

BONGOÛT

N°20.PRINTEMPS 2022



TABLES DE BON GOÛT
BON GOÛT ET BON VIVRE
RENCONTRES DE BON GOÛT



BONGOÛT
est le premier
magazine dédié à
la table et à l'art
du bon vivre

Ce magazine n'est pas entre vos mains par hasard.

En tant que leader économique, dirigeant d'entreprise, chef étoilé ou hôtelier de prestige, vous êtes en effet abonné gracieusement à BON GOÛT. Magazine trimestriel, BON GOÛT est réservé à ceux qui savent à quel point l'univers de la table et l'art du bon vivre sont créateurs de liens, de plaisirs et de business.

Au fil de ses pages, BON GOÛT vous propose de partager de belles histoires qui nous rassemblent.

Des histoires de chefs et de producteurs qui mettent l'excellence au cœur de leur passion. Des histoires de lieux inspirants pour des échappées belles ou pour fédérer les équipes. Des histoires de chefs d'entreprise qui nous transmettent leurs recettes du succès et donnent envie.

BON GOÛT représente beaucoup plus qu'un magazine, c'est une communauté de leaders, épicuriens et passionnés, convaincus que le plaisir reste un moteur essentiel de développement relationnel. Comme BON GOÛT, nous espérons que vous avez démarré l'année 2022 avec optimisme et enthousiasme. Plus que jamais la table rassemble et procure des moments de partage, essentiels pour relever les défis.

Vous le verrez, à travers nos belles rencontres dans ce numéro, nous ressentons une formidable envie de vivre et de communiquer une énergie positive.

C'est ce que nous vous souhaitons pour cette année de BON GOÛT.

Sincèrement vôtre

Philippe Florentin
Directeur de la publication

Bon Goût est édité par La Société du Bon Goût, SAS au Capital de 129 677 €
R.C.S 513 948 364, 1 Impasse de l'Eglise 69400 Limas - Philippe Florentin : Directeur
de la Publication - Bruno Metzle : Directeur de la Rédaction - Lucie Curtil : Responsable
Marketing - Philippe Lafleur : Coordination - Création graphique et direction artistique :
agame-graph.fr - Ce numéro a été livré en 20 000 exemplaires sur papier TLTB satin
70gr/m² par l'imprimerie ILD (France).
N°ISSN : 2260-975X

Cet hiver, BON GOÛT vous invite à passer à table en vous mettant des étoiles plein les yeux, au « Flocons de Sel » à Megève, à la « Bouitte » à Saint Martin de Belleville, à « l'Auberge du Père Bise » à Talloires, sans oublier « l'Auberge du Moulin de Léré » à Vailly. Vous retrouverez aussi les sommets du bon goût au Pays basque avec les « Frères Ibarboure » et Cédric Béchade à « l'Auberge Basque ». Et pour compléter votre carnet gourmand, nous vous proposons une nouvelle sélection d'adresses de BON GOÛT dans le Pays-Basque, à Paris, Lyon et Marseille.

Bonne dégustation !



“*Flocons de Sel*” Emmanuel RENAUT

CUISINIER DE MONTAGNE



Depuis Megève, c'est en voisin qu'Emmanuel Renaut s'est rendu au début de l'automne au pied du Mont Blanc. Peu nombreux sont ceux qui peuvent se prévaloir de l'avoir gravi à plus de 50 ans. Randonneur infatigable, Emmanuel Renaut, peut le dire. L'ascension a été rude mais il a réussi. Cet exploit, réalisé au profit de la lutte contre le cancer des enfants, illustre bien ses valeurs d'engagement, de ténacité et d'exemplarité.

Amoureux de la montagne, c'est à proximité du Mont Blanc qu'Emmanuel Renaut souhaite ouvrir son restaurant. Arrivé à Megève en 1998, il installe Flocons de Sel dix ans plus tard dans un magnifique chalet sur les hauteurs. C'est ici, qu'Emmanuel Renaut s'est hissé au sommet en obtenant la troisième étoile en 2012. Consécration d'un parcours exceptionnel commencé à Paris, à l'hôtel Lotti puis à l'hôtel Crillon dans la brigade de Christian Constant. Il rejoint ensuite Marc Veyrat qu'il secondera jusqu'à son départ pour le Claridge à Londres. Une étape essentielle dont il reviendra accompagné de Kristina, son épouse pour fonder Flocons de Sel. En 2004 il devient Meilleur Ouvrier de France.

Cuisinier de montagne ou cuisinier de la montagne, Emmanuel Renaut a révolutionné la cuisine de montagne avec d'autres chefs savoyards. *Je m'imprègne du milieu dans lequel je vis. Le fil conducteur de ma cuisine, c'est la nature*, énonce Emmanuel Renaut. *Pour moi, la saison est naturelle, elle conditionne la carte. Je commence par sourcer soigneusement les produits. Ensuite, la création des plats intervient. Cette année nous avons eu beaucoup de giroles. Nous avons donc fait plusieurs plats avec des giroles.* Les huit jardins qu'il cultive sur près d'un hectare non loin de la cuisine lui fournissent les herbes et les légumes dans le bon tempo. Très porté sur les plantes et les herbes, il met au point avec François Couplan, référent dans ce domaine, une bibliothèque aromatique des plantes. *Chez Marc Veyrat on était déjà très végétal et précurseur sur les herbes et les légumes*, souligne Emmanuel Renaut qui met en œuvre une grande variété de plantes et de baies dans sa cuisine.



Salsifis en spaghetti légèrement fumés, truffe melanosporum



Ses menus sont des Invitations à la promenade, à de nouvelles randonnées. Les plats restituent avec précision, comme des photos, les sensations olfactives ou gustatives de montagne et des alpages comme l'exceptionnel œuf de poule fumé maison, lamelles de champignons et café crème, ou le goût pur et délicat de sous-bois de la gelée de champignons et légumes, poudre d'oxalys.

Je veux offrir une cuisine technique, mais que la technique disparaisse naturellement au profit de l'émotion, explique Emmanuel Renaut. Une émotion que l'on éprouve sur ce grand classique maison, Langoustine au couteau marinée au cédrat caviar, pamplemousse et racine de gentiane, ou sur l'Omble Chevalier juste cuit, purée de carottes et beurre moussoux parfumé au pin. Emotion donnée aussi par le cuisinier-chasseur avec ce Chamois sauce grand veneur, pommes de terre soufflées et tartelette oignon persil.

Les desserts ne font pas exception avec l'excellent Soufflé au sapin, sorbet citron, fleur d'oranger ou la glace au lait d'alpage, compotée de quetsche, meringue.

Pour réaliser cette cuisine d'auteur, Emmanuel Renaut travaille avec une équipe à ses côtés, parmi eux, Nadine Vincent, au « Flocons de Sel » depuis 2004, Hijo, et Kévin, seconds, Aurélie Collomb-Clerc, Cheffe Pâtissière et élue Meilleure Pâtissière 2021.

Aujourd'hui, « Flocons de Sel » s'est considérablement agrandi. Conçu comme une maison de famille, par Kristina et Emmanuel Renaut, il est devenu un hameau dédié à l'art de vivre et au bien-être dont le cœur palpite au rythme de la cuisine. L'hôtel, Relais & Châteaux 5 étoiles Flocons de Sel propose six chambres, deux chalets privés, deux suites, et deux appartements, tous très lumineux et décorés dans un style actuel et confortable où le bois, le verre et la pierre sont les éléments principaux. Le spa, indispensable complément d'un séjour au « Flocons de Sel », propose piscine chauffée, sauna, hammam, bain extérieur et une carte de soins.

Le « Flocons Village » qui a pris la place de l'ancien « Flocons de Sel », dans le centre de Megève, offre une cuisine régionale simple et gourmande. Enfin, le chalet Le Forestier, un restaurant d'altitude dans le massif de Rochebrune, a pris place dans un ancien refuge. Il propose une véritable expérience savoyarde avec soupes, charcuteries, fromages et tartes. Des produits exclusivement locaux pour revigorer les plus exigeants.■

Flocons de Sel : 1775 route du Leutaz 74120 MEGEVE

Cardon épineux de Plainpalais comme un risotto à la truffe noire Mélanosporum



©Anne Emmanuelle Thion

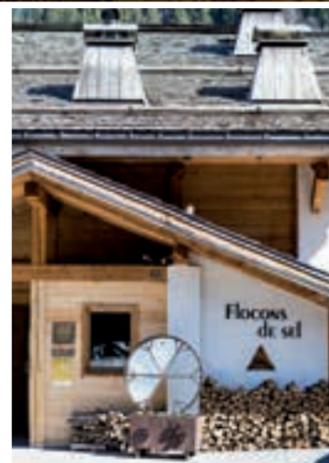


“Flocons de Sel”, conçu comme une maison de famille, par Kristina et Emmanuel Renaut, est devenu un hameau dédié à l’art de vivre et au bien-être.



Bonbons liqueur

©Anne Emmanuelle Thion



Le meilleur de la gastronomie Lyonnaise à emporter ou à livrer.



26 rue Vaubecour (Lyon 2^{ème}), 3 rue du Mail à la Croix-Rousse (Lyon 4^{ème}) et 77 Cours Vitton (Lyon 6^{ème})



“ La Bouitte ” René et Maxime MEILLEUR

LE BEAU MÉTIER D'AUBERGISTE

©Matthieu Cellard



Dans un décor de carte postale, perchée à 1500 m d'altitude dans la vallée des Belleville en Savoie, la Bouitte disparaît sous une épaisse couche de neige après les premières chutes.

Franchissant le seuil, on pénètre dans le royaume des “Meilleur”, un intérieur savoyard soigneusement préservé. Ici, pas de convenances déplacées, on vient comme on est, même en chaussures de ski ! Dans ce hameau de montagne, l'accueil et la cuisine ne sauraient être les mêmes qu'en ville, ou dans la vallée. *Ça a toujours été comme ça, c'est notre métier*, souligne René Meilleur, *nous sommes des aubergistes, nous recevons nos clients pour un repas ou pour passer la nuit et se relaxer. Les clients nous donnent leur temps. A nous de les satisfaire !*

L'authenticité est la signature de la famille Meilleur, une ligne directrice qui donne toute sa personnalité à la Bouitte, passant d'un restaurant au bas des pistes à une référence internationale de la gastronomie. *Sans jeu de mot, nous voulions juste être les meilleurs, s'amuse René Meilleur. Malgré cette transformation, la « Petite Maison » (passée de 300 à 3000 m²), a conservé son atmosphère montagnarde, la famille Meilleur, son bon sens paysan et la cuisine, son ancrage savoyard. Elles sont restées elles-mêmes. C'est cela que les clients apprécient et qui a séduit le guide Michelin pour les porter au sommet et leur décerner trois étoiles. Autodidactes, les « Meilleur » savent d'où ils viennent. Cette évolution est venue naturellement, nous avons toujours fait bien, même des choses simples. Nous avons réfléchi à notre environnement et nous avons puisé dans notre terroir et nos traditions tous les produits et les idées de recettes*, explique René Meilleur. *Tout cela est normal et fait partie de notre ADN.*

La Bouitte c'est surtout une histoire d'hommes, un père et son fils, René et Maxime Meilleur. Un duo complémentaire qui affiche une belle complicité. *Chacun a une personnalité, un palais. Le palais de Maxime est proche du mien. Moi, c'est le goût qui m'intéresse, ce qui se passe dans le cerveau et dans le palais et qui n'a pas besoin d'être ultra sophistiqué, c'est ça le principal*, résume René Meilleur.

Pour retracer l'histoire et comprendre cette ascension, il faut s'attabler dans la belle salle à manger ornée de meubles de montagne, de vaisseliers garnis de cruches et de vaisselle d'art populaire et se laisser porter par les émotions. Maxime Meilleur est à la baguette au milieu de sa brigade coiffée de bérêts blancs. Marie Louise, femme de René, veille sur le service en Maitresse de Maison et Delphine, compagne de Maxime, pilier de la maison, accueille les hôtes.

©Matthieu Cellard

©Matthieu Cellard

Passé les excellents amuses bouche, avec notamment une interprétation aérienne, « au lait » cru de la raclette, souvenir de l'ouverture du restaurant en 1976, le service du pain et du beurre est un sommet.

Les pains (faits sur place depuis 30 ans), au levain, au maïs ou à la pomme de terre écrasée sont des gourmandises à eux seuls. Ils témoignent de l'exigence maison et accompagnent à merveille le beurre travaillé ici en trois façons, au fromage sérac, fumé au foin, ou fondu.

Pour compléter cette expérience, la carte des vins qui ne compte pas moins de 3000 références, est exceptionnelle. Des vins qui se modifient légèrement du fait de l'altitude. Le Meursault par exemple, habituellement porté sur la richesse, la rondeur, sera ici plus minéral...

Les entrées enchaînent aussitôt de belles émotions. • Belle déclinaison savoyarde de la soupe à l'oignon avec **les Ravioles de reblochon, court bouillon d'oignon, rouelles frites.**

• Puis le **Foie gras de canard en escalope épaisse, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, réduct de vieux vinaigre.** C'est le plus ancien plat de la Bouitte. L'accord parfait du foie gras et du maïs sonne ici comme une évidence. Le canard est nourri au maïs, les deux sont intimement liés.

• Pour suivre, un plat emblématique de la maison, **la Truite fario, cuisson au Bleu, accompagnée de beurre frais fondu, sabayon au carvi (le cumin des prés).** Beaucoup de justesse dans ce plat qui révèle la finesse et l'extrême fraîcheur de la truite juste pêchée dans le vivier à quelques mètres de la cuisine et pochée à l'eau vinaigrée. Un plat éblouissant que l'on termine en sautant sans réserve le sabayon au carvi avec un morceau de pain à la pomme de terre.

Cette cuisine d'évidence, c'est quelques minutes de préparation et 25 ans d'entraînement, analyse Maxime Meilleur. Grand sportif, ancien champion de Biathlon (il a été en équipe de France de

Perche d'eau douce, plein beurre, rattes moelleuses safranées, salicornes



©Matthieu Cellard

biathlon avant de rejoindre son père en cuisine), il sait de quoi il parle. Cuisine et biathlon ont finalement beaucoup de similitudes, l'endurance, la concentration et la précision.

• La dégustation se poursuit avec un **Lièvre, retour de chasse, risotto de petit épeautre, raisins tièdes,** cuit à la perfection et qui révèle un goût fidèle mais délicat, affranchi des arômes trop forts de gibier.

• Une spectaculaire tour-charriot de quatre étages présente pas moins de 40 fromages différents.

• Un Jus de coing travaillé à la façon d'une bière, avec un joli faux-col fait une transition inédite vers les desserts.

• Enfin, le dessert blanc comme neige, autour du lait, décliné en meringue, biscuit, tuile, confiture, ...

• Les surprises continuent sur le café avec des mignardises comme la Cruche, une douceur très régressive composée de beurre, de farine et de sucre.

De cette cuisine à quatre mains, René et Maxime sont reconnaissants l'un envers l'autre. *Je suis encore là grâce à Maxime,* avoue René et Maxime qui est « tombé dedans quand il était petit » a rejoint son père par amour du métier. Mais un Meilleur peut en cacher un autre, le fils de Maxime, 20 ans, est actuellement en formation dans l'une des plus belles adresses de Savoie. L'histoire continue pour les Meilleur et pour la Bouitte ! ■



©Matthieu Cellard

Poire au naturel sable mousse d'absinthe glace plein fruit



©Matthieu Cellard

Chamois en bouillon brun, foie gras poche, tartine, haricots cocos, liveche ciselee



©Matthieu Cellard

La Bouitte, un hôtel « fait maison »

Depuis son origine, la Bouitte a changé de dimensions. La petite Maison construite de leurs propres mains par René et Marie Louise Meilleur est devenue un hôtel de charme 5 étoiles, comptant 15 chambres et suites de luxe dans le plus pur style savoyard et classé aujourd'hui Relais & Châteaux. Ici, le « fait maison », ne s'arrête pas à la cuisine.

René et Maxime participent à toutes les extensions avec la pelle et la pioche. Ils ne ressentent aucune obligation. La seule obligation, c'est nous disent -ils. Prochaine réalisation, la création d'une suite panoramique en surélévation d'un bâtiment.

Le spa La Béla Vya (la vie est belle), parfaitement équipé vient compléter l'ensemble : lac intérieur, hammam aux agrumes, sauna au foin, jacuzzi extérieur, massages, salle de fitness, cosmétiques et soins exclusifs.

Mais la « Meilleur » expérience ne s'arrête pas là. Simple & Meilleur, le bistrot à Saint Martin de Belleville, propose une cuisine régionale simple et vraie : Fondue, raclette, belle charcuterie, bon pain, truite aux amandes, ile flottante, poire au vin rouge, tarte tatin.

Et pour les skieurs, on retrouve les Meilleur à 2700 mètre avec un restaurant d'altitude.

Offrez le meilleur de la gastronomie Lyonnaise



©Marc Schwartz



LES MEILLEURS PRODUITS DE LA MAISON ABEL ET LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET DU SAVOIR-FAIRE.



www.maisonabel.fr • contact@maisonabel.fr • 07 85 31 04 24

Jean SULPICE

LE GUIDE



Magique, c'est magique, s'exclame Jean Sulpice. Il n'en revient toujours pas, lui, le savoyard, d'avoir repris une légende de la gastronomie et la Maison la plus emblématique de Savoie. C'est pourtant grâce à cette communauté d'origines que les destins de l'Auberge du Père Bise et de Jean Sulpice se sont rencontrés. Brillant cuisinier, ancien second de Marc Veyrat, Jean Sulpice s'était fait connaître en devenant le Chef étoilé (et même doublement étoilé) le plus haut d'Europe, à l'Oxalys à Val Thorens (73).

Les hasards des rencontres et son besoin d'exprimer sa grande sensibilité tout au long de l'année et non plus sur deux saisons, l'ont conduit sur les bords du Lac d'Annecy, à

Talloires, dans ce cadre exceptionnel et immuable, peint autrefois par Cézanne.

Cette Maison m'a choisie, lance Jean Sulpice. Comme un animal qui cherche à créer son nid, il s'est imaginé, petit à petit dans cette Maison, chez Bise. J'ai construit le rachat, comme on construit une recette, pas à pas, confie-t-il, le temps d'appivoiser le mythe, de se projeter et de croire en sa destinée.

En reprenant l'Auberge du Père Bise en 2016, Jean Sulpice n'a pas voulu s'effacer devant l'institution et le poids de l'histoire. Il a voulu aller au bout des choses, imposer son style et sa personnalité. *Si je reprends Bise, je refais tout*, impose-t-il à ses banquiers.

Sa première décision après son arrivée à Talloires, a été de vendre du matériel et de la vaisselle de l'Auberge du Père Bise car les émotions gastronomiques vécues chez Bise appartiennent à ses clients et il est important qu'ils conservent une partie de ce patrimoine.

Réouvert depuis 2017, la métamorphose est toujours en cours. Toute la décoration de la Maison a été refaite. L'hôtel est passé au niveau 5* et dispose de 23 chambres dont 7 suites, le spa a été créé dans ce style caractéristique de villégiature savoyarde du début XXème. Les cuisines ont été refaites. Prochaine étape, la transformation en 2022 du bistrot « 1903 », ainsi nommé en souvenir de l'année de création du Père Bise et de la création du Tour de France. Il sera transformé en second restaurant de l'Auberge, avec un concept dédié aux régions de France.

Depuis l'époque de l'hôtel restaurant de son grand père, face à la gare d'Aix les Bains, où est née sa vocation, ou lors de son apprentissage, Jean Sulpice a toujours été sensibilisé par la nature, par son terroir et par le rôle rassembleur de la table. Il se rappelle avec bonheur les familles endimanchées venant passer un bon moment autour d'une table. *Notre métier n'est pas facile mais c'est l'un des plus beaux métiers. Donner du plaisir en faisant bien manger nos clients.*

Au restaurant gastronomique qui a été modernisé, le mot d'ordre est « prendre du plaisir ». Je fais une cuisine simple qui me ressemble et j'ai envie d'entraîner mes clients avec moi pour leur faire découvrir, explique Jean Sulpice. A l'image du guide de montagne qui emmène ses clients là où ils ne seraient jamais passés, Jean Sulpice emmène ses



convives là où ils ne se seraient pas aventurés seuls et n'auraient pas partagé son expression culinaire. Aujourd'hui il n'y a plus de carte mais un menu en 6 ou 8 plats. *C'est moi le guide, j'assume mes convictions et ma personnalité.*

Le goût de Jean Sulpice c'est la nature et ce qu'elle offre, ici, dans son pays de Savoie, comme sa Mousse de Beaufort, une évocation de la progression des vaches dans l'alpage, ou cette Cueillaison d'automne, un plat d'une extrême fraîcheur, qui exprime l'ouverture d'esprit du Chef et qui mêle tout ce qu'il peut cueillir autour de lui, fruits légumes, champignons, herbes, ...des goûts et des textures reliés et mis en valeur par une sauce à la camomille douce et envoûtante.

L'autre source d'inspiration de Jean Sulpice, ce sont les produits qu'il cuisine et plus encore les hommes et les femmes qui les font. Des passionnés qui lui donnent envie de créer. Il s'efface derrière eux pour respecter leurs savoir-faire et leurs beaux produits. Parmi eux, Florent Capretti, l'un des derniers pêcheurs du lac d'Annecy, ou le vigneron Philippe l'Héritier qui élabore des vins de Savoie bio exceptionnels.

Si le recul pris pendant la pandémie a fait réfléchir certains, Jean Sulpice, fidèle à lui-même, ressort renforcé dans ses convictions. Sur les bords du lac d'Annecy, Jean Sulpice écrit un nouveau chapitre de l'histoire de cette belle auberge qu'on appellera peut-être un jour « la belle histoire du Père Sulpice ». ■



Une balade, entre lac et montagnes, avec Jean Sulpice.

Atablés dans la salle à manger bleu canard devant un paysage de rêve face au lac, Jean Sulpice dans sa tenue blanche immaculée, nous invite à le suivre en huit services et accords mets et vins. Tout le style, le talent et la cohérence de Jean Sulpice s'expriment à travers des plats exclusivement conçus à partir des produits de son territoire. Pour servir cette cuisine d'auteur et accompagner l'expérience, la jeune équipe de salle conjugue avec bonheur enthousiasme et professionnalisme.

• **Œuf de cane, Queues d'écrevisses, Sabayon safrané, ciboulette mouillette.**

• **Perche sauce vierge sur purée de pistache, Fenouil et Câpres**
Ami amis, Domaine Les 13 Lunes. Vin de Savoie produit sur les pentes du Granier, assemblage de cépages Jacquère, Altesse et Vételiner.

• **Soupe de cresson, Gnocchi de polenta, Chips de maïs.**
Un assemblage de quatre cépages qui se révèle en 2 temps comme le plat, sur l'acidité du cresson et le moelleux de la polenta.
Curzilles, Domaine la Colombe 2018 du canton de Vaud en Suisse.

• **Cueillaison d'automne, (fruits et légumes de saison, sauce camomille).**
Festival de textures et de saveurs parfaitement liées par la camomille.
Mérune Domaine Les Cortis 2019, l'un des plus petits domaines du Bugey.

• **Matelote du lac à la tanaïsie.**
Un bel échantillon de poissons et crustacés du lac en différents états, Féra, Ecrevisse, Brochet, bien accompagnés des notes camphrées de la Tanaïsie.
Vino di Gio, Clos saint Vincent 2019, minuscule appellation sur les hauteurs de Nice, en cépage vermentino

• **Filet de bœuf Montbeliard fumé au bois de genièvre aux herbes.**
Fondant filet de bœuf, fumé minute, sauce au porto, à déguster Opinel en main.
Barolo Élio Santi del Commune di Monforte 2012

• **Beaufort dans l'esprit d'un alpage.**
Mousse de beaufort et herbes d'alpages et lamelles de Beaufort de Gilles Malcher coupées sur l'instant sur deux belles meules de Beaufort.
Bière vivante de Savagnin de la Brasserie des Voirons. Bière élevée en fûts de chêne sur lie de raisin (très frais), non filtrée.

• **Jardin d'automne.**
Déclinaison autour de la pomme granny sauce et glace
La pomme givrée par Apple des Cimes. Vin de pomme élaboré à partir de fruits sur mûrés. Etonnant.

• **Tartelette de nos montagnes et génépi.**
Tartelette myrtilles, cœur fondant, granité de génépi
Au Commencement de la Famille Renardat - Fache. Vin mousseux issu du cépage Poulsard dans le village de Mérignat sur les contreforts du Jura dans l'Ain.



©Franck Juery

©Franck Juery

©Franck Juery

©Nicolas Matheus

©Nicolas Matheus

©Thomas Dhellemmes

Omble Epicea

©Thomas Dhellemmes

Matelote du Lac tanaïsie



Ecorce de polenta, cèpes, sérac, aubergine



Châtaigne et courge (dessert)



Cèpe au beurre, fromage frais, fruits secs, cueillette sauvage



Une cuisine pleine de subtilités qui dégage toute la proximité de la nature qui l'entoure, des amuses bouche au dessert, comme la remarquable mousse de pomme de terre réveillée par un petit bouton d'ail des ours au sel, ou le navet cru, miso de tomate, ou même simplement le morceau de pain au levain du village trempé dans l'huile de noix de la maison.

Dans ce menu dégustation unique en huit services, chaque plat issu de produits locaux aux couleurs de la saison est un enchantement. La courge et l'Abondance pour commencer. Une sorte de soufflé qui ne dit pas son nom où la courge en graines et purée est associée à une mousse d'Abondance.

Les poissons du lac Léman tout proche sont en bonne place avec ce tartare d'omble chevalier et coing. Le potager prend le relais et fournit les légumes du moment comme le chou-fleur associé au caviar du lac et châtaignes en lamelle avec leur goût sucré caractéristique quand elles sont croquées crues, ou encore le chou-rave braisé avec chou blanc et féra.

La chasse, enfin, apporte le gibier avec le cerf servi en deux façons, en cannelloni roulé dans une tranche de butternut et le dos rôti agrémenté d'une sauce ail noir et pomme.

Les desserts sont à l'unisson avec une subtile association poire et mousseron ou une autre mêlant lait fumé, châtaigne et cèpe (crémeux et nougatine croustillante) avec une belle longueur gustative. La créativité des plats et l'alchemy des goûts ont été récompensés par une étoile au guide Michelin complétée par une étoile verte pour la gastronomie durable et éco-responsable. ■

Le Moulin de Léré :
Sous la côte
74470 Vailly
Tél : 04 50 73 61 83



Dans la vallée du Brevon, non loin de Thonon-les-Bains, en Haute-Savoie, le village de Vailly réserve une belle découverte, le Moulin de Léré. Véritable moulin du XVII^{ème} siècle dont la roue à aubes le long de l'ancienne bâtisse reprend du service régulièrement. Un décor préservé qui abrite depuis 2014 une belle auberge.

A l'intérieur, les boiseries et le lambrisage en bois massif, le mobilier rustique et la grande cheminée apportent chaleur et réconfort. Accueilli dans ce lieu insolite par Irène, originaire du Pays Basque espagnol, on se sent comme chez soi.

Depuis l'escalier qui mène aux chambres, on découvre derrière une grande baie vitrée toute la machinerie du moulin encore en activité. Les cinq chambres décorées avec goût et simplicité autour de cinq thèmes différents prolongent avec justesse l'esprit maison d'hôtes.

Dans ce terroir chablaisien consacré par l'Unesco, la nature est reine, jusque dans la cuisine de Frédéric Molina, Maître de maison et cuisinier de talent.

Elevé dans la ferme familiale béarnaise, Frédéric Molina y découvre ses premières émotions gustatives. Le goût d'un fruit ou d'un légume juste cueilli. Il y puise aujourd'hui son inspiration et sa culture du partage des bonnes choses.

Il choisit tous ses producteurs en direct, avec le même soin que l'on choisit des produits, pour la qualité de leur travail et la vérité de leurs produits. Tout doit être naturel et dans un environnement proche. *Dans ma cuisine, le fil conducteur c'est le fruit. Pour moi il n'y a pas 4 saisons mais 52 si je veux suivre le rythme naturel. Je travaille beaucoup la cohérence. Ma cuisine raconte le goût d'un territoire en révélant ma sensibilité et qui je suis,* insiste Frédéric Molina.



L'AUBERGE DU MOULIN DE LÉRÉ

ICI LA NATURE EST REINE

Les recettes des grands(es) chefs(ffes)
livrées au bureau sur un plateau



CHEF CHEFFE !
Vous allez y prendre goût

-  Des recettes conçues par des grands chefs
-  Des plats livrés chauds maintenus 3 heures
-  Service client à votre écoute
-  Prise de commande jusqu'à 11h le jour même
-  Packaging 100% recyclable
-  Récupération des bocaux à la demande

PLATEAUX REPAS : PARIS - LYON - MARSEILLE



Les Frères IBARBOURE

AFFAIRE DE GÉNÉRATION



Xabi et Patrice Ibarboure

Sil y a un nom qui parle ici, au Pays basque, synonyme de bonne table, c'est bien celui de la famille Ibarboure, restaurateurs et hôteliers depuis trois générations. Une histoire familiale devenue saga. Les grands parents, originaires de Guéthary exploitaient un commerce d'épicerie alimentation et tenaient un petit hôtel. Philippe (cuisinier) et Martin (Pâtissier) leurs deux fils ouvrent la Table des Frères Ibarboure qui sera étoilée. Aujourd'hui les fils de Philippe, Xabi, cuisinier de talent et Patrice pâtissier d'exception ont repris l'affaire.

Comme pour leur père et oncle, leur succès repose sur une belle complémentarité entre le cuisinier et le pâtissier. D'une fratrie à l'autre, les Ibarboure se suivent mais le talent demeure.

A l'écart de l'agitation de la côte, à Bidart, les bâtisses ocre du restaurant et de l'hôtel se détachent dans la verdure d'un parc arboré. Un petit paradis. Pourtant l'histoire n'a pas épargné cette maison. Un incendie ravage l'établissement et nécessite six mois de fermeture pour d'importants travaux. La cuisine est entièrement refaite. A la réouverture, en juin 2015, Xabi et Patrice prennent complètement les commandes de la maison. Côté salé, Xabi, formé auprès de son père, de Yannick Alléno à l'hôtel Meurice à Paris, à la Côte St Jacques à Joigny, ou chez les frères Pourcel, trouve son inspiration dans l'incroyable richesse de produits de cette



Le soufflé chaud à la truffe noire, glace à la vanille de Tahiti



Comme un nid au cœur coulant, l'Ossau Iraty de chez Mirentxu à la confiture de cerise noire



Carpaccio de Saint-Jacques, blanc manger de citron vert et gelée d'algues

région bénie des dieux. Le foie gras, bien sûr, en terrine ou avec de l'anguille fumée, ou encore les produits de la montagne comme, l'agneau de lait, le cochon pie noir de la vallée des Aldudes, les champignons, la truffe ou les poissons de l'Adour et tous les produits de l'océan. Le gibier enfin, avec les palombes qui survolent la région par million à la saison, la grouse, le lièvre, ...

Côté sucré, Patrice, artiste et fin technicien, passionné de pâtisserie, a fait ses classes auprès de Fauchon, Gagnaire ou l'hôtel de Crillon à Paris, avant de rejoindre Daniel Boulud à New York.

Revenu à Bidart pour travailler avec son frère, il se présente à différents concours de Pâtisserie et remporte celui de Meilleur Ouvrier de France en 2018.

Son style de pâtisserie, *des desserts légers, composés de 3 ou 4 parfums différents sans aller sur des associations farfelues. J'aime bien la gourmandise du coulant, du chaud, du froid*, détaille-t-il. En hiver il aime travailler des desserts aux fruits exotiques, coco, mangue, fuit de la passion, vanille. Le dessert de la finale du concours de MOF sur le thème Pomme - Coing, est exceptionnel : Bûche biscuit noisette complotée de pomme et coing couché de chocolat, vanille de Tahiti pomme en 2 états cidre sorbet (acidité) et écume (amertume), très léger.

La pâtisserie revenue à hauteur de la cuisine grâce à des pâtissiers stars trouve ici une belle illustration de la nécessaire association des deux pour définir une belle table.

Pas moins de trois salles à manger au mobilier contemporain sont accessibles pour découvrir la cuisine étoilée des Frères Ibarboure. La Rotonde, sous une majestueuse charpente en étoile avec une vue panoramique sur un jardin luxuriant. La Chapelle, l'ancienne salle à manger, avec une architecture du XVIII^{ème}. La Véranda baignée de lumière et la terrasse quand le temps le permet.

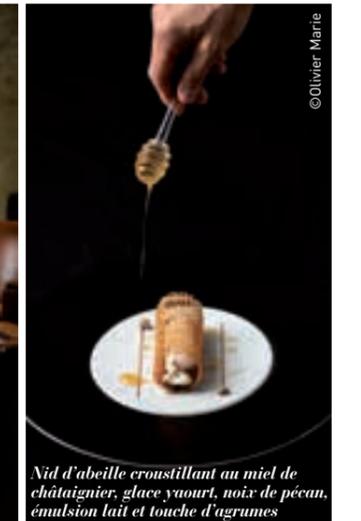
Pour compléter ce séjour de charme, l'hôtel 4 étoiles construit dans le parc en 2001, comprend 13 chambres très spacieuses qui donnent sur le jardin et la piscine.

Chaque chambre est décorée dans un style contemporain et meublée de meubles basques anciens ou de créations actuelles d'artistes locaux.

Le tandem est en fait un quatuor avec les épouses de Xabi et Patrice, qui dirigent respectivement le restaurant et l'hôtel.

S'il est difficile de devenir une institution, le plus difficile est de durer. Aujourd'hui, avec la nouvelle génération, la Maison Ibarboure se régénère avec brio. ■

Les Frères Ibarboure / Table et Hôtel : Chemin Tliena



Nid d'abeille croustillant au miel de châtaignier, glace yaourt, noix de pécan, émulsion lait et touche d'agrumes



Marion et Cédric Béchade



L'AUBERGE BASQUE

AUBERGE CONTEMPORAINE

Vénérable maison traditionnelle basque, construite en 1672 sous le règne de Louis XIV, l'Auberge Basque est aujourd'hui une des plus belles adresses du Pays basque avec une table étoilée et un hôtel quatre étoiles rénové avec goût, mêlant confort et design actuels au cachet de l'ancienne bâtisse.

L'Auberge basque est avant tout une auberge d'aujourd'hui, ancrée dans le terroir et la tradition locale et moderne par son engagement pour un développement plus durable. Depuis 2007, c'est la maison de famille de Marion et Cédric Béchade, qui cultivent avec bonheur deux qualités essentielles, l'excellence et la décontraction.

Côté pile, la belle façade ancienne, colombages noirs, balcons à colonnettes et volets verts, côté face, la façade contemporaine avec baies vitrées offrant aux clients une vue imprenable sur la Rhune et la « skyline » basque.

« Cuisinier aubergiste » brodé sur la veste de Cédric Béchade ne laisse pas de doute sur son approche de l'accueil et de son rôle. Cédric Béchade est ici l'inspirateur de la cuisine mais aussi un Chef de bande. Il porte le même respect aux producteurs locaux qu'à ses équipes en cuisine.

Originaire du Limousin, il a commencé sa carrière au Pays basque, à l'hôtel du Palais à Biarritz et a souhaité y revenir après avoir travaillé aux côtés d'Alain Ducasse ou de Dominique Boucher à l'hôtel Crillon à Paris. Depuis son arrivée il s'y enracine en utilisant les produits naturels locaux, issus de l'agriculture paysanne ou de



Kokotxas de merlu à la Koskera, petits-pois et asperges blanches

petits artisans dont le terroir basque est particulièrement riche. Ici, le Chef, c'est la nature. Elle décide ce que nous allons cuisiner. Nous sommes une génération qui a soif de nature, prévient-il.

Cage d'intégration, Cédric Béchade s'inspire du répertoire local, pour des plats devenus signatures comme la Piperade, servie à l'ouverture du G7, les Chipirons à l'encre, ou le Txangurro à la tomate (crabe ou araignée farçi). Mais il sort également des sentiers battus pour concevoir une cuisine inspirée comme la Morue au cacao (clin d'œil à la pêche locale et à Bayonne, point d'entrée du cacao en France), ou les Moules de bouchot en croquette à la châtaigne.

Pendant le service, il est le passeur au sens propre comme au figuré, entre la cuisine et la salle, entre les produits et les clients. Nous sommes des relais des producteurs, nous devons savoir parler des produits à nos clients, précise Cédric Béchade. Donner du sens à la cuisine et donner une cuisine de sens.

Un festival de Pintxos commence le repas. (Eufs mimosa anguille fumée, Croquette de morue en croute de maïs sauce maïs, Rillettes au chaudron et lomo, Ventrèche de thon et piquillos en pickles et purée de pois chiche. A suivre, Longe de thon sauce béarnaise déglacée à l'Irouléguy, talo (galette traditionnelle basque) de maïs courgettes et fleurs du jardin. En dessert un Chou à la cacahuète de Soustons, glace au chocolat.

Sur la table, tout est local et personnalisé, vaisselle ou objets d'arts de la table, ils ont été conçus par ou avec le Chef avec les artisans, les céramiques de chez Cazaux à Biarritz, ou les sets de table en cuir clouté de la maison Laffargue à Saint Jean de Luz.

Défenseurs d'une « gastronomie consciencieuse et de proximité » en cuisine, Cédric et Marion Béchade s'imposent une obligation d'exemplarité dans l'ensemble de l'établissement. Choix de fournisseurs locaux, mais aussi gestion des déchets, production de chauffage et climatisation avec la géothermie, choix de mobilier éco-design, douches à la place de baignoires en chambre. Adhérent de la chaine Relais & Châteaux, L'Auberge Basque compte aujourd'hui 12 chambres, pour une expérience décomplexée, où tout est pensé pour le bien être, sans luxe inutile. ■



Maquereau au cidre du domaine Bordatto



LA FERME OSTALAPIA

LA BONNE AUBERGE ENTRE TERRE ET MER

Restaurant et chambres d'hôtes au cœur du Pays basque, à Ahetze (64), en pleine campagne, à quelques kilomètres des plages de Saint-Jean-de-Luz, OSTALAPIA est une ancienne ferme refuge pour le passage vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Transformée en une belle auberge, elle a le charme authentique des vieilles maisons basques avec ses poutres et ses pierres apparentes. Dans cet environnement privilégié La Ferme OSTALAPIA vous accueille en toutes saisons, en intérieur avec sa magnifique cheminée dans la salle du restaurant, ou en extérieur sur la terrasse qui offre une vue imprenable sur la Rhune, montagne emblématique du Pays basque.

L'auberge créée par Christian Duplaisy, il y a 25 ans, est reprise il y a deux ans par Elisa qui anime une équipe très familiale qui monte jusqu'à 20 personnes en saison. Côté chambres, OSTALAPIA dispose de 8 chambres spacieuses qui donnent la plupart sur la Rhune. Côté table, la cuisine du terroir est à l'honneur servie dans une collection d'assiettes dépareillées de chez « Blanche Patine ». Parmi les spécialités du Chef Aurélio de Llave, venu du groupe Ducasse, on peut découvrir au fil des saisons et de l'approvisionnement des producteurs locaux, le ris de veau élevé sous la mère, la truite d'eau douce en gravelax ou grillée à la plancha, le thon, le merlu de ligne et la fameuse Fideua, un plat catalan comme une paella où le riz est remplacé par le vermicelle.

Estelle, la femme du Chef, excellente pâtissière qui vient de chez Piège, propose de merveilleux desserts autour du chocolat, de la poire et revisite de grands classiques comme le pain perdu ou le riz au lait.

Notre menu en dégustation : en entrée le carpaccio de cep servi chaud accompagné de son jaune d'œuf mariné dans une sauce soja et des



herbes du jardin, en plat la palombe rôtie flambée au capucin avec le gras de jambon ibérique et les frites cuites à la graisse de canard et en dessert le baba maison au patxaran et à l'alcool d'anis. Le tout était arrosé d'un excellent Pinot noir de Bourgogne de la Maison Bouvier.

Lieu idéal pour un séminaire inspirant, la Ferme OSTALAPIA accueille les entreprises avec possibilité de privatisation sur mesure. ■



OSTALAMER

Poissons et vue imprenable
sur le littoral basque



Côté Saint-Jean-de-Luz dans le quartier Acotz, Ostalamer est dirigé par Hugo le frère d'Elisa.

Une table dédiée aux fruits de mer, crustacés et poissons. Un lieu magique, autant pour la fraîcheur et la qualité de ses poissons cuits à la plancha ou au feu de bois que pour son environnement.

A l'intérieur c'est une atmosphère de cabine de bateau avec un grand vivier où homards, couteaux et tourteaux donnent le ton, à l'extérieur la terrasse et le rooftop offrent une vue à couper le souffle sur la crique de Lafitena. Dans une ambiance conviviale et décontractée, vous apprécierez de prendre un cocktail au coucher du soleil sur le rooftop ou de déguster un excellent plateau de fruits de mer ou un poisson à la cuisson parfaite servi dans une vaisselle couleur locale. Privatisation possible pour un événement d'entreprise dans ce cadre inoubliable. ■



LES ADRESSES *de Bon Goût*



PAYS BASQUE

Aux pigeons blancs (1)

En plein centre historique de Saint Jean de Luz, cette ancienne institution vit une nouvelle jeunesse. Reprise par un duo formé dans les plus grandes Maisons, elle propose aujourd'hui une cuisine bistro-bonomique régionale servie avec style.

On dégustera selon la saison, au coin du feu, ou en terrasse, sur de belles tables nappées, soupe de poissons, piquillos farcis, gambas et boudin basque grillé, épaule d'agneau confite, poitrine de cochon jus réduit, tronçon de lotte roulée au lard à la plancha, caillé de brebis au miel, ... ou un excellent plat végétarien, le tout arrosé d'Irouléguay bien sûr.

**8 rue de la République
64500 Saint Jean de Luz
Tél : 05 59 26 98 42**

La Cucaracha (2)

La Cucaracha, un nom qui invite à fredonner la célèbre chanson et à se trémousser.

Face à l'océan, sur la plage de l'Uabhia, à Bidart, la Cucaracha perpétue cette ambiance de fiesta depuis quarante ans et y ajoute les incontournables produits basques, moules farcies de belle taille, chipirons sautés au piment, côte de bœuf d'Irun au brasero, merlu de ligne entier à l'espagnole, Eusko Kutici (Caillé de brebis, miel, pomme cuite et Chantilly) ou cheese cake au citron. Du simple et du bon, qui font des bonheurs vrais.

Une expérience inattendue.
**Plage de l'Uabhia, rue de l'Uabhia 64210 Bidart
Tél : 05 59 54 92 59**

Chez Mattin (3)

Sur les hauteurs de Ciboure, cette ancienne épicerie régale ses clients depuis 1970. Une

maison familiale restée dans son jus et réputée pour ses spécialités basques revisitées. On y déguste le meilleur Ttoro du pays (du monde). Ce traditionnel ragout de poissons et langoustines (lotte, merlu, coquillages, ...) apprécié des marins pêcheurs est ici une recette signature.

Aussi à la carte, la cassolette de txangurro (araignée de mer ou crabe), ou des poissons d'une fraîcheur extrême, filet de Saint Pierre tagliatelles de chipirons, turbot entier grillé écrasé de pomme de terre, blanquette de palourdes haricots tarbais, rougets à la plancha, chipirons à l'encre, charcuterie et cochon d'Ospital, comme il se doit, Irouléguay Domaine Brana.

Le terroir basque a de la ressource.

**63 rue Evariste Bagnol
64500 Ciboure
Tél : 05 59 47 19 52**

La Tantina de la Playa

Un lieu insolite sur la plage du Centre à Bidart, un restaurant terrasse, vue sur mer et sur la plage. Pas de doute sur les spécialités maison.

La carte est large et appétissante. Poissons entiers, à la plancha ou grillés au charbon de bois, dorade ou merlu à l'espagnol, lotte piperade, moules, palourdes, gambas ou chipirons à la plancha. Côte de bœuf ou carré d'agneau pour les irréductibles carnivores. Une cuisine simple et excellente de produits ultra-frais à déguster dans une ambiance joyeuse et sans chichis.

**Plage du Centre
64210 Bidart
Tél : 05 59 26 53 56**

Basa

Pour se faire plaisir sans se prendre au sérieux et pour conjurer la morosité ambiante

LES ADRESSES *de Bon Goût*

Sarah et Fabian Feldmann, déjà réputés auprès des gourmets biarrots, ont ouvert dans un lieu superbement rénové, juste derrière la cathédrale de Bayonne, la brasserie Basa. Convaincus de travailler des produits ultras frais, bio, fermiers et locaux, on déguste ici selon le marché, une cuisine éthique de bistrot de Chef (étoilé par ailleurs) ; pour exemple, pintxos maison ou entrées à partager, grillades de cochon, poissons entiers, pigeonneau et poulet rôti, riz au lait, mandarine sauce chocolat, et pain maison...

L'après-midi place aux Kebask (la version basque du kebab - effiloché de cochon ibaiama, légumes bio et pita maison. Existe aussi en version végé avec Falafel lentille), croquettes de jambon ou de brebis, cake chocolat et gauffres.

Brunch le dimanche.

**74 rue d'Espagne
64100 Bayonne
Tél : 05 59 70 38 06**

Alaïa

Parmi les quatre bonnes raisons de s'attabler à la terrasse d'Alaïa sur la plage de Socoa à Ciboure, il y a d'abord la vue. Une vue immédiate et panoramique comme une carte postale grandeur nature à ras de châteaux de sable.

Pour ceux qui préfèrent l'intérieur, la salle avec ses airs de bistrot bohème a une certaine allure. Ensuite, il y a le patron, Fabrice, un bon vivant qui saura aussitôt vous mettre à l'aise. Enfin, il y a l'assiette. Des plats simples à base de produits fermiers et de saison, mêlant recettes régionales et répertoire bistrot, selon les arrivages.

Entrées à partager, comme il se doit dans la région, produits de la pêche, poissons grillés, crustacés, fruits de mer, encornets, salades, ou tartares de magret,

desserts de cuisinier. Judicieux choix de vins bio et nature. Que demander de plus ?
**2 Allée André Hiriart
64500 Ciboure
Tél : 05 59 47 43 79**

Sillon

Déjà reconnu parmi les Chefs les plus talentueux de sa génération, le lyonnais Mathieu Rostaing trace maintenant son Sillon à Biarritz. Cuisinier voyageur il a trouvé ici tout pour satisfaire ses envies et ses passions. Un terroir incroyable, des produits exceptionnels et le culte de la bonne table.

Ouvert en 2021 pour quelques mois avant travaux, Sillon est ouvert définitivement début 2022. Bluffante de naturel, de créativité et de justesse, la cuisine de Mathieu Rostaing surprend et séduit. Une cuisine du moment, voire de l'instant, qui sublime les produits de la criée ou du jardin, à déguster en deux façons, à table ou au comptoir. Une ouverture à ne pas rater.

**4 rue Jean Bart
64200 Biarritz
Tél : 05 59 24 76 08**

Ithuria :

Face au trinquet, sur la place d'Ainhoa, Ithurria est une étape gastronomique incontournable au Pays basque. Autrefois relais sur le chemin de Compostelle, cette ancienne maison basque conserve tout le charme des meubles patinés, des tomettes de terre cuite, des poutres noircies ... Un décor historique qui contraste avec la modernité de la cuisine étoilée servie en ces lieux. Ithurria est une affaire familiale ou les fils Xavier et Stéphane Isabal succèdent à leur père Maurice et conservent l'étoile Michelin depuis plus de 50 ans. Cuisine de produits de saison issus du terroir basco béarnais, préparés avec talent. Foie gras mi-cuit aux

coings du jardin, chapelure de brioche, Truite de Banca en trois façons, marinée, gravelax ou fumée, Merlu de ligne, poireaux brûlés, ragout de queues de langoustine, pâtes fraîches, fèves et lamelles de cèpes, lièvre à la royale, Joue de porc ibérique confite, Poire en croute de sucre et pastis landais et Béret basque (tuile cacao, émulsion chocolat, crème anglaise tonka). Une bonne étoile à suivre.

**Rue Principale
64250 Ainhoa
Tél : 05 59 29 92 11**

Getaria :

Préservée de l'agitation du littoral, entre Biarritz et Saint Jean de Luz, à l'abri d'un jardin, la Getaria est un restaurant de charme. Le Chef amoureux des beaux produits de la région concocte une cuisine de saison à la fois créative, technique et ouverte sur le monde. Plats ou produits emblématiques et accords audacieux on déguste ici le Pâté croûte du moment du Chef Calvet, Vice-champion du monde (2015), du bœuf Wagyu en exclusivité régionale à la plancha, le Croustillant de boudin noir et chipirons, le Rouget de roche et foie gras de lotte, ou une Cocotte de moelleux chocolat du Pérou cœur crèmeux de potimarron vanillé. Un moment de plaisir raffiné.

**360 Av. du Général de Gaulle
64210 Guethary
tél : 05 59 51 24 11**

L'IMPERTINENT

FAIRE PLAISIR SANS SE PRENDRE AU SÉRIEUX



Fabian Feldmann



Riche des produits de la mer et de la montagne le Pays basque est une terre d'épicuriens et de gastronomie. On y mange bien et les belles tables ne manquent pas. L'Impertinent est la promesse d'une cuisine pleine de surprises. Ouvert en 2012 par Fabian et Sarah Feldmann, dans le dynamique et vivant quartier Saint Charles, c'est l'une des tables du moment à Biarritz.

Fabian en cuisine et Sarah, sommelière et hôtesse forment ici un beau duo d'impertinents. L'un et l'autre partagent la même passion artistique, gourmande et éthique.



Respectueux de l'équilibre du corps et de la nature, pour lui, chaque élément d'un plat est au même niveau, viande, poisson ou garniture végétale. Les produits sont issus de l'agriculture biologique. Les cuissons sont justes et les associations brillantes avec toujours la même recherche de légèreté ; Turbot navets Kabu beurre de cardamome noire et algues, Chipirrons, bouillon relevé de queue de bœuf, Œuf parfait aubergine, ou Canard de Rouen, poivron grillé et jus de poivron, haricots borlotti, nduja (saucisse piquante calabraise). Le dessert avec le Physalis, crème vanille est superbe d'équilibre entre amertume et douceur.

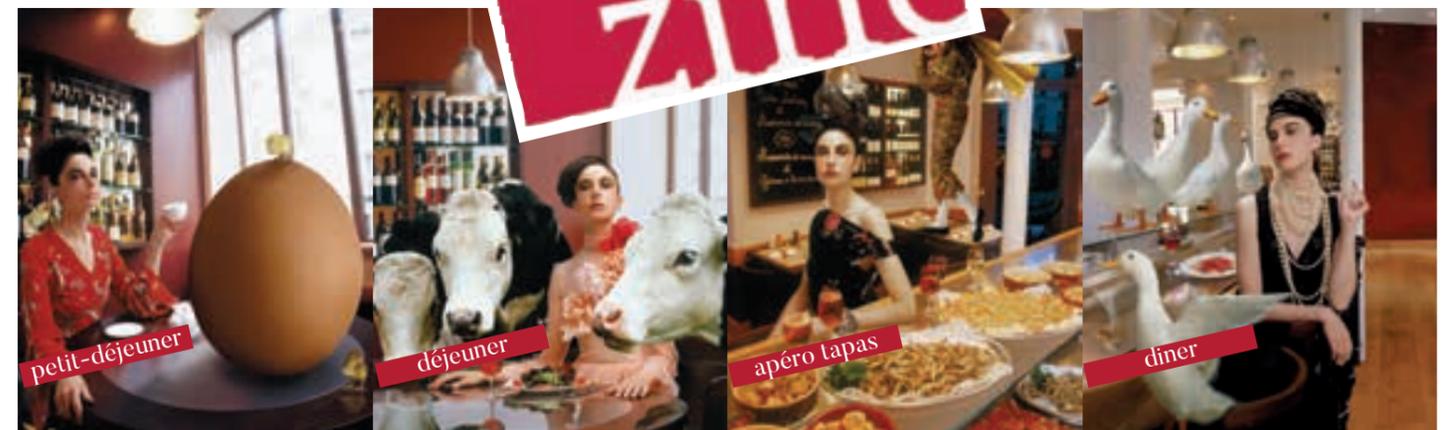
De son côté, Sarah Feldmann signe une belle carte des vins donnant une large place aux vins de Bourgogne, aux vins locaux et aux vins étrangers. Sarah et Fabian veulent faire plaisir sans se prendre au sérieux. Est-ce là l'impertinence ? C'est en tous cas leur carburant. Dans cet esprit, pour conjurer la morosité ambiante, ils ont ouvert un nouveau restaurant à Bayonne, le Basa, une belle brasserie dans un endroit magnifique. ■

L'Impertinent : 5 rue d'Alsace 64200 Biarritz
Tél : 05 59 51 03 67

C'est pour la fraîcheur de ces produits que je chéris cette région, confie Fabian Feldmann. Ici on est au paradis pour les produits, on a tout, c'est assez facile de s'éclater. Il suffit de cuisiner ce qui nous arrive quand ça nous arrive. Tous les éléments qui m'entourent offrent une infinité de possibilités, de déclinaisons, d'associations : tout se travaille, tout se transforme et tout se déguste.



complètement
zinc
maison fondée en 2000
zinc



209 ter Av. Charles de Gaulle, 92200, Neuilly-sur-Seine
Pour vos repas de groupe, cocktails et privatisations
Contact 01 40 88 36 06 / zinc.zinc@wanadoo.fr

LES ADRESSES *de Bon Goût*

PARIS

Caves Pétrissans (4)

Telle une comète les Caves Pétrissans reviennent régulièrement sur le devant de la scène, dans la lumière des projecteurs. Une bonne adresse que l'on redécouvre avec autant de plaisir. Dans le quartier des Ternes à Paris les Caves Pétrissans ne changent pas de formule depuis cinq générations. Une des plus anciennes caves à vin de Paris, assortie d'un restaurant de cuisine bourgeoise. Côté boutique, mille références de vins, à boire chez soi ou sur place. Dans son décor années 30, avec boiseries, suspensions d'époque, carreaux ciments et moleskine, le restaurant est dans son jus. On vient ici pour le plaisir de déguster les immuables plats traditionnels faits maison, Oeufs mayo, Céleri rémoulade, Oeufs en meurette, Fromage de tête, Terrine d'oreille de cochon en gelée, Rognons de veau flambés à l'Armagnac, Tête de veau sauce ravigotée, Fricassée de volaille sauce aux Morilles et une belle Ile flottante ou une savoureuse Mousse au chocolat praliné en dessert. Un alléchant semainier de même inspiration complète la carte. Surtout ne pas hésiter à se laisser conseiller le vin.

30 bis avenue Niel
75017 Paris
Tél : 01 42 27 52 03

Chez Ginette (5)

A quelques marches de la sortie de métro Lamarck Caulaincourt, Chez Ginette est un bistrot emblématique de Montmartre. En provenance du quartier latin, Aurélien Braguier en a fait un bistrot de Chef. Avec sa salle aux couleurs douces et chaleureuses, sa terrasse en rotin Chez Ginette est un rayon de soleil. Sur un air de Méditerranée, la courte carte propose Kémias (bouchées) à partager, camembert rôti au thym et à l'ail, Soupe du moment, Côte de bœuf grillée, Filet de lieu jaune fondue de poireaux, Salade niçoise, Croque maison, Epaulé d'agneau confite ou Linguini



aglio e olio, sans oublier la fameuse tropézienne de Ginette, ... Au sous-sol, le bar (Les Dessous), est l'endroit parfait pour déguster un cocktail et écouter de la musique live.

101 rue Caulaincourt
75018 Paris
Tél : 01 46 06 01 49

Aux Crus de Bourgogne (6)

On choisit parfois certains restaurants pas simplement pour prendre un repas. On peut y aller aussi pour humer le parfum du passé, renouer le fil de l'histoire, revivre la grande époque. Dans l'ancien quartier des halles à Paris, Aux crus de Bourgogne est de ceux-là. Collectionneuse de restaurants authentiques et de tradition, la famille Dumant a su faire évoluer ce bistrot bourgeois fréquenté par le jeune Malraux

dans les années 30. Il est aujourd'hui dirigé par la jeune génération pour continuer l'histoire. Sous la grande marquise vitrée de style Art déco, le restaurant a gardé son charme. Le joli zinc de l'entrée, les grands miroirs autour de la salle, les banquettes de moleskine couronnées de chapeliers en laiton, les chaises bistrot et la mosaïque au sol racontent l'histoire du lieu. Côté cuisine, Aux Crus de Bourgogne interprète un large répertoire de cuisine bourgeoise devenue canaille. C'est que la table est une affaire sérieuse. Pâté croûte, cuisses de grenouilles, ris de veau aux giroles, rognon de veau à la moutarde, quenelles sauce Nantua, Poulet au vin jaune et morilles, profiteroles, omelette norvégienne, soufflé Grand Marnier, Crêpes Suzette...

Pour le vin, les trouvailles comme les grands crus du terroir de Bourgogne sont à l'honneur. Belle terrasse et salons privés.
3 rue de Bachaumont
75002 Paris
Tél : 01 42 33 48 24

Les Enfants du Marché (7)

Le Marché des Enfants rouges, créé en 1615, est le plus ancien marché couvert de la capitale. Dans ce repaire du Marais, connu des initiés, on flâne entre les étals des maraichers, des charcutiers, des produits bio, on goûte ou on picore sur les stands des produits italiens, libanais, créoles, ... et on se fait plaisir. Parmi eux, les Enfants du Marché un « comptoir bistrannique de bons vivants » comme il se définit lui-même. On se bouscule ici pour une cuisine « live » du marché et de produits de la mer, à déguster sur un coin de table. Des assiettes plutôt gastronomiques inattendues en pareil lieux, communiquées sur ardoise, Ceviche du moment, huîtres de Bretagne, St Jacques et fruits de mer en tempura ou farcis, Cecina de bœuf de Galice, Pintade fermière, Faux filet maturé ou Pièce du boucher à partager. Sélection originale de vins naturels et produits à emporter. Une belle ambiance.

39 rue de Bretagne
75003 Paris
Tél : 01 40 24 01 43

Baca'v (8)

Bistrot, cave à manger, auberge urbaine, bouchon parisien, on se perd en qualificatifs. Baca'v est tout cela à la fois. Emile Cotte a importé ici, toute la gourmandise et la convivialité de son Limousin natal. Il en a aussi tiré le nom de son restaurant Baca qui signifie manger. Ancien lieutenant de Frédéric Anton, Guy Savoy, ou Alain Solivères (Taillevent), il acquiert auprès de ces grands chefs, un savoir-faire qu'il met au service des producteurs et des produits de sa région. Ici, le marché fait loi pour les plats de l'ardoise ou les suggestions à la voix. Selon la saison, Ris de veau,

ceps pommes grenaille, Lièvre à la Royale, le vrai, Terrine maison, Pâté croûte, Velouté de petits pois, Joue de bœuf, Blanquette, Parmentier de queues de bœuf. Sans oublier les excellentes viandes limousines avec la Côte de bœuf, la Côte de veau de lait ou encore la selle d'agneau et pour terminer un Riz au lait beurre salé irrésistible. A la boutique, un large choix de terrine, pâtés et plats cuisinés du terroir, terrines, miel, moutardes, ...
6 Rue des Fossés Saint Marcel
75005 Paris
Tél : 01 47 07 91 25

Chez Marcel

La valeur d'un bistrot ne se mesure pas à la taille de sa devanture. A Montparnasse, Chez Marcel, bistrot de poche, mais grand par l'esprit, en est un bel exemple. Ce qui compte ici, c'est l'esprit bistrot, la convivialité, le plaisir de vivre, débarrassé de ses mauvais génies. Le décor inchangé depuis la fin des années cinquante est touchant, pêle mêle sur papier à fleurs, d'anciennes réclames, de photos jaunies, de tableaux, d'assiettes vintage, de cuivres et d'objets chinés. Après le plaisir d'un apéro sur le zinc, assis à votre table dressée d'une nappe à carreaux, vous êtes prêts à goûter la bonne cuisine franche, directe et gouteuse du Chef Pierre Cheucle. Formé chez les plus grands, il concocte une cuisine plutôt lyonnaise, Cervelle de canut, Carpaccio de cochon, Escargots de Bourgogne, Rognons de veau à la moutarde, Coq au vin, Andouillettes, Quenelles sauce Nantua, Tarte aux pralines... Tout est bon et généreux. Les vins du Beaujolais ou des Côtes du Rhône sont ici à l'honneur. Un vrai bistrot comme autrefois, où l'on se sent chez soi.
7 rue Stanislas
75006 Paris
Tél : 01 45 48 29 94

LES ADRESSES *de Bon Goût*



La Vierge (9)

Echope en pied d'immeubles, à l'angle de deux rues, dans le quartier de Charonne à Paris, la Vierge évoque un décor de cinéma. A travers les grandes baies vitrées lumineuses, les convives s'affairent à table ou au comptoir. Sur les murs les nombreuses étagères chargées de bouteilles marquent la place du vin dans l'établissement. Restaurant de quartier, on y goûte une cuisine familiale et gourmande bien faite, mettant en valeur des produits de saison. Le service

jeune et accueillant saura vous mettre à l'aise et donner le bon conseil. Très bon rapport qualité - prix. La Vierge est également une cave à vins.
58 rue de la Réunion
75020 Paris
Tél : 01 43 67 51 15

Parcelles (10)

Dans le Haut du Marais, cet élégant bistrot de charme, pierres apparentes et mosaïques semble avoir toujours été là. Les nappes blanches apportent au

décor un côté bourgeois, comme la cuisine, revisitée par le Chef Julien Chevallier. Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche et câpres, Terrine de campagne maison, Velouté de potimarron, Joue de bœuf croustillante purée de céleri, Filet de Sar, pesto à l'oseille, Ris de veau beurre noisette. Belle carte de vins pour dénicher de belles surprises. Une adresse à compléter avec la visite de l'épicerie Parcelle sur le trottoir d'en face.
13 rue Chapon
75003 Paris
Tél : 01 43 37 91 64

Anicia

Anicia, c'est le nom de la lentille du Puy, élevée, ici, au rang de « Caviar ». En hommage à ce joyau du Velay et à tous les produits de ce terroir, François Gagnaire a créé Anicia, Table nature, une ambassade de sa Haute Loire natale. Sans rapport avec le célèbre Pierre Gagnaire chez qui il s'est formé ainsi que chez Alain Chapel, il sélectionne les petits producteurs en circuit court, pour servir le meilleur de l'Auvergne. Dans ce restaurant de Chef au décor simple, moderne et épuré, c'est le produit qui est à l'honneur. Lentille verte du Puy, Farine, Limousine des Monts du Velay, Fin gras du Mezenc, légume et poissons, fromages de pays, tisanes et verveine... tout vient de la bas en fonction de la saison. Caviar du Velay blinis à la farine de lentilles, Œuf bio mollet façon carbonara au fromage Vellave, Pain de Brème truffé, tisane d'Amaya, chou fermenté, Pastorale de légumes, champignons et fruits de saison, Galette « Lentille- Myrtille » sorbet fromage blanc, ou Meule de foin du Mezenc (gaufrettes remplies de crème parfumée au foin), ... Toute la nature de l'Auvergne.
97 rue du Cherche midi
75006 Paris
Tél : 01 43 35 41 50



MARCORE

L'AMOUR DE RECEVOIR

Révéls au public parisien en 2014 avec le restaurant Bouillon dans le 9^{ème} arrondissement de Paris, l'une des plus belles adresses bistrotiques de la capitale, Marc Favier et Aurélie Alary ne pouvaient pourtant pas envisager un développement conforme à leur attente. Trop à l'étroit dans l'établissement et dans les codes de la cuisine bistrot, le duo cherchait une maison avec plus de possibilités.

En découvrant le futur MarcCore, ils ont été immédiatement séduits par ce restaurant historique, autrefois étoilé, dans le quartier de la Bourse. Maison de charme, avec une belle façade, des vitraux d'époque et une belle capacité, elle répondait à toutes les envies du duo.

MarcCore ce sont deux restaurants en un. Distribué sur deux étages, avec deux salles à manger et deux cuisines, il propose une carte bistrotnique et une carte gastronomique.

Restaurateurs passionnés, le duo d'origine biterroise aime recevoir. L'accueil des clients et le service, c'est le domaine d'Aurélie Alary qui évolue d'un étage à l'autre pour reconnaître chaque client et délivrer avec son équipe un service détendu et efficace.

Côté cuisine, inutile de chercher une thématique particulière, Marc Favier utilise un répertoire suffisamment large pour satisfaire tous les goûts et tous les appétits.

Restaurant de Chef, le MarcCore cultive la dualité qui fait sa particularité, une cuisine à la fois gastronomique et bistrotnique. La cuisine de Marc Favier est une cuisine d'auteur servie par une technique maîtrisée et basée sur un exigeant choix de produits.

Une technique acquise auprès de ses maîtres et notamment Frédéric Anton au Pré Catelan ou Jean François Piège à l'hôtel Crillon et au restaurant Thoumieux où il devient Chef exécutif. Je lui dois mon fonds de commerce. Avec lui j'ai aussi appris à savoir tout remettre en question reconnaît Marc Favier.



Cuisine d'inspiration populaire pour le bistrot avec les grands classiques du bistrot français sublimés par la justesse des cuissons, des jus, des sauces ou des bouillons ou par un bel accord propice à la surprise comme ce Vol au Vent relevé d'une émulsion de cresson. Les desserts sont volontiers régressifs ou brillants, comme cette association sur une tarte sablée amandes-pomelo, sorbet pamplemousse, caramel.

À l'étage, dans une ambiance feutrée et chaleureuse, place à la gastronomie avec un menu unique à découvrir en 5 ou 7 services. Nous retiendrons le Homard de Bretagne, fenouil à l'orange sauce bourride et poudre d'agrumes, les Ris de veau aux cèpes, ou encore le Pigeonneau du Finistère au sautoir, maïs soufflé au lard et jus à l'olive.

Le troisième pilier de l'édifice c'est la cave de la maison. Une carte des vins, forte de plus de 150 références pour le bistrot et 500 références pour le restaurant gastronomique avec de belles références de vigneronn languedociens chers à leur région natale (Pierre Vaisse, Xavier Braujou, Anne Sophie Bodson, ...) et bien sûr les autres grandes appellations. Le menu gastronomique peut également être servi en accord mets et vins.

Le succès n'a pas tardé. Sept mois après l'ouverture, MarcCore L'Étage s'est vu décerner une étoile dans l'édition 2020 du Guide Michelin. En y croisant aujourd'hui une belle clientèle de trentenaires gourmands et de start upper des alentours, on se dit que MarcCore est un restaurant dans l'air du temps. Il est en voie de devenir une vraie institution comme Marc Favier et Aurélie Alary en avaient l'ambition. ■

MARCORE : 1 rue des panoramas 75002 Paris

Tél : 01 45 08 00 08

Table bistrotnique : Du lundi au vendredi pour le déjeuner et du lundi au samedi pour le dîner

Restaurant Gastronomique : Du lundi au vendredi pour le dîner.

MARSEILLE

Coquille - Bistrot marin

A proximité du Vieux Port, on accède au restaurant Coquille par la belle terrasse donnant sur la petite fontaine de la place Thiers. À l'intérieur, on découvre de beaux espaces et le banc d'écailler qui donne envie présenté dans sa « coquille de noix ». Bistrot marin, Coquille propose des spécialités de poisson travaillées selon la tradition, un large choix de fruits de mer, crustacés et coquillages des meilleures provenances et des pizzas. Fondée par Marine Bottari et Jules Mollaret, deux anciens de la grande restauration parisienne et azuréenne, la cuisine est généreuse, et bien tournée. Sardines marinées au piment, Maquereaux fumés, Moules gratinées, Raviole de céleri et tourteau en rémoulade, Loup sauvage, Poulpe grillé au lard - mousseline de carottes, Raie à la grenobloise bien parée de câpres et de beurre citronné, Poire pochées au vin rouge-spéculoos, ou Profiterole chocolat.

8 rue Euthymènes

13001 Marseille

Tél : 04 91 54 14 13

Ciel Rooftop

Incroyable toit-terrasse de l'ancien immeuble des Galeries Lafayette, aujourd'hui nouvel ensemble hybride de The Babel Community (appartements partagés, coworking, et salle de sport). Il domine les immeubles du centre de Marseille et le Vieux Port et permet de profiter d'une vue panoramique imprenable et des magnifiques couchers de soleil. On se sent bien dans ce décor de paillote ou de trattoria méridionale, pour boire un verre ou prendre un apéro exceptionnel. Véritable restaurant italien sous la direction de la Cheffe Sandra Gatti, Ciel propose toutes les spécialités de la péninsule, pizzas, antipastis, plats traditionnels. La promesse de belles soirées dans un nouveau rooftop dont Marseille a le secret. Ce lieu est également privatisable.

17 rue Haxo

13001 Marseille

Tél : 09 80 80 61 22

LES ADRESSES de Bon Goût



Otto (11)

Petit frère de la Cantinetta déjà institutionnalisée à Marseille, Otto chante l'Italie comme peu savent le faire. Une trattoria pleine de charme, à l'atmosphère intimiste. Nappes blanches, carreaux métro, boules lumineuses photos d'autrefois encadrées, la salle est déjà appétissante. La recette du succès ? des produits irréprochables, en provenance directe des meilleurs producteurs, un savoir-faire éprouvé et l'amour du travail bien fait. Les pâtes fraîches, ravioli, tagliatelle, gnocchi, cannelloni, sont faites maison. À la carte, Caponata d'aubergine et mousse de thon, Burrata pugliese, Salade d'artichauts crus ou frits, Salade de poulpe, Scaloppine de veau à l'estragon, Linguine alle

vongole en persillade, Vesuvio crème et parmesan, Rigattoni all'arrabiata, Gorgonzola à la cuillère, Tiramisu, Pain perdu de Panettone, Glace fior di latte sauce amarena. Large et judicieux choix de vins italiens et de Provence, nature ou non. La perspective d'un repas « aux petits soins », la sourire en plus.

150 rue Jean Mermoz

13008 Marseille

Tél : 04 91 71 16 52

Les Eaux de Mars (12)

Ça bouillonne à Marseille, les belles tables éclosent de toutes parts, avec talent et envie. Les Eaux de Mars sont de celles-là. À l'angle de deux rues dans le quartier de Longchamp, les Eaux de Mars a un petit air charmant avec sa façade

orangée surmontée d'une jolie marquise de fer forgée. Créé par Noémie Lebocey et Arthur Faure, Les Eaux de Mars est ouvert depuis le petit déjeuner, au déjeuner et le soir pour l'apéro autour de belles assiettes à partager (ou pas). La Cheffe, formée en Normandie a enrichi son expérience de voyages au Chili et en Asie. Des inspirations que l'on retrouve dans sa cuisine gourmande, raffinée et précise. Une cuisine de saison issue de produits bio, frais et d'un réseau local de producteurs. Une table à découvrir en fredonnant Les Eaux de Mars, la chanson de Carlos Jobim retranscrite par Georges Moustaki, pleine de légèreté et de poésie.

135 rue Consolat

13001 Marseille

Tél : 04 91 07 61 36

Les Réformés,

Restaurant bar & Rooftop (13)

Depuis quelques temps déjà, Marseille s'est fait une spécialité des restaurants avec vue et autres rooftops que l'on trouve dans tous les quartiers. Dernier en date, celui des Réformés, face à l'église éponyme, sur la Canebière, le toit-terrasse du bâtiment Artplexe. Décoré dans un style pop mêlant mobilier design et vintage, les Réformés alternent les espaces intimistes d'un loft, avec des salles plus grandes largement ouvertes sur les alentours et une incroyable vue, jusqu'à la Bonne Mère. Certains soirs et selon une programmation définie, l'intérieur devient festif, avec des sessions de jazz live ou des concerts DJ's. Côté cuisine, tout est fait maison avec des produits de saison. La carte vivante et inventive propose au déjeuner trois entrées, trois plats et deux desserts, et le soir des assiettes à partager gourmandes et variées. Belle carte de cocktails. À noter, à l'étage du dessous, un espace de 200 m² est ouvert à la location pour des réunions ou événements privés. Une nouvelle adresse festive à découvrir à Marseille.

125 La Canebière

4^{ème} étage du bâtiment Artplexe

13001 Marseille

Tél : 09 71 16 35 90

LES ADRESSES *de Bon Goût*

LYON

La Table Max (14)

Installé dans les murs de l'ancien Café Sillon de Mathieu Rostaing, la Table de Max fait le buzz à Lyon. Positionné Terre et Mer et plus particulièrement Bœuf, de différentes races, et Homard de Bretagne, il y en a pour tous les goûts. Ancien professionnel de restauration gastronomique, Maxime Stafrach en garde la rigueur et la qualité des produits. La carte est vraiment très alléchante. La viande proposée est fondante, Boeuf mariné gravlax, os à moelle gratiné, Côte de Bœuf ou L.bone de bœuf Holstein. Côté homard, le fameux homard grillé, les pâtes à la truffe et au homard, ou les pâtes au homard et à la bisque. Les plats signatures sont « le Beef et Lobster », « l'Onglet et Poulpe grillé ». Mais au-delà de la cuisine excellente, la Table de Max est une expérience à vivre. En véritable amateur, Max se charge du bonheur de ses convives. Omniprésent, il fait le show à intervalle régulier où il apparaît sous différents déguisements pour faire gagner des bouteilles à la loterie. Une expérience incroyable.
46 avenue Jean Jaurès 69007 Lyon
Tél 04 78 72 09 73

Cocozza

Envie de pizza ? une adresse s'impose à Lyon. Des pizzas dans la plus pure tradition romaine, à la fois fines, croustillantes et légères, avec une pâte de farine bio moulue à la meule, lentement levée, élaborées par le Chef Massimiliano Monaco. Passé les apéritifs qui fleurissent bon l'Italie, Finocchio, Polpete, Piccoli Calzone, Feuilles de vignes prosciutto, une collection de pizzas incontournables, garnies de produits d'une grande fraîcheur et proposées avec d'étonnants accords mets et bières artisanales. Il y a aussi bien sûr de belles bouteilles transalpines. En desserts, un exceptionnel Tiramisu ou les glaces et sorbets faits maison. Plus une minute à perdre pour découvrir ces bienfaits.
2 cours d'Herbouville 69004 Lyon
Tél : 04 78 30 13 00



14



15



16

Rustique

A Rustique, pas de carte, c'est le chef qui décide pour l'ensemble de la table. Une promesse de surprises qui a conquis la clientèle lyonnaise. D'origine Auvergnate, Maxime Laurenson, a fait de son terroir les valeurs cardinales de Rustique. Dans un décor très naturel de pierres sèches et de bois massif, Maxime Laurenson sait remettre les produits du moment dans leur environnement naturel grâce à des présentations exceptionnelles, autour de la betterave, l'œuf, de la truite, du pigeon, du silure (mais si) et de tout ce qui fait le terroir auvergnat Une cuisine qui a l'art de composer des choses simples,

pour magnifier le produit d'origine et donner beaucoup de sens et de saveurs. La cave réserve également de belles surprises, de vins régionaux et naturels, mais le mieux est de faire confiance au sommelier pour l'accord mets et vins. Vous ne le regretterez pas.
14 rue d'Enghien 69002 Lyon
Tél : 04 72 13 80 81

Regain (15)

Nouvelle coqueluche de la bistronomie lyonnaise, non loin de la Saône dans le quartier des Terreaux, Regain est la promesse d'un temps nouveau après les confinements. Regain prend place dans un joli bistrot aux murs de pierre et largement ouvert de baies

vitrées. Le Chef Benjamin Sanchez s'active dans la cuisine ouverte. Il propose une cuisine d'auteur d'influence méditerranéenne, mais pas seulement. Si la Méditerranée est le point de départ, les influences cosmopolites revendiquées complètent les plats avec des notes asiatiques, des épices orientales, des saveurs italiennes ou d'autres terroirs français. Le chef ne s'interdit rien, il ose et laisse venir l'instinct. Ce sont les associations qui apportent la vérité. En salle, Thomas Rolland et Lolita Chevreau, sommelière assurent un accueil et un service chaleureux. A noter pour le dîner un menu en trois ou quatre plats.
3 rue d'Algérie 69001 Lyon
Tél 09 81 10 65 08

La Bijouterie (16)

Créée par Arnaud Laverdin, l'un des chefs les plus talentueux de sa génération, la Bijouterie continue de séduire. Chef voyageur il puise dans ses expériences toute son inspiration, sans se soucier des modes. Il délivre une cuisine du moment, spontanée, « inclassable » comme il le revendique, aux présentations impeccables. Pour exemple, Choux Kale - Choux de Bruxelles - Agrumes - Maigre - Persil, ou Betterave - Bourgeon de Cassis - Pigeon - Urneboshi (prunes salées) - Choux rouge, ou encore Chocolat fumé - Œufs de truite - Katso-bushi (copeaux de bonite séchés). Des plats débordants de sensibilité. Mais l'expérience à la Bijouterie ne s'arrête pas à l'assiette. L'atmosphère visuelle, sonore et olfactive éveille d'autres sensations et complète le repas. Les clients comme la critique aiment ceux qui savent rester eux-mêmes. Arnaud Laverdin est de ceux-là.
16 rue Hippolyte Flandrin 69001 Lyon
Tél : 04 78 08 14 03

Le Café Comptoir ABEL, plus qu'un bouchon Lyonnais, est une institution. Au Café Comptoir ABEL, le temps s'arrête lors de la dégustation de la véritable quenelle de brochet faite maison, du fameux poulet aux morilles ou encore d'un délicieux gratin d'écrevisses.



25 rue Guynemer, Lyon 2^{ème} (quartier d'AINAY)

Pour les séminaires, anniversaires d'entreprise, repas amical ou familial, le Café Comptoir Abel dispose de trois magnifiques salons à l'étage : Petit salon : jusqu'à 12 personnes • Moyen salon : jusqu'à 20 personnes • Grand salon : jusqu'à 48 personnes

Contact Abel : 07 85 31 04 24 / contact@maisonabel.fr



Bienvenue dans des lieux inspirants qui donnent envie de partager de grands moments en privé ou dans un contexte professionnel. BON GOÛT vous donne rendez-vous à l'Hôtel Royal à Evian et sa vue imprenable sur le lac Léman, aux Chalets de Philippe aux pieds du Mont Blanc, ou à l'hôtel Lutetia, Rive Gauche à Paris... Nous partirons aussi à la découverte de beaux domaines viticoles et découvrirons la sélection de belles bouteilles du MOF Fabrice Sommier. Le savoir-faire d'artisans perfectionnistes est également à l'honneur à travers quelques Maisons emblématiques du Pays basque. Belles découvertes !



47-49 rue de la Bourse, Lyon 2^{ème}

Le Bistrot perpétue le savoir-faire de la Maison ABEL avec une touche de modernité.

Pour vos réservations de groupe, nous contacter au 07 85 31 04 24 / contact@maisonabel.fr

HÔTEL LUTÉTIA

LE PALACE DÉCOMPLEXÉ



Construit à la Belle Epoque à Saint Germain des Prés, à un jet de pierre du « Bon Marché », l'Hôtel Lutétia est un monument parisien. Plus qu'un hôtel, c'est un témoin de l'histoire du XX^{ème} siècle, un carrefour de la vie culturelle et artistique, un

rendez-vous de la vie parisienne. Unique palace de la rive gauche, il cultive une certaine idée, très parisienne, du luxe, plus naturelle, plus vivante, mêlant le chic, les arts et le savoir vivre.

Inauguré en 1910, la modernité de son style consacre l'émergence de l'Art déco. Cent ans plus tard, son actuel propriétaire lui offre une nouvelle vie et confie à Jean Michel Wilmotte la difficile rénovation de l'établissement.

Ce dernier parvient à retrouver toute son identité Art déco, enfouie après un siècle d'aménagements. Le chantier va durer quatre ans pour le mettre aux normes actuelles et notamment environnementales, redistribuer les espaces, refaire les chambres, créer un jardin intérieur... Un travail exceptionnel qui permettra de retrouver des trésors Art déco,

des fresques Art nouveau et de faire entrer le maximum de lumière dans le bâtiment.

Le Lutétia exprime plus que n'importe quel autre palace, le Paris « way of life ». Moins en vue que ses concurrents de la rive droite, son cœur bat au rythme de la ville, les parisiens se



le sont approprié. Que ce soit à la Brasserie, au bar Joséphine, ou à la Cour Saint Germain, les voyageurs et clients de passage croisent les parisiens et c'est ce qui leur plaît.

Son propriétaire, Alfred Akirov, ne s'y est pas trompé. Il réunit au sein du groupement, The Set Collection, des hôtels prestigieux, porteurs d'une histoire et très représentatifs de leur ville, comme l'hôtel Café Royal à Londres, le Konservatorium à Amsterdam et le Mamilla à Jérusalem ou l'hôtel Lutétia à Paris.

C'est un beau symbole que l'Hôtel Lutétia réquisitionné pendant la seconde guerre mondiale par l'occupant et qui a ensuite accueilli les rescapés au retour des camps de concentration soit aujourd'hui la

propriété d'un groupe israélien.

Au cœur de Saint Germain des Prés, l'hôtel Lutétia est au carrefour artistique du jazz, de la littérature et de la mode et garde l'empreinte de ces disciplines comme en témoigne son logo.

A l'intérieur, le livre est à l'honneur, avec deux bibliothèques et une suite littéraire dédiée à la prestigieuse « Librairie du XXI^{ème} siècle ».

Depuis sa création, le Lutétia est La maison de la littérature grâce à la proximité des grands éditeurs qui draine une clientèle nombreuse d'artistes et d'écrivains.

Le Jazz, incontournable dans le quartier, est omniprésent ici, à l'occasion de la réception des plus grands artistes et de concerts live au bar Joséphine dénommé ainsi en hommage à la grande dame du music-hall, Joséphine Baker. Le cinéma est également présent avec les acteurs, les réalisateurs ou les cinéphiles qui fréquentent les lieux et les suites signées Coppola ou Isabelle Huppert. Les plus grands noms ont habité ici, et hantent désormais les lieux, Gainsbourg, Sonia Rykiel, Yves Saint Laurent, Armand, César et tant d'autres...

Comme dans une ruche, le « happening » est permanent au Lutétia. Voisine du flagship de la maison Hermès, la Brasserie du Lutétia bourdonne d'une belle clientèle de quartier et d'étrangers, du petit déjeuner au dîner. La carte séduisante et raffinée emmenée par un magnifique banc d'écailliers confié à la seule Cheffe écaillère de Paris propose des grands classiques du genre bien tournés par le Chef Patrick Charvet et son Chef pâtissier Nicolas Guercio. Autre lieu pour se restaurer toute la journée, comme dans un palace, la Cour Saint Germain, plus feutrée.

À partir de 15h, le Bar « Joséphine » réimplanté derrière la façade du Boulevard Raspail et sous les fresques Belle époque est « the place to be ». Expérience à vivre dans un lieu magique, haut lieu de mixologie et de musique live, on se presse ici pour déguster tapas et sushis dans une belle ambiance jusque tard dans la nuit. Eddie Mitchell lui a même consacré une chanson. En projet pour la mi-mars, le second bar, « Aristide » caché au 1er étage, dans l'esprit des caveaux qui ont fait le jazz à st Germain des Près. Bar fumoir, il recrée l'esprit de fête autour du jazz dans une version plus contemporaine et alternative.

Au cœur de Saint Germain des prés, l'hôtel Lutétia est au carrefour artistique du jazz, de la littérature et de la mode

On en oublierait presque la vocation principale de l'hôtel. Entièrement rénové en 2018, à l'unisson des espaces de réception, l'hôtel Lutétia propose 184 chambres dont 47 suites au luxe contemporain. Très lumineuses elles offrent de belles vues sur les alentours ou plus loin, la tour Eiffel.

Le bien-être n'est pas non plus absent avec les 700 m² qui lui sont dédiés au spa Akasha et au fitness doté d'une piscine de 17 mètres bénéficiant de lumière naturelle.

Clientèle de particuliers mais aussi clientèle d'affaires, tous pourront découvrir la rive gauche et le quartier favori des parisiens. Le Lutétia peut accueillir des réceptions jusqu'à 400 personnes dans les espaces dédiés. Le salon Cristal, un bal room Art déco unique à Paris, avec des lustres Lalique originaux, est extraordinaires. Des salons plus petits et en lumière du jour, accessibles séparément sont également disponibles. Tous les événements et toutes les animations sont imaginables à partir de ce lieu hors norme pour vivre Paris différemment. Les espaces bar ou les caves sont également privatisables, pour des soirées, des cours de mixologie ou des dégustations de vins. ■



Jean Pierre Trévisan : le pari d'un parisien

Fraichement nommé à la tête de l'Hôtel Lutétia, Jean Pierre Trévisan, éprouvait déjà pour l'établissement un attachement particulier. C'est ici qu'il a rencontré son épouse.

Parisien dans l'âme, il est un capitaine de palace bien aguerri. Même s'il n'a pas quitté Paris pendant sa carrière il compte à son palmarès les plus beaux établissements de la capitale. Dernièrement, trois ans à l'hôtel de Crillon, Place de la Concorde, en charge du développement, pour restructurer l'hôtel et préparer sa réouverture. Douze ans à la Direction du Ritz où il était rentré comme Responsable de la restauration. Ou encore au George V et au Grand Hôtel Intercontinental place de l'Opéra. Une carrière déjà bien remplie pour ce quinquagénaire.

C'est un pari pour Jean Pierre Trévisan d'avoir rejoint le Lutétia. Certes, les propriétaires ont recherché un manager connaissant le marché parisien, mais ici, à la différence des palaces concurrents qui doivent se battre pour faire venir la clientèle française, elle est ici historique et fidèle et constitue le plus gros contingent à fréquenter l'endroit, devant les américains et les sud-américains. *Il y a ici une atmosphère très particulière. Je n'ai jamais vu ça lors de mes précédentes expériences,* reconnaît Jean Pierre Trévisan. *A l'inverse, la rive gauche revêt un certain exotisme, pour les étrangers, qu'il faut leur expliquer.*

Homme de terrain Jean Pierre Trévisan a débuté sa carrière comme barman au Ritz. C'est sans doute ce qui lui donne une bonne compréhension de la réalité pour manager une équipe de 400 personnes. *Après les propriétaires de l'hôtel et Jean Michel Wilmotte qui l'a rénové, j'ai la responsabilité de continuer à faire vivre l'esprit du Lutétia, celui d'un palace décomplexé, plus facile d'accès, plus naturel et en lien avec le quartier,* explique Jean Pierre Trévisan.

Parmi les caractéristiques du lieu, il y a les arts et particulièrement la musique. *Pour cela il faut incarner l'amour de la musique, de l'art et des artistes, il faut avoir les contacts, de même pour la littérature, et l'art contemporain avec des partenariats que nous avons et être assez spécialiste,* précise-t-il. Grand amateur de musique et collectionneur de disques, il est l'homme de la situation. *La musique c'est ma seconde vie. Elle me suit partout où j'ai travaillé et de façon assez importante. J'ai moi-même une émission de radio. Je vais faire venir cette musique ici.*



En 2022, au bureau vous allez déguster.

Avec **CHEF CHEFFE !** vous en redemanderez, pour que vos déjeuners, au bureau, soit un moment de plaisir partagé.

© Marc Schwartz



PLATEAUX REPAS : PARIS - LYON - MARSEILLE

chefcheffe.fr / contact@chefcheffe.fr / Paris : 01 41 19 28 03 - Lyon / Marseille : 04 37 42 68 24

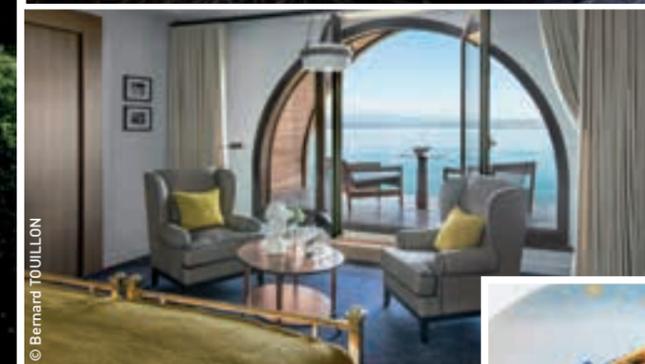


HÔTEL ROYAL EVIAN

L'EFFET WAOUH !

Dominant la rive française du Lac Léman, le Royal impose sa large silhouette blanche face à la Suisse et la Riviera Vaudoise. Fleuron de l'Evian Resort, une filiale de la Société des Eaux Minérales

Evian et du Groupe Danone, implanté à proximité de la source Cachat, son histoire se confond avec celle de la fameuse eau minérale naturelle Evian.



Après la découverte des bienfaits de la source en 1789, tout le gotha européen se bouscule à Evian, dans les magnifiques suites, salons, restaurants et terrasses du Palace. Tout le faste et l'insouciance de la Belle Epoque confèrent à l'établissement un prestige conservé jusque-là. Richement doté et décoré de fresques, de tentures, de boiseries et profitant d'une vue exceptionnelle, le Royal à Evian est un établissement hors normes, par ses dimensions, sa capacité d'accueil, la diversité des services proposés et les équipes nécessaires à son exploitation. C'est aussi un lieu élégant qui cultive cet art de vivre inimitable qui entretient la légende des grands palaces. Pour apprécier cette maison plus que centenaire, il faut se laisser aller au plaisir d'arpenter les couloirs aux épaisses moquettes, de découvrir les fresques classées, d'admirer le design des lustres, de flâner sur la terrasse et de laisser courir le regard sur le lac jusqu'à l'horizon. Inauguré en 1909, il est le témoin immobile des événements du XXème siècle. En 2013, le

Groupe Danone décide de le rénover de fond en comble. Un énorme chantier confié à François Chatillon architecte des bâtiments de France et François Champsaur, architecte d'intérieur. Ils apportent à l'établissement la modernité et le confort de notre époque sans trahir le charme de ses origines et l'esprit des lieux, entre palace et maison de famille. Les 118 chambres et 32 suites sont ainsi entièrement refaites, les fresques renouées, le mobilier restauré ou réédité, des couleurs et des matériaux plus modernes sont mis en œuvre (noir, blanc, bleu poudré, marbre de Carrare, chêne naturel). L'Hôtel Royal fait partie de l'Evian Resort, qui

comprend deux hôtels (un palace 5 étoiles et un hôtel 4* l'Ermitage), un golf, une académie de golf, des restaurants, une salle de concerts de 1100 places (construite pour le Maître Rostropovitch), deux spas d'hôtel et les thermes Evian, sans oublier le casino d'Evian. Il est aujourd'hui un lieu unique capable d'accueillir en même temps une clientèle exigeante de particuliers, des couples ou des familles, les championnes de l'un des plus grands tournois de golf féminin, des Chefs d'Etat lors de sommets internationaux, les plus grands musiciens pour des concerts mémorables, ... Cette capacité exceptionnelle repose sur des atouts maîtres entretenus avec énergie par Laurent Roussin, le Directeur des deux hôtels de l'Evian Resort, qui mettent le client au centre des attentions dans une recherche constante de sa satisfaction et qui repose sur une succession d'effets Wahouh !

A proximité immédiate des grands domaines skiables ou de petites stations familiales, du lac Léman et de la Suisse, la découverte du site avec ses 19 ha de parc et de verdure, l'hôtel prestigieux entre lac et montagne et la vue à couper le souffle, c'est le premier effet wahouh.

La table est une composante d'excellence du Royal. **Patrice Vander**, 20 ans de maison dont 10 en tant que Chef de Cuisine en est le principal pilier. Il propose une restauration diversifiée qui nécessite de s'adapter à chaque instant entre Les Fresques, le restaurant gastronomique, la Véranda, le second restaurant du Royal, l'Oliveraie le buffet du marché au bord de la piscine, ou le bar de l'hôtel, la restauration événementielle du centre de conventions, le room service, ... le choix est large.

Ancien marathonien, il connaît les vertus de l'endurance. Ce parisien passé dans les mains de Chefs étoilés, notamment au Plaza à Paris, est ici comme un poisson dans l'eau. *Je fais une cuisine contemporaine de saison et de plaisir*, précise Patrice Vander. Une cuisine, aujourd'hui étoilée, qui doit beaucoup aux produits du potager maison, situé dans le Parc de l'hôtel, où les légumes et les herbes sont cultivés en permaculture, sans pesticide, pour préserver la source.

La carte du restaurant Les Fresques servie dans la magnifique salle à manger panoramique sous les décors classés de Gustave Jaulmes propose d'une

© Edouard Gubaud

© Guillaume de Laubier

© Bernard TOUILLON

© Pascal Reynaud

© Pascal Reynaud

Les perches



Laurent Roussin, Directeur du Royal à Evian : J'aime exploiter cet hôtel.

A la tête d'un « gros porteur » comme l'Hôtel Royal à Evian, Laurent Roussin fait partie des grands capitaines d'hôtellerie, une caste très fermée de professionnels expérimentés qui ne laissent rien paraître et restent calmes et accueillants en toutes circonstances malgré une charge et une responsabilité de tous les instants.

Formé au service dans la plus pure tradition française, Laurent Roussin a gravi tous les échelons. Passionné par l'histoire et séduit par le lieu, il rejoint le Royal en 2014 après un beau parcours dans le groupe Barrière où il dirigeait un autre fleuron, le Royal Barrière à Deauville. Franck Riboud lui confie la mission de ré-ouvrir le Royal, de le remettre sur les rails et de lui redonner une âme après 2 ans de travaux.

Patiemment il va accompagner la renaissance du Royal. L'établissement retrouve le groupement Leading Hotels of the World en 2015, une affiliation précieuse pour la notoriété et l'afflux de réservations. Il obtient une étoile Michelin en 2018 pour le restaurant les Fresques avec Patrice Vander. L'hôtel accède également à la catégorie Palace en 2016. Certes la partie n'est jamais gagnée, mais le Royal n'a pas beaucoup d'équivalents. Il est aujourd'hui reparti avec succès et pour de longues années.

J'aime exploiter cet hôtel confie Laurent Roussin. Un plaisir qui en dit long et qui explique sans aucun doute la réussite du pari fait en 2014.

part des « plats collection » à partir de produits disponibles toute l'année comme les poissons du lac Léman. La Perche cuisinée dans un jus de cidre au safran, la Volaille de Bresse cloutée au foie gras, aromatisée aux fines herbes et vin jaune, ou le Bœuf d'Abondance fumé, avec un accompagnement adapté à chaque saison, ... et les menus Dégustation ou Découverte plus créatifs composés successivement d'un œuf, d'un plat de légumes, d'un plat autour du caviar, d'un poisson, d'une volaille ou d'une viande.

Les desserts confiés à Stéphane Arrête, Chef Pâtissier depuis 14 ans, sont réalisés avec moins de sucre, sans gluten ni lactose, comme le Soufflé maison emblématique, Griotte, Soufflé chaud, liqueur de Kirsch.



Les services proposés au Royal, inédits ou remarquables, portent la marque des grandes maisons. Wahou !

• **Sport & culture**, un service qui n'existe nulle part ailleurs. Il est composé d'une équipe de professionnels diplômés d'état chacun dans sa discipline et organise, à la demande, des activités sportives ou culturelles clé en main et accompagne les clients dans ces activités. Qu'il s'agisse d'une journée de ski, d'une balade en montagne, de descente de rivière en rafting, de visite de musée, ou de ville, de ski nautique, de concert de jazz... tout est possible.

• **Le golf** omniprésent sur le resort, avec « The champions course », le célèbre parcours qui accueille sur 75 ha chaque année, The Amundi Evian Championship, l'un des 5 plus grands tournois du circuit féminin mondial. Dominant le lac Léman, c'est l'un des plus beau du monde. Un second parcours « The Lake Course » situé à l'Academy ou un simulateur indoor permettent de pratiquer le golf toute l'année.

• **Le Kid's club** est un espace de 1000 m² dédié aux enfants et animé par des professionnels. Une aubaine pour les familles. Un service compris dans le prix des chambres, de même que le déjeuner des enfants.

• **Le bien être** trouve une belle illustration au Spa Evian Source, le premier spa d'hôtel ouvert en France, qui propose une riche palette de massages, de soins, de protocoles sur-mesure et d'expériences sensorielles dans une atmosphère douce et, harmonieuse propice au ressourcement.

• **Le centre de conventions** en rez de jardin, conçu pour accueillir les plus grandes manifestations, comme le sommet du G8 en 2003, dispose de salons et salles de 10 à 500 personnes. Un accès direct aux chambres par un tunnel et des ascenseurs dédiés permettent à la clientèle d'affaires de ne pas gêner la clientèle touristique.

Le Royal a pensé à tout et pourrait faire sienne la célèbre accroche publicitaire, « Vous en rêviez, le Royal l'a fait ». *Mais finalement, le vrai luxe ne serait-il pas de ne rien faire sans s'ennuyer quand on a la possibilité de tout faire ?* s'interroge Laurent Roussin. Mais l'effet wahou auquel il tient le plus, c'est le personnel. Convaincu que c'est lui qui est l'âme de l'établissement, il privilégie le savoir être et veille par-dessus tout à la qualité de l'accueil, à l'empathie et à la gentillesse de chacun. ■



offrez le meilleur de nos terroirs



Collection Coffrets Gourmandises de BONGOÛT



Coffret gourmand 39 €



Coffret gourmand 139 €

www.bon-gout.fr

Pour toute demande de personnalisation : contact@bon-gout.fr ou 07 85 31 04 24

LES CHALETS DE PHILIPPE :

IL ÉTAIT UNE FOIS
UN HAMEAU MERVEILLEUX



En franchissant la barrière d'entrée, on pénètre dans l'univers rassurant d'un conte merveilleux. Une aventure préparée avec minutie par Philippe Courtines, propriétaire et âme des lieux. Neuf chalets plus jolis les uns que les autres, patiemment chinés aux quatre coins des Alpes. Ils ont été entièrement démontés, transportés puis remontés. La noblesse et la patine du bois ne laissent aucun doute sur leur authenticité. On « traboule » entre les chalets, d'un étage à l'autre, entrant d'un côté et ressortant d'un autre. Un labyrinthe qui offre une multitude de points de vue, de découvertes et de belles surprises.

Chacun est meublé et décoré en style montagnard d'époques différentes, tantôt baroque, tantôt 18^{ème} ou 19^{ème}. Commodes, vaisseliers, bahuts, tables, chaises, lits clos de berger, presse fromage, coffres, lampes, ustensiles, tableaux et objets d'art et traditions populaires, tous, sans exception, sont authentiques. Philippe Courtines leur a redonné vie.

Entourés de forêts, à l'écart des grands axes, Les Chalets de Philippe offrent une vue circulaire sur le Mont-Blanc, les aiguilles et la vallée de Chamonix.



Personnage entier et passionné, sensible aux vraies valeurs, il a commencé à acheter et collectionner les objets d'art de montagne avant même de créer son hameau de chalets. *J'ai construit les chalets autour des meubles et des objets que j'ai acquis au fil du temps. J'en ai rempli quatre ou cinq garages* précise-t-il. Il règne dans ces lieux pleins d'histoire une atmosphère qui procure un incroyable sentiment de bien-être. On se sent bien parmi les objets témoins de la vie montagnarde d'antan. Les chalets ont été conçus pour être des lieux de vie, en couple ou en famille (de 2 à 8 personnes selon le Chalet), on peut s'y reposer, prendre des repas, recevoir des amis. Ici on s'endort sous le regard bienveillant d'un angelot du 17^{ème} siècle et d'un ciel étoilé, là on se réveille en découvrant le Mont-Blanc. Admirer les biches et les chevreuils depuis le salon à travers une baie vitrée ou rêver devant une flambée dans la cheminée.

Mais ce souci du moindre détail et le soin apporté par Philippe Courtines ne sacrifient rien au raffinement des prestations et au confort de notre siècle. Tous les chalets disposent d'un spa extérieur chauffé. Un hammam ou une salle de projection privée sont même à disposition de la clientèle.

Hôtel de charme s'il en est, Les Chalets de Philippe portent l'empreinte de leur fondateur. Projet de vie, il y a mis toute son énergie et son talent. Philippe Courtines est omniprésent, tout passe par le même entonnoir, hôtel, objets, vin, s'amuse-t-il. Il a tout pensé, tout conçu, jusqu'au design de la verrerie.

Tour à tour photographe, programmateur des salles Gaumont Pathé, réalisateur de films, il côtoie les plus grands acteurs du cinéma des années 60. Producteur, il produit près de 700 spectacles et concerts pour les plus grands artistes, Jacques Higelin, Grand Orchestre du Splendid, Noir Désir, Ramones, ..., Philippe Courtines a vécu plusieurs vies avant de devenir hôtelier.

Il réalise toutes ses envies. *Je marche à l'intuition* ajoute-t-il. C'est sa passion pour la montagne, le patrimoine et le mobilier alpin qui auront le dernier mot.

Revenant d'un séjour de ski en 1983, il découvre une annonce au détour d'une route de montagne « A vendre terrain et chalet ». Il perçoit immédiatement le potentiel du lieu et l'achète sans même l'avoir visité. En quête de changement de vie, il arrête progressivement la production en 1996 et se consacre alors totalement aux Chalets de Philippe, un projet plaisir ambitieux. Entre 1996 et 1999 il construit cinq chalets, en 2004 il en ajoute deux autres et en 2014 encore deux.

Au total neuf chalets ramenés ici et restaurés, et le rêve n'est pas fini. *Il reste à faire le chalet du lac, le four à pain, la chapelle baroque et j'ai encore cinq ou six chalets 18^{ème} et 19^{ème} à remonter. J'ai voulu préserver l'art de la montagne* explique-t-il. *C'est mon plaisir. Il me reste du terrain pour cela et j'ai encore un stock de meubles en réserve !*

Bon vivant et hôte attentif, Philippe Courtines a voulu doter ses Chalets d'une bonne table, la Table de Philippe. On peut la découvrir dans l'une des salles à manger de l'établissement, sur la grande table d'hôtes devant la cuisine ou dans la salle à manger XVII^{ème}, ou encore servie dans les chalets. Philippe Courtines aime bien manger et bien boire. Il mange d'ailleurs souvent avec ses clients, à moins que ce ne soit le contraire. La cave, son domaine réservé, est pleine de belles bouteilles et notamment des plus belles étiquettes de Bourgogne.



le Chef Théo

La cuisine orchestrée par le Chef Théo est plutôt « gastro-inventive ».

Formé dans d'excellentes Maisons en Suisse et en Autriche, il a même fait un stage chez le maître danois Redzepi. Il met en œuvre avec brio les produits locaux, les poissons du lac Léman, Féra, Ombre Chevallier, Ecrevisse, le Filet de veau sous la mère de la ferme voisine, les champignons cueillis alentour. Le restaurant, ouvert au public le midi, est aujourd'hui une des meilleures tables de Chamonix. Dans cet environnement préservé, à l'abri des regards, les Chalets de Philippe ont séduit une très belle clientèle. Ils sont devenus une « bonne adresse » que se repassent les personnalités de la chanson, du cinéma, des affaires ou de la politique en quête de discrétion mais aussi des amateurs de rêve et de contes merveilleux. Bravo l'Artiste. ■

Les Chalets de Philippe
718 Route du Chapeau, Le Lavancher
74400 Chamonix Mont-Blanc

PIMENT D'ESPELETTE

L'OR DU PAYS BASQUE



Le Pays basque ne manque pas de symboles et de produits emblématiques. Il en est un qui se distingue particulièrement, le piment d'Espelette. Unique en France, cette épice favorite des plus grands Chefs séduit désormais un large public pour parfumer et relever les plats et leur apporter un petit grain de folie. Le piment d'Espelette est ici culturel. Incontournable dans la cuisine, il est utilisé comme du poivre, en poudre plus ou moins forte, entier sur corde ou frais, ses arômes évoquent la tomate, le pain grillé ou le foin coupé. On le trouve également dans la moutarde, la confiture, le miel, le chocolat, les biscuits, les terrines, les condiments, les charcuteries, ...

Dans la lumière dorée du soleil de l'automne, les dernières gousses rouges des piments égayent les rangées vertes de la plantation. A Espelette, la saison tire à sa fin.

Importé du Mexique au XVI^{ème} siècle, il s'est parfaitement acclimaté au Pays basque, à la fois chaud et humide et bénéficie aujourd'hui d'une AOP, Appellation d'Origine Protégée qui comprend seulement 10 communes.

Créé il y a 15 ans à Espelette par Ramuntxo Pochelu, l'Atelier du Piment exploite 12 hectares de pieds de piment, sous la direction de Louis Pradille. La cueillette se fait au fur et à mesure de l'arrivée à maturité des gousses. Les piments sont ensuite séchés très lentement sous serre sur des clayettes avant de passer dans un séchoir mécanique. La gousse est alors prête à être pilée et transformée en poudre.

Producteur et transformateur de Piment, l'Atelier du Piment commercialise également une gamme de produits à base de piment et autres produits basques dans une boutique attenante.

Avant de passer à la dégustation, il faut savoir que la force des différents piments de la planète

a été étalonnée sur l'échelle de Scoville. Le piment d'Espelette occupe la 24^{ème} place sur 35. La dégustation peut commencer, elle doit se faire crescendo.

- La gelée de piment, très fruitée avec un piquant raffiné, sert d'exhausteur de goût pour les fromages, les viandes ou le foie gras.
- Un peu plus relevé, au parfum de tomate, de poivron, la confiture de piment s'utilise en accompagnement d'une viande, d'un magret de canard ou sur une rondelle de boudin noir grillé.
- Le caviar de piment, très relevé, est parfait pour cuisiner comme avec la harissa.

Plus qu'un lieu de vie et de travail, l'Atelier du Piment propose une aventure authentique et savoureuse.

Une halte gourmande s'impose autour d'une équipe passionnée qui vous révélera toutes les étapes d'une production unique en son genre. C'est aussi un lieu festif, avec une capacité de 200 places, pour des repas conviviaux, amicaux ou familiaux, autour du piment et des bons produits basques à cuisiner sur place ou encore pour des séminaires d'entreprise autour du piment d'Espelette, avec cours de cuisine, dégustations, animations, ...

Avec l'Atelier du Piment et les 190 producteurs de piment, Le Piment d'Espelette AOP est la fierté légitime d'un village d'une région d'appellation et de tout le Pays basque. ■

Atelier du piment, chemin de l'église
64250 Espelette - 05.59.93.90.21

LA MAISON OLHABIDÉA

LE CHARME BASQUE



A quelques encablures de l'Espagne, non loin du village classé de Sare, dans un vallon de la Nivelle, l'ancienne ferme Olhabidéa, aujourd'hui restaurant - maison d'hôtes, est une étape de charme en Pays basque.

Dans le parc paysagé, planté de magnolias, de ginkgo biloba et autres essences rares, à l'abri des regards, un chemin conduit à la bâtisse aux toits en pente douce. La double façade, ornée d'un balcon, et de glycine séduit aussitôt le visiteur. Vénérable maison basque construite en 1505 dans un domaine de 4 hectares, elle est détenue par la famille Fagoaga.

Passé le seuil, on accède dans le hall. A la manière d'un patio intérieur, il distribue toutes les pièces de la maison, du rez de chaussée mais aussi de l'étage. Le sol carrelé de terre cuite et les boiseries de l'escalier et du balcon intérieur apportent beaucoup de cachet à l'ensemble.

La salle à manger, le salon - bibliothèque et toutes les chambres sont délicieusement décorés, à la manière des cottages anglais des Costwolds. Meubles cirés, fauteuils tapissés, rideaux et foisonnement d'objets chinés, bibelots, porcelaines, tableaux, paniers, lampes, poterie et bouquets de fleurs... Ce style « anglo basque » confère à la maison une atmosphère très cosy et confortable.

La salle à manger donne sur une terrasse couverte, face à l'étendue de verdure bordée par la rivière. Un lieu idéal pour commencer la journée en douceur au petit déjeuner ou pour la terminer avec l'apéritif.

Depuis 4 générations la famille est enracinée ici dans cette « Etxea », la maison de famille, une notion essentielle au Pays basque. Les Maîtres de maison ont grandi ici. Ensemble ils décident de transformer la maison en maison d'hôtes comprenant cinq chambres et un restaurant. Une année de travaux sera nécessaire pour

cette transformation. Les frères se sont répartis les rôles, Guillaume en cuisine et Jean à l'accueil et au service. L'aîné s'occupe des chevaux et du centre équestre à l'entrée de la propriété.

Guillaume a suivi un apprentissage dans les plus grandes maisons basques, chez Firmin Arambide à St Jean Pied de Port ou chez Martin Berasategui à San Sebastian. Il propose une carte de grands classiques parfaitement exécutés, Risotto aux cèpes, Ris de veau poêlés, Pièce de bœuf et gibier en saison (palombe), Merlu en croûte, Pavlova. Chaque jour un poisson et une viande du jour selon l'arrivage des petits pêcheurs ou le marché. Les vins locaux sont à l'honneur avec l'incontournable Irouléguay mais aussi des vins espagnols ou des Bordeaux.

L'accueil impeccable de Jean et son plaisir communicatif de faire découvrir sa maison et sa région met aussitôt ses hôtes à l'aise.

Ouvert de février à novembre, la Maison Olhabidéa est un point de départ idéal pour découvrir la région. Elle dégage une impression de calme et de sérénité, pour une parenthèse pleine de repos. ■

Maison Olhabidéa et restaurant - Jatetxea :
Chemin Olha 64310 Sare





© Makhila Ainciart Bergara

MAKHILA AINCIART BERGARA

L'ÂME BASQUE EST
DANS LE MAKHILA

Plus qu'un bâton de marche traditionnel basque, le makhila est un compagnon pour son propriétaire. D'origine mystérieuse, il est fabriqué à la main par un Maître d'art. Élégant et raffiné, il conjugue travail de l'homme et noblesse des matériaux. Il comprend un pommeau de corne, de métal ou d'argent, une poignée de cuir tressé ou d'argent avec une dragonne, la canne de néflier et un sabot muni d'une pointe. Le pommeau du makhila peut aussi cacher une redoutable dague pour se défendre.

Indissociable de son (sa) propriétaire, chaque makhila est unique et façonné sur mesure selon la taille et le poids du commanditaire. Le pommeau est gravé aux initiales du futur propriétaire, sur la virole, on retrouve son nom avec une devise courte traduite en basque.

La famille Ainciart Bergara à Larressore fabrique ainsi des makhila depuis 7 générations. A la suite de leurs parents et aïeuls, Charles puis Nicole et maintenant Liza Bergara et leurs équipes ont pris le relais dans le petit atelier de la place de Larressore sur les mêmes établis marqués par le temps. Labellisée Entreprise du patrimoine Vivant, elle cumule plus de 200 ans de savoir-faire, de gestes répétés inlassablement. Pour fabriquer un makhila il faut maîtriser le travail du bois, du métal et du cuir et surtout, il faut maîtriser le temps. *Se donner le temps de ne garder que le très beau*, souligne Charles Bergara. Le temps nécessaire au néflier pour donner la bonne taille de tiges, les scarifier suivant différents motifs. Passer ensuite le bois au four pour révéler ses cicatrices qui seront la



© CEN photographie



© Roman Jehanne



© Makhila Ainciart Bergara

signature artistique du makhila et le laisser sécher 10 ans pour qu'il acquiert sa teinte définitive.

Vient ensuite le tressage de la poignée, en cuir de chevreau, souple et résistant. Un savoir-faire très technique et long à maîtriser.

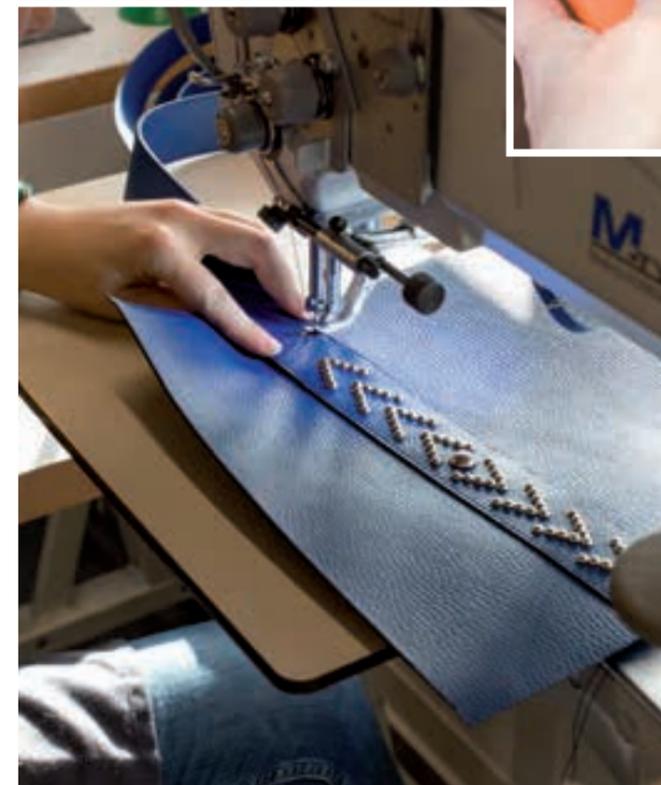
Puis, le travail du métal intervient, les pièces métalliques sont adaptées au bâton, mises en forme au marteau et soudées. Enfin l'ornementation et le poinçonnage à la main est un travail artistique de précision. Toutes les pièces (une vingtaine) sont ensuite assemblées sans colle ni liant. Le bois et le métal sont ajustés par forçage, sans que l'on puisse voir les points de jonction.

Devant tant de savoir-faire, les Makhila Ainciart-Bergara suscitent le respect. Offrir ce symbole du Pays basque confère une marque de reconnaissance et d'honneur à son destinataire. A propos des makhila, on ne peut plus parler d'objets mais d'œuvres d'art. ■

Makhila Ainciart Bergara : 75 plazako Bidea 64480 Larressore

MAROQUINERIE LAFFARGUE

MADE IN PAYS BASQUE



Dans la grande rue commerçante de Saint Jean de Luz, la file d'attente devant la belle boutique à l'enseigne « LAFFARGUE » attire le regard. Créateur - fabricant de sacs à mains, ceintures, cartables et autres articles de maroquinerie, la Maison Laffargue est un des grands noms de l'artisanat basque depuis 1890. Stéphanie et Sophie Laffargue, les arrières petites filles du fondateur, dirigent la maison depuis 2014.

Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), la signature maison, c'est le cuir clouté. Inspiré des colliers cloutés des chevaux au début du XX^{ème} siècle. Les clous sont rivés un à un à la main. Chez Laffargue, pas de collection, les modèles en cuir grainé de vachette sont presque immuables même s'ils dégagent une impression de modernité grâce à la vivacité des couleurs utilisées (la gamme se décline en 21 couleurs).

Installé derrière la boutique, l'atelier historique est imprégné d'une bonne odeur de cuir. Autour des postes de travail, les rouleaux de peaux multicolores sont prêts à être transformés. Ici, tout est fait à la main selon un savoir-faire plus que centenaire. Une méthode de travail qui ne permet que des petites séries. Même si un nouvel atelier a vu le jour en 2017 il est implanté non loin de là, dans la commune limitrophe d'Ascain. Les peaux proviennent de tanneries des environs, notamment la tannerie Rémi Carriat, autre Entreprise du Patrimoine Vivant. Tout le savoir-faire reste local et justifie le « made in Pays basque ». Rare concession à la technologie moderne, la Maison Laffargue a ouvert une boutique en ligne en complément de l'unique magasin de la rue Léon Gambetta à Saint Jean de Luz. ■

Maison Laffargue :
25 rue Léon Gambetta
64500 Saint Jean de Luz





© D.R.

Miguel et Andoni Telleria, dirigeants de la Maison Adam



MAISON ADAM

LA RECETTE DU SUCCÈS DE LOUIS XIV À NOS JOURS

Étape incontournable d'un séjour à Saint Jean de Luz, la Maison Adam régale les amateurs de ses incomparables macarons moelleux et fondants depuis maintenant 13 générations.

En 1660, lors du mariage de Louis XIV avec l'infante d'Espagne, la cour succomba à la finesse des macarons aux amandes de M.Adam. Les macarons vendus aujourd'hui dans les 5 boutiques « Maison Adam » sont les mêmes qu'à l'époque. La recette, inchangée, s'est transmise oralement de génération en génération depuis plus de 360 ans. Miguel et Andoni Telleria à la tête de l'entreprise familiale, avec leur père et leur grand-père sont, aujourd'hui, les seuls à connaître le secret de la fabrication de ces petits péchés. Le macaron Adam fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine luzien et basque, mais il n'est pas le seul.

La Maison Adam fabrique également le non moins célèbre gâteau basque. Le gâteau basque, sur base d'une pâte sablée et siglée du lauburu (la croix basque) se décline en trois versions, à la crème pâtissière légèrement rhumée, à la confiture de cerise noire, ou au chocolat.

Enfin, l'histoire du Pays basque se confond avec celle du chocolat. C'est dans les ports basques que les premières fèves de cacao sont arrivées en France. Aussi, en hommage à cette origine, la Maison Adam s'est fait une spécialité de délicieux chocolats fins et de pâtes à tartiner pour compléter une belle palette gourmande à emporter dans les jolies boîtes en fer blanc vintage devenues emblématiques ■

Maison Adam : 4 & 6 Place Louis XIV 64500 Saint Jean de Luz



DOMAINE BRANA

PASSIONNÉ DE NATURE AVANT D'ÊTRE VIGNERON

Devant le magnifique panorama des derniers sommets pyrénéens, face au col de Roncevaux, les vignes en terrasse à flanc de montagne du Domaine Brana impressionnent. La tour carrée construite dans un style traditionnel navarrais semble défendre le domaine. Elle donne accès au chai souterrain.

Jean Brana, grand sportif et amateur de trail de montagne, est en charge du domaine viticole aménagé depuis 1984. Amoureux de la nature avant d'être vigneron, il vit pleinement avec son environnement naturel. *Si je gagne au loto, j'embauche un naturaliste pour dresser un inventaire de la faune et de la flore de notre domaine*, confie un jour Jean à son épouse. Son rêve se réalisera peu de temps après, sans avoir eu besoin de jouer au loto ! Un naturaliste à la recherche d'un terrain d'investigation s'est présenté spontanément. Il relèvera entre autres 106 espèces de plantes et 35 espèces d'oiseaux, qui participent à la biodiversité du Domaine. Le hasard fait bien les choses.

Jean exploite un vignoble de 18 ha en terrasses dont 13 ha en appellation AOP Irouléguay sur des parcelles choisies pour la qualité de leur sol et leur exposition. Il fait le choix de cultiver 70% de ses vignes en terrasse pour atténuer la forte déclivité, avec des rangs perpendiculaires à la pente et peu espacés. Cette technique présente de nombreux avantages, retenir l'eau qui profite aux pieds de vigne et aux sols, remplir les nappes phréatiques, éviter le ravinage des sols et créer des corridors écologiques bénéfiques dans les talus, entre les rangs. Les talus sont entretenus manuellement pour respecter les espèces qui peuvent nicher dedans. *Il ne suffit pas d'être bio pour être proche de la nature, il faut aller au bout du raisonnement. C'est beaucoup de travail. Certains sont plus proches de la nature que les bios*, prévient Jean Brana.

Les 50 km de talus développés abritent une grande population d'oiseaux, Tariers Pâtre, Rouges Gorges, Rouges Queues, Linottes Mélodieuses,

Bouvreuils Pivoine, Bruants Zizi, ou Bruants Fous, ... On fait tout pour qu'ils soient là, parce qu'on aime ça, s'exclame Jean Brana. *Dans les années 90 nous cultivions en biodynamie, mais nous avons arrêté. Nous sommes aujourd'hui certifiés en culture HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3 et bio.* L'un des plus petits vignobles de France (250 ha) a trouvé ici entre Saint-Etienne de Baïgorry et Saint Jean Pied de Port, une belle terre d'élection. L'assemblage des différents cépages pour les rouges, le Tannat spécifique du sud-ouest, le Cabernet franc originaire du Piémont pyrénéen, le Cabernet sauvignon, apportent à l'Irouléguay à la fois de la structure et une belle complexité aromatique. Jean Brana ajoute à cette palette deux cépages disparus, l'Arrouya et l'Erremaxaoua sur la cuvée Bizi Berri (Nouvelle Vie) qu'il est sans doute le seul vigneron au monde à cultiver. Pour le blanc, le Gros Manseng, le Petit Manseng et le Petit Courbu. *Nous avons été les premiers à produire de l'Irouléguay blanc en 1989 qui représente aujourd'hui la moitié de notre production, alors que dans le reste de l'appellation, seulement un cinquième de la production est planté en blanc*, précise Jean Brana. Il vinifie en outre la production de raisins de la famille Hillau, une des plus vieilles familles de vigneron d'Irouléguay, dont la cuvée Libérum Pes est issue de vignes pré phylloxériques. Les vins du Domaine Brana ont une belle capacité de garde, 20 à 30 ans pour les blancs selon les millésimes et 10 à 30 ans pour les rouges. ■



Brana - Distillerie artisanale basque depuis 1974.

A Ossès sur la route de Saint Jean Pied de Port, on ne peut pas rater la distillerie Brana. Moderne et parée de cuivre, la façade rappelle le galbe et le métal de l'alambic.

Dans le commerce du vin depuis plus d'un siècle, la famille Brana est devenue distillateur avant d'être vigneron. En 1974, Etienne Brana et son épouse Adrienne plantent un verger de poiriers William et créent la distillerie. Autodidactes, ils apprivoisent l'alambic, le circuit des vapeurs et ... la « part des anges ». Dans un premier temps ils distillent, quatre fruits d'Aquitaine, la poire William, la prune d'Ente, la framboise et le marc d'Irouléguay.

Etienne Brana décède malheureusement trop tôt en 1992. Martine et Jean, prennent le relais. Martine est distillatrice avec tout le savoir-faire familial et Jean exploite le Domaine viticole en AOP Irouléguay.

C'est en 2018 que Martine et Jean décident la construction d'une nouvelle distillerie de 1500 m², un outil de travail moderne, à la hauteur des ambitions familiales. La distillerie comprend 3 alambics, les cuves, le stockage et 200 m² sont consacrés à la vente au public des produits Brana, eaux-de-vie, liqueurs et vins. La fermentation des premiers fruits dans ce nouveau bâtiment a lieu en septembre 2018.

Martine Brana étoffe rapidement la gamme avec deux gins, un gin au piment d'Espelette à la fois fruité et épicé et un autre au citron vert plus frais et tonique. Un autre Gin est en projet. Elle travaille aussi des eaux de vie d'agrumes en provenance de Corse.

« Elle sélectionne rigoureusement les fruits qui sont fermentés ou macérés avant leur lente distillation dans les alambics de cuivre à repasse (double distillation) sous son œil et son nez attentifs. Tout le soin nécessaire est apporté afin d'extraire la quintessence du fruit. »

« Afin de proposer des eaux de vie ayant atteint leur plénitude, celles-ci sont élevées 5 à 9 ans pour les eaux de vie blanches et 19/20 ans en fûts de chêne pour l'eau de vie de prune. »

En recherche permanente Martine Brana crée sans cesse de nouveaux produits de distillation ou de macération, eaux de vie ou liqueurs. Elle s'efforce de sortir les eaux-de-vie de leur vocation de digestif pour les associer aux desserts.

La gamme s'est aujourd'hui considérablement élargie. Outre les 4 eaux-de-vie des débuts, elle a développé des eaux-de-vie avec des agrumes bio de Corse comme le cédrat et la clémentine.

Concernant les liqueurs, entièrement naturelles et obtenues par macération, la gamme comprend la framboise, la liqueur de cacao à l'eau-de-vie de poire William, un produit très gourmand et un clin d'œil à Bayonne, capitale du chocolat.

Benjamin GUILBERT

JEUNE VIGNERON
EN BOURGOGNE



Passionné de vin depuis toujours, Benjamin Guilbert a décidé d'aller au bout de sa passion. A la différence des familles de vigneron où la connaissance du vin se transmet de génération en génération, Benjamin Guilbert a entièrement construit son projet. A 30 ans il exploite aujourd'hui son propre domaine à Savigny-lès-Beaune en Bourgogne. Un parcours semé d'embûches et de rencontres.

En premier lieu, il faut une solide formation. Après un diplôme national d'oenologie à la faculté de Montpellier où il étudie la viticulture, les process de

vinification, le goût et l'odorat, il suit un cursus de Master of Science in Wine Management délivré par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin en partenariat avec Montpellier SupAgro. 18 mois effectués dans 25 pays et couronnés d'un fabuleux diplôme qui lui apportera une grande ouverture d'esprit et un réseau exceptionnel.

A son retour, l'envie de faire son propre vin est plus forte que jamais. En 2015 il s'associe avec René Gillet et se met en recherche d'un domaine à acquérir. Mais pour un jeune sans implantation familiale, il est difficile de s'installer. En Bourgogne les gros investisseurs se disputent les grands domaines, qui sont inaccessibles. Il reste des petites exploitations à vendre souvent à la suite d'une succession qui morcelle des domaines déjà petits. L'occasion se présente d'acquérir un petit vignoble de 17 ares à Savigny-lès-Beaune. Le Domaine comprend une maison, une cuverie et du matériel d'exploitation. L'affaire est signée très rapidement.

Pour accroître son Domaine, devant la pénurie de terres, Benjamin Guilbert se met en quête de vignes et se voit offrir en novembre 2020, en fermage, des vignes en aire d'appellation Savigny-lès-Beaune rouge et Savigny blanc 1^{er} cru ainsi qu'en Bourgogne rouge et blanc. Plus récemment Benjamin a repris une parcelle en appellation Savigny 1er cru rouge ce qui lui permet aujourd'hui d'exploiter un peu plus de 2ha de vigne. Malgré la taille modeste des parcelles, on y trouve beaucoup de diversité.

Mais Benjamin Guilbert ne veut pas s'arrêter là. Il crée en parallèle une structure de négoce de raisins bio. Une solution fragile car remise en question chaque année, qui permet de faire la vendange et de garder le raisin pour le vinifier. Il vinifie ainsi du Morey St Denis Village et 1^{er} cru, du Pommard 1er cru, du Bourgogne aligoté, de l'Aloxe Corton Village et 1er cru.

Les vins produits par Benjamin Guilbert sont mis en bouteille sous deux étiquettes : « Domaine Guilbert-Gillet » pour ceux issus des terres qu'il cultive et « Guilbert-Gillet » pour les vins issus du négoce de raisins.

La première vinification a lieu en 2020 sur les 17 ares de vignes du Domaine et déjà une belle satisfaction, 5500 bouteilles dont 600 bouteilles du Domaine. *Je suis content de ce que j'ai fait. Il y a beaucoup de demandes d'achat, explique Benjamin Guilbert. Je cherche à prendre plus de vignes en fermage pour me concentrer principalement sur l'activité du domaine et pouvoir gérer la production de A à Z.*

En 2021, les aléas climatiques réduisent de moitié la production espérée. Benjamin Guilbert est actuellement en cours de reprise de nouvelles vignes et à terme il vise un domaine de 5 à 7 ha.

Rejoint par sa conjointe, il préfère conserver un domaine à taille humaine pour tout travailler à la main, de la vigne à la mise en bouteille, avec le minimum de mécanisation. Il a vendu les tracteurs du domaine pour revenir au labour à cheval et au travail au chenillard afin d'éviter la compaction des sols. Le palissage a été monté pour éviter le rognage et de stresser la plante. Il se réfère aux cycles de la lune, pour le travail en vigne et cave. Même si je ne suis pas certifié, je n'utilise que des produits bio.

Il y a de très bons vigneron en France et dans le monde, mais la Bourgogne restera toujours la Bourgogne... Il faut se contenter de ce que la vigne peut nous donner et produire le vin que l'on a envie de faire conclut avec sagesse Benjamin Guilbert. ■

DOMAINE DURUP PÈRE & FILS

UN GRAND NOM DU CHABLIS



Personnage emblématique et historique de l'appellation Chablis, issu d'une lignée de vigneron depuis 1560, Jean Durup s'est éteint l'an dernier. Vigneron hors pair, il a profondément développé le Domaine Durup Père & Fils. Parti des 2 hectares légués par son père, le Domaine Durup Père & Fils compte aujourd'hui 206 hectares. Un domaine immense comptant la plus forte proportion de côtes bien exposées au sol caillouteux et aux pentes très prononcées, gages de vins de qualité. Il a ainsi reconstitué, à force d'abnégation, le vignoble du Château de Maligny exploité par son aïeul au 19^{ème} siècle. Le Domaine Durup Père & Fils est l'une des plus belles signatures de l'appellation Chablis. Son fils Jean Paul Durup a repris le domaine et poursuit l'aventure.

Le Domaine Durup Père & Fils produit exclusivement du Chablis issu du cépage chardonnay sur 13 terroirs différents, ce qui donne 13 vins différents. Le Chablis est un vin blanc sec très recherché pour sa fraîcheur et sa belle minéralité. Une minéralité préservée grâce à l'élevage en cuve et non en fût.

Les Vins sont commercialisés sous les étiquettes « Château de Maligny », « L'Eglantière » et « Reine Mathilde ». Nous avons choisi de mettre en avant trois vins du Domaine Durup Père & Fils :



Le Petit Chablis. Fort de 30 hectares, le Domaine Durup Père & Fils est le premier producteur en appellation Petit Chablis. Un vin qui a toutes les caractéristiques générales du Chablis dont les vignes du Domaine sont situées à côté des parcelles de 1er ou de Grands Crus. Le Petit Chablis Domaine Durup Père & Fils est un vin de plaisir, un vin « d'amis », qui se boit pour lui-même au-delà des repas, lors d'un apéritif, ou sur des mets simples.

Le Chablis 1er cru Fourchaume : C'est le cru le plus prestigieux du Domaine. Le Domaine Durup en possède 18 hectares ce qui lui donne la plus importante production indépendante dans ce cru. Disposé autour des vignobles Grands crus, le 1er cru Fourchaume est un assemblage de quatre lieux dits : la Grande Côte (les parcelles les plus minérales), la Vallée de Bois Séguin (Monopole), l'Homme Mort et l'Arvillet. C'est le vin le plus tendre, le

plus élégant, le plus facile à boire, avec toutes les caractéristiques de minéralité du Chablis, il est aussi rond, souple et structuré. Il s'accorde parfaitement à des plats de poisson en sauce ou poché, aux belles volailles ou aux plats de veau en sauce blanche.

L'actualité du Domaine est une nouvelle cuvée sur l'année 2020, exclusivement composée des vieilles vignes de 1920 isolées et travaillées à l'ancienne. Dénommée « 1920 », cette cuvée est dédiée aux femmes de la famille qui ont aussi fait le Domaine Durup. A la différence des autres produits du Domaine, cette cuvée a été légèrement élevée en fût ce qui lui donne une belle robe dorée et des arômes de beurre et de pain grillé. On peut l'associer à des mets plus riches comme le foie gras, les plats en sauce, et même la cuisine asiatique. Cette petite production est disponible uniquement en coffrets individuels. ■



ALSACE : DOMAINE CHARLES FREY

L'ÉNERGIE DU NATUREL



Implanté entre Colmar et Strasbourg, à Dambach la Ville, l'une des plus grandes communes viticoles d'Alsace, depuis le début du XVIII^{ème} siècle, la famille Frey n'exploite la vigne que depuis 1958.

Charles puis Dominique Frey développent le Domaine. Ce dernier en faisant le pari de la biodynamie en 1996 a fait œuvre de pionnier. Aujourd'hui, le domaine s'est transmis à Julien et Tiébaud Frey qui représentent la 3^{ème} génération.

Forts d'une expérience de 25 ans en biodynamie et de symbiose entre la nature et le sol, ils exploitent 20 hectares de vignes principalement situées sur les coteaux du Bernstein.

La biodynamie apporte plus de vivant dans les vignes et le raisin, assure Tiébaud Frey. Convaincue des bienfaits de la naturalité la Famille Frey a construit, il y a 10 ans, un chai bioclimatique,

entièrement en bois massif, situé à l'intersection de sources souterraines, il concentre un maximum d'énergie tellurique et garantit une température constante toute l'année. Des conditions idéales pour la conservation du vin.

Le Domaine Charles Frey vinifie tous les cépages emblématiques d'Alsace, en cuvées parcellaires ou en assemblages minutieux. Le terroir Frankstein Grand cru, apporte minéralité et salinité aux Riesling, Pinot gris et Gewurtztraminer. En 2018, un millésime solaire, le Riesling 2018 Grand cru Frankstein, par exemple, un vin très pur, sec et minéral, avec une belle finesse autour de notes d'agrumes sera parfait pour accompagner poissons, crustacés et bien sûr la choucroute.

Le Muscat, un des cépages les moins représenté en Alsace, très aromatique et plus souvent utilisé en assemblages, à la fois sec et fruité s'accordera parfaitement avec les asperges.

Enfin un Pinot noir « F » 2017, vieille vigne à la fois complexe, délicat et minéral fera un bel accord avec une recette de filet mignon à la moutarde. ■



DOMAINE DE LA ROULETIÈRE JEAN MARC GILET

LE VOUVRAY SOUS TOUTES SES FORMES

Développée dans le Val de Loire, par les moines du Monastère de Marmoutier, au IV^{ème} siècle, la culture de la vigne à Vouvray est très ancienne (cépage Chenin). Sur la rive droite de la Loire et à proximité immédiate de Tours, Vouvray a obtenu l'appellation d'origine Contrôlée AOC en 1936. Ses vins blancs légers et fruités, tranquilles ou effervescents séduisent un public de plus en plus large.

Installé à Parçay- Meslay depuis 1914, le Domaine de la Rouletière est aujourd'hui une référence de l'appellation Vouvray. Avec 27 hectares, ce domaine familial est l'un des plus importants à être cultivé en bio. Jean Marc Gilet, son exploitant, est très engagé sur ce point. Il élabore une large gamme de Vouvray, de vins tranquilles demi secs (tendres, soyeux et fruités), secs (frais vifs et très subtils) ou moelleux, et de vins effervescents en bruts ou demi secs, élevés et conservés dans les superbes caves troglodytiques du Domaine. Les 800 mètres de galeries creusées dans le tuffeau sur deux niveaux, sont une vraie fierté familiale.

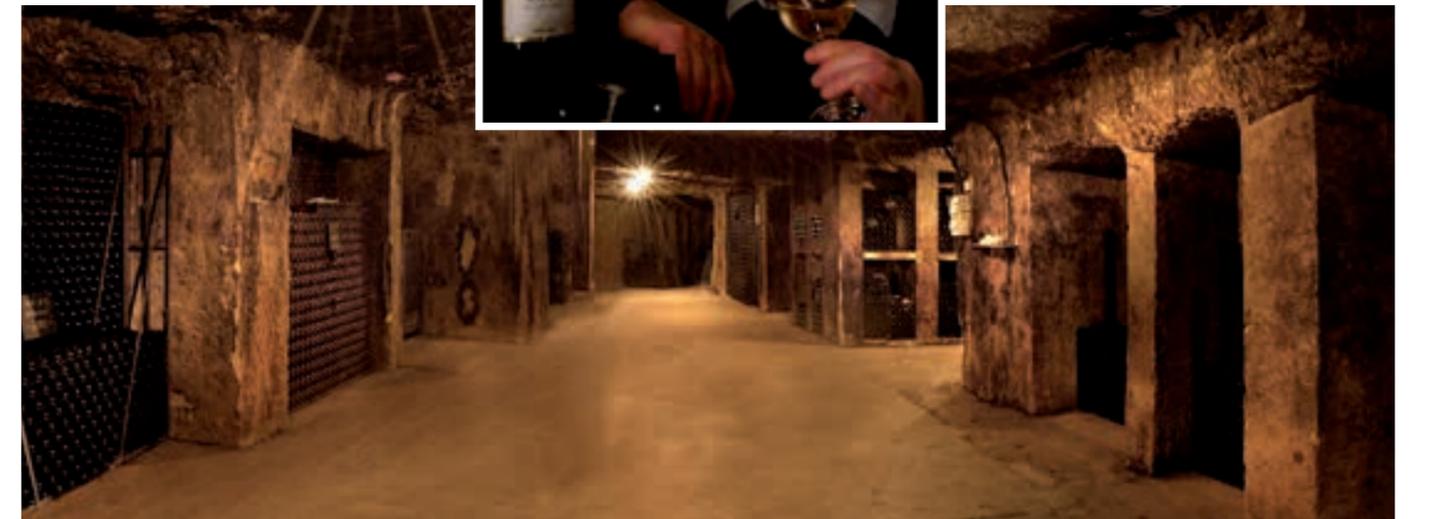
Le Vouvray, comme les vins du Val de Loire, connaît un nouvel engouement, en France comme à l'export. Ainsi, près de la moitié des vins du Domaine de la Rouletière s'exportent en Italie, en Europe du nord et même aux USA.

AOC Vouvray, Terres de Silex : Issu des plus vieilles vignes du domaine ce vin blanc sec, sans sucre est élevé 12 à 15 mois en barriques de 300 litres (plus grandes que les traditionnelles barriques pour oxygéner le vin sans lui donner de caractère boisé).



Vin tendre et long en bouche avec des saveurs d'agrumes et de noisettes grillées. Si les amateurs de vins blancs considèrent que l'on peut les accorder avec la plupart des mets, Terre de Silex fera une belle association avec un poisson grillé ou en sauce, une viande blanche en sauce, ou une poularde rôtie au citron, ou encore sur un fromage de chèvre de la région, un Sainte Maure de Touraine par exemple.

AOC Vouvray brut : Vin effervescent élaboré en méthode traditionnelle, comprenant une double fermentation et élevé 18 mois pour affiner les bulles et donner toute l'élégance et le fruit au vin. Un vin qui reste sur la fraîcheur, tendre en bouche avec des saveurs épicées et d'agrumes. Très légèrement dosé en sucre, ce vin présente un bel équilibre entre le sucre et l'acidité. Il est idéal pour un cocktail ou un apéritif ou sur un dessert. ■



Mathilde CHAPOUTIER

DU COUSU MAIN !



© M. Chapoutier

Créée en 1808, au pied de la colline de l'Hermitage, la vénérable Maison M. CHAPOUTIER offre avec Mathilde Chapoutier le visage de l'avenir et de l'engagement d'une nouvelle génération de Chapoutier.



Vigneron-négociant majeur implanté à Tain-l'Hermitage dans la Vallée du Rhône, ses activités s'étendent bien au-delà, en Beaujolais (Maison Trénel), en Provence (Château des Ferrages), dans le Languedoc (Domaine Saint Etienne), en Roussillon (Domaine de Bila - Haut), en Alsace (Schieferkopf), en Champagne, au Portugal, en Espagne et en Australie, pour une production d'environ 10 millions de bouteilles. Une maison familiale qui mise beaucoup sur la transmission. Michel Chapoutier a déjà engagé la transmission à ses enfants. Ils jouent déjà aujourd'hui un rôle important dans l'entreprise et notamment sa fille Mathilde.

Ancienne championne de tir sportif, à seulement 30 ans, elle travaille dans l'affaire depuis déjà 10 ans. Elle a multiplié les expériences et les responsabilités au sein de l'entreprise. Au retour d'une mission de quatre ans en Chine auprès de l'importateur M. CHAPOUTIER, elle obtient un Master « Entrepreneur » de l'Essec - Centrale Paris et rejoint la Direction commerciale des Nouveaux Domaines, hors Rhône et prend en charge le développement commercial du projet d'hôtel-restaurant-spa à Tain. Elle participe à l'acquisition de nouveaux domaines et monte également sa propre société de négoce au sein du Groupe, Mathilde Chapoutier Sélection, afin de proposer des vins d'un bon rapport qualité / prix auprès d'un public plus jeune et de tester de nouvelles gammes de vins.

De cet « apprentissage », Mathilde Chapoutier en retire beaucoup de pragmatisme, d'ouverture d'esprit mais acquiert aussi l'indispensable esprit Maison.

Elle est depuis 2017 Directrice commerciale Groupe, en charge de la distribution France et hors France, de l'export, de la restauration, d'une chaîne de caves (Fac & Spera), de l'œnotourisme.

BG : Cette dimension familiale de l'entreprise, est-elle une force pour vous ?

Mon père Michel, est la signature des vins de la Maison, c'est l'ambassadeur de la marque. Ma mère s'occupe du marketing, mon frère Maxime s'occupe de la technique et des spiritueux et moi du développement commercial. Ensemble nous nous complétons avec chacun son terrain de jeu. Ça fonctionne très bien comme ça. En famille on se dit les choses directement, chacun apporte sa contribution, c'est très vivant. C'est la force de la maison aujourd'hui.

BG : N'y a-t-il pas un peu de pression d'être la huitième génération de la Maison ?

Oui cela met une pression supplémentaire. Heureusement qu'il y a l'envie. Moi j'ai choisi d'être là. Chez les Chapoutier, on a toujours connu ça.

BG : Quelle est votre ambition ?

Continuer la stratégie engagée pour les prochaines années. Nous continuons d'investir sur les parcelles de notre cœur de métier dans la vallée du Rhône Nord et de développer les sélections parcelles. Nous avons fait des achats

de nouvelles parcelles, mais la préparation des sols, la plantation de nouvelles vignes, s'inscrivent dans le long terme. Il y a encore des terroirs d'exception qui sont à découvrir ou à reconquérir dans la vallée du Rhône Nord. Auparavant nous avons beaucoup travaillé sur les nouvelles pépites que nous avions acquises dans les autres régions pour élaborer des sélections parcelles.

Nous mettons aujourd'hui l'accent sur les grands vins, ceux qui font l'histoire de la Maison, dans une recherche d'excellence.

BG : Ce travail en parcelle c'est la signature de la Maison ?

Oui, c'est vraiment l'ADN de M. CHAPOUTIER. Nous faisons un travail cousu main, avec beaucoup de références. Notre raison d'être est de révéler des terroirs. Nous travaillons sans

cesse l'expression des sols, les cépages, la biodynamie. Avec 270 références, cela donne des petites cuvées de vins de passionnés, des vins de niches.

BG : C'est une demande de la clientèle ?

Nous ne faisons pas nos vins en fonction de la demande. Au contraire nous voulons identifier et restituer le meilleur de ce que l'on peut trouver et produire sur un terroir. C'est notre signature. Nous faisons vraiment en fonction de ce que la nature nous donne. C'est le principe de la sélection parcelle. Les dégustations se font en groupe pour élargir notre panel.

BG : La biodynamie est utilisée depuis longtemps chez M. CHAPOUTIER ?

Nous travaillons depuis 30 ans en biodynamie, nous avons été les pionniers à une époque où l'on n'en parlait pas beaucoup. Aujourd'hui c'est une préoccupation évidente.

BG : Quelle évolution constatez-vous sur la consommation du vin ?

Actuellement il y a un engouement sur les blancs. En réalité les blancs peuvent accompagner la plupart des mets et des recettes. Chez Chapoutier

on se concentre sur la Marsanne (texture et amertume) pour des accords plus complexes. Les vins de la vallée du Rhône, comme les vins de Loire sont en expansion.

On peut noter aussi que les jeunes sont plus ouverts sur d'autres régions de production, du fait de leurs expériences de voyages et sont beaucoup plus portés sur le bio.

BG : Y a-t-il une approche féminine du vin ?

Il n'y a pas une approche féminine du vin. On trouve autant de personnalités, de caractères et de goûts différents chez les femmes que chez les hommes.

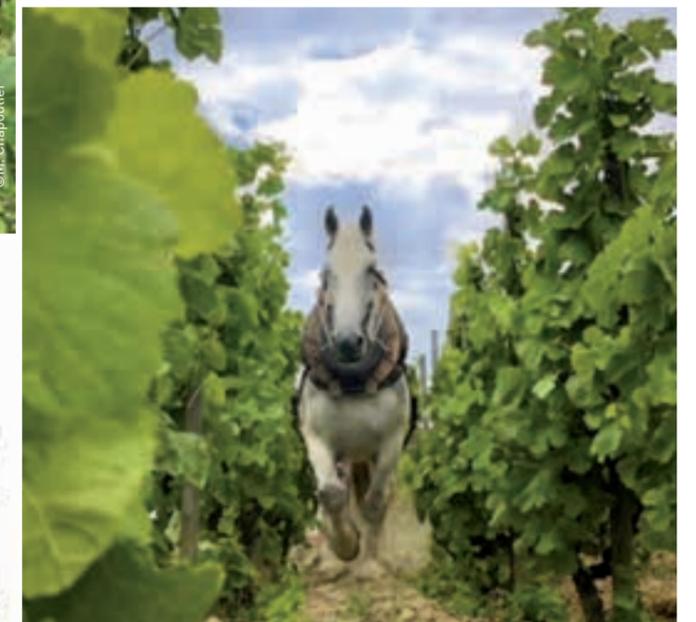
BG : Quelle est la partie que vous appréciez le plus dans votre travail ?

Nous sommes impliqués dans de nombreux

Nous ne faisons pas nos vins en fonction de la demande. Au contraire nous voulons identifier et restituer le meilleur de ce que l'on peut trouver et produire sur un terroir.



En famille, chacun apporte sa contribution, c'est très vivant. C'est la force de la maison aujourd'hui.



partenariats (Championnat du Monde de Pâté-Croûte, Relais & Châteaux) et dans le marché de la restauration.

C'est une partie que j'apprécie beaucoup. Mon expérience de la création d'hôtel-restaurant – bar à vin m'a apporté beaucoup pour comprendre ce métier.

BG : Un excellent souvenir de restaurant ?

En Espagne, à Ribera del Douero (Région de Valladolid), une grillade de cochon de lait au

feu de bois, ou le restaurant Disfrutar un restaurant deux étoiles à Barcelone.

BG : Une région, un pays que vous appréciez particulièrement ?

J'aime beaucoup l'Espagne, le Pays basque, j'aime aussi beaucoup la culture asiatique, la cuisine de rue, très vivante et spontanée ■



©M. Chapoutier



LES COUTELIERS BASQUES

LAMES BASQUES

Le couteau est souvent le reflet d'un style et d'une tradition. Il appelle l'esprit et les valeurs d'une région.

Coutelier - artisan d'art de son état, c'est autour de ces valeurs régionales que Pascal Esposito créé depuis 30 ans des couteaux comme nulle part ailleurs, des couteaux basques.

S'il n'y a pas de forme traditionnelle de couteau au Pays basque il y a en revanche une tradition et un savoir-faire sur d'autres objets comme les makhila. Inspiré par le travail de ces bâtons de marche ouvragés, Pascal Esposito travaille les couteaux de la même façon, en bois de néflier. Les bois sont scarifiés sur pied puis coupés après cicatrisation. Ils sont ensuite passés au four et séchés pendant 4 ans pour leur apporter la dureté. Les bois ainsi obtenus permettent de façonner des manches à forte personnalité.

La collection de couteaux conçue par Pascal Esposito, porte des noms basques évocateurs de leur matière, de leur forme ou de leur région d'origine.

Mizpira, traduction de la nêfle en basque, est un couteau de forme aveyronnaise classique avec une croix basque sculpté directement sur le ressort. Le fourreau est en cuir de buffle.

Toujours autour du néflier, le couteau **Artzaina**, (le berger), un couteau léger, très droit, à l'image du makhila, la canne des bergers, avec un beau

travail de ciselage des platines rabattues sur le manche. Un modèle disponible en couteau de poche ou de table.

Bixia, un modèle tout en couleur au galbe sensuel et en forme de piment d'Espelette.

L'Alios qui tient son nom des sédiments du bassin d'Arcachon rappelle le couteau des marins. Il est équipé d'un cran d'arrêt à bascule arrière très ingénieux.

Urkulua, reprend la forme d'une lame datée de 1600 retrouvée par des archéologues au pied du mont Urkulu vers Saint Jean Pied de Port. Il est aujourd'hui fabriqué comme à l'époque.

D'autres matières peuvent décliner ces modèles, des bois précieux, de la corne, de l'os, du carbone, du jaspe, de la croûte de buffle, de l'ivoire et même de la molaire de mammouth... pour la fabrication des manches, et des traitements particuliers de l'acier ou des lames damas (millefeuille de forge, plus de 160 couches) pour le tranchant. Tous les couteaux sont fabriqués à la main dans l'atelier boutique de Bidart.

Couteaux de poche mais aussi couteaux de table, on retrouve les couteaux des Couteliers basques sur les plus belles tables de la région. ■

Les Couteliers basques : Rue Oyhara 64210 Bidart
Mais aussi **79 rue d'Espagne 64100 Bayonne** et **15 cours Lamarque 33120 Arcachon**



LA SÉLECTION DE PRINTEMPS DE FABRICE SOMMIER

L'un des plus grands noms de la sommellerie internationale sélectionne pour Bon Goût des belles appellations issues de Maisons de vin renommées à travers nos grandes régions viticoles.

Meilleur Ouvrier de France 2007, Master of Port 2010, Sommelier de l'année Gault & Millau 2015, Meilleur accord vins, spiritueux et cigare 2013 & 2014, Certification ASI (Sommellerie Internationale) au niveau Gold et major de promotion 2021.

Fabrice Sommier est le fondateur et dirigeant de la Fabrice Sommier Wine School.

Blanc



Saint-Pourcain Blanc 2020
« Cuvée Printanière »
Cave de Saint-Pourcain

CÉPAGES : 20 % TRESSALLIER & 80 % CHARDONNAY
Belle robe jaune pâle et limpide à reflets verts.
Un nez très complexe exprime des fruits blancs comme la pêche la poire, les agrumes et de fleurs blanches.
La bouche offre une attaque ample et équilibrée accompagnée par une belle longueur et une finale sur le miel.
Idéal avec des huitres de Marennes Oleron, des sushis ou un fromage de Chaource



Pouilly-Fuissé 2019
Trenel

CÉPAGE : CHARDONNAY
Jolie robe jaune pâle avec des reflets argentés.
Un nez de fruits comme la pêche, le melon, la pomme Granny, et une pointe de poivre blanc et une note florale de fleurs blanches comme l'acacia.
La vivacité en bouche avec fraîcheur des notes beurrées qui permet une belle longueur en bouche.
Idéal avec saumon gravellax, blanquette de veau ou un Mâconnais



Côtes du Rhône blanc "La Garuste"
Château de Panery 2020

CÉPAGES : ROUSSANE, VIOGNIER
Belle robe vive et chatoyante.
Le nez s'ouvre sur un panier de fruits blancs et d'agrumes avec une touche plus prononcée de bergamotte.
Une bouche fraîche avec une finale sur les épices et de fruits secs.
Idéal avec des huitres chaudes, un bar grillé au citron confit ou une fromage de chèvre comme la Rigotte de Condrieu

Rouge



Crozes-Hermitage rouge 2019 Bio
Yann Chave

CÉPAGE : SYRAH
Belle robe, rubis, foncé, limpide et brillante.
Nez élégant sur des fruits noirs comme la mûre et le cassis. De beaux arômes d'épices, de poivre noir et Sichuan.
Belle bouche délicate avec des tanins fins avec de l'élégance. La finale est à la fois rafraichissante et persistante.
Idéal avec pâté-croûte Abel, Foie de veau grillé ou un Époisses



Hautes Côtes de Beaune 2018
Domaine Labry

CÉPAGES : PINOT NOIR
Robe rouge rubis avec des reflets carmin.
Un nez de fruits rouges et noirs avec une pointe d'épices et de vanille.
La bouche est délicate tendue par des tanins friands et une finale gourmande et efficace.
Idéal avec Magret de canard au poivre, Rouget et sa sauce au foie ou un fromage de l'Abbaye de Cîteaux



IGP Seyssuel "Mosaïque"
Domaine Christophe PICHON 2020

CÉPAGE : SYRAH
La cuvée "Mosaïque" est issue de parcelles situées sur la rive gauche du Rhône sur les communes de Seyssuel et de Vienne en Isère sur un terroir de Schiste.
Belle robe brillante d'un rouge vermillon intense.
Le nez est puissant avec des notes de fruits rouges et noirs, eucalyptus, garrigue et violette. La bouche est riche avec une structure charpentée et une finale puissante et tannique sur le réglisse.
Idéal avec châtaignes grillées et Jambon Serrano, Pièce de bœuf sauce marchand de vin un Saint Marcelin

Personnalités du monde culturel ou des médias, créateurs ou dirigeants d'entreprises, ils se mettent à table pour BON GOÛT et nous livrent leur recette du succès. Ils nous donnent leur vision de l'époque, leur définition du bon goût, ils nous parlent de leur rapport à la table et partagent leurs meilleures adresses.

Bonnes rencontres !

rencontres
DE BON GOÛT



Antoine, Pierre, Michel et Olivier Roset

Michel **ROSET**

“LE BEAU AURA TOUJOURS RAISON”

Ligne Roset, éditeur, fabricant et distributeur depuis cinq générations. Un des leaders mondiaux du mobilier contemporain et une des belles marques françaises présente sur les cinq continents. L'entreprise emploie plus de 800 personnes sur ses terres du Bugey, où Antoine Roset, l'arrière-grand-père de Michel et Pierre, avait démarré son activité en 1860.

Enracinée dans le patrimoine artisanal français, Ligne Roset, est considérée comme une marque de luxe en Chine, où elle réalise cette année près de 20% de son chiffre d'affaires, notamment auprès d'une clientèle de trentenaires fortunés séduite par sa modernité et sa créativité.



Notre organisation industrielle est devenue multi artisanale.

BG : Comment réussissez-vous à traverser les époques, les styles de vie, les bouleversements de modes de consommation ?

La qualité est dans notre ADN, c'est je crois un des fondements des belles maisons qui pérennisent le savoir-faire des maîtres artisans.

La qualité s'exprime dans le lien social dans l'entreprise qui est une composante essentielle pour fidéliser les collaborateurs et pérenniser le savoir-faire. Notre indépendance financière est à ce titre stratégique pour rester maître de notre destin. La qualité est une recherche permanente depuis la création, le bureau d'études, la fabrication, la distribution et la communication. Et depuis toujours, nous nous entourons des meilleurs talents et des designers qui nous permettent d'être dans l'air du temps et d'avoir toujours un temps d'avance.

BG : Jean Roset votre père développe l'entreprise dans la collectivité quand il en prend la direction au sortir de la guerre.

La France est en pleine reconstruction et la demande est forte pour meubler les administrations, les bureaux, les hospices, les écoles. Des architectes comme Guariche ou Mortier font régulièrement appel à nous. À la fin des années 50, Jean Roset lance le canapé-lit avec succès. Rapidement, il oriente l'entreprise vers le marché domestique et profite de l'explosion créative des années 70.

BG : Le génie de Jean Roset a été d'intégrer la création, la fabrication et la distribution.

D'abord il a su s'entourer de Michel Ducaroy, diplômé des Beaux-Arts de Lyon. Ensemble, ils créent le premier modèle « tout mousse » ADRIA qui est une véritable innovation et une marque de fabrique toujours très présente dans l'entreprise. C'est en 1972 que le modèle Togo est présenté.

Et pour s'affranchir de la grande distribution Jean Roset crée son propre réseau de distribution avec l'acquisition d'une usine de meubles.

BG : On est en 1973 et la quatrième génération que vous représentez avec votre frère Pierre arrive dans l'entreprise.

Oui et 1973 c'est l'année de la création de la marque Ligne Roset qui succède à Roset. Et les investissements sur la création et la communication mèneront l'entreprise au succès. Jacques Séguale signe une des premières campagnes de publicité, avec une femme en tailleur sur un canapé en train d'écoster des petits pois, l'image de la ménagère moderne.

BG : C'est aussi la création du réseau de concessions exclusives à l'enseigne Ligne Roset.

Pour assurer la rentabilité de nos distributeurs et avoir des magasins exclusifs avec notre univers créatif, il fallait développer les collections. La première gamme de meubles meublants sort de nos usines de l'Ain. Programmes de meubles et chambres complètent ainsi notre offre de canapés.

BG : Vous créez quasi simultanément la marque Cinna.

Pour mon père c'était une volonté de nous challenger avec mon frère. Je développe Cinna avec Maurice Lavesvre qui intègre l'entreprise en sortant de l'EM Lyon. Même cause, même effet, issus des mêmes usines et des mêmes process de qualité, les produits ne s'adressent pas à la grande distribution, nous créons donc un réseau concurrent à l'enseigne Cinna.

BG : Avec Ligne Roset et Cinna, vous avez créé de véritables icônes qui ont ancré un style de vie depuis 50 ans.

Le TOGO, toujours dans le hit parade des meilleures ventes actuellement,

s'est déjà vendu à plus de 2 millions d'exemplaires partout dans le monde. Il a notamment été rendu célèbre par Claire Brétécher qui illustra de nombreux dessins de ses « frustrés » vautés dans des sofas tout en mousse. Et puis par le célèbre film publicitaire « les judokas » réalisé par l'agence Ted Bates. On peut également citer le canapé-lit GAO de Cinna ou le canapé-lit Multy qui a connu un formidable succès à l'export et notamment en Allemagne. Et de nombreux autres modèles créés avec une grande complicité entre de grands designers et notre bureau d'études intégré.

BG : Vous avez collaboré avec plus de 70 designers renommés.

Pierre Paulin, Jean Nouvel, Jean Charles de Castelbajac, Éric Jourdan, Pascal Mourgue, Didier Gomez, Erwan et Ronan Bouroullec, Inga Sempé, Peter Maly, Noé Duchaufour Lawrance, Christian Werner, Sebastian Herkner, Philippe Nigro, Pierre Charpin et bien d'autres... Ligne Roset est habituée des grands prix de design.

BG : Vous avez créé un concours de talents très couru des jeunes créateurs.

Chaque année le concours « Révélateur de talents » de Cinna, dont le jury rassemble journalistes et designers met en lumière cinq jeunes designers qui sont édités par la marque.

BG : Vous avez aussi créé de nombreux slogans publicitaires qui ont marqué les esprits.

La création et l'innovation de nos produits devaient avoir un écho dans des campagnes fortes. On se rappelle de « Adieu pétards, bonjour cigares » ou encore de « Bourgeois, d'accord, petit jamais ». De « belles » agences créatives CLM BBDO, Callegari Berville, Jésus & Gabriel récemment.

BG : Quelles sont les tendances qui influent sur le comportement d'achat dans le mobilier contemporain ?

« Le beau aura toujours raison ». Les gens veulent de l'émotion, de la création, de la qualité. Les architectes d'intérieur jouent également un rôle plus important, ils font renoncer au total look au profit d'une plus grande mixité et la recherche de nouveaux matériaux.

BG : Le développement durable impose-t-il des changements importants dans vos conceptions ?

Par nature des modèles qui durent 20 ans en moyenne sont plus écologiques. Nous utilisons des matériaux durables, de grande qualité. Nos collections diversifient les matériaux avec la pierre, le marbre, le bois massif et nous assistons de plus en plus à des demandes de sur-mesure. Notre organisation industrielle est devenue multi artisanale.

BG : Le « Contract » est-il toujours d'actualité dans l'entreprise ?

Oui et nous sommes en très forte croissance. Nous équipons des hôtels, des restaurants, des bureaux, des boutiques de luxe et des compagnies de croisière, comme la Compagnie du Ponant ou les chantiers de l'Atlantique.

BG : La table a-t-elle une place importante dans la collection ?

Tables et chaises représentent environ 15% de notre chiffre d'affaires. C'est un produit où nous avons historiquement développé un savoir-faire et la demande est forte car les gens ont besoin de se retrouver et de partager des bons moments.

BG : Vous considérez-vous comme une marque de luxe ?

Les marques de luxe sont rarement créatives ou avant-gardistes, mis à part dans la mode. Nous sommes une marque de haut de gamme créative et fondée sur l'innovation et nous avons en réalité deux grands pôles : l'Asie avec la Chine, la Corée et l'Australie où nous sommes considérés comme une marque de luxe et l'Europe, notamment Allemagne, France, Benelux, Suisse, Italie... où nous sommes contemporains et plus accessibles.

BG : Précurseurs avec votre réseau de distribution exclusif, est-ce toujours une force aujourd'hui ?

Plus que jamais, on le voit notamment en Asie où nous développons de magnifiques magasins à l'enseigne Ligne Roset retraduisant goût et culture, la « French touch ». En Europe, nous avons des partenaires de longue date et nous les accompagnons pour être en cohérence avec les attentes d'un public de plus en plus averti et exigeant. Nous animons nos réseaux à travers des rencontres, des formations, des challenges, des voyages. Ligne Roset constitue une famille également avec ses partenaires distributeurs et ses fournisseurs avec qui nous sommes très fidèles.

BG : Comment préparez-vous la transmission de l'entreprise ?

Elle se fait très naturellement. Antoine le fils de Pierre et Olivier mon fils, ont intégré l'entreprise il y a une quinzaine d'années. Ils assurent aujourd'hui la direction générale opérationnelle. Ils ont dû faire leurs preuves pour gravir les échelons. Ils sont comme Pierre et moi très complémentaires et nous formons un comité stratégique. Ensemble nous prenons toutes les décisions importantes. La 5ème génération est donc déjà aux commandes ■



© Benjamin Decon

Bernard DE LA VILLARDIERE

SOLDAT DE L'INFORMATION

Journaliste et producteur de télévision, il attire chaque dimanche soir sur M6 plusieurs millions de téléspectateurs depuis 1998. D'abord, présentateur de « Zone interdite » en Prime Time, il crée en 2004 sa société de production « Ligne de Front ». Il prend le risque en 2005 de lancer un magazine d'investigations

en deuxième partie de soirée, « Enquêtes Exclusives » qui a dépassé avec succès sa 600^{ème} émission. En 2020, Bernard de LA VILLARDIERE lance NEO, une plateforme de contenus vidéos diffusés sur les réseaux sociaux pour valoriser la culture, les savoirs faire et les valeurs de la France.

BG : Comment vous définissez vous ?

Journaliste, marié avec Anne avec qui j'ai quatre enfants dont deux travaillent avec moi à « Ligne de Front ». Je suis passionné de ski, de littérature et de polo. Au risque de passer pour un homme de l'ancien monde, je me définis par ce que je fais et ce que je réalise, notamment par le travail. Notre civilisation judéo-chrétienne place au centre de la rédemption de l'homme, le travail et l'engagement. Je ne sais pas d'où vient ce virus qui fait croire que le travail est dégradant et qu'il s'agit de l'exploitation de l'homme par l'homme, comme le définissait Marx. Je regrette aujourd'hui que certains jeunes considèrent qu'il faut à tout prix échapper au travail, alors que c'est un formidable moyen de se réaliser. On existe par ce que l'on fait, ce qu'on construit pour soi et pour les autres.

BG : Quelle est votre recette de la longévité professionnelle ?

La fidélité à M6 d'abord, mais aussi suivre son instinct et faire des paris au bon moment. C'est notamment ce que j'ai fait quand je suis sorti de mon confort de présentateur de « Zone Interdite » en Prime Time pour passer en deuxième partie de soirée avec « Enquêtes Exclusives ». L'information c'est rapprocher ce qui est loin, j'ai été parfois très loin pour faire toucher du doigt aux téléspectateurs français, la réalité de ce que vivent les habitants de notre planète. J'ai convaincu M6 qu'un présentateur pouvait se rendre sur le terrain avec un preneur de son et un caméraman et que ça ne coûterait pas plus cher que de faire une émission confortablement installé dans un studio.

BG : D'où vient le nom de « Ligne de front », votre société de production ?

J'ai passé une partie de mon enfance au Liban, j'ai vu ce pays se déchirer et sombrer dans la guerre civile. Je me rêvais alors correspondant de guerre pour l'AFP sur les lignes de fronts, soldat anonyme au service de l'information.

BG : Quelle est votre idée de la société d'après ? Après cette pandémie qui a bouleversé nos modes de vie.

Le risque, c'est une société de plus en plus atomisée, où les liens se défont peu à peu, où l'individualisme progresse, mais aussi la solitude et son lot de méfiance et de violence. Je suis assez pessimiste pour la France avec la montée du séparatisme et de l'islamisme. Notre pays perd ses fondamentaux et se communautarise à l'image de la société américaine. Je pense qu'il

faut réagir pour retrouver notre savoir-vivre et notre savoir être dans une France qui a toujours été par ailleurs une terre d'accueil. La France a une tradition de bon goût et de bonne chair, elle a aussi un appétit de transgressivité dans tous les domaines. Nous sommes un peuple rebelle qui aime aller de l'avant, tout en ayant le souci de conserver sa culture et son patrimoine. Il faut retrouver un cap et une passion commune.

BG : Vous avez créé NEO, un média positif qui valorise la France des régions et des savoirs faire.

NEO s'adresse d'abord aux jeunes, qui passent leur temps sur les réseaux sociaux. On leur montre la France sur un autre angle sans dénigrement, sans parti pris, la France avec la beauté de ses paysages et la vivacité de ses terroirs. On cherche à transmettre aux gens de la réassurance et un sentiment de fierté pour notre pays.

BG : Qu'est-ce que le bon goût ?

L'élégance, j'ai une grande défiance à l'égard de la vulgarité. J'aime l'élégance dans l'attitude, le comportement, l'habillement. Ne pas être désobligeant, rester accessible, gentil. En matière de cuisine, j'aime la polygamie des produits dans l'assiette. Je suis plutôt conservateur dans mes goûts culinaires, je déteste par exemple mélanger le sucré et le salé. Pour avoir vécu enfant en Italie, j'aime la cuisine italienne et notamment les pâtes au pesto et la focaccia. J'ai aussi vécu au Liban et j'affectionne la cuisine libanaise et les 16 plats du mezzé. Ma mère est argentine, elle m'a donné le goût pour les meilleures viandes de bœuf.

Nous sommes un peuple rebelle qui aime aller de l'avant, tout en ayant le souci de conserver sa culture et son patrimoine.

BG : Et le bon vivre ?

Je recherche les sensations à table comme dans la vie. J'aime les sports extrêmes et les pays chauds pour les odeurs et les parfums qui remplissent les narines.

BG : Quelle est votre recette du succès ?

Être persévérant, ne jamais rien lâcher, croire en soi et en sa bonne étoile. Et je crois plus que tout au travail.

BG : Que représente la table pour vous ?

La table c'est la famille, l'occasion de partager, de se retrouver, de parler. J'aime les grandes tablées avec mes trois frères, nos épouses, ma mère, nos enfants et petits-enfants. On peut se retrouver à plus de 20 attablés à la campagne dans notre maison de famille. La table c'est aussi un moment privilégié avec des collaborateurs ou des partenaires.

BG : Quelles sont les adresses où l'on vous croise pour un déjeuner ?

J'aime les endroits mondains comme Chez Coste, rue du Faubourg Saint Honoré ou Durand Dupont, place du marché à Neuilly. J'aime aussi les tables plus bistrotromiques comme les Ministères rue de Bourgogne où l'ambiance montagnarde du Chalet, rue Pilot à Neuilly. Je vais rarement dans les restaurants étoilés.

BG : Et en matière de vin, quelles sont vos préférences ?

J'ai un penchant pour la Bourgogne et notamment pour les vins du Clos Vougeot dont j'ai été intronisé Chevalier du Tastevin.

BG : Ou allez-vous pour vous ressourcer ?

Ma première évasion c'est de monter à cheval à Chantilly pour des promenades en forêt ou du polo. Depuis quelque temps, je retrouve aussi le plaisir de déjeuner avec ma mère qui est maintenant près de nous à Paris. Quand j'ai plus de temps, j'aime m'évader à Val d'Isère pour quelques jours de ski où passer du bon temps sur la méditerranée où j'ai passé une bonne partie de mon enfance. Et ma destination lointaine privilégiée pour les vacances, c'est le Paradis Beachcomber aux pieds du Morne Brabant à l'île Maurice. ■



© DR

Romée DE GORIAINOFF

LA SUCCESS STORY D'EXPERIMENTAL GROUP



Romée de Goriainoff, Pierre-Charles Cros, Olivier Bon

Fondé par trois amis d'enfance en 2007, ce qui n'était au départ qu'un petit bar à cocktails dans une rue discrète du quartier Montorgueil à Paris, a connu une réussite spectaculaire pour compter aujourd'hui 25 établissements dans le monde et employer 700 collaborateurs. Bars à cocktails, bars à vins, restaurants, hôtels, Romée de Goriainoff nous raconte l'histoire de ce phénomène qui bouscule désormais le monde de l'hôtellerie - restauration.

BG : Comment vous vient l'idée de créer un bar spécialisé dans les cocktails aux allures de bar clandestin et dans un endroit aussi discret de la capitale ?

À force de chercher un lieu qui n'était pas dans nos moyens, on a fini par se lancer un peu en désespoir de cause dans ce petit local de 45 m². Le manque d'espace nous a imposé des choix et nous avons dû concentrer notre offre sur les cocktails. Ensuite, quitte à être peu visible, on a joué à fond sur le côté club très fermé, avec des rideaux opaques. C'est devenu un concept un peu prohibition et ça a fonctionné très vite avec le bouche à oreille.

BG : Au départ, vous êtes trois copains d'enfance, Romée de Goriainoff, Pierre-Charles Cros et Olivier Bon, mais vos études vous destinent à des carrières plus classiques, quel est le déclencheur ?

En première on se projetait dans l'idée de créer notre boîte dans la restauration. À la fin de nos études (économie / management / stylisme) on se retrouve à New York où l'on découvre une vraie culture cocktails à laquelle on n'était pas habitué en France. De retour à Paris on constate qu'au pays de la gastronomie et du vin, le cocktail était mal considéré. Des produits basiques et peu valorisés. L'idée nous est venue de nous lancer.

BG : C'est ainsi que naît Experimental Cocktail Club. Comment expliquez-vous le succès et le développement du concept ?

Le succès est très rapide, d'abord parce qu'on propose quelque chose de sans équivalent et qui plaît, ensuite parce qu'on devient un lieu branché, rendez-vous des expatriés New Yorkais à Paris, enfin parce qu'on s'y donne corps et âme.

BG : En 2009 votre réputation est faite Outre Manche et vous ouvrez votre premier bar à cocktails à Londres, qui complète les trois parisiens. Vous créez ensuite la Compagnie des Vins Surnaturels.

Oui, le vin est un produit des Dieux et l'on fait ainsi un pied-de-nez à l'émergence des vins natures de piètre qualité. Le modèle connaît un succès rapide et l'on ouvre à Londres et à New-York.

BG : Vous débarquez ensuite dans la restauration avec un concept, là encore très novateur.

En 2012, on lance le Beef Club, un restaurant intimiste dédié à la viande de bœuf. On

approvisionne des pièces de grandes origines que l'on fait maturer et préparer par Le Bourdonnec. Puis on ouvre le Fish Club.

BG : En 2015, nouvelle étape dans le déploiement de votre groupe, avec la création du Grand Hôtel Pigalle, un boutique hôtel de 37 chambres.

On ouvre rapidement Londres à Covent Garden, puis l'hôtel des Grands Boulevards à Paris, boulevard Poissonnière. La restauration et les bars à vins et à cocktails y tiennent un rôle primordial. On crée des concepts de restauration et bars pour la clientèle locale, avec des chambres au-dessus. On est très loin des hôtels restaurants qui n'attirent que les touristes. Ces lieux attirent une clientèle exigeante à la recherche de lieux décontractés, avec un personnel attentionné, une belle ambiance et de beaux produits. Chez nous, les sommeliers sont de grands professionnels, mais ils servent en jean et basket, on est loin des « pingouins » habituels.

BG : En 2021, vous êtes présents avec huit hôtels à Paris, Londres, Verbier, Ibiza, New York, Venise. Vous développez des concepts globaux.

Les restaurants sont souvent difficiles à rentabiliser, même pleins on fait rarement de belles rentabilités. Les chambres par contre apportent de belles marges et assurent la rentabilité des investissements.

BG : Comment êtes-vous parvenus à financer un tel développement ?

Les sept premières années on a autofinancé. Les affaires étaient très rentables et nous prenions de faibles rémunérations pour assurer un développement maîtrisé. Ensuite, nous avons séduit des investisseurs qui nous accompagnent dans tous nos projets. Nous sommes toujours majoritaires.

BG : Qu'est-ce que la pandémie a modifié dans votre scénario ?

Notre difficulté repose essentiellement sur la fidélisation des collaborateurs et le recrutement de nouveaux talents. Nous offrons de belles perspectives de carrière et de belles rémunérations, même à des non diplômés, mais ça ne suffit plus.

BG : Le métier n'attire plus ?

Je crois que les gens ont été assisté et y ont pris goût, ils n'ont plus envie de bosser. Avant cette

Menorca Experimental Hotel en Espagne



©Karel Balas

crise, on attirait des super diplômés qui voulaient participer à l'aventure et fuir le rond rond du bureau. Aujourd'hui tout le monde rêve d'aller bosser dans les bureaux et à des salaires souvent inférieurs.

BG : Comment vous projetez-vous ?

Nous avons la capacité de mener une quinzaine de nouveaux projets nous travaillons actuellement sur St Moritz, Rome et Val d'Isère.

BG : Comment vous répartissez-vous les rôles ?

On est comme au début le trio inséparable, on s'occupe ensemble du développement. Choix des destinations, des emplacements, des concepts, montage des dossiers, financement... On délègue l'exploitation à une équipe chevronnée d'une trentaine de personnes au siège. Tous les postes clefs, sauf un, sont aux mains de femmes de talent.

BG : Quelle place tient la table dans votre emploi du temps ?

C'est sacré. On ne rate jamais un repas. Hors de question de manger un sandwich devant l'ordinateur. C'est un moment privilégié de partage, de découverte, de recul. ■



Restaurant dans le Gran Hotel Montesol à Ibiza

©Studio L'Etiquette

Restaurant dans le Gran Hotel Montesol à Ibiza



©Studio L'Etiquette



© Patrick Locoqueux

Il Palazzo Experimental à Venise



© Mr. Tripper

Grand Pigalle Hôtel, Paris



Restaurant dans le Gran Hotel Montesol à Ibiza

©Studio L'Etiquette

Menorca Experimental Hotel en Espagne

©Karel

Anthony BOURBON

L'ENTHOUSIASME, CE DIEU INTÉRIEUR QUI MÈNE À TOUT

Jury de l'émission « Qui veut être mon associé » diffusée en prime sur M6 tous les mercredis soir et suivie par plusieurs millions de téléspectateurs, Anthony Bourbon est à 33 ans le fondateur et CEO de FEED, une Start UP lancée en janvier 2017.

Marque de barres-repas et de snacks fonctionnels pour tous les moments de la journée, FEED symbolise aujourd'hui davantage des valeurs de détermination, d'ambition, de résilience et de passion que de la nutrition. Avec plus d'un million de vues par jour de manière organique sur les réseaux sociaux, FEED a une notoriété et un développement spectaculaire pour une marque alimentaire et contribue à révolutionner les modes de consommation.

BG : Quel est votre parcours ?

J'ai connu la galère. Père violent, mère dépressive, je me retrouve à la rue à 16 ans. Je multiplie les petits boulots. La volonté de m'en sortir me fait tenter beaucoup de choses, parfois avec succès parfois sans, mais je ne renonce jamais. L'envie de prendre une revanche sur la vie me fait surmonter ma haine et me donne une énergie positive. A force de conviction, de détermination et d'ambition, je finis par y arriver.

BG : Comment avez-vous créé FEED ?

L'alimentation a toujours été présente dans ma vie. D'abord j'ai connu la faim, ensuite en tant que sportif j'ai toujours fait attention à mon équilibre alimentaire, je pesais ma nourriture. J'ai voulu faire un produit équilibré, facile, pragmatique. Ce type de produit connaissait un énorme succès aux États Unis et en Angleterre.



On a lancé en France cette base de repas complet en barre, en boisson ou en poudre.

BG : Comment avez-vous acquis rapidement une telle notoriété ?

Le projet était clivant et on a rapidement fait le buzz et généré de nombreux débats sur les réseaux sociaux. FEED est vite devenu un style de vie et a généré une communauté. Avant de consommer FEED, tu écoutes notre histoire sur les réseaux sociaux. Tu prends confiance en toi, tu tentes ta chance, ça te motive, ça donne du sens à ta vie. Je mange du FEED, je suis dans la réussite. Ensuite FEED participe à mon équilibre avec des produits adaptés à tous les moments de la journée.

BG : Dès la troisième année vous levez 40 millions d'euros et vous embauchez 100 personnes !

Notre aventure a séduit des investisseurs qui ont compris qu'au-delà de la nutrition, FEED véhiculait un message d'enthousiasme, l'envie d'y croire et de s'extraire de sa condition. On investit tout dans le marketing et on a créé très



vite une marque forte qui pourra se décliner dans plein de produits ou d'univers.

BG : FEED incarne vos valeurs ?

Je suis très présent sur les réseaux sociaux à travers du storytelling basé sur les failles et les accidents de la vie. Globalement la vie est injuste. Ton destin est à 80% écrit d'avance, selon ton lieu de naissance, tes origines, ta famille, mais on peut retourner les situations. Je connais des gens nés très pauvres qui sont devenus riches et des très riches qui ont tout perdu en sombrant dans la facilité, l'alcool, la drogue... Une des leçons essentielles tirée de mon parcours, est qu'en voyant toujours le verre à moitié plein, tu peux transformer toute situation en quelque chose de positif. Ça ne gommara pas tes souffrances, mais

ça peut te permettre d'aller de l'avant et d'écrire ta propre histoire. Il est essentiel de faire son introspection, c'est difficile, mais c'est essentiel de savoir ce qui a du sens pour toi, ce qui te fait te lever le matin. Tout entrepreneur doit avoir un « WHY ». Pourquoi je me lance dans cette aventure ? C'est souvent le prolongement de sa propre histoire, le projet devient l'amplificateur d'un message et fait rayonner tes ambitions.

BG : Vous avez créé le projet FEED BACK, de quoi s'agit-il ?

C'est un programme de solidarité destiné à aider des jeunes défavorisés, qui partent avec des chances en moins. Sous forme d'argent, de temps et de mise en relation, on les accompagne dans leur projet. C'est une sorte d'ascenseur qui renvoie pour ne pas rester seul dans ma réussite. FEED BACK a une triple ambition. Pour FEED, c'est aller beaucoup plus loin que la nutrition et rassembler sur nos valeurs. Pour toute l'équipe de FEED, c'est trouver du sens, on n'est pas là que pour faire de l'argent, même si c'est un des moteurs de toute entreprise. Pour les jeunes et pour moi, c'est un miroir, si j'ai réussi ils le peuvent aussi

et leurs difficultés me renvoient à mon enfance et me donnent l'énergie pour aller toujours de l'avant.

BG : Quelle est votre vision de l'évolution de la consommation ?

Les jeunes veulent changer leur mode de consommation pour avoir un impact sur l'écosystème. Il y a déjà près de 20% de flexitariens et de plus en plus de chefs adaptent leur carte pour satisfaire tout le monde, y compris les végétariens et les végétariens. Pour ma part je préfère manger deux fois par mois une viande d'exception, plutôt que de manger toute la semaine de la viande à l'origine douteuse. C'est aussi une manière de défendre la qualité des produits et le travail des producteurs. Dans les années à venir, j'imagine de plus en plus de rupture entre des moments de plaisir où la table et la nourriture deviennent du partage social et des moments fonctionnels où l'on va s'alimenter par nécessité, de manière rapide tout en cherchant l'équilibre.

BG : Comment FEED s'inscrit dans cette tendance ?

FEED n'a pas vocation à remplacer tous les

modes d'alimentation, c'est un complément. De même, je ne mangerais pas des pâtes tous les jours ni du gastro. Mais si je préfère aller faire du sport entre midi et deux ou lire un bouquin plutôt que de faire la queue et manger un sandwich, j'ai avec FEED une solution facile et équilibrée. Je pense que la cadence des trois repas par jour va laisser la place à des petites quantités de nourriture consommées plus souvent et adaptées aux différents besoins en fonction des heures de la journée, c'est déjà le cas dans les pays nordiques.

BG : Que pensez-vous du développement de la Food Tech ?

Je pense que la Food Delivery est en train de s'imposer, on n'a plus besoin de cuisiner pour manger à la maison.

Cela va avoir une influence sur l'évolution de l'immobilier. Les cuisines vont disparaître des appartements dans les villes où l'immobilier est très cher. Je crois également beaucoup à des Start UP comme « GOURMEY » par exemple qui révolutionne le foie gras, avec un produit créé en laboratoire à partir de cellules de foie de canard.

Un produit exceptionnel, qui a le goût et la texture des meilleurs foies gras. Pour ce produit controversé, ils apportent une solution qui est bonne pour les animaux et pour la planète, tout en sélectionnant les composants pour être meilleur pour notre santé.

BG : Que représente la table pour vous ?

Du plaisir et du partage avec mes amis, quand j'ai le temps. C'est donc le week-end.

BG : Quel est votre type de table ?

J'aime avant tout les lieux et les ambiances qu'ils créent. L'assiette est importante, mais si le lieu n'est pas au rendez-vous, ça gâche le plaisir.

BG : Quelles sont vos bonnes adresses ?

J'aime les restaurants du groupe PARIS SOCIETY : La Maison Russe, Girafe, Coco, Moon... Jaïs, un bistronomique rue Surcouf dans le 7^{ème}, Le Petit Lutetia, rue de Sèvres dans le 6^{ème}, Le Takara, le plus vieux japonais de Paris, rue Molière dans le 1^{er} arrondissement. Et le must, c'est pour moi chez Guy Savoy, à l'Hôtel de la Monnaie, quai Conti dans le 6^{ème}.

BG : Quelle est votre recette du succès ?

Le plus important c'est de croire en soi, avoir de l'ambition et être résilient. N'importe qui peut changer le cours de l'histoire. ■



CHEF CHEFFE ! livre aussi vos cocktails & buffets

Pour plus de GOÛT et moins de COÛT.

- Un choix de recettes de Chefs (ffes) pour tous les goûts.
- Une mise en place et un service allégés.
- Des contenants haute sécurité alimentaire, récupérés par nos soins et entièrement recyclables.

CHEF CHEFFE ! l'art de recevoir au bureau



Christophe MARGUIN

LE RASSEMBLEUR



©D.R.

Christophe Marguin, Gilles Demange, Audrey Merle et Arnaud Bernollin

Les Toques Blanches Lyonnaises, les Trophées de la Gastronomie, le Championnat du monde de pâté croûte, les Bouchons Lyonnais ...

Christophe Marguin est à l'initiative et au développement de nombreux projets de valorisation et de promotion de la profession. S'il est parfois critiqué et jaloué, « à la différence des autres, il fait le boulot », comme le dit Gilles Paillason, que Christophe qualifie de « Paul Bocuse de la pâtisserie » tant il a apporté au métier. Si, pour

son aura, on l'appelle souvent Président, nom de son restaurant dans le 6^{ème} arrondissement de Lyon, Christophe Marguin est d'abord un Chef, 4^{ème} génération des Marguin, une famille ancrée dans la tradition de la gastronomie lyonnaise depuis un siècle.



Christophe en famille

BG : Comment vous présente-t-on ?

Né le 25 décembre 1967, je suis marié à Nicole, ma complice au quotidien, mère de nos deux enfants, Gaspard qui sera certainement la 5^{ème} génération et Victor qui est dans l'événementiel sportif. Je suis un Chef de cuisine passionné par mon métier que je veux promouvoir et valoriser.

BG : Quel est votre parcours de Chef de cuisine ?

J'ai été formé dans de belles maisons, au Lutétia en 1987, dirigé par Patrick Sciard et son Chef Jacky Fréon qui gagne cette année-là le Bocuse d'Or, puis au Crocodile qui remporte alors sa 3^{ème} étoile au Guide Michelin et chez Jacques Maximin à Nice. Je rejoins ensuite le restaurant dirigé par ma famille depuis 1906 aux Echets (01), où je poursuis ma formation auprès de mon père avant qu'il m'en transmette la responsabilité.

BG : Qu'est-ce qui vous a le plus marqué dans votre parcours de Chef ?

En 1996, je gagne la même année, deux des plus beaux Trophées de notre métier, le Trophée Prosper Montagné et le Prix Culinaire Pierre Taittinger. Au-delà de la fierté, c'est une histoire de belles rencontres, notamment avec mes formateurs Jean- Marc Delacourt MOF, ancien Chef du Ritz et de La Chèvre d'Or à Eze et Gilles Eteocle MOF, 33 ans Chef 2 étoiles dans son restaurant La Poularde à Montrond-les- Bains. J'en ai tiré une grande leçon de reconnaissance à l'endroit des anciens, sans qui on n'est rien.

BG : En 2017, vous vendez le restaurant historique des Echets pour vous installer à Lyon sur les quais du Rhône en rachetant le Président.

Je n'étais pas vendeur, mais j'y ai vu l'opportunité à la fois de changer de vie et de transmettre un patrimoine à mes enfants sans leur imposer le poids de l'histoire familiale. Mon fils Gaspard qui travaille avec nous en cuisine pourra s'établir où il veut et représenter la 5^e génération des Marguin, sans s'obliger à reprendre une maison de plus de 100 ans d'âge.

BG : Vous parlez de changer de vie ?

Je souhaite pouvoir disposer de temps pour accompagner mes activités associatives notamment.

BG : Les Toques Blanches Lyonnaises par exemple ?

C'est une formidable aventure à la fois humaine et de promotion de notre métier de restaurateur.

J'en ai pris la présidence en 2006 et sans abandonner la dimension amicale, nous avons réussi à en faire une marque reconnue qui qualifie et valorise ses membres. Nous allons fêter ses 85 ans cette année avec une soirée qui fera date. Nous sommes 115 chefs adhérents et nous allons nous ouvrir au métier de la salle, afin de valoriser l'accueil et le service.

BG : vous avez initié les Trophées de la Gastronomie.

Avec notre partenaire Le Progrès, Marc Jean et moi avons créé la plus belle soirée annuelle à Lyon. À la fois en termes de scénographie, de parterre d'invités, de qualité des mets orchestrés par un grand Chef parrain et de valorisation des lauréats qui dépassent largement nos frontières. L'occasion de récompenser et de mettre en lumière des talents qui seraient souvent rester dans l'anonymat.



Christophe Marguin et Pierre Fanneau

BG : Dans la même veine vous avez initié le label « Les Bouchons Lyonnais »

Élu consulaire au comité tourisme, j'ai proposé à la Chambre de commerce et à l'Office du tourisme, de créer ce label pour mettre à l'honneur et en valeur les meilleurs bouchons lyonnais. Avec une sélection rigoureuse et une remise en question annuelle, à partir d'une charte de qualité, nous assurons la promotion de ce type de restauration unique et emblématique de l'histoire de notre ville de Lyon.

BG : Parlez-nous de la belle aventure du Championnat du Monde de pâté croûte.

Oui c'est une formidable aventure créée par quatre copains, Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et moi.

À l'origine nous aimons tous le pâté croûte, un symbole de la cuisine de tradition, mais de qualité très inégale et très majoritairement aux mains d'industriels. On décide de mettre à l'honneur ce produit, on imagine un concours et devant l'engouement rencontré on redouble d'ambition pour créer un Championnat du monde. C'est aujourd'hui une formidable réussite, à laquelle nombre de Chefs du monde entier, très reconnus

ou anonymes, participent et en tirent notoriété et image. Un concours apprécié et à l'honneur par sa rigueur, son sérieux et sa sélection sans concession, ni copinage.

BG : Qu'est-ce qui vous anime dans toutes ses activités ?

Allez de l'avant, faire bouger les choses, entraîner, mobiliser, rassembler, fédérer, pour défendre, promouvoir et valoriser notre métier.

BG : On n'est pas loin de la politique.

Oui j'aime la politique et je finirais peut-être à la mairie d'un petit village dans le Sud face à la mer, quand je prendrais ma retraite. En attendant, je suis élu à la Métropole et siège au CESER aux côtés de Laurent Wauquiez.

BG : Vous nous recevez dans un beau salon de votre restaurant Le Président, entièrement décoré de vestes de Grands Chefs, vous les collectionnez ?

Je suis un collectionneur passionné. Je possède 250 vestes de grands Chefs dédicacées, 700 menus de la Reine d'Angleterre et 4000 menus de Présidents de la République, et une très belle collection de livres de cuisine.

BG : Sans mauvaises comparaisons, vous collectionnez également les distinctions.

J'aime les médailles et la reconnaissance et surtout j'ai le courage de le dire. Je rêvais d'avoir toutes les distinctions nationales et j'ai réussi. Je pense faire partie des rares à avoir les cinq ordres nationaux : Chevalier de la Légion d'Honneur, Officier du Mérite National, Commandeur du Mérite Agricole, Officier des Arts et des Lettres et Officier des palmes Académiques. Au total cela représente 10 médailles et une immense fierté, un accomplissement.

BG : Que représente la table pour vous ?

La table c'est rassembler, passer du bon temps avec des très proches, mais c'est d'abord bien manger.

BG : Y a-t-il un moment qui vous a particulièrement marqué à table ?

Nos 45 ans fêtés avec mes amis Mathieu Viannay et Frédéric Berthod chez Paul Bocuse, où Monsieur Paul nous avait permis d'amener des grands crus de notre année de naissance.

BG : Un grand Chef qui vous vient à l'esprit. Michel Guérard, le dernier des Mohicans. ■

François GAILLARD

IL NE FAUT PAS OPPOSER CROISSANCE ET DURABILITÉ

BG : Qui se cache derrière François Gaillard, connu pour avoir fait de Lyon une destination touristique majeure en Europe ?

D'abord un mari et un père comblé d'une petite fille et d'un petit garçon de quatre ans. Ensuite un savoyard de souche, un enfant du tourisme. Je découvre très tôt ma vocation et ma passion pour le tourisme et je fais mes classes à l'école hôtelière de Lausanne. Je prends ensuite la direction de l'office du tourisme de la Plagne avant de rejoindre la formidable épopée ONLYLYON.

BG : En 17 ans, sous votre impulsion à la direction de l'office du tourisme de la Métropole et à la direction générale d'ONLYLYON, Lyon belle endormie devient une des premières destinations touristiques européennes.

C'est une chance unique que j'ai eue de pouvoir vivre cette aventure humaine extraordinaire. La création d'ONLYLYON a été un levier promotionnel exceptionnel, utilisant tous les outils du marketing territorial et des Media pour atteindre notre ambition de générer du désir de Lyon. Le premier succès a d'abord été d'emporter l'adhésion des lyonnais avec cet anagramme et de créer ensuite tout un univers autour de la marque qui a séduit les voyageurs du monde entier pour les faire venir à Lyon.

BG : Lyon dispose de nombreux attributs de par son environnement, sa culture, ses produits, pourquoi avoir tout misé sur la gastronomie ?

La gastronomie a toujours été liée au développement de cette ville. A Lyon la gastronomie

est une chose sérieuse. Quand on a sondé les lyonnais pour connaître les valeurs dans lesquelles ils se retrouvaient, la gastronomie a fait l'unanimité. Cela fait partie de leur ADN.

BG : Lyon est-elle encore crédible à se prétendre capitale mondiale de la gastronomie ?

Ce serait prétentieux. De nombreuses villes comptent plus de restaurants étoilés que Lyon. Le récent champion du monde de pâté croûte, un emblème de Lyon, est un japonais. Pour autant, le "bien manger" est dans notre culture. Comme disait Paul Bocuse, bons produits, bonne cuisine. Ce qui fait la force de Lyon, c'est son terroir exceptionnel, ses maraîchers, ses volailles, ses viandes, ses vins. Une matière première exceptionnelle. Cet ADN est inscrit aussi dans nos bouchons lyonnais, nos Mères Lyonnaises, toute cette tradition du goût, renforcée désormais par une nouvelle garde de Chefs talentueux. Les lyonnais ont un fort attachement à la table et aux amitiés qui s'y lient. A Lyon, ville de commerce, le business se fait à table. Nous devons jouer sur cette richesse et ces talents, les lyonnais nous attendaient, l'image de Lyon devait capitaliser sur cette histoire liée à la gastronomie.

BG : Et vous avez réussi, Lyon a gagné ses lettres de noblesse. Lyon vient juste d'être auréolée d'un nouveau trophée, celui de deuxième meilleure destination européenne du classement des World Travel Awards (Oscars du Tourisme).

Après 17 ans de parcours sans faute, vous changez d'horizon. Vous prenez maintenant



la direction générale de France Montagne. De quoi s'agit-il ?

France Montagne fédère l'ensemble des acteurs français de la montagne. C'est une structure chargée de promouvoir tous les massifs, du Jura aux Alpes en passant par les Vosges et les Pyrénées afin de créer un désir de montagne. Son action vise les clients actuels, les clients de demain et ambitionne aussi de faire profiter de la montagne sur quatre saisons.

BG : La France est-elle toujours leader ?

Les USA et l'Autriche nous challengent en permanence. Le marché du ski est plutôt mature, mais nous avons aussi une formidable carte à jouer sur la montagne l'été. La montagne est plus que jamais une destination d'avenir : les gens vont avoir de plus en plus besoin de s'oxygéner, de se rapprocher de la nature, de se ressourcer tout en découvrant de nouvelles pratiques sportives.

BG : Qui est derrière France Montagne ?

D'abord trois membres fondateurs, l'Association

Nationale des Maires de Stations de Montagne, l'Ecole du Ski Français et Domaines Skiabiles de France mais aussi de nombreux autres partenaires associés, institutionnels ou privés, tous directement concernés par la bonne santé du tourisme en montagne.

BG : Êtes-vous concurrents des Offices des touristes des Stations ?

Non, bien au contraire, nous sommes une structure "chapeau" qui crée des campagnes génériques en partenariat avec tous et au bénéfice de tous pour donner envie de montagne. Chaque acteur travaille ensuite pour transformer l'essai chez lui. Nous pilotons des campagnes au national et à l'international, coordonnons des relations presse, organisons des événements... pour être présents à l'année dans l'esprit des gens et générer des séjours.

BG : Pouvez-vous nous illustrer par une campagne marquante ?

"La montagne ça vous gagne" a marqué toute une génération... Cette année, nous capitalisons

sur "La montagne réveille vos rêves", que l'on retrouve à la fois à la TV et sur le web.

BG : La table comme la montagne sont souvent associés à la fête, à des moments de partage, que pensez-vous du succès et du développement de concepts comme « la Folie Douce » ?

Un magnifique succès qui correspond à une attente évidente d'une partie de la clientèle de se faire plaisir, de se défouler, de se retrouver... Il existe en montagne beaucoup de concepts novateurs, mais tous ont en commun la chaleur des moments partagés qui est encore plus vitale actuellement.

BG : Quelle est la place de la table dans votre culture personnelle ?

C'est pour moi quelque chose de très intime. Je suis quelqu'un de plutôt réservé. J'aime les tablées entre amis, mais en petit comité, pour pouvoir partager, échanger facilement. Quand je passe un moment à table avec quelqu'un, c'est avec la volonté de mieux le

connaître, une sorte de découverte, un pas dans la connaissance de l'autre. Comme un échelon supplémentaire.

BG : Vous avez approché de nombreuses cultures, échangé avec des gens d'univers très différents, parcouru le monde entier, quelle est votre vision de l'évolution des comportements et du monde de demain ?

Je suis un optimiste et je crois dans la capacité de l'homme à innover pour inventer de nouveaux modèles, de transports moins polluants par exemple. On a bien été capable de mettre au point des vaccins en un temps record... Voyager pour aller à la rencontre des autres est le propre de l'homme. Je pense qu'on ne voyagera plus comme avant, mais je crois en notre capacité à tout mettre en œuvre pour continuer à nous déplacer, à échanger, à découvrir, tout en respectant la planète. Je ne me vois pas expliquer à mes enfants qu'ils auront un permis à points pour pouvoir bouger ou qu'ils ne pourront pas faire plus de deux heures d'avion. Je crois que les grands changements de paradigmes qu'on nous annonçait n'arriveront pas. Les gens ont une furieuse envie de vivre. Ils devront sûrement s'habituer à vivre avec des pandémies, des crises sanitaires, écologiques et économiques. Il y a une réelle prise de conscience et un formidable engouement de la jeunesse pour vivre plus responsables, pour revoir ses rapports aux autres, aux animaux, à la nature, pour mieux gérer ses déchets. Mais il faut arrêter de culpabiliser les gens, tous nos petits efforts du quotidien ne sont rien par rapport aux problèmes liés aux transports, ou à la consommation de viande. Ce sont là nos véritables enjeux pour demain.

BG : Croyez-vous à la décroissance ?

Non. Je pense qu'il ne faut pas opposer croissance et durabilité. Il faut un modèle alternatif, qui mixe de manière équilibrée qualité de vie des habitants, qualité d'accueil des visiteurs et prospérité des entreprises. Lyon est une belle réussite en ce sens et sa position de première destination française de tourisme responsable en est une illustration.

BG : Vos bonnes adresses ?

Mon adresse emblématique à Lyon, c'est le Café Comptoir Abel. C'est pour moi tout l'esprit de Lyon, un décor qui traverse les époques, une cuisine de grande tradition, de la convivialité, du partage. ■

Denis GARNIER

LA VIE C'EST LE LIEN
ET TOUT LE RESTE
N'EST QUE PRÉTEXTE

Récemment élu Président de la CCI de Villefranche sur Saône, Denis Garnier est un entrepreneur à succès. Arrivé en FRANCE à l'âge de 11 ans après avoir vécu principalement aux États Unis, il poursuit des études techniques jusqu'à rentrer chez Renault dans la branche électronique. Fuyant la routine, il intègre Dynaction et sa filiale spécialisée dans le retournement d'entreprises

pour en prendre la direction financière. Il rejoint ensuite Random, un groupe informatique en difficulté où il gravira les échelons en enchaînant les rachats d'entreprises pour créer le groupe Computacenter France, dont il prendra la direction générale. En 2005, nouveau changement de cap, Denis Garnier se lance dans l'entrepreneuriat et rachète VOLX à l'Arbresle (69).



BG : Parisien, qu'est-ce qui vous fait choisir le Beaujolais pour votre nouvelle vie en 2005 ?

Je souhaitais quitter Paris pour une vie provinciale et j'avais des critères précis dans le choix d'une entreprise à reprendre. Je souhaitais une entreprise dans le secteur du bâtiment, non délocalisable, proche d'une grande métropole et avec une activité diversifiée pour répartir les risques. J'ai été séduit par VOLX et la région du Beaujolais.

BG : Quelle est l'activité de VOLX aujourd'hui ?

Nous avons quatre métiers très diversifiés. Le métier d'origine, les prises pour les murs d'escalade, dans lequel nous sommes un des leaders mondiaux. Une Start UP dans la digitalisation du sport, notamment pour associer l'informatique et l'escalade. Une entreprise industrielle dans la tuyauterie et la chaudronnerie, spécialiste du traitement des eaux et des surfaces, implantée dans le

Sud-Ouest, qui fournit l'aéronautique et le nucléaire. Et l'activité principale, une entreprise d'intégration paysagère pour les opérateurs de téléphonie mobile, qui conçoit, fabrique et installe dans la France entière des solutions pour cacher les antennes sur les points en hauteur, comme les clochers, les toits d'immeubles, les châteaux d'eau et même les châteaux forts.

BG : Quel est votre style de management, pour une entreprise si diversifiée ?

Je suis dans un mode très collégial et participatif. Je crois avant tout à l'implication des équipes dans la vie de l'entreprise, responsabilisées dans leur mission.

BG : Allez-vous appliquer les mêmes pratiques à la CCI de Villefranche ?

Nous sommes une Chambre de commerce locale, intégrée à la CCI de Région. Pour être reconnus des entrepreneurs, il faut leur apporter des solutions en rapport avec le monde actuel, notamment en termes d'ouverture à l'international. J'essaierai d'apporter ma contribution avec un management actuel, très collaboratif avec les services et les élus.

BG : Vous avez acquis le Château de Champ-Renard à Blacé et son domaine viticole. Le Beaujolais attire de plus en plus les investisseurs !

J'ai été précurseur, j'ai acquis ce château en 2014. Quasi inconnu même des villageois, il est caché par les arbres dans un parc d'1,6 hectares et entouré de 7,5 hectares de vignes principalement en Beaujolais village.

BG : Il s'agit de votre habitation ?

Oui et en même temps nous développons une activité de réception avec mon épouse.

BG : Des réceptions de quel type ?

Tout événement professionnel ou privé, avec une capacité jusqu'à 200 personnes. Nous disposons de deux gîtes qui seront prochainement complétés par cinq chambres d'hôtes. Comme dans tout ce que j'entreprends, je m'investis et me passionne pour l'histoire de ce château du XIIIème siècle et pour le vin.

BG : Etes-vous un épicurien ?

Je suis issu d'une lignée de pâtisseries, de chocolatiers, de restaurateurs. J'ai grandi dans les cuisines et les bonnes odeurs. J'aime les bonnes tables et les belles rencontres qui y sont souvent associées.

BG : Aimez-vous cuisiner ?

Mon épouse est une très bonne cuisinière et quand j'ai le temps je me prête facilement au jeu. Nous adorons recevoir et nous avons le lieu propice. Nous sommes acteurs de « Bienvenue en Beaujonomie », une belle idée de l'interprofession qui incite les producteurs de vins à recevoir chez eux en juin des gens de tout univers.

BG : Quel est votre type de cuisine ?

J'aime tous les types de cuisine. La table c'est la vie, le lien et tout le reste n'est que prétexte. L'important, ce sont les gens. ■



Château de Champ-Renard

Patrick SCICARD

UNE ODE AU TRAVAIL BIEN FAIT

Enfant de la balle, les casseroles il les a lavées avant de gravir les sommets de l'hôtellerie et de la gastronomie. Fils d'un pâtissier à la Queue-lez-Yvelines, qui lui transmettra la passion du métier et la vertu du travail, Patrick Scicard découvre très jeune sa vocation. Son école hôtelière et ses maîtres de stages sont un tremplin et à force de travail et de goût du challenge, il vaincra sa timidité et connaîtra une véritable revanche sociale. Depuis 10 ans à la tête de PSI, un cabinet conseil spécialisé dans l'industrie du luxe, il met au service des marques de l'hôtellerie et de la gastronomie, son expérience et son expertise en conseil et accompagnement.

BG : Patrick Scicard quel est le fil conducteur de votre carrière ?

D'abord, la confiance dans la jeunesse, la passion et l'enthousiasme que m'ont insufflé les propriétaires qui m'ont appelé et ensuite des grandes Maisons ancrées dans le patrimoine national mais qui s'étaient endormies.

BG : A 25 ans M. Traversac vous met sur le chemin de la réussite.

Un grand Monsieur, cofondateur de la chaîne Relais & Châteaux. Il me nomme directeur général du Château d'Esclimont, pour le restructurer et le développer. Mission accomplie, j'y passerai 5 ans avant de rejoindre la Famille Taittinger qui me confie la direction générale de l'hôtel Lutetia, un paquebot en plein Paris face Au Bon Marché, qui avait perdu de sa superbe. Ma « petite » réussite m'entraîne vers un petit paradis à Cannes, l'hôtel Martinez, également membre du groupe Concorde. Tout est à refaire. Pour paraphraser Jean Claude Brialy, client fidèle devenu un ami, on vient à Cannes pour se montrer et au Martinez pour se cacher.

BG : Vous avez côtoyé de nombreuses stars.

J'avais 10 ans quand j'accompagnais mon père livrer une bûche de Noël chez Johnny Hallyday, qui résidait dans la vallée de Chevreuse. Sans le savoir, ni même l'imaginer, la star m'ouvre la porte. Quinze ans plus tard, je lui racontais ce souvenir d'une vie lors d'un week-end au Château d'Esclimont. Delon, Belmondo, Liz Taylor, Gina Lollobrigida ...

La liste est longue. Beaucoup sont devenus des clients fidèles et m'ont suivi dans les différents hôtels que j'ai eu la chance de diriger.

BG : Paul Dubrule et Gérard Pélisson vous débauchent pour relever la Maison Lenôtre, qu'est-ce qui vous pousse à quitter l'hôtellerie de luxe ?

Le besoin de relever un défi et de vivre de nouvelles aventures, j'ai 40 ans. Et puis, à travers Lenôtre, l'idée de rendre hommage à mon père, pour qui les bûches de Lenôtre étaient un modèle.

Lenôtre présent sur quatre marchés, le traiteur, la pâtisserie, la restauration et l'international est une belle entreprise, mais perd structurellement de l'argent. Les clients prestigieux ne lui font plus confiance pour des événements d'envergure. Il faut remobiliser les talents, donner un cap, redonner confiance et pour cela j'ai demandé à Gaston Lenôtre de revenir comme conseiller. Il avait quitté l'entreprise quelques années plus tôt, après la vente de Lenôtre en lourdes pertes au groupe ACCOR.

BG : Trois ans plus tard, vous réussissez à décrocher l'exclusivité du marché de la coupe du monde de football en France.

Une formidable réussite et la remise sur les rails de cette grande Maison. 30 000 couverts servis chaque jour dans toute la France pendant un mois. Une fierté pour les équipes et un succès qui ne s'arrêtera plus.

BG : Vous devenez président et vous resterez 17 ans. Comment expliquez-vous que les bonnes fées aient accompagnées votre carrière ?

Je crois que c'est l'énergie déployée pour ne jamais décevoir ceux qui un jour m'ont fait confiance, mon but n'a jamais été de grimper, mais d'être à la hauteur, entouré par de formidables équipes.

BG : Vous avez toujours évolué dans l'univers du luxe, quelle est votre définition du luxe ?

Le luxe ce n'est pas que l'argent, c'est faire plus. Plus dans la magnificence et dans l'imagination, mais plus aussi et surtout dans le perfectionnisme. Pour réussir dans cet univers, il faut prendre du plaisir à faire plaisir. Ce n'est pas la cherté d'un produit ou d'un service qui le rend exceptionnel, c'est l'amour, cette volonté de contenter l'autre qu'il sous-tend.

BG : Vous quittez Lenôtre après 17 ans d'une belle réussite lorsqu'ACCOR vend à SODEXO, pour monter PSI. Quel est votre métier depuis 10 ans ?

Je propose aux entreprises du luxe mon expérience, mon expertise et mon réseau. Recrutement, formation, management de transition, conseil et management d'hôtels. Je propose un ensemble de services avec mon équipe pour accompagner les propriétaires d'hôtel de luxe et de restaurant gastronomique. Je représente également quelques belles maisons pour les faire référencer.

Ce n'est pas la cherté d'un produit ou d'un service qui le rend exceptionnel, c'est l'amour, cette volonté de contenter l'autre qu'il sous-tend

BG : Quelle est votre vision de l'évolution du métier de l'hôtellerie et de la restauration ?

Selon moi, le volet social est le plus important. On peut faire du marketing, de la techno, mais nous avons prioritairement du mal à attirer les talents, à fidéliser les collaborateurs. La pandémie nous prive de touristes, mais nombre d'établissements sont déjà obligés de fermer leurs portes certains jours, faute de pouvoir assurer les plannings.

BG : Comment en est-on arrivé là ?

Nous sommes tous coupables de cette pénurie de personnel.

Le comportement de certains directeurs d'établissements et de chefs de cuisine vis à vis de leurs équipes est en cause. Manque de respect, de considération, d'attention lors de l'intégration par exemple, sans parler du niveau des salaires, des horaires et des conditions de travail qui ne permettent pas de vie sociale ou de vie de famille. Et puis le manque de formation, de sensibilisation à une culture d'entreprise.

La pandémie a servi de révélateur ou d'accélérateur à un phénomène sous-jacent depuis longtemps.

BG : Que pensez-vous de la cuisine actuelle ?

A force de revisiter la cuisine, on finit par oublier le goût.

Il devient difficile de se souvenir de ce que l'on a mangé. Cuisine trop compliquée, trop chichiteuse, les gens veulent plus de sincérité, d'authenticité.

BG : Une belle expérience à table.

A l'Auberge Champenoise à côté de Reims chez Arnaud Lallement.

C'est un chef d'entreprise, un restaurateur, pas simplement un très grand chef. Il est dans l'attention, le service, la délicatesse, en plus d'une cuisine simple et excellente. Et puis le professionnalisme du sommelier.

Un grand moment.

Sinon mes références intemporelles sont Georges Blanc, Michel Guérard, La Tour d'Argent.

Vous savez ce que je rabâche à tous les gens que je forme ou que je conseille, c'est qu'il faut des preuves de volonté de gentillesse, de la sincérité, de l'émotion.

Il faut avoir envie de donner du bonheur.

BG : Votre plus beau souvenir professionnel ?

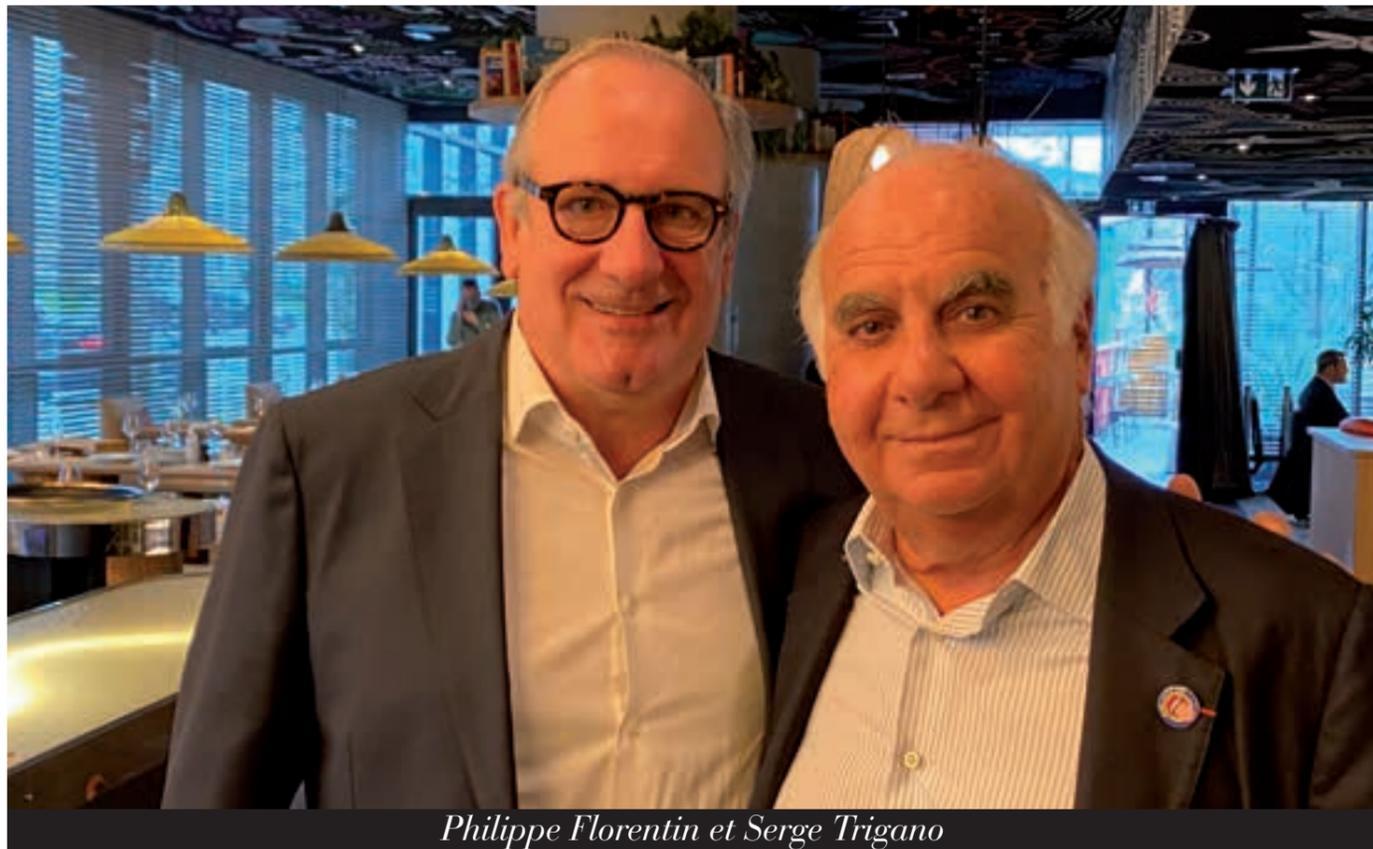
Certainement le jour où Lenôtre a remporté le marché de la Coupe du Monde de Foot de 1998, alors que tout semblait impossible.

BG : Votre message à nos lecteurs dirigeants d'entreprises ?

Je crois dans la valeur de l'exemple et le goût du travail bien fait. Comme le dit JMA Servan « De toutes les épidémies, la plus contagieuse est l'exemple » ■

Serge TRIGANO

"AVOIR ÉTÉ ÉVINCÉ DU CLUB EST PEUT-ÊTRE UNE DES MEILLEURES CHOSES QUI ME SOIT ARRIVÉ."



Philippe Florentin et Serge Trigano

Fils du Club Med, dont l'histoire se confond avec la saga familiale, il y occupe tous les postes de GO jusqu'à PDG dans les années 90. Évincé sans ménagement par la famille Agnelli principal actionnaire, Serge Trigano crée avec ses deux fils Benjamin et Jeremie, en 1998 la holding Trigano & Sons. Sur les grands principes du Club Med, ils créeront une des plus belles réussites de l'hôtellerie du début du XXI^e siècle : Mama Shelter

Mama Shelter, Roof Top, Paris



Un de nos associés le connaissait bien et lui demande de venir nous donner son avis. Le courant passe et on lui doit certainement une part importante de notre succès. Il repense toute la cuisine et s'investit bien au delà de la conception de la carte comme à l'accoutumée pour les grands chefs. Il est présent, définit les plats, forme, fait des « food testing ». On ouvre et le Tout Paris se précipite pour découvrir cet ovni. Le succès est très vite au rendez-vous.

BG : Quelle est votre recette du succès ?

Avec la vision dans l'air du temps de mes fils, le talent de Philippe Starck qui a fait un design accessible et Alain Sanderens qui a fait la cuisine idéale, ça ne pouvait que fonctionner. On a créé avec Mama Shelter un hôtel ouvert sur la ville, il capte son énergie et s'adresse à ses habitants. Et pour paraphraser un banquier, c'est un bar avec des chambres au dessus. Plus qu'un bar, c'est un restaurant avec un bar central, des tables hautes et des espaces plus classiques avec des tables de huit.

BG : Ces fameuses tables de huit, à l'origine du succès du Club!

Oui, ça été l'idée de génie de Gérard Blitz, le cofondateur du Club avec Gilbert. Les gens venaient de partout en train, voyageant parfois des jours entiers pour rejoindre leur Club et toujours en compartiment de huit. Pendant leur séjour ils gardaient ainsi la même atmosphère propice à l'échange et à la convivialité.

BG : L'autre succès incomparable du Club ce sont ses buffets extraordinaires.

Le monde entier nous les enviaient, on a été beaucoup copié mais jamais égalé. Ils traduisaient l'abondance, le goût, le partage, les rencontres. On a formé des jeunes commis de toutes les nationalités qui ont progressé avec nous et partaient ensuite à leur tour former et ouvrir de nouveaux Clubs.

BG : Vous mettiez aussi un point d'honneur à concevoir des buffets créatifs et fortement inspirés de la culture locale. Ils participaient complètement de l'esprit d'évasion.

Oui mais j'ai constaté que malgré tout cela, il fallait toujours dans un coin du buffet garder un plat qui rappelait aux français la cuisine de leurs mères. Ça les rassurait, comme un cordon ombilical.



Mama Shelter, Rome

BG : Quelle est votre intime conviction quand vous décidez de vous relancer avec vos fils ?

Le XXI^e siècle va consacrer le tourisme dans les grandes villes. Après avoir fait voyager les gens partout dans le monde et privilégier les plages, les aspirations évoluent. Un autre territoire d'évasion existe dans les villes, qui correspond à des temps de vacances plus courts et moins éloignés. On constate que l'offre hôtelière n'est pas adaptée, entre les palaces vieillissants, les hôtels de chaînes sans âme et les hôtels familiaux défraîchis.

BG : Vous lancez en 2008, avec Philippe Starck et un pool d'actionnaires, le premier Mama Shelter dans un lieu improbable rue de Bagnole dans le 20^e.

Un lieu improbable, en effet aux yeux des banquiers et des chefs que l'on sollicitait. Personne n'y croyait, notamment d'associer un vrai restaurant et un hôtel. Ça ne marchera jamais. A trois mois de l'ouverture on avait personne pour gérer la cuisine.

BG : Vous prenez alors contact avec Alain Sanderens, un pari fou !

BG : Vous vous êtes inspirés des valeurs du Club pour le Mama Shelter ?

On a créé des lieux pour mettre les gens ensemble et apporter une bulle de bonheur et d'énergie. Et la cuisine y joue un rôle essentiel. À la disparition d'Alain Senderens, Guy Savoy a pris le relais pour concevoir une cuisine qui plaise à tout le monde. Le concept est populaire, il repose sur l'idée de mélange, de brassage. Comme au Club, on va retrouver l'ouvrier et le PDG, chacun trouvera ce qu'il veut . On peut manger une bonne pizza avec un verre de vin pour moins de 15€, comme une belle viande à 35€. Et le dimanche soir, le poulet frites connaît un succès fou auprès des familles. Le Mama Shelter n'est pas un lieu clivant, comme aujourd'hui il en existe, par le type de cuisine, le prix ou le côté ethnique.

BG : Les entreprises sont-elles demandeuses pour animer leurs équipes de l'esprit Mama Shelter ?

Les entreprises ont besoin de recréer du lien et Mama Shelter est fait pour ça. Les séminaires et les soirées sont très demandées. Les gens veulent retrouver du collectif.

BG : Le concept va t-il continuer de se développer ?

Nous avons créé 14 Mama Shelter, on vient d'ouvrir Rome et une vingtaine sont en réflexion pour les années à venir. On vient de céder la totalité du capital à ACCOR qu'on accompagne désormais comme consultants.

BG : Quels sont vos projets ?

Je crois que les fondamentaux du Club sont plus que jamais dans l'air du temps. La tolérance, l'ouverture sur les autres, la gentillesse. Dès qu'on allume la radio on entend que des mauvaises nouvelles, de la violence, le monde est triste. On a besoin de se retrouver, de partager, d'avoir de la spontanéité, de l'empathie, même si on doit s'habituer à vivre avec les nouvelles règles sanitaires. Il faut donner du plaisir aux gens, un cocktail de bonheur. Il faut réimaginer quelque chose avec la vie d'aujourd'hui.

BG : Vous pensez toujours à l'hôtellerie ?

Oui , nous lançons dans quelques mois « Oh Baby », un nouveau concept d'hôtel économique après avoir changé le modèle 3 étoiles avec Mama Shelter .

BG : Toujours avec Philippe Starck ?

On ne change pas une équipe qui gagne et c'est le meilleur.

BG : Vous travaillez aussi sur un nouveau concept de résidences pour seniors actifs.

Oui "Casa Barbara", la première ouvrira en 2022 à Levallois Perret. Nous sommes associés au groupe Korian.

On a étudié pendant de longs mois et visité des résidences dans toute la France. Partout nous avons vu des lieux tristes, sans âme, parfois on sent des odeurs peu agréables. Il faut amener de la joie, du bonheur, de la vie. Et là encore on va travailler avec un grand Chef, Pierre Gagnaire, pour faire une cuisine qui apporte du plaisir. Il faut réenchanter cet univers des maisons de retraite. La décoration sera chic et cosy, ambiance maison de vacances. Si le projet plaît, nous prévoyons de nombreuses ouvertures en France et même en Tunisie et au Maroc.

BG : Quelles sont les bonnes adresses où vous retrouver attablé ?

D'abord au Mama Shelter. Je m'y sens bien et c'est la cuisine que j'aime. Je n'apprécie pas beaucoup les étoilés. Une de mes tables préférées est le Costes, on y mange une bonne cuisine, simple et les plats changent très souvent. On peut y manger tous les jours. Et puis je suis fan de Jean Louis Costes, un très grand professionnel, attentif et omniprésent. J'aime aussi le "Stresa", son ambiance, ses plats qui sentent bon l'Italie. Girafe de Paris Society, au Trocadéro, dans le musée de l'architecture, un bel endroit, très agréable. Et pour finir je vais souvent chez Thiou, un thai rue de la Tour Maubourg. ■

Mama Shelter, Marseille



On a besoin de se retrouver, de partager, d'avoir de la spontanéité, de l'empathie, même si on doit s'habituer à vivre avec les nouvelles règles sanitaires.



Mama Shelter, Paris West



Mama Shelter, Belgrade



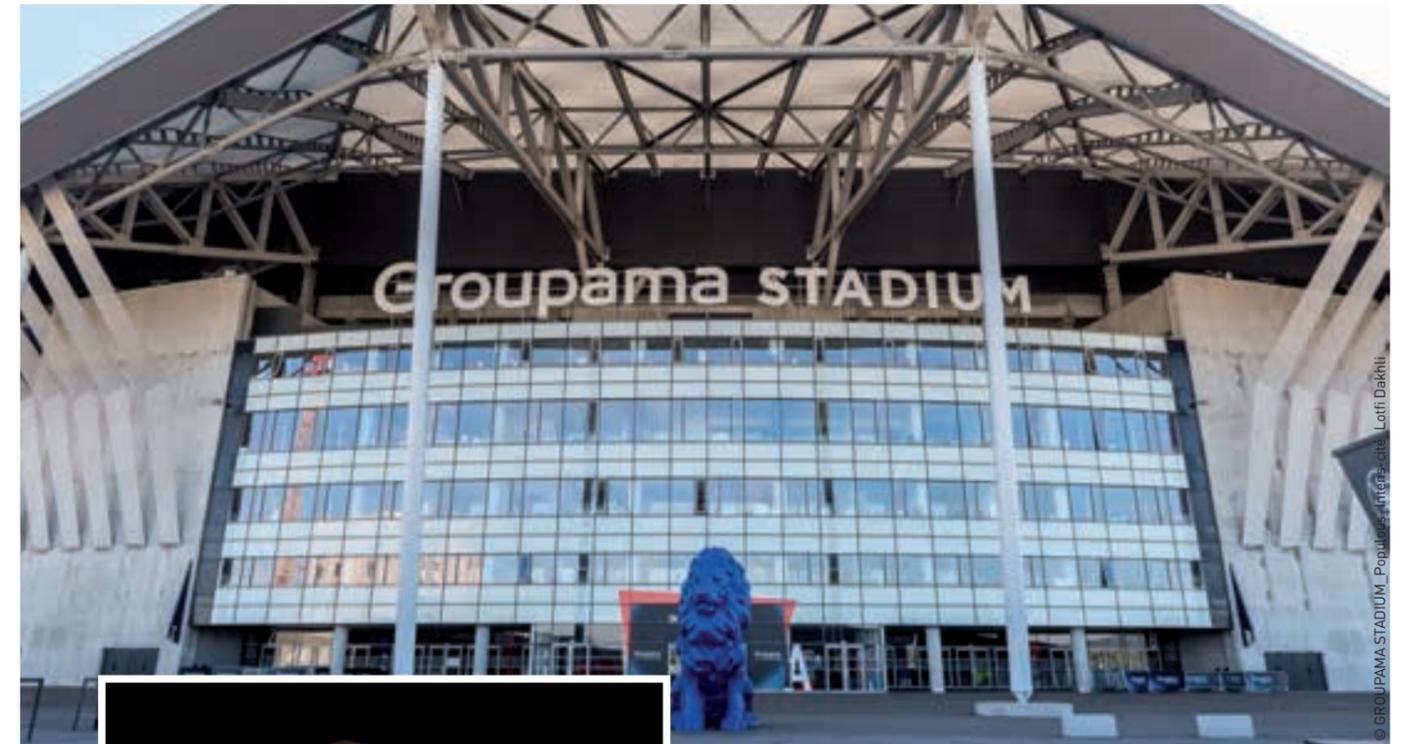
Mama Shelter, Londres



“ *Votre événement au Prieuré de Limas* ”



Le Prieuré de Limas met à votre disposition un lieu unique pour vos événements professionnels. Ce prieuré du XII^{ème} siècle, situé à 20 minutes au nord de Lyon et au carrefour des grands axes de Rhône-Alpes est idéal pour vos réunions avec des solutions sur-mesure intégrant traiteur et animations sur demande. N'hésitez pas à nous confier vos projets, notre équipe sera ravie de vous répondre : **contact@leprieuredelimas.com ou 06 80 47 32 21**



Francis THOMINE

LE GOÛT DES AUTRES

“ **P** ermettre au plus grand nombre de construire leur vie en confiance ». Plus qu'une devise, il s'agit de la raison d'être de Groupama, groupe d'assurance mutualiste dont Francis Thomine assure la direction générale pour la région AURA depuis 10 ans. Avec plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires réalisé exclusivement sur son territoire, GROUPAMA RHONE ALPES AUVERGNE, assureur préventeur, est l'un des tout premiers acteurs économiques de la région AURA, et se trouve classée au 21^e rang, si l'on prend en compte le chiffre d'affaires réalisé par les entreprises régionales à l'échelle mondiale.

Francis Thomine © Groupama Rhône-Alpes Auvergne

© GROUPAMA STADIUM - Populous - Inter-city - Lafi Dakhlit

BG : Quel est votre parcours ?

Sportif de haut niveau à 16 ans, promis à un bel avenir dans le foot, *je choisis la voie conseillée par mon père et opte pour des études scientifiques. Je rejoins ensuite IBM dans la division commerciale des grands comptes assurances où je reste dix ans, avant de passer de l'autre côté de la barrière, chez Generali puis chez Groupama à la direction informatique.*

BG : Vous passez ensuite de la direction informatique à la direction générale de Groupama, s'agit-il du parcours normal ?

Une chose est certaine, l'assurance ce sont des données, des femmes et des hommes.

BG : Pouvez-vous nous expliquer le fonctionnement d'un groupe mutualiste comme Groupama ?

Le modèle mutualiste est démocratique. C'est un mécanisme de pyramide inversée. Tout part de la base : les clients sociétaires élisent les élus de caisses locales, qui eux-mêmes élisent leurs représentants au niveau départemental, puis au niveau régional. Ces derniers siègent au Conseil d'administration de Groupama Rhône-Alpes Auvergne. Sous l'égide du Président, non exécutif, les administrateurs régionaux valident les orientations de la Caisse régionale et suivent leur mise en œuvre.

En tant que Directeur général exécutif, je suis mandataire social et gère la bonne conduite des opérations avec mon Comité de Direction générale qui représente toutes les grandes fonctions de l'entreprise. Nous déterminons les grandes orientations stratégiques de l'entreprise, validons les plans d'actions, pilotons les résultats de l'entreprise et reportons au Conseil d'administration.

BG : Quel est le métier de Groupama ?

Nous sommes le seul assureur généraliste en région. Nous couvrons les dommages aux biens, l'Automobile, la Santé, la Prévoyance, l'Épargne, la Retraite et la Banque. Et ceci pour tous les marchés, Particuliers, Retraités, Entreprises, Collectivités, Professionnels et Agricole, ce dernier étant notre ADN.

BG : Quels sont les principaux atouts de Groupama ?

La proximité : les 320 agences de la Caisse régionale Rhône-Alpes Auvergne maillent notre territoire avec nos 2200 collaborateurs salariés implantés exclusivement sur nos départements et les 5000 élus qui représentent nos sociétaires.

La solidarité : nous menons une politique de partenariats et de mécénats forte sur nos territoires. Groupama Rhône Alpes Auvergne s'engage dans les domaines du sport et de la culture. L'entreprise est partenaire de clubs emblématiques mais pas seulement.

Par ses actions de mécénats, elle accompagne des événements ou institutions culturelles majeures de la région, accompagne également le secteur de la Santé par des actions solidaires organisées au profit d'associations luttant contre les maladies rares.

La responsabilité : nous agissons auprès de nos sociétaires pour mutualiser les risques et préserver les fondamentaux de notre mutuelle.

BG : Quel est le modèle économique d'une Caisse régionale ?

Comme toute compagnie d'assurances, Groupama fonctionne sur « deux pattes ».

La « patte » technique qui encaisse les primes, paie les sinistres et également les coûts de gestion et les coûts de réassurance. La « patte » financière, réglementation oblige, qui gère des actifs pour faire face à tout phénomène systémique et respecter nos engagements vis à vis des sociétaires. Les profits sont réinjectés dans l'économie locale et dans nos fonds propres pour assurer notre développement.

BG : Êtes-vous épicurien ?

J'aime la table, lieu de rencontres, d'échanges, de goût. J'apprécie des grandes maisons comme la Mère Brazier ou Têtedoie, mais aussi des bonnes auberges de campagne quand je parcours notre territoire. Dans la région, nous comptons un grand nombre d'AOP et d'AOC en vins, fromages, viandes, fruits et légumes et un terroir exceptionnel, de la Savoie au Puy de Dôme. Chez Groupama, nos racines viennent

du monde agricole et la convivialité autour d'une table, pour partager du bon temps et de bons produits, est dans l'ADN du mutualisme. Groupama Rhone Alpes Auvergne est d'ailleurs propriétaire d'un très beau domaine au cœur du Beaujolais.

Chez Groupama, nos racines viennent du monde agricole

BG : Il y a un véritable engouement de la part des investisseurs pour les propriétés viticoles en Beaujolais.

Je crois en effet que ce terroir est en train de reconquérir ses lettres de noblesse. Nous avons des vins de grande qualité et les domaines sont beaucoup plus accessibles qu'en Bourgogne. Nous avons été visionnaires en rachetant le Château de Pizay et ses 80 hectares en 1982. C'est le deuxième plus grand domaine en Beaujolais après le Château de la Chaize. Au-delà de l'activité viticole, nous disposons d'un beau réceptif, avec un hôtel 4 étoiles de 70 chambres et suites, un restaurant gastronomique, un spa classé parmi les plus beaux de France.

BG : Vous avez acquis également une très belle notoriété dans le cœur des lyonnais avec le Groupama Stadium.

Venant du monde agricole et nous en sommes fiers, il était essentiel de se positionner en tant qu'acteur et assureur généraliste. Le Groupama Stadium nous apporte cette ouverture. Il s'agit d'abord du stade de l'Olympique Lyonnais, mais c'est aussi un lieu d'événements grand public, avec des concerts, des spectacles et des salons et un lieu très recherché pour des rencontres professionnelles.

En 2020, pour les 150 ans de Groupama, nous devions y réunir 50 000 de nos sociétaires pour une immense tablée, ce n'est que partie remise...■



le Château de Pizay

“ Ne cherchez plus, offrez lui son vin préféré ”



Avec les coffrets cadeaux vins de Bon Goût, offrez le choix et la manière.



Fabrice Sommier, l'un des plus grands noms de la sommellerie internationale a sélectionné les plus belles bouteilles issues des grandes régions viticoles françaises.



Le bénéficiaire d'un coffret cadeaux choisit parmi une sélection exclusive, le vin qui correspond à ses goûts et ses envies.

contact@bon-gout.fr
07 85 31 04 24





Comme au restaurant,
sans bouger du bureau !

CHEF CHEFFE ! l'art de recevoir au bureau



PLATEAUX REPAS : PARIS - LYON - MARSEILLE