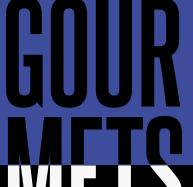
Tests-Produit

27^{ème} SESSION

Le Refuge de l'Institut Lyfe











Sommaire



03 L'ÉDITO

04 HOMMAGE À PAUL BOCUSE
Pilier des MOF

06 HISTOIRE DES MOF Un siècle de passion et d'excellence

14 VALEURS ET TRANSMISSION Être MOF... un héritage

16 MAF À LA LOUPE Les Meilleurs Apprentis de France

18 COUP DE PROJECTEUR Christian Janier

20 COUP DE PROJECTEUR
Davy Tissot

22 JEUNE TALENT Gwenaël Laville

24 JEUNE TALENT Thomas Subrin

26 JEUNES TALENTS

28 MOF ARTISANS Au service de la gastronomie

30 CARTE BLANCHE

Meilleurs Ouvriers de France

OUVRAGES INCONTOURNABLES

34 BONNES ADRESSES des MOF à Lyon

TESTS - PRODUIT

40 LE JURY
Les biographies

LES FICHES PRODUIT

- 52 Hauts de Montrouge
- 54 Le Cochon Gaillard
- 56 Château Bel Air Gloria
- 58 Maison Abadie
- 60 Pierres de vin
- 62 Maison Olivier Dandieu
- 64 Exception Sables Fauves
- 66 Fromagerie Baechler
- 68 Eaux de Saint-Géron
- 70 Koki
- 72 Les graines de Louise
- 74 Lagrange
- 78 MAKING OF

 Dans les coulisses des tests

28 MOF ARTISANS

Au service de la gastronomie

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

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse Conseil éditorial : Juliette Crémoux Conseiller éditorial : Dan Malafosse Responsable artistique : Comevents Journalistes : Candice Ménard

Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36 **Maquette :** Comevents

Photographe: Alban Gilbert Impression: Monterreina ISSN: 2258-8655

Crédits photos

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



6,80€ TTC France Valeur faciale



20**24**UNE ANNÉE HISTORIQUE POUR LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Le centenaire d'une institution emblématique. Une célébration de l'excellence de l'artisanat français.

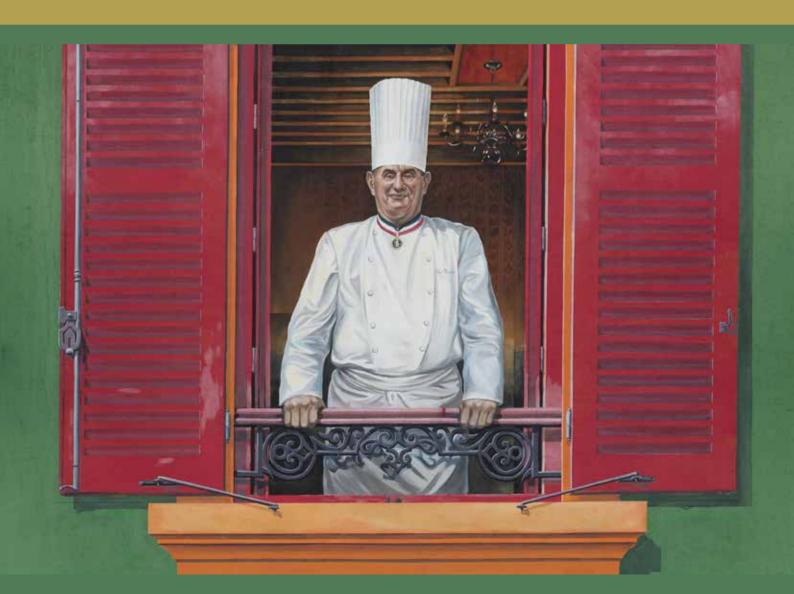
Depuis plus d'un siècle, la Capitale Mondiale de la Gastronomie se veut la scène de savoir-faire pluriels et reconnus à travers le monde. Qu'ils soient chefs, sommeliers ou artisans aux diverses vocations, Les Meilleurs Ouvriers de France n'ont de cesse de marquer leur époque. Ce sont tout autant les gardiens de la tradition que des pionniers tournés vers l'innovation et l'évolution dans leurs domaines respectifs. Leurs compétences exceptionnelles, leur dévouement et leur engagement ont non seulement abonni la réputation de l'artisanat français, mais ont également inspiré des vocations chez les jeunes générations.

Cette année, la ville de Lyon devient le berceau de deux événements majeurs qui marquent à n'en pas douter, l'histoire des Meilleurs Ouvriers de France. Les finales nationales du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF), est l'occasion unique de faire rayonner les métiers, la jeunesse et la transmission auprès du grand public. Le 69ème congrès MOF permet, quant à lui, de réunir les Meilleurs Ouvriers de France venant de tout l'hexagone pour célébrer et immortaliser ce centenaire qui on l'espère restera mémorable.

«Créer du sens et du lien » ... Aujourd'hui, à travers ce numéro spécial, Gourmets de France soutient les valeurs et l'engagement de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France et honore également les savoir-faire exceptionnels qui ont contribué à l'excellence de l'artisanat français au fil des décennies. Plus que tout, nous souhaitons instiller et affirmer des vocations chez les artisans de demain. La voie est ouverte...

BOULE POULS

Icône de la Gastronomie Française ... Pilier des Meilleurs Ouvriers de France



Un nom sans équivoque dont émane l'excellence culinaire, l'innovation et la passion mise à l'ouvrage. Figure légendaire de la gastronomie française, Paul Bocuse, ne se contentait pas seulement de repousser les frontières culinaires... C'était un homme profondément engagé, un fervent défenseur des traditions artisanales qui font la richesse de la cuisine française. Et son implication pour les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en est un exemple éloquent, lui, qui a élevé le concours à un niveau de notoriété et de reconnaissance inégalé au service de l'excellence française.

Pour Bocuse, ce concours ne représentait pas seulement une compétition, mais une véritable institution. C'était un symbole de réussite et de dévouement, l'apogée de l'artisanat culinaire et plus que tout une reconnaissance suprême à l'échelle nationale et internationale. Dès le début de sa carrière, il avait conscience de l'importance de la formation et de la reconnaissance des artisans.

Son père, Georges Bocuse, lui-même chef renommé, lui avait inculqué cette valeur fondamentale.

« Le cuisinier du siècle » est de ceux

« Parmi tous les honneurs de la gastronomie, il en est un que je respecte, c'est le titre de meilleur ouvrier de France. [...] L'ai été nommé MOF en 1961 et je me suis toujours battu pour que cette distinction ait le respect qu'elle mérite. » Paul Bocuse

qui ont joué un rôle crucial dans l'éducation culinaire. Convaincu que la transmission des savoirs était essentielle pour préserver ce lègue, il a encouragé les jeunes chefs à se perfectionner sans relâche dans leur métier et de fait, à aspirer à ce prestigieux titre. Paul Bocuse incarnait les valeurs d'engagement, de travail acharné et d'innovation qui caractérisent les Meilleurs Ouvriers de France.

UNE SOURCE D'INSPIRATION

L'héritage de Paul Bocuse dans le monde de la cuisine et des Meilleurs Ouvriers de France perdure aujourd'hui.

Son approche novatrice, alliant tradition et modernité, a inspiré toute une génération de cuisiniers à repousser les limites de la créativité tout en restant fidèles aux fondamentaux de la gastronomie française. Et il en va de même pour le concours des Meilleurs Ouvriers de France auquel il a su donner un nouveau souffle. Dès lors, année après année, le nombre de candidats inscrits n'a eu de cesse d'augmenter.

Après avoir obtenu son titre en 1961, Paul Bocuse est devenu président de la section cuisine en 1991, puis du groupe « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie » en 2009 pour finalement prendre en main l'organisation du concours jusqu'en 2011. Cols bleu blanc rouge sur les vestes, épreuves « Les Meilleurs
Ouvriers de France
sont les artisans de
l'excellence,
leur travail est une
source d'inspiration
pour tous ceux
qui aspirent à la
perfection dans leur
métier. »
Paul Bocuse

écrites dans le cadre prestigieux de La Sorbonne, affiches et posters envoyés dans les établissements de formation...

On ne compte plus les initiatives brillantes de ce chef médiatique qui ont conduit à développer la notoriété du concours non seulement en France mais aussi à l'étranger. Cette implication sans faille sur l'image du concours a d'ailleurs rejailli sur les 200 métiers concernés par le MOF mais aussi auprès des jeunes qui voient aujourd'hui dans ce titre, un objectif à atteindre pour être les ambassadeurs de l'excellence.

Merci Monsieur Paul.

Hier Char

aujourd'hui et demain...

Un siècle de passion et d'excellence



LE CENTENAIRE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE MARQUE UN MOMENT HISTORIQUE DE RÉFLEXION ET D'HOMMAGE À UNE INSTITUTION EMBLÉMATIQUE QUI A FAÇONNÉ LE PAYSAGE ARTISANAL

FRANÇAIS.

Cette célébration ne se limite pas à une commémoration du passé, mais offre également une occasion de célébrer le présent et de regarder vers l'avenir, en honorant les artisans d'aujourd'hui et en poussant les générations futures à poursuivre l'excellence dans leurs métiers respectifs.

Pendant un siècle, les MOF ont été les gardiens des savoir-faire traditionnels, tout en encouragea et l'évolution dans leurs domaines. Leurs compétences exceptionnelles, leur dévouement et leur engagement ont non seulement rehaussé la réputation de l'artisanat français, mais ont également inspiré des vocations et des aspirations à travers le monde entier.

LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Fédérer, rayonner, transmettre

La Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France voit le jour en 1929 et fédère à travers le monde une multitude de métiers manuels, reflétant ainsi le riche patrimoine culturel et la tradition artisanale de la France. Sa création intervient juste après la deuxième exposition nationale du travail, à l'initiative de René Petit (MOF 1927 Ebéniste) qui craint qu'une fois le titre obtenu les lauréats ne retombent dans l'anonymat sans même avoir eu l'occasion de mieux connaitre les autres Meilleurs Ouvriers de France ou de valoriser leur diplôme auprès du grand public. Dès lors, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France n'a cessé de croitre et de se développer de façon à aller au-delà de l'amicale. Avec plus de 1500 adhérents, la SnMOF est l'association la plus représentative des lauréats du titre. Elle fait ravonner par-delà les frontières des valeurs d'excellence, d'innovation et de précision tout en faisant la promotion des 200 métiers représentés au concours, qu'ils soient issus de l'artisanat, de l'industrie des métiers d'arts ou encore des métiers du luxe.

Par ailleurs, elle élargit sa portée pour inclure de nouveaux métiers et s'adapter aux évolutions technologiques et sociales.

Empreinted'unfort devoir de transmission



et soucieuse de la préservation des savoir-faire qu'elle fédère, elle crée le concours *Un des Meilleurs Apprentis de France* réservé aux jeunes en formation professionnelle âgés de 16 à 21 ans. **Actuellement ce concours représente** pas moins de 110 métiers.

LE CONCOURS « UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE »

Valoriser, préserver, reconnaître

Au fil du temps, le concours des MOF est devenu un événement majeur, attirant l'attention non seulement en France mais aussi à l'étranger. Les lauréats sont aujourd'hui considérés comme étant les ambassadeurs de l'artisanat français. symboles de savoir-faire et de tradition. Mais pour en arriver là, le chemin ne fut pas sans encombre et les artisans de France ont pu compter sur le soutien de grands partisans dont un aux prémices, qui fut tout particulièrement passionné par les métiers manuels et l'artisanat. À l'origine de l'histoire des Meilleurs Ouvriers de France, se trouve Lucien Klotz (1876-1946), critique d'art et journaliste. Convaincu de l'importance de reconnaître et de promouvoir l'excellence dans ces domaines, il a été l'un des premiers à soutenir l'idée de créer un concours pour distinguer les meilleurs artisans du pays.

Sensible à la crise de l'apprentissage qui s'annonce grave pour l'artisanat, l'industrie et les métiers d'art, Lucien Klotz élabore dès 1913, l'idée d'une grande Exposition nationale du Travail. Ainsi sous réserve d'admission par un jury dûment désigné, tous les travailleurs désireux d'affronter le jugement des compétences et celui du grand public peuvent y prendre part. La première Exposition nationale du Travail se tient en octobre 1924 à l'Hôtel de Ville de Paris. Pas moins de 200 chefs d'œuvre venus de la France entière y sont exposés. La distribution solennelle des récompenses a lieu le 31 janvier 1925 au grand amphithéâtre de la Sorbonne où, pour la première fois, le titre de **Meilleur** Ouvrier de France est attribué à 144 lauréats.

« Les métiers d'Art traversent une crise angoissante [...] Il n'y a plus d'émulation, la production manuelle est anonyme, le goût de l'artisan n'est pas stimulé. [...] Il faut rendre sa personnalité à l'ouvrier. Que l'auteur d'un fauteuil, d'une table, d'un bronze, d'une serrure, ait l'espoir de pouvoir exposer son œuvre et de recevoir les plus hautes récompenses » lucien Klotz - 1913

Depuis, le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France se tient périodiquement (tous les 3 ou 4 ans) et s'attache à évaluer la dextérité, la connaissance avisée des techniques modernes et traditionnelles, le savoirfaire et la créativité des candidats dans plus de 200 métiers.

« Les MOF représentent le fleuron de notre artisanat, ils sont les gardiens de nos traditions et de notre savoir-faire. » Alain Ducasse

MISSIONS

Partager...

le savoir-faire des Meilleurs Ouvriers de France en valorisant les métiers manuels.

Rassembler et promouvoir...

l'ensemble des membres Meilleurs Ouvriers de France au niveau départemental, régional et national.

Transmettre...

le goût de l'excellence professionnelle à travers l'organisation du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » et de la valorisation des métiers manuels dans les établissements scolaires.





« Participer au concours des MOF, c'est se lancer dans une aventure extraordinaire, où chaque geste compte et où la passion est le moteur de la réussite. »
Joël Robuchon



HISTOIRE DES MOF













Le Comité d'Organisation des Expositions du Travail organise le concours et délivre, sous l'égide du Ministère de l'Éducation nationale, le diplôme Un des Meilleurs Ouvriers de France à chaque promotion, traditionnellement à la Sorbonne.

Depuis 1935, le diplôme des Meilleurs Ouvriers est reconnu comme titre d'État de niveau III, il atteste de l'acquisition d'une haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, de service ou industriel.



DES DATES CLÉS

1924

1^{ère} **exposition** du travail

1929

Création de la **SnMOF**

1932

Création de la **médaille officielle**

1952

La SnMOF est reconnue d'utilité publique

1976

Création du col **bleu blanc rouge**

1985

Création du concours **MAF**

2001

Le **concours MAF** devient national

2001

Le diplôme **MOF** est reconnu comme titre d'État

2016

Création de la Société nationale des **Meilleurs Apprentis de France**

LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES, BASTION DES MOF



Réputée pour son dynamisme économique et son riche patrimoine artisanal, la région Auvergne-Rhône-Alpes est l'une des régions de France où l'on trouve le plus grand nombre de **Meilleurs Ouvriers de France (MOF).**



En effet, le territoire possède de nombreuses industries traditionnelles et secteurs artisanaux, avec au compteur plus de 221 000 entreprises (soit près d'un tiers des entreprises de la région). Cette diversité de métiers offre aux artisans de multiples opportunités de se distinguer et de briller dans leur domaine. Grâce à la bonne volonté de tous les Présidents et Présidentes délégué(e)s des groupements MOF, Auvergne-Rhône-Alpes est une région en perpétuel mouvement qui s'anime au rythme de nombreux événements, mis en place tout au long de l'année.

VERS UNE ÉGALITÉ DES CHANCES



Depuis plusieurs années les Meilleurs Ouvriers de France jouent un rôle crucial dans l'éducation et dans l'accompagnement des jeunes issus de milieux modestes, en leur faisant découvrir le monde professionnel et en les encourageant à viser des études à la hauteur de leur potentiel. Leur engagement est fondamental pour encourager la diversité et l'inclusion dans les métiers manuels et pour offrir des opportunités équitables à tous. Pour cela, les MOF s'entourent d'associations spécialisées dans la valorisation des métiers manuels pour mettre en avant l'excellence dans les métiers non seulement auprès des étudiants et étudiantes, mais également auprès de leurs parents.



Aux côtés d'associations locales, les Meilleurs Ouvriers de France se mobilisent également en faveur des jeunes en situation de handicap et s'engagent à ce que chacun et chacune trouve sa place dans l'emploi sans discrimination.

En outre, ils prônent une égalité femme / homme et mettent en avant l'exercice des métiers au féminin. Les Meilleurs Ouvriers de France ont pour ambition d'atteindre une représentation équilibrée femme / homme au sein du titre dans les prochaines années.











Être MOR

Un héritage d'excellence et de transmission



Exceller dans son art, perpétuer des savoir-faire inestimables, inspirer, repousser les limites d'une vocation... Obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France est un peu comme la « Rolls » de l'excellence à la française. Un défi personnel, une aventure humaine, une reconnaissance de ses pairs qui, diront certains, vaut tout l'or du monde. Arborer le col bleu blanc rouge, c'est entrer dans un cercle confidentiel où le prestige est à la hauteur du devoir moral. Celui d'endosser le rôle de gardien des traditions mais aussi de modèle auprès des jeunes générations.

L'artisanat français incarne un savoirfaire précieux avec au sommet de cette pyramide les Meilleurs Ouvriers de France, artisans d'exception qui ont su conquérir le respect et l'admiration grâce à leur maîtrise inégalée dans leurs métiers respectifs. Au-delà de leurs compétences techniques, les MOF véhiculent un ensemble de valeurs fondamentales qui sont au cœur de leur identité.

L'excellence comme mode de vie...

Pour les Meilleurs Ouvriers de France, le travail bien fait est une exigence non négociable. Chaque jour, ils s'efforcent de repousser les limites de leurs compétences, de perfectionner leurs techniques et d'atteindre des niveaux de qualité sans compromis. Pour autant, ils n'en oublient pas la modestie, le respect, l'ouverture, la solidarité et la tolérance... Une intelligence collective qu'ils prônent sans relâche!

Engagé corps et âme...

Une implication à toute épreuve qui se manifeste dans leur détermination à surmonter les obstacles, à relever les défis et à persévérer dans la quête de l'excellence. Leur engagement envers leur art est inébranlable, alimentant leur volonté de se surpasser jour après jour.

Héritiers de la tradition...

Les MOF perpétuent des traditions séculaires transmises de génération en génération. Respectueux de cet héritage, ils veillent à préserver les techniques et les savoir-faire traditionnels tout en les adaptant aux exigences contemporaines. La tradition n'est autre qu'une source d'inspiration et un gage d'authenticité.

La passion au cœur de tout...

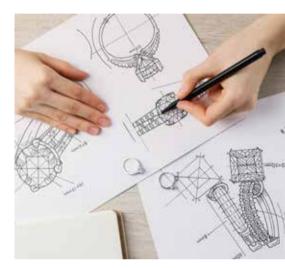
Leur métier n'est pas simplement un moyen de subsistance, mais une véritable vocation. Animés par une passion effrénée pour leur art, ils parsèment leur talent dans chaque ouvrage, dépassant parfois même les attentes. Cet élan est contagieux, inspirant ceux qui les entourent à s'engager avec la même intensité.

La transmission comme moteur...

Conscients de la responsabilité qui leur incombe en tant que gardiens du savoir-faire artisanal, ils s'engagent à transmettre leurs connaissances et leur expertise aux générations futures. Au-delà des compétences techniques, la transmission des MOF inclut bien souvent des valeurs telles que la patience, la persévérance, le respect du travail bien fait, et le dévouement à l'excellence. Des valeurs qui sont transmises de maître à apprenti, renforçant ainsi la culture professionnelle et éthique des futurs artisans.

Tournés vers l'avenir...

Bien que profondément attachés aux traditions, les MOF sont également des innovateurs audacieux. Ils embrassent le changement et sont constamment à la recherche de nouvelles idées et de nouvelles techniques pour enrichir leur métier. Leur capacité à allier tradition et innovation leur permet de rester à la pointe de leur domaine et de maintenir leur pertinence dans un monde en constante évolution.









Les Meilleurs. Apprentis de France

L'éclosion

de nouveaux talents

Dans le monde de l'artisanat français, les jeunes générations se distinguent à travers un concours prestigieux, celui des Meilleurs Apprentis de France (MAF). Bien plus qu'une compétition, c'est un symbole, véritable vitrine de l'excellence artisanale en devenir, qui met en lumière la passion, le travail acharné et le talent des apprentis à travers toute la France.

Aux origines...

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France» voit le jour en 1985 à l'initiative de Paul Labourier, MOF enseignant du Morbihan, sous l'égide de la Société nationale des MOF. Initialement départemental, puis régional, il devient national en 2001. Organisé bénévolement par la SnMOF, il connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire puisque plus de 5 000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 115 métiers. Il s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

« Ce concours rappelle que la formation professionnelle est une voie d'excellence, d'avenir et de réussite.»

Isabelle Muller, Responsable du Concours.

Un cercle vertueux...

Les MAF sont un catalyseur inespéré de formation et de transmission des savoir-faire. Plus que jamais, les Meilleurs Ouvriers de France ont à cœur d'accompagner les nouvelles générations, en leur offrant un chemin de progression professionnelle ainsi que des perspectives d'avenir valorisantes. En démontrant l'excellence et la diversité des métiers artisanaux, ils contribuent à changer les perceptions et à susciter l'intérêt des jeunes générations pour des métiers souvent méconnus mais pourtant essentiels à la richesse culturelle et économique de la France. À travers cette solidarité intergénérationnelle, on initie également un réservoir potentiel

de futurs MOF. Le concours MAF permet aux jeunes talents de développer très tôt leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative mais aussi de progresser dans leurs compétences tout en obtenant la juste récompense de leur effort!

« Pour la Société des Meilleurs Ouvriers de France, c'est une réelle source de motivation d'œuvrer pour ce concours [...] Nous sommes très fiers d'accompagner cette jeunesse à atteindre l'excellence.» I. Muller

Un passeport pour l'emploi...

Ce concours à l'ambition de détecter les jeunes talents ayant de réelles compétences professionnelles et de leur permettre ainsi une meilleure insertion dans le monde professionnel. En participant, les apprentis forgent leur avenir et contribuent à perpétuer l'artisanat français, un héritage précieux qui se renouvelle sans cesse. C'est une opportunité de se dépasser, de se challenger et de se préparer à intégrer le monde professionnel avec les compétences et la confiance nécessaires pour exceller dans leur domaine. De plus, cette expérience forge des liens indéfectibles entre les jeunes talents et leurs mentors, créant ainsi un réseau solide et bienveillant au sein de la communauté artisanale.



CHIFFRES CLÉS

6700

candidats en 2024 (5580 en 2023)

444

lauréats nationaux en 2023

1

grande exposition nationale annuelle et des finales en live

3 200

bénévoles

120

métiers regroupés en 10 pôles





Christian Januar

Cinq générations d'affineurs-fromagers. L'histoire de Christian Janier s'entremêle à celle de ses aïeux : Un arrière-grand-père téméraire, un grand-père foncièrement humain et un père visionnaire. Puis il y a ses enfants, à qui un jour il transmettra le flambeau. Un héritage précieux. Une saga familiale de cœur et d'audace et Ô combien inspirante.



UNE PASSION QUI COURT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Chez les Janier, les meules sont une vraie histoire de famille. Dès la fin des années 1880. Clément-Félix. l'arrière-grand-père, acheminait déjà depuis le Jura des pains de Comté sur une carriole tirée par des chevaux jusqu'à Lyon. Renouvelant quelques fois l'opération avec succès, il eût tôt fait d'envisager son installation dans la capitale des Gaules.



Aussitôt dit, aussitôt fait...

Et voilà la petite famille et ses effets personnels partis pour un dernier vovage. Très vite, ils ouvrent leur premier commerce, rue Paul Bert. Dans l'entre deux guerres, Noël, qui ne rechigne guère à la tâche, reprend les rênes de l'affaire familiale puis vient le tour de Maurice qui devient avec le temps une figure de la gastronomie lyonnaise. En effet, la Maison qui a depuis 1949, pignon sur rue dans le quartier du Marché Gare à la Confluence, est devenue une véritable institution. Tout naturellement, Christian tombe dans le chaudron dès le plus jeune



« Nous sommes des exhausteurs, nous portons le produit à son optimum de dégustation. »



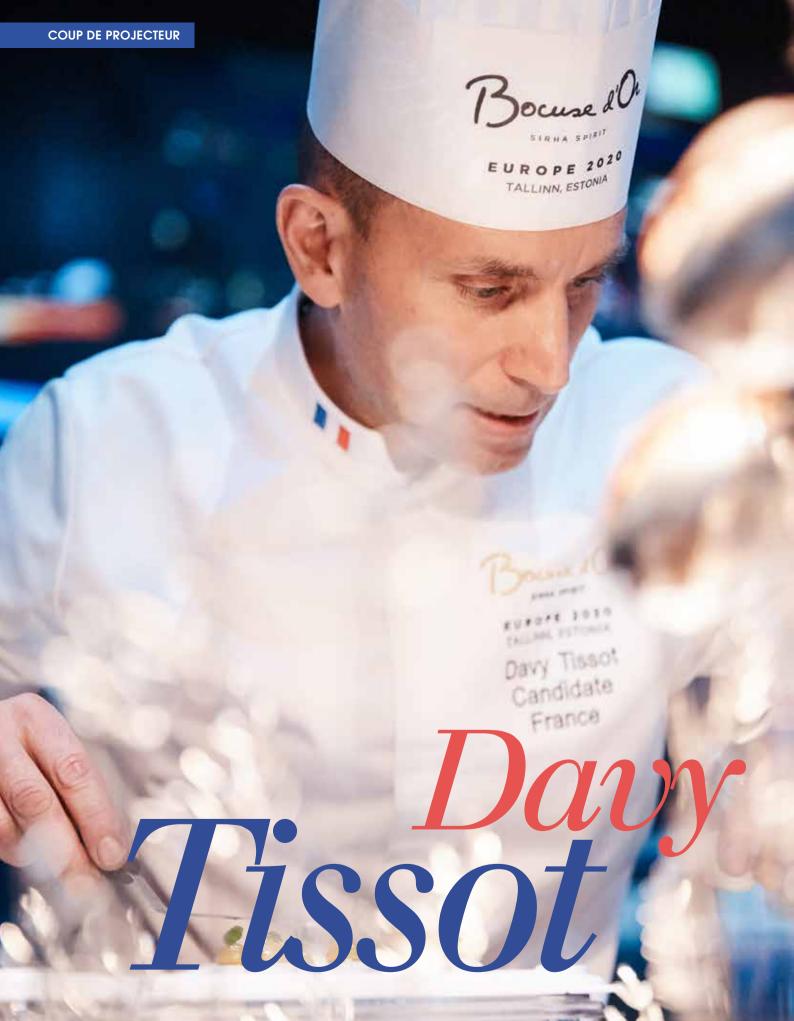
âge et fait ses premiers pas sur « le carreau des fromagers ». Pour lui, la passion est dévorante, instantanée, le fromage se faisant religion! Le temps venu, il mêle la pratique aux connaissances de « la fourche à la fourchette » et rejoint les bancs de l'école d'agriculture de Sandar à Limonest, puis de l'École Nationale d'Industrie Laitière de Poligny, dans le Jura. La vie suit son cours jusqu'en 2000, où Christian se donne les moyens de ses ambitions et décroche le très convoité titre de Meilleur Ouvrier de France. « Ce fut pour moi, une seconde naissance ». Et pour cause, les cols tricolores chez les fromagers ne sont aujourd'hui qu'au nombre de 24 dans l'hexagone. Celui qui a été élevé selon le canon : « le compliment gâche l'effort » ne peut être que fier!



TRADITION, QUALITÉ, **NOBLESSE**

À la Maison Janier, l'exigence est un état d'esprit et la qualité des produits parle d'elle-même... Christian s'évertue chaque jour à rester « droit dans ses bottes »! Sur l'étal on ne dénombre pas moins de 240 références : des produits fermiers et artisanaux, en grande majorité au lait cru, de provenance française, auxquels vient s'ajouter une gamme de fromages suisses, hollandais, italiens, espagnols, grecs et anglais, triés sur le volet. À la cave, nous pénétrons un tout autre univers, un lieu où la magie et la chimie opèrent et où la « matière vivante » est traitée avec soin et respect. Les fromages ont le privilège d'un affinage au point, certains pouvant rester en ces murs plus de 15 mois...

« Nous sommes des exhausteurs, nous portons le produit à son optimum de **dégustation** ». Dès lors, se révèlent des saveurs de sous-bois, parfois végétales, voire animales. On n'est d'ailleurs pas à l'abri de croiser quelques pépites, des productions confidentielles comme un Bleu de Termignon ou un Salva cremasco de Lombardie. Et même si le maître a une affection particulière pour le comté et les pâtes persillées, ce dernier ne manque jamais de goûter ses savoureuses réserves à « hauteur raisonnable de 400 à 500 gr par jour ». Ni peu, ni trop



L'âme d'un champion qui repousse les frontières de l'excellence et qui a su gravir un à un les échelons de la gastronomie. Davy Tissot est un compétiteur né, qui ne perd jamais de vue son objectif! D'abord, le col tricolore puis le flamboyant Bocuse d'Or. Au-delà d'un parcours sans faute, Davy est un modèle pour la nouvelle génération. Un don de soi, de partage et de transmission qu'il met au service des cuisiniers de demain.

L'ATHLÈTE DES CUISINES

Dès le plus jeune âge, Davy rejoint les bancs de l'école hôtelière de Vénissieux et fait ses premiers pas chez le traiteur Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Pignol. Peu à peu, l'apprenti chef se prend au jeu, la discipline et la créativité lui offrant l'exutoire nécessaire pour canaliser son énergie mais surtout l'opportunité de se dépasser. En 90, Davy croise la route de « Monsieur Paul » qui lui ouvre peu de temps après les portes de ses cuisines à l'Auberge de Collonges, triplement étoilée.

Pour la première fois, il découvre le monde de la restauration au côté du chef Roger Jaloux, lui-même MOF qui lui

> «Au début, je ne voulais pas être chef mais MOF. »

inculque l'art de la rigueur millimétrée, poussée à l'extrême.

Les années passent et Davy se perfectionne auprès de grands noms tels que Christian Lherm à l'hôtel Pullman Part-Dieu, Jacques Maximin à La Rotonde, Philippe Lechat au Château de Bagnols, Régis Marcon à L'Auberge des Cimes ou encore Jean Brouilly à Tarare. En 2001, il retourne à La Rotonde, cette fois-ci auprès du chef doublement étoilé Philippe Gauvreau où il restera quatre ans. En 2004, les sens et les gestes aiguisés, le temps est venu pour Davy de se lancer à la conquête

du rêve qu'il s'est fixé. « Au début, je ne voulais pas être chef mais MOF ».

Epaulé par le chef Roger Jaloux, il revêt son mental de sportif et **décroche à** seulement 30 ans le fameux col bleu blanc rouge. Une consécration!

Peu de temps après, Davy Tissot devient le chef des Terrasses de Lyon, le restaurant de La Villa Florentine. En à peine une année, il obtient la première étoile avant d'obtenir en 2010 le titre envié de Grand Chef Relais & Châteaux, En 2015, après onze années au sein de la maison, Davy vire de cap et met ses compétences au service de la transmission en devenant chef formateur au restaurant d'application Saisons à Écully. Ce rôle lui va comme un gant et il va même jusqu'à décrocher une étoile au guide Michelin. Une première! Mais c'était sans compter sur l'année 2021, où Davy hisse la France au Sommet en remportant le Bocuse d'Or, huit ans après la dernière victoire française, ce qui fera de lui par la même occasion le premier chef lyonnais à gagner le concours. Le défi d'une vie, d'une nation, de toute une équipe! La boucle est bouclée!

UN MODÈLE POUR LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Perfectionniste et profondément humain, Davy est un fédérateur, un passeur de secrets culinaires, un messager de valeurs gastronomiques. Cet homme porte la cuisine au firmament sans ne jamais perdre de vue la notion de plaisir. Plus de deux ans après son sacre aux Bocuse d'Or, Davy Tissot parcourt le monde comme ambassadeur de la gastronomie française. Pour autant, il garde les pieds sur terre et ne cesse de se remettre en question pour continuer de faire briller la cuisine à travers le monde. La suite ? La création d'un centre de formation comme il en existe dans le monde du sport, un « Clairefontaine de la aastronomie française » pour former des équipes à l'excellence! « L'objectif est de créer durablement un site d'entraînement pour les champions français, individuels ou en équipe, qui participent à des concours de gastronomie et qui contribuera à la valorisation de la haute gastronomie, le tout pour porter au plus haut les couleurs de la cuisine francaise ».

Une affaire à suivre de près!







Guenciel Could Co

À seulement 27 ans, Gwenaël Laville rejoint le cercle très select des Meilleurs Ouvriers de France Poissonniers-Écaillers. Et pour cause ils ne sont que 18 dans l'hexagone à pouvoir s'enorgueillir de porter le col tricolore. Par cette consécration, le benjamin de la classe rend honneur à sa profession tout autant qu'à un héritage familial. Car chez les Laville, l'écailleur, la pince à arêtes et le couteau à lever les filets ont été légués du père au fils.

Des marchés ambulants aux Halles du Cordec à Périgueux, Gwenaël a un pied dans le vivier depuis le plus jeune âge. Déjà à 7 ans, il était dans les pattes de son père laissant entrapercevoir son minois au-dessus du comptoir. Et s'il n'a pas grandi au bord de mer, pour autant il en connaît chaque recoin, chaque trésor. En 2015, le jeune homme rejoint la poissonnerie familiale et finalise dans la foulée son bac pro.

UN MARATHON D'EXCELLENCE

Pris par le goût de la réussite et une quête constante d'excellence dans son métier, il se lance très vite dans les compétitions. « Je voulais repousser mes limites, apprendre encore plus vite et encore mieux ». L'année 2017 commence sur les chapeaux de roues : Lauréat des Rabelais des Jeunes Talents, médaille d'argent aux Olympiades des Métiers sans oublier le titre des Meilleurs Apprentis de France...

Le jeune poissonnier est un vrai challenger. De retour sur les étals, il peaufine sans relâche son art tout en gardant en ligne de mire sa prochaine ascension. Car Gwenaël a fait une rencontre inspirante si ce n'est déterminante : David Gomes, MOF depuis 2011. Une révélation qui va dès lors le pousser à décrocher lui aussi la distinction suprême. « Je voulais être comme lui ». Dès novembre 2019. il s'inscrit au concours et le marathon de la préparation commence. Malgré la crise sanitaire, il ne perd pas des yeux son objectif et touche finalement du bout des doigts son rêve en 2023. Une épreuve qui dure 7h pendant laquelle il se retrouve à lever les filets d'une quinzaine de poissons, cuire des crustacés, dresser un plateau de fruits de mer et préparer des plats de traiteur. Ce jour-là, les étoiles sont alignées...

Il est sacré Meilleur Ouvrier de France à 27 ans lors de la 27^{ème} session du concours faisant de lui le plus jeune de sa discipline.

VIVRE DE PASSION ET D'EAU DE MER



Aujourd'hui, Gwenaël arbore fièrement sa veste au col tricolore mais n'a pas pour autant déserté le comptoir des marchés de Dordogne et des Halles de Périgueux. Car ce qui l'anime au quotidien c'est avant tout l'humain, les rencontres et les accolades avec les habitués. Ainsi vêtu, il sert avec toujours autant de passion ses clients. Chaque jour et au gré des saisons, il sélectionne le meilleur des criées d'Atlantique. De la première fraîcheur qu'il travaille et valorise au cordeau!

Notre rôle est de l'anoblir, le sublimer. »

« C'est un tel privilège de pouvoir travailler un produit entièrement sauvage. [...] Notre rôle est de l'anoblir, le sublimer».

La clé: les circuits courts « en allant directement au port, là où le poisson se fait débarquer ». La chambre froide, quant à elle, doit rester vide. « On achète à hauteur de ce que l'on peut vendre »!

En tant que MOF, Gwenaël s'attache également beaucoup à transmettre et mes limites, apprendre

encore plus vite (...) »

partager son savoir à ses clients afin de les guider au mieux dans la préparation de leurs emplettes iodées. L'excellence de la mer à l'assiette!









MOF 2019 Boulanger

Rien ne le prédestinait à devenir boulanger et pourtant c'est dans le fournil qu'il trouve sa voie. Lyonnais d'origine, Thomas Subrin grandit dans le Beaujolais, auprès de ses parents viticulteurs. Se lever avant l'aube, relever les manches, mettre du cœur à l'ouvrage... Il connait bien. Flanqué du col bleu blanc rouge, ce jeune artisan passionné a façonné voire même rêvé des pains et des viennoiseries plus de la moitié de sa vie. Son dévouement et son amour du travail bien fait sont palpables et transparaissent dans chaque miche de pain, dans chaque croissant doré. Il ne se contente pas de suivre les traditions, il les honore et les enrichit de sa propre créativité.

C'est entre 2000 et 2004, que Thomas explore sa vocation dans les salles du lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly où il passe un BEP, un CAP

et finalement un Baccalauréat Professionnel. Tout iuste âgé de 18 ans, il entreprend une mission audacieuse à Cotonou au Bénin. Sur place, un ami fait appel à son expertise pour piloter l'ouverture d'une boulangerie française.

« l'ai vu la vie en pleine face. J'en suis ressorti différent et j'y pense encore aujourd'hui.»

grand maître de la gastronomie durant 8 années. Entre temps, il participe en 2012 à la coupe du Monde de Boulangerie où son équipe termine à la 5^{ème} place

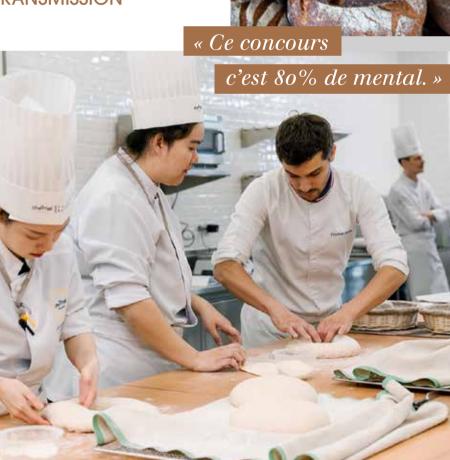
> du classement général.

Mais voilà au'en 2018. Thomas se lance un nouveau défi de taille et prépare le Concours Un des Meilleur Ouvrier de France. « Ce concours c'est 80 % de mental».

Dans la foulée, il obtient le graal et rejoint le pôle sucré de la Société des Bains de Mer où il dirige une brigade de 25 personnes pour réaliser des produits de boulangerie et viennoiserie à destination des hôtels et restaurants de la Principauté.

PARTAGE ET **TRANSMISSION** En 2019, Thomas ouvre son entreprise de conseils et formation, ce qui lui permet de partager son savoir-faire aux quatre coins du monde. Dans le même temps, il s'implique dans de nombreuses compétitions en tant que membre de jury ou encore en tant que « Mentor ». Le titre de MOF le pousse également à partager ses expériences avec de futurs talents et il devient coach de l'équipe de France au Mondial du Pain (Nantes) et Best of Mondial du pain (Tokyo).

La suite ? Il aimerait ouvrir sur Nice. une Académie qui proposerait des programmes de formations adaptés de 2-3 mois et aui aurait accolée une boulangerie avec un labo de production!



Quelques mois riches où il va recruter et former une poignée de Béninois, concevoir la carte et choisir les bons produits. Cette expérience va profondément le marauer et le plonaer dans la réalité belle et brute. « J'ai vu la vie en pleine face. J'en suis ressorti différent et j'y pense encore aujourd'hui ».

Après son retour en France, il poursuit sa formation chez M. Breyton dans la région lyonnaise et se prépare au Brevet Professionnel (BP) et au Brevet de Maîtrise (BM) qu'il obtient en 2006 à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) à Rouen. Par la suite, il rejoint successivement la Savoie et la Haute Savoie et effectue une saison d'été aux Contamines-Monioie et une saison d'hiver à Val d'Isère chez le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier. Patrick Chevallot.

UN CHALLENGER NÉ

2007 est sans aucun doute le sceau d'une année décisive. Thomas rafle le titre de champion de France de **boulangerie** et débarque par la même occasion sur le rocher de Monaco pour rejoindre les cuisines de Joël Robuchon à l'hôtel Métropole. Celui qui n'a dès lors baigné que dans des institutions purement artisanales, plonge dans le grand bain du monde de l'hôtellerie. Et il fait mouche, restant aux côtés du

méconnus de la gastronomie

Des créateurs de goût et de sens insoupçonnés.

Dans l'univers de la gastronomie, certains talents sont mésestimés, souvent relégués à l'arrière-plan ou encore menacés par une standardisation effrénée. Et pourtant, ils jouent un rôle essentiel dans la création d'expériences gastronomiques mémorables... Dénichant, façonnant et fusionnant parfois même avec brio les saveurs inestimables de notre quotidien. Parmi eux, nous retrouvons les torréfacteurs, les primeurs ou encore les barmans-mixologues.

ANNE



JÉRÉMY



YANICK



Ici, nous mettons en lumière trois figures inspirantes, lauréats 2023 du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », qui à n'en pas douter se démarquent déjà dans la sphère gastronomique!

ANNE CARON MOF TORRÉFACTRICE 2023 ETMEILLEURETORRÉFACTRICE DE FRANCE 2017

Gardienne des arômes et des nuances subtiles des grains de café, Anne perpétue avec passion et raison un savoir-faire des plus délicats! « La torréfaction est autant une technique qu'un art ... » qui consiste à composer avec les nuances infinies du café et à en révéler l'équilibre et le goût remarquable durant la torréfaction. Et cela demande une juste dose de précision, d'intuition et de sensibilité.

Durant la torréfaction, les précieux grains sont surveillés comme le lait sur le feu, exhalant peu à peu une complexité aromatique extraordinaire. Ethiopie, Brésil, Guatemala ... Anne se rend dans les plantations pour sélectionner les cafés rares qui constitueront ses prochains assemblages. Elle met un point d'honneur à ne torréfier que des cafés de spécialité qui respectent un engagement de développement durable fort. Une simple tasse de café devient alors un instant hors du temps!





JÉRÉMY LAUILHÉ MOF BARM AN 2023

Un épicurien, un artisan passionné de mixologie et de spiritueux, qui depuis plus de 15 ans compile et capture dans le verre une quintessence de saveurs. Jérémy est dans une quête constante du mariage parfait par lequel il nous conte une histoire, une identité. Le jeune MOF prône le "savoir mieux boire" et porte une attention toute particulière aux produits qu'il travaille, veillant à la saisonnalité mais aussi à connaître les hommes et les femmes qui se cachent

derrière les flacons. Autant que faire se peut, il contente les palais, des plus novices aux plus avertis, ne craignant pas de s'aventurer hors des sentiers battus. La clé?

Imaginer des *drinks* visuels, sensoriels, singuliers et sincères. Avec ou sans alcool, ses créations sont le miroir d'une personnalité à la fois humaine et créative.

www.bonbuvant.com



YANICK FRESSENON MOF PRIMEUR 2023

Une passion pour les bons produits, les fruits et légumes de saison exprimant leur pleine saveur. Fressenon est un nom qui n'est pas inconnu aux oreilles des passants lyonnais. Et pour cause, depuis plus de 4 générations, la famille est établie sur les marchés et sert les plus grandes tables de la capitale des Gaules. Et Yanick n'est autre que le digne représentant de cet héritage, un savoir-faire au cordeau perpétué

dans la plus pure tradition. Le primeur a su taper dans l'œil et possède un flair inouï pour dénicher l'exceptionnel, le meilleur des terroirs, des produits rares et confidentiels. Son but : « trouver le bon produit, pour le bon client » et ce, toujours avec le sourire et une bonne tranche de bienveillance envers la terre... et l'homme!

www.maison-fressenon.com





Les artisans

au service de la gastronomie

Architectes de l'art de vivre à la française

Depuis des siècles, les arts et l'artisanat s'entremêlent et imprègnent profondément l'univers de la gastronomie. Arts de la table, apparat, outils et ustensiles... Chaque objet façonné par les mains expertes des Meilleurs Ouvriers de France détient le pouvoir de glorifier et sublimer les mets et vins les plus subtils, les tables et lieux les plus exceptionnels tout autant que leurs créateurs. L'œuvre de ces artisans contribue à faire rayonner la gastronomie française à travers le monde et à perpétuer un certain art de vivre. Un héritage précieux, un patrimoine qui fait toute la renommée de notre nation et la place au sommet de l'excellence.





* Plateau conçu par le designer Xavier SALERIO en collaboration avec la designer culinaire Marion CHATEL-CHAIX et réalisé par Bernard Frizza MOF – Bronzier d'art, Manon Bouvier MOF – Marqueterie de paille, Maxime Lacroix – Menuisier Ébéniste, Claire Pirollet – Bijouterie – Atelier Dubarry – Feuille d'argent – Atelier Vercadi – Laque.

Des collaborations inédites

« Quand artisanat d'art et art culinaire se répondent ».

En 2020, se jouait la Finale Europe du Bocuse d'Or. La
Team France s'est qualifiée et a même remporté le prix
du « Meilleur plateau ». Un chef d'œuvre de beauté et
d'ingéniosité qui a été conçu et réalisé par des designers
et artisans de renoms* dont deux Meilleurs Ouvriers de
France : Bernard Frizza (bronzier d'art) et Manon Bouvier
(marqueterie de paille). Cette dernière, grâce à sa « Take
Away Box », a également eu la chance d'accompagner
l'équipe de France sur le chemin de la victoire du Bocuse
d'Or 2021.

Dans la droite ligne des Meilleurs Ouvriers de France et des valeurs qu'ils partagent, grand nombre de métiers œuvrent à un but commun, celui de porter et faire reconnaître l'excellence des savoir-faire français.

Et quelle plus belle manière de le faire que de s'allier! **Métiers du bois, du textile, de la terre, du verre, des métaux ou encore de la gravure ...** Tous ces artisans MOF collaborent de près avec les chefs, les sommeliers, les professionnels de bouche, sans oublier les vignerons et les producteurs.

UN CERCLE VERTUEUX

Ainsi les maîtres ébénistes, céramistes, potiers, verriers, couteliers, cristalliers ou encore tisserands, vanniers - pour ne citer qu'eux - viennent habiller les tables et recoins des hauts lieux de la gastronomie. Par leur talent et créations, ils racontent une histoire et ajoutent la magie nécessaire aux plus grandes tables. Un jeu de séduction où chaque détail compte, où tous les sens sont sollicités... Dès lors, l'expérience est totale.

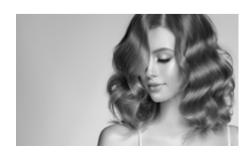
De nombreux artisans MOF sont également à la genèse des plus beaux aboutissements gastronomiques, à l'instar des tonneliers qui perpétuent un savoir-faire ancestral d'excellence afin de valoriser les grands crus du monde et apporter un supplément de plaisir aux fins amateurs.

D'autres MOF, quant à eux, aident à faire briller les chefs et autres grands noms de la gastronomie comme les graveurs et fondeurs d'art qui participent à l'élaboration de médailles, trophées et autres distinctions.

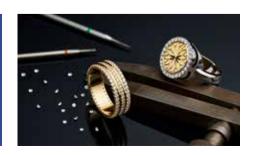


Neilleurs Ouvriers de France

La gastronomie mais pas que... Un florilège de métiers et de savoir-faire!



«Aujourd'hui, on ne compte pas moins de 230 métiers, répartis dans 17 groupes. »



Les cols tricolores sont légion dans la sphère gastronomique : chefs, sommeliers, métiers de bouche... Forts d'une médiatisation accrue depuis plusieurs années et portés par des ambassadeurs de renom à l'instar de Paul Bocuse, ils représentent une grande majorité des heureux élus. Pour autant, ils ne détiennent pas l'hégémonie de l'excellence.

Les Meilleurs Ouvriers de France rayonnent tel un kaléidoscope de savoir-faire variés dont certains sont parfois encore méconnus, mal connus ou tout simplement oubliés.







Métiers du bâtiment, des travaux publics, du patrimoine architectural

Charpente, menuiserie, couverture, plomberie, carrelage, fumisterie, génie climatique, métiers du plâtre, maçonnerie, mosaïque d'art, métiers de la pierre, miroiterie, peinture d'intérieur et décors, travaux marbriers, métallerie, ferronnerie d'art, graveur, maquettes d'architecture, solier, métier de la piscine.

Métiers de l'habitation du textile et du cuir

Dessinateurs pour textiles et papiers peints, tissage, impression textile, teinture, restauration, métiers du pressing, gainerie, sellerie, tapis, peinture sur soie.

Métiers de l'habitation, bois et ameublement

Ébénisterie, menuiserie en sièges, tourneur et torseur sur bois, sculpture sur bois, restaurateur de mobilier, tapisserie décoration et d'ameublement, encadreur - restaurateur de tableaux, marqueterie, tonnellerie, vannerie, pipier, laque traditionnelle, construction navale.

Métiers des métaux

Fonderie d'art, bronze d'ornement, orfèvrerie, dinanderie d'art.

Métiers de la métallurgie et de l'industrie

Chaudronnerie, tôlerie, réparateur en carrosserie automobile, soudage, outillage, métiers de l'électricité, métiers de la forge, maquettes industrielles, art et technique des matériaux de synthèse, modelage, conception assistée par ordinateur, technologie automobile, métiers du service à l'énergie, peinture automobile, frigoriste.

Métiers de la terre et du verre

Modeleur sur porcelaine, décoration sur porcelaine et sur faïence, verrerie, cristallerie, vitraux d'art, santons, poterie, restauration de céramique, soufflage du verre au chalumeau.

Métiers du vêtement

Modiste, tailleur homme, pelleteries et fourrures, lingerie, prêt à porter couture jour et soir.

Métiers des accessoires de la mode et de la beauté

Dentelles, broderie main, ganterie, chaussures, maroquinerie, coiffure, esthétique et art du maquillage.

Métiers de la bijouterie

Joaillerie, bijouterie métaux précieux, polissage, diamantaire, lapidaires pierres de couleur, sertissage.

Métiers des techniques de précision

Coutellerie, instruments de chirurgie, lunetterie, prothèse dentaire, horlogerie, métiers de l'armurerie.

Métiers de la gravure

Gravure en modèle - héraldique, gravure ornementale taille douce, gravure sur cuivre/acier pour impression, glyptique, émaillage.

Métiers de la communication, du multimédia, de l'audiovisuel

Imprimerie - communication graphique multimédia, reliure, dorure, graphisme, photographie, calligraphie, enluminure, imagerie numérique, métiers de l'image animée, sérigraphie, concepteur de site internet.

Métiers liés à la musique

Lutherie, instruments traditionnels, technicien en facture de piano, facteur d'orgues.

Métiers de l'agriculture et de l'aménagement du paysage

Art des jardins paysagers, maréchal ferrant, bourrellerie - sellerie harnachement, art floral.

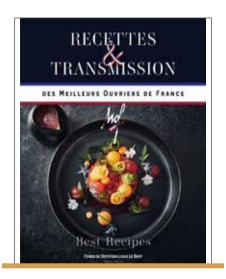
Métiers du commerce, des services et de l'hôtellerie

Conseil-expertise en sécurité alimentaire, actions commerciales en optique lunetterie, gouvernant(e) des services hôteliers, réceptionniste en hôtellerie, technico-commercial - commerciale conseil en solutions d'efficacité énergétique, technico-commercial en solutions sanitaires ou énergétiques, vendeur-conseil en produits de finition et de décoration, taxidermie, toilettage animalier.

bibliothèque

DES MOF









« La fabrique de l'excellence »

de Estelle Bonnet, Elise Verley & David Desaleux

Deux sociologues et un photographe vous plongent dans l'univers des Meilleurs Apprentis de France. Cet ouvrage se donne à entendre, au travers des discours des jeunes, dans la façon dont ils évoquent leur engagement dans la formation et le travail, leur parcours scolaire, la passion du métier, le rôle des pairs dans l'apprentissage. Elle se donne à voir dans la précision des gestes, la virtuosité des mains, la concentration des visages, la parfaite orchestration dans l'enchaînement des tâches.



« Recettes et Transmission des Meilleurs Ouvriers de France »

de la Fondation Le Duff

Pour ce 5èmetorne, la Fondation Louis LE DUFF & la Société des Meilleurs Ouvriers de France ont souhaité mettre en avant le lien indéfectible entre MOF et MAF. Cet ouvrage transmet les valeurs de l'amour du métier de bouche, le goût du travail bien fait, à travers plus de 60 recettes réparties en 12 métiers: de la cuisine, à la pâtisserie, la boulangerie, la boucherie, la charcuterie, la poissonnerie, la fromagerie, la chocolaterie, primeur, la sommellerie, bar ou encore les arts de la table et du service.

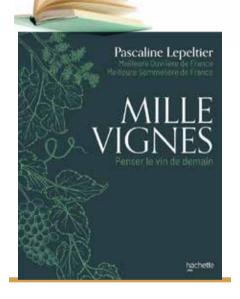


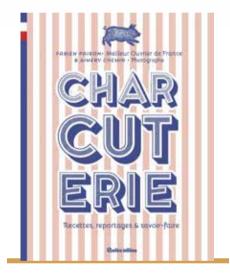
« Viennoiserie, leçons en pas à pas »

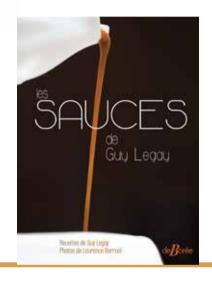
de Claire Pichon, Cyrille Van Der Stuyft

Une envolée savoureuse que l'on « croque » sans retenue! Découvrez tout le savoir-faire de Cyrille Van Der Stuyft, Chef boulanger et Meilleur Ouvrier de France, dans ce livre de référence sur la viennoiserie d'aujourd'hui. 400 pages et 1 500 photos de viennoiseries classiques et originales, feuilletées, sucrées et salées, de pâtes, de pains au lait, de brioches, de focaccias et de galettes qui ont valu à Cyrille Van Der Stuyft son titre de Meilleur Ouvrier de France.











« Mille vignes : penser le vin de demain »

de Pascaline Lepeltier

Un ouvrage que l'on peut aisément qualifier de scientifique, et surtout intellectuellement passionnant. Les deux auteurs étudient et analysent tous les sports, le rugby bien sûr mais aussi le football, la danse ou l'athlétisme démontrant comment l'analyse de données peut influer sur les performances. Avec pour socle la coupe du monde du rugby 2023 et les prochains jeux olympiques de Paris ils mettent en lumière les nouvelles manières d'entrainer les sportifs de haut niveau. Il s'agit d'un livre novateur qui montre comment, dans un futur très proche, l'usage des data impactera tous les sportifs et tous les sports.



« Charcuterie »

de Fabien Pairon

Rillettes de porc fermier à la moelle, foie gras au porto, chorizo à griller, knack à hot dog, effiloché de porc à l'indienne... En plus des grands classiques incontournables et des plats canailles, Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France, vous propose des charcuteries inspirées de la street-food aux accents épicés. Une cinquantaine de recettes savoureuses et originales, des reportages exclusifs sur les éleveurs, artisans, vignerons et épiciers... Tout y est, rien ne manque!



« Les Sauces de Guy Legay »

de Guy Legay

Sauces chaudes, froides, salées ou sucrées en passant par les techniques de base... Ce guide se veut le complément parfait de tous vos livres de recettes, qui passent souvent outre les détails concernant les sauces et vous laissent perplexe pour finir votre plat. « Il faut, pour la bonne réussite des sauces, apporter la plus grande attention dans leur confection [...] si les fonds qui servent à confectionner ces sauces sont bien faits, on doit avoir un excellent résultat. » Parole de chef!!



FROMAGERIES

MAISON JANIER

27 Rue Seguin 69002 Lyon 04 78 38 01 12

MAISON MONS

Halles de Lyon Paul Bocuse

102 Cours Lafayette 69003 Lyon 04 78 62 36 77

La Croix-Rousse

118 boulevard de la Croix-Rousse 69001 Lyon 04 78 29 60 63

La Charité

39 rue de la Charité 69002 Lyon 04 78 37 38 73

Frères Lumière

82 avenue des Frères Lumière 69008 Lyon

04 78 01 36 76

La Platière

Marché Presqu'île 9 rue Platière 69001 Lyon 04 72 98 24 03

Montchat

4 Cours Dr Long 69003 Lyon 04 72 33 40 73



PÂTISSERIES

L'EPIS CURIEN

248 Rue Paul Bert 69 003 Lyon 04 78 54 68 10

MAISON PIGNOL

17 Rue Émile Zola 69 002 Lyon 04 78 92 43 92



BOULANGERIES

MAISON POZZOLI

Presqu'île

18 rue Ferrandière 69002 Lyon 04 78 42 66 27

La Croix-Rousse

7 Rue de Cuire 69004 Lyon

Vaise

2 rue Louis Loucheur 69009 Lyon

Gerland

108 Boulevard du parc de l'artillerie 69007 Lyon



BOUCHERIES

BOUCHERIE TROLLIET

Halles de Lyon Paul Bocuse

102 cours Lafayette 69003 Lyon 04 78 62 36 60

BOUCHERIE MASSOT

Halles de Lyon Paul Bocuse

102 cours Lafayette 69003 Lyon 04 78 62 31 75



PRIMEUR

MAISON FRESSENON

58 Rue Pierre Brunier 69300 Caluire-et-Cuire 04 78 55 29 58



La qualité made in « MOF » sur Lyon Quelques incontournables pour les palais gourmands



RESTAURANTS

DANIEL & DENISE

Créqui

156 Rue de Créqui, 69003 Lyon 04 78 60 66 53

Saint-Jean

36 Rue Tramassac, 69005 Lyon 04 78 42 24 62

La Croix-Rousse

8 Rue de Cuire, 69004 Lyon 04 78 28 27 44

LA MÈRE BRAZIER

12 Rue Royale, 69001 Lyon 04 78 23 17 20

LE CAZENOVE

75 Rue Boileau, 69006 Lyon 04 78 89 82 92

LE NEUVIÈME ART

173 Rue Cuvier, 69006 Lyon 04 72 74 12 74

LE VIVARAIS

1 Pl. Gailleton, 69002 Lyon 04 78 37 85 15



RESTAURANTS

RESTAURANT PAUL BOCUSE

40 Quai de la Plage, 69660 Collongesau-Mont-d'Or 04 72 42 90 90

SAISONS

1A Chemin de Calabert, 69130 Écully 04 28 31 70 44

TÊTEDOIE

4 Rue Professeur Pierre Marion, 69005 Lyon 04 78 29 40 10



POISSONNERIES

MAISON VIANEY

La Croix-Rousse

112 boulevard de la Croix-Rousse 69001 Lyon 04 78 28 68 67

Halles de Lyon Paul Bocuse

102 cours Lafayette 69003 Lyon

POISSONNERIE ÉCAILLER D'AINAY

6 rue Vaubecour 69002 Lyon 04 72 41 08 50



CAVE À VINS

DANIEL & DENISE

13 Rue Royer 69003 Lyon



EPICERIE

DANIEL & DENISE

25 Av. Henri Barbusse 69100 Villeurbanne 04 78 62 78 96



Institut Lyfe

Une école unique au monde de formation et de recherche Une histoire de passion teintée d'audace et d'humanité...
L'Institut Lyfe - anciennement Institut Paul Bocuse - voit le jour en 1990 sous l'égide de deux hommes visionnaires Paul Bocuse et Gérard Pélisson. Une école supérieure privée tournée vers l'avenir, catalyseur des plus hauts savoir-faire et qui œuvre en faveur d'une transmission équitable pour les jeunes et futures générations. Pousser les portes de l'Institut Lyfe c'est faire le choix d'un établissement de renom à l'ancrage identitaire fort. C'est embrasser une excellence « à la française » moderne et innovante.

Fière de son ancrage territorial lyonnais, l'Institut Lyfe est une école « métiers » de dimension internationale qui aspire à devenir un moteur d'innovation, d'évolution et d'excellence des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. Voir plus loin, par-delà les frontières, par-delà le temps...

Cet établissement emblématique défriche l'avenir et réinvente les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Jeunes talents, futurs leaders et managers experts se voient recevoir un enseignement de pointe, du Bachelor au Master's Degree & MSc, centré sur une pédagogie révolutionnaire et expérientielle où l'esprit entrepreneurial et la créativité priment.

Un cadre singulier. Unique école française post bac à accueillir pas moins de 72 nationalités, l'Institut Lyfe offre à ses 1200 étudiants un écosystème multiculturel et d'expérimentation incomparable sur un campus de 17 000 m² d'infrastructures modernes équipées, au sein de 2 châteaux entourés d'un écrin de verdure.

« Transmettre la passion avec audace... Partager l'audace par passion »

«À l'Institut Lyfe, nous sommes réputés mondialement pour mettre l'humain au cœur de notre projet pédagogique. Nous veillons à reconnaître et valoriser les talents à travers une démarche unique qui permet à chacun d'exceller et de révéler toutes les facettes de sa personnalité.»

Dominique Giraudier, CEO Institut Lyfe

Décrocher les étoiles

- Une signature pédagogique unique basée sur l'expérience et un accompagnement personnalisé afin de stimuler le plaisir d'apprendre, l'épanouissement personnel tout en développant l'audace et l'excellence.
- **Des infrastructures d'exception** qui offrent aux étudiants des mises en situation techniques, comportementales et managériales en contexte réel.
- **Un corps enseignant international** et hautement qualifié qui accompagne chaque étudiant : 235 professionnels et enseignants, 80 doctorants ou PhD, 60 chefs et experts en hôtellerie-restauration, dont une équipe de Meilleurs Ouvriers de France.
- Une école à taille humaine, à l'esprit familial qui met l'humain au centre de sa philosophie éducative.
- Des réseaux d'entreprises leaders actifs symbole d'une relation privilégiée et pérenne.
- **Un Centre de Recherche** qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité et à l'originalité des enseignements et donne une vision prospective de ces métiers.









Un centre de formation pour adultes

L'Institut Lyfe est également au service de l'innovation et du développement des compétences professionnelles tout au long de la vie et de l'entreprise : audit et consulting, perfectionnement, reconversion professionnelle, programmes d'executive education. Le centre de formation professionnelle pour adultes, certifié Qualiopi et labellisé H+ forme tous les ans plus de 400 professionnels. Il accompagne également de nombreux pays dans leurs projets de développement, à la demande d'institutions publiques et privées.





Prend ses quartiers d'été et vous propose une version POOL PARTY















LA DEGUSTATION contact 07 88 39 34 42 danmalafosse@la-degustation-box.fr









l'occasion du centenaire des MOF et avec la précieuse collaboration de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, Gourmets de France a pu réunir un panel des meilleurs savoir-faire de la région lyonnaise. Et c'est l'Institut Lyfe à Écully, un autre parangon de l'excellence à la française, qui nous a fait l'honneur de nous accueillir. Autour de la table, se sont réunis de grands chantres de la gastronomie, des passionnés, des experts au talent affuté mais surtout des bons vivants qui prônent chaque jour les produits vrais. Et ici, les produits ne manquaient pas et défilaient telle une farandole de réjouissances allant des incontournables de terroir à quelques plaisirs coupables sans oublier des breuvages aussi surprenants que plaisants. Tous ont été jaugés, goûtés, apprivoisés et appréciés à leur juste valeur révélant parfois même de belles surprises... À la bonne heure!



BOUVIER

MOF Sommelier 2023



In homme de goût en toute simplicité, qui sait flairer les crus d'excellence... Enfant de l'Isère, Gaëtan grandit auprès d'un père agriculteur et d'une mère institutrice qui lui instillent un amour profond du terroir porté sur le fil d'une discipline au cordeau. Le jeune Gaëtan choisit le chemin des cuisines et commence son apprentissage sur les bancs de l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble. Les années passant, il expérimente et s'épanouit derrière les fourneaux et ce, jusqu'à sa rencontre avec un chef Alsacien qui lui ouvre les yeux sur le monde du vin. La naissance d'une vocation qui fait écho à ses racines, au travail de la terre. Dès lors, il se spécialise dans la sommellerie et affine son palais aux Fresques de l'Hôtel Royal Evian (2006) puis à

La Villa des Lys du Majestic Barrière à Cannes (2007). Une ascension fulgurante, pour celui qui devient en 2008, chef sommelier à La Villa Florentine à Lyon où il restera dix ans aux côtés de Davy Tissot. La suite, il la voue à la transmission de jeunes talents en tant que professeur au Lycée hôtelier Lesdiguières mais aussi en rejoignant en 2019 les rangs du restaurant d'application Saisons, de l'Institut Paul Bocuse à Écully. Au fil des ans, Gaëtan se frotte de près aux concours professionnels et cumule les distinctions non pas par esprit de compétition mais comme le témoignage d'un art maîtrisé. Et c'est sans surprise qu'en 2023, il décroche le haut du panier : le titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie. Un parcours sans fausse note!



2013 : Meilleur Sommelier Rhône Alpes par le guide Gault et Millau

2016: Meilleur sommelier de France

2019 : Arrivé à l'Institut Paul Bocuse et au restaurant Saisons

2019: Master of Port

2023 : Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie



Rencontrer Gaëtan BOUVIER:

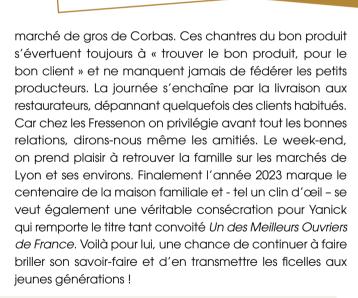
Restaurant Saisons - 1A chemin de Calabert, 69130 Ecully www.saisons-restaurant.fr

FRESSENON

MOF Primeur 2023



epuis plus d'un siècle, ce nom résonne sur les marchés de la capitale des Gaules! Et pour cause, véritable institution en matière de fruits et légumes, la Maison Fressenon livre les cuisines des plus grandes tables lyonnaises. Yanick, digne représentant de la quatrième génération, peut lui aussi se targuer d'être « un vrai bosseur » couplé d'un dénicheur de produits d'exception. Une évidence, un chemin tout tracé pour celui qui suit avec bonheur les pas de ses aïeux depuis plus de 30 ans. Déjà à 12 ans, il prenait place sur les marchés, n'hésitant pas à apporter son aide à son père et à son grand-père. À Lyon, il est d'ailleurs l'un des seuls primeurs à continuer de fournir un vrai service traditionnel. La petite maison fonctionne « à l'ancienne » et conserve son esprit familial. Chaque jour Yanick, accompagné de sa famille, fait l'ouverture du





1923 : Naissance de la Maison Fressenon

2023 : Titre de Meilleur Ouvrier de France



Rencontrer Yanick FRESSENON:

Maison Fressenon - 58 Rue Pierre Brunier, 69300 Caluire-et-Cuire



JACQUIER

MOF Cuisine



aire valser les papilles et donner le sourire... Voilà une ambition qui colle à la peau de ce chef à la volonté de fer! Petit-fils de traiteur, Williams Jacquier confirme son amour pour la cuisine déjà très jeune. Âgé de 14 ans, il fait son apprentissage chez Pierre Orsi durant 3 années puis plus tard se perfectionne auprès d'autres grandes maisons telles que l'Abbaye de Talloires et l'incontournable Pignol place Bellecour. En 1996, il décroche le très convoité col bleu blanc rouge et revêt neuf années plus tard la toque de chef à l'Institut Paul Bocuse. Finalement en 2010, Williams se lance dans un projet plus personnel et reprend le restaurant historique Le Vivarais, épaulé par sa fille Audrey. Là-bas, père

et fille perpétuent une cuisine de tradition, gourmande, nappée d'une extrême générosité, faisant de cette adresse une institution de la cuisine lyonnaise! Travailleur passionné qui prône l'excellence, Williams se lance dès le début dans une course aux certifications et labels. Très vite, ses efforts paient et il obtient la certification « Bouchon Lyonnais », Maître Restaurateur ainsi que le célèbre label des Toques Blanches Lyonnaises. En parallèle et depuis plus de 10 ans, Williams continue d'œuvrer dans la sphère gastronomique en faisant partie du comité du jury du Bocuse d'or. Un chef tourné vers l'avenir mais qui n'en oublie pas pour autant d'où il vient!



1978 : Apprentissage Chez Pierre Orsi

Dès 1990 : Maison Pignol

1996 : Meilleur Ouvrier de France

2010 : Reprise du restaurant Le Vivarais avec sa fille Audrey



Rencontrer Williams JACQUIER:

ORSI

MOF Cuisine





sage du Lyon gourmand » incarne depuis près de 50 ans la cuisine bourgeoise française. Fils de restaurateur, Pierre Orsi tombe dans la marmite dès le plus jeune âge et fait ses premiers pas aux côtés de Georges Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. Il poursuit son apprentissage en passant par diverses tables étoilées telles que Lucas Carton et Maxim's à Paris ainsi que l'Auberge du Père Bise à Talloires. Par la suite, il traverse la Manche et rejoint le Café Royal de Londres puis les Cornouailles où il intègre une pension de famille. Dans les années 60, le goût d'ailleurs se fait plus pressant et le jeune chef plie bagages pour les États-Unis. Là-bas, il ouvre le Maxim's de Chicago, puis dirige 120 cuisiniers à l'hôtel Century Plaza de Los Angeles.

En 1972, il est sacré Meilleur ouvrier de France aux côtés de Roger Vergé et Alain Chapel. Quelques années plus tard, en 1975, il ouvre avec sa femme Geneviève son propre restaurant place Kléber à Lyon. Cette table qui occupe l'une des plus anciennes maisons du 6e arrondissement de Lyon, construite par l'architecte Morand, devient très vite une adresse incontournable. S'ensuit la première étoile, puis la seconde et en parallèle l'ouverture d'une brasserie attenante Le Cazenove. Après 48 années passées derrière les fourneaux, Pierre Orsi sort par la grande porte et rend les clés de son fief historique... Pour autant, il ne raccroche pas le tablier et continue d'officier juste à côté, dans les cuisines du Cazenove ! La retraite ? Très peu pour lui !



1972 : Sacré Meilleur Ouvrier de France

1975 : Ouverture du Restaurant Pierre Orsi, place Kléber

1977 : Première étoile

1979 : Ouverture de la brasserie Le Cazenove

1980 : Deuxième étoile

2023 : Fermeture du Restaurant Pierre Orsi



Rencontrer Pierre ORSI:

Brasserie Le Cazenove - 75 Rue Boileau, 69006 Lyon www.le-cazenove.com



POZZOLI

MOF Boulanger 2004



raproduit mystérieux qui naît au cœur de la nuit... François Pozzoli façonne dans la plus pure tradition des pièces uniques et Ô combien gourmandes. Issu d'une famille de cuisiniers depuis 5 générations, il emboîte tout naturellement le pas à ses aïeux, jusqu'au jour où son père lui fait découvrir l'univers du pain. La magie opère, une nouvelle vocation est née! Dès lors, le jeune mitron fait ses classes dans des boulangeries du coin à Clermont-Ferrand puis à Royat et en profite aussi pour toucher à la pâtisserie. Pendant un temps, il vient prêter main forte à son père au restaurant familial Les Petits Oignons, rue Malesherbes à Lyon. Finalement à seulement 22 ans, il ouvre avec sa femme leur première boulangerie: Maison Pozzoli. Les années passent et les établissements

poussent aux quatre coins de Lyon... Rue Ferrandière en 88, Vaise en 99, Gerland en 2017 et enfin La Croix-Rousse en 2022. Entre-temps, il remporte même le col tricolore! Pour François, le labeur de la nuit est un moment des plus plaisants et « le métier de boulanger est basé sur la sensibilité de celui qui le réalise ». Nul doute, il n'en manque pas et ravit par ailleurs, les papilles de la maison Orsi depuis près de 40 ans. En grands passionnés, François et plusieurs de ses pairs sont à l'initiative de la création de l'association Les Ambassadeurs du Pain présente dans 26 pays ainsi que du prestigieux Mondial du Pain. Au-delà, il fait partie de ces pionniers qui révolutionnent l'univers de la boulangerie grâce à une nouvelle approche de la panification par la méthode Respectus Panis... Un boulanger qui a tout bon!



1978 : Création de la Maison Pozzoli

2004 : Meilleur Ouvrier de France

2005 : Création de l'association Les Ambassadeurs du Pain

2021: Premier Mondial du Pain au SIRHA



Rencontrer François POZZOLI:

Hôtel Dieu - Quai Jules Courmont 69002 Lyon www.boulangerie-pozzoli.fr

JEAN-MARC TACHET

MOF Cuisine



n esprit libre et insouciant happé par la douce mélodie des pianos de cuisson! À l'âge des tous premiers émois, Jean-Marc découvre la nature et les produits vrais avec son grand-père. Son terrain de jeu privilégié n'est autre que la cuisine du restaurant tenu par ses parents. Il fait ses gammes auprès de grands noms à l'instar de Roger Roucou, Gérard Cortembert, Paul Bocuse mais aussi dans les établissements familiaux Le Cumbernauld et La Diligence à Morestel. En 1993, il est sacré Meilleur Ouvrier de France à seulement 25 ans et lance une décennie plus tard sa propre société SNC Jean Marc Tachet Création. Dès lors à Dolomieu, où se trouve son laboratoire, il se construit un cocon préservé, où il cultive ses propres fruits et légumes. Alliant technicité et esthétisme, il exploite



lui offre la nature. Depuis 2014, Jean Marc met au point un procédé (breveté et labellisé) qui permet de conserver - voire augmenter - la qualité nutritionnelle et de santé des aliments. Une nouvelle qui sonne depuis peu comme une petite révolution dans le monde de la gastronomie. En parallèle, il partage au quotidien sa passion, « des choses qui ne s'apprennent pas dans les livres » avec ses pairs et certains amateurs à travers le monde. Il forme à l'excellence les équipes de restaurants, mais aussi les élèves d'écoles de cuisine ou d'écoles d'ingénieurs. C'est aussi l'un des coachs de l'équipe de France militaire pour le concours du Trident d'or... Voilà un homme aux nombreuses « toques »!



1992 : Vainqueur de la Toque d'Or International

1993 : Meilleur Ouvrier de France

1998 : Membre des Maître Cuisinier de France

2004 : Création de la société SNC Jean Marc Tachet Création

Depuis 2014 : Mise au point d'un procédé révolutionnaire

2017 : Toque de l'année - Les Toques françaises

2023 : Lauréat du Concours de l'Innovation artisanale



Rencontrer Jean-Marc TACHET:

Académie Culinaire Jean-Marc Tachet - 90, chemin de la Combette, 38110 Dolomieu www. jeanmarctachet.com



TROLLIET

MOF Boucher 1986



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

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



1970 : Ouverture de la boucherie Trolliet

1986 : MOF

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

2019 : Chevalier dans l'Ordre du Mérite agricole



Rencontrer Maurice TROLLIET:

Les Halles de Lyon Paul Bocuse - 102 Cr Lafayette, 69003 Lyon www.boucherie-trolliet.com

VIANEY

MOF Poissonnier
2011





hez les Vianey, la poissonnerie est une affaire de famille. L'unique (et historique) poissonnier Meilleur Ouvrier de France de Lyon gère d'une main de maître l'une des dernières poissonneries sédentaires de la ville. La Maison Vianey est fièrement amarrée à son rocher de la Croix-Rousse et régale les badauds de la fine pêche des criées françaises et d'ailleurs. Immergé dès le plus jeune âge dans le grand bain de la poissonnerie, Jean-Luc apprend le métier sur le tas. Pour un temps, il s'en s'éloigne tout en continuant à donner un coup de main les week-ends et pendant les vacances scolaires... Mais comme la marée, il y revient très vite et reprend

même quelques années plus tard la barre de l'entreprise familiale. En parallèle, il décroche le col bleu, blanc, rouge et impulse sa vision moderne de la poissonnerie en ouvrant un comptoir « Fish Bar » aux Halles Grand Hôtel-Dieu puis tout récemment aux Halles de Lyon Paul Bocuse. Lorsqu'il parle de son métier, sa voix résonne avec une passion palpable. Jean-Luc incarne la quintessence de son métier, évoquant avec enthousiasme la richesse des produits de la mer, leurs origines et leurs saveurs uniques. Pour lui, être poissonnier ne se résume pas simplement à préparer le poisson, c'est aussi comprendre son histoire, honorer le travail des pêcheurs, prôner une pêche responsable et transmettre!



2011 : Meilleur Ouvrier de France

2014 : Reprise de l'affaire familiale

2018 : Titre de Maître Artisan

2019-2022 : Comptoir aux Halles Grand Hôtel-Dieu

2021 : Lancement de produits Co-branding

2024 : Ouverture de la Maison Vianay aux Halles de Lyon



Rencontrer Jean-Luc VIANEY:

La Croix-Rousse - 112, Boulevard de la Croix-Rousse, 69001 Lyon



VIOLA

MOF Cuisine 2004

hol

16 ans, le jeune « Pepo » 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. S'ensuivent quatre années chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains puis dix autres chez Jean-Paul Lacombe au Léon de Lyon. En 2004, l'envie du changement 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! Contre toute attente, il

reprend avec sa femme Françoise l'affaire de Daniel Léron et prouve par la même occasion que « l'excellence est un état d'esprit, un savoir-faire, un savoir-être ». Joseph se construit une vraie identité culinaire et redonne ses lettres de noblesse au bouchon lyonnais. Le succès est retentissant et les établissements se font légion : En 2012, il ouvre un second restaurant à St Jean dans le Vieux Lyon, puis un troisième à la Croix-Rousse en 2015. Finalement vient le tour de l'Épicerie Comptoir à Villeurbanne en 2017, suivi d'une cave à vins en 2021 rue de Créqui! Une prouesse, un tour de main admirable pour ces restaurateurs de cœur qui vivent chaque jour de leur passion avec humilité.



2004 : Meilleur Ouvrier de France

2004 : Reprise du restaurant Daniel & Denise, rue de Créqui

2012 : Ouverture du Daniel & Denise à St Jean

2015 : Ouverture du Daniel & Denise à la Croix-Rousse

2017 : Ouverture de l'épicerie Comptoir à Villeurbanne

2021 : Ouverture de la Cave Daniel & Denise, rue de Créqui



Rencontrer Joseph VIOLA:

Daniel & Denise Créqui - 156 rue de Créqui, 69003 Lyon www.danieletdenise.fr



BIRD#9 Vin blanc - Les Hauts de Montrouge



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023



Vignerons Producteurs Nogaro - France









L'AVIS DU JURY:

Un 100% colombard, IGP Côtes de Gascogne qui ne passe pas inaperçu! Ce vin droit dans ses bottes séduit par son attaque vive et franche et des notes intenses et gourmandes d'agrumes. Un cru baigné de soleil qui fait l'unanimité auprès de nos Meilleurs Ouvriers de France et qui accompagnera volontiers nos belles journées estivales.

Gaëtan Bouvier: Un vin qui répond à ce qu'on attend de lui, c'est-à-dire un bon moment à l'apéritif. On a du sucré résiduel dans ce vin qui donne de la séduction, du moelleux et du volume mais aussi une belle acidité que l'on doit au Colombard. Le premier nez me rappelle les zestes de pamplemousse frais. Un vin fidèle, assez humble qui retranscrit bien son terroir. Un vrai vin de consommation, de gourmandise et d'apéritif! J'adorerais l'accorder avec un ceviche ou un carpaccio.

Joseph Viola : Un vin agréable à déguster qui ne passe pas inaperçu. Assez droit avec une connotation de violette en fin de bouche intéressante.

Pierre Orsi : Un vin qui accroche bien, tout en longueur très agréable !

François Pozzoli : Une bonne acidité et minéralité avec une belle intensité des arômes. On retrouve un petit goût de pierre à fusil. Un très bon vin.

Jean-Luc Vianey : Un vin que j'aime beaucoup. Ce côté fruité agrumes, sucré, très frais et tout en douceur... Je l'imagine très bien à l'apéro, avec des huîtres un peu charnues et bien grasses ou encore avec un petit poisson. Il pourrait même être intéressant à tester avec du foie gras ou un foie de lotte travaillé avec des algues... Ce pourrait être un très beau mariage.



ACCORDS METS & VIN

Blinis de saumon, crème citron

Céviche de Saint-Jacques Pamplemousse

Croustillon de Rocamadour au Yuzu



Bird#9 100 COLOMB #0

INFOS PRODUITS:

APPELLATION:

IGP Côtes de Gascogne

TERROIRS ET CÉPAGE:

Sablo-limoneux et argiles - 100% Colombard

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Vinifié à 9° d'alcool. Vendanges à la fraiche, pressurage pneumatique, stabulation sur bourbes totales, fermentation à froid, mutage, élevage sur lies fines en cuve inox.

DÉGUSTATION:

Robe : Teinte jaune pâle aux reflets verts. Nez : Notes intenses et gourmandes d'agrumes divers et variés (citrons, mandarines, yuzu). Bouche : Attaque vive et franche. Les arômes d'agrumes perçus au premier nez sont accompagnés d'une bouche gourmande et persistante.

Température de service : 12° C.

Accords mets & vins : ce vin frais et léger, facile à boire accompagnera idéalement vos apéritifs et autres moments de convivialité.

LE COCHON GAILLARD

Pâté de campagne Pâté au piment d'Espelette



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004

Pierre Orsi : MOF Cuisine 1972

Williams Jacquier : MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023













Pâté au piment



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

L'AVIS DU JURY:

Des recettes ancestrales remises au goût du jour, originales et gourmandes élaborées avec des produits de qualité et de la viande 100% corrézienne, IGP et Label Rouge. Les membres du jury apprécient leur côté convivial, qui se prête aux moments de partage en toute simplicité. On les dégusterait bien entre amis, à l'apéro ou lors d'un pique-nique improvisé. Une simplicité authentique!

Gaëtan Bouvier : Un goût giboyeux et animal bien affirmé. J'ai une préférence pour celui au piment d'Espelette qui vient rehausser le goût avec une finale un peu piquante agréable. Parfait à déguster pour un moment canaille et convivial entre amis!

Joseph Viola : Un côté foie bien présent. Un pâté comme on pourrait le faire à la maison. J'ai une petite préférence pour le nature que j'utiliserai bien pour farcir des cous de canard.

François Pozzoli : Des pâtés qui iraient bien sur un pain de campagne légèrement toasté accompagné de quelques cornichons.

Jean-Luc Vianey : Un goût sur le foie assez prononcé. Je les mettrais bien avec un bon pain aux graines et y ajouterais une pincée de fleur de sel pour venir « pepser » l'ensemble. À déguster entre amis à la campagne. Le rapport qualité-prix doit être plutôt sympa.

Williams Jacquier : Je vois bien ces pâtés dans un dîner campagnard ou dans un contexte simple pour se faire plaisir et partager avec les copains. Je les vois bien avec une petite salade et un bon pain de campagne!













Mail: lecochongaillard@gmail.com Tél.: 06 27 34 18 36

WWW. LECOCHONGAILLARD.FR
Instagram : @lecochongaillard
Facebook : Le Cochon Gaillard

CHÂTEAU BEL AIR GLORIA Haut Médoc - Cru Bourgeois Supérieur



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023









L'AVIS DU JURY:

Un millésime 2018, conçu en bordure de la Gironde qui met en lumière une appellation moins renommée mais qui pourtant renferme bien des délices. On flirte avec la typicité, un profil aromatique ancré dans son terroir. Les jurys sont marqués par un caractère affirmé, une puissance persistante... Un vin en somme qui relève le défi de son temps et de son territoire!

Joseph Viola: Un vin qui réveille avec des notes poivrées, poivre noir.

Jean-Luc Vianey : Un vin très tannique, très puissant avec un bois bien proponcé

Yanick Fressenon : Un cru de bordeaux assez typé, charpenté, vif et expressif. Je verrai bien ce vin, plutôt sympathique, accompagné d'une cuisine d'été sur le barbecue, de quelques grillades et de poivrons à la plancha.

Williams Jacquier : Un vin de bordeaux très typé qui peut surprendre. Je l'accorderai sur un plat de caractère comme une gardianne de taureau ou encore un poulet basquaise.

Jean-Marc Tachet : Un vin typique avec une puissance bien présente et persistante.

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :

www.gourmets-de-france.fr



ACCORDS METS & VIN

Épaule d'agneau de 6 heures, Gnocchis Jarrets de veau, Girolles en persillade Pièce de charolais aux cèpes





INFOS PRODUITS:

APPELLATION ET MILLÉSIME:

Haut-Médoc 2018

TERROIRS ET CÉPAGES :

Sol composé de belles croupes graveleuses au sous-sol constitué en majorité d'argile bleue.

65% Cabernet Sauvignon - 35% de Merlot

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. En fûts pendant 12 mois, renouvelés à 25% tous les ans.

HISTOIRE:

En lisière de Saint-Julien Beychevelle, en bordure de la Gironde, c'est à Cussac que se situe Château Bel Air Gloria. Ce cru bourgeois Haut-Médoc a été acquis par la famille Martin en 1980. Bien que d'appellation moins renommée, ce vignoble bénéficie des mêmes attentions et des mêmes soins que les propriétés familiales de Saint-Julien.

DOMAINES HENRI MARTINChâteau Gloria 33250 SAINT-JULIEN BEYCHEVELLE

Mail: contact@domaines-henri-martin.com Tél.: 05 56 59 08 18

WWW. DOMAINES-HENRI-MARTIN.COM

Facebook : Château Saint-Pierre et Château Gloria Instagram : @domaineshenrimartin LinkedIn : Château Saint-Pierre et Château Gloria You Tube : @domaineshenrimartin9542

MAISON ABADIE Bûche de chapon mi-cuit



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023









L'AVIS DU JURY:

Une histoire de goût qui détonne, qui surprend agréablement et qui a conquis nos membres du jury. Plus besoin de choisir entre l'aile ou la cuisse! Ici, la cuisson à basse température apporte un fondant exceptionnel à la viande persillée du chapon. Un assaisonnement artisanal de sel de Guérande, de poivres et d'une pointe de piment d'Espelette vient sublimer les arômes. Une réussite qui ravit les palais!

Gaëtan Bouvier : Un avantage... Pouvoir goûter la cuisse et le blanc dans un seul et même morceau. C'est très savoureux !

Joseph Viola : Une belle couleur. L'ensemble est bon et cohérent. Je serai bien curieux de goûter à froid.

Jean-Marc Tachet : C'est intéressant et très bien maîtrisé. On a le goût, la texture et le gras est très bon ... La cuisson à basse température permet de garder du moelleux. Les conditions d'élevage ont l'air également très bonnes. On est devant un produit de bonne facture.

Pierre Orsi : Très agréable à déguster. Une bûche tendre et goûteuse.

Maurice Trolliet : On a un bon goût de volaille... Très bon !

Williams Jacquier : J'aime beaucoup! C'est un très beau produit que je découvre, très bon et facile à cuire. Accompagné de quelques marrons, d'une bonne purée de panais, de champignons et d'un jus... Que demander de plus. Simple et bon!









Meursault 2019, Ballot-Millot



Maison Abadie - 12 rue Cubet 32170 MIELAN

PIERRES DE VIN - LATITUDE 44 Bordeaux - Vin rouge



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023







L'AVIS DU JURY:

Un bordeaux supérieur 2019 atypique et très expressif sur le fruit et la gourmandise. Les Meilleurs Ouvriers de France ont souligné son fruité imposant ainsi qu'une acidité sans ostentation qui vient dessiner les contours de la matière. Un vin sans prétention qui trouve sa place sur la table!

Joseph Viola: Les bases sont là... Un vin que j'aime bien!

Jean-Marc Tachet : Un vin de soif bien travaillé et très intéressant !

Pierre Orsi : Agréable. Un vin plutôt masculin avec une jolie couleur et matière.

François Pozzoli : Un vin de caractère plutôt agréable.

Gaëtan Bouvier : Un millésime et un cépage flatteur. Un merlot aromatique qui vient pondérer la puissance du cabernet. Un vin de fruit séducteur, gourmand, sans prétention.

Yanick Fressenon : Un vin accrocheur, vif avec du caractère que je boirais volontiers entre copains ou lors d'un barbecue en famille.



ACCORDS METS & VIN

Lamproie à la Bordelaise Œuf parfait façon meurette Sandre au vin rouge, confit d'échalottes





INFOS PRODUITS:

APPELLATION ET MILLÉSIME:

Bordeaux Supérieur 2019

CÉPAGES:

80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Récolte des meilleures baies par tri à la main, tri optique et densitométrique. Vinification sous cuve thermo-régulée. Elevage 2 mois sur barrique neuve chauffe légère.

DÉGUSTATION:

Attaque droite, légère et gourmande. On retrouve au nez et en bouche une jolie confiture de fraise.

Accords mets & vins : Poulet tandoori, barbecue, pad thaï, viande rouge.

Température de service : 14 à 16° C.

MAISON OLIVIER DANDIEU Poulet jaune fermier / Pâté chalossais



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004

Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972

Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023





Poulet

Pâté chalossais







L'AVIS DU JURY:

Un poulet landais qui a gambadé en plein air accompagné d'un pâté Chalossais alliant authenticité et savoir-faire. Un duo gagnant et qui a su remporter tous les suffrages! Les saveurs étaient là, bien présentes tout autant que la qualité. Les Meilleurs Ouvriers de France soulignent le travail au cordeau des producteurs qui ont su révéler le meilleur de leur cheptel.

Jean-Marc Tachet : On sent que c'est une volaille d'élevage traditionnel qui a couru. Elle est très bonne, la chair est ferme et ça rappelle l'enfance et les souvenirs de grand-mère où l'on mange un vrai poulet rôti. Très bon!

Pierre Orsi : Un bon poulet fermier, bien fait. La chair est tendre, la peau croustillante ! Il y a un vrai travail derrière cette terrine, avec une mâche et une jolie couleur.

François Pozzoli : Deux vrais produits de terroir, authentiques qui me plaisent... C'est très bon ! La terrine est bien faite, bien assaisonnée. Le poulet serait parfait pour un dimanche en famille.

Yanick Fressenon : Une volaille goûteuse, une peau croustillante. Tout ce qu'on aime. Le pâté est également très bon... Avec ses aromates, il me rappelle un peu le poulet du dimanche en famille. De très beaux produits.

Maurice Trolliet : C'est une bonne volaille fermière. Les saveurs sont franches, ça a du goût! La peau grillée est savoureuse. J'aime beaucoup!

Williams Jacquier : C'est goûteux, c'est bon, c'est ferme... Tout ce qu'on attend d'un poulet. Une très belle pièce que je conseille. Le pâté Chalossais est également très bon !



QUAND LE BLANC DE VOLAILLE DES LANDES LABEL ROUGE RENCONTRE LA CERVELLE DE CANUT

2 pers. 🕴

L'IDÉE RECETTE de JOSEPH VIOLA

INGRÉDIENTS

2 blancs de poulet Jaune Fermier Label Rouge avec peau 4 brins hachés d'estragon 1 cuillère à soupe de cerfeuil 1 cuillère à soupe de persil plat concassé ½ cuillère à soupe de persil haché frisé ½ cuillère à soupe d'échalotes 12 0 g de fromage blanc égoutté 1 pointe d'aïl haché 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 10 cl de jus de poulet Huile de tournesol 30 g de beurre Sel fin Poivre blanc du moulin Légumes à votre convenance

PRÉPARATION

Prenez vos blancs de poulet, ouvrez-les en deux en portefeuille. Assaisonnez de sel et de poivre.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc égoutté, toutes les herbes, l'ail, l'échalotte, l'huile d'olive et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre. Placez ce mélange à l'intérieur des blancs. Puis, les rouler et les envelopper dans un papier film avant de les cuire 3 minutes à 75°C à vapeur.

Au terme de la cuisson, retirer le film et terminer la cuisson dans un sautoir avec l'huile de tournesol et le beurre en les arrosant fréquemment pour obtenir une peau bien croustillante.

Au terme de la cuisson, déglacer avec le jus de poulet. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressez vos blancs de poulet avec une poêlée de légumes.









Condrieu DePoncins 2020, Domaine F. Villard

EXCEPTION SABLES FAUVESAOP Tursan - Vin rouge 2020



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023















L'AVIS DU JURY:

La Cave des Vignerons de Tursan se distingue avec cette cuvée « EXCEPTION Sables fauves » par son engagement vers des vins originels, aux goûts authentiques. Ici, la culture des vignes est ancestrale, les vendanges sont contrôlées et les vins sont vinifiés dans la plus pure tradition du vignoble.

Gaëtan Bouvier : Le cépage Tannat, riche en tannin et en acidité, mérite d' être peaufiné et cajolé. Personnellement j'aime beaucoup ce cépage. Le vin que nous dégustons est assez strict avec une structure tannique verdoyante encore jeune. Ici, les tanins ont été pondérés et offrent une bouche tout à fait soyeuse!

Joseph Viola : Une amertume bien présente et une matière peu prononcée pour ce vin AOP Tursan. Les années seraient selon moi bénéfiques sur ce vin et ces arômes. Je serais tenté de déguster ce vin de caractère sur une viande et particulièrement un gibier.

Pierre Orsi : Un vin de caractère, brut !

François Pozzoli : Un vin tannique avec une bonne persistance en bouche. Mériterait peut-être encore un peu de temps.

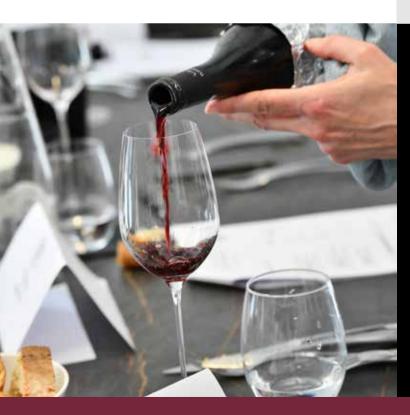
Jean-Luc Vianey : Un vin qui pourrait être porté à son meilleur sur de la garde. Il serait intéressant de voir ce que révèlent ses arômes dans le temps.

Yanick Fressenon : Un vin des Landes que j'apprécie pour ce qu'il est. Le cépage bien spécifique du Tannat est assez marqué. Je trouve un petit côté giboyeux à ce vin intéressant.



ACCORDS METS & VIN

Cou de canard Farci au Foie gras Ragout de Mangalica en civet Filet de Marcassin rosé au poivre





INFOS PRODUITS:

APPELLATION:

AOP Tursan rouge 2020

CÉPAGES:

40% Tannat - 40% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Fer Servadou

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

Issu d'un terroir de Sables Fauves, un cahier des charges strict défini les conditions de culture afin d'obtenir une vendange mûre et concentrée. Une longue macération fermentaire puis un long élevage en cuve font de ce vin un Tursan de garde fin et raffiné.

DÉGUSTATION:

À l'œil, robe rouge rubis, vin brillant et limpide avec de longues jambes. Nez puissant et ouvert sur une compotée de fruits rouges. Bouche capiteuse et souple sur des notes de fruits rouges et noirs. Finale longue avec des tannins soyeux et des arômes de pruneaux. À déguster entre 14 et 16°C. et ouvrir 2 heures avant de servir.

FROMAGERIE BAECHLER Templais Fleuron / Tomme des Croquants crémeuse



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004 Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet: MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004

Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972

Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023



Tomme



Templais



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

L'AVIS DU JURY:

Deux fromages, deux plaisirs bien différents. Le Templais Fleuron fait un carton plein... On peut dire sans conteste que la recette ancestrale de cette création ainsi que son affinage d'un an ont fait leur œuvre. Les jurys ont apprécié son goût prononcé et fleuri. La Tomme des Croquants crémeuse, quant à elle, à séduit par sa jeunesse et son onctuosité! On en redemande!

Gaëtan Bouvier: Le Templais Fleuron est très beau visuellement avec une croûte qui a de la vie. D'un point de vue aromatique, on sent bien le lait qui est affiné avec une note de caramel lacté. C'est très intéressant et bon. En accord, je viendrais volontiers apporter un peu de sucre comme un verre de Porto. Pour la Tomme des Croquants crémeuse, on est sur quelque chose de plus simple, plus linéaire mais bon. Je l'imagine mieux valorisée en préparation culinaire... Pourquoi pas chauffée au four, légèrement gratinée sur un plat montagnard.

Joseph Viola : Le Templais a une forme rassurante. On sent qu'il y a de la fleur, de la vie. La texture et le goût sont très agréables. J'aime beaucoup. La Tomme, elle, est plus subtile, plus délicate.

Jean-Marc Tachet: Le Templais Fleuron est bien travaillé, il est très bon.

François Pozzoli : J'aime bien la texture de la Tomme, sa présentation... Cela représente bien la Tomme, le fromage fermier. Pas trop salé, j'ai bien aimé. Pour ce qui est du Templais, j'ai beaucoup aimé ses arômes bien développés.

Yanick Fressenon: J'apprécie beaucoup le Templais Fleuron. La couleur, la texture, la mâche et le goût... Ce n'est pas trop puissant et très subtil. La Tomme est plus jeune, plus accessible pour les palais.



FROMAGERIE BAECHLER

Domaine de Broc 4606 Av. de Bordeaux 47110 LE TEMPLE-SUR-LOT

Mail: e.vonner@fromageriebaechler.fr Tél.: 05 53 84 90 24

WWW.FROMAGERIE-BAECHLER.COM

EAUX DE SAINT GÉRON Eaux Minérale Naturelle Naturellement Gazeuse



François Pozzoli: MOF Boulanger 2004 Jean-Marc Tachet: MOF Cuisine 1993 Maurice Trolliet: MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004 Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972 Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023 Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011 Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023















L'AVIS DU JURY:

Des bulles à l'état pur ! Une eau minérale naturellement gazeuse qui a su charmer et faire pétiller le palais de nos Meilleurs Ouvriers de France. Tous ont apprécié la finesse de ses bulles, sa pureté exceptionnelle mais également son écrin unique composé d'un verre 100% recyclable. À la fois désaltérante et design, elle a tout bon!

Gaëtan Bouvier : J'aime le caractère frisant, très pondéré de ces bulles. En bouche, c'est une belle énergie. Très peu de sensations de sel. Une vraie eau de table très désaltérante. Il y a une forme de pureté lorsqu'on la goûte, de fait, elle ne s'impose pas. Elle fait très bien son travail et on la boit facilement.

Joseph Viola : C'est une eau que je connais très bien avec une véritable histoire. Très pure avec du gaz naturel. C'est ce qui me plaît.

Jean-Marc Tachet : De fines bulles, peu de salinité. Une eau pour la table tout simplement parfaite!

Pierre Orsi : Une belle eau gazeuse aux bulles très fines, légèrement salée. J'aime beaucoup!

François Pozzoli: J'aime bien. Les bulles sont très fines... Une très bonne eau peu salée!

Jean-Luc Vianey: J'aime beaucoup cette eau. Assez neutre, un goût ferreux pas prononcé... Très agréable. Et surtout ce que j'apprécie particulièrement ce sont les bulles fines.



ACCORDS METS & EAU GAZEUSE

Tarte aux fraises gariguettes Crème brûlée Pina Colada Religieuse Pralinée





INFOS PRODUITS:

DÉNOMINATION:

Eau Minérale Naturelle Naturellement Gazeuse (Source Gallo Romaine).

DESCRIPTIF:

Minéralité équilibrée, naturellement gazeuse (fines bulles), bouteille verre élégante.

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION:

Inférieur à 25°C.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

Entre 6 et 10°C maxi.

SCA UNICOQUE - KOKI Noisettes grillées / Poudre de noisettes grillées



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004 Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet: MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972

Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023



Noisettes grillées



Poudre de noisettes grillées



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

L'AVIS DU JURY:

Un fruit qui en a sous la coque et qui séduit nos jurys! Ces noisettes de France se distinguent par la richesse de leur goût et leur exceptionnelle fraîcheur. Et pour cause, issues de variétés sélectionnées, elles sont torréfiées à cœur selon un procédé traditionnel qui exalte les arômes et le croquant du fruit... Entières ou en poudre, les MOF valident!

Gaëtan Bouvier : Un produit très apprécié. On retrouve une jolie sucrosité ainsi qu'une petite note fraîche et végétale dans l'aromatique. Très agréable.

Joseph Viola : La noisette entière est bonne, agréable et parfumée. Il en va de même pour la poudre.

Pierre Orsi : De bonnes noisettes croquantes qui seraient parfaites pour un dessert.

Jean-Luc Vianey : Une noisette très agréable avec une petite amertume en fin de bouche.

Yanick Fressenon : Personnellement, j'ai l'habitude des noisettes du Piémont et je trouve celle-ci très intéressante. C'est une belle alternative avec son côté sucré très agréable. Un très bon produit!

Jean-Marc Tachet : On a là, un produit qui est franc avec du caractère et du goût qui va se travailler en parcimonie.





L'IDÉE RECETTE

de JEAN-MARC TACHET

POT DE CRÈME CHOCOLAT AUX NOISETTES GRILLÉS

2 pers. 🕴

INGRÉDIENTS

100g de chocolat noir 55% minimum 200g de crème fleurette 35% MG 3g de curcuma - 1/2 cuillère à café Noisettes grillés à discrétion

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème fleurette avec le curcuma. Mettre le chocolat en petit morceaux dans un saladier, y verser la crème chaude dessus et mélanger au fouet afin de faire fondre le chocolat jusqu'à ce que la crème chocolat soit bien lisse. Mettre en petits pots avec des noisettes grillés concassés et laisser refroidir pendant 2 à 3h. Finir la présentation avec de jolies noisettes grillés entières et soupoudré d'un voile de sucre glace.



Facebook : Noisette.KOKI Instagram : koki.noisettes LinkedIn : sca-unicoque

LES GRAINES DE LOUISE Graines de courge / Pralines de courge Fleur de Sel



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004
Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972
Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier: MOF Sommelier 2023







Graines de courge

Pralines de courge fleur de sel







L'AVIS DU JURY:

Des graines 100% Bio, en deux versions que l'on pourrait qualifier de jolie découverte pour nos membres du jury ! Du croquant, de la gourmandise... qui ont un goût de « reviens-y ». Ces graines de courge apportent une petite touche de folie que l'on sert volontiers à l'apéro ou encore sur un plat ou un dessert ! Nul doute, on craque !

Gaëtan Bouvier : Ces graines amènent de la mâche et du croquant. La version brute peut être torréfiée. La version pralinée est très intéressante et peut venir rehausser un dessert comme une tarte à la courge pendant la période d'Halloween. J'aime également l'idée d'un fromage blanc, d'une belle faisselle sur lesquels on viendrait simplement les parsemer.

Jean-Marc Tachet : Ce sont des graines que nous pouvons utiliser dans différentes préparations comme des salades pour amener du croquant et de la texture. C'est dans l'air du temps.

Pierre Orsi : Je ne connaissais pas et c'est une jolie surprise... J'ai bien fait de venir. C'est très bon et cela pourrait très bien être servi à l'apéritif ou encore utilisé pour un dessert.

François Pozzoli : Le mélange est très intéressant. Les graines de courge pralinées sont très bonnes !

Williams Jacquier : Je pense que c'est un produit qui est dans l'air du temps et qui a un bon potentiel. C'est un peu une découverte. Les graines nature, je les ferais bien torréfier pour les mettre dans une crème de courge ou encore dans une tourte de courge. Ces graines se prêtent également bien aux desserts!











Pinot gris sélection de grains nobles 2013, Rolly Gassmann

LAGRANGE Infusion Cascara / Infusion Sucre d'orge



François Pozzoli : MOF Boulanger 2004

Jean-Marc Tachet : MOF Cuisine 1993

Maurice Trolliet : MOF Boucher 1986

Joseph Viola: MOF Cuisine 2004

Pierre Orsi: MOF Cuisine 1972

Williams Jacquier: MOF Cuisine 1996

Yanick Fressenon: MOF Primeur 2023

Jean-Luc Vianey: MOF Poissonnier 2011

Gaëtan Bouvier : MOF Sommelier 2023







Cascara

Sucre d'orge





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

L'AVIS DU JURY:

Une histoire d'infusions qui se conte avec gourmandise et panache. Les Meilleurs Ouvriers de France ont été agréablement surpris par ces assemblages des plus singuliers et enchanteurs : Un Sucre d'orge au panier de fruits détonnant et désaltérant, accompagné d'une Cascara à l'aromatique puissante et suave. Un sans-faute !

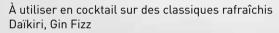
Gaëtan Bouvier: On est sur deux produits bien différents. Selon moi, ces infusions seraient à leur meilleur consommées à froid car il y a un caractère désaltérant dans chacune d'elles. Ce que j'ai particulièrement aimé dans la Cascara, c'est justement ce goût fruit rouge que l'on retrouve parfois dans la dégustation de café et qui est souvent gommé par la torréfaction. On a quelque chose d'assez rafraîchissant et surtout désaltérant. Le Sucre d'orge présente un côté exotique très intéressant que l'on pourrait utiliser en frais notamment à la réception des hôtels.

Joseph Viola: Ces infusions doivent être très plaisantes et rafraîchissantes servies froid. Je les vois très bien également dans des cocktails surtout durant la période estivale. On peut également les accompagner de pâtisseries aux saveurs complémentaires. On peut en faire de belles choses, comme par exemple des gelées ou pour aromatiser des gâteaux ou certaines sauces.

François Pozzoli : Ces infusions pourraient être servies comme des thés glacés. C'est très frais ! Je verrais bien également l'infusion Sucre d'Orge comme une gelée avec des fruits frais.







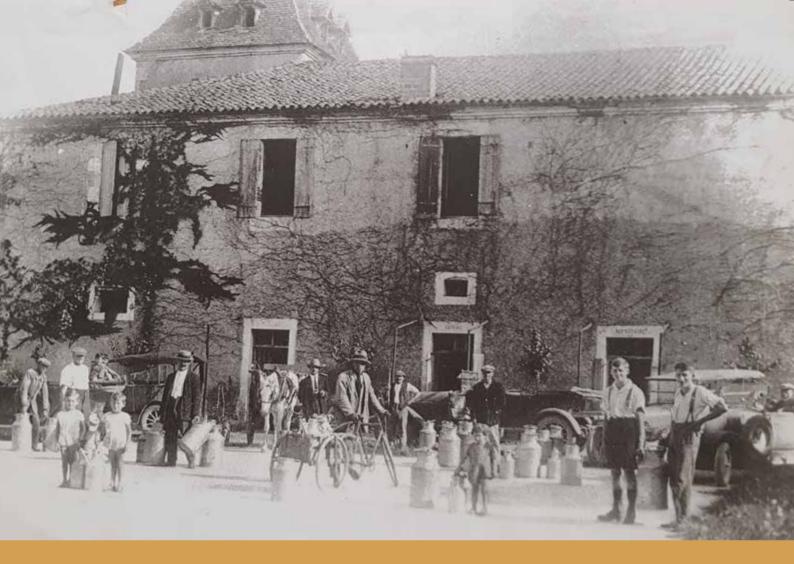












Fromagerie Baechler

Le plaisir laitier depuis 1860

Une histoire de famille, de maîtres fromagers-affineurs qui se conte de père en fils à travers les âges et les frontières! Artisan de renom, Charles Baechler quitte en 1928 son alpage de Moléson en Suisse pour s'établir sur les bords du Lot et Garonne, au Domaine de Broc. Dans cette odyssée, il emporte sa femme et ses 5 enfants, sans oublier un troupeau de vaches « Brunes des Alpes » et l'assurance de son savoirfaire. Dès lors au cœur de cette saga familiale, se perpétue un héritage au service du goût, vrai et authentique!

D'hier à aujourd'hui, au fil d'un savoirfaire transmis sur 5 générations, ce qui demeure c'est le temps. De la pasteurisation à l'affinage en passant par l'emprésurage, le décaillage, le découpage, le moulage... Le temps est partout et se retrouve tout au long de la fabrication, jusqu'à ce que finalement nous touchions au but ultime : le fromage parfait!

« Le secret du fromage d'excellence : c'est le temps. Notre secret : c'est sa maitrise. »

Chaque jour la Fromagerie Baechler fait le choix de la tradition, tout en se tournant vers l'innovation, une approche responsable et durable. A l'instar de l'ancestrale baratte utilisée pour la fabrication de leur beurre, l'élaboration de leurs fromages n'est autre que l'apanage d'une main

« Le secret du fromage d'excellence : c'est le temps. Notre secret : c'est sa maitrise. »

experte empreinte de savoir-faire et de passion. Au fromager, on doit la maîtrise de la matière... Une matière d'exception que l'on façonne pour devenir délice. À l'affineur, la maîtrise du temps ultime, un espace d'exigences, de soins et d'attentions.

«Héritiers d'un patrimoine et d'un savoirfaire exceptionnels, nous creusons le sillon ouvert par nos arrières grands parents, en regardant loin devant sans lâcher la charrue».



MADE IN « LOT ET GARONNE »

L'héritage de Paul Bocuse dans le monde de la cuisine et des Meilleurs Ouvriers de France perdure aujourd'hui. Son approche novatrice, alliant tradition et modernité, a inspiré toute Du pis de la vache au produit fini, tout est local! Depuis 1928, la Fromagerie Baechler est fière de produire ses fromages et son beurre avec du lait de vache provenant exclusivement des producteurs laitiers Lot et Garonnais. Et aujourd'hui, ils n'en comptent pas moins de trente avec lesquels ils entretiennent une véritable relation de confiance et de proximité! Plus qu'une motivation, c'est

un engagement profond, une volonté qu'a toujours porté la famille Baechler.

UNE RONDE DES SAVEURS

Ainsi, on retrouve avec bonheur de grands classiques à l'instar du fromage paysan, au fenugrec, au piment, ail et fines herbes, cendré, au poivre vert et baies roses, pur brebis ou chèvre, mixte ou encore aux 3 laits. Mais aussi d'innombrables fromages à raclette, des spécialités historiques tels que le Templais Fleuron, la Tome d'Aquitaine, le Montagnac et le Bocardo - pour ne citer qu'eux - sans oublier quelques tomes de la Fromagerie des Croquants affinées à la liqueur de noix, à la truffe d'été 2% ou encore enrichies de crème. La Maison propose également un beurre de baratte extra fin, produit uniquement avec la matière grasse de leur lait (au minimum 85%)... Le plaisir coupable par excellence!





TESTS-PRODUIT

27 ^{ÈME} SESSION Le Refuge de l'Institut Lyfe

































Chez MAGAZINE DE TENDANCES, PAR Ambiance & Styles L'été vous invite à voyager chez vous.



ambianceetstyles.com

Et si Culinarion vous aidait à savourer la cuisine d'été?





CULINARION.COM

Culinarion

- PARTAGEONS NOS SECRETS -





personnalisez votre box a vos couleurs



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

danmalafosse@la-degustation-box.fr