

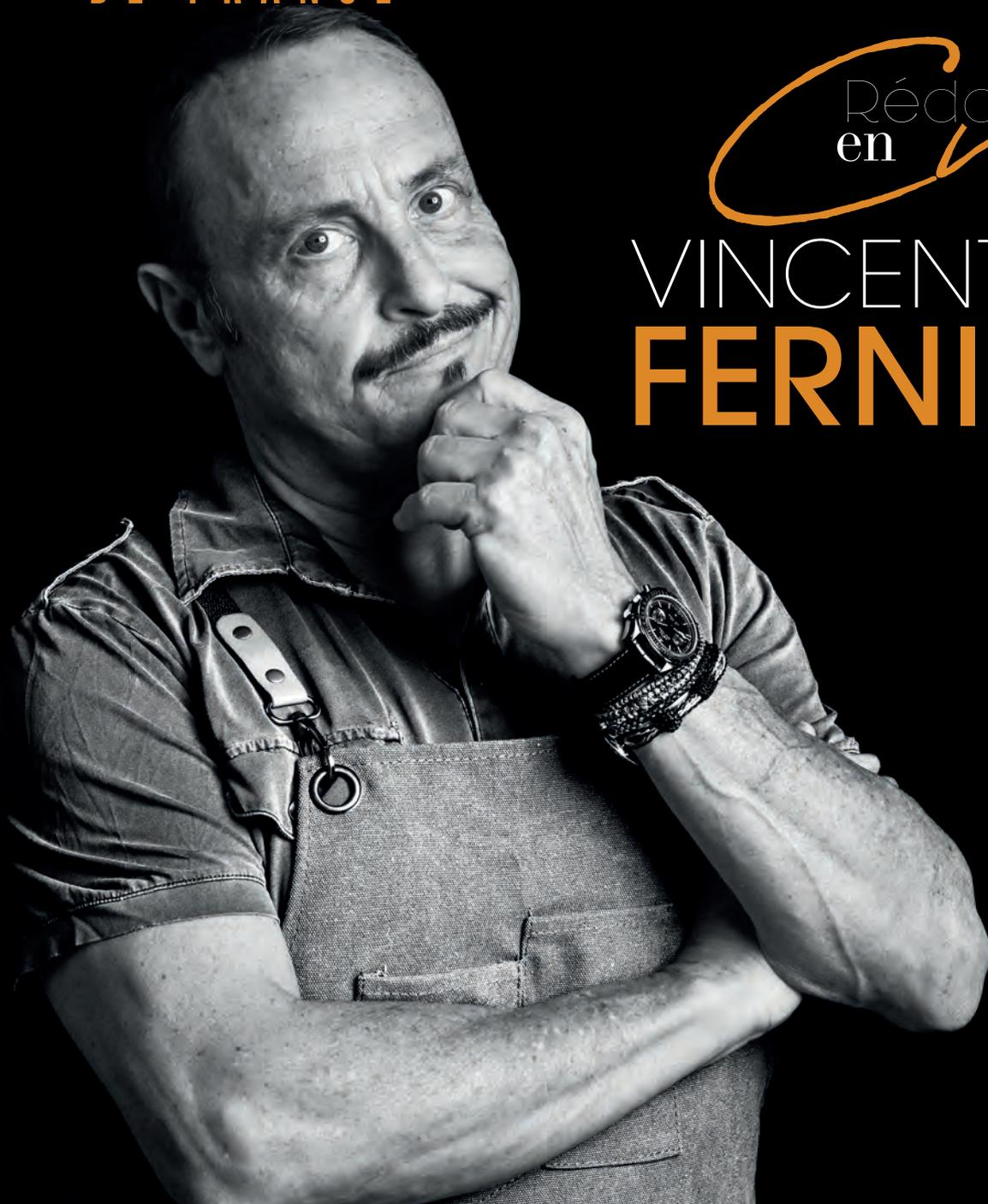
GOUR METS METS DE FRANCE

N°40 - Avril 2023

Tests-Produit

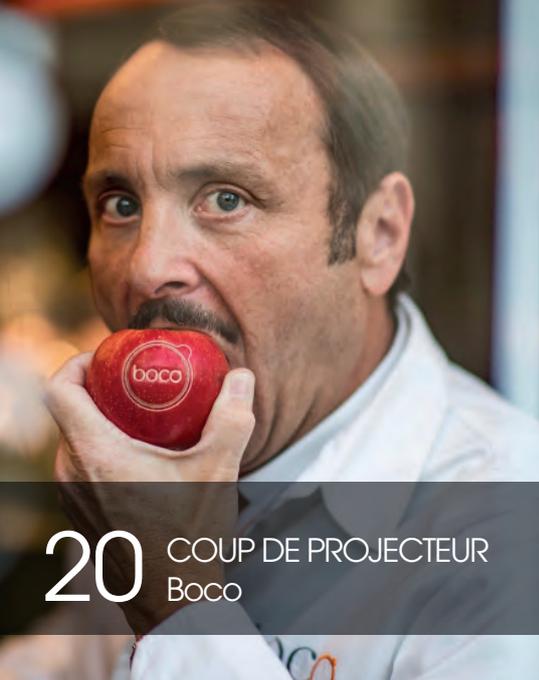
22^{ème} SESSION

CFA Médéric - Paris 17^{ème}



Rédacteur
en *Chef*

VINCENT
FARNIOT



20 COUP DE PROJECTEUR
Boco



39 LE JURY



10 RENCONTRE
Vincent Farnot

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
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Charlotte Saric
Web éditorial : Lara Chouzenoux
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Roland Soulier
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655



Sommaire

03 ÉDITO

04 PORTRAIT CHINOIS

De Vincent Farnot

06 LA BIBLIOTHÈQUE

de Vincent Farnot

07 LA DISCOTHÈQUE

de Vincent Farnot

08 LA FILMOTHÈQUE

de Vincent Farnot

09 LES ARTISTES

de Vincent Farnot

10 RENCONTRE

Vincent Farnot : L'homme au four, au moulin et sur les chemins

18 LE PANIER DE SAISON

de Vincent Farnot

20 COUP DE PROJECTEUR

Un bocal, des bocaux : The Boco !

22 GOÛT DU TERROIR

Voir loin, parler Franche-Comté et se régaler

26 LES BONNES ADRESSES

de Vincent Farnot

28 LA SÉLECTION

de Vincent Farnot

30 COUP DE GUEULE

31 COUP DE COEUR

LES RECETTES FACILES
de Vincent Farnot

32

LES DESSERTS FACILES
de Vincent Farnot

34

JEUNE TALENT

Ulysse Pralus : La flamme du boulanger

36

TESTS - PRODUIT

39 LE JURY

40 LES BIOGRAPHIES

52 CFA MÉDÉRIC

LES FICHES PRODUITS

54 CHAMPAGNE DE SAINT GALL

56 CONSERVERIE DU SUD

58 LES BARQUES RIQUET

60 CHÂTEAU LA HAYE

62 AIHP

64 HAUTS DE MONTROUGE

66 SOBEVAL

68 CHÂTEAU BEL AIR GLORIA

70 OLEISYS

72 BLUE WHALE - ENVY

74 LA PINÈDE

76 CARRÉ DE CAFÉ

78 LA DÉGUSTATION BOX

édito

J'ai passé la majeure partie de ma vie à rechercher, goûter et compiler les produits les plus divers, les spécialités les plus insolites ou méconnues et les plats les plus triviaux ou emblématiques. Je me suis toujours défini comme un chasseur de papillons, mais avec un filet à provisions et des produits alimentaires à la place des papillons. Souvent je me suis demandé si je suis un gourmand, un gourmet ou un gastronome ?

Peut-être suis-je les trois au fond, gourmand de naissance, gourmet par éducation et gastronome par profession. En tout cas un goûteur et un transmetteur. Tout goûter pour pouvoir analyser, comparer, synthétiser et surtout en parler. Pour dire. Que serait un repas en France sans échanger sur ce qu'on mange ? C'est aussi notre art de manger que de donner un nom aux sensations et des mots aux émotions.

Voilà pourquoi je saute toujours sur l'occasion de goûter encore, avec d'autres qui n'ont pas les mêmes sentiments et idées. Des femmes et des hommes dotés de cette curiosité des papilles avec qui nous échangerons, que je rangerai à mon avis ou pas, que j'emmènerai dans mon histoire ou qui m'embarqueront dans la leur, un instant ou pour la vie. Tous ceux dont j'apprends beaucoup et qui parfois apprennent un peu de mes réflexions.

J'espère qu'à votre tour vous allez pouvoir les partager au fil de ces pages qui portent ce en quoi je crois. Mes engagements et la certitude que la bonne cuisine est faite d'équilibre et de contrastes, qu'elle se comprend plutôt qu'elle ne s'apprend et que notre goût puise des racines profondes dans notre enfance pour véhiculer une sève mémorielle qui nous alimente de réminiscences toute notre vie.

Au moment de réunir un jury d'experts et de goûter des bons produits venus de nos régions je suis heureux de faire ce métier. Et même si je goûte tout, partout où mes pas me mènent dans le monde, aujourd'hui je me sens gourmet, de France.

Vincent Ferniot



Portrait Chinois Vincent Ferniot

1 QUELLE EST VOTRE PIÈCE PRÉFÉRÉE ?

La cuisine entre 6h et 7h00 du matin. J'aime la promesse de chaque matin, le moment de tous les possibles.

2 LE PLUS BEL ENDROIT POUR ORGANISER UN DÉJEUNER SUR L'HERBE ?

Je suis un amoureux des paysages donc ça m'est difficile d'en choisir un. Mais peut-être devant le tableau de Manet alors !

3 VOTRE DERNIER ACHAT FUTILE OU UTILE ?

Je n'achète pas grand chose. Mais mon dernier achat complètement futile alors qu'il devrait être utile, c'est une montre Omega, la moonwatch.

4 VOTRE UNIVERS, PLUTÔT MODERNE, ULTRA DESIGN, DE FAMILLE, BROCANTE ?

J'ai conservé pas mal d'objets des années 70. C'est ma femme qui s'occupe de la déco. Il y a chez moi beaucoup de miroirs, de bougies, de peintures et de lithographies.

5 UN OBJET DONT VOUS NE POURRIEZ VOUS SÉPARER ?

Mon moulin à poivres de voyage. Avec du poivre blanc de Sarawak dedans. A une époque j'avais aussi toujours dans mon cartable du parmesan et du pain en kit de survie.

6 LA CUISINE PLUTÔT OUVERTE OU FERMÉE ?

Fermée, pour les odeurs.

7 QUE TROUVE-T-ON SUR VOTRE TABLE DE NUIT ?

Des bouchons d'oreilles parce que j'ai le sommeil très léger et que le chat vient toujours miauler à 5h00 du matin. Des bouquins également, des tonnes de livres. Pour la plupart commencés, mais pas terminés.

8

QUEL CLUB SUPPORTEZ-VOUS ?

Je ne suis pas un mec de club. Probablement car je ne suis pas d'une région en particulier. Mais j'aime l'équipe de France.

9

LE PLUS INATTENDU QUE L'ON PEUT TROUVER CHEZ VOUS ?

Des guitares qui renvoient à mon lointain métier de musicien. Ou les tableaux que j'ai moi-même réalisés. Des objets qui me sont chers et qui sont les traces d'une vie d'avant.

10

QUEL AUTRE MÉTIER AURIEZ-VOUS AIMÉ EXERCER ?

Peintre ou musicien. Ma mère aurait voulu que je sois chanteur lyrique ou comique.

11

VIVEZ VOUS EN MUSIQUE OU PLUTÔT EN SILENCE ?

En musique quand je ne travaille pas. Je suis incapable de me concentrer autrement que dans le silence.

12

QUELLE PERSONNALITÉ VOUS INSPIRE ?

Picasso parce que c'est le génie pictural absolu. Un artiste qui peut terminer par trois traits alors qu'il sait le dessin académique. C'est savoir tout faire et choisir de ne rien faire.

13

LE RÊVE QU'IL VOUS RESTE À L'ACCOMPLIR ?

Aller à l'Everest.

14

LE LIEU QUI VOUS FAIT RÊVER ?

La terre que j'ai découverte à l'âge de 14 ans, celle des 4 corners au fond du désert des Najavo, du Colorado, de l'Arizona et de l'Utah. Ça me fait rêver au point de vouloir être enterré là bas.

15

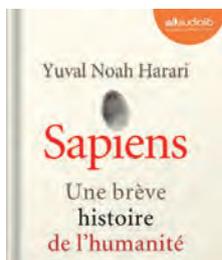
VOTRE DEVISE ?

« L'imagination est plus importante que le savoir » d'Albert Einstein. Ce qui veut dire que la mémoire vive est supérieure au disque dur !

La bibliothèque

DE VINCENT FERNIOT

Qu'elle soit composée d'immuables, piliers de sa bibliothèque qu'il relit de temps à autre ou de coups de coeur du moment, récemment parus ou plus anciens, la bibliothèque de Vincent Ferniot s'étale tout autour de lui. Amoureux des livres, amoureux des arts, il tourne les pages des ouvrages à la vitesse d'un vorace.



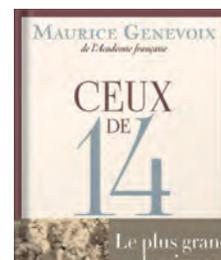
"Sapiens : Une brève histoire de l'humanité" de Yuval Noah Harari

Selon Vincent Ferniot, "ce livre est à l'humanité ce que celui de Hawking est à l'univers : une magnifique explication de phénomènes complexes en termes simples pour des gens, comme moi, en appétence de science sans en avoir la compétence." A l'origine le livre a été publié en hébreu, avant d'être traduit 3 ans plus tard en anglais puis en français l'année suivante. C'est un véritable best-seller, vendu à plus de 8 millions d'exemplaires dans le monde.



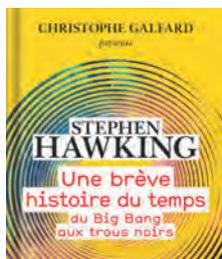
"La panthère des neiges" de Sylvain Tesson

Connu pour ces grands récits de voyages, Sylvain Tesson est "probablement le plus grand écrivain voyageur de notre époque. Moi qui n'ai pas le temps de voyager loin, et qui ne ménage donc pas ma monture, je voyage avec lui. Avec des mots et des images qu'il est le seul à trouver. Quel écrivain!" Auteur également des "Chemins Noirs" qui est récit de parcours de la France dans sa grande diagonale Sud-est / Nord-Ouest, il connaît aussi bien notre territoire que notre journaliste rédacteur en chef.



"Ceux de 14" de Maurice Genevoix

C'est son père, né en 1918, qui a conseillé à Vincent Ferniot la lecture de ce recueil de récits de guerre sur la gamme du journal de bord par le regard des soldats qui l'ont vécue et n'y ont pas tous survécu. "Il []" aide à me souvenir de ces jeunes qui ont donné leur vie pour une idée de la France, pour les "autres". C'est une lecture à laquelle Vincent Ferniot revient souvent, parce que c'est souvent dans les horreurs, de la guerre notamment que l'on peut exprimer la plus belle part de soi.



« Une brève histoire du temps » de Stephen Hawking

Vincent Ferniot confie lire pas mal d'ouvrages et de revues sur l'astrophysique et les avancées de la science. Aucune surprise alors qu'il se laisse embarquer par les écrits de l'un de plus grands physicien britannique du siècle. Paru en 1988, ce livre de vulgarisation traite de cosmologie, du big bang aux trous noirs, en passant par les cônes de lumière. C'est une inspiration du titre de l'ouvrage qui donnera son nom au film retraçant sa vie et remportant l'oscar du meilleur acteur en 2015 "une merveilleuse histoire du temps."



"Le monde sans fin" de Christophe Blain

Il s'agit encore de science vulgarisée mais cette fois-ci à l'usage de tous et en bande dessinée. "Ce manifeste pour la sauvegarde de notre planète et de ses ressources est à mettre entre toutes les mains." Cet album est un dialogue entre les deux auteurs, l'un jouant le rôle du guide et l'autre du candide, sur les sujets de l'énergie. On se doute à quel point il s'agit d'un sujet sensible et d'actualité qui touche massivement car il a été l'ouvrage le plus vendu, en France, en 2022.



"Guerre" de Louis Ferdinand Céline

Il s'agit ici du "dernier ouvrage paru et exhumé de celui qu' [il] considère comme le plus grand romancier du XXème siècle. Même si ses choix politiques le rendent humainement odieux. Mais l'insupportable fait partie de "l'expérience Céline." Un livre où il ne défend cependant pas les thèses qu'il soutient dans "Bagatelle pour un massacre". On y retrouve Ferdinand Bardamu, le héros du "Voyage au bout de la nuit".

La discothèque

DE VINCENT FERNIOT

Vincent Ferniot nous l'a confié, il ne saurait vivre sans musique, mais est incapable de se concentrer avec de la musique en fond sonore. Alors il l'écoute religieusement et avec application. Ainsi qu'avec savoir et oreille de professionnel, lui qui a été musicien dans le groupe Les Civils.



The Rise and Fall of Ziggy Stardust **David Bowie**

Souvent considéré comme le chef-d'œuvre de David Bowie (mais peut-on véritablement résumer la carrière de David Bowie à un seul chef-d'œuvre?) ce cinquième album a vu le jour en 1972. C'est un album concept, motivé par une narration grandiose où l'alter de Bowie, Ziggy, rock star androgyne et extraterrestre est envoyé sur terre avant une imminente apocalypse. Difficile de ne retenir qu'un single sur les 11 titres qui composent l'album tant de Five Years, à Rock'n'roll suicide, en passant par Starman, ou Ziggy Stardust, tout tend à démontrer le génie de Bowie.



Concerto pour violon en ré Majeur **Tchaïkovski**

D'une durée d'un peu plus d'une demi-heure, la première représentation de ce concerto a eu lieu à l'hiver 1881 à Vienne. A l'origine il a été composé pour Leopold Auer, mais ce dernier refusa dans un premier temps de l'interpréter à cause de sa difficulté. Il s'agit de l'unique concerto pour violon composé par Tchaïkovski. Notre rédacteur en chef apprécie particulièrement l'interprétation par Isaac Stern, et Léonard Bernstein & le New York Philharmonic.



El Camino **The Black Keys**

Certifié disque de platine en France et aux Etats-Unis lors de sa sortie en 2011, il est produit par le clavier du groupe sur cet album, le célèbre Danger Mouse. A l'origine il s'agit pourtant d'un duo formé par le guitariste Dan Auerbach et du batteur Patrick Carney, tous deux originaires de l'Ohio qui débute leur carrière en 2002 avec the Big Come Up. Mais il faudra attendre le deuxième album, Thickfreakness, publié l'année suivante pour connaître le succès mondial mérité.



Physical Graffiti **Led Zeppelin**

Après cinq albums, le groupe anglais a monté son propre label, Swan Song Records. Et Physical Graffiti est le premier à paraître sur ce dernier, produit par Jimmy Page himself. Vendu à plus de 18 millions d'exemplaires dans le monde, c'est un des albums phares du groupe, encensé par la critique et donc adulé par le public. On y trouve le plus court (2'06") et le plus long titre (11'06") du groupe.



Dock of the Bay Sessions **Otis Redding**

Album posthume du chanteur soul, il s'agit du premier d'une série de LP publiés après son tragique décès. Il apparaît à la 161ème place du célèbre classement du magazine Rolling Stones des "500 plus grands albums de tous les temps" et contient ce splendide titre éponyme composé et écrit quelques semaines à peine avant sa subite disparition dans un accident d'avion.



Degüello **ZZ Top**

Dans cette sélection c'est encore un sixième album et le premier publié sur un nouveau label, en l'occurrence Warner Bros Records. Composé de 10 titres, il a été certifié disque de platine aux Etats-Unis et d'Or en Allemagne. Au titre des fun facts, c'est à partir de Degüello que les légendaires barbes de Billy Gibbons et Dusty Hill font leur apparition.

La filmothèque

DE VINCENT FERNIOT

Quelques grandes comédies fondatrices, de belles épopées, il s'agit ici d'une sélection de films de qualité. Qui démontre tout à la fois, une certaine idée de l'absurde et de l'appétence pour les grands espaces.



Les Bronzés font du ski, Patrice Leconte

Le deuxième opus des Bronzés, qui se passe donc à la neige est une valeur sûre de l'humour français. C'est résolument un film dont tout à chacun a plaisir à revoir chaque année, sans jamais se lasser. Emporté par la troupe du Splendide, c'est une madeleine de Proust qui résiste totalement à l'épreuve du temps.



2001 L'odyssée de l'espace, Stanley Kubrick

Certainement le plus grand film de science fiction de l'histoire du cinéma. Impossible de ne pas se souvenir des premières notes de son générique, de ses effets spéciaux révolutionnaires pour l'époque et de sa précision scientifique. S'il ne devait rester qu'un épithète pour le qualifier ce serait sans nul doute, grandiose.



The Big Lebowski, Les frères Coen

Hyperactif qu'il est, Vincent Ferniot ne risque pas de passer une journée entière en peignoir comme le héros du film qui a fait le premier succès des deux loufoques. Sorti en 1998, le long métrage qui glorifie The Dude, relativement inspiré par le Grand Sommeil d'Howard Hawks, est devenu un film culte.



Le Sacre du Graal, Monty Python

Absolument loufoque et tellement drôle, le chef-d'œuvre des Monty Python vient parachèver sur grand écran, une grande carrière d'humoristes de télévisions pour le collectif anglais. Mêlant légende du Roi Arthur, Chevaliers de la Table Ronde et donc fameuse quête du Graal, le film nous embarque dans un univers absolument drôle, avec ce petit esprit So British.



Vol au-dessus d'un nid de coucou, Milos Forman

Impossible de ne pas se souvenir de l'œil torve et flippant de Jack Nicholson dans les méandres de l'hôpital psychiatrique dans lequel il se fait interner. Récompensé par plusieurs oscars, on y voit le génie de son acteur principal et de son réalisateur. Marquant les années 70, c'est encore une fois un film culte qui se laisse revoir sans sourciller.



La leçon de piano, Jane Campion

Premier film de femme qui a reçu la Palme d'Or et unique réalisatrice récompensée de ce trophée jusqu'en 2021, l'australienne Jane Campion offre avec ce long métrage une formidable épopée de passion et de résilience. Le tout filmé dans des paysages à couper le souffle.

Les artistes

DE VINCENT FERNIOT

Artiste peintre lui aussi, Vincent Ferniot a une véritable appétence pour l'art pictural. Sa maison est remplie de toiles et de lithographies. On a souvent coutume de dire que l'on compose une assiette comme on dessine un tableau, et bien avec cette sélection d'artistes de génie, on voyage de l'Europe aux Etats Unis, dans toutes les gastronomies, et toutes les époques.



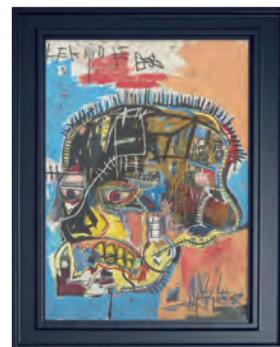
Pablo Picasso

Comment résumer en quelques mots l'oeuvre gigantesque de l'ambassadeur du cubisme mais pas que? Picasso, le catalan c'est savoir dessiner anatomiquement à la perfection un taureau avant de le déconstruire pour sa grande oeuvre Guernica. C'est savoir tout faire, tout maîtriser, tout embellir. C'est le talent à l'état pur.



Joan Miro

Second catalan de cette sélection et contemporain de Picasso, Miro est l'un des artistes les plus cotés du surréalisme. Tout à la fois peintre, sculpteur, graveur et céramiste ses oeuvres émaillent le monde entier, mais c'est à sa fondation à Barcelone que l'on peut se noyer avec délectation dans son travail.



Jean-Michel Basquiat

Plus connu pour son travail de précurseur comme street artist que pour ses aventures sentimentales, avec Madonna notamment, le fameux artiste de l'underground new-yorkais est malheureusement disparu trop tôt, à l'âge de 28 ans. On peut (re) découvrir nombreuses de ses toiles au Guggenheim de Bilbao.



Rembrandt

Deux espagnols, deux anglos-saxons et maintenant deux néerlandais dans cette sélection. Il s'agit du plus vieil artiste de ce panel, qui a fait les belles heures du XXVIIème siècle et de la fameuse École hollandaise. C'est un artiste prolifique qui a réalisé plus de 400 peintures, trois cents eaux fortes et autant de dessins qui ont souvent été inspirés par les écrits bibliques, ou mythologiques, les études animales et les allégories. Il a également fait beaucoup de portraits et d'autoportraits.



Karel Appel

Cofondateur du groupe CoBrA, avec les poètes Christian Dotremont et Joseph Noiret, le peintre néerlandais a créé ce mouvement artistique (également connu sous le nom de l'Internationale des Artistes Expérimentaux) en réaction à la querelle entre abstraction et figuration. A la fois influencé par Van Gogh, Matisse, Dubuffet et Picasso, c'est un véritable artiste européen, et francophile, naviguant entre ses Pays-Bas d'origine et Paris.



William Turner

Ce peintre anglais du 19ème a su capter et reproduire l'intensité, la subtilité de la lumière sans nul autre équivalent. Immense aquarelliste il est surnommé à juste titre "le peintre de la lumière". A lui seul, il mérite le voyage dans les musées anglais pour découvrir la plus grande majorité de son oeuvre. Son art était au dessus, bien au dessus de la gastronomie anglaise!



Vincent Ferniot

L'homme au four, au moulin

et sur les chemins ...

Les journalistes sont souvent des hommes de mots, de stylos, de micros. À écouter les proches de Vincent Ferniot, il est non seulement cela, mais aussi un homme de rencontres, de produits et de piano, car d'aucun ne reconnaît qu'il est un talentueux cuisinier. Il est également artiste, et nul doute qu'il est capable de composer une assiette comme on compose une tablature, de dessiner des rencontres comme on le fait avec les contours d'un paysage de région. Si de coutume c'est Vincent Ferniot qui va à la rencontre de la France, aujourd'hui c'est Gourmets de France qui vient à sa rencontre.

ENFANCE ET ÉMANCIPATION

Du côté de sa mère, ce sont des Servan Schreiber et sur le parallèle paternel on voyage dans le monde du self made man. L'une est à Europe et l'autre à RTL, l'enfance de Vincent se fait donc en quelques sortes entre les rues François 1er et Bayard. Elle est donc résolument parisienne. Nourrie par un milieu intellectuellement riche, presque bobo avant même que le mot n'existe. On aime les grands ouvrages, on fréquente des intellectuels passionnants et on mange terriblement bien. Il y a bien sûr, de l'histoire familiale complexe aussi, un père issu d'une relation adultère mais qui très vite sera reconnue. Alors s'instille d'importantes valeurs d'amour et de devoir. C'est quelque chose de majeur, qui, comme un atavisme se transmet et dont on peut être fier.

« Son père faisant partie du Club des Cent, [...] il ne s'orientera donc pas vers la gastronomie. »

C'est dans le travail et la vie de famille qu'il y a une grande réalisation. On pourrait croire que cela fera office de modèle pour le jeune Vincent. Mais comme chacun sait on se construit soit par mimétisme aux parents, soit par opposition. Alors dans un premier temps c'est la seconde façon de piloter qu'il enclenche. Son père faisant partie du Club des Cent, ce club gastronomique créé au début du XX^{ème} siècle par Louis Forest et réservé aux hommes, il ne s'orientera donc pas vers la gastronomie. Son père étant journaliste gastronomique et politique il est hors de question de faire le CFJ, l'ESJ, ou l'IPJ et d'embrasser la même carrière que l'aïeul. Il sera donc architecte ou artiste ou chef d'entreprise. Le champ des possibles est infini.



Adolescent, le rêve c'est l'architecture, mais il est nul en maths. Il réussit néanmoins le concours des Arts Déco. Mais en fin de cycle aux Arts Déco il découvre la musique. Alors qu'à l'origine ils cherchent une chanteuse,





[...] il intégrera le groupe "Les Civils" et sortiront ensemble un titre phare au mitan des années 80 "La Crise".

adore vivant de l'humour.
yam trungpa

il intégrera le groupe "Les Civils" et sortiront ensemble un titre phare au mitan des années 80 "La Crise". De nombreuses années plus tard, une autre de ses activités fera clin d'oeil à ce titre, on y reviendra. Adieu le diplôme des Arts Déco, mais il s'en moque. Ce début de carrière est quelque part contre les parents parce que personne ne jouait de musique chez lui. Aujourd'hui cela a bien changé. Ils font des boeufs avec sa femme et ses filles. Et dans tous les sens du terme. C'est sa soeur Michèle qui, la première l'amène à la FNAC à 12 ans. Il se souvient avoir acheté un album de Led Zeppelin. Il découvre le rock en 72. Mais n'a jamais pris de cours, "je n'ai jamais été instrumentiste c'est peut-être pour ça que j'ai arrêté."

VOYAGES ET RENCONTRES

On le sait depuis Montaigne, ce sont les voyages qui forment la jeunesse. C'est dans cette ouverture d'esprit que l'on est éduqué chez les Servan-Schreiber / Ferniot. Vincent et son frère sont envoyés à l'école bilingue car la famille est très américanophile. On pourrait même envisager une comparaison entre les Kennedy et les Servan-Schreiber : de ces belles familles où tout le monde réussit. Avec heureusement moins de fins

tragiques pour les Français que pour les Américains. Aujourd'hui encore, il est fier et fort de son bilinguisme. Cela lui permet d'animer des concours internationaux, de voyager et de comprendre, d'assister à de nombreux salons. Cela lui a aussi ouvert l'esprit sur la culture, dans son sens large, anglo-saxonne. "J'adore la Grande-Bretagne",

« J'ai mis le doigt dans l'engrenage de journaliste et présentateur culinaire. Je luttai contre. Mais on va toujours pour ce vers quoi on est fait. »

il aime aussi les Monty Python, la fantaisie et le culte de l'absurde. Il a aussi toujours été un grand défenseur des bons produits anglais et "il y en a beaucoup à découvrir." Un peu comme partout finalement. Ce n'est pas délirant que la cité d'Albion fasse exception. Il évoquera certains fromages par exemple. Et puis aujourd'hui ne doit-on pas admettre que Londres est un



totale­ment une capitale gas­trono­mique majeure ?

Il n'a mal­heu­reusement pas fait de grandes tournées de l'autre côté de la Manche, dans ce berceau du rock, qu'est l'Angleterre, avec Les Civils. Et l'expérience finira par prendre fin. Il faut donc se réinventer profes­sionnel­lement. Alors qu'en parallèle de cette carrière de musicien il tourne, avec son physique différent, dans de nombreuses pubs, il

pense à monter une agence de mannequins aux physiques inédits : ce sera l'agence Quasimodo. A l'époque il "terrifie (mon)

frère par (son) apparence. Car (j')étais l'exemple à ne pas suivre." Gourmand, il est devenu obèse et culmine à plus de 140kg. Mais il sortira de cette pathologie, mincira, et publiera d'ailleurs un ouvrage sur le sujet "Plus Jamais Gros". Et de confier que "l'obésité est un naufrage, je suis heureux d'avoir su nager."

Il nage donc, mincit et se réinvente. Encore. Ce sera d'abord rue de la

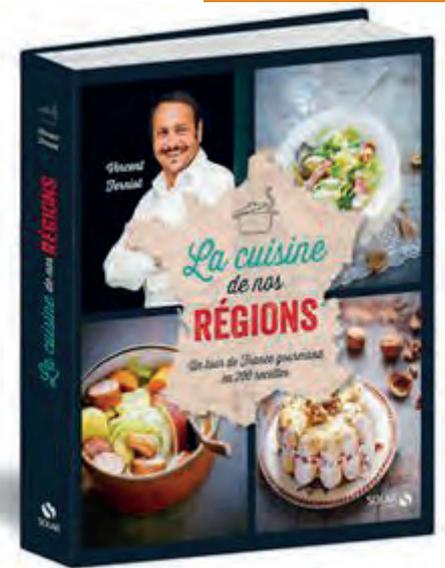
Roquette où il devient gérant d'un bar à vins, le 1929. On pourrait imaginer un hommage à La Crise, c'est surtout un clin d'oeil au millésime du siècle. Il a 25 ans. La grande bascule ce sera deux ans plus tard. Quand une bonne fée, en l'occurrence sa mère, alors chroniqueuse à Télé Matin, lui fait rencontrer l'équipe. Il avoue "j'ai mis le doigt dans l'engrenage de journaliste et présentateur culinaire.

Je luttai contre. Mais on va toujours pour ce vers quoi on est fait." Le voilà donc à France Télévisions. Ce sera Télé Matin,

12h en France et le parcours des routes de Navarre. "A Télé Matin j'ai appris mon métier". Très vite son intervention quotidienne devient une chronique produits. Il se fait des fiches sur tout, il voulait être une encyclopédie vivante de sa spécialité.

Il a passé son temps à emmagasiner des connaissances que l'on peut trouver sur internet aujourd'hui. Mais à l'époque

Il se fait des fiches sur tout, il voulait être un encyclopédie vivante de sa spécialité.



Ce début de carrière

est quelque part

contre les parents [...]





Romain Bréget

*Il a passé son temps à emmagasiner
des connaissances que l'on peut
trouver sur internet aujourd'hui.*

c'est aussi un travail de documentaliste, de chercheur.

Cela ne veut pas dire que son métier est devenu obsolète, il s'est simplement réinventé. Car "l'intelligence c'est la mise en relation et la créativité." Et en 2023, il n'y a aucun doute, on préfère la narration d'un Vincent Ferniot sur le vin jaune ou les bougies (voir encadré) que celle que pourrait débiter un ChatGPT. Il est tellement pédagogue, avec l'envie de convaincre qu'il confesse même qu'il aurait pu être professeur. "J'ai besoin de convaincre, d'emporter les gens à mon adhésion. Je suis foncièrement un pédagogue, j'aime transmettre ce que j'ai compris. J'aurais pu être enseignant car j'aime partager. Avec toujours le même plaisir, partager! " Quand on fait des itérations c'est qu'il y a vraiment volonté d'insister sur un élément majeur. Le partage donc, en honneur. Et quand il se demande quelle

est l'essence de son métier, il formule la réponse que c'est de l'expression par la bouffe, comme le sont la peinture ou la musique. C'est créer. C'est rencontrer.

PÈRE NOURRICIER

Mais s'il est une rencontre plus importante que les autres, c'est bien celle avec sa femme Frédérique. C'est grâce à Télé Matin que son chemin croise celui de celle dont il sait qu'il voudra des enfants. Sa collègue chroniqueuse mode, Isabelle Chalençon l'enjoint à aller voir une attachée de presse mode pour se faire habiller. Ladite personne c'est Frédérique. Ils se comprennent sur leur similaire vie de famille de parents célibataires avec un jeune enfant. Lui a déjà Rosalie d'une première union, et elle Manon. Ensemble ils auront Marguerite et Céleste. Et ce gynécée



est son plus grand bonheur. Il vient même d'être récemment complété par la première petite-fille : Olivia. Plutôt d'une famille de garçons il est le plus heureux des hommes au sein de cette sororité, entouré de ses femmes, ses muses, ses amies, ses références, ses piliers, ses phares.

Lui qui par ailleurs "aime dépasser les frontières"; c'est probablement pour cela qu'il aime les épopées de conquête de grands territoires, de

conquête de l'espace, n'a pas de lieu plus heureux que celui de la vie de famille. Il regrette seulement être un hyperactif qui a mille projets en cours (en ce moment, il y a les émissions sur

Public Sénat ("Manger c'est voter") et sur Sud Radio, BOCO, Le Carré de Café, de nombreuses animations...) de faire mille choses et de ne pas avoir suffisamment de temps pour lui. C'est que nous sommes face à un anxieux, qui a peur du vide, de la vacuité, de l'ennui. Mais une chose à laquelle il ne déroge

jamais depuis quelques années c'est les quelques jours de vacances entre potes en juin dans les Cyclades.

Nul doute qu'il ne s'agit rien d'autre

que de vacances d'hédonistes, qui apprécient le moment présent, les personnalités alentour, les assiettes fournies et les paysages sublimes. Pour lui le Parisien d'origine, mais Franc-comtois

"J'ai besoin de convaincre, d'emporter les gens à mon adhésion. [...] Avec toujours le même plaisir, partager!"

Nous sommes face à un anxieux, qui a peur du vide, de la vacuité, de l'ennui.





« C'est pour améliorer la vie qu'on a envie de bien manger. »

d'adoption et de toutes les régions par le coeur, ces escapades grecques sont encore un visa qui complète son bonheur.

Cet ami généreux, n'oublie pas avant toute chose d'être un "père nourricier" comme il aime à se définir, et une fois les vacances terminées, quel plaisir de revenir auprès des siens. Avec parfois des envies de choses très simples, un plat de coquillettes au beurre et au poivre par exemple.

Cette personnalité enveloppante sait bien la maîtrise de la confort food et probablement qu'il n'y a rien de mieux que des oeufs au plat avec ceux qu'on aime. Oui c'est exactement cela, par exemple, sa madeleine de Proust à lui ce sont des oeufs (le produit qu'il "kiffe" le plus au monde) que mangeait son père et qu'il dont il venait chaparder le jaune coulant. Il a mis des années à retrouver ce goût. Il venait d'un poivre blanc dont son père agrémentait le plat. On l'imagine si bien la petite Olivia commencer à faire ça. Pour finalement revenir à l'essence même de ce qu'il tient à nous transmettre au fil de ses pages, que tout est histoire de partage. Alors, face à un oeuf pour soi, deux oeufs pour deux c'est nettement mieux. Et c'est encore plus magique quand il lui racontera l'histoire des poivres et des vanilles qu'il collectionne.

En famille, ils chantent, ils mangent, ils rient. En un mot, ils sont heureux. Et "c'est pour améliorer la vie qu'on a envie de bien manger."



Les Bougies de Frédérique ou la flamme de la femme

À l'instar de son époux qui a attendu près de 50 ans pour voir son rêve d'enfant se réaliser, à savoir créer un carré de café, Frédérique a su, également, faire montre de patience avant de se réinventer professionnellement. Elle a d'abord été attachée de presse, c'est d'ailleurs dans cet office qu'elle a rencontré Vincent Ferniot, qui deviendra son mari. Mais depuis sa plus tendre enfance elle est émue par la flamme des bougies qui lui évoque l'image d'une maison heureuse et illuminée. Elle en dissémine donc partout dans son foyer. Il y a quelque chose de l'ordre du Hygge quand on a de belles lueurs chez soi. Cet art de vivre scandinave qui promeut le bien-être et une forme de cocooning. Et c'est justement lors d'un de ses nombreux voyages en Suède, son pays de coeur, qu'elle se laisse envoûter par l'aura de ces bougies artisanales, avec un "tronc spectaculaire et des branches comme des bras qui enlacent." Elle trouve alors son feu intérieur, celui qui lui donne l'allant de se former auprès d'un maître-artisan suédois à la technique

du trempage à la main. Il s'agit d'un savoir faire ancestral, qu'elle pratique aujourd'hui quotidiennement dans son atelier parisien. Sans moule, et uniquement avec ses mains, la créatrice met tout son coeur dans chacune des étapes de la production des bougies. Davantage qu'une passion qu'elle partage avec entrain c'est un travail minutieux, autant inspirant qu'inspiré, un vrai labeur d'artisan. Le processus, qui prend deux jours, est le suivant : une immense cuve dans laquelle des mèches suspendues sont trempées des dizaines de fois, puis séchées, façonnées, caressées par les mains de Frédérique. Elle les orne de pigments, d'incrustations, travaille les formes, les écrins et même les allumettes. Alors lorsque l'on donne la flamme à une bougie de Frédérique, à l'une de ses créations personnelles, c'est un feu de joie et de douceur que l'on attise. Il n'en fallait pas plus, ni moins à Vincent Ferniot pour admirer les qualités artistiques de son épouse !

@lesbougiesdefrederique



Ses créations personnelles,

c'est un feu de joie et de

douceur que l'on attise.



PANIER SAISON DE

DE VINCENT FERNIOT

Du printemps au début de l'été, il y a tant de produits dont se régaler qu'on ne sait plus quoi choisir, élire! Issus du potager, du verger, de la pêche ou de la chasse, Vincent Ferniot nous compose un panier complet et gourmand!

Ramène *ta fraise* !

Mais à condition qu'elle soit gariguette ou cifforette car ce sont les deux variétés qu'apprécie particulièrement le journaliste gastronomique. Avec sa bombe d'acidité, de sucre et de jus, la gariguette et l'une des espèces les plus appréciées des français mais sa cousine la cifforette est un peu plus douce et sucrée que cette première. Les associer c'est la vraie bonne idée.



La princesse *aux petits pois*

Il y a peu de légumes qui soient autant différents dans leur version conserve que frais. C'est tellement dissonant que ça pourrait être deux produits différents! Alors on ne va pas se faire prier, lorsque débute la saison, de s'amuser à écosser les petits pois frais tant attendus.





Grande comme *une asperge*

Qu'elle soit blanche des Landes ou verte du Rhône, c'est l'idéal accompagnement du produit qui suit en mode spécial repas pascal! Faible en calories, riche en fibres, multiples en idées recettes c'est un légume qu'on adore. Mimosa, vinaigrette, sauce hollandaise, mousseline... on vous en glisse quelques suggestions par là.



Le pouvoir des *morilles fraîches*

Attention qui dit fraîches, ne dit pas crues! Surtout pas, car les morilles fraîchement cueillies contiennent une toxine qui provoque des troubles intestinaux et neurologiques; mais elles sont parfaitement propres à la consommation après un quart d'heure à la poêle. Donc dès début avril on se met dans les starting blocks pour aller les chercher en forêt.

Doux *agneau*

Viande incroyablement tendre, symbole de fête et de pâques, elle est parfaite grillée, confite, en gigot. Qu'on se régale de son collier, de la souris, des côtes, de l'épaule ou des côtelettes, tout est bon dans ce petit animal, qui deviendra brouillard plus tard.



Être *chèvre*

Que ce soit un Sainte-Maure de Touraine (Val-de-Loire) un Rocamadour (Quercy) ou un Chabichou (Poitou) ces bûches de fromage frais nous rendent chèvres! Parfaits émiettés par exemple sur un velouté de petits pois frais. Ils ont l'immaculé de la couleur, l'onctuosité et la saveurs des plaisirs non coupables!



Comptine *de langoustines*

La pleine saison de ce mets raffiné débute en avril et se prolonge jusqu'en octobre. Mais lorsque l'on veut bien concevoir qu'une des meilleures façons de les consommer est aussi une des plus simples, à savoir avec une mayonnaise maison, il faut foncer dessus en cette saison, car les oeufs aussi sont au climax de leur production!





Un bocal, des bocaux, *The Boco !*

Il y a les projets d'hier qui croisent ceux de demain dans un aujourd'hui complet et gourmand. Depuis dix ans il y a d'un côté le tour de manche Boco et dans l'autre pan de sa veste, le tour de magie du carré de café. Focus, sur deux des grands et nombreux projets de Vincent Ferniot.

Il les a parcouru les routes de France et de Navarre, et a sûrement éculé quelques room-services d'hôtels de parfois piètre qualité. Justement parce qu'il "ne mange que lorsque c'est bon" Vincent Ferniot a eu l'idée, avec son frère Simon, de fonder BOCO, il y a maintenant plus de dix ans. Pour pallier l'offre paupérisée qui s'instaure parfois dans certains établissements de nuit.

Alors ils ont pensé cette solution facile et pratique qu'est BOCO. Efficace et effective c'est surtout avant toute chose une proposition montée sur les fondations du bon goût. Et c'est parce que cette famille est mue par une passion pour la cuisine de beaux produits que BOCO a trouvé son essence. Cette "aventure gourmande et humaine" mêle chefs étoilés et amoureux des bons

produits. **Le concept ?** Mettre en bocal des recettes de grands chefs étoilés et de grands chefs pâtisiers. Une porte d'entrée discrète et facile pour accéder à une gastronomie haut de gamme mais abordable. Et l'équipe brille de ses astres : Emmanuel Renaut, Régis Marcon, Gilles Goujon, Jean-Michel Lorain, Philippe Conticini, Frédéric Bau... qui seront bientôt rejoint par de jeunes

étoiles montantes afin de créer cette belle "Bande à Boco".

Qu'y trouve-t-on alors dans ces bocaux ? Une offre qui court de l'entrée (soupes, terrines) au dessert, avec des plats gourmands et de qualité, faciles à réchauffer (1'30 au micro ondes) qui se conservent trois mois. Qui préférerait un pauvre paquet de chips à un "passé de petits pois à la menthe" de Gilles Goujon? Ou un mauvais sandwich triangulaire à des "lasagnes de polenta, champignons et épinards" d'Emmanuel Renaut ou encore une "volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pommes de terre" pensée par Vincent Ferniot lui-même? Et ne pensez pas qu'il y ait plus chocolaté sur le marché qu'un "mi-cuit au chocolat" conçu par Frédéric Bau!

Qu'ils soient auberges, 3, 4 ou 5 étoiles, ils sont plus de 500 hôtels en France à faire confiance à l'offre de BOCO. On peut également retrouver l'offre dans certains corners, comme au Lafayette Gourmet et dans certaines GSM. Un BOCO, c'est comme un bocal de génie que l'on frotte pour en découvrir les bonnes saveurs.

UN CAFÉ, L'ADDITION.

Oui, pour bien terminer un déjeuner il n'y a rien de plus plaisant qu'un café parfumé et un carré croquant de chocolat. En réalité ce que l'on aime par dessous tout c'est le croquant du carré et le parfum du café. Mais avant

une belle création, si ce n'est invention de François Pralus et de Vincent Ferniot c'était de l'ordre du fantasme. Grâce à la rencontre des deux, ce rêve d'enfance pour Vincent, croquer un carré de café est devenu réalité. C'est vrai que depuis tout petit le journaliste rêve de croquer ce carré de café comme ses camarades de cour de récréation se régalaient d'une tablette de chocolat à l'heure du goûter. Son magicien s'est incarné dans la personne de François Pralus, le célèbre chocolatier, qui sur le métier a remis son ouvrage pendant des semaines de nuits blanches afin d'élaborer la recette et retravailler le produit et obtenir la première couverture de café noir. "Une vraie révolution gourmande, une façon nouvelle de déguster le café, un produit inédit pour les chocolatiers et les pâtisseries qui leur ouvre de nouvelles recettes de bonbons, confiseries, gâteaux, entremets, crèmes, glaces... et permet simplement de croquer dans un bon café."

Depuis 2015 l'offre se décline en carrés de café noir pur moka, ou pur arabica, avec ses notes torrifiées, pralinées et grillées et en café au lait en pur arabica qui a davantage de notes tendres, onctueuses et légèrement caramélisées. Il y a également les perles de café, des tablettes de cinquante grammes, et des napolitains de cinq grammes. Soit une offre, qui satisfera autant le particulier gourmand que le professionnel entreprenant!



« Mettre en bocal des recettes de grands chefs étoilés et de grands chefs pâtisseries. »



Voir loin, parler Franche-Comté *et se régaler!*

Il est parisien, mais du côté paternel, comme maternel, Vincent Ferniot a des attaches franc-comtoises. Bien qu'il parcourt et connaisse tous les recoins de France, c'est dans cette partie orientale du territoire français qu'il reconnaît ses plus grands coups de coeur gastronomiques. En quatre temps et autant de produits voici ce qui se fait de mieux en Franche-Comté.

Le Kirsch de Fougerolles

En Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2010, ce digestif est le fleuron d'un savoir-faire ancien, ambassadeur d'une communauté de dix communes. Circonscrit à ce territoire où s'affairent 75 producteurs, 15 bouilleurs de crus et 2 distillateurs autour de 10 000 arbres, l'alcool de cerises est souvent récompensé au Concours Général Agricole comme cela a été le cas en 2023 avec deux médailles d'or! Rien de plus normal pour ce kirsch qui prend le temps d'être bien fait, qui naît sur les bases de variétés de cerises rares (pas moins de 40 différentes) au titre desquelles on retrouve merises, guignes rouges ou noires, béchat, caraude, Jean Blanc, Marie Jean Diaude, Grande Blanche, Tinette ou encore Chapendu. Que des noms qui viennent du patois. Une multitude d'espèces qui permet de faire courir les récoltes sur près de trois semaines au début de l'été. S'ensuit la fermentation qui s'effectue avec les noyaux, sans chauffage ni addition de levure, de sucre ou d'un quelconque produit chimique. Sans aucun intrant. La levure naturelle qui est sur les cerises va transformer le sucre en alcool. C'est le processus naturel de fermentation qui a cours pendant 5 semaines minimum, en fût chez les bouilleurs de crus. On obtient alors un moût qui va être distillé en alambic, mais jamais avant le 15 août. Ensuite, le jus est conservé en Dame Jeanne pendant au moins 6 mois avant d'être mis en bouteille, dans une "bô" (anciennement soufflée à la bouche), une bouteille traditionnelle de 70 cl, avec un long col et du verre foncé pour préserver cet alcool translucide.





Il est intarissable sur ces cosses

qu'il glane un peu partout,

mais toujours avec fidélité.

Le Café de Vincent Ballot

Ou l'avant Franche-Comptoir! Car bien entendu, il n'y a pas de fèves de café qui poussent dans ces contrées là. Mais il y a un talentueux torréfacteur, qui a su importer, enseigner et imposer le café de grande qualité. Pourtant il "tombe dans le café par pur hasard". Il est étudiant en école d'ingénieur dans les nouveaux matériaux à Dijon quand un vilain calcul rénal l'empêche de rejoindre le service militaire. Il se retrouve alors à vendre du sucre à des torréfacteurs. On lui explique le café vert, et à regarder les gros sac de jute être transvasés, c'est le souvenir du travail de céréalier de son père qui est convoqué. Un homme qui serait fier de son fils, premier MOF Français torréfacteur, et donc "à jamais le premier" comme aime à le rappeler Vincent Ferniot. S'il a implanté son atelier de torréfaction et sa boutique, en pleine ruralité, c'est également un homme du monde, qui voyage beaucoup à la rencontre des producteurs, avec qui il tisse des relations de longue durée, travaille selon une philosophie équitable, et ouvre ses papilles aux différentes saveurs qu'il croise dans les différentes régions du globe. En Amérique centrale il s'agit plutôt de notes de cacao, les fèves d'Amérique de l'est sont plus florales par exemple. Il est intarissable sur ces cosses qu'il glane un peu partout, mais toujours avec fidélité. Car "c'est capital de garder les mêmes producteurs". Modeste, il admet que l'intervention du torréfacteur ne lui donne pas le sentiment de travailler, que c'est une intervention des dix dernières minutes de la vie du café seulement, et qu'il s'agit d'une simple réaction de Maillard! En un mot, ce qu'il fait, ce qu'il suit, c'est cette maxime : "fais simple, tu risques de faire bon."

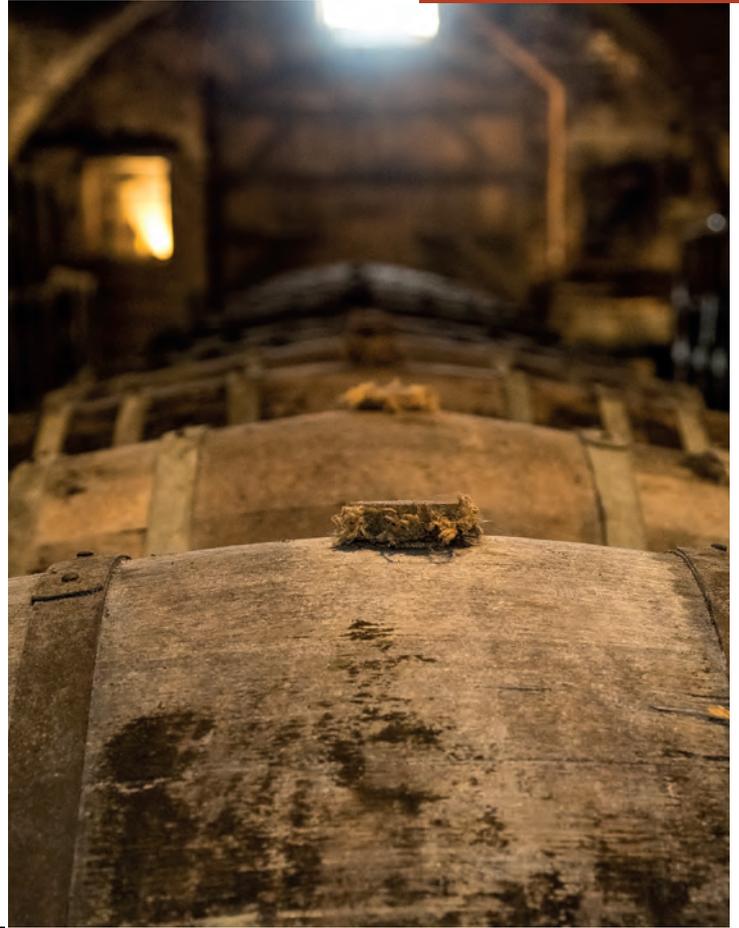


GOÛT DU TERROIR



Le Comté

Peut-on envisager de composer un plateau de fromages sans qu'il n'y ait un morceau de comté? Impensable tellement il nous semble au Panthéon des meules. Et pourtant dans sa forme et sa dénomination que nous connaissons actuellement il est relativement récent. Ce qui dénote avec son histoire doublement millénaire! En effet, dans une forme antédiluvienne il serait né avec les peuples séquanais endémiques et serait répertorié dans l'inventaire des goûts. Ayant beaucoup de bois, ils pouvaient chauffer le lait de vache, fragile, en matière solide qui se conserve. C'est sa naissance. Mais avant qu'il ne s'appelle Comté, il sera baptisé fromage à grande forme, vachelin, gruyère de comté... Il faudra attendre l'après guerre pour que se mobilise les acteurs de la filière et que cesse la confusion avec le gruyère avec la création d'une AOP en 1952. Le nom Comté apparaît. Les trous disparaissent et se magnifient le goût! Affiné 4 mois minimum (9 mois en général), ce fromage à pâte pressée cuite doit passer du temps dans des caves différentes, avec différentes températures et que le vivant travaille. Et sans relâche, car les vaches sont traitées tous les jours de l'année sans aucune date fériée! Suivant le moment de l'année et le lieu de pâturage on trouvera des notes différentes, plus ou moins florales, ce qui fait du comté un fromage de saisons, mais pas saisonnier! Annuellement sont produites 60 000 tonnes de fromages qui ne deviennent "Comté" uniquement au moment où le chef de cave les valide.



Le vin jaune

Résumer en une page autant d'histoire et de savoir est presque un péché. Mais l'on pourrait faire, à l'instar du critique culinaire Curnonsky, l'affirmation suivante, concise et définitive : il s'agit là de l'un des cinq meilleurs vins blancs au monde, aux côtés d'Yquem, de Montrachet, Château Grillet et Coulée de Serrant. De lui on dit aussi, qu'il est l'étincelle qui fait conceptualiser à Pasteur l'oenologie moderne. Son histoire remonte au 9ème siècle où il est encore vin d'Abbaye, appelé vin de gelée ou même de garde. C'est vrai qu'il en a une terrible, de garde. On a pu déguster cette année des nectars de 1886! Qui ne prend pas une ride en plus d'un siècle? Le Château Chalon! Elaboré en mono-cépage, avec du Savagnin qui ne se trouve que dans le Jura, le vin est vieilli sans ouillage et on attend qu'un voile soyeux de levure se forme sur le nectar pour le protéger pendant 6 ans et demi à minima. Il est alors mis en bouteille dans un flacon bien particulier, qui a eu droit de dérogation auprès de la communauté européenne, appelée "clavecin" qui contient 62 cl. soit la correspondance à 1L après que la part des anges s'est évaporée. C'est un vin qui se distingue par sa minéralité et des arômes autour de la noisette et des épices douces. Et son amertume est très délicate. C'est résolument l'or de la Franche Comté.

LES BONNES ADRESSES

DE VINCENT FERNIOT

Pour son travail, mû par sa passion, il parcourt la France de long en large et d'est en ouest. Et bien qu'il soit cornélien de ne retenir que quelques bonnes adresses où se fournir il nous en a sélectionné quelques unes aux six coins de l'hexagone.



*Charles Monville et ses
formidables œufs et poulets bio.*

Ferme de la Favreuse à Bièvres (91)

J'ai la chance d'avoir à 10 minutes de chez moi un fou des œufs comme moi, sauf que lui les produit. Il confectionne lui-même la pâtée de grain de ses poules pondeuses. Côte distribution pas de grandes surfaces, il ne vend qu'à la ferme ! Charles contingente pour que tous ceux qui viennent (seulement le jeudi après-midi et c'est un véritable ballet d'habités) puissent avoir quelques œufs d'or (mais le prix reste sage) ! Les poulets sont à l'avenant.



6 Chem. de Favreuse,
91570 Bièvres
06 07 82 38 98



Alex Croquet le fou de pain !

Boulangerie Alex Croquet à Wattignies et Lille (59)

Oubliez tout ce que vous savez sur le pain au moment d'entrer chez Alex. Il aime chaque pain qu'il façonne comme on aime ses enfants (même si on ne les mange pas !) Fait unique Alex veut un pain « vivant », il ne supporte pas l'eau inerte, l'eau morte. Pour ce faire il a créé une rivière artificielle dans des gouttières autour de son fournil. L'eau s'y écoule en permanence et se redynamise. Que l'on y croit ou non son pain est juste extraordinaire.



56 Rue Faidherbe,
59139 Wattignies
03 20 95 01 29



MOF Charcutier / Charcuterie

Sébastien Zozaya Biarritz et Bayonne (64)

Tout ce que prépare Sébastien tient du génie charcutier (je me dois de citer son ouvrage : « Charcuterie : Leçons en pas-à-pas » qui est une véritable Bible). Son travail est une des plus belles odes au cochon que je connaisse. Son labo est un des points de départ majeur de ce que je surnomme la diagonale du cochon qui va du Pays Basque et du Béarn jusqu'à l'Alsace en passant par le Rouergue et l'Auvergne.



17 Rue Poissonnerie,
64100 Bayonne
05 59 55 67 64



Claude François et son feuilletage au beurre Poitou-Charentes AOP.

La Pâte François
à Blancafort (18)

Ce petit village du Berry est béni de tous les amateurs de pâte feuilletée qui, comme moi, ne se risquent pas à «tourer». Ici on fabrique et on vend les meilleures pâtes à utiliser et cuire. Pâte sablée, feuilletée et feuilletage inversé.



*Pt Rte d'Argent, 18410 Blancafort
02 48 58 65 80*



Gérard Goetz et sa Choucroute Royale

Restaurant « Chez Julien »
à Fouday (67)

Choucroute qui utilise le chou « fil d'or » (variété Quintal, de Krautegersheim la capitale du chou alsacien). C'est sans conteste, la meilleure que j'ai mangée de ma vie.



*750 Route de Strasbourg, 67130 Fouday
03 88 97 30 09*



Épicerie Fine

Maison M. Gosselin
à Saint Vaast-la-Hougue (50)

L'honneur du métier d'épiciers. Un véritable bazar au sens noble, planté face à la mer au bout du Cotentin. On peut y passer des heures à fouiller en étant certain de trouver ce qu'on cherche et surtout ce qu'on ne cherchait pas.



*27 Rue de Verrue, 50550 Saint-Vaast-la-Hougue
02 33 54 40 06*



Emmanuel Bonnefond - maraicher, roi occitan des salades

EARL Bonnefond et Fils
à Vic-la-Gardirole (34)

Une impressionnante gamme de salades, un mode de culture Haute Qualité Environnementale et la fameuse laitue Celtuce (ou laitue asperge) un produit dont on consomme le cœur de la tige.



*10 Chem. de la Robine, 34110 Vic-la-Gardirole
09 73 69 19 75*

La sélection

DE VINCENT FERNIOT



Château-Chalon 1959

Fruitière de Voiteur

Avant qu'il ne disparaisse, mon père, Jean Ferniot, m'en a légué quatre bouteilles. Aujourd'hui il m'en reste deux. Mon père en bon Comtois recevait ses hôtes de marque avec du vin jaune... Je perpétue même si convaincre est difficile, comme à l'époque.



Bonnes-Mares

Domaine Comte Georges de Vogüé

Là encore les meilleurs souvenirs des bouteilles « piquées » à mon père qui m'a élevé dans le Bourgogne. Je demeure amoureux des Côtes-de-Nuits en rouge. Le domaine possède 70% de la superficie totale de Musigny. C'est un vin sanguin, serré et imposant. Il peut se garder de dix à trente ans.



Rhum Agricole Vieux

Le rhum agricole est une quasi particularité française, issu de plantations de cannes dédiées au rhum et non des résidus de mélasse des productions sucrières. Sa finesse est exquise. Qu'ils soient de Martinique ou de Guadeloupe, on s'arrête sur les rhums JM, Clément, Bally, HSE, Bologne et Longueteau.

Parce qu'il n'y a pas que le vin dans la vie, Vincent Ferniot sait se délecter également d'un bon vieux rhum, d'un whisky tourbé ou encore d'une eau ancienne.



Eau de Chateldon

Il y a à mon sens deux sortes d'eaux : celles qui nous désaltèrent seulement et celles qui donnent du plaisir. La Châteldon est pour moi une gourmandise. Minérale ou pétillante, c'est la première eau à avoir été commercialisée et elle est connue sous cette paraphrase "d'eau des grandes tables". Et c'est vrai qu'elle a commencé à être sur celle de Louis XIV.



Le Riesling

Le Riesling est dans mon quatuor des plus grands cépages blancs avec le Chenin, le Chardonnay et la Marsanne (je n'y mets pas le Savagnin car pour moi il n'est pas blanc mais jaune). C'est avec un plaisir absolu que je me laisse tenter par un verre d'Albert Mann, d'Albert Boxler, de Dierler Cadé, de Trimbach ou de Weinbach.



Whisky d'Islay

La particularité des whiskies issus de cette île écossaise du nord-ouest est leur arôme tourbé et fumé. J'aime cette saveur et n'en bois que très peu quand le moment s'y prête : soit au retour d'une balade automnale sous la pluie, soit devant un match de rugby France-Écosse à la télé.

Manger

à l'oeil ...



Chacun peut faire son tri pensez-vous, mais face à un algorithme qui connaît nos penchants et apprend de nous à chaque clic, quelle chance avons-nous d'échapper à nous-même et de découvrir l'autre, le monde, l'inconnu ? Car c'est le comble du narcissisme que de passer notre temps à ne regarder et écouter que des messages qui nous confortent tellement dans nos goûts qu'ils finissent par vous enfermer dans une autosatisfaction sclérosante et stérile.

Mais le pire danger est ailleurs. Dans notre monde de plaisirs gustatifs, le pire danger est que la vue remplace le goût et l'odorat dans notre culture alimentaire. Je me souviens de la phrase d'un de nos grands pâtissiers à qui je demandais, lui parlant de l'ouverture de sa boutique:

« Mettre en bocal des recettes de grands chefs étoilés et de grands chefs pâtissiers. »

« Tu as beaucoup de visiteurs ? », et qui me répondait « Oui beaucoup, mais ils entrent, prennent des photos et ressortent sans acheter de gâteaux. » Plus généralement quel pourcentage de ceux qui postent ou « likent » les plus belles réalisations iront réellement un jour les goûter en boutique ou au restaurant ? Et comment croire que l'on cultive sa bouche en scrollant des photos, sans même lire les textes qui les accompagnent ?

Le duo inséparable de nos sens de la dégustation (goût et odorat) est en train de céder la place à la vue, un sens magnifique mais qui n'a pas grand-chose à voir avec les plaisirs gustatifs et la Physiologie du Goût chère à Brillat-Savarin. Car si l'œil nous renseigne toujours sur un aliment, il ne fait qu'une promesse qui devra être tenue en bouche.



La nature

et l'humain le vin
produit le raisin



Je ne suis pas contre les vins nature, je ne les aime pas.

J'en trouve si rarement à mon goût. Au moment de commander du vin au restaurant je me soucie plus du plaisir que j'y prendrai que de la philosophie du sommelier ou du jugement du restaurateur. Et je préfère avoir l'air ringard que de me forcer à boire du vin qui me fait grimacer.

J'ai voulu tout de même comprendre ce qu'est le vin nature et sa différence avec le bio. Pour faire simple un vin bio obéit de la vigne à la bouteille à un cahier des charges interdisant les produits de synthèse, mais pas les sulfites (dioxyde de soufre ou SO₂).

Le vin nature lui ne répond pas à un règlement si précis, il est laissé largement

à l'appréciation et à la conscience de chaque vigneron. Les intrants en sont bannis mais plus spécifiquement le SO₂ (ou autorisé en toute petite quantité). Si tout le monde reconnaît qu'il est responsable des « migraines

*« Mettre en bocal
des recettes de
grands chefs
étoilés et de grands
chefs pâtissiers. »*

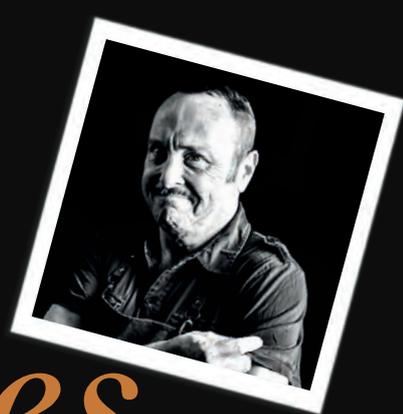
du lendemain » quand il est présent en excès, le SO₂ est inoffensif, bien dosé. C'est à la fois un désinfectant, un stabilisant et un antioxydant. Il concourt à éviter l'oxydation des blancs et la re-

fermentation en bouteille des rouges. Son absence confère trop souvent aux vins des arômes fermentaires, aigrelets et un léger perlant, que les tenants du naturel contractent sous le vocable plus flatteur de « digestibilité ». Encore une fois je laisse celui qui aime s'en délecter, continuer à prôner les levures indigènes, bannir collage et filtration, limiter l'intervention humaine pour « laisser faire la nature ». Pour moi c'est comme celui qui à table commanderait des carottes sorties de terre et une pièce de bœuf crue puis attendrait que la nature lui mijote un bœuf-carotte.

Je crois que le bon vigneron façonne sa matière première comme un vrai cuisinier. Car si la nature savait faire du bon vin toute seule, il coulerait directement de la vigne.

Recettes faciles

de Vincent Ferniot



Moules à la crème des Ferniot

Recette pour 4 personnes

1,5kg de moules de bouchot
1 belle branche de céleri
2 échalotes
1 oignon jaune
1 blanc de poireau
1 carotte
20g de beurre

25cl de vin blanc sec (type muscadet)
25cl de crème fraîche épaisse
5cl de Noilly-Prat (ou vermouth blanc)
1 bouquet de cerfeuil
Poivre noir du moulin

Laver et bien brosser les moules, dans plusieurs eaux.

Éplucher tous les légumes et émincer tout finement (sauf le poireau coupé en deux dans la longueur puis en fines demi-rondelles).

Faire bouillir de l'eau pour en remplir une soupière ou un récipient pour le service des moules (sinon on sert dans le faitout de cuisson).

Dans une casserole, faire revenir au beurre les échalotes, le poireau et l'oignon émincés. Y verser le vin, poivrer généreusement et faire bouillir 5 minutes à découvert.

Placer les moules lavées, la carotte et le céleri dans un grand faitout. Verser le liquide chaud de la casserole dessus. Couvrir le faitout et laisser cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes (5 minutes après ébullition). Baisser le feu.

Vider l'eau de la soupière. Sortir les moules avec une écumoire, les placer dans la soupière chaude et couvrir.

Verser la crème et le Noilly-Prat dans le faitout, mélanger et laisser-épaissir deux ou trois minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Napper les moules de la sauce crémée et disperser quelques pluches de cerfeuil dessus au moment de servir.



Asperges *vertes*

poêlée à la florentine

Recette pour 4 personnes

1kg d'asperges vertes
(vraies à queues blanches)
80g de beurre doux
4 œufs extra frais
100g de parmesan frais râpé
Sel fin et poivre blanc du moulin

Lavez et épluchez les asperges. Attachez-les en botte et plongez les debout dans de l'eau froide, dans un faitout haut. Couvrez et mettez à bouillir à petit bouillon pendant 15 à 20 minutes selon la grosseur.

Égouttez-les et retirez la partie blanche trop ferme. Gardez à peu près la moitié des asperges.

Dans une poêle faites fondre les $\frac{3}{4}$ du beurre à feu doux. Faites revenir les asperges dans le beurre pendant cinq minutes en les faisant rouler.

Dans une autre poêle faites cuire les œufs au plat dans le restant de beurre.

Quand elles sont colorées, saupoudrez-les largement de parmesan râpé. Salez et poivrez.

Servez les asperges sur plat ou sur assiette, les pointes recouvertes des œufs au plat.



Croûtes *perdues*

Comtoises

Recette pour 4 personnes

8 tranches épaisses de pain de campagne
6 œufs
300g comté
200g de jambon sec en tranche
20cl de lait entier
1 grosse cuillerée à soupe de crème fraîche
1 noix de beurre
Sel fin et poivre du moulin

Battez 6 œufs en omelette avec la moitié du lait, sel et poivre. Détaillez le jambon en petits bâtonnets. Faites-les revenir à la poêle, à sec, une minute. Réservez.

Essuyez la poêle et faites-y mousser le beurre sur feu moyen. Trempez les tranches de pain dans l'omelette, imprégnez les bien, et faites les revenir sur les deux faces. Réservez dès qu'elles sont dorées.

Préchauffez le grill du four à 200°.

Râpez le comté dans un bol. Ajoutez-y la crème et le lait restant. Poivrez. Malaxez le tout afin d'obtenir une pâte grossière.

Répartissez les bâtonnets de jambon sur les tranches de pain perdu, et enduisez-les de la pâte au fromage par dessus. Dressez les tartines sur une plaque de cuisson ou dans un plat.

Enfournez et surveillez. Sortez les croûtes lorsqu'elles sont bien gratinées.

Servez avec une salade assaisonnée de vinaigrette bien moutardée.

Desserts *faciles*

de Vincent Ferniot



Riz au lait *et caramel d'orange*

Recette pour 6 personnes

200g de riz rond

250g de sucre en poudre

2 gousses de vanille
(Madagascar)

1 litre de lait entier

1 pincée de sel fin

½ orange

Rincer le riz dans une grande passoire, sous l'eau chaude du robinet, puis égoutter.

Dans une casserole à fond épais, porter le lait à frémissement avec les gousses de vanille fendues en deux, le sel et 150g de sucre en pluie. Remuer.

Verser le riz en pluie et laisser cuire le riz dans le lait vanillé frémissant 10 minutes.

Pendant ce temps zester la demi orange, et faire blanchir les zestes à l'eau bouillante une minute. Egoutter et réserver.

Baisser le feu sous la casserole, au minimum, et couvrir en laissant une petite ouverture. Cuire 30 minutes environ, en tournant toutes les 10 minutes.

Laisser refroidir dans la casserole avec la gousse. Quand le riz n'est plus trop chaud, retirer la gousse, gratter la pulpe des gousses dans le riz et mélanger. Couvrir et laisser refroidir deux heures à température de la pièce.

Verser les 100g de sucre restants dans une casserole à fond épais avec une goutte d'eau. Porter à ébullition. Lorsque le caramel est de couleur ambrée (armagnac foncé), couper le feu et y verser le jus de la demi orange pressée et les zestes blanchis.

Verser le caramel d'orange au fond de verrines ou de ramequins. Ajouter le riz au lait dessus.



Tiramisu café-caffè

Recette pour 6 personnes

3 œufs	1 sachet de sucre vanillé
170 g de mascarpone	10 à 12 biscuits à la cuiller
20cl de crème liquide (30 à 35% de MG)	10 cl de café noir non sucré (double-expresso)
2 tablettes (2 x 50g) de Carré de Café® noir	50g de noisettes grillées (facultatif)
90 g de sucre en poudre	

Verser le café dans un plat et disposer les biscuits pour qu'ils s'imbibent par le dessous.

Hacher les deux tablettes de Carré de Café® en petits morceaux dans un bol, et réserver un quart des copeaux pour le décor.

Porter 10cl de crème à ébullition et verser dessus. Mélanger pour faire fondre le Carré de Café, la ganache est prête.

Verser la ganache encore tiède sur les biscuits imbibés de café.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Mélanger au fouet les jaunes, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment.

Puis ajouter le mascarpone toujours au fouet.

Monter la crème restante (10cl) en crème fouettée. Incorporer au mélange jaune d'œuf-sucre-mascarpone et réserver.

Monter les blancs en neige crémeuse et incorporer au mélange avec une spatule, en enrobant (comme une mousse au chocolat).

Verser cette crème mousseuse au mascarpone sur les biscuits couverts de ganache. Bien lisser, filmer et mettre au réfrigérateur au moins 3 à 4 heures.

Sortir avant de servir, concasser grossièrement les noisettes (facultatif) retirer le film et saupoudrer avec le reste des copeaux de Carré de Café® noir et les éclats de noisettes.

Gâteaux aux pommes et beurre

Recette pour 6 personnes

5/6 pommes (reinettes ou autres) soit entre 900g et 1kg	80g de farine tamisée
200g de beurre moitié doux, moitié demi-sel (très mou)	3 gros œufs (200g d'œuf environ)
110g de sucre de canne roux en poudre	10g de levure chimique
	3cl de calvados (ou de rhum vieux)

Éplucher et couper les pommes en tranches ou rondelles pas trop fines

Battre au fouet le sucre et les œufs entiers jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Garder une cuillère de sucre pour le moule.

Ajouter petit à petit la farine et la levure en tournant, puis le beurre bien ramolli et le calvados.

Préchauffer le four à 160°.

Beurrer un moule non-adhésif (métal ou silicone), ajouter la cuillère de sucre et répartir, puis dresser 2/3 des tranches de pommes et 2/3 de la pâte dessus. Verser le restant de pommes puis de pâte dessus (Si vous avez la patience faites plutôt quatre couches successives de pommes et pâte pour un effet millefeuille de pommes) et enfourner à mi-hauteur en baissant à 150°, pour 40 à 45 minutes selon votre four.

On peut servir avec un peu de calvados (ou rhum) flambé versé sur le dessus du gâteau.



La Flamme

du Boulanger

On peut être né dans les métiers de bouche, s'encanailler pendant quelques années dans la publicité avant de revenir tel un enfant prodige, dans le pétrin. C'est le parcours d'Ulysse Pralus, jeune prodige de la boulange.

A TOUTE CHOSE MALHEUR EST BON

Mars 2020 : pandémie mondiale, blackout, fermeture des restaurants, chômage technique, port du masque, gel hydroalcoolique, psychose, et chute

de la vente du pain de 30% en même temps qu'augmentation de celle des farines. C'est que l'une des premières activités des français pour occuper les longues journées de confinement à finalement été, non pas de regarder Netflix, mais de mettre la main à la

pâte à pain. Il est vrai, que pendant que certains ou certaines lisaient, télétravaillaient ou binge watchaient des séries et des films, il y avait le temps de laisser la pâte lever.

Si, comme il l'a fait pendant six ans, lors de ses années de publiciste parisien,

on réalisait un peu de story-telling c'est ainsi que nous écrivions l'incipit du mythe d'Ulysse Pralus, revenu en terres familiales, après avoir écouté le chant des sirènes de la capitale : une histoire de Covid et de sérendipité. Mais d'abord qu'est ce que c'est la sérendipité? C'est la pénicilline, le velcro et la tarte tatin par exemple. C'est le fait de faire par hasard une découverte majeure qui révolutionne qui mieux la science, la couture ou la cuisine. Pour Ulysse ce sera dans ce dernier champ d'action. C'est en réalité un peu plus complexe que cela. Avant la pâte à pain, il pense à la pâte à pizza. Et de répondre à tous les copains qui posent la question de "si tu devais refaire ta vie professionnelle, qu'aimerais tu faire?", lancer un très franc : "pizzaiolo". Et c'est maintenant qu'arrive le confinement. Alors Ulysse et sa compagne décident de s'installer avec le frère et le père de ce premier

*« - Si tu devais refaire ta vie professionnelle, qu'aimerais tu faire ?
- PIZZAIÖLO ! »*

près de Roanne. Bien qu'il ait beaucoup de travail, il trouve le temps de se pencher sur sa passion, la pâte ronde sicilienne. Et là c'est la révélation : il découvre le levain. Sa tatin à lui!

PETIT CHIMISTE DEVIENDRA GRAND BOULANGER

Pour reprendre ses mots, c'est même d a v a n t a g e q u ' u n e révélation ou une découverte mais bel et bien une "épiphanie". C'est un champ des possibles qui s'ouvre devant lui. Mais Ulysse n'est pas (re) tombé dans une marmite des métiers de bouche d'un coup d'un seul. Avant cette période, rappelons qu'il a d'abord débuté ses études par un bac hôtellerie restauration, et que c'est, confronté à des premières expériences professionnelles non épanouissantes



qu'il se réoriente vers le marketing. C'est vrai qu'il n'a pas aimé l'ambiance en cuisine, les coups de gueules et les coups de couteaux dans le dos.

Pendant la difficile période de confinement il a [...] "la cuisine avec [son] père et frère est le seul exutoire"

Le non respect de l'humain finalement. Ensuite, comme il le confie, pendant la difficile période de confinement il a beaucoup de travail et "la cuisine avec (son) père et frère est le seul exutoire".

Alors il dévore les livres comme d'autres le font avec des baguettes, des miches et des pains complets. La théorie comme la pratique l'intéressent beaucoup. Il parvient à donner naissance à 3 ou 4 levains (aujourd'hui encore c'est l'un de ces levains du confinement qui le sert de souche). Et l'épiphanie de devenir "fève"!



APPRENTISSAGE ET ÉMANCIPATION

Le Covid aura donc eu raison de sa première carrière et dès juillet 2020, après avoir obtenu un CAP en candidat libre avec d'excellentes notes, il cherche où effectuer son apprentissage. Il ne regarde et ne postule que vers des établissements qui ont la même philosophie et politique que lui, savoir travailler en bio, avec des fermentations lentes et avec le plus grand respect du produit et un sourcing local et national (sauf pour le sésame). Il fait ses armes à Paris avant de revenir s'installer à Roanne. Ce sera l'ouverture du "Pain Perdu" au sein des Halles. Une belle boutique achalandée avec des miches alléchantes et de qualité, avec des conservations longues, des recettes qui permettent aux pains de se suffire à lui-même. On craque pour le noix/miel/moutarde ou le olives/thym/romarin/poivre par exemple. Un plaisir non coupable dont les lyonnais pourront bientôt se régaler avec l'ouverture prochaine dans la capitale des Gaules d'une boulangerie Pralus! On rêverait même à une expansion nationale, pour que tout Gaulois puisse se régaler du travail d'un jeune garçon pour qui les slogans sont passés bien après les farines!

13

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY INÉDIT

Sous la présidence d'un grand journaliste gastronomique, chefs, boulangers, pâtisseries, sommeliers se sont retrouvés au nombre de 12 pour une tablée scène du bon et certainement pas Cène de trahisons. Ensemble, ils ont pu (re)découvrir certains produits ou morceaux, les juger, les jauger, les évaluer et les apprécier. Pas de Judas du goût à cette table là, que des prophètes qui évangélisent leurs clients sur ce qu'il se doit d'être dégusté avec allant et envie. Quelques nectars de messe, des produits carnés, des fruits, des produits transformés, ils sont pléthores à avoir été dégustés et multipliés comme des petits pains! Et quel est le mot qui découle de pain? Celui de copain, qui se sont retrouvés à quelques pas de leurs établissement respectifs, dans le 17ème arrondissement de Paris, au CFA Médéric qui nous a fait le plaisir d'accueillir les Tests Gourmets de France.



JEAN-BAPTISTE ASCIONE

• • •

Chef



C'est tout jeune qu'il commence la cuisine, dès l'âge de 14 ans. Une passion qui ne le quitte pas et qu'il explore, tout feu, tout flamme, dans des brasseries, bistrot ou restaurants gastronomiques. Il "pioche" des techniques partout où il va, charge son bagage de nouveaux savoirs et de nouvelles techniques, il apprend par exemple à beaucoup cuire à la braise. Son premier poste c'est à "La Machine à Coudes" où il officie pendant 3 ans. Il participe en parallèle à "Top Chef" où il finit 8ème. Mais le jeune homme a un plan de carrière en tête : ouvrir son premier établissement à 25 ans et le second avant trente. Ce sera chose faite avec "Le Petit Gris" à Paris et le bar à

vins "Faby" qu'il ouvre ensuite avec son ami Antoine Maffray. Il est cependant allé plus loin que ses ambitions en étant également depuis octobre à la tête du restaurant "Rabiega" à Draguignan dans ce magnifique hôtel restaurant, sis sur 12 hectares. Il y travaille des produits différents que ceux qu'il sublime à Paris, car tout est source à moins de 30km, mais avec la même philosophie de cuisine partage où il est recommandé de partager 3 ou 4 assiettes pour une expérience ultime. C'est un homme qui n'a pas peur des distances car avant de se dédoubler entre la capitale et le sud-est, il a fait un tour du monde professionnel passant par le Japon, le Vietnam, le Maroc, les Etats-Unis et le Mexique...

EN QUELQUES
DATES

2015 : Participation à Top Chef

2019 : Ouverture du Petit Gris

2022 : Chef du Rabiega



Rencontrer Jean Baptiste ASCIONE :

Domaine Rabiega - 516 Chem. du Cros d'Airar, 83300 Draguignan

LOUIS FESTA

• • •

Chef



Le jeune Parisien cherche vite une échappatoire au cursus scolaire général. Passionné de photo et de gastronomie, c'est finalement les batteries de cuisine qu'il manipule après la troisième en intégrant l'école Ferrandi. Il poursuit avec un Bac Pro en alternance, et fait du gastronomique à l'école et du bistrannique dans son alternance, au Pavillon du Lac aux Buttes Chaumont. Diplômé, il veut tout de suite travailler. Ce sera d'abord avec Stéphane Gaborieau (MOF), une "claque gastronomique". Il intègre ensuite "le Sola" à Saint-Michel où il est le seul français d'une équipe japonaise. Il rejoint finalement Jacky Ribault comme chef de partie, et apparaît le Covid... c'est alors un virage à 180°. Il part dans la région où vit sa soeur,

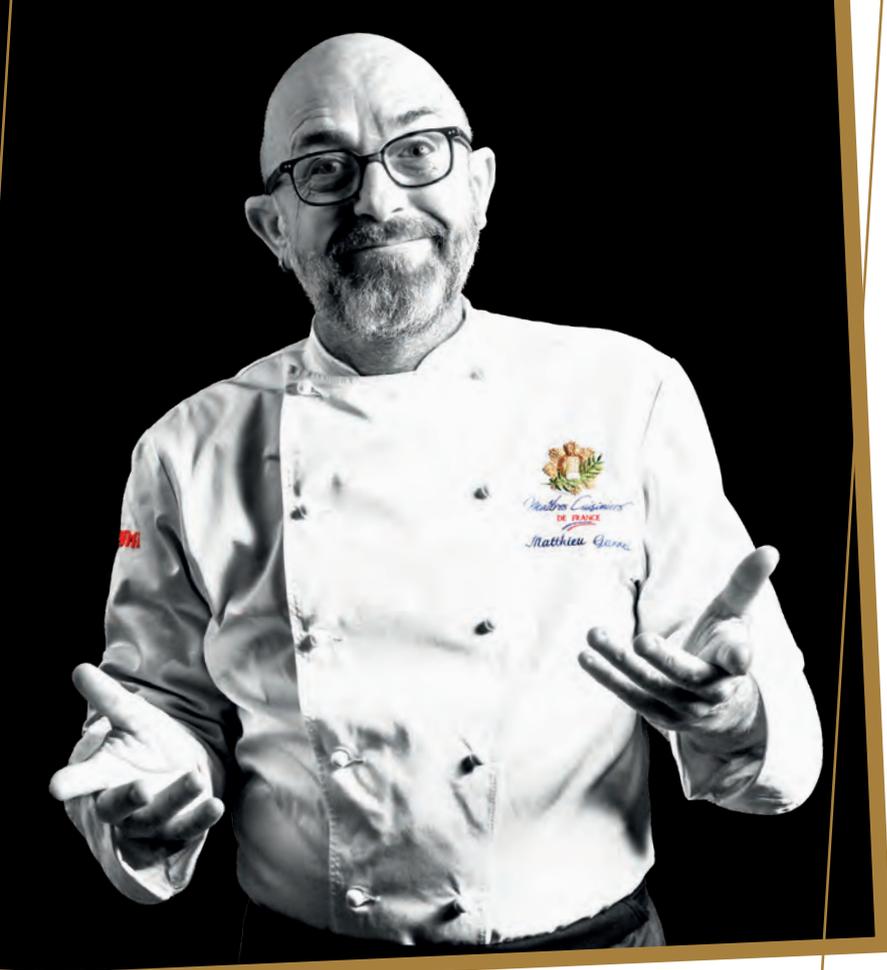
parce qu'il y fait meilleur vivre, et découvre un terroir de dingue, avec les producteurs alentours plus alléchants les uns que les autres. Il sera d'abord second de cuisine au Moulin d'Abbaye à Brantôme. Puis les restaurants sont de nouveau fermés. Il monte alors une micro entreprise de vente à emporter. La clientèle est ultra réceptive. Il achète chez les maraîchers et les producteurs locaux et vend sur les marchés. Il choisit finalement de sédentariser sa vente à emporter au "Singuliers" à Saint-Astier, établissement qu'il ouvre avec sa compagne, Cerise, en juillet dernier. Doté de 30 couverts et d'une terrasse fort agréable, il ne manque plus que le célèbre guide rouge remarque cette table exceptionnelle.

EN QUELQUES
DATES

2013 : Intègre l'école Ferrandi
2017 : Obtient son Bac Pro
2020 : S'installe en Dordogne
2022 : Ouverture des Singuliers



Rencontrer Louis FESTA :
Restaurant Les Singuliers - 6 Rue Montaigne, 24110 Saint-Astier



MATTHIEU GARREL

• • •

Chef

C'est un homme de Bretagne, qui débute d'abord de l'autre côté, dans la "Grande" avec Kevin Cape au Bell Inn Hotel. Ce qui lui permet de parfaire son anglais et qui lui permettra dans le futur de faire du consulting en Asie en France. Puis dans la sienne, de Bretagne, avec Jean-Pierre Couzil à Plancoët. Il met ensuite les voiles vers Paris où il fait majoritairement ses classes auprès du meilleur ouvrier de France, Gérard Besson, ancien chef du restaurant étoilé éponyme. Comme bon nombre de ses pairs, il passe aussi par Potel & Chabot, avant de d'obtenir son premier poste de chef au Yachts de Paris. "Le Bélisaire" transformé en bistrot sera dorénavant son

terrain de jeu. Dont les règles sont simples, pour celui qui est passé par de grands étoilés, c'est faire de la gastronomie accessible, "tout en gardant un brin d'esprit espiègle et très gourmand" pour celui qui aime à se définir comme un "chef passionné, rock and roll et gourmand." Sur une mélodie qui fonctionne bien depuis 22 ans! Dernier projet en date, c'est l'ouverture et la conception de la carte du restaurant Magnum 150cl par Matthieu Garrel, à quelques pas du Parc Monceau. Ici aussi, le chef souhaite "rester dans la simplicité en travaillant des produits frais et locaux." Une philosophie que l'on ne saurait que trop apprécier!

EN QUELQUES
DATES

- 1993** : Arrive à Paris
- 2001** : Chef du Bélisaire
- 2014** : Reçoit le titre de Maître Cuisiniers de France
- 2017** : Est promu à l'ordre du mérite agricole
- 2022** : Ouverture du Restaurant Magnum 150 cl par M. Garrel



Rencontrer Matthieu GARREL :
Mangum 150cl - 1 Rue de Phalsbourg, 75017 Paris

OLIVIER JACQUES

...

Chef sommelier



Si chez certains c'est en coupant ses cheveux que l'on perd de la force, pour Olivier Jacques, c'est en coupant des grappes que l'on en gagne. Et qu'il a le courage de fonder, il y a 4 ans, son entreprise "Samson" basée à Paris. Pourtant enfant il a des rêves de grandeur et s' imagine sauver le monde en étant reporter de guerre ou médecin sans frontière... Jusqu'à ses 12 ans où il goûte pour la première fois du vin et c'est une révélation : « je goûte un vin, qui n'avait rien de singulier ; n'importe quel vin aurait provoqué ce qui s'est passé : j'ai été frappé par la foudre du vin pour apporter de la poésie ! ». Il se "prend la foudre du vin". Il décide d'en faire son métier, reste à choisir lequel. C'est rapidement qu'il se tournera vers la sommellerie, parce qu'il aime les concours et surtout l'idée de rendre accessible, de faire connaître des produits exceptionnels

aux consommateurs. Il entre donc en BTS en école hôtelière, puis part en Angleterre où il fait ses armes chez le meilleur sommelier du monde, Gérard Basset. "C'était la meilleure décision de ma vie et la meilleure formation du monde." Puis advient le Brexit et il revient alors en France, dans le Bordelais, afin de connaître le vin côté producteur; il travaille en tant que guide oeno-touristique aux Carmes Haut-Brion. De retour à Paris, il monte "Samson" une entreprise de sommellerie basée sur trois axes : la première c'est la dégustation de vins pour professionnels et particuliers, la seconde c'est la constitution de caves pour professionnels et particuliers en tant que "goldigger" du vin et le dernier axe c'est la création de tableaux lyriques artistiques avec danse et chant ainsi que dégustations où il collabore avec son épouse artiste.

EN QUELQUES
DATES

2011 : BTS en école hôtelière
2015 : S'installe en Angleterre
2019 : Création de "Samson"

Contacter Olivier JACQUES :

Samson Vin - samsonraisin@gmail.com - 0640876000



RAOUL MAEDER



Boulangier - Pâtissier

On peut porter un nom résolument alsacien et pourtant être le père de la meilleure baguette de Paris, celle qui est dégustée à l'Élysée. Il suffit pour cela de s'appeler Raoul Maeder! Des distinctions que l'on glane de génération en génération, son père ayant déjà été consacré, par exemple, meilleur apprenti pâtissier chez Lenôtre à Paris. Chez les Maeder on ne choisit pas entre la boulangerie et la pâtisserie, on réalise les deux de mains de maître! Et plus que cela encore, car Raoul, absolu touche à tout, fait même quelques années en tant que cuisinier à l'Hôtel de Vigny, un Relais & Châteaux sur les Champs Élysées. Il concourt aussi, au Relais Desserts

Charles Proust par exemple. Et quand son père cesse son activité à la fin du millénaire dernier, il reprend sa suite dans le 17ème arrondissement. Sans jamais lui faire honte, car après la meilleure baguette de France, c'est le titre de meilleure galette de Paris Ile de France qu'il peut s'enorgueillir d'obtenir. La clientèle se pressant sur sa vitrine, il choisit d'en ouvrir une seconde, puis une troisième, exclusivement en b-to-b. Mais l'année dernière, ce père de 5 enfants, décide de diminuer la voilure en vendant ses deux boutiques des rues Berthier et Haussman afin de ne garder que la boulangerie en b-to-b.

EN QUELQUES
DATES

- 1988** : CAP Pâtisserie
- 2000** : Reprend la boulangerie paternelle
- 2012** : Rachète une seconde boutique, boulevard Haussman
- 2018** : Président de la coupe de France du Jury des Écoles



Rencontrer Raoul MAEDER :

Boulangerie-Pâtisserie Raoul Maeder - 111 Bd Haussmann, 75008 Paris

GILLES MARCHAL



Chef pâtissier



Son papa vendait du chocolat. Et c'est dans une famille de gourmands qu'il grandit. Alors rapidement il fait son apprentissage à Metz avant de faire ses valises. Ce sera d'abord le Luxembourg où il travaille pendant 3 ans. Tout va vite, et c'est à, à peine 22 ans qu'il "monte" à Paris. D'abord en tant que chef adjoint pâtissier au Crillon auprès de Christian Constant où il évolue au sein d'une très belle brigade, d'une très belle équipe. Puis en tant que chef pâtissier, ce sera la Maison Prunier et le Plaza Athénée. Il y aura aussi le Bristol, pendant 7 ans, avec Eric Frechon, époque à laquelle il publie son premier livre.

Quand le Bristol ferme pour travaux, il intègre la Maison du Chocolat, en tant que directeur de la création, le clin d'œil à son papa est fait. "Une expérience très heureuse et enrichissante". Depuis un peu plus d'une dizaine d'années c'est dans sa boutique, dans le bucolique Montmartre qu'il officie et qu'il a fait de la madeleine sa spécialité, avec plus de 60 parfums. Bien que la pâtisserie proustienne soit sa figure de proue, il n'en demeure pas moins un véritable pâtissier très complet qui aime aussi à produire des éclairs, des babas, des cakes, des viennoiseries et des douceurs à qui mieux mieux.

EN QUELQUES
DATES

1982-1984 : Apprentissage à Metz
1989 : Arrivée à Paris
1999 : 1er poste de chef Pâtissier
2014 : Ouverture de sa boutique



Rencontrer Gilles MARCHAL :
Pâtisserie Gilles Marchal - 9 Rue Ravignan, 75018 Paris



MATTHIAS MEYNARD

• • •

Chef sommelier

Matthias Meynard a toujours voulu travailler la tête dans les étoiles et la main à servir des grands vins. C'est pourquoi il s'oriente rapidement vers l'école hôtelière de Paris où il obtient un bac pro mention sommellerie. Aussitôt diplômé, il occupe son premier poste à l'Hôtel Crillon en tant que commis sommelier avec François Piège et les deux étoiles dont il est auréolé. Il y rencontre Antoine Petrus qu'il recroisera avec joie plus tard dans sa carrière. Puis c'est une étoile de plus, la troisième, celle de Yannick Alléno qu'il accompagne en tant qu'assistant chef sommelier au Meurice. Cette aventure durera trois ans avant qu'il ne rejoigne le chef Christophe Moret au restaurant Lasserre, toujours à Paris où se trouve de nouveau Antoine

Petrus. C'est ensuite le Shangri-La qui lui court après où il est le chef sommelier exécutif des deux restaurants de l'établissement, le "Shang Palace" et "L'Abeille". Comme ce fut le cas avec Antoine, Matthias est un homme de rencontres, et dès lors qu'il croise la route de Stéphanie Le Quellec il sent que c'est un coup de foudre professionnel. Il décrit une équipe fusionnelle et soudée au sein du restaurant "La Scène", parce qu'ils sont de la même génération, qu'ils s'accordent à promouvoir les mêmes valeurs, en particulier celles du partage. Matthias aime les vins de toutes les grandes régions de France, mais ses origines, italiennes, lui font avoir un petit coup de coeur pour les vins de l'autre côté des Alpes.

EN QUELQUES
DATES

- 2006 : Mention Complémentaire Sommellerie
- 2009 : Sommelier à l'Hôtel Crillon
- 2013 : Chef Sommelier Adjoint au Meurice
- 2020 : Chef Sommelier Exécutif à La Scène



Rencontrer Matthias MEYNARD :
La Scène - 32 Av. Matignon, 75008 Paris

ROSALYNE SAKULWONGSA



Formatrice CFA Médéric



Rosalyne avait un plan de carrière qui était proche de la gastronomie : travailler pour le magazine *Turiès*, elle commence d'abord par un Master en communication, option magazine papier. Mais aussitôt diplômée, et pour gagner en légitimité, elle obtient un CAP cuisine. C'est dans cet espace qu'elle se rend compte qu'elle est à sa place. Ca devient presque une addiction. Elle fait ses classes dans plusieurs restaurants, plutôt bistrots que gastronomiques. Mais au bout de dix ans, c'est autre chose qui l'anime : elle a envie d'enseigner. Elle passe d'abord un an à l'Atelier des Chefs, puis chez

Ducasse Formation où elle est spécialisée en reconversion (en 8 semaines, 8 mois ou 3 ans). Devenue jeune maman, elle monte aussi sa société de consulting et formation qui lui permettra de travailler également pour Ferrandi. Elle est insatiable, accepte que les projets viennent à elle, mais est aussi fortement impliquée dans toutes les missions qu'elle accomplit. Aujourd'hui par exemple, elle est très investie dans le futur projet de grande école de MEDERIC. Sans pour autant qu'elle ne garde pas en tête l'idée de monter sa propre école de cuisine un jour...

EN QUELQUES
DATES

1982 : Master en Communication
2016-2022 : Formatrice chez Ducasse
2022 : Rejoint le CFA MEDERIC



Rencontrer Rosalyne SAKULWONGSA :
CFA Médéric - 20 Rue Médéric, 75017 Paris



JEAN-THOMAS SCHNEIDER

• • •

MOF Pâtissier



Originaire d'Alsace, il commence son apprentissage à 16 ans et passe ses cinq premières années dans sa région natale. Il s'envole ensuite pour l'étranger afin de parfaire sa technique et son anglais. De retour chez lui, puis en Bourgogne, il enchaîne les établissements triplement étoilés : l'Arnsbourg, l'Espérance et le Relais Bernard Loiseau en tant que sous chef à chaque fois. Ensuite c'est le tropisme vers la capitale, où, après un passage par Potel & Chabot, le George V et le Meurice, il décroche un poste de chef pâtissier à la Tour d'Argent. Puis il sera

responsable de production au Café Pouchkine. Passionné de concours, il est tour à tour, champion du monde de pâtisserie, champion du monde de glacerie et meilleur ouvrier de France. Aujourd'hui il met son talent au service du plus grand nombre en étant consultant international en pâtisserie. C'est-à-dire qu'il peut créer des recettes pour des cartes, diriger des master classe de formation, être ambassadeur ou démonstrateur d'une marque et faire de l'accompagnement en b-to-b.

EN QUELQUES
DATES

2008 : Chef Pâtissier à la Tour d'Argent *
2017 : Champion du monde de pâtisserie
2018 : Champion du monde de glacerie
2019 : MOF Glacier

JULIEN SERRI



Chef Cuisiolo



L est LE spécialiste de la Pizza! A tel point qu'il a fondé Magnà, un concept de street food napolitaine, élu meilleur concept de restauration rapide par la Sandwich and Snack Show Academy qui se situe dans le 9ème, à Notre-Dame de Lorette, ouvert tous les jours midi et soir. Il est à la fois chef et à la fois pizzaiolo, donc un cuisinolo pour reprendre son néologisme. Ce passionné de beaux produits les mets en avant et défend avec ferveur ses artisans et producteurs italiens. Après cinq ans d'activités

professionnelles, Julien met son savoir-faire au service des particuliers et des professionnels avec des formations de pizzaiolo et du consulting autour de la gastronomie italienne. Mais comme il veut l'Italie et a fortiori Naples accessible à tous, il a sélectionné des produits artisanaux de la botte (d'excellentes farines par exemple, base essentielle de toute pâte à pizza), mais aussi des équipements et du matériel afin que les gourmets du quotidiens, puissent réaliser de superbes pizzas à domicile.

EN QUELQUES
DATES

- 2018** : Vice-Champion de France de Pizza a Due
- 2019** : Magnà élu meilleur concept de restauration rapide
- 2021** : Juré de l'émission de télévision belge "La Meilleure Pizza"



Rencontrer Julien SERRI :

Magnà Street Food - 48 Rue Notre Dame de Lorette, 75009 Paris

THIBAUT SPIWACK

• • •

Chef



C'est contre l'avis paternel qu'il abandonne le cursus général pour se lancer dans un BEP cuisine qu'il obtient haut la main. Son premier poste de commis c'est au sein du Four Seasons George V qu'il l'obtient. Il fait ses armes comme il se doit, devenant ensuite chef de partie au Lucas Carton d'Alain Senderens. Logiquement il passe sous chef de cuisine, et ce sera au Jules Verne le restaurant d'Alain Ducasse. Il occupera le même poste à l'Hotel Particulier Montmartre pendant trois ans. Ce qui lui laisse le temps de mûrir son envie, celle d'ouvrir son propre établissement. Ce sera Anona dans le 17ème arrondissement

de Paris. Il y adopte une démarche éco-responsable qui lui vaut quelques reconnaissances : celles des critiques, avec le guide suprême, Michelin, mais surtout celle des clients qui se pressent autour de ses tables. Et de ses assiettes extrêmement bien sourcées, bien composées, qui font la part belle aux produits régionaux (escargot du Poitou, truite des Pyrénées, Huitres de Marennes-Oléron, Saint-Jacques de Bretagne, Canard du Sud-Ouest, Truffe de la Drôme...). Une vision de la cuisine qu'il a portée sur petit écran avec sa participation au télé-crochet Top Chef.

EN QUELQUES
DATES

2011 : Sous chef au Jules Verne
2018 : Ouverture d'Anona
2022 : Participe à Top Chef
2023 : Décroche sa première étoile



Rencontrer Thibaut SPIWACK :
Anona - 80 Bd des Batignolles, 75017 Paris

FREDERIC VARDON

• • •

Chef



Pour parler de son métier il reprend les mots qu'il a, un jour, entendu de Guy Savoy : "la table c'est l'endroit le plus sécurisé au monde." C'est vrai qu'il s'agit du lieu où on aime, on échange, on partage, on est protégé. C'est l'endroit où l'on se fait du bien. Et résolument l'endroit où il veut bien faire notre talentueux chef. Bercé depuis sa plus tendre enfance par les tournées avec ses parents charcutiers-traiteurs, par la découverte des étals de Halles de Paris ou du MIN de Rugis, il est né dans un univers où tout a été fait pour que son palais se forge vers l'excellence. Pour lui, la mise en application de bien faire c'est "la cuisine comme prétexte" pour sublimer un produit de qualité, pour raconter une rencontre. Ses

premières seront avec Pierre Morot-Gaudry, Alain Chapel ou encore Alain Dutournier, avec qui il parcourt le monde : Londres, Tokyo, Hong Kong, Carthage... pendant près de 14 ans. Revenu à Paris il prend la barre de ce vaisseau amiral qu'est le 39V, Boulevard George V, au 6ème étage. Un lieu magique à la décoration signée Raphaël Navot. Il navigue depuis sa cuisine, jusque'à son jardin de curé où il fait pousser ses aromates. Il raconte ici encore des histoires majeures, avec les produits qu'il cuisine : "je n'ai pas de fournisseurs, je n'ai que des complices du beau pour cuisiner le bon". En parallèle il reprend aussi les cuisines de ce haut lieu parisien, emblème de la résistance, le café Max avec Régis Letourneur.

EN QUELQUES
DATES

2010 : Ouverture du 39 V
2021 : Réouverture du 39 V après travaux
2000 : Reprend le Café Max



Rencontrer Frédéric VARDON :
Café Max - 7 Av. de la Motte-Picquet, 75007 Paris



CFA *Médéric*

L'école de la chance
pour tous

Dans la rue éponyme, sis dans ce superbe bâtiment art déco du 17^{ème} arrondissement, à côté du Parc Monceau ; mais aussi au MIN de Rungis, le CFA MÉDÉRIC ouvre ses portes, ses manuels et ses horizons. Bienvenus dans "l'école de la chance pour tous."

Il s'agit de l'une des plus anciennes écoles hôtelières de France dont la genèse remonte aux années 30. Un écrin d'où ressortent diplômés quelques 750 apprentis chaque année.

De jeunes apprenants venant de tous horizons, car le crédo du CFA c'est d'être une école d'excellence mais ouverte au plus grand nombre ; c'est une école privée mais gratuite. C'est aussi une école inclusive et accompagnante, qui, en plus du

programme pédagogique qu'elle propose, s'arque autour de dispositifs d'accompagnements (pour le logement par exemple) et d'inclusions (face au handicap notamment).

On ne cessera jamais de l'écrire assez, mais MÉDÉRIC c'est l'école de la

chance pour tous. En d'autres termes, c'est un centre de formation à l'ADN humain, social et familial. Les deux conditions majeures pour l'intégrer c'est l'envie et le talent. Ce qui veut dire que l'on peut être en difficulté à l'école mais excellent chez MÉDÉRIC.

RICHE FORMATION

Et comment ne pas s'enthousiasmer face à une proposition pédagogique qui fait la part belle à la sensibilisation alimentaire, à la prévention des addictions, des discriminations et de toute forme de harcèlement ? Ici, on apprend le non-gaspillage, le locavorisme, les achats raisonnés, la pêche durable et les produits de saison par exemple. Des apprentissages et formations que l'on peut acquérir en un ou deux ans en faisant un CAP, en trois en poursuivant en Bac Pro, et se professionnaliser encore davantage avec deux années de BTS ou une année de mention complémentaire. Ces dernières sont nombreuses et vont de l'apprentissage de la sommellerie, au métier de barman, ou encore celui de traiteur et de cuisinier en dessert de restauration.



THÉORIE & PRATIQUE

C'est le fondement même des enseignements de l'école MÉDÉRIC, qui se fondent sur des piliers autant théoriques que pratiques, des enseignements professionnels autant que généraux. Ainsi, en formation CAP poissonnier-écailler, on saura autant fileter et écailler qu'échanger en anglais et vendre par exemple. En CAP crémier-fromager on apprendra à faire de la prévention santé environnement mais aussi de l'histoire-géographie. Pour le CAP de primeur, la coupe et le conditionnement seront bien entendu au programme tout comme l'éducation physique et sportive. Les exemples de ces formations riches et complètes sont pléthores. Il ne faudrait pas non plus oublier de souligner que ce corpus d'enseignement n'aurait su être pensé sans le concours de l'équipe pédagogique et enseignante qui travaille à un cercle vertueux où tout un chacun s'épanouit dans le travail. Dans le travail et au-delà des frontières, car le CFA MÉDÉRIC a obtenu son accréditation Erasmus, qui permet aux jeunes désireux de poursuivre leur apprentissage à l'étranger entre deux diplômes.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

Le Tradition Premier Cru



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE



L'AVIS DU JURY :

Boisson de fête, mais aussi bulles que l'on aimerait quotidiennes, le champagne est de ces breuvages qui font plaisir sans faire mal à la tête (lorsqu'ils sont bien faits!). C'est unanimement souligné ici.

Matthias Meynard

« Ce qui est intéressant c'est l'aromatique. Il y a un côté frangipane briochée. C'est limpide et la bulle est assez fine. Visuellement déjà c'est très intéressant. Le nez est intense : brioché et fumé. Avec des notes de noisettes. C'est un nez très ouvert. A déguster avec des gougères de Beaufort par exemple. »

Olivier Jacques

« La bulle est fine. On a une très bonne limpidité. Du yuzu en fin de bouche. On peut travailler sur la fraîcheur, on la sent bien en bouche. C'est un champagne très bon, qui représente bien Avize. »

Vincent Ferniot

« D'une façon générale je suis hyper sensible à l'amertume. Ici c'est fin et élégant en terme d'amertume. C'est un champagne intéressant. Bon produit sans défaut. Il me parle beaucoup, c'est un coup de coeur. »



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



ACCORDS METS & VIN

Gougères / condiment Beaufort roquette

Soufflé agrumes / glace lait d'amandes

Volaille de Bresse / Sauce Albufera



INFOS PRODUITS :

ASSEMBLAGE :

66% Chardonnay, 34% Pinot Noir 34% de vins de réserve

RÉGION :

Côte des Blancs, Montagne de Reims

DÉGUSTATION :

Robe : Une belle robe dorée et lumineuse.

Arômes : Un nez intense dont se dégagent des notes d'agrumes.

Bouche : L'attaque est tonique, avec des notes de pomme compotée qui se prolongent sur des arômes d'agrumes et de fruits confits. Un vin ciselé, frais équilibré, qui révèle une belle expression, légèrement vineuse.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

7 rue Pasteur – CS80019
51190 Avize

Mail : info@de-saint-gall.com
Tél. : 03 26 57 94 22

WWW.DE-SAINT-GALL.COM

CONSERVERIE DU SUD

Terrine de Campagne – Viande de Porc Français 180g

Terrine de Campagne au Piment Espelette – Viande de Porc Français 180g



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier

Conserverie du Sud



Terrine de Campagne
Viande de Porc Français 180g

Terrine de Campagne au piment d'Espelette
Viande de Porc Français 180g



L'AVIS DU JURY :

Maison de terrines depuis 1895, on déguste donc ici un produit qui, depuis des siècles, satisfait et manifestement continue de séduire. Car le jury se régale de ces deux terrines peu grasses avec, peut-être, une petite préférence pour celle au piment d'Espelette.

Jean-Thomas Schneider

« J'aime l'histoire et la noblesse du produit. La texture est très agréable. La surprise se fait petit à petit. Très beau produit. »

Rosalyn Sakulwongsa

« Peut-être un peu moins gras que ce que j'ai l'habitude de manger. Le piment est très marqué. J'aime beaucoup. Très chouette produit, vraiment. »

Matthieu Garrel

« On est au bon niveau de saturation de tous les assaisonnements. La terrine nature a un très bon équilibre. Il y a un vraie longueur en bouche. »

Thibault Spiwack

« Qu'il n'y ait pas trop de gras ça me séduit. C'est une très belle terrine. C'est ma came. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



L'ACCORD
VIN



Pouilly Fuissé
Famille Paquet 2019



SA CONSERVIERIE DU SUD
Z.I, Route de Sénac
65140 Rabastens-de-Bigorre

Mail : responsable.commercial@conserverie-du-sud.fr
Tél. : 05 62 96 67 11

WWW.JEANBRUNET.FR

LES BARQUES RIQUET

Vin de France rouge 2020, label Haute Valeur Environnementale



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier

LES
BAR
QUES
-RIQUET-



L'AVIS DU JURY :

Non seulement le nectar est bon mais l'histoire est belle; il s'agit d'un jeune viticulteur, Florent, qui avec son ami Stefan, font revivre les vignes de ses grands-parents. Assemblage de Syrah, Merlot, Marselan et Grenache noir, les vendanges de ce vin se font manuellement.

Matthias Meynard

« C'est un millésime très jeune. On a déjà une robe noire très intense. Beaucoup d'alcool et d'intensité. Le nez est sur la cerise juteuse. La bouche est intéressante : gourmande et pas trop tannique. La fin de bouche n'est pas trop sur l'alcool. C'est un vin de copains, un vin de partage. »

Olivier Jacques

« Belle intensité de couleur. Le vin est brillant. Notes de cerises et de réglisse. Belle fraîcheur. Le vin est très bien exécuté, les tannins sont très bien travaillés. Ce sont de beaux amers. Finale sur les oranges sanguines.»

Raoul Maeder

« Goût très fort, très franc. Il y a des effluves qui me plaisent beaucoup. Je pense qu'il est à garder. »

Vincent Ferniot

« Il y a toujours une balance entre l'épice et le fruit. Personnellement je trouve que c'est un beau vin, un peu mûr, un joli vin. »



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



ACCORDS METS & VIN

Magret de Canard, sauce aux airelles, pommes dauphines

Pavlova fruits rouges

Tartare de boeuf au couteau, piment d'espelette



INFOS PRODUITS :

ASSEMBLAGE :

Syrah, Merlot, Marselan, Grenache Noir

ORIGINE :

France, Cabardes, 11600 Aragon

DÉGUSTATION :

La couleur est intense avec de teintes pourpres, rouges violacées. Le nez se caractérise par des arômes de cassis et cerise noire. L'expression en bouche est croquante, fraîche et juteuse avec des arômes de fruits rouges, ponctuée par la rondeur des tannins.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri, éraflage, macération 4 semaines, vinification traditionnelle en cuve.



LES BARQUES RIQUET

Domaine Florent Rouanet avec
Stefan Tisseyre
11600 Aragon

Mail : info@lesbarquesriquet.com
Tél. : 07 87 06 00 84

WWW.LESBARQUESRIQUET.COM
instagram : @lesbarquesriquet

CHÂTEAU LA HAYE 2019

Vin rouge, Appellation Saint-Estèphe



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier


CHATEAU LA HAYE
SAINT-ESTÈPHE



L'AVIS DU JURY :

Nos excellents sommeliers auront tout de suite reconnu un Saint-Estèphe. Millésime 2019, il est élevé pendant plus d'un an en barrique. Il inspire tout de suite une foultitude d'accords mets-vins.

Jean-Thomas Schneider

« Je lui apporterai bien de la douceur avec une poire cuite dans du vin chaud et avec une bonne quenelle de chocolat. »

Thibault Spiwack

« Pour un Saint-Estèphe, il est assez frais. A équilibrer avec des plats sur les épices, ou avec des escargots. A garder en cave quelques années. »

Matthias Meynard

« J'aime les Bordeaux. J'aime ce style-là. On va droit à l'essentiel avec ce vin-là. C'est un vin qui réconcilie avec le bordeaux. C'est un vin qui vient cocher toutes les cases. Un beau Cabernet Sauvignon, extrêmement bien réalisé. Un millésime assez jeune mais très prometteur. »

Olivier Jacques

« On est sur Saint-Estèphe, une appellation très intéressante. Dans ce vin-là, on a une belle fraîcheur. Au nez, de la mûre, du cassis. Pas mal de puissance en terme d'épices. Fermetés des tannins. »



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



ACCORDS METS & VIN

Lamproie à la bordelaise

Pigeon rôti à l'olive noire, sauce grand veneur

Rouget « cuit de peur », jus de bouillabaisse



INFOS PRODUITS :

ASSEMBLAGE :

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5% Petit Verdot

SOL :

Graves profondes et graves argileuses

RÉCOLTE :

Vendanges Manuelles

ÉLEVAGE :

100 % en barriques dont 46 % neuves : 12 à 14 mois
Vinification thermorégulée avec remontages en cuves inox

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES HERBES DE PROVENCE

IGP Thym de Provence Mélange Herbes de Provence Label rouge



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalynne Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence



Herbes de Provence



Thym de Provence



L'AVIS DU JURY :

Mélange d'herbes de Provence estampillé Label Rouge et 100% français, c'est le mariage magique entre les herbes endémiques de la région que sont le thym (19%), le romarin (27%), la sarriette (27%) et l'origan (27%).

Raoul Maeder

« J'aime beaucoup l'odeur, il y a beaucoup de personnalité. La mouture est assez fine. La couleur est belle. L'approche est très franche. Le thym est très aromatique avec une mouture assez fine. Les herbes de Provence sont aussi très délicates. »

Julien Serri

« La saveur se réveille. La couleur pour les deux est fantastique. Ça se tient, il y a de la mâche. Au nez, je suis plus séduit par les herbes de Provence. »

Louis Festa

« Une couleur presque dorée. La mouture n'est pas trop friable. Je retrouve le jardin. Le thym est très agréable. Frais et végétal. »

Rosalynne Sakulwongsa

« Il y a de l'intensité dans le thym. C'est bien séché. »

Vincent Ferniot

« On a tous une histoire avec les herbes. Le thym est de très bonne qualité. C'est même d'extrême qualité. »



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



Palette
Château Simone - Blanc 2018



L'IDÉE RECETTE

de ROSALYNE SAKULWONGSA



PANNA COTTA D'ASPERGES AUX HERBES DE PROVENCE

4 pers.

INGRÉDIENTS

2g d'Herbes de Provence Label Rouge	3,5 feuilles de gélatine
400 g d'Asperges (moitié calibre moyen et gros)	6 tranches de poitrine fumée
50 cl de crème liquide	2 tranches de pain de mie
	Sel, poivre

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Préparer les asperges: parer uniquement le pied, ne pas peler. Dans l'eau bouillante, cuire à l'anglaise 250 g d'asperges pour la panna cotta. Les refroidir à l'eau glacée. Bien les égoutter. Réserver. Dans une russe, porter la crème à ébullition et ajouter les herbes de Provence Label Rouge. Assaisonner. Couvrir et laisser infuser 15' hors du feu. Essorer la gélatine puis l'ajouter à la crème chaude. Mélanger. Lorsqu'elle est bien fondue, mettre les asperges et la crème infusée, mixer. Filtrer. Rectifier l'assaisonnement, puis verser dans des moules. Préparer les asperges de présentation: écussonner, parer et tourner le pied (ne pas peler). Dans une eau bouillante salée, cuire à l'anglaise les asperges. Les refroidir à l'eau glacée. Réserver. Lustre les asperges de présentation à l'huile d'olive. Réaliser des chips de poitrine fumée. 10' à 180°. Réaliser des petits croûtons de pain de mie à l'huile d'olive, cuire au four 160° / 10'.

L'IDÉE RECETTE

de RAOUL MAEDER



FOCCACCIA AUX HERBES DE PROVENCE

4 pers.

INGRÉDIENTS

Herbes de Provence Label Rouge	150 g de levain dur
1 kg de farine	70 g d'huile d'olive
800 g d'eau	20 g de sel
50 g de purée mousseline	5 g de levure

Mélanger tous les ingrédients. Pétrir 3' en 1ère vitesse, puis 7' en 2ème vitesse. Quand la pâte se décolle, bassiner l'huile et l'eau. Faire le pointage et mettre au froid jusqu'au lendemain. Peser à 800g sans mise en forme. Détendre la pâte 15-20 minutes puis l'étaler à la main sur 45 cm. Garnir le milieu avec les herbes de Provence Label Rouge. Rabattre les bords au milieu et retourner sur plaque. Laisser en pousse à 26° pendant environ 1h. Faire des trous avec les doigts huilés sur toute la longueur. Faire cuire au four pendant 20 minutes.

HAUTS DE MONTROUGE

Rosé



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier

HDM
HAUTS DE MONTROUGE

VIGNERONS PRODUCTEURS
NOGARO - FRANCE



L'AVIS DU JURY :

En IGP Côtes de Gascogne, entre tannât et merlot, ce vin à la robe de pêche blanche très pâle avec des reflets or rose est très clair et surprend un peu le jury. Mais ils apprécient son attaque fraîche et acidulée.

Matthias Meynard

« On a un côté bonbon Arlequin, un côté fruits rouges écrasés. La bouche est assez intéressante : ronde et grasse. »

Jean-Baptiste Ascione

« Il y a de la structure. Il est plus agréable en bouche qu'à l'oeil. »

Olivier Jacques

« On sent que c'est un vin élaboré en cuve inox. »

Gilles Marchal

« Il est très floral au nez. »

Jean-Thomas Schneider

« Je pense que c'est honnêtement un produit plaisant. »

Vincent Ferniot

« Le rosé est accessible. Il a les caractéristiques de ce qu'attend la jeunesse. C'est un rosé de transformation, un rosé de mixologie. »



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



ACCORDS METS & VIN

Salade César, pommes pont neuf de patates douces

Ceviche de daurade, agrumes/livèche

Macarons framboises



INFOS PRODUITS :

RÉGION :

Sud-ouest

APPELLATION :

IGP Côtes de Gascogne

CÉPAGE :

60% Tannat, 40% Merlot

VINIFICATION :

Vendanges à la fraîche, pressurage direct pneumatique, fermentation à froid, élevage sur lies fines en cuve inox.

DÉGUSTATION :

Robe : Teinte pêche blanche très pâle, reflets or rose

Nez : Nez minéral agrémenté de notes subtiles de fruit frais. Une touche florale de jasmin vient complexifier cette aromatique

Bouche : Attaque fraîche et acidulée, on retrouve les arômes de petit fruits rouges et de pêche.



LES HAUTS DE MONTROUGE

Route d'Aire sur l'Adour
32110 Nogaro

Mail : secretariat@hdmontrouge.com

Tél. : 05 62 09 01 79

WWW.HAUTSDEMONTROUGE.COM

Facebook : [hdmontrouge](https://www.facebook.com/hdmontrouge)

SOBEVAL

Picanha de veau Premium

Mouvant de veau Premium



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



Picanha de veau Premium Mouvant de veau Premium



L'AVIS DU JURY :

Deux pièces, le mouvant et le picanha de veaux nés, élevés, abattus et transformés en France pour offrir aux professionnels de la restauration des morceaux d'exception. On recommande pour les deux morceaux une cuisson basse température.

Louis Festa

« On a cette odeur de viande fermière agréable et réconfortante. La texture est là. C'est juteux et tendre, la fibre est belle. Ça se mange tout seul. La picanha c'est mon produit coup de coeur. Onctuosité et jutosité de viande exceptionnelles. »

Gilles Marchal

« C'est une viande avec du goût. Le mouvant est ferme et moelleux. J'achèterai ça pour moi à la maison. »

Rosalyn Sakulwongsa

« La mâche est intéressante, texturée et suave. C'est très très bien. »

Vincent Ferniot

« C'est de la bonne viande. Nature ça a un bon goût de viande de veau. On n'est pas face à une viande élevée trop vite. Il n'y a pas d'exsudat. Un produit coup de coeur. »

Frédéric Vardon

« Très belle qualité fermière. Il garde son goût. »



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



L'IDÉE RECETTE

de FRÉDÉRIC VARDON



MOUVANT DE VEAU, CHOU FLEUR, ANCHOIS ET PISSENLIT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

750 g de movant de veau	4 gousses d'ail	10 cl de Pommée
2 choux fleurs	4 oignons nouveaux	5 cl de Vinaigre de Banyuls
15 cl de lait entier	15 g d'anchoyade	Jus de citron
1 pomme de terre	20 g de feuilles de câpres	Sel
15 cl d'eau	150 g de beurre	
200 g de pissenlit vert	Huile d'Olive	

Chauffer 50g de beurre clarifié dans un sautoir, poser le movant de veau assaisonné et rôtir.

Ajouter 120g de beurre avec les gousses d'ail et les oignons nouveaux. Cuire rosé.

Réaliser un beurre noisette, filtrer et refroidir sur glace. Ajouter le pommée, le vinaigre et le persil.

Faire des grosses sommités de chou fleur, cuire au bain-marie. Prélever sur l'autre pièce des gros morceaux de chou. Réaliser une crème de chou fleur avec le reste de la pièce, le lait entier, l'eau, la pomme de terre, le lait.

Salier, poivrer. Laver, puis émincer très finement le pissenlit.

Râper les sommités de chou fleur avec une rape à fromage.

Mélanger le pissenlit, l'anchoyade, les feuilles de câpres.

Dresser la crème de chou fleur, les sommités, poser le veau taillé et saucé, le condiment pissenlit.

Servir le supplément de sauce en saucière.



Crozes - Hermitage
Cambré 2020

SOBEVAL

4 avenue Louis Lescure – ZI
24759 Boulazac Isle Manoire Cedex

Mail : mattieu.duteil@sobeval.com
Tél. : 06 76 95 71 85 / 05 53 02 73 73

WWW.SELECTION-VEAU-PREMIUM.COM

CHÂTEAU BEL AIR GLORIA

Haut-Médoc Cru Bourgeois



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



Château
Bel Air Gloria



L'AVIS DU JURY :

C'est en bordure de Gironde que se situe ce cru bourgeois du Haut-Médoc. Elevé en fûts pendant 12 mois, renouvelé à 25% tous les ans, c'est le millésime 2017, mis en bouteille deux ans plus tard qui est dégusté aujourd'hui.

Olivier Jacques

« Globalement un bon vin. C'est équilibré en bouche. Les tanins sont bien travaillés. Très belle fraîcheur au départ. De la fermeté et du fondu. De l'amer tempéré en fin de bouche. Potentiel de garde présent. Très bien exécuté. »

Gilles Marchal

« Il est assez frais et équilibré. »

Louis Festa

« A envisager avec une viande mijotée ou épicée en accord. »

Matthias Meynard

« Un nez de cabernet sauvignon. Assez intéressant intrinsèquement. »

Vincent Ferniot

« Le nez est assez élégant, ample et prometteur. A re-goûter dans deux ans. »



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



ACCORDS METS & VIN

Aubergines confites, poivre de sichuan, ail des ours

Paleron de boeuf, échalotes confites, jus de boeuf perle

Ris de veau laqué jus de veau, chou-fleur rôti



INFOS PRODUITS :

RÉGION :

Sud-ouest

APPELLATION :

Saint-Julien

ASSEMBLAGE :

72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot

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 MARTIN
Château 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

YouTube: @domaineshenrimartin9542



Huile d'Olive Picholine Vierge Extra Bio Huile d'Argan Culinaire Bio



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalynne Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



Huile d'Olive

Huile d'Argan



L'AVIS DU JURY :

Une huile d'argan bio originaire du sud-ouest marocain, on y perçoit des notes de noisettes, de sésame et de torréfaction. Un éventail de saveurs qui fait à la fois voyager et se régaler. Quant à l'huile de picholine elle est également certifiée bio est un absolument must have.

Jean-Thomas Schneider

« Belle texture huileuse sur l'argan. Très gourmande et généreuse au nez. Très longue en bouche. Presque un bonbon. »

Rosalynne Sakulwongsa

« J'ai tout de suite senti les notes torréfiées. C'est très équilibré, doux, suave. »

Matthieu Garrel

« On est sur le voyage. Et on est en business! »

Thibault Spiwack

« On a le côté noisetté qui appelle à la gourmandise. »

Gilles Marchal

« Très fruits grillés. Je sens le sésame. Elle a tous les arômes que l'on ressent. »

Vincent Ferniot

« Ce qui est intéressant avec l'huile d'argan c'est son évolution en 10 ans. C'est un formidable produit. »



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



SUGGESTIONS DES CHEFS

Asperges vertes de Roquebrune, huile d'olive Picholine

Cabillaud confit huile d'Argan, artichauts poivrades

Tartare de bar, asperges pourpres, menthe, coriandre,
huile d'olive Picholine



INFOS PRODUITS :

À la façon joaillerie, nos bouteilles sont parées de bouchons en tête bois naturel ornés d'un médaillon en Or, revêtu d'une robe de soirée et d'une broche en Or galbé qui laisse passer la lumière de cette huile précieuse.

Une qualité rarissime, un terroir de grand cru. Les terres antiques du moyen Atlas où des vergers perchés dans les vallées vertes d'oliviers ont inspiré La Maison Oleisys pour convertir cette palette de charme et d'émotion en une légende de finesse et volupté. Les olives, cueillies juste avant maturité, obéissent à un savoir-faire d'hommes passionnés afin d'étaler une abondance de goût et une profusion de plaisir.

Les parcelles sont certifiées BIO.

La fertilisation est organique et les traitements sans pesticides de synthèse avec un très faible taux d'acidité. L'itinéraire technique de la récolte est soigné, mécanisé et sans gaulage.

La trituration des olives s'effectue en continu avec un temps de séjour très court des olives (moins de 12 heures entre récolte et trituration) Un process à 2 phases avec pression à froid <27 degrés permettent de préserver les anti-oxydants de l'huile notamment les polyphénols Un stockage à température dirigée pour préserver la qualité des huiles.



GRUPE OLEISYS DISTRIBUTION

Domaine de la Barthe
34660 Cournonterral

Mail : contact@oleisys.com

Tél. : +33 (0)4 34 40 70 63 / +33 (0)6 32 43 69 29

BLUE WHALE - ENVY™

La Pomme Envy™



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier

envy™



L'AVIS DU JURY :

Née d'un croisement entre Gala et Braeburn, cette pomme présente une saveur sucrée et parfumée, un excellent croquant et une belle apparence. Selon le jury, la goûter, c'est succomber !

Julien Serri

« Elle a une belle robe, elle est jolie. »

Raoul Maeder

« Il y a de la tenue, elle ne demande qu'à être travaillée. »

Jean-Thomas Schneider

« Bel aspect visuel. Très juteuse. Chair agréable. Riche en pectine. Produit agréable. »

Vincent Ferniot

« C'est croquant et très beau. Adaptée à une clientèle de jeunes urbains. Elle est intéressante parce qu'elle est extrêmement juteuse. C'est l'anti pomme farineuse. »

Louis Festa

« Visuellement elle est ronde, elle est rouge, elle jute un peu. En texture on a quelque chose qui croque.»



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



Camin Larredya
La Part Davant 2021



BLUE WHALE

1205 Avenue de Falguières - BP 417
82004 Montauban Cedex

Mail : contact@blue-whale.com
Tél. : 05 63 21 56 56

WWW.BLUE-WHALE.COM
WWW.ENVYAPPLE.COM/FR/



Kiwi Hayward



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



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

L'AVIS DU JURY :

Un kiwi c'est une bombe de peps, le parfait équilibre entre sucre et acidité. On lui reconnaît une belle longueur en bouche comme un bon vin. C'est un fruit riche en vitamine C, en antioxydants et en minéraux. Toutes les raisons sont donc bonnes pour s'en délecter.

Gilles Marchal

« Il est très joli. La texture est un peu ferme. Croquant. J'aime assez. L'ensemble est assez réussi. »

Matthieu Garrel

« Tout donne envie de l'acheter. Il est beau. »

Rosalyn Sakulwongsa

« En le mangeant avec la peau on retrouve l'essence du kiwi. »

Jean-Thomas Schneider

« Il a un beau visuel. Très végétal au niveau de l'odeur. A simplement manger dans une salade de fruits. »

Louis Festa

« Gustativement il est intéressant. Il y a de la mâche, il est juteux. »

Matthias Meynard

« Je pense que le kiwi est un fruit assez incroyable qui peut se travailler en différentes façons. Beaucoup de choses peuvent se réaliser avec un kiwi. »



L'IDÉE RECETTE

de LOUIS FESTA



KIWI FRAIS, RAFFRAICHI AU LIMEQUAT ET ROQUETTE, CHOCOLAT BLANC ET BRICK CROUSTILLANTE

6 pers. 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

RECETTE

6 kiwis	300 g crème à 35%
4 limequat	200 g de roquette
2 feuilles de brick	200 g d'eau
50 g de beurre	50 g de sucre cristal
50 g de sucre glace	7 g agar
150 g chocolat blanc	

La veille préparer la ganache en chauffant à 80° la moitié de la crème liquide, la verser sur le chocolat blanc. Lorsque le mélange est fondu, ajouter l'autre moitié de la crème et réserver 24h. Le lendemain, monter au batteur et placer dans une poche

Tailler des bande de feuille de brick de 3cm de large sur toute la longueur, les badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace. Les rouler autour d'un cercle, enfourner à 160° pendant 10', démouler.

Bouillir l'eau et le sucre, verser sur la roquette fraîche, mixer pour obtenir un coulis. Puis porter à ébullition avec l'agar, réserver. Quand c'est solide, mixer afin d'obtenir un gel bien lisse. Tailler les kiwis. Hacher les chutes qu'il reste, mélanger avec du gel de roquette.

Placer le cercle de brick, déposer une cuillère de kiwi et roquette. Recouvrir d'une couche de ganache, de kiwi, de limequat et de roquette.



Muscat de Beaumes de Venise
Domaine des Bernardins 2019

LA PINÈDE

Au Faure
46230 Belfort du Quercy

Mail : commercial@lapinede-fruits.fr

WWW.LAPINEDE-FRUIITS.FR

Facebook : La Pinède
Instagram : [la_pinede_quercy_46](#)
LinkedIn : La Pinède Belfort du Quercy

CARRÉ DE CAFÉ

Carré de café noir à croquer pur moka d'Ethiopie

Carré de café au lait à croquer Pur Arabica

Carré de café à croquer Pur Arabica



Raoul Maeder : Chef

Matthias Meynard : Chef sommelier

Frédéric Vardon : Chef

Rosalyn Sakulwongsa : Formatrice CFA Médéric

Julien Serri : Chef pâtissier

Jean-Thomas Schneider : Chef MOF

Vincent Ferniot : Président du jury

Matthieu Garrel : Chef

Louis Festa : Chef

Jean-Baptiste Ascione : Chef

Thibaut Spiwack : Chef

Olivier Jacques : Sommelier

Gilles Marchal : Pâtissier



Caré de café
Moka Ethiopie



Carré de café au lait
Arabica



Carré de café noir
Arabica



L'AVIS DU JURY :

Trois différents carrés de... café! C'était le rêve d'un enfant gourmand que de mettre au point cette petite note craquante de fin de repas. C'est maintenant chose faite et avec succès, à en croire l'enthousiasme débordant de notre jury.

Julien Serri

« Je suis un fan de café et l'idée est intéressante. Celui que je préfère c'est l'éthiopien. C'est ludique. »

Rosalyn Sakulwongsa

« L'éthiopien est mon préféré. Je suis bluffée qu'il n'y ait pas de cacao. L'arabica est très intense. C'est sublime. C'est une grande découverte »

Jean-Thomas Schneider

« C'est très bon. Le côté technique m'intéresse beaucoup. Le panel entre arabica et au lait est top. C'est une belle découverte. C'est une belle innovation. Puissance aromatique très intéressante. »

Thibault Spiwack

« Je trouve le concept hyper déstabilisant. Le moka d'Ethiopie est herbacé et c'est mon shot ! »

Gilles Marchal

« Bluffant le mot est juste. Quand je goûte ça, je suis sur les fesses. C'est un mariage très subtil. Très très beau produit. »



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



Maury 10 ans
Mas Amiel



L'IDÉE RECETTE

de GILLES MARCHAL

MADELEINES

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

100 g d'œufs bio entiers	90 g de sucre semoule
40 g de lait entier	8 g de poudre à lever
125 g de farine T. 45 bio s	140 g de beurre
Copeaux de Carré de Café® noir	1 gousse de vanille

PRÉPARATION

Fouetter doucement les œufs et le lait.

Ajouter le sucre et la poudre à lever à la farine, puis verser ce mélange sur l'appareil. Fouetter.

Lorsque la pâte forme un ruban, faire fondre le beurre avec les graines de vanille et incorporer.

Saupoudrer de copeaux de Carré de Café® noir

Enfourner les madeleines au milieu du four sur une plaque à 250°.

Éteindre le four.

Cuire porte fermée 5 à 7'.

Puis rallumer et continuer la cuisson 1 à 2'.

Démouler après 1' de repos.

INSERT CRÉMEUX AUX CARRÉS DE CAFÉ® NOIR ET LAIT

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

80 g de Carré de café® lait haché finement	12,5cl de lait entier
20 g de Carré de café® noir haché finement	12,5cl de crème liquide 35%
	60 g de jaunes d'œufs frais

PRÉPARATION

Placer dans un récipient les 2 « carrés » de café hachés. Faire bouillir le lait et la crème.

Ajouter les jaunes. Cuire à 82° et filtrer sans attendre directement sur les 2 cafés.

Laisser fondre 1 minute sans mélanger, puis fouetter délicatement pour créer l'émulsion et obtenir une crème lisse.

Entreposer au frais pendant 6h. Mettre en poche à douille.

Garnissez les madeleines avec cette crème.

CARRÉ DE CAFÉ®

Maison Pralus
34 rue Général Giraud
42300 Roanne

Mail : nathalie.guirma@gmail.com
Tél. : 06 77 57 70 14

Instagram : @carredecafe
Facebook : @carredecafe

Box France Rugby : L'excellence à tous les niveaux



La Dégustation Box

« France Rugby »

*Entre le rugby et la gastronomie, c'est un match de haute volée.
Votre cœur balance ? On vous offre les deux !
Du 8 septembre au 28 octobre 2023, la 10ème Coupe du Monde de
Rugby se déroulera en France pour la 2ème fois de l'histoire ! Un
grand moment, un événement très attendu par tous les Français
qui pourront aussi trouver leur bonheur... dans l'assiette !*



Des étoiles sur le terrain comme dans les assiettes

À l'occasion de cette joute éminente, France Rugby et La Dégustation Box by Gourmets de France ont décidé de marquer le coup en créant une box premium aux couleurs de l'ovale... Une alliance savoureuse dont l'ambition commune est de fédérer et célébrer. Ainsi, c'est avec un certain plaisir (non coupable) que tous les supporters, les fins gourmets et les entreprises de l'hexagone pourront se jeter au cœur de la mêlée !

Une box qui en a sous le « talon »

Grâce à six coffrets exclusifs en édition limitée, Gourmets de France déploie des produits d'exception sur tous les terrains et associe ses valeurs à celles du monde du rugby. Un engagement profond, une exigence poussée à son apogée mais aussi une envie féroce de rassembler et partager un moment exceptionnel.

Mais cette collaboration épique va bien au-delà : elle reflète avant tout une ambition de continuer à soutenir la qualité ainsi que des hommes et des femmes engagés. Cœuvrer aux côtés de France Rugby, c'est mettre en lumière les maintes performances de l'équipe de France mais aussi promouvoir au

quotidien les savoir-faire émérites allant des virtuoses des fourneaux aux artisans en passant par les producteurs et vignerons français ! Au programme : des mets rares et confidentiels mais aussi des recettes de la victoire signées par des chefs et Meilleurs Ouvriers de France.

Michel et Dan Malafosse

Du maillot à la toque !



Le goût du challenge, l'amour du ballon ovale coule sans nul doute dans les veines des hommes Malafosse. Le rugby, c'est une histoire de famille, une passion chevillée au corps pour ces deux robustes au cœur grand ! Ancienne gloire berjallienne puis briviste, Michel Malafosse foule pendant quelques années les pelouses de première division. Un modèle pour son fils Dan, qui baigne lui aussi dans le monde de l'ovale depuis sa tendre enfance. Et cela le pousse même à emboîter le pas du paternel, pour se faire lui aussi une place au soleil. À la fois discret et effronté, Dan Malafosse s'est nourri de quelques revers pour mieux rebondir... Chez les Malafosse on ne lâche rien ! Une fois le maillot remis au vestiaire, père et fils restent avant tout des hommes de contact, se mouvant avec aisance sur tous les terrains. Aujourd'hui, c'est sur les plates-bandes de la gastronomie qu'ils excellent et ce, afin d'offrir toujours une belle performance !

« Le rugby est aux antipodes du one-man show. Il propose un art subtil de la réussite dans l'abnégation et l'amitié où l'homme, réputé inachevé par essence, se complète enfin à travers les autres. »

- Antoine Blondin

Deux siècles de passion pour le ballon ovale

La rumeur dit que le rugby est né en Angleterre, ce fameux jour de Novembre 1823, où un élève du nom de William Webb Ellis se mit à courir avec le ballon au bras lors d'une partie de football. Un fait symbolique. Aujourd'hui,

ce sport incontournable connaît ses heures de gloire avec notamment une Coupe du Monde qui met en émoi depuis plus de 30 ans des millions de partisans... Retour sur un palmarès détonant !

2019

Afrique du Sud contre Angleterre

32

12

2015

Nouvelle-Zélande contre Australie

39

17

2011

Nouvelle-Zélande contre France

8

7

2007

Afrique du Sud contre Angleterre

15

6

2003

Angleterre contre Australie

20

(prol.)

17

1999

Australie contre France

35

12

1995

Afrique du Sud contre Nouvelle-Zélande

15

12

1991

Australie contre Angleterre

12

6

1987

Nouvelle-Zélande contre France

29

9



D'autres nouveautés à découvrir !

Grâce à des collaborations d'exception, la Dégustation Box amène dans sa « musette » de belles surprises gustatives. Ainsi, en nouveauté nous retrouvons une farandole de douceurs sucrées mais aussi des terrines aux alliances inédites qui sauront à coup sûr enchanter le palais des fins gastronomes.

Et pour l'occasion, le chroniqueur culinaire - cuisinier de talent à ses heures - Vincent Ferniot a spécialement sélectionné pour vous quelques délices

du Maître Chocolatier François Pralus, tels que les immanquables Perles de café (100g), Café noisette (150g) et Carré de Café® lait (50g).

Vous aurez également la chance de découvrir toute une gamme de produits Bocuse, allant des capsules de café Harmonie (boîte 10 capsules) aux tablettes Chocolat lait (100g) et Noisette Chocolat Lait (50g), en passant par les Caramels tendres au beurre de Bresse & Fleur de Sel Bio (160g), la Confiture

fraise vanille 220g et la Pâte à tartiner chocolat noisette (210g). Pour le côté « salé », vous craquerez pour la terrine Poulet citron confit (150g), Piquillos & piment d'Espelette AOP (150g) ou encore Cailles aux pommes & épices douces (150g).

Enfin, c'est avec plaisir que nous mettons à l'honneur une sélection des meilleurs mets du pâtissier chocolatier et Meilleur Ouvrier de France - Pierre Mirgaleat ... De belles découvertes en perspective !

Personnalisez votre Box !



Chez Gourmets de France, on se plaît à explorer l'inexploré, à rendre possible l'impossible ! Nous vous proposons une expérience gastronomique à votre image, des coffrets sur-mesure aux saveurs authentiques allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances... le tout joliment emballé ! De la personnalisation du coffret à son contenu, les combinaisons sont infinies et ce, jusqu'au petit message personnalisé qui l'accompagne. Avec les chefs et Meilleurs ouvriers de France, nous vous faisons découvrir le meilleur de la gastronomie française, selon les saveurs, les saisons, les régions et les thèmes qui vous inspirent !

POUR LES PROS !

Ces coffrets sont dorénavant disponibles pour les professionnels et les entreprises désireuses de faire la différence : Incentive, cadeaux d'affaires, de fin d'année et comités d'entreprises... Vous demandez et nous marquons le « coup » !

A&S

*Au printemps,
asperges et faïence
entrent en campagne.*



Ambiance & Styles
IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —



STÉPHANIE
BRIGADE
CULINARION
A BESANCON

HUGO
MATHIEU
CHEF
A BESANCON

**ELLE MIJOTAIT
DEPUIS DES MOIS,
DÉCOUVREZ...**

**LA
BRIGADE**
Culinarion

#1 COLLECTION 2023

La Dégustation



FRANCE
RUGBY



Découvrez les nouveaux produits
élaborés par nos Chefs et
Meilleurs Ouvriers de France

www.la-degustation-box.com