

N°36 - Novembre 2021 - trimestriel gratuit

*Tests-Produit*

18<sup>ème</sup> session - Daniel & Denise

# GOUR METTS METS DE FRANCE

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

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

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

JOSEPH  
VIOLA

Rédacteur en chef

Un  
*conquérant*  
né

**COUP DE PROJECTEUR**  
Francesco et Angelina Viola

**SÉLECTION  
DU SOMMELIER**  
Maxime Soufflet

**RENCONTRE**  
La veste au col tricolore





**18** COUP DE PROJECTEUR



**30** CARTE BLANCHE  
Patrick Rougreau  
Olivier Courty



**36** LE GOÛT DU TERROIR  
Michel Chapoutier  
Rachel Roussel-Voisard



**06** RENCONTRE  
Avec Joseph Viola

# Sommaire

**04** ÉDITO

Un conquérant né

**05** PORTRAITS CHINOIS

De Joseph Viola

**06** RENCONTRE

Le grand écart

**16** LA BIBLIOTHÈQUE & DISCOTHÈQUE

De Joseph Viola

**18** COUP DE PROJECTEUR

À mes parents...

**34** SÉLECTION DU SOMMELIER

De Maxime Soufflet

**36** GOÛT DU TERROIR

Michel Chapoutier  
Rachel Roussel-Voisard

## TESTS - PRODUIT

**44** LE JURY

**46** BIOGRAPHIES DES CHEFS

### LES FICHES PRODUITS

**58** RÉSEAU LE SAINT

**60** LE PRINCE NOIR DE B.

**62** LIMOUSIN PROMOTION

**64** KARINE ET JEFF

**66** BOYER SAS / PHILIBON

**68** COMMUNION

**70** CHÂTEAU BOUISSEL

**72** CHÂTEAU BOUISSEL

**74** LES HAUTS DE MONTROUGE

**76** COTEAUX DE LA VÈZÈRE

**78** MAKING OF

## SAVEURS

**24** PANIER DE SAISON

Un certain goût d'enfance

**26** LES RECETTES DE JOSEPH VIOLA

Poulet des Landes aux oignons

Crème de potiron à la truffe

Bugnes à la lyonnaise

Brioche façon pain perdu

**30** CARTE BLANCHE

Patrick Rougreau et Olivier Courty



ÉDITO

Un conquérant né



# 44 LE JURY

## TESTS-PRODUIT

### Sous la houlette de Joseph Viola

Une journée sous le signe du partage et de la convivialité à l'image de notre pétillant Joseph ! Côte à côte, telle une tablée de grands amis, le chef et ses compères ont croqué la vie à pleines dents...mais pas que ! En ce jour de grande félicité, ce ne sont pas moins de 10 produits de région qui ont été jaugés et appréciés à leur juste valeur. Et quelle réjouissance... le nec plus ultra du terroir réunit sur un seul et même plateau. Un panaché de parfums gourmands, une générosité des saveurs qui n'ont pas laissé indifférents les membres de notre jury. On remet le couvert ?

Retrouvez-nous sur

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, 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](http://www.gourmets-de-france.fr)

**Directrice de la publication** : Françoise Malafosse  
**Responsable de rédaction** : Michel Malafosse  
**Conseil éditorial** : Juliette Crémoux  
**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



**Crédits photos**  
© Alban Gilbert  
Shutterstock, ou mentions stipulées.

# édito

---

## UN CONQUÉRANT NÉ

---

*Il n'a jamais baissé les bras... ni même la tête ! Réminiscence de son italianité, le jeune « Pepo », a creusé par force et persévérance le sillon qui l'a mené là où il est aujourd'hui. Aussi loin qu'il se souvienne, il a toujours eu l'âme d'un conquérant, l'esprit d'un compétiteur ! Sa vie est faite de défis qu'il relève, (autant se peut) un à un, ne perdant jamais de vue l'horizon aussi prometteur que fugace. Aller au bout des choses, n'avoir qu'une seule parole puis regarder en arrière pour voir ce que l'on a accompli. D'abord le col bleu, blanc, rouge mais aussi une quête effrénée de ce qui se fait de meilleur, de s'entourer d'hommes et de femmes « droits dans leurs bottes » qui font preuve chaque jour d'abnégation pour laisser exprimer la quintessence de leur savoir-faire. Travailler de concert, « faire corps », faire avancer les choses avec les toques blanches et les bouchons lyonnais, promouvoir cette identité avec panache, élégance et brio ! Un, deux, puis trois restaurants... l'envie irrépressible d'offrir cette bonne dose d'énergie dont le monde a besoin (ou tout du moins dans leur assiette). Pourquoi se fixer des limites ? D'une idée pour certains « saugrenue », remettre au goût du jour une recette « désuète »... On s'éclate et on en arrive au championnat du pâté en croûte.*

*Et aujourd'hui, le voilà engagé corps et âme auprès de l'un des plus grands concours gastronomiques de la planète, le Bocuse d'Or. Ne jamais rien lâcher, porté par le goût du partage et ce merveilleux sentiment d'accomplissement. Rêver est toujours chose facile, mais toucher du bout des doigts ses plus grandes aspirations... Voilà « l'écriture » d'une vie !*

# Portrait Chinois

JOSEPH VIOLA



**V**otre univers, plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante ?

J'aime beaucoup l'esprit brocante.

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

Dans les Vosges au bord de l'étang des fées.

**V**otre dernier achat futile ou utile ?

Un costume de chez Boggi Milano.

**Q**ue trouve-t-on sur votre table de nuit ?

Des singes et un bracelet que ma fille m'a offert.

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

Le silence m'effraie donc plutôt en musique.

**Q**uel personnalité vous inspire ?

Schumacher, Senna... leur folie calculée.

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

Acheter une Ferrari... cabriolet rouge.

**P**lutôt ordonné ou bordélique ?

Ordonné, je suis un grand amateur de listes.

**Q**uelle est votre pièce préférée ?

Le salon où j'aime me détendre et fumer le cigare.

**L**e plus inattendu ou insolite que l'on peut trouver chez vous ?

Les singes et plus particulièrement les gorilles que je collectionne.

**Q**uel club supportez-vous ?

Je suis un supporter de l'OM.

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

Être chirurgien cardio-vasculaire.

**U**n objet dont vous ne pourriez vous séparer ?

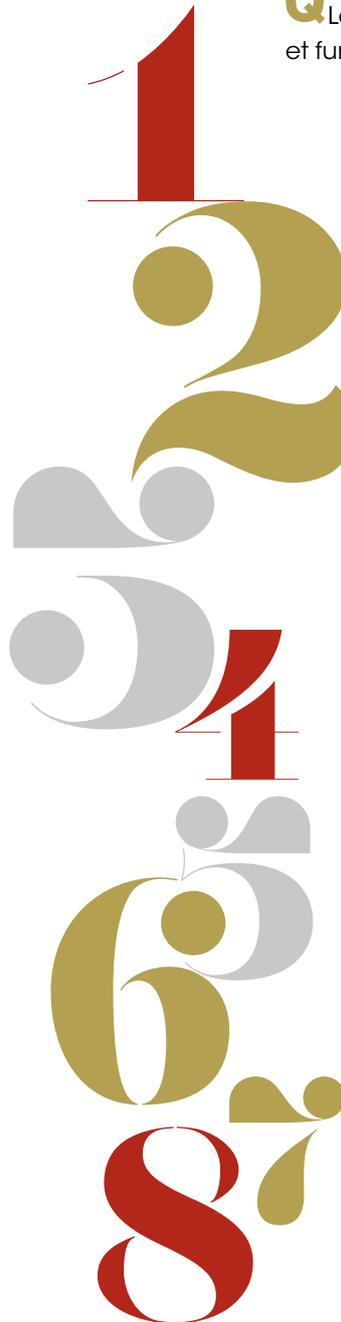
Un opinel.

**L**e lieu qui vous fait rêver ?

L'Italie, magique et fascinante.

**V**otre devise ?

Ne rien lâcher, partir sans regrets.





# Le grand ÉCART

*L'aventure de Joseph Viola débute dans les Vosges... À 16 ans, le jeune « Pepo » (comme le surnomme toute sa famille) rentre en apprentissage sous la houlette de René Remy à l'hôtel des Vallées à la Bresse. Deux années de bonheur mais aussi de travail acharné pour celui qui sera marqué par le « paternalisme » de son maître. Joseph apprend peu à peu les ficelles du métier et tombe sous le charme de cet art qui lui semble si familier et pourtant si étranger.*

De la ténacité, il en a revendre et finit même 1<sup>er</sup> apprenti de France de sa région. Le jeune chef en devenir comprend que s'il veut progresser, il lui faut intégrer les maisons de prestige où il pourra dès lors se frotter à la culture de la cuisine, la vraie, qui lui permettra d'atteindre l'excellence ! Et le « saint-graal » il le décroche... La suite ? Quatre années chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, où Viola obtiendra le poste de second. De là, il aiguisé son talent et perfectionne sa technique ; Sa rigueur et son ambition sont à leur apogée ! Le jeune Joseph se sent armé pour le futur et décide de tenter sa chance à Lyon : Un vent de renouveau, la promesse d'un chemin semé d'opportunités !

Joseph a une idée bien précise de ce qu'il recherche... il feuillète le Michelin pour voir quelles maisons ont perdu leurs étoiles. Le goût du

*« On ne peut pas construire une histoire avec des collaborateurs qui ne sont pas droits dans leurs bottes »*

challenge pulse déjà dans ses veines et le mène chez Jean-Paul Lacombe au Léon de Lyon. Un grand écart OUI mais résolument voulu...

De Guérard, il s'imprègne et retient les grands préceptes, mais pour autant, il choisit de tracer sa propre ligne. Viola est né ! « *Ce qui a été sensationnel, c'est que Mr Lacombe m'a laissé les rênes [...] Il me faisait entièrement confiance.* ». Une page blanche où il y appose son histoire : démontrer, faire ses preuves, former une nouvelle brigade, donner une impulsion au Léon de Lyon.

Pendant 10 ans, Joseph Viola va s'efforcer de créer une belle dynamique au sein de son équipe. Être au plus proche de ses collaborateurs, avoir une ligne de conduite, une parole, voilà son « leitmotiv » qui le pousse chaque jour à aller plus loin... Ensemble !



# La veste tricolore...

## DU RÊVE à la RÉALITÉ

**E**n 2004, c'est LA consécration pour Viola qui touche du bout du doigt un songe : porter fièrement la veste au col bleu, blanc, rouge ! Un parcours qui se révèle toutefois ardu pour le jeune prodige. En 2000, Joseph passe pour la première fois le concours... mais arrivé à l'épreuve finale, il perd ses moyens. Le chef court après les aiguilles de l'horloge qui défilent frénétiquement. Il se retrouve en terre inconnue, incapable de se lancer dans un environnement où il n'a pas ses marques. Il lui faudra

6 mois pour digérer cet échec et le sentiment d'avoir déçu tous ceux qui l'avaient tant soutenu et encouragé ! Mais Joseph sait se remettre en question ! Humble et déterminé, il rebondit tirant de cette grosse déception une leçon : celle de se surpasser et de faire un pied de nez à son talon d'Achille. Pendant 16 mois, tous les dimanches soirs, il donnera des cours à des chefs dans des cuisines inconnues. Peu à peu, il apprend à contrer ses difficultés et trouve ses marques en tout

temps et en tout lieu. En passionné compétiteur, il retente sa chance en 2004 ! Les astres sont alignés... Cette fois-ci, il l'emporte et haut la main ! Une finale de rêve, pour le grand homme qui s'est senti entouré tout du long ! Et cette victoire, il la partage avec ses proches et son entourage sans qui rien n'aurait été possible. En un sens, c'est eux qui l'ont mené à la victoire. Soutenu par sa brigade de Léon de Lyon et coaché par Daniel Léron (le fondateur de Daniel et Denise), Joseph a été guidé sans pour autant être épargné. Et c'est en cela, qu'il trouve la clé de sa réussite. Le chef ne voit pas ce prestigieux concours comme un match de boxe en individuel mais plutôt comme un match de rugby où on

### LE CHEF AUX PLUSIEURS « TOQUES »

Se rassembler pour faire rayonner l'excellence de la gastronomie internationale... Joseph Viola dit « présent » ! Médaille de MOF au cou, le chef est l'un de ceux à pouvoir approcher les candidats à l'œuvre lorsque le plus prestigieux concours culinaire du monde bat son plein. Fier membre du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or, Joseph met sa fabuleuse expertise technique au service de ces Jeux Olympiques de la gastronomie qui ne cessent de grandir. Ainsi, les 26 et 27 septembre dernier était réunie « la crème de la crème » : 21 candidats, 21 nations. Un seul Bocuse d'Or. Et en l'occurrence pour le plus grand bonheur de Joseph Viola c'est la France qui l'a emporté, Davy Tissot brandissant la flamboyante statuette. Une première place sur le podium qui n'avait pas été occupée par un français depuis 2013 tout de même !



se la joue avant tout en collectif.  
 « Pour aller chercher un titre de Meilleur Ouvrier de France, il faut savoir compter sur son entourage, sa brigade. C'est un soutien du quotidien. ». Le chef s'est jeté corps et âme dans la préparation de ce concours, oubliant parfois même toute notion de temps et d'espace. Pendant des heures durant, il s'est entraîné au pied levé. Entouré de son commis et de son chef de partie, il est parvenu à peaufiner son art, ses gestes et sa maîtrise. Tous, lui ont apporté un gain de temps, un œil critique sur son travail mais aussi et surtout la motivation nécessaire pour aller jusqu'au bout !

*En passionné  
compétiteur, il  
retente sa chance  
en 2004 !  
Les astres sont  
alignés...  
Cette fois-ci, il  
l'emporte  
et haut la main !*



© Julien Bouvier

## L'HISTOIRE QUI SE CACHE DERRIÈRE LE RÊVE

Retournons quelques années en arrière... Fils d'immigrés italiens, issu d'une fratrie de 7 enfants, Joseph connaît peu la France, son histoire et sa culture gastronomique. Modeste, sa famille ne se rend qu'à de très rares occasions au restaurant. Du haut de ses 16 ans, tout jeune apprenti, il découvre avec émerveillement cet univers de la bonne chère. À l'époque sa mère fait des ménages à la Maison Bragard, qui fabrique

des vestes de cuisine. Un soir, le jeune Joseph va la chercher sur son lieu de travail. En rentrant dans la boutique, il voit une grande affiche avec un « monsieur » portant une jolie veste au col bleu, blanc, rouge. Stupéfaction... Joseph tombe sous le charme de « ladite » veste qui donne fière allure à celui qui la porte. C'est décidé, il veut la même ! Quelques jours plus tard, il fait part de son envie à son chef formateur. Un instant fort cocasse, où ce dernier lui explique que cette veste n'est pas comme les autres, elle se mérite... « Pour cela, il faudra

travailler dur et intelligemment » ! Au bout de quelques semaines, le jeune Joseph apprend que sur ce poster, ce n'était autre que Paul Bocuse... Et c'est à cet instant, qu'il garde précieusement dans un coin de sa tête, la volonté farouche de gagner ce titre pour avoir la fierté un jour de porter ce col tricolore. Et pour boucler la boucle : Ce n'est autre que Mr Paul Bocuse en personne et Joël Robuchon qui lui ont remis en 2004 LA veste de Meilleur Ouvrier de France... Voyons cela comme un clin d'œil du destin !

# Le « *Bouchon Lyonnais* »

## REMIS *au* GOÛT DU JOUR

Joseph Viola aime aller à contre-courant et s'aventurer là où on ne l'attend pas. Après plus de 10 ans, passés aux pianos du Léon de Lyon, l'envie du changement et de nouveaux défis se fait ressentir. Peut-être, est-ce la veste tricolore qu'il décroche cette même année qui lui insuffle ce vent de renouveau ? Dès lors, un avenir glorieux se chuchote sur toutes les lèvres... On le voit déjà courir après les étoiles. Mais c'était mal le connaître ! Dans les tréfonds de son cœur, Joseph Viola a toujours voulu célébrer une cuisine de partage, de celle qui fait écho à ses racines, à sa famille ! Avec Françoise, son épouse, ils aspirent au même idéal. Ils prennent pour habitude de déjeuner, chez Daniel et Denise où ils se sentent comme à la maison. Et quand Daniel Léron, leur propose de reprendre son affaire, ils acceptent

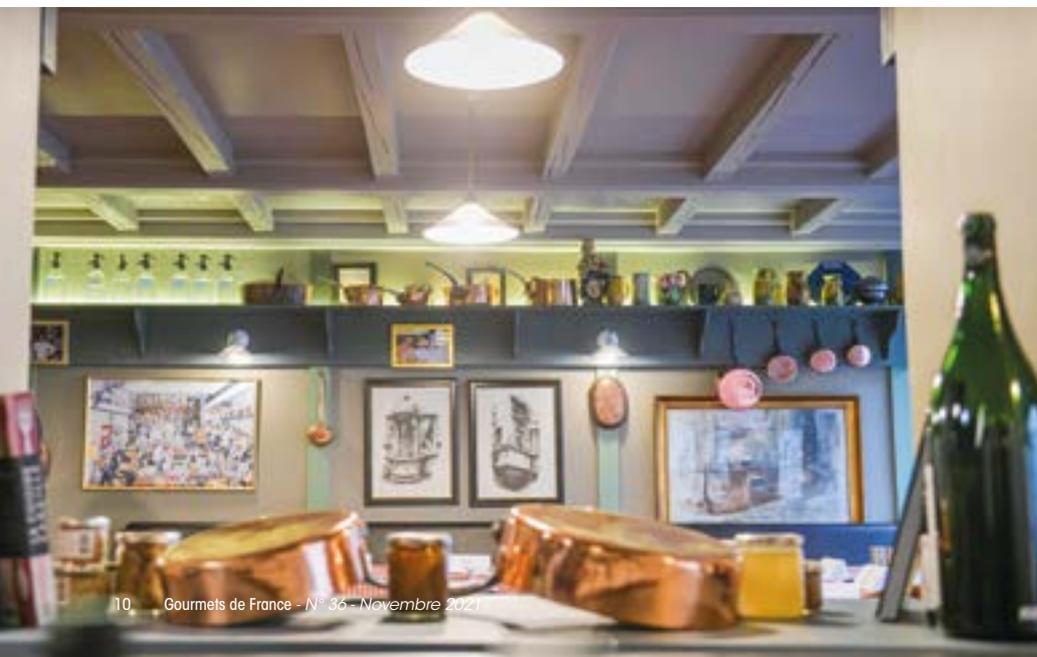
sans hésiter. Ce choix inhabituel est mal accueilli, la voie qu'emprunte le chef est controversée par ses pairs, la critique fuse. Passer d'un établissement étoilé à un restaurant sans code de prestige... Qui fait ça ? Qui ose ? Plus que tout, Joseph veut montrer que l'excellence peut être

*« L'excellence est un état d'esprit, un savoir-faire, un savoir-être. »*

réalisée dans n'importe quel endroit. « *L'excellence est un état d'esprit, un savoir-faire, un savoir-être.* »

Un tournant déterminant pour le chef audacieux qui contre toute attente a misé juste ! Joseph se construit une vraie identité culinaire et devient un ambassadeur de

la cuisine Lyonnaise, vivante et accueillante. Il redonne ses lettres de noblesse au bouchon lyonnais ! Haut lieu de la « charcutaille » et du « graillon », ces lieux populaires n'attirent désormais plus les foules d'autrefois. Il faut tout de même se souvenir qu'à l'origine les mères lyonnaises, des femmes passionnées de fourneaux et défenderesses de la cuisine conviviale, préparaient des plats mijotés de qualité. Cet héritage, Joseph Viola décide de le perpétuer à sa manière, en y apportant sa patte. Et pourquoi pas un bouchon gastro ? « *Ce n'est pas parce que la cuisine lyonnaise nous vient des mères lyonnaises qu'elle doit être statique.* »



PLUS QUE TOUT, JOSEPH  
VEUT MONTRER QUE  
L'EXCELLENCE PEUT ÊTRE  
RÉALISÉE DANS N'IMPORTE  
QUEL ENDROIT

C'est à la fois coquin, joli et pittoresque... Mais que trouve-t-on au juste dedans ? Une bonne dose de générosité, une pincée de goût d'antan et un soupçon de bonne humeur ! Joseph Viola compose des plats qui transpirent la convivialité et le partage... Nul doute, qu'il fait honneur aux bons produits du coin et aux recettes ancrées dans la tradition. Par ailleurs, on n'est peu surpris de voir à la carte des plats oubliés qui trônent pourtant depuis toujours sur nos tables familiales. Prenons pour exemple, les bouchées à la reine, les vols-au-vent... ces mets délicieux qui ont bercé notre tendre enfance. Le chef prend un plaisir « coquin » à dépoussiérer les grands classiques tout en préservant leurs saveurs originelles.

*« Cette table était le lieu où l'on se rassemblait, où l'on communiquait, avec comme chef d'orchestre maman, d'origine italienne, qui cuisinait à merveille. »*



# L'AVÈNEMENT D'UNE *cuisine* « CANAILLE »



Foncièrement généreux dans sa cuisine et dans sa maison, le chef Viola sait (sans surprise) recevoir ses amis ! Voilà donc l'appel d'une corne d'abondance... l'opulence des plats, des apéros qui durent hors du temps. Le chef

« prend beaucoup de plaisir à faire plaisir mais surtout à cuisiner pour ses proches ». Un trait de caractère qui encore une fois fait miroir à sa propre histoire... Les grandes tablées, Joseph adore ça et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle il aimerait

un jour jouer de ce concept dans l'un de ces restaurants ! Une grande table unique où les clients auraient le plaisir de se retrouver, d'échanger et d'apprendre à se connaître. Un lieu ouvert aux mots, aux émotions et au partage !

## LA RÉVOLUTION DU PÂTÉ EN CROÛTE

A h le fameux pâté en croûte... Trop longtemps galvaudé et désuet à notre goût ! Pendant des décennies, les cartes de restaurants le boudent, plus que ça, il est carrément hors-jeu ! Mais c'était sans compter sur la magie du grand Viola. Lui, il l'adore ! En juillet 2004, lorsqu'il rachète Daniel et Denise, la première chose que dit Joseph à sa femme c'est : « Je vais faire du pâté en croûte ! ». Chose promise... chose due. Mais le chef sort des sentiers battus et s'approprie la recette : Celle-ci sera plus gourmande, plus subtile... la quintessence des saveurs et des parfums de notre terroir ! Un soir le chef réunit « Le club des 8 » : Christophe

Marguin, Frédéric Berthod, Olivier Paget, Philippe Bernachon, Sébastien Bouillet, Mathieu Viannay, Laurent Bouvier et Stéphane Fernandez. À sa table, il leur propose alors son pâté en croûte, au foie gras et ris de veau de lait. Le verdict est unanime : Tous

s'enthousiasment et se régalent de sa merveilleuse création revisitée. La roue tourne et signe le grand retour... l'âge d'or du pâté en croûte ! Il devient dès lors un incontournable de la carte même chez les étoilés. Une caisse de résonance qui propage son onde,



© Brice Robert



L'ÂGE D'OR DU PÂTÉ

EN CROÛTE !



*Telle une évidence, en 2009, il participe au premier championnat du monde du pâté en croûte, qu'il remporte en fier émissaire.*

en à peine quelques années, outre-Atlantique et par-delà les frontières. Qui l'eût cru ? Le pâté en croûte est anobli... Le chef Viola, ce précurseur, avait flairé la belle affaire ! Telle une évidence, en 2009, il participe au premier championnat du monde du pâté en croûte, qu'il remporte en fier émissaire. En perdant sa « particule », le célèbre pâté redore son blason. Dorénavant, les chefs du monde entier participent à cette sympathique compétition qui prend d'année en année une extraordinaire ampleur. Le secret de ce classique du répertoire culinaire ? Sa recette, qui n'existe pas vraiment ! Les chefs-artistes peuvent imaginer, interpréter, inventer, se laisser aller à leur inspiration vagabonde.

Dans ses restaurants, la recette du « pâté-croûte » de Joseph reste inchangée, fidèle à son origine. Néanmoins, cet incontournable de la maison revêt une myriade de saveurs sur les étals de l'Épicerie Comptoir Daniel & Denise à Villeurbanne. Avant la pandémie du Covid-19, à l'occasion du Salon du Chocolat, Joseph a imaginé et créé une version badinant avec les saveurs douces et sucrées : Un pâté en croûte *Belle-Hélène* ! Ainsi les délices de la poire pochée, de la sauce chocolatée, du flan pâtissier, de la chantilly et du gruë ont affolé les sens de tous les fins palais. Un succès retentissant !



# Une ascension fulgurante

## POUR UN HOMME DE défis

Rester statique dans leur restaurant, trop peu pour eux ! Joseph et Françoise avancent dans la vie comme au travail, main dans la main, empruntant parfois des chemins quelque peu tortueux ou des voies qui semblent s'ouvrir à eux. Cet engouement pour le challenge, le goût de la bravade les animent au quotidien « *Stagner, faire du sur-place c'est le début de la fin* ». Le chef n'est pas fait pour la routine : Manches retroussées, regard pétillant, sourire en toute circonstance, il mène sa vie telle une épopée. Les « hauts », les « bas », rien ne le freine... Être en mouvement encore et toujours et ce, afin de toujours évoluer avec son temps ! Lorsque Joseph rachète le restaurant Daniel et Denise en 2004, il se rend compte que sa maison est un repère de « mecs ». Aucune présence féminine n'outrepasse les portes de son établissement ! Un comble pour le grand chef dont la présence des femmes a toujours été une ode salvatrice dans sa vie. Sa première pensée : « *Si on continue comme ça on est mort !* ». Une fois n'est pas coutume, l'esprit du

compétiteur revient au galop. Joseph décide de mettre en place des cours de cuisine tous les jeudis après-midi. Dans ses cuisines, 10 personnes qui sont essentiellement des femmes. La mayonnaise prend... ces dames qui viennent religieusement à ces ateliers commencent, de fil en aiguille, à venir déjeuner à la table

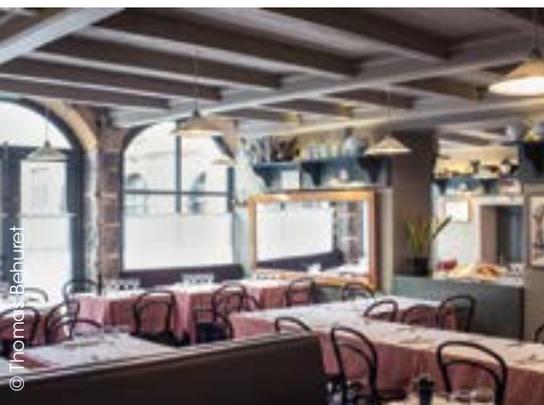
*« Joseph la veut universelle, plurielle répondant aux goûts de tout un chacun. »*

du Chef ! Le bouche à oreille ne se fait pas attendre permettant ainsi de redynamiser sa clientèle. Sa cuisine, Joseph la veut universelle, plurielle répondant aux goûts de tout un chacun. En 2007, le restaurant atteint son rythme de croisière et affiche complet midi et soir. Pour autant, les maîtres des lieux ne se reposent pas sur leurs lauriers, loin de là ! En 2012, l'opportunité d'ouvrir un second

restaurant à St Jean, dans le Vieux Lyon se présente... Une félicité pour Joseph et Françoise qui voient cette opportunité comme un moyen de se développer et de satisfaire d'autant plus leur clientèle grandissante.

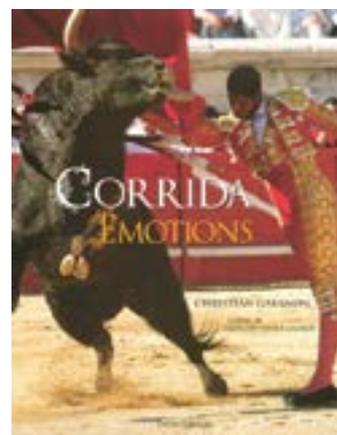
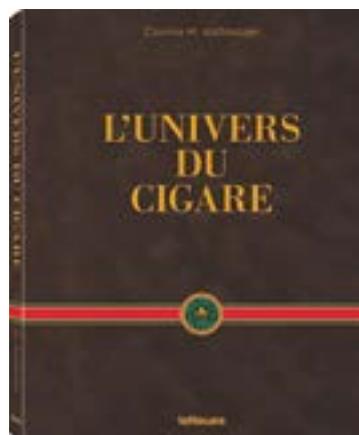
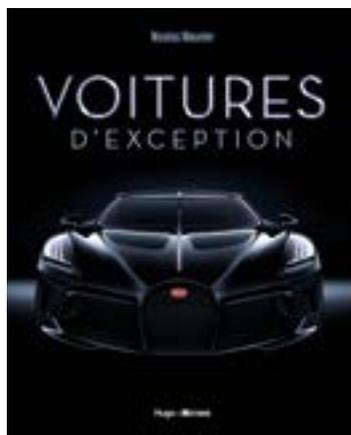
À l'époque, leur restaurant, rue de Créqui, qui est ouvert du lundi au vendredi fait un carton plein. Le ballet des services est maîtrisé jusqu'au bout des doigts, les équipes sont bien rodées. Le chef ne veut pas « rayer le disque »... Lui vient alors l'idée d'ouvrir son nouveau restaurant du mardi au samedi. Encore une fois, le succès est au rendez-vous... La dynastie « Daniel & Denise » continue sur sa lancée. En 2015, un troisième bouchon est ouvert à la Croix-Rousse puis en 2017 vient le tour de l'Épicerie Comptoir à Villeurbanne suivi d'une seconde ouverte cette année, face à la maison mère, rue Créqui ! Depuis 17 ans, les établissements ne désemplissent pas. Une prouesse, un tour de main admirable pour ces restaurateurs de cœur qui vivent chaque jour de leur passion avec humilité et bienfaisance.

Ci-contre et de gauche à droite : Le Croix-Rousse / Le Saint-Jean / Le Créqui / L'Épicerie



# Dans la Bibliothèque

de Joseph Viola



## << Voitures d'exception >>

De Nicolas Meunier

Avis au mordus d'automobiles... Voici un bel ouvrage regroupant les plus belles voitures de la dernière décennie ! D'Aston Martin avec sa sensationnelle Valkyrie jusqu'à Ferrari et sa LaFerrari en passant par Koenigsegg et sa fabuleuse Agera... À ce niveau, on ne parle plus de supercar mais d'hypercar !



## << L'univers du cigare >>

De Cosima M. Aichholzer

Assis dans un bon fauteuil, fumez un cigare en compagnie d'amateurs célèbres et laissez-vous entraîner dans un voyage fascinant à la découverte des pays d'origine, des matières premières, de la fabrication artisanale et des plus beaux fumoirs du monde...



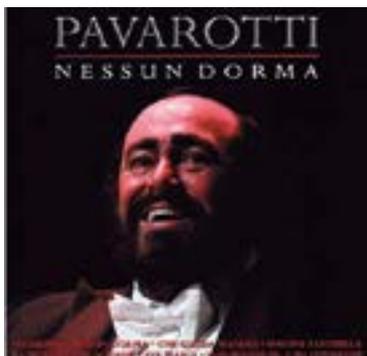
## << Corrida Emotions >>

De Christian Gabanon et François-Xavier Gauroy

À travers 250 fabuleuses photos, ce recueil d'émotions vous fait entrer dans l'intimité des toréros. De Nîmes à Pampelune, de Bayonne à Séville, les aficionados prendront plaisir à s'imprégner page après page de l'intensité, de la beauté et des mystères de cette tradition séculaire.

# Dans la Discothèque

de Joseph Viola



## << Non c'è >>

de Laura Pausini

Il n'y a pas... plus belle et tragique déclaration d'amour. Il aura suffi d'un album en 1993 pour que la sublime chanteuse italienne provoque un véritable raz-de-marée en Europe et dans le monde. Son premier album s'est d'ailleurs écoulé à plus de 2 millions d'exemplaires et a raflé plusieurs prix.



## << Nessun Dorma >>

de Pavarotti

Voix unique, grandement acclamée par le public, Luciano Pavarotti s'impose progressivement comme le plus populaire chanteur d'opéra et l'un des maîtres du bel canto. En plus de quarante ans de carrière, le ténor impétueux atteindra les 100 millions d'albums vendus ! *Bravo !*



## << We are the champions >>

de Queen

Incontestablement l'un des plus grands groupes de Rock au monde ! Une empreinte indélébile laissée par Freddie Mercury qui continue d'affoler les foules et ce, même après 30 ans. Ce titre planétaire devenu un hymne universel fait chavirer, plus que tout autre, les winners du monde entier !



# À mes parents, *Francesco* et *Angelina Viola*

*C'est avec nostalgie... un grand sourire sur les lèvres, le regard pétillant que Joseph Viola nous conte ses souvenirs d'enfance dans les Vosges à Saulxures-sur-Moselotte. Sans surprise, l'amour et l'admiration qu'il voue à ses parents transparait à travers le temps et l'espace.*

Joseph est fier de ses origines mais surtout de l'éducation qu'il a reçue ! Immigrés italiens, ses parents Francesco et Angelina foulent notre sainte patrie en 1960... peu de sous en poche, 4 enfants sous le bras. Chose incroyable, tous deux ne savent ni lire, ni écrire leur langue maternelle et encore moins le français à leur arrivée. Par la force des choses, ils apprennent et parviennent à s'intégrer, à trouver leur place dans ce monde tout à la fois nouveau et étranger. Cadet d'une fratrie de 7 enfants, le jeune « Pepo » voit le jour 5 années plus tard en 1965.

## **MAMMA... LA DOUCEUR, LA CHALEUR QUI NOUS UNIT**

Chez les Viola, on est bercé par les mots chantants, les cris joyeux et les volutes délicieuses de la Calabre. Midi et soir, la *mamma* s'active aux fourneaux pour sustenter toute la famille. Ici, les produits viennent des producteurs du coin, quelquefois d'Italie, rien n'est jeté, tout est utilisé. Chaque repas devient alors une célébration, un instant unique de

partage et de convivialité. L'on comprend aisément le caractère enjoué de ce chef pour qui cuisine rime avec grandes tablées familiales et amour de sa mère. C'est en partie elle, qui lui transmet sa passion des fourneaux mais aussi et surtout le souci du convive et de l'accueil chaleureux. « *Vous savez aujourd'hui quand je parle de cuisine canaille, c'est avant tout une cuisine de partage* ».

*« Une femme au grand cœur mais aussi une femme de poigne... »*

Cette cuisine, le chef ne l'a pas inventée, depuis tout petit il baigne dedans. Et c'est tout naturellement qu'il décide de suivre cette voie, un coup du destin, un hommage à ses dieux. « *J'ai été imprégné de ces moments-là si heureux, si particuliers et j'ai eu envie de les retranscrire à ma table dans mon restaurant* ». Comme il le dit si bien, sa mère est le pilier de la famille, une mère poule

qui veille sur ses petits. Ils vivaient de pas grand-chose et pourtant ils étaient heureux. « *On n'avait pas tous les jouets qu'on pouvait imaginer mais on n'a jamais manqué de rien* ». Un foyer où il fait bon vivre, où l'on s'exprime... la douceur d'une mère qui sait écouter. Par de simples gestes, elle prodigue à ses enfants tout son amour « *Elle a toujours veillé à ce que l'on soit toujours bien habillé, nos vêtements étaient toujours repassés* ». Une véritable force de la nature qui garde la tête haute, les pieds sur terre. C'est d'ailleurs, elle qui s'occupe du budget familial permettant, çà est là, quelques fantaisies, souvenirs volés d'une enfance chérie. « *Maman c'est la personne qui est présente, qui nous donne tout son amour comme elle peut* ».

Une femme au grand cœur mais aussi une femme de poigne... Enfants déjà, la fratrie est mise à la tâche : dépoussiérer par ci, aller au jardin pour ramasser les brimbelles (Myrtilles dans les Vosges), aller faire les foins pour l'hiver... Elle leur inculque la valeur des choses et de l'instant.

## COUP DE PROJECTEUR

La vie est faite de moments simples que l'on partage et capture. Car l'essentiel, la clé du bonheur, n'est-ce donc pas ça ?

Joseph Viola se remémore les repas de Noël « *C'était exceptionnel* ». Le cœur en fête, la matrone généreuse confectionne une ribambelle de plats célébrant l'Italie et les richesses vosgiennes. Un goût de paradis, une envolée savoureuse qui marque profondément le jeune Viola.

Aujourd'hui encore, il s'attelle à reproduire certaines recettes de famille qu'il met en conserve et propose à ses clients de l'épicerie. « *C'est toute mon enfance, les aubergines au vinaigre, les champignons sanguins, les confitures...* ». Mille et un plaisirs (non) coupables dont on aurait presque du mal à se passer.



## PAPÀ... NOTRE MODÈLE, NOTRE FORCE

Mais les fondations du foyer, solides et inébranlables, tiennent avant tout grâce à Francesco, le papa de Joseph. Son absence depuis maintenant plus de 10 ans laisse un vide amer dans le cœur de celui qui le voyait comme son héros du quotidien. Pour Joseph son papà, c'est la ténacité « *il n'a jamais baissé les bras* ». Volontaire et travailleur acharné, c'est lui qui leur a transmis le goût de l'effort, la valeur du travail, la discipline. Mais ce qu'il retient avant tout, c'est sa profonde gentillesse. « *Mon père était capable de travailler le dimanche pour payer un vélo à ses enfants.* ». Réunie, la

famille a toujours fait front, les parents devenant des modèles à suivre dont on s'instille. À eux deux, Francesco et Angelina mènent leurs enfants sur le chemin de la vie adulte, les préparant à affronter le monde fièrement mais toujours avec humilité. Ils les élèvent, les soutiennent corps et âmes, leur inspirent un métier, les aident à bâtir leur futur foyer...

Le premier livre de Joseph Viola est dédié à eux, à sa famille, à son histoire ! Étonnant et détonant, « *Recettes et confidences* » se veut une lettre d'amour à ses proches ponctuée de saveurs d'enfance. Un ouvrage qui se déguste à l'envie. Il y retrace

sa vie, ses amours, ses amitiés, ses coups de cœur... mais au-delà de ça, il y a là tout un symbole ! Lorsque le chef sort son livre, ses parents, ses frères et sœurs ne sont pas au courant. Un jour, il convie l'assemblée familiale dans les Vosges. Perplexes, tous s'installent et ferment les yeux, attendant de découvrir ce que Pepo

*« Réunie, la famille a toujours fait front »*

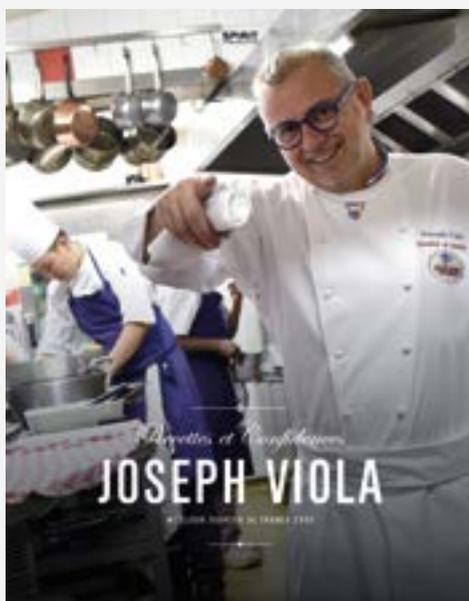
leur réserve. Enzo et Julia, les enfants de Joseph distribuent les livres, puis celui-ci demande à sa famille d'ouvrir les yeux. La stupéfaction puis... l'émotion envahit la pièce. Francesco et Angelina, eux qui ne connaissent pas les lignes et les courbes du français, découvrent avec émerveillement les lettres « Viola » sur le papier glacé.

Parti de rien, leur *figlio* devenu grand s'est fait un nom, LEUR nom gravé à jamais dans l'histoire.

« RECETTES ET CONFIDENCES »

SE VEUT UNE LETTRE D'AMOUR

À SES PROCHES



*Recettes et Confidences*  
Magnette Christophe  
Éditions Spirit Communication  
268 pages - Ouvrage relié



## COUP DE PROJECTEUR

### MON ÉPOUSE, MON ÉPOUSE... SANS ELLE, QUE SERAIS-JE AUJOURD'HUI ?

Son amour, son alter-ego. Françoise est un peu comme le moteur du grand chef, celle qui le pousse « subtilement », toujours avec tact au quotidien. Le chef « coquin », elle a su l'appivoiser, le comprendre ! Telle une boussole, elle le mène sur la bonne voie et l'aide à garder le cap, toujours. Sa première « fan », son alliée... son plus grand soutien ! « *Et qu'est-ce qu'elle est belle !* » On parierait que le chef est fou d'amour et ce, comme au premier jour. Une évidence... Plus de 27 ans de mariage, une vie riche d'aventures,

*« Les deux sont  
indissociables et  
ne peuvent  
fonctionner l'un  
sans l'autre. Les  
deux faces d'une  
même pièce. »*

deux beaux enfants. Leurs chemins se croisent pour la première fois à Eugénie-les-bains. Elle est Landaise, lui est un visiteur qui fait ses armes auprès du grand Guérard.

À l'époque, Françoise est secrétaire de mairie et Joseph nous raconte d'un air amusé « *J'allais souvent faire des photocopies, je ne sais pas de quoi... mais j'y allais* ». Des atomes crochus, des caractères qui s'attirent... Dans leur parcours des similitudes qui les rapprochent, tous deux issus d'une grande famille. La vie, Joseph et Françoise la voient de la même manière, animés d'une même étincelle et commencent peu

à peu à se l'imaginer ensemble. Les dés sont jetés, le destin a frappé ! Amoureux transit de sa douce, le Chef décrit son épouse comme « *une femme de caractère, une femme d'élégance* »... Intelligente mais aussi très cultivée. Françoise est une dévoreuse de livres insatiable. Sur sa table de nuit, les manuscrits se succèdent et s'empilent. Bien évidemment, le chef en parle comme

d'une formidable compagne mais pour autant elle est aussi à ses yeux une maman extraordinaire, présente à chaque instant pour Julia et Enzo. « *Un exemple pour tous !* ».

Françoise est aussi sa partenaire de vie, de challenges, d'aventures mais surtout de travail. Les deux sont indissociables et ne peuvent fonctionner l'un sans l'autre. Les deux faces d'une même pièce. « *Au*





Photographie Fabrice V...

restaurant, il y a deux patrons, elle et moi ». Jour après jour, le couple unit ses forces pour le meilleur et pour le pire. « On réfléchit à deux pour tout, on se partage les tâches ». Une machine bien huilée où chacun a su trouver sa place, sans jamais marcher sur les plates-bandes de l'autre. Elle, s'occupe de la gestion et de la bonne tenue des restaurants ; Lui, en maestro des pianos exhalent

les saveurs du patrimoine culinaire Lyonnais. Ensemble, ils tiennent la barre en fiers généraux de leur petit empire... mais n'oublie pas le souffle qui les pousse chaque jour vers la destination qu'ils se sont choisie : Un temple de partage et de convivialité où règne l'authenticité sans ostentation.

*Le chef éprouve un profond respect pour sa femme et ses idées. Elle apporte la touche féminine nécessaire à son bon équilibre et à celui de leurs restaurants.*

# PANIER SAISON DE DE JOSEPH VIOLA

*Généreux, gourmands, réconfortants avec un certain goût d'enfance...  
Réchauffez vos froides journées d'hiver avec les coups de cœur du Chef !*



## Le *Cerfeuil tubéreux*

Tiens donc ! Un ancien qui fait son grand retour et « exhausse » avec panache nos petits plats d'hiver. « *L'un des plus beaux légumes racines selon moi, une finesse incroyable* »

## Le *Salsifis*

Ce légume-racine oublié, dirons-nous même un peu boudé de nos assiettes revient sur le devant de la scène... et des étals. « *Un goût laiteux et doux que j'aime marier avec un gibier ou une viande blanche.* »



## Le *Pot au feu*

Best-seller des familles... Voilà donc un plat réconfortant qui nous enveloppe chaudement durant les froides journées ! « *Ce plat m'inspire la convivialité et le partage.* »

## La *Truffe Melanosporum*

Une robe mystérieusement sombre, des effluves subtils d'humus, le précieux diamant noir compte dans son écurie une myriade de soupirants. « *Ce met noble et parfumé peut se manger aussi bien cuit que cru.* »



## Le *Gibier*

Il court, il gambade, il saute... pour finir dans nos assiettes et diable que c'est bon ! « *Un goût sauvage... j'aime aussi bien les gibiers à plumes qu'à poils.* »

## L' *Huître*

Reine de nos tables, elle est de toutes les célébrations et se parent de ses plus belles notes iodées. « *Un produit festif et conviviale qui se déguste aussi bien autour d'une table que debout au comptoir.* »



## Le *Potiron*

Incontournable de nos chaumières, cette cucurbitacée sympathique fait fondre la glace et le cœur des petits et grands. « *Un produit phare de l'hiver qui se décline et se cuisine de plusieurs manières.* »

## Les *Cardons*

Légume de saison par excellence, parfois méconnu, ce cousin de l'artichaut nous transporte par sa douce amertume. « *Fidèle à ma région... un goût que j'affectionne beaucoup.* »



# *Recettes faciles*

de Joseph Viola



## *Poulet des Landes aux oignons*

### Recette pour 6 personnes

Poulet jaune des Landes : 1 (2 kg), vidé / Beaux oignons jaunes : 4 / Verre d'eau : 15 cl / Huile d'arachide : 4 cuillères à soupe / Sel fin / Poivre blanc du moulin

Dans une cocotte en fonte, verser quatre cuillères à soupe d'huile d'arachide et déposer le poulet coupé en morceaux côté peau, saler, poivrer et saisir environ 7 à 8 minutes de chaque côté. Pendant la cuisson, couper les oignons en lamelles (pas trop fines). Les morceaux de poulet revenus, les retirer de la cocotte et verser les oignons dans celle-ci. Faire blondir. Faire réduire. Verser 15 cl d'eau puis couvrir avant de faire réduire à feu doux pendant 6 minutes. Retirer les oignons de la cocotte et les remplacer par le poulet. Enfin, laisser cuire 25 minutes à découvert et ajouter l'oignon : laisser mijoter pour qu'il soit crémeux.

### Dressage

Verser le poulet aux oignons dans un plat de service et le servir tel quel.



« *J'aime cette recette réalisée par ma belle-maman et aujourd'hui par mon épouse Françoise* »

# Crème de potiron à la truffe mélanosporum de Richerenches

## Recette pour 6 personnes

Potiron épluché : 600 g (coupés en morceaux) / Oignons : 80 g (épluchés, émincés) / Beurre : 50 g / Bouillon de volaille : 1 l / Crème fraîche liquide : ¼ l / Sel : 10 g / Poivre blanc du moulin : 2 g / Noix de muscade : 1 râpée / Truffe mélanosporum fraîche : 60 g / Huile de truffes : 1 cuillère à café / Crème fraîche liquide : 2 dl / Foie gras mi-cuit : 160 g, taillés en cubes

## Confection de la crème de potiron

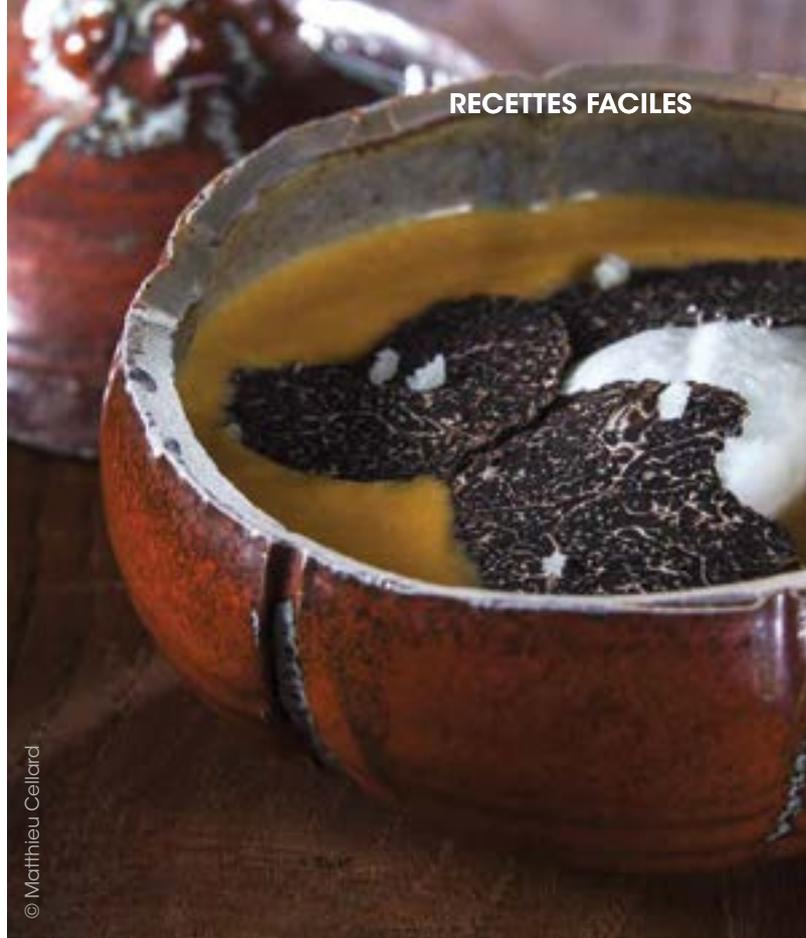
Faire suer l'oignon avec le beurre dans une cocotte, sans coloration, ajouter le bouillon de volaille, le porter à ébullition. Plonger le potiron en morceaux et assaisonner de sel, de poivre, de noix de muscade puis faire cuire à feu doux durant 1h30. Après cuisson, verser la crème liquide et faire cuire de nouveau pendant 7-8 min. Enfin, mixer le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène et onctueux.

## Réalisation de la chantilly à la crème de truffes

Mettre 2 dl de crème liquide dans un bol au réfrigérateur pendant une demi-heure puis monter la crème à l'aide d'un fouet. Assaisonner de sel, de poivre et d'huile de truffes. Réserver au réfrigérateur.

## Dressage

Servir la crème de potiron très chaude. Déposer les cubes de foie gras, la chantilly à la crème de truffes et râper généreusement de la truffe fraîche de Richerenches.



© Matthieu Cellard

« *J'adore le potiron, en potage je trouve qu'il a un aspect soyeux et me rappelle l'hiver et l'automne* »

# Bugnes à la lyonnaise

125 g de farine / 18 g de sucre / 10 g de beurre  
pommade / 1 œuf / 1 cl de fleur d'oranger /  
huile d'arachide / sucre glace / 2 g de sel

Mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre pommade. Ajouter l'œuf entier et la fleur d'oranger. Bien mélanger pendant 30 secondes, former une boule puis laisser reposer. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur. Découper des rectangles de formes régulières, puis les faire frire à 180°C environ 2 min jusqu'à coloration. Égoutter et saupoudrer les bugnes de sucre glace.

*« J'adore ce côté gourmand de la pâte, la légèreté et l'arôme de la fleur d'oranger. »*



© Jean-François Mallet



# Brioche façon pain perdu à la crème de Praline de St-Genix

Brioche classique / 2 œufs entiers / ¼ l de lait  
/ 20 g de sucre / 100 g de pralines / 100 g de  
crème liquide / 1 bâton de vanille / beurre

Faire cuire la praline concassée avec la crème liquide et la vanille jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Mélanger le lait, les œufs et le sucre puis y tremper les tranches de brioche d'une belle épaisseur. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre puis faire colorer les tranches sur les deux faces. Ajouter par-dessus la crème de praline de Saint-Genix et déguster.

*« La brioche me rappelle mon enfance et la praline est un incontournable en Rhône-Alpes. »*

**A**  
*1880*  
ARMAGNAC AURIAN



ARMAGNACS & LIQUEURS DEPUIS  
*1880*

Maison AURIAN, 5 Avenue de la Gare, Condom en Armagnac - [aurian@aurian.fr](mailto:aurian@aurian.fr) - [www.aurian.fr](http://www.aurian.fr) - 05 62 28 34 15



# *Donner* *forme...* Donner vie !

*Quelle plus belle prouesse que d'imprimer une âme sur un mouvement... Joseph Viola s'emeut devant cet art qui transparait comme nul autre en un florilège de sensibilités et d'émotions. Une dimension artistique sans limites que l'on touche, que l'on contourne et sur laquelle on pose un regard lointain tout en profondeur. L'œuvre se fond, s'intègre dans l'espace... mimant l'existence de ce qui n'est pas. L'art de donner vie !*

## Patrick Rougereau, son « Punky Fish » en 3 dimensions

C'est à la 4<sup>e</sup> édition de Toquicimes, à Megève, que Joseph Viola tombe nez à nez avec ce drôle d'oiseau tout de bronze vêtu. Une créature énigmatique qui a de quoi dérouter et avec qui pourtant, le chef à tout de suite accroché !

Cet animal fantasmagorique, le talentueux photographe l'a rêvé... Une daurade et une perdrix qui se rencontrent. De crainte qu'il ne s'échappe, Patrick Rougereau l'immortalise, le capture dans son objectif. Mais très vite, naît l'envie de lui donner un nouveau souffle, retrouvant ses formes et ses volumes initiaux, prêt à s'envoler vers des cieux plus cléments ou de plonger vers des tréfonds azurés. De la photographie à la sculpture il n'y avait qu'un pas... et il l'a fait !



## Olivier Courty, l'émotion dans un regard

Le monde animal, un royaume sans scrupules et pourtant empreint de tant d'humanité. Tous deux artistes à leur façon, Olivier et Joseph partagent un amour profond pour la faune sauvage, des êtres dotés d'une sensibilité que l'on ne soupçonnerait pas. Imposant et digne, le gorille se tient en humble ambassadeur de cette tribu !

Un jour Olivier croise le regard de ce primate majestueux qui le transcende. Toute cette puissance, cette force et autant de fragilité dans le regard l'exaltent et le bouleversent... En rentrant à son atelier, il décide de revenir à ses premiers amours d'artiste en retravaillant l'argile, insufflant son énergie à cette terre, matière première du vivant. Résolument contemporaines, les sculptures animalières d'Olivier Courty sont travaillées avec autant de vides qui suggèrent des volumes, qu'avec une énergie trouvant le réalisme de la posture et la vivacité d'un regard, figés dans le mouvement. Ces représentations subjectives à la fois figuratives et authentiques sont l'expression même de la spontanéité de l'artiste face à la richesse du monde animal pour lequel il a tant de respect et de considération.





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 MAXIME SOUFFLET



## Domaine Philippe Valette

AOC Mâcon Chaintré

Cette cuvée a une jolie robe or et un nez marqué par des notes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche quant à elle, est très pure, fluide, fraîche avec une belle tension. Une persistance aromatique bien présente qui se distingue sur la fin par sa minéralité.

Un vin naturel de Bourgogne envoûtant, qui se conservera sans peine mais donne dès à présent bien du plaisir.



## Maison Trenal / Daniel & Denise

AOC Saint-Véran

Ce vin 100% chardonnay nous envoûte de par sa robe dorée claire et brillante. On se laisse volontiers séduire par ses effluves floraux et exotiques ainsi que sa minéralité persistante. La bouche, elle, est très élégante, suave, portée par une belle fraîcheur qui se joue à merveille de l'acidité et de la minéralité du vin.

En résulte une cuvée très expressive ponctuée d'un bel équilibre.



## Vignoble Deleu

AOC Condrieu, Cuvée Proème

Ce vin blanc sec aux reflets dorés brillants nous surprend de par son nez élégant tout en finesse. On y retrouve des arômes de fruits à chair blanche ainsi que des notes florales apportant de la complexité. En bouche l'attaque est douce avec une partition aromatique étonnante. Un Condrieu magnifique qui mise sur la délicatesse et la fraîcheur du Viognier, plutôt que la puissance.

Un vin subtil bien dessiné avec une finale légèrement saline.



*Entre blancs et rouges notre cœur balance...  
Le jeune sommelier de Daniel & Denise nous dévoile une belle compilation de vins naturels et quelques signatures de la maison.*



### Clos de l'Ours

AOC Côtes de Provence, cuvée Ursus

Produit en très faible quantité, ce rouge composé à 90% de Syrah, est un vin d'exception et de grande garde. Les raisins, très concentrés, issus de vieilles vignes à très faibles rendements, font l'objet d'une attention particulière de la culture à la vinification. La macération longue confère à cette cuvée une robe grenat et des arômes très intenses.

La bouche est soyeuse, bien structurée et nous enveloppe de ses tanins élégants et charnus.



### Maison Trelat / Daniel & Denise

AOC Fleurie, cuvée la Levraitière

Avec sa robe rouge rubis et ses arômes riches et délicats, cette cuvée d'une grande élégance ne laisse pas indifférent. On apprécie ses notes de fruits à belle maturité, son côté floral ainsi que sa fraîcheur réglissée.

En bouche, on se frotte à un vin souple et chaleureux avec une belle tension, construit sur des tanins fins qui lui confèrent une belle structure.



### Domaine Catherine et Pierre Breton

AOC Bourgueil, cuvée Les Perrières

Ce vin de caractère intense et gourmand est issu de très vieilles vignes. Aux prémices, on se laisse joyeusement enivrer par son nez profond de fruits rouges, ses nuances épicées et torréfiées. En bouche, les tanins sont droits et fins. Une force crayeuse magnifique, beaucoup de relief et une tension stimulante pour ce nectar de belle envergure.

Un vin de garde par excellence que l'on carafe pour en apprécier toute la dimension.



# *Michel Chapoutier* vigneron de *cœur* et de *raison*

*Il est à la vigne ce que Joseph est en cuisine... Deux avant-gardistes qui vivent leur métier et donnent un coup de fouet à la tradition. Joseph Viola et Michel Chapoutier, c'est l'histoire de deux hommes passionnés, amoureux de la vie, de bon vin et de bonne chère. Deux hommes qui ont révolutionné la gastronomie sans pour autant « snober » la profession. L'échange et le partage sont des évidences. Semblables à bien des égards, porteurs d'une même ambition, les deux amis ont créé un heureux mariage... celui d'élaborer ensemble des cuvées confidentielles, partageant même un petit lopin de terre dans le beaujolais.*

## Un pionnier qui casse les codes

Singulier. Hors du Cadre. Michel est tout l'inverse d'un esprit figé ! Curieux de tout, fourmillant d'idées nouvelles, sa vie est un éternel coup de foudre. Avec un enthousiasme contagieux, le grand homme nous dédicace une vision du vin engagée par-delà les frontières. Michel Chapoutier ne fait jamais dans la demi-mesure... Esprit frondeur et visionnaire, il choisit de prendre la tangente osant la rupture avec les ordres établis, au risque

d'être incompris. Très jeune, il explore le monde et prend conscience de la richesse plurielle des terres viticoles françaises. Sa quête devient dès lors, celle de la révélation des terroirs, l'expression des sols. Celle qui donnera sa signature gustative au vin. En 1990, il reprend les rênes de la maison familiale perpétuant la légende de la mythique lettre « M » associée au nom « Chapoutier ». En 30 ans, il bâtit un petit empire du vin sur le vignoble de ses

ancêtres et devient une figure mondiale pour la qualité et la variété de ses crus. Toutefois, l'intrépide philanthrope dénonce la culture du vin élitiste. Il est d'ailleurs l'un des rares vigneron à proposer des vins plaisirs de tous les jours tout autant que de grands crus. « *J'aime le vin. Tous les vins, sans chauvinisme.* »

*« Sa quête devient dès lors, celle de la révélation des terroirs, l'expression des sols. »*

*« Fac et spera »  
...Fait et espère  
De simples mots devenus devise familiale.  
L'humilité est la pierre angulaire de l'esprit M. Chapoutier.  
La patience face à la nature qui préside.  
L'audace du vigneron qui l'observe, choisit et l'accompagne.*



© M. Chapoutier



© M. Chapoutier



### L'essence des sélections parcelaires

Voilà donc la « photographie » la plus exacte d'un terroir ou l'art d'en révéler sa quintessence... sa vérité ! Une quête d'absolu pour Michel Chapoutier, muée en un pari ambitieux et assidu qui, une fois remporté, devient un accomplissement. La colline de l'Hermitage dissimule un trésor. C'est la seule appellation au monde portant en elle les quatre âges géologiques... Du primaire au quaternaire. Conscient de ce capital, Michel Chapoutier a voulu isoler les raisins issus de ces terroirs aux caractères géologiques si expressifs. Ici, le terroir s'exprime sans entrave. Il raconte les particularités de son sol, de son climat (qui donne le millésime), et de la main de l'homme.

Ce dernier s'efface pour devenir simple accompagnant... aucun leurre possible. *« Il faut savoir écouter le millésime, sans faire d'ingérence dans la nature du vin. [...] L'homme fait le terroir ou le défait ».*



©M. Chapoutier

### Une biodynamie qui prend tout son sens

C'est en 1991, que Michel fait le choix décisif de s'ouvrir pleinement et en toute conscience à la biodynamie, mettant au placard les « qu'en-dira-t-on ». Pour l'époque, il fallait oser... Une révolution que d'aller à l'encontre d'un monde viticole un tantinet trop ancré dans ses carcans !

Mais Mr Chapoutier est habité par une philosophie, une certitude chevillée au corps, de faire ce qui se doit : Révéler le terroir dans son simple habit, sans offenses ni outrages. Ici, ne demeure que l'expression infinie de la richesse des goûts ! *« S'ouvrir à la biodynamie, c'est d'abord ouvrir les yeux sur des méthodes de culture qui érodent les sols. Qui les appauvrissent. Qui étouffent la vie biologique,*

*pourtant si nécessaire. Ensuite, c'est agir.* ». En précurseur, Mr Chapoutier fait appel aux éléments naturels (minéraux, végétaux, animaux) pour préserver l'équilibre, le microbiote de la terre. La bactérie, véritable « mère » de la vigne, transforme le minéral en végétal et transmet à la vigne et au vin la typicité de son terroir.

Il n'est pas rare de croiser Michel dans ses vignes les mains dans la terre, le regard vers le ciel... La biodynamie c'est aussi ça, comprendre les cycles de la terre, du soleil et de la lune, interpréter les messages qu'ils nous envoient. Tendre l'oreille, simplement écouter ! S'opèrent alors des choix judicieux et harmonieux : Le moment de la taille et de la vendange. Les rendements sont respectés et chaque terroir offre alors ce qu'il a

de plus pur. Mais Michel c'est aussi l'âme d'un philosophe, un esprit ouvert dont la soif est inépuisable. Au-delà de tout, il croit à la puissance de l'intention... quand le vivant

*« En précurseur, Mr Chapoutier fait appel aux éléments naturels (minéraux, végétaux, animaux) »*

ressent nos émotions, perçoit nos pensées ! En ce sens, Michel souhaite s'entourer de travailleurs passionnés et bienveillants permettant ainsi à ses vignes d'exprimer le meilleur de leur potentiel.

## Un chasseur de terroirs

Michel est un « chineur » né, qui a du flair et de l'instinct ! Il révèle des terroirs, là où personne n'oserait le faire. Là où plus personne ne mise rien. Il a le regard loin, animé par l'envie de voir par-delà ses terres, par-delà les frontières. Une sorte de curiosité viscérale qui ne se limite plus à la colline de l'Hermitage. En parfait explorateur, il se met en quête de nouveaux terroirs incompris qui attendent le moment de leur révélation. Comprendre les sols ingrats, délaissés ou difficiles, leur donner une interprétation, tout cela le fascine ! Vallée du Rhône, Roussillon, Beaujolais, Provence... Il investit une France riche de couleurs et de parfums. Mais son périple le fait aussi traverser les frontières, le menant en Australie, au Portugal, en Allemagne ou encore en Espagne. Le nom « Chapoutier » s'égraine sous un chapelet d'appellations faisant rayonner toute l'unicité singulière des terroirs du monde.

IL INVESTIT UNE FRANCE

RICHE DE COULEURS

ET DE PARFUMS.

M. CHAPOUTIER



# Rachel Roussel-Voisard

La tradition jusqu'au  
bout des plumes



*Rachel, éleveuse de volailles de Bresse... Joseph Viola ne jure que par elle !*

*« Rachel est extraordinaire ! Je l'ai connu un soir au restaurant par le biais d'un ami commun qui m'a fait découvrir ses volailles d'une qualité exceptionnelle [...] »*

**A**u hameau de Lamare à Chapelle-Voland dans le Jura, les volailles de Bresse gambadent à l'air libre ! Un rêve d'enfant devenu réalité pour cette petite-fille d'agriculteurs qui déborde d'énergie et de persévérance. Après des études d'ingénieur agricole et douze ans de travail salarié, Rachel se lance par passion en 2003 dans l'élevage extensif de poulets, poulardes et chapons de Bresse.

## **Une vie au grand air !**

Ici, tout est naturel et millimétré... Les volatiles à pattes bleues sont issus d'une race rustique très ancienne, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1957. L'élevage se fait sur un sous-sol argileux et un sol riche composé de limons éoliens favorables aux herbages. Ainsi, à la ferme Roussel-Voisard les volailles s'ébattent à leur guise sur 8 hectares de prairie naturelle. Un environnement paisible et retiré où la biodiversité est à son apogée ! Arrivés à un jour, les poussins grandissent au chaud en poussinière durant trois semaines à un mois (période de démarrage) puis partent rejoindre leur poulailler à ciel ouvert où ils peuvent profiter dès lors du meilleur de la nature. Grande chasseuse, la

*« Aujourd'hui,  
cela fait 13 ans  
que l'on travaille  
ensemble. »  
Un goût de liberté  
pour cette «  
gauloise blanche »  
à la chair ferme  
et juteuse qui n'est  
pas pour déplaire  
au grand chef. »*

gauloise blanche picore, çà et là, herbe, insectes, vers de terre...

Un festin riche de nutriments auquel s'ajoute du maïs et du blé, produit directement par Rachel. « Il n'y a pas assez de vitamines dans l'alimentation de nos volailles mais cela est volontaire [...] la poule va trouver ce complément alimentaire dehors sur son parcours ». En effet la ferme fonctionne en autoconsommation : sur les 16 hectares de l'exploitation, la moitié est consacrée à la culture de céréales pour l'alimentation des animaux, stockées et broyées sur place ; l'autre moitié, elle, est réservée

aux parcours herbeux des volailles. « Comme mes volailles vivent en plein air, d'un mois à l'autre elles seront différentes... et cela s'explique essentiellement par le temps. Plus il pleut, plus mes volailles auront de l'herbe et des vers à dénicher pour se nourrir. En revanche, les années sèches sont assez difficiles ». Et comme rien n'est assez beau et bon pour sa basse-cour... l'ingénieuse avicultrice donne à ses volailles (en plus de l'eau) le premier lait des Montbéliardes voisines lorsqu'elles ont eu leurs veaux. « Ce qui, pour mes voisins producteurs de lait, est un déchet, c'est de l'or pour mes volailles



UN ALIMENT DOIT ÊTRE

NON SEULEMENT

BON À MANGER

MAIS AUSSI BON À PENSER.

## GOÛT DU TERROIR

[...] le colostrum est un lait qui n'est pas fromageable en revanche pour mes volailles c'est un super-aliment, qui plus est un vermifuge naturel ». Rachel a plus d'un tour dans son sac et élève aussi sur ses terres un petit troupeau de brebis charolaises qui permet d'entretenir naturellement (sans engrais, ni pesticides) les parcours herbeux. L'on comprend alors aisément la maxime de Claude Lévi-Strauss que la jeune agricultrice a fait sienne « *Un aliment doit être non seulement bon à manger mais aussi bon à penser.* »

### Des volailles qui ne jouent pas dans la même catégorie

À la suite de cette longue et agréable phase de vie en toute liberté, les poulets sont placés dans de petites cages en bois, les « épinettes », situées dans un abri calme et sombre. Une période cruciale qui permet alors de parfaire l'infiltration des graisses dans les muscles conférant ainsi à la chair tout son moelleux et son goût si caractéristique. L'élevage des poulets, poulardes et chapons est similaire, toutefois chacun possède

ses propres spécificités... Le poulet est abattu entre 4 et 5 mois (contre 40 jours pour le poulet standard), après avoir passé 10 à 15 jours en épinette. La poularde quant à elle, est abattue à 5 mois minimum, après 3 semaines

*« Le bien manger doit être lié à la notion de plaisir et à la recherche de qualité »*

en épinette. Enfin, le chapon (produit essentiellement pour la période des fêtes de fin d'année) est lui castré à 7 semaines, puis abattu à 9 mois après 30 jours en épinette. Rachel a à cœur de suivre les préceptes traditionnels d'autrefois et roulent ces chapons et poulardes dans une toile d'origine végétale (lin et coton). Une sorte de « sous vide » naturel, permettant à la viande de mieux se conserver mais qui favorise également l'imprégnation des graisses dans les muscles pour un fondant et une expression aromatique sans égale.

### Une production de bout en bout

La production annuelle de Rachel est modeste, environ 6000 volailles de Bresse par an, néanmoins la qualité, elle, est toujours au rendez-vous. Elle écoule principalement sa production en direct, pour les particuliers et les restaurateurs allant de la petite auberge à l'étoilé Michelin. « *Produisant des volailles toute l'année, je suis très attachée à créer des relations durables avec mes clients. J'essaie toujours de répondre au mieux à leurs attentes en termes de*



*Elle écoule principalement sa production en direct, pour les particuliers et les restaurateurs allant de la petite auberge à l'étoilé Michelin.*

qualité et de catégories de volailles.». Dans un souci d'excellence, Rachel a souhaité maîtriser l'ensemble de la chaîne de production. Elle a ainsi créé son propre abattoir en 2009, agréé CE, pour pouvoir plumer et abattre elle-même ses volailles. « On veut faire les choses bien... on respecte nos volailles vivantes mais

aussi mortes. Tout ce processus on l'assume et on l'assume jusqu'au bout».

Sur son domaine verdoyant, non loin de son habitation typiquement bressane, Rachel tient également un gîte familial baptisé « Aux deux étangs ».

**FERME ROUSSEL-VOISARD**

Hameau de Lamare

39140 CHAPPELLE-VOLAND

TÉL. : 03 84 44 11 58



# 12

## PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY EXCEPTIONNEL



Quartier Saint-Jean dans le vieux Lyon, Joseph Viola nous ouvre les portes en toute intimité de son bouchon « gastro » à l'occasion de la 18<sup>ème</sup> session des Tests Produits Gourmets de France. À la table : de grands noms, des chefs éminents, des Meilleurs Ouvriers de France, un fromager-affineur et un pâtissier-chocolatier de renom sans oublier des experts de la sommellerie. Un jury exigeant aux notes sans appel, mais pour autant délicieusement « canaille » ! Ensemble, ils ont pu apprécier et jauger un florilège de produits d'exception : terre et mer, goût d'ailleurs, crus d'excellence... On vous dit tout !





# FLORENT BOIVIN



MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse



*« Un artisan de l'ombre,  
humble mais exigeant  
qui souhaite rendre à  
son métier ce qu'il lui a  
apporté. »*

**U**n fédérateur, un passeur de savoir-faire et de savoir-être ! Florent Boivin est le chef à qui tout réussit. Gourmand impénitent, son amour des fourneaux éclos peu à peu à la ferme de ses grands-parents. Aller dans les champs ? Très peu pour lui, il préfère rester dans les jupons de sa grand-mère, en cuisine là où il trouve sa place ! Après un parcours académique sans fautes, le talentueux cordon-bleu fait ses gammes chez des étoilés tels que la Maison Decoret et les Frères Pourcel, contribuant à l'ouverture de 5 restaurants en Asie. Florent trouve son Saint-Graal chez Michel Troisgros où il officie durant huit

ans. En 2011, c'est la consécration : il obtient, du premier coup, le titre de Meilleur Ouvrier de France. Dès lors, le sympathique chef se porte vers la transmission... Un artisan de l'ombre, humble mais exigeant qui souhaite rendre à son métier ce qu'il lui a apporté. En une décennie, il devient l'une des figures incontournables de l'Institut Paul Bocuse. Passionné et passionnant, il reste dans l'exemplarité et la démonstration avec les élèves et ses équipes ! Jamais un mot trop haut, toujours une oreille attentive... Chez lui, ce n'est pas « allez-y » mais « Suivez-moi » !

EN QUELQUES  
**DATES**

**Juillet 2007** : Chef de cuisine chez Troisgros à seulement 28 ans

**2011** : Sacré Meilleur Ouvrier de France

**2014** : Trophée Jean Rougié avec son élève Corentin Merville

**Mai 2019** : Chef exécutif et Directeur Pédagogique en management des Arts Culinaires



**Rencontrer F. BOIVIN :**

Institut Paul Bocuse - 1, Chemin de Calabert - 69130 Écully - Tél. : 04 72 18 02 20 - [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)

# SÉBASTIEN BOUILLET

• • •  
Pâtissier Chocolatier

*« Il dépoussière le « déjà vu » pour insuffler avec panache une symphonie des temps modernes. »*



Un art décadent, de grands classiques revisités pour ce pâtissier à l'œil pétillant et au bec gourmand ! Celui qui de tout temps a grandi au son du fouet, quitte le nid pour façonner son talent auprès des meilleurs patronnets : Patrick Chevallot à Val d'Isère, Philippe Segond à Aix-en-Provence et Gérard Mulot à Paris. L'ambition en poche et le geste affuté, Sébastien signe son retour au bercail en rejoignant les rangs de la pâtisserie familiale ! Une « carte » blanche pour laisser libre cours à son instinct créatif... L'émotion, le titillement des papilles dans la perfection d'une maîtrise mesurée ! Un challenge qui devient quotidien pour celui qui reste au service du goût. Il

dépoussière le « déjà vu » pour insuffler avec panache une symphonie des temps modernes. Déflagration de saveurs goulues et de parfums d'ailleurs... les sens sont conquis tout autant que les gourmets. Une réussite qui sonne comme les cloches de Notre-Dame de Fourvière. 1, 2, 3... 12 ! Les échoppes sortent du four, tels des « macarons ». Dans ses boutiques éponymes, l'humble pâtissier fait la part belle aux entremets aussi fougueux que délicats. À la [Chokola] terie de Sébastien, la fève du bonheur coule sur les murs et se retrouve dans tous ses états. Chez [Goûter], on se frotte à la tradition d'antan... Une caverne de gourmandises qui ravive les souvenirs de la cour de récré.

EN QUELQUES  
DATES

**1977** : Ouverture de la maison familiale à la Croix-Rousse par Henri et Ginette Bouillet

**De 1998 à 2000** : Années d'apprentissage auprès de grands maîtres

**2000** : Retour à la maison familiale à Lyon

**2004** : Entrée au Relais Desserts

**2007** : Présent à travers 5 points de vente à Tokyo



Rencontrer S. BOUILLET :

Pâtisserie Bouillet - 15, Place de la Croix-Rousse - 69004 Lyon - Tél. : 04 78 28 90 39 - [www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)



G A B Y  
**DIDONNA**

• • •  
 Chef d'Imouto et d'Oto Oto

*« Un « gong » de générosité  
 à l'équilibre bigarré  
 qui tutoie la haute  
 gastronomie. »*

**A**u pays du soleil levant, sur les abords du fleuve rouge ou encore le regard rivé vers la grande Muraille... Gaby nous livre un panorama savoureux sur l'Asie ! D'origine sino-vietnamienne, le fils d'immigrés aux cheveux noir de geai, se fait le conteur de ses origines. Très jeune, il tombe dans les woks de sa mère au restaurant familial la Jonque d'Or. L'évidence d'un chemin tout tracé qui le mène quelques années plus tard dans les cuisines d'étoilés et du chef Joseph Viola (Léon de Lyon) où il découvre le monde des dorures, de la porcelaine et des nappes immaculées. Un saut dans le grand bain de la gastronomie dont il se pare de la rigueur et du travail millimétré. Désormais il navigue seul,

poussé par l'élan de la chance et de sa mère... voilà venu le temps d'ouvrir, sa propre affaire ! De cuisinier, il se mue en chef méthodique qui gravit les échelons pas à pas. Trente ans de cuisine dans les pattes : 5 établissements, 2 « bib » au compteur ! Certains ferment, d'autres demeurent... À Imouto, tels le Yin et le Yang, le chef et son bras droit Guy Kendel composent un menuet français aux accords nippons... Un « gong » de générosité à l'équilibre bigarré qui tutoie la haute gastronomie. À Oto Oto, on s'immisce dans l'ambiance populaire du japon et des bistrotts Izakaya : amoncellement de kamakuras, tonneaux à saké, boîtes à poissons... le décor fait écho aux plaisirs du palais.

EN QUELQUES  
**DATES**

- 1999** : Arrivée au Léon de Lyon aux côtés de Joseph Viola
- 2003** : Ouverture du Jonkafé (bar à cocktails) *fermé*
- 2008** : Ouverture du Yamamori (bar à sushis) *fermé*
- 2010** : Ouverture d'Oto Oto (bar à tapas japonais)
- 2012** : Ouverture d'Imouto (semi-gastro aux influences franco-asiatiques)
- 2015** : Ouverture d'Ani (produits issus de la pêche) *fermé*



**Rencontrer G. DIDONNA :**

Imouto - 21, Rue Pasteur - 69007 Lyon - Tél. : 04 72 76 99 53 - [www.imouto.fr](http://www.imouto.fr)

# ARNAUD LAVERDIN

• • •  
Chef du Sapnà et de La Bijouterie

*« Chef-bourlingueur, il nous dédie une cuisine de souvenirs, affranchie et instinctive... »*



Voyage, Voyage... Un esprit rêveur et téméraire pour ce grand aventurier des fourneaux qui laisse s'envoler une cuisine évolutive aux bagages du monde. CAP et BEP en poche, ce Nantais aguerri à l'âme « bobo », laisse le temps au temps et part à la conquête du monde et de ses parfums. Il enchaîne les saisons, l'hiver en montagne et l'été en Corse. À 18 ans, il monte à Paris et pénètre l'univers de la gastronomie, officiant notamment auprès de Jean-François Rouquette au Park Hyatt place Vendôme. Il finit sa route à Londres dans plusieurs établissements et s'adonne aux voyages, nourrissant, çà et là, son inspiration. En 2015,

Arnaud ouvre son propre restaurant La Bijouterie, reflet de son identité modelée par le lointain, patinée par le temps. Chef-bourlingueur, il nous dédie une cuisine de souvenirs, affranchie et instinctive... héritage d'instantanés capturés. Une échappée bienvenue qui plaît aux becs fins... Alors pourquoi s'arrêter en si bon chemin ? Trois ans plus tard, Sapnà voit le jour ! Arnaud et ses associés Rémy et Antoine distillent des saveurs nouvelles et racées, un brin asiatiques où les associations fleurissent bon l'inédit. Entre ces murs, lieu de vie et de rencontres, on célèbre un « street-food » tonitruant et libéré... Ici, le rêve trouve naturellement sa place !

EN QUELQUES  
DATES

- 2000 : Premier voyage en Inde
- 2010 : Chef au 1 Lombard Street à Londres
- 2015 : Ouverture de La Bijouterie
- 2018 : Ouverture de Sapnà



Rencontrer A. LAVERDIN :

Sapnà - 7, Rue de la Martinière - 69001 Lyon - Tél. : 09 81 77 27 25 - [www.sapna.fr](http://www.sapna.fr)



# CYRILLE LORHO

•••  
MOF fromager



*« Les voilà devenus des artistes fromagers qui ont leur propre tour de main, leur propre langage ! »*

**D**onner du goût au temps... voilà ce qui anime ce breton pur-jus, immigré à St-Dié-des-Vosges et rallié à l'Alsace depuis belle lurette. Par un heureux hasard en 90, cet autodidacte éhonté franchit les portes de la fromagerie Boursault à Paris et tombe d'amour pour la pâte des délices tout autant que de Christelle, celle qui devient sa femme. Après 2 années à se former auprès de Jacques Vernier, le duo de commis-amants se lance dans l'aventure Vosgienne en ouvrant boutique. Sur les marchés, les affineurs-alchimistes se font la main... de la reconnaissance. À la même époque, les mastodontes

de l'industrie fleurissent à tout va, Cyril, lui, impose sa signature du bon goût en ayant pignon sur rue à Strasbourg ! Dans sa nouvelle « chic-boutique », miroitent pas moins de 200 références gourmandes, dont quelques-unes sont des interprétations... des créations. Les voilà devenus des artistes fromagers qui ont leur propre tour de main, leur propre langage ! Champion par passion, Cyril décroche le col bleu, blanc, rouge en 2007. Quelques années plus tard, c'est le tour de Christelle de faire son entrée dans l'émérite dynastie. À eux deux, ils sont les seuls MOF de leur discipline dans le Grand-Est ! Chapeau... l'artisan !

## EN QUELQUES DATES

- 1990** : Premiers pas dans le métier (Fromagerie Boursault)
- 1992** : Première aventure dans les Vosges
- 1998** : Ouverture de la Maison Lorho, rue des Orfèvres à Strasbourg
- 2007** : 1<sup>er</sup> MOF Alsacien de son registre
- 2019** : Son épouse Christelle couronnée MOF
- 2020** : Ouverture du Comptoir à Reichstett



**Rencontrer C. LORHO :**

Le Comptoir Maison Lorho - 6, Bd des Enseignes - 67116 Reichstett - Tél. : 03 88 81 96 76 - [www.maison-lorho.fr](http://www.maison-lorho.fr)

# RÉGIS MARCON

• • •  
3 étoiles, Bocuse d'or



*« ce restaurateur de la montagne cuisine pour raconter des histoires... »*



Le grand Mr Marcon... Quel parcours, quelle vie ! Cinquante ans de cuisine et toujours aussi passionné, tant par la mise en valeur de son terroir, les choses premières que ses rencontres sincères et l'envie effrénée de faire plaisir et transmettre ! Du bistrot familial au restaurant gastronomique, des hôtels au spa, du bar à la boulangerie-pâtisserie, en passant par l'école de cuisine... Le chef émérite triplement étoilé, lauréat du Bocuse d'Or en a fait du chemin. Au fil des ans, les distinctions se succèdent, incommensurables tant elles sont nombreuses ! Un bout de vie, une véritable aventure qu'il partage en famille, toujours, entouré de sa femme et de ses fils. En pleine nature à Saint Bonnet le Froid, ce restaurateur

de la montagne cuisine pour raconter des histoires, une balade dans la nature, qu'il dédicace à tous les amoureux de goût s'offrant une parenthèse de bonheur à sa table. Le chef s'émeut devant le fruit de la nature, les produits de sa terre... châtaigne, lentille verte du Puy, Fin Gras du Mézenc, agneau noir du Velay et tant d'autres dont il connaît chaque contour et parfum. Chasseurs de champignons de père en fils, c'est dans les bois de l'Issengelas qu'il ramasse cèpes, girolles, coulemelles, sparassis, tricholomes, et chanterelles qui feront les délices des gastronomes. Et ce n'est pas sans rappeler les emblèmes et noms de certains de ses établissements !

## EN QUELQUES DATES

- 1978** : Reprise de l'Auberge des Cimes faisant suite à sa mère Marie-Louise (aujourd'hui le Bistrot de la Coulemelle)
- 1990** : 1<sup>ère</sup> étoile au guide Michelin
- 1995** : Lauréat du Bocuse d'or
- 1997** : 2<sup>ème</sup> étoile Michelin
- 2005** : 3<sup>ème</sup> étoile Michelin et ouverture du nouveau restaurant « Régis et Jacques Marcon », où officie Jacques, le fils, au côté de son père.
- 2013** : Élu président du Bocuse d'Or France



Rencontrer R. MARCON :

Les Maisons MARCON - 43290 Saint-Bonnet-le-Froid - Tél. : 04 71 59 93 72 - [www.lesmaisonsmarcon.fr](http://www.lesmaisonsmarcon.fr)



# CYRIL REYNAUD



Chef Exécutif du Daniel & Denise

*« Voici donc l'enfant de la garrigue qui devient lyonnais d'adoption et à qui il reste l'accent chantant. »*

Les premiers pas, il les fait à 16 ans sous l'œil avisé de Bruno Ungaro au sein de L'Amphitryon à Aix-en-Provence. Un premier foyer « où l'on faisait les choses bien » et dont le maître des lieux a profondément marqué l'esprit du jeune talent. L'histoire suit son cours dans de belles maisons, à l'instar du Clos de la Violette tenu à l'époque par Jean-Marc Banzo, du Moulin de Mougins par Alain Llorca et des brasseries Bocuse. Fin cordon-bleu, il met le cap en 2016 vers le nord, toutes voiles tendues vers la pointe de la Vallée du Rhône. Voici donc l'enfant de la

garrigue qui devient lyonnais d'adoption et à qui il reste l'accent chantant. Depuis plus de 5 ans, Cyril officie dans les cuisines de Joseph Viola où il incise sa ligne et imprime sa touche au fil des saisons. Daniel & Denise c'est avant tout une histoire d'équipe, une histoire de « gones » et de transmission. Aux fourneaux, les indétrônales : pâté en croûte, quenelle et abats chantent toujours les louanges de la région. Mais la saisonnalité et ses interprétations amènent dans leur sillage le renouveau, l'émerveillement des sens. Passion, jeu, plaisir... rythme la maîtrise du geste et l'âme du joyeux cuisinier.

## EN QUELQUES DATES

**Juin 1995** : Premiers jours d'apprentissage aux côtés du chef Ungaro

**2005** : Participation au Gala de l'AmfAR... un souvenir mémorable

**26 avril 2016** : Arrivée en tant que Chef Exécutif chez Daniel & Denise



Rencontrer C. REYNAUD :

Daniel & Denise - 36, Rue Tramassac - 69005 Lyon - Tél. : 04 78 42 24 62 - [www.danieletdenise.fr](http://www.danieletdenise.fr)

# CHRISTOPHE ROURE



2 étoiles - Chef du Neuvième Art, MOF 2007



*« Sur la ligne de départ, déjà, une boulimie de perfection, la recherche suprême de tout maîtriser d'un artisan surdoué. »*



Issu d'une famille d'ouvriers, Christophe Roure n'a jamais eu l'âme d'un étudiant mais vouait déjà dès le plus jeune âge un amour profond pour la bonne chère et les richesses de la terre. Farouche adolescent, il rejoint les bancs du lycée Hôtelier de Saint-Chamond puis ceux du CFA Les Mouliniers à Saint-Etienne. Sur la ligne de départ, déjà, une boulimie de perfection, la recherche suprême de tout maîtriser d'un artisan surdoué. Entre 1987 et 1989, notre passionné obtient la bagatelle de trois CAP (Cuisine, Charcuterie, Pâtisserie) ! Travailleur acharné, il affûte ses couteaux auprès de grands

noms, Gagnaire, Bocuse, Marcon... Mais la rencontre qui changera la donne, c'est sa femme Nati. Une intellectuelle, un cérébral... les deux faces d'une même pièce ! Ensemble, ils ouvrent dans la Loire leur restaurant, Le Neuvième Art. Dès lors, sa créativité, sa minutie éclairée s'expriment pleinement. Les distinctions se succèdent, les étoiles tombent... L'envie de changer d'air se fait entendre. Christophe et sa femme plient valises et « cuisines » pour partir s'installer à Lyon... Une page blanche pleine de possibles dans la capitale française de la gastronomie !

EN QUELQUES  
DATES

- 2003 : Ouverture de son restaurant dans la Loire
- 2004 : 1<sup>ère</sup> étoile Michelin
- 2007 : Meilleur Ouvrier de France
- 2008 : 2<sup>ème</sup> étoile Michelin
- 2014 : Réouverture du restaurant à Lyon



Rencontrer C. ROURE :

Le Neuvième Art - 173, Rue Cuvier - 69006 Lyon - Tél. : 04 72 74 12 74 - [www.leneuviemeart.com](http://www.leneuviemeart.com)



# FABRICE SOMMIER

• • •  
Sommelier MOF



*« Ouvrir une bouteille de vin n'est jamais un geste anodin »*

Plus d'une corde à son arc pour celui qui sait lire à travers les vignes ! Berrichon et « fier de l'être », Fabrice Sommier tombe dans les flacons du nectar des dieux dès le plus jeune âge. Haut comme trois pommes, son grand-père Jean l'initie déjà aux voluptés tanisées. Souvenirs gourmands, prémices d'une vocation... Cet amoureux du vin met les pieds dans l'univers de la sommellerie dès la fin des années 80. Dès lors, il affine son art dans de prestigieuses maisons tenues par des hommes tout aussi grands à l'instar de Jean Bardet, Bernard Robin, Philippe Groult, Bernard Loiseau, sans oublier l'éminent Georges Blanc. Outre son talent naturel pour la sommellerie, Fabrice est un homme de défis, une véritable

bête de concours aguerrie dont le parcours force le respect. Les distinctions coulent à flot et il n'hésite pas à se frotter aux réalités de l'activité viti-vinicole en devenant gérant pendant un temps du domaine d'Azenay (17 hectares dans le Mâconnais). Après deux décennies, de bons et loyaux services, passées à Vonnas, le célèbre sommelier aux lunettes rouges rend son tablier et se lance dans l'écriture du nouvel ouvrage de sa vie : ouvrir une école entièrement dédiée aux vins. Une évidence pour ce MOF dont l'appétit pour la transmission et le partage ne s'est jamais tari. Ouvrir une bouteille de vin n'est jamais un geste anodin, ce en quoi cette figure de la profession a choisi de bâtir un lieu formateur empli de vie !

## EN QUELQUES DATES

**2000-2021** : Plusieurs fonctions au service de Georges Blanc

**15 mars 2007** : Titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie

**2010** : Titre de Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto)

**2013/14** : Habanos Sommelier Best Pairing

**2016** : Officier de l'ordre du Mérite Agricole et secrétaire général de l'Union de la Sommellerie Française

**2021** : Certification de l'Association de la Sommellerie Internationale (Best of Class)

**15 mars 2021** : Ouverture de la Wine School et Consulting



Rencontrer **F. SOMMIER** :

Wine School et Consulting - 29, Bd Général Leclerc - 71000 Mâcon - Tél. : 03 85 36 74 45 - [www.fabricsommier.com](http://www.fabricsommier.com)

# MAXIME SOUFFLET



Sommelier du Daniel & Denise

*« Il aime plus que tout aller à la rencontre des vigneronns, chiner çà et là, les futures pépites du restaurant... »*



Originaire de Bourgogne, Maxime fait ses premiers pas en tant que barman et chef de rang à la Maison Doucet à Charolles. Une expérience riche de sens qui le pousse à voir plus grand, plus loin. Valise en main, la tête haute, il quitte sa patrie natale pour rejoindre la capitale des Gaules. Plein d'entrain, il frappe alors à la porte de Joseph Viola, qui décide de le prendre sous son aile. Maxime prend ses marques et fait part au chef de son envie de se spécialiser dans le vin. Ni une, ni deux, il rejoint les bancs du Lycée Rabelais à Dardilly où il se forme à l'art de la sommellerie. Un pari réussi, car Maxime décroche la coupe Lesdiguières-

Chartreuse, un concours qui récompense les jeunes talents de la restauration. De chef de parti, il effleure dès lors son rêve et devient sommelier chez Daniel & Denise. Esprit curieux et ouvert, Maxime aime plus que tout aller à la rencontre des vigneronns, chiner çà et là, les futures pépites du restaurant.... Les blancs, il les aime de Bourgogne tandis que les rouges, il les préfère racés, plus « sudistes » venant de Provence ou du Languedoc. Une chose est sûre ce jeune sommelier hyper sympathique nous donne le goût de boire du vin !

## EN QUELQUES DATES

**2013** : Obtention du bac pro et débuts à la Maison Doucet (Une étoile Michelin /Relais & Châteaux)

**16 août 2016** : Premier jour chez Daniel & Denise

**2018** : Gagnant au concours Lesdiguières-Chartreuse

**2019** : Obtention de la mention sommellerie



Rencontrer M. SOUFFLET :

Daniel & Denise - 156, Rue de Créqui - 69003 Lyon - Tél. : 04 78 60 66 53 - [www.danieletdenise.fr](http://www.danieletdenise.fr)



# DAVY TISSOT



1 étoile, MOF, Bocuse d'Or 2021 et Chef Cuisine Formateur du Saisons



« *Un don de soi, de partage  
et de transmission, la  
quintessence d'un talent  
titanesque... »*

Tête couronnée du Bocuse d'or 2021... Rien que ça ! Une consécration « partagée », une lumière au bout d'un chemin d'excellence pour ce féru d'adrénaline qui a la compétition dans le sang. Et le sport il aime ça, ainsi que l'ébénisterie, toutefois l'appel du duel des pianos de cuisson est plus tentant ! Fin des années 80, Davy pénètre le « ring » de la gastronomie et développe son jeu auprès de Jean-Paul Pignol. Il rencontre « Monsieur Paul » en 90 qui lui ouvre les portes de ses cuisines à L'Auberge de Collonges. Les années suivent et le jeune prodige gravit peu à peu les échelons se perfectionnant chez Bruno à Lorgues, à l'hôtel Pullman Part-Dieu, à la Rotonde, au Château de Bagnols, à L'Auberge des

Cimes ou encore chez Jean Brouilly à Tarare. Combattant intrépide des fourneaux, il décroche en 2004 le col tricolore. Dans la foulée, il intègre La Villa Florentine comme chef de cuisine et directeur des Terrasses de Lyon. Onze années plus tard, il vire de cap et devient chef de Cuisine Formateur au restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse. Un don de soi, de partage et de transmission, la quintessence d'un talent titanique, qu'il fige jusqu'à la perfection absolue. Une étoile tombe puis le chef porte fièrement la France au sommet... « À trois, ils n'ont fait qu'un » et rapportent de leur joute fraternelle la flamboyante statuette du pape de la gastronomie. Tout est dit.

## EN QUELQUES DATES

- 2004 : Meilleur Ouvrier de France
- 2004 : Arrivée à la Villa Florentine
- 2010 : Grand Chef Relais & Château
- 2016 : Chef du restaurant gastronomique Saisons de l'Institut Paul Bocuse
- 2020 : Première étoile pour Saisons
- 2021 : Bocuse d'Or



Rencontrer D. TISSOT :

Saisons - 1A, Chemin de Calabert - 69130 Écully - Tél. : 04 26 20 97 57 - [www.saisons-restaurant.fr](http://www.saisons-restaurant.fr)





# LES HUÎTRES CHARNEL



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Roure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florest Boivin : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sapnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Voilà le joli fruit de l'union entre la Bretagne et l'Irlande ! Un délice de la mer salin et charnu au petit calibre qui plaît... sa longueur en bouche nous invite au voyage. Qu'on la préfère crue ou cuite, cette huître 100% celtique exhale sa saveur délicate de fruits secs !

**Joseph VIOLA** : « Une très bonne huître dont l'aspect plaît. En bouche, une belle mâche qui se prêterait bien à la cuisson. »

**Christophe ROURE** : « J'aime beaucoup la texture de cette huître, avec une belle mâche dessus, sans trop de sel et avec un délicat goût de noisette. »

**Arnaud LAVERDIN** : « Une salinité en fin de bouche. La texture, le goût et la taille de cette huître sont vraiment des critères réussis. Gustativement très intéressante. »

**Fabrice SOMMIER** : « Une très bonne huître, agréable en bouche qui rassemblera tout le monde. On retrouve un petit goût de noisette. C'est gourmand tout en délicatesse, c'est rond, ça se tient bien, un peu lactique en final avec aucune amertume ! »

# L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE ROURE



## HUÎTRES GRILLÉES,

RAVIOLES DE POTIMARRON, JUS FERMENTÉ

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

**Attention, cette recette nécessite plusieurs jours de préparation en amont.**

#### Eau de bonite

1l d'eau / 28 g de bonite séchée fumée  
Faire bouillir l'eau et laisser infuser les flocons de bonite.

#### Marinade de fermentation

1l d'eau de bonite / 200 g de vinaigre à sushi / 18 g de sel / chou chinois  
Mettre dans un bocal avec les côtes de chou chinois. Laisser infuser 7 jours à température ambiante.

#### Sauce fermentée

200 g d'eau fermentée / 50 g d'eau de bonite / 0,4 g de xanthane / 40 g de beurre / 20 g de crème fleurette / 4 g de yuzu

Mixer l'eau fermentée, l'eau de bonite et la xanthane. Faire bouillir puis ajouter le beurre, la crème et le jus de yuzu.

#### Les huîtres

Ouvrir les huîtres délicatement puis les pocher dans leur propre eau. Fumer 3mn, puis les poser sur le grill/barbecue recto-verso.

#### Pulpe de potimarron

Cuire au four le potimarron emballé dans un papier alu sur une couche de gros sel pendant 1h à 180°C. Puis en retirer la pulpe. Assaisonner et congeler 24h.

#### Pâte à raviole

350 g de farine / 150 g de semoule fine / 60 g de pulpe de potimarron / 200 g de jaune d'œuf / 5 cl d'eau  
Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte pendant 1h.

#### Pâte de citron

3 citrons jaunes confits au sel, un peu de xanthane, 10 g de moutarde, 30 g de vinaigre Kalmansi, 30 g d'eau

#### Confection des ravioles

200 g de pulpe de potimarron, 30 g de pâte de citron  
Étirer la pâte à raviole, découper des cercles puis garnir de la pulpe de potimarron et de la pâte de citron. Mouiller l'extérieur puis fermer délicatement. Cuire dans une eau salée pendant 50 sec.

#### Dressage

Disposer en fond d'assiette les ravioles pochées, les huîtres grillées, quelques câpres, les côtes de chou et le caviar. Mixer la sauce chaude et servir.



L'ACCORD  
VIN

AOC Cassis  
Domaine Clos Sainte Magdeleine

### RÉSEAU LE SAINT

160, Rue Roberto Cabanas - 29490 GUIPAVAS

Tél. : 02 98 84 58 20

Mail. : contact@top-atlantique.fr - contact@cap-maree.fr - contact@sobomar.fr

WWW.RESEAU-LE-SAINT.COM



# ÉCHINE DE PORC

## LE PRINCE NOIR DE BISCAÏ



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Belvis : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelier Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sagnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Larho : MOF fromager



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Ne dit-on pas que tout est bon dans le ... Prince Noir de Biscay ? Descendant direct de la race Berkshire, sa chair tendre et soyeuse a fait l'unanimité auprès de nos fins palais. Un bel équilibre des gras, des saveurs bien présentes, il n'en fallait pas plus pour succomber.

**Joseph VIOLA** « Visuellement, on voit que c'est une bête qui a été bien élevée. La répartition du gras et du maigre est très équilibrée. Gustativement c'est bon, les saveurs sont là bien présentes ! »

**Christophe ROURE** : « J'ai beaucoup apprécié ce porc. Visuel très beau, les gras sont blancs et fermes. Après cuisson, un porc très texturé au goût bien prononcé. Je lui préfère une cuisson à basse température qui rend la chair très tendre en bouche. »

**Régis MARCON** : « La texture m'a beaucoup plu, un gras intéressant ! Du fait de la cuire à basse température on a une chair tendre mais pas à l'excès avec une belle fermeté et beaucoup d'arômes. »

# L'IDÉE RECETTE

de FLORENT BOIVIN



## ENTRECÔTE CHARNUE LAQUÉE, PRESSÉ DE BLETTES & SHITAKE ET CONDIMENTS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

600 g échine de porc / beurre pommade / 1 gousse d'ail / Sel / poivre

Couper en deux parts égales l'échine, ficeler pour la maintenir bien épaisse. Assaisonner, colorer et rôtir au beurre avec de l'ail en chemise pendant 15 min à 160°C. Laisser reposer 10 min.

### Sauce barbecue

1 oignon ciselé / 1 gousse d'ail hachée / 10 g d'huile d'olive / 4 cl de vinaigre de vin vieux / 2 CàS de miel d'acacia / 60 g de concentré de tomates / 1 dl de vin blanc sec / 1 CàC de moutarde forte / Sel, poivre tabasco / Quelques grains de cumin / 10 g de gingembre haché

Faire fondre les oignons, l'ail dans l'huile puis ajouter la tomate concentrée, le vinaigre et le vin blanc. Amener à ébullition puis ajouter le miel, la moutarde, les épices et laisser mijoter 15 minutes. Mixer au blender, saler puis relever de tabasco.

### Pressé de blettes

1 botte de blettes / 400 g shitake / Sel / poivre / 1 citron jaune

Cuire les verts de blettes à l'anglaise et les blancs de blettes effilés dans l'eau légèrement citronnée et salée. Couper les pieds de shiitake et les faire sauter à la poêle. Sur une feuille de papier film, superposer les verts de blettes, les blancs et les shiitakes. Rouler bien serré et piquer pour retirer l'excédent d'eau. Tailler 12 médaillons.

### Condiments

60 g épine vinette / 30 g pistaches concassées / 50 g échalotes au vinaigre / 10 g gingembre frit / zestes de citron jaune

Au moment de l'envoi, badigeonner l'échine de la sauce et passer au four à 200°C pendant 5 min. Tailler en tranches épaisses. Snacker les pressés de blettes et retirer le film. Faire sauter les condiments et déposer sur l'émincé de cochon.



AOC Fleurie  
Château des Bachelards

### PRINCE NOIR DE BISCAY - FERME LA BRUYÈRE

3250, Chemin Bernadille - 40410 PISSOS

Tél. : 06 35 82 37 85

Mail. : gilles@princenoirdebiscay.fr

WWW.FERME-LA-BRUYERE.COM - PEPPERLEBISCAY - PRINCE NOIR DE BISCAY

# FILET DE RUMSTEAK

BŒUF LIMOUSIN JUNIOR



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Beivin : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelier Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sapnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lorho : MOF fromager

## L'AVIS DU JURY :

Sa chair claire a attiré l'œil de notre jury de prestige. Fourchette plantée, c'est sa tendreté inégalée qui a conquis. Enfin, ses saveurs délicates et son grain fin sont venues subtilement effleurer les papilles. Une pièce de viande raffinée, issue d'un élevage Limousin Junior qui a tout pour plaire !

**Davy TISSOT** : « Une belle pièce assez claire qui après une coloration au beurre fait une jolie croûte. La viande est très tendre avec une bonne mâche et un grain assez fin. Un goût très subtil dû au jeune âge de la bête mais que l'on peut ramener avec un jus court. »

**Joseph VIOLA** : « Une très belle couleur pour cette viande de qualité et surtout très tendre. »

**Gaby DIDONNA** : « Une bonne tenue en bouche pour cette pièce de bœuf. Un jus clair ou encore une sauce iraient très bien sur ce type de viande aux saveurs très délicates. Ce filet de rumsteak, je le ferais volontiers façon wellington avec une pâte feuilletée, une duxelle de champignons et des épinards. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de DAVY TISSOT



## PAVE DE RUMSTECK PÔLÉ

POMME DE TERRE FONDANTE, CONFIT D'OIGNONS DOUX, SIPHON CRÉMEUX AU COMTÉ 24 MOIS, GRAINES DE CARVIS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

### INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Filet de rumsteck 600-700 g / Huile de tournesol / Beurre / Poivre

Tailler et faire colorer les pavés de rumsteck dans une poêle avec un peu d'huile. À la fin de cuisson ajouter une noix de beurre frais, du poivre et laisser reposer la viande dans le four à 65°C pendant 30min.

### Garniture

Pomme de terre 4 pièces / Oignons doux des Cévennes 2 pièces

Éplucher et tailler les pommes de terre en palet rond, les cuire dans l'eau ou bouillon de poule avec du beurre et du sel, couvrir avec du papier sulfurisé, cuire 20 min. Les égoutter et réserver au chaud. Éplucher et tailler les oignons, les

faire confire au beurre, saler, poivrer, et réserver au chaud.

### Siphon Comté

Crème 1/4 Litre / Lait 1/4 Litre / Comté 125 g / Graines de Carvis / Cartouche de gaz 2

Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter le comté et faire fondre. Bien mixer et mettre le liquide dans un siphon, ajouter les deux cartouches, bien mélanger et réserver.

### Dressage

Sur une assiette chaude, disposer le pavé de rumsteck. Sur le côté ajouter les palets de pomme de terre, disposer sur le dessus le confit d'oignons. Et ajouter le siphon de comté puis les graines de carvis.



AOC Côtes de Bourg  
Château La Tuilière 2016

### LIMOUSIN PROMOTION

Pôle de Lanaud - 87220 BOISSEUIL

Tél. : 05 55 10 37 96

Mail. : [direction@lesviandeslimousines.com](mailto:direction@lesviandeslimousines.com)

[WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.FR](http://WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.FR)



## SAUCE TOMATE MADRAS

TOMATES, POIVRONS ROUGES, MANGUES SÉCHÉES



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Belvis : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelier Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sagnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Larho : MOF fromager



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

### L'AVIS DU JURY :

On apprécie son goût d'ailleurs aux accents exotiques qui apporte un brin de folie, une bonne dose de panache à nos plats. Un petit pot « qui dépote » et nous complotait à un jeu subtil de saveurs sucrées-salées. Une chose est sûre, cette sauce originale et pleine de peps en a sous le couvercle !

**Maxime SOUFFLET** : « Une impression de douceur qui tire sur la fin vers l'épice. Je ne le dégusterais pas seul mais jouerais des saveurs sucrées-salées sur un plat asiatique. »

**Joseph VIOLA** : « Une sauce portée sur la sucrosité, une pointe de piment que l'on peut marier sur une entrée ou une mise en bouche. »

**Arnaud LAVERDIN** : « Très intéressante au niveau de sa composition avec une trame identitaire forte qui s'accorde à merveille d'une cuisine fusion et exotique. À utiliser en condiment froid avec des papadums ou un pain pita. »

**Christophe ROURE** : « Cette sucrosité avec un côté épice peut être intéressante à travailler sur un plat. »

# L'IDÉE RECETTE

de GABY DIDONNA



## RIZ LOC LAC

2 pers. 👤👤

### INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

#### Sauce Teriyaki

0,87 litre de mirin / 275 ml de sauce soja / 125 g de sucre

Mélanger le mirin et le sucre puis réduire de ¼. Ajouter ensuite la sauce soja.

#### Préparation

500 g de riz / 500 cl d'eau / Sauce tomate madras / 100 g d'onglet de bœuf dénervé / 1 oignon rouge / 1 œuf / 1 tige coriandre

Cuire le riz dans un rice cooker. Une fois le riz cuit à la vapeur, le saisir avec un peu d'huile et ajouter la sauce madras.

Couper la pièce de bœuf en dés puis saisir à la poêle. Une fois la cuisson souhaitée obtenue, ajouter la sauce teriyaki (sans réduire) ainsi qu'un oignon rouge cru finement émincé.

Cuire l'œuf au plat avec un peu d'huile.

#### Dressage

Mettre le riz, les morceaux de bœuf, puis venir y ajouter l'œuf au plat sur le dessus ainsi que la coriandre ciselée.



IGP Collines Rhodaniennes  
Stéphane Ogier Cuvée L'Âme Soeur

### KARINE ET JEFF

244 Route de Seysses - Bâtiment 2 étage 2 - 31100 TOULOUSE

Tél. : 05 61 13 84 26

Mail. : contact@karinejeff.fr

WWW.KARINEJEFF.FR





# LITCHI



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tisset : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Boivin : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sapnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager

## L'AVIS DU JURY :

La belle surprise de nos tests produits... Carton plein, pour ce litchi qui a enchanté les sens de notre jury. Pure délectation, plaisir (non) coupable... ce fruit d'une qualité rare a séduit de par sa générosité, son bel équilibre et son parfum floral. Un vrai « bonbon » acidulé !



**Florent BOIVIN** : « Visuellement très beau, un fruit rond et généreux avec beaucoup de fermeté et de jutosité. En bouche, un très bon goût discret qui nous rappelle la rose. Un pur délice ! »

**Régis MARCON** : « Très fruité avec un goût de rose première très doux. Un peu de sucrosité avec une pointe d'acidité qui donne un bel équilibre en bouche et apporte un peu de niaque ! »

**Joseph VIOLA** : « Un joli fruit même épatant ! Un vrai litchi comme on les aime. Très charnu, floral avec des saveurs bien prononcées. »

**Sébastien BOUILLET** : « Un litchi exceptionnel. Un véritable bonbon acidulé avec une superbe balance entre la sucrosité et l'acidité. Ce litchi est très parfumé et riche en saveurs. Juste merveilleux. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

# L'IDÉE RECETTE

de SÉBASTIEN BOUILLET



## CHARLOTTE LITCHI

12 pièces

### INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

#### Biscuit à la cuillère

Jaunes d'œuf 120 g / Blancs d'œufs 240 g / Farine 164 g / Sucre 164 g  
Monter les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre. Monter les blancs d'œuf et les serrer avec le reste du sucre. Mélanger ces deux préparations avec la farine. A l'aide d'une poche à douille (douille de 6mm lisse), venir coucher sur un silpat les biscuits à la cuillère de 6cm de long et des ronds de 3,5 cm. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à 180 degrés pendant environ 12 minutes.

#### Sirop d'imbibage

Jus de litchi 200 g / Liqueur de litchi 20 g  
Mélanger les liquides, puis à l'aide d'un pinceau, venir imbibier les biscuits à la cuillère.



#### Gel poire litchi

Purée de litchi 100 g / Purée de poire 50 g / Agar agar 3 g / Sucre 30 g  
Porter à ébullition les purées de fruits. Verser le sucre et l'agar agar, préalablement mélangé ensemble. Réserver au frigo puis mixer la préparation refroidie à l'aide d'un mixeur.

#### Insert Charlotte

Gel poire litchi 150 g / Brunoise mangue 60 g / Brunoise litchi 60 g / Brunoise poire 60 g / Miel 5 g / Vanille 1 pce  
Venir couper tous les fruits en brunoise. Faire revenir légèrement à la poêle la brunoise de poire avec le miel et la gousse de vanille grattée. Une fois la préparation refroidie, venir l'incorporer au reste des ingrédients.

#### Mousse litchi

Purée de litchi 210 g / Sucre 37 g / Gelée dessert 39 g / Crème montée 300 g  
Chauffer la purée de litchi à 40 degrés. Ajouter le sucre et la gelée dessert, préalablement mélangé. Ajouter la crème montée à 54 degrés. Mélanger délicatement.

#### Montage de la Charlotte Litchi

Disposer les biscuits à la cuillère imbibés à l'intérieur d'un cercle de 6cm. Garder un biscuit rond à placer au fond du cercle. Verser à l'aide d'une poche sans douille la mousse à mi-hauteur. Déposer l'insert charlotte sur 1cm de hauteur. Couvrir avec le restant de la mousse jusqu'à 1cm du haut des biscuits à la cuillère. Réserver au frais pendant 2 heures minimum. Avant de servir décorer avec des fruits et plante.



AOC Vin d'Alsace  
Gewürztraminer Marcel Deiss

### BOYER SAS / PHILIBON

100, Rue Francois Charmeux - ZI Borde Rouge - 82200 MOISSAC

Tél. : 05 63 04 15 64

Mail. : boyer-sas@philibon.com

WWW.PHILIBON.COM



Communion

J. PEYVEL

AOC CÔTES DE PROVENCE ROUGE 2015



Gaby Dideena : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Roure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Boivin : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sapnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager

## L'AVIS DU JURY :



En regardant au travers de sa belle robe grenat, c'est le chant des cigales que l'on entend ! Voilà un vin solaire et sudiste qui a remporté tous les suffrages ! Le précieux cru se prête au partage en dégustation, satisfaisant tous les palais ou bien accompagné d'un repas gastronomique... Tout lui réussit !

**Joseph VIOLA** : « Un joli « canon », un vin bien structuré qui peut se boire seul ! Je l'ouvrirai pour le plaisir même sans manger. Un vin de partage, gouleyant où on a envie d'y retourner ! »

**Fabrice SOMMIER** : « Un vin vivant très consensuel avec beaucoup d'élégance. On a un nez dense, un peu figué, muté avec une complexité assez riche. On sent le soleil, les cépages du sud ! Une structure surprenante, un équilibre agréable avec des tanins étirés tout en longueur. Il s'accorderait bien d'un rouget ou d'un bar. »

**Maxime SOUFFLET** : « Très surprenant. En bouche du corps mais toute en gourmandise qui n'agresse pas le palais. Un vin qui irait bien sur des planches de charcuteries. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



2015

## ACCORD VIN

À déguster avec :

Bouillabaisse marseillaise

Oeufs en meurette

Époisses affiné

### INFOS PRODUIT :

Communion 2015 - AOC Côtes de Provence

**Cépages :** 50% Syrah, 50% Cinsault.

**Vendanges :** Vendange manuelle, macération des baies entières, pressage manuel à l'ancienne.

**Dégustation :**

Robe : Grenat

Nez : Expressif, sur des fruits noir concentré

Bouche : De la matière, touché en rondeur, des beaux tannins veloutés et une grande finale.

**J. PEYVEL**

RN7 - Les Basses Cognasses - 83460 LES ARCS SUR ARGENS

**Tél. :** 04 94 60 99 51

**Mail. :** communion83@orange.fr



# PINOT ST. GEORGES 2016

AOP FRONTON ROUGE



Gaby Didenna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Roure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Boivin : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sapnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager

## L'AVIS DU JURY :

Un vin souple dans la finesse qui s'est frayé une place de choix auprès de notre jury. Ce monocépage riche et élégant 100% Négrette se veut fédérateur arborant des arômes généreux portés sur le fruit noir avec une finalité légèrement épicée. On en veut et on en redemande !

**Davy TISSOT** : « Un vin très vert, très végétal sur le début puis la bouche se fait très présente révélant alors des notes agréables de fruits rouges. »

**Fabrice SOMMIER** : « Un joli vin fédérateur dans la finesse, assez souple avec une belle structure. Il présente un nez végétal, une bouche ronde assez surprenante avec une petite touche de griotte et une finale très riche. On peut jouer sur des fromages ou encore un dessert chocolaté. »

**Maxime SOUFFLET** : « Assez surpris par la différence au nez et en bouche ! Un nez timide au début qui exhale ses arômes fruités en bouche. Un vin frais assez gourmand et généreux avec du caractère en fin de bouche. D'ailleurs, il se marierait très bien avec une cuisine de bouchon lyonnais, des plats de partage. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## INFOS PRODUIT :

Pinot St. Georges 2016 - AOP Fronton rouge

**Cépages :** 100% Négrette.

**Terroir :** Sol graveleux, climat méditerranéen et océanique.

**Alcool :** 13,5% vol.

**Dégustation :** Un nez puissant et expressif, une bouche ronde et généreuse aux arômes de violette, cassis et réglisse, une finale légèrement épicée.

**À servir :** Apprécié à l'apéritif, en accompagnement de viandes, fromages doux ou cuisine exotique. Peut s'apprécier sur un gâteau au chocolat noir. Service : entre 16 et 18°C.

### CHÂTEAU BOUISSEL

200, Chemin du vert - 82370 CAMPSAS

**Tél. :** 05 63 30 10 49

**Mail. :** sylvain@bouissel.com

WWW.BOUISSEL.COM



2016

## ACCORD VIN

À déguster avec :

Boeuf bourguignon

Selles sur Cher (fromage de chèvre)

Pot-au-feu de lotte



# CHEMIN FAISAN 2014

AOP FRONTON ROUGE



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tissot : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Belvis : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelier Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sagnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Larho : MOF fromager



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Un vin de caractère très aromatique qui fait parler de lui ! Nul doute, ce nectar est ancré dans son terroir : Une attaque ronde, un fruité noir épicé et une finale tout en fraîcheur. Un vin tout aussi riche que surprenant !

**Joseph VIOLA** : « Une structure particulière et des arômes charmants pour ce vin rouge de caractère. »

**Fabrice SOMMIER** : « On est sur un vin qui a beaucoup de personnalité ! On a de la puissance, de la richesse, une belle intensité, une grande complexité aromatique. C'est un vin qui ne plaît pas à tout le monde certes mais qui a un caractère bien trempé, droit dans son terroir. Un joli nez de fruits noirs, rouges et de poivrons rouges très agréable. Se marierait à merveille d'une tartine de pain grillée avec un morceau de Saint-Nectaire ! »

**Maxime SOUFFLET** : « Une entrée en bouche très intéressante, très aromatique sur le fruit noir avec une fin un peu épicée. Je l'accorderais bien avec un cassoulet ou encore des légumes farcies. »



## INFOS PRODUIT :

Chemin Faisan 2014 - AOP Fronton rouge

**Cépages :** 50% Négrettes, 40% Syrah, 10% Malbec.

**Terroir :** Sol graveleux et boulbènes caillouteuses sur plateau exposé au vent.

**Alcool :** 13,5% vol.

**Dégustation :** Un vin sur le fruit noir épicé. Attaque ronde et soyeuse aux tanins fins avec une belle expression du terroir. Une finale en fraîcheur.

**À servir :** Un vin de plaisir, à accompagner sur des repas de familles avec une viande grillée, cochon braisé ou magret de canard ou alors sur de la charcuterie et certains fromages.

### CHÂTEAU BOUISSEL

200, Chemin du vert - 82370 CAMPSAS

**Tél. :** 05 63 30 10 49

**Mail. :** sylvain@bouissel.com

WWW.BOUISSEL.COM



2014

## ACCORD VIN

À déguster avec :

Tartare de boeuf aux huîtres

Forêt Noire

Foie de veau déglacé au vinaigre de Xérès



# ARMAGNAC

## VSOP AOC BAS-ARMAGNAC



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tisset : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Bevilva : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelier Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sagnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager

## L'AVIS DU JURY :

Un armagnac jeune mais qui séduit les membres du jury. Le flacon est très beau, la couleur envoûtante, les arômes subtilement boisés... plusieurs ce sont même permis (l'idée) que ce cru s'accompagnerait à merveille d'un bon cigare.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

**Fabrice SOMMIER** : « On a un produit honnête, franc et loyal qui n'a pas été maquillé. C'est un armagnac relativement jeune mais toutefois très propre, très agréable en bouche avec une belle structure et des notes de mirabelle, de fruits blancs et jaunes. »

**Maxime SOUFFLET** : « Un nez intense très aromatique, assez sec en bouche avec beaucoup de caractère. On retrouve des arômes caramélisés et boisés avec une jolie acidité présente en finale.»

**Régis MARCON** : « Un nez et une finalité très intéressants. Une bouche surprenante avec du bois neuf. Il peut se marier avec beaucoup de choses, on peut se projeter avec lui. »

**Gaby DIDONNA** : « Un armagnac sans ajouts, sans triche. Avec le côté spiritueux, on retrouve en bouche un goût subtil de mirabelle très agréable. »



## INFOS PRODUIT :

Armagnac VSOP AOC

### Dégustation :

Armagnac Very Special Old Pale (VSOP) de couleur brun ambré orangé.

Nez moyennement intense, odeur de vanille et prune.

En bouche rond, bien équilibré, bois bien fondu, bonne longueur en bouche.

Assemblage d'armagnacs ayant vieilli 5, 6, 7 ans en fût de chêne.

**Cépages :** Baco - Ugni-Blanc.

**Accompagnement :** En cocktail, en accord gourmand avant ou après le repas ou en digestif.

## 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 SPIRITEUX

À déguster avec :

Tarte aux mirabelles

Cigare (Hoyo de Monterrey Epicure n°2)

Caille rôtie au foie gras





COTEAUX DE LA VÈZÈRE

# LES PÉRIÈRES

AOC CORRÈZE - VIN BLANC SEC - COTEAUX DE LA VÈZÈRE



Gaby Didonna : Chef d'Imouto et d'Oto Oto  
Régis Marcon : Chef 3 étoiles, Bocuse d'or  
Christophe Reure : Chef 2 étoiles - Neuvième Art, MOF 2007  
Cyril Reynaud : Chef Exécutif du Daniel & Denise  
Davy Tisset : Chef 1 étoile, MOF et Bocuse d'Or 2021  
Florent Bolvia : MOF 2011, Chef Exécutif et Directeur  
pédagogique Bachelor Institut Paul Bocuse

Joseph Viola : Chef du Daniel & Denise, MOF 2004  
Fabrice Sommier : Sommelier MOF  
Sébastien Bouillet : Pâtissier Chocolatier  
Arnaud Laverdin : Chef du Sagnà et de La Bijouterie  
Maxime Soufflet : Sommelier du Daniel & Denise  
Cyrille Lerho : MOF fromager



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :

[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)

## L'AVIS DU JURY :

Sa belle robe pâle et brillante anime en nous, l'envie irrésistible de déguster ce 100 % Chenin. Un vin vif et équilibré à la bouche fringante qui transcende les fruits blancs et même une pointe de salinité. Un merveilleux allié pour les fruits de mer !

**Joseph VIOLA** : « Un vin vif dans le bon sens du terme, très agréable en bouche et que l'on accompagnerait d'un coup de rosette... L'acidité se mariant très bien avec le gras. »

**Cyrille LORHO** : « Un vin frais très bon avec une fin de bouche surprenante ! »

**Arnaud LAVERDIN** : « Un vin jeune aux arômes intéressants qui mérite de vieillir un peu plus. »

**Fabrice SOMMIER** : « Un vin élégant et souple porté sur les fruits blancs, du miel, des agrumes. La bouche quant à elle est très tendre, assez suave et délicate avec une finale saline. Il fonctionnera très bien avec des huîtres charnues plutôt lactiques. »



## ACCORD VIN

À déguster avec :

Oursins

Poularde de Bresse à la crème

Soufflé au Beaufort

### INFOS PRODUIT :

AOC Corrèze

**Cépages :** 100% Chenin.

**Vendanges :** À la main en caissettes et tri à la vigne.

**Dégustation :**

Robe : jaune pâle, brillant.

Arômes : fleur blanche, pierre à fusil, minéral et salin.

Bouche : fruité et fringant. Vivacité équilibrée par un bon volume et un bel équilibre en bouche.

**Garde :** 5 à 7 ans.

**Accompagnement :** Crustacés, tout type de poisson, gratins ou soufflés de légumes.

### COTEAUX DE LA VÈZÈRE

La Jugie - lieu-dit Le Saillant - 19240 ALLASSAC

**Tél. :** 05 55 25 24 60

**Mail. :** info@coteaux-vezere.fr

WWW.COTEAUX-VEZERE.FR





# MAKING OF

## TESTS-PRODUIT

18<sup>ÈME</sup> SESSION

Daniel & Denise









## LE RESTAURANT

**OUVERT du mardi au samedi**  
(midi et soir)

## L'HÔTEL

**OUVERT du lundi soir au samedi soir**

*Retrouvez une équipe motivée et heureuse  
de vous accueillir dans une ambiance  
conviviale et sympathique.*

### Informations et réservations

**05 56 88 60 07**

65 avenue des Pyrénées 33114 Le Barp

contact@leresinier.com

www.lesinier.com



Crédit photo HWP Hervé WAMBRE



JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2021

# & que vos plus belles fêtes commencent...



COLLECTION 2021 #3

Un Noël signé A&S

Idées cadeaux

Tables de fêtes

Une déco magique

Des étoiles en cuisine

**AMBIANCE  
& styles**

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

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

**15 - AURILLAC**

6 Place du Square

**17 - VAUX SUR MER - ROYAN**

C. Cial Val Lumière

**19 - BRIVE**

13, rue de l'hôtel de ville

**19 - USSEL**

38 et 40, av. Carnot

**24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX**

ZA du Ponteix

**31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE**

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

**32 - AUCH**

CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

**33 - ARCACHON**

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

**33 - ST MEDARD EN JALLES**

C. Cial Leclerc

**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 —

## LES CADEAUX TENDANCES

LA GÉNÉROSITÉ AU MENU  
LES IDÉES CADEAUX À PARTAGER  
LA CONVIVIALITÉ À L'HONNEUR

## LES INDISPENSABLES DU CHEF

### DAMIEN LAFORCE

DÉVOILE  
SA SÉLECTION  
POUR UN NOËL  
GOURMAND

#3  
COLLECTION  
NOËL  
2021

#### 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



Découvrez nos Box sur :  
[www.la-degustation-box.fr](http://www.la-degustation-box.fr)