes d'agrumes.

À servir : Idéal à l'apéritif, entrées provençales (carpaccio de tomates), cuisine du Sud, mariage parfait sur les plats orientaux et asiatiques (sashimi).

MDCV SARL

Domaine des Bertrands
Rte de la Garde-Freinet - 83340 LE-CANNET-DES-MAURES
Tél. : 04 94 60 43 60
Mail. : ecommerce@mdcvfr.com
WWW.CHATEAUBERNE.COM



2021

ACCORD VIN

À déguster avec :

Soupe froide de carottes, carvi, graines de kasha grillées

Carpaccio de poulpe, timut, groseille

Amandes de mer chaudes, persillées



Certifié par FR-BIO-20
Agriculture France



CERTIFIÉ
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



ASPERGES



Romuald Fassenet : Chef * et MOF - Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons

ASPERGE BLANCHE



ASPERGE VERTE



L'AVIS DU JURY :

Voilà donc un duo très « croquant »... Ces asperges bios 100% landaises ont su faire chavirer le palais de notre jury. La blanche s'est distinguée par sa délicate amertume tandis que la verte s'est dévoilée en de doux effluves herbacés. Que ce soit l'une ou l'autre... Le choix reste cornélien !

Davy Tissot

J'aime beaucoup ! Des asperges peu filandreuses avec une amertume juste ce qu'il faut. Belle qualité !

Ludovic Mey

Une belle tenue pour cette asperge verte assez végétale et croquante. Une asperge blanche avec des amers bien équilibrés que j'aime beaucoup. J'aurais presque envie de la faire griller !

Philippe Bernachon

Une belle texture pour l'asperge verte qui avait une saveur printanière et fraîche. Une asperge blanche subtile au goût intéressant.

Naïs Pirollet

Une asperge verte bien croquante, ferme et encore fraîche. Un bon goût herbacé et doux.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de ROMUALD FASSENET



ASPERGES VERTES

ET MORILLES FRAÎCHES, CRUMBLE DE MAÏS GRILLÉ ET LAIT DE COMTÉ

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Asperges Vertes :

12 asperges vertes.

Cuire dans l'eau bouillante salée 3 minutes les pointes d'asperges vertes. Refroidir dans l'eau glacée puis égoutter rapidement. Au moment, les rouler dans un beurre moussant, assaisonner de sel et de poivre blanc du moulin.

Lait de Comté :

90 g de Comté jeune râpé - 30 g de Comté affiné râpé - 350 g de lait entier. Rassembler le lait et le Comté râpé. Porter à frémissement en remuant à l'aide d'un fouet. Cuire quelques minutes, mixer, passer et réserver au chaud.

Morilles :

8 morilles fraîches - 1/2 échalote ciselée - beurre - vin jaune - marjolaine. Suer au beurre l'échalote et ajouter les morilles fraîches, assaisonner de sel et de poivre. Déglacer au vin jaune et ajouter

la marjolaine concassée. Cuire à couvert quelques minutes.

Crumble à la semoule de maïs grillé :

60 g de beurre - 10 g de sucre - 50 g de farine T55 - 30 g de semoule de Maïs - 30 g de farine de Gaudes (farine de Maïs grillé). On peut remplacer la farine de gaudes par de la farine de maïs.

Disposer le sucre, les farines et la semoule dans une calotte. Incorporer le beurre en petit morceau et mélanger avec le bout des doigts. Placer des petits paquets sur une plaque et cuire au four à 180° pendant 10min. Émietter à froid.

Dressage :

Au fond de l'assiette creuse, disposer les morilles et placer dessus les pointes d'asperges verte. Parsemer du crumble de maïs grillé et verser le lait de Comté moussant.



L'Étoile « Chardonnay Sous Voile » 2018
Domaine Montbourgeau

SAS LARRÈRE & FILS

Domaine du Douc - 40410 LIPOSTHEY

Tél. : 05 58 82 39 64

Mail. : contact@fermes-larrere.com

WWW.FERMES-LARRERE.FR





CÔTE DE VEAU

D'AVEYRON ET DU SÉGALA



Romuald Fassenet : Chef * et MOF – Château Mont Joly
Ludovic Mey : Chef * Les Apothicaires / Food Traboule
Philippe Bernachon : Chef chocolatier-pâtissier
Christian Née : MOF, Chef formateur au restaurant Saisons
Serge Vieira : Chef ** et Bocuse d'or 2005

Davy Tissot : Chef *, MOF et Bocuse d'Or 2021
Joannic Taton : Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse
Naïs Pirollet : Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022
Philippe Troussard : MOF, Co-gérant et sommelier Les Caudalies
Gaëtan Bouvier : Sommelier au restaurant Saisons



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Un veau « bien élevé » naturellement bon qui a su se faire apprécier à sa juste valeur... Impossible de ne pas succomber à sa chair délicatement rosée, à sa tendreté exceptionnelle ou encore à son incroyable saveur ! Les juges ne s'y trompent pas : une viande qui mérite son coup de fourchette !

Serge Vieira

Un veau savoureux et très juteux. Très bon !

Ludovic Mey

Un veau très doux et bien équilibré avec une belle mâche. Un goût assez franc, on retrouve bien le veau sans trop de puissance. C'est bien fait !

Romuald Fassenet

Un produit magnifique qui a du chien. Une bonne jutosité, avec une belle tenue et de la mâche. C'est ce qu'on attend d'une belle viande !

Philippe Bernachon

J'adore la côte de veau et celle-ci a répondu à mes attentes. Une belle couleur, une texture agréable, savoureuse, juteuse à souhait ! Un côté brut et nature que j'ai beaucoup apprécié !

L'IDÉE RECETTE

de SERGE VIEIRA



CÔTE DE VEAU RÔTIE

SPIRALE DE POMME DE TERRE, ASPERGES BLANCHES, PURÉE DE CHÂTAIGNE ET MORILLES, CITRON CONFIT

2 pers. 👤👤

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Côte de veau

1 pièce Côte de veau - Sel, poivre - Beurre - 2 pièces Gousses d'ail - 2 pièces thym citron - 10 g Citron confit

Assaisonner la côte de veau. Dans un sautoir, faire colorer toutes les faces au beurre. Débarrasser et laisser tirer 10min. Reprendre la pièce dans un beurre moussieux. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le citron confit et le thym citron. Finir la cuisson au four à 160°C pendant 5 à 6 min. Réserver. Dégraisser le sautoir et déglacer avec un peu de bouillon de volaille. Faire réduire jusqu'à obtenir un jus.

Spirale de pomme de terre

75g de beurre noisette - 200g de pomme de terre agria - Sel, poivre

Réaliser un beurre noisette. Éplucher les pommes de terre, les détailler en rubans. Dans un ruban, tailler 3 bandes de 2 cm de large et dans l'autre ruban, tailler 3 bandes de 1cm de large. Superposer la plus petite bande sur la plus grande. Les badigeonner de beurre noisette, les enrouler et les maintenir à l'aide

d'un pique en bois. Dans une poêle, faire colorer les disques d'un côté avec le beurre restant. Enfourner à 150°C pendant 15 min puis faire colorer le deuxième côté avant de servir.

Purée de châtaigne et morilles

25 g beurre - 1 pièce Échalote - 200 g Châtaignes - 100 g Morilles - 100 g Champignons de Paris - 100 g de lait entier - 100 g de crème - Vin blanc
Dans une casserole, faire suer les échalotes émincées avec les châtaignes préalablement cuites. Ajouter quelques morilles et champignons de Paris, laisser cuire. Déglacer au vin blanc et laisser réduire. Verser le lait et la crème à hauteur et laisser cuire à couvert pendant une vingtaine de min. Mixer jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

Garniture

2 pièces Asperges blanches - 50 g Morilles fraîches - 1/2 pièce Échalote - Sel, poivre - 25 g Beurre

Éplucher les asperges et les couper en morceaux réguliers. Les poêler au beurre. Ajouter les morilles, assaisonner et terminer avec l'échalote.



Meursault en Luraule 2015 Rémi Jobard

IRVA

Carrefour de l'Agriculture - 12026 RODEZ Cedex

Tél. : 05 65 73 78 04

Mail. : contact@irva.fr

WWW.VEAU-AVEYRON.COM



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



MAKING OF

TESTS-PRODUIT

19^{ÈME} SESSION

Team France Bocuse d'Or









Accompagnée de son Chef Christophe Bourrissoux, retrouvez une nouvelle équipe motivée et heureuse de vous recevoir dans une ambiance conviviale et sympathique

UN ART DE VIVRE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

De la maison principale au restaurant, de la très belle terrasse ombragée au bar de tapas et son bouloodrome, de la piscine à la rose-raie, de la salle de réception aux chambres : partout se dégage une sensation apaisante de simplicité, d'authenticité, mais aussi de douceur et de quiétude.

Qu'il vienne pour un repas, un week-end, pour un séminaire ou un mariage, le visiteur, en quelques secondes, a changé d'univers. Ici, il va pouvoir souffler, oublier, partager, respirer, profiter. Ici, on ne fait pas semblant. Et la dimension XXL de l'établissement, qui s'étend sur un très vaste domaine, n'empêche pas de s'y sentir comme dans une bulle, ou plus exactement une multitude de bulles qui cohabitent en harmonie.

Informations et réservations

Tél : +33 (0)5 56 88 60 07

68 avenue des Pyrénées - 33114 LE BARP
contact@leresinier.com

www.lesinier.com



Crédits photos HWP Hervé WAMBRE & @PhiLabagerie



& partager la plus
délicieuse
des journées !



AMBIANCE
& styles

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

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 —

#1

COLLECTION
2022

RICHARD CORNET

NOUS REÇOIT CHEZ LUI !

SECRETS PARTAGÉS !

De l'indispensable poêle au précieux couteau, en passant par l'incontournable mandoline et l'irremplaçable robot, suivez le guide !

LES INDISPENSABLES



CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaïque
33 000 BORDEAUX

CULINARION LIMOGES
12, rue Othon Peconnet
87 000 LIMOGES

CULINARION.COM



La
Dégustation



la
BOX
des
chefs
&
meilleurs
ouvriers
de
France



Les Box Apéro

Découvrez nos Box sur :
www.la-degustation-box.fr