

le
Cœur
DES CHEFS

N°4 - AUTOMNE - HIVER 2018

**Un entraînement
au Bocuse d'Or**

Jean-Louis Nomicos

**Philippe Etchebest/
Michel Portos**

**Les marrons glacés
Corsiglia**

La sincérité
de **Michel
Kayser**

MK
MICHEL KAYSER

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



PARIS 7 Latour-Maubourg - PARIS 17 Courcelles
 NEW YORK - LOS ANGELES - LAS VEGAS - BRUXELLES - AÉROPORT DE NICE
 01 44 89 67 60 - serge.beaumont@petrossian.fr - www.petrossian.fr



Le virage de Jean-Louis Nomicos
 Pages 30 à 39

Nous ne faisons pas dans la « *stratégie du sommaire* ». L'ordre des reportages du Cœur des Chefs n'est pas dicté par un algorithme complexe respectant le parfait équilibre entre zones géographiques et chapelles d'appartenance. Un peu de sel, un peu de poivre, relisez bien et rectifiez l'assaisonnement. C'est bien plus simple que ça. Le sommaire que vous allez découvrir page suivante est seulement une succession de belles rencontres.

Certains chefs sont assez rares et nous avons beaucoup de chance d'entrer dans leur cuisine. Respectés de tous, le nez dans le guidon plus que sur les réseaux, plutôt sur la réserve, ils nous accueillent pourtant à bras ouverts et nous laissent participer à leur quotidien. Pour nous, c'est une belle mission de partager à notre tour ce que nous avons appris de chacun.

C'est le cas de **Michel Kayser** à Garons, tout près de Nîmes, (dont les clients habitués des très belles tables nous faisaient en douce des retours plus qu'élogieux), qui n'avait pas l'habitude d'autant se livrer et dont l'extrême sincérité ne fait aucun doute.

Jean-Louis Nomicos non plus ne s'attendait pas à ce qu'on vienne le cueillir dans sa cuisine pour sentir au plus près sa manière de transmettre. Nous voulions toucher du doigt ce qu'Arnaud Donckele nous avait raconté de ce grand pudique qui compte tant pour lui. Quel bonheur de saisir son sourire pendant l'interview-fléuve où il nous donne les clefs de son virage encore plus marqué vers la Méditerranée.

D'autres chefs sont si médiatiques que les moments détendus deviennent précieux : en témoigne la petite respiration des amis de trente ans, **Philippe Etchebest** et **Michel Portos**, pendant Les Etoiles de Mougins.

Et puis, le bonheur c'est simple comme un coup de fil : c'est **Romuald Fassenet** qui nous dit : « *Ce serait bien que Le Cœur des Chefs vienne suivre les coulisses d'un entraînement du Bocuse d'Or. Vous venez ?* » Ben oui, on vient. Évidemment !

Anne et Jean-Philippe Garabedian



LA GAMME LEADER DE LA RESTAURATION

MARKETING & DISTRIBUTION

SERGE HOLODIUK
RESPONSABLE DE SECTEUR LUXE PACA

06 69 55 68 19
serge.holodiuk@waters.nestle.com

Sommaire

N°4 - AUTOMNE/HIVER 2018



- 03 EDITO**
Nous ne faisons pas dans la « stratégie du sommaire... »
- 06 ACTUALITÉS**
*Les anguilles ont trouvé leur nid à Salin-de-Giraud
Les dîners de chefs Les Collectionneurs pour les
Restaurants du Cœur*
- 08/10 PAGES FEUILLETÉES**
*Mirazur : Mauro Colagreco, parrain du Chefs World
Summit 2018
Sylvestre Wahid
Champagne Billecart-Salmon : deux siècles d'aventures*
- 11/13 LA TRUFFE ET LE COCHON DU VENTOUX**
Rencontre de chefs organisée par Brake France
- 14/19 PHILIPPE ETCHEBEST / MICHEL PORTOS**
*It's a kind of magic – ITW réalisée pendant
Les Etoiles de Mougins*
- 20/29 TEAM FRANCE BOCUSE D'OR**
L'entraînement des champions à Ferrandi
- 30/39 LE VIRAGE DE JEAN-LOUIS NOMICOS**
Les produits, Arnaud et la tarte soufflée Guanaja
- 40/45 CORSIGLIA**
Six générations de marrons glacés
- 46/63 DOSSIER : MICHEL KAYSER,
UNE SINCÉRITÉ HORS DU COMMUN**
*La Manade Saumade de Magali et Thierry
Les pigeons des Costières des frères Baeza
Sommellerie avec Lionel et Rémy*
- 65/66 RETOUR SUR...**
*Le rôle d'influence du Collège Culinaire de France
Les portes ouvertes de Baumannière aux Baux-de-
Provence*
- 68/70 MOMENTS VOLÉS**
*Et lancement du Cœur des Chefs au Castellet
chez Alexandra et Christophe Bacquié*

Marc Altenburger, Pierre Angely, Philippe Auda, Christophe Bacquié, Alexandre Bader, Pascal Bardet, Anna Bini, Rosalie Bojoly, Stéphane Buron, Yohann Chapuis, Loïc Colliau, Philippe Etchebest, Romuald Fassenet, Fabien Ferré, Denis Fétisson, Peter Fischer, Jacques Génin, Sébastien Glaçon, Serge Gouloumes, Philippe Joannes, Michel Kayser, Dominique Lory, Edouard Loubet, Jacques Maximim, Jean-Louis Nomicos, Bruno Oger, Geoffrey Poësson, Michel Portos, Stéphane Raimbault, Michel Rochedy, Fabien Rugi, Alexandre Sekli, Dominique Toulousy.

L'anguille a trouvé son nid

Il aura fallu cinq ans pour que le projet aboutisse.



quelques encablures de la zone de pêche. L'équipe y prépare les poissons et propose de travailler en sur-mesure, (fumage personnalisé). L'anguille est le produit-phare d'Atesa mais on trouve aussi du sandre, de la crevette d'étang, du bar de Méditerranée, des moules, des tellines, etc. Avec le soutien de

la Région Sud, de l'Etat et de l'Europe, la petite équipe s'est investie en puisant également sur des fonds personnels. Dans certaines régions, la pêche excessive des civelles (alevins d'anguilles) avait accéléré la baisse des ressources, notamment en Loire et en Gironde. Ce n'est pas le cas

sur l'Etang de Vaccares, heureusement, où les pêcheurs travaillent dans un esprit de préservation de l'espèce. En collaboration avec les acteurs locaux, le projet permettra aux pêcheurs de mieux gagner leur vie et aux cuisiniers de découvrir ces richesses méconnues. www.atesa.fr

« Atesa » (Salin-de-Giraud) ouvre ses portes aux chefs qui veulent cuisiner l'anguille et les poissons sauvages pêchés aux alentours. Aujourd'hui, l'anguille de Méditerranée peut partir à Nantes pour être filetée et terminer aux Pays-Bas pour « se faire fumer » : Il fallait créer un lieu sur place, atelier et cuisine « découverte ». Le Domaine de l'Amérique est situé en pleine Camargue à

Les Restos du Cœur

« On n'oublie pas pourquoi on est là ! » En 2017, ces dîners ont permis d'offrir 150 000 repas aux Restaurants du Cœur. Mardi 4 décembre, une centaine de chefs Les Collectionneurs et leurs équipes organiseront en simultané des dîners de gala qui mobiliseront douze villes en France. Ils sont parfois plus d'une dizaine en cuisine pour envoyer des centaines de couverts : un joyeux bazar en coulisses mais des moments d'exception vécus ensemble qui ont permis de récolter 470 000 euros depuis 2014. Ils continuent et on compte sur vous. www.lescollectionneurs.com/diners-de-chefs



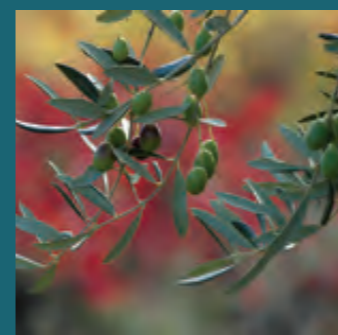
CUISINE PROFESSIONNELLE ÉTUDES - VENTES - MAINTENANCE - SAV



3, chemin du Temple - 13200 ARLES
Tél. : 04 90 93 70 73 - contact@bertello.fr
www.bertello.fr

Bertello
CUISINE & FROID PROFESSIONNEL

VENEZ RENCONTRER LA RÉGION SUD AU SIRHA !



Les producteurs, les artisans, les chefs se rencontrent sur le stand de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur. Découvrez les acteurs de chaque filière emblématique autour de la table de partage.

Échangez, goûtez et tissez des liens

EN PRATIQUE

Rencontres et démonstrations culinaires du dimanche 27 au mardi 29 janvier 2019
SIRHA Lyon / Hall Produits des Régions / Stand Provence-Alpes-Côte d'Azur - STAND 1 G 40, HALL 2.1
Le programme en ligne sur www.paca.chambres-agriculture.fr

Avec la complicité du Collège Culinaire de France et de toutes les filières produits de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur



Pages feuilletées

MIRAZUR

Pour reprendre les mots de Massimo Bottura, « *la cuisine de Mauro Colagreco est une cuisine de frontière* ». Nous sommes à Menton, porte de l'Italie, au bord de l'eau. De la même manière que le jardin d'agrumes du Mirazur glisse à pic dans la Méditerranée, on plonge dans un ouvrage ambitieux qui mêle grands espaces, producteurs fidèles et recettes. Dans les textes de Laura Colagreco, on se laisse guider par le sens universel d'une identité, certes influencée par les racines et le territoire, mais sans aucune barrière géographique ou culturelle. « *Cuisine française, italienne, latino-américaine ? Cuisine du terroir ? Méditerranéenne ? Du monde ? L'assiette est l'endroit où les frontières sont biffées, où les divisions sont oubliées.* » En témoigne le pain de partage, première rencontre avec la table de Mauro qui symbolise pleinement son état d'esprit, mais également ses plats empreints d'une liberté personnelle comme la Forêt ou le Panais/Café/Pistache.

- **Mirazur**
- **Ducasse Edition**
- **Auteur : Mauro Colagreco**
- **Photographe : Eduardo Torres**
- **59€**



MAURO COLAGRECO, PARRAIN DU CHEFS WORLD SUMMIT

« *Les Chefs responsables et impliqués pour la planète, pour l'emploi et pour les autres* »

Pour cette troisième édition du congrès, Catherine Decuyper et Philippe Joannes ont proposé au chef du Mirazur de parrainer un programme entièrement dédié aux cuisiniers responsables. Mauro, totalement impliqué dans le respect de la biodiversité, a tout de suite accepté et s'est entouré de cuisiniers français et étrangers qui apporteront leur regard sur les thèmes défendus cette année : l'éco-responsabilité, les ressources marines, la saisonnalité, les liens avec les producteurs mais également les sujets de l'apprentissage et de la motivation. La sommellerie de demain, le no-show et le service personnalisé seront également débattus entre professionnels. Enfin, une conférence réunira les chefs investis dans des actions généreuses qui souhaitent que leurs initiatives fassent des petits. L'ensemble du programme de tables rondes a été construit avec la complicité des différents réseaux et permettra à une centaine de chefs et experts d'échanger sur les enjeux des années à venir. Parmi les invités, le mexicain Jorge Vallejo sera le parrain international et Vandana Shiva (qui avait reçu le Prix Nobel Alternatif en 1993 « *pour avoir placé les femmes et l'écologie au cœur du discours sur le développement moderne* »), interviendra sur l'impact du climat sur la planète.

- **25/27 novembre 2018 au Grimaldi Forum (Monaco)**
- **www.chefsworldsummit.com**



SYLVESTRE WAHID

De ses racines pakistanaïses, Sylvestre Wahid a reçu les épices en héritage. De son parcours, il garde les produits nobles et le répertoire classique de la cuisine française. De ses expériences en Provence et ses 8 ans à Baumanière, il retient l'huile d'olive, bien sûr. Sébastien Richard (qui a travaillé avec lui chez Thierry Marx à Nîmes), dit de lui : « *Il va mettre les plus beaux produits sur le devant. Mais il va les cuisiner à la méditerranéenne. Ça se sent dans sa manière de faire* ». En effet, la touche « soleil » est toujours présente : le tourteau de Roscoff est accompagné d'une gelée de bouillon de roche au safran et le homard bleu au curcuma est associé aux asperges de Pertuis. Sylvestre a le goût des voyages et n'hésite pas à mêler ses influences dans des plats qui ne ressemblent qu'à lui.

- **Best Of Sylvestre Wahid**
- **Ducasse Edition**
- **Auteur : Sylvestre Wahid**
- **Photographe : Valéry Guedes.**
- **Couverture de Stéphane de Bourgies**
- **14€**



BILLECART-SALMON, DEUX SIÈCLES D'AVENTURES

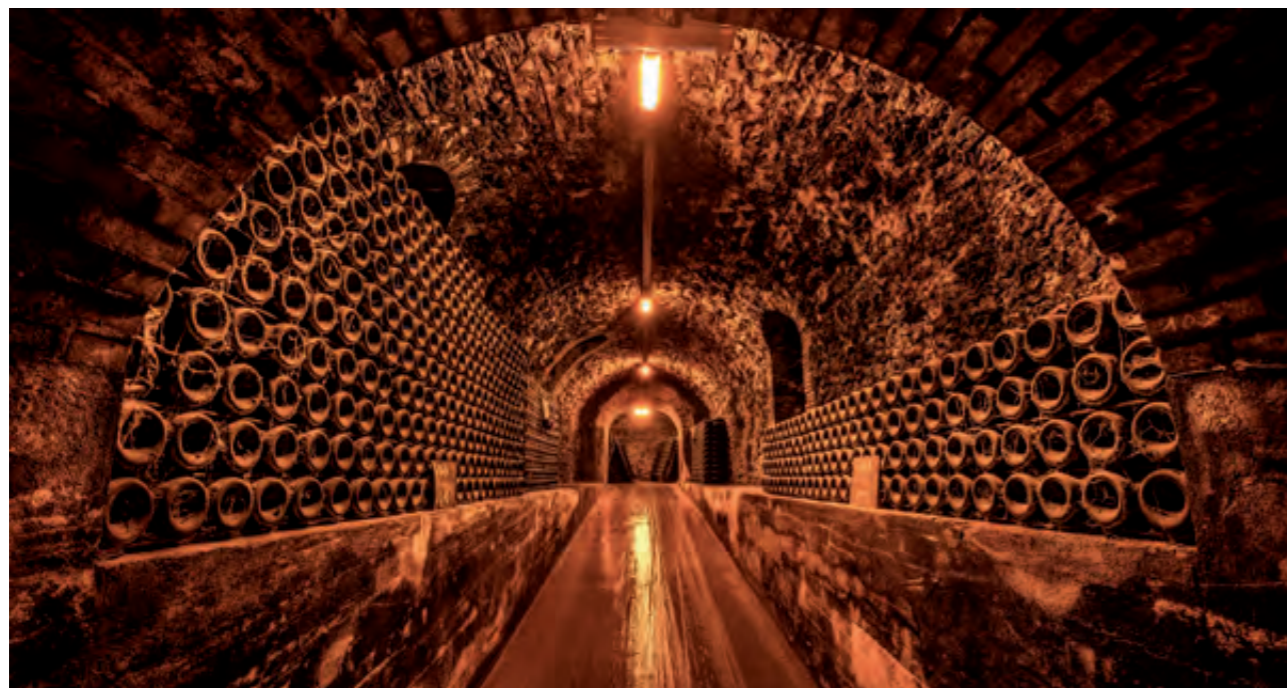
Il fallait bien un livre pour retracer 200 ans d'histoire. « *Et ce ne fut pas un fleuve tranquille* », confie François Rolland-Billecart. « *Deux siècles agités par les révolutions, les guerres, l'invasion de troupes ennemies, les épidémies et tant d'autres épisodes dramatiques au rang desquels les aléas climatiques, impérieux, imprévisibles, péremptoirs.* » En 18 récits pleins de rebondissements, Yves Tesson raconte comment chacune des générations a su faire face aux défis de son époque. Au départ, une rencontre entre deux jeunes gens de Mareuil-sur-Aÿ. Elisabeth Salmon et Nicolas François-Billecart se marient

et les deux familles réunissent leurs vignes. La maison ne souhaitera jamais se séparer de l'un des deux patronymes. En quelques étapes-clés, l'histoire se déroule sous nos yeux. 1819 : on revient à la naissance d'une idée forte, celle de se lancer dans les vins effervescents. 1840 : Billecart-Salmon un champagne rosé au nom évocateur : « *Oeil de perdrix* ». 1918 : les caves sont trop fraîches pour permettre une bonne prise de mousse, il faudra troquer du charbon hors de prix pour sauver la cuvée. 1939 : les soldats allemands ont défoncé les portes du cellier

et vident les caves. 1992 : François embauche le jeune Alexandre Bader qui fait son service militaire en tant que chauffeur du Général : « *Il profite de la voiture, du gyrophare et de l'escorte de motards pour faire ses livraisons et ses visites aux clients dans Paris.* » La marque décide de ne plus être distribuée en grande distribution. Alexandre Bader fait le tour des supermarchés : « *Bonjour. Non, je ne viens pas vous vendre, je viens reprendre !* » 1999 : Dans le plus grand secret, Antoine Roland-Billecart décide de présenter quelques bouteilles au concours prestigieux « *Cuvée*

du Millénaire ». Sur un parking de gare, il confie en catimini deux flacons d'exception à l'œnologue chargé des dégustations. Le brut 1959 remporte la note prodigieuse de 98,5 sur 100. 2018 : la septième génération se prépare. Mathieu Roland-Billecart apprend aux côtés de François et Antoine. L'histoire se poursuit.

- *Billecart-Salmon, deux siècles d'aventures*
- Editions Tallandier
- 39€



C'est à Montoux, au pied du Mont Ventoux que l'équipe de Brake France a emmené le Club des Chefs du Sud. Après avoir crapahuté dans les oliviers et visité un moulin à huile, les voici cette fois au milieu des chênes, les pieds dans la boue, le nez dans les truffes. On en sait plus sur le produit, d'ailleurs on est totalement dedans. Un petit point sur le climat, la période et la variété puis la troupe accompagne la chienne Molly sur son terrain de chasse. Tout ceci se termine évidemment par un bon moment ensemble devant la cheminée.

Rencontre de chefs autour de La truffe et le cochon du Ventoux

En coordonnant ce nouvel épisode du Club des Chefs du Sud avec Lionel Lévy, Julie Domerc (Brake France) souhaitait associer les chefs, le travail de la famille Jaumard trufficulteurs de Père en fils, et une filière de production de cochon du Ventoux. Ici, les chênes ont été plantés en 1979 à la place de pommiers et poiriers. En 1998, Eric, le père, crée la structure puis ses fils Alexis et Franck le rejoignent. En les écoutant, on se rend compte de la complexité d'une culture qui s'en remet à la toute puissance de la nature : « Il faut sept à douze ans pour que le processus se déclenche (quand il se déclenche...) Il y a des grosses truffes et des petites, certaines font 40 g et d'autres 400 g. On ne peut pas tout expliquer ! »

Dans le pré qui borde la maison, la truffière est un terrain aéré où les chênes verts et blancs sont espacés les uns des autres pour que le système racinaire puisse bien prendre sa place. La famille Jaumard est aux petits soins de ses arbres. « Il y avait beaucoup plus de truffes au 19ème siècle et la production n'a fait que décliner depuis. L'évolution du climat n'aide pas : la truffe a besoin d'hiver



froids, de gel puis de dégel. Les étés chauds doivent être accompagnés de pluies orageuses. Si elle n'a pas d'eau, la truffe va se former puis disparaître en été. Depuis quelques années, nous sommes obligés d'arroser la truffière pour compenser. » La chienne Molly a besoin de se défouler : dès qu'Alexis la lâche, elle court partout sur un grand périmètre autour de nous, puis se met en action. Lorsqu'elle commence à creuser, Alexis lui crie « Stop ! » en venant vers elle. Le chien s'arrête, mais croise les pattes sur son trésor : « c'est MA truffe ».



L'échange au cœur de cette journée

Dans la cuisine, les chefs s'activent autour des produits du jour. C'est l'occasion pour Brake de faire passer au banc d'essai une filière produits à l'étude, le cochon du Ventoux. Attentifs aux observations des chefs pour toujours s'améliorer, les intervenants partagent les expériences. « En les voyant travailler le carré de côtes », explique Gilles Fardel (Viandes Alazard et Roux), « je me rends compte que si on enlevait la chaîne au découpage, ce serait mieux pour eux. » Pascal France, directeur des ventes Brake, confirme : « C'est vraiment notre objectif : nous sommes à leur écoute pour adapter les produits à leur utilisation ».

brake
goûtez la différence

www.brake.fr
Contact Brake France : Julie Domerc
04.37.59.85.09



La truffe par Eric Jaumard

Avec le temps

Au mois de mai, la truffe est grosse comme une tête d'épingle. Elle va devenir noire (la mélonisation), puis dégager son parfum (la maturation). De novembre à fin mars, les odeurs vont se dégager du sol et seront perçues par le chien.

La bonne période

En novembre, elles sont immatures, plutôt fades, claires à l'intérieur et ont un nez de terre. Elles commencent à être bonnes au 15 décembre et pour les meilleures il faudra attendre (15 janvier / 15 mars).

Et l'aspect ?

On met un coup de canif et on regarde le veinage, contrasté, qui s'estompera à partir de février lorsqu'elle sera en sur-maturation. Un coup de gel peut aussi lui faire perdre ses veines nutritives et la rendra moins parfumée.

Ensuite, le toucher

L'écorce (le périidium) est recouverte de petites pointes de diamants. « Si elle n'est pas ferme, c'est qu'elle a des heures de vol », plaisante Eric Jaumard.

La variété

Un même arbre produit les deux sortes de truffes : La Tuber Mélanosporum et la Tuber Brumale : la seconde a un veinage plus large, une chair grise et a une odeur d'éther, de fermentation acide. Elle coûte deux fois moins cher et son parfum ne trompe pas. La Tuber Aestivum se trouve en mai et ne se mange que crue, jamais à plus de 60°. On a aussi de la Tuber Uncinatum en Bourgogne et en Alsace à l'automne, c'est une truffe aux parfums de sous-bois. Il y a bien sûr la Tuber Magnatum du Piémont (Alba) qui est à maturité fin octobre et pour laquelle il ne faut pas attendre décembre. Sa puissance aromatique est très forte. À noter : la truffe chinoise est facile à identifier. Souple, aucun nez, aucun goût.

La chercher

Il faut environ un an pour dresser le jeune chien (ou le cochon). Depuis bébé, on lui met de la truffe dans son lait et il en devient fou. L'idéal c'est un chien de taille moyenne, pas trop fougueux, obéissant, que l'on élève avec un chien truffier plus expérimenté.

La conserver

Une truffe, c'est 70% d'eau. La congeler, cela signifie la rendre molle et faire fondre son veinage. Au frais, oui mais dans le riz ou dans une boîte hermétique sur un papier absorbant changé tous les deux jours.



Philippe Etchebest et Michel Portos

Entre eux, it's a kind of magic...

Ces deux-là sont inséparables. Des amis de trente ans. Pendant Les Étoiles de Mougins, le parrain Philippe Etchebest était très attendu par le public et n'a pas ménagé sa peine. Denis

FétiSSon nous a ouvert les portes de l'Amandier et là, entre deux bains de foule, ils ont pu se lâcher avec Michel et revenir ensemble sur une petite trentaine d'années d'amitié.



« Nous sommes très différents »,
Je suis un instinctif et Michel est
un cérébral. Mais entre nous,
ça a collé tout de suite et ça fait
32 ans que ça dure. »

A

u dernier étage de la maison de Roger Vergé, l'école de cuisine de Denis Fé-tisson est une tour imprenable où rien ne peut nous atteindre. Philippe et Michel viennent de s'éclipser du concours du Jeune Chef des Etoiles de Mougins où le jury incroyable choisira dans quelques heures une jeune cuisinière prometteuse (Charlène Estevao, Intercontinental Marseille). Il y a avec eux Michel Rochedy, Jacques Maximin, Dominique Toulousy, Bruno Oger, Pascal Bardet... Michel est arrivé dans la nuit après le service, il a la main bandée après une brûlure. Philippe commence à peine son marathon de deux jours entre professionnels et grand public et l'effet télé se fait légèrement sentir... Cette interview est une bouffée d'air et ils le savent. Certaines anecdotes resteront en off à Mougins et ne pourront jamais sortir d'ici. Si Roger Vergé a laissé traîner une oreille dans ses murs, il a dû bien se marrer...

La rencontre

Leur rencontre date de 1986. D'ailleurs, elle est marquée par la sortie de l'album de Queen « A Kind of Magic ». Michel fait sa première saison en cuisine à Lacanau et s'entend bien avec la réceptionniste de l'hôtel : « A l'époque, on était tous amoureux d'elle. ». A l'école, Sylvie a dans sa classe un certain Philippe Etchebest. « Je vais vous présenter, je crois que vous allez bien vous entendre », leur dit-elle.

« Je me souviens parfaitement de mon premier repas chez lui », raconte Philippe : « un turbot et des pommes à l'anglaise. C'était à l'Hôtel L'Oyat à Lacanau et on en a encore mal aux cheveux ! Dieu sait que parfois je fais de belles tables sans retenir tous les plats que j'ai mangés, mais là je m'en rappelle très bien ! Il y avait aussi cette salade d'artichauts, jambon, calamars et copeaux de parmesan : c'était bluffant ! » De son côté, Michel garde notamment en mémoire un plat, deve-



A Kind of Magic

Philippe : Lors du premier repas que j'ai fait chez Michel, on avait écouté le CD de Queen toute la soirée. C'était l'album A Kind of Magic qui venait de sortir (juin 86) et notamment la chanson One vision. On l'a écouté en boucle, j'adorais cette musique. En partant, j'ai pris le disque avec moi.

Michel : Voilà, c'est ça, il me l'a braqué...

Philippe : Ah c'est vrai, je ne te l'ai jamais rendu ?

Michel : Jamais ! Mais ça me fait plaisir, c'est cadeau... 32 ans plus tard, c'est pour moi !



“ *Cet été, rebelote. « Cela nous a pris comme ça. Philippe m'a proposé que l'on parte quelques jours en moto tous les deux. A nous la Savoie, La Bouitte, Jean Sulpice, mais aussi Alain Perrillat sur le Lac du Bourget (Atmosphère) : on s'est régalé.* ”

nu une signature, que Philippe réalisait lorsqu'il était à St Emilion, au Château Grand Barrail : sa « Raviole, sauce crémeuse champignons, escalope de foie gras poêlée », même si le chef marseillais reconnaît qu'il n'est pas très foie gras. L'huile d'olive coule dans ses veines, définitivement.

Échange de quilles

En revanche, pour le vin l'entente est parfaite. « Quand on se retrouve, on arrive chacun avec trois ou quatre quilles, et on se dit : « allez vas-y, fais moi goûter un truc ! ». Philippe sait combien Michel apprécie La Grange des Pères (Aniane, Hérault) : « Il est très Roussillon. » De son côté, Philippe a eu un jour « une grosse émotion » avec La Conseillante (Pomerol), un magnum 1982.

Faire des virées à deux

Philippe et Michel mangent souvent ensemble et dans ces cas-là, ils ne grignotent pas. « Le plaisir c'est de se retrouver à table et de se faire « des barres de rire » comme chez Arnaud Donckele pour fêter les 50 ans de Michel. » Ils enchaînent facilement trois plats à la carte, fromage, dessert, café et digestif, comme cette fois chez Dominique Toulousy puis chez Didier Oudill à Grenade-sur-Adour (petit souvenir ému, tous les deux s'en souviennent comme si c'était hier).

Quand Philippe vient à Marseille, Michel l'emmène faire les tables de sa région. Ils sont allés chez Gérald

souvent notamment de la remarque de Michel Troisgros qui est dans le jury, et qui, déçu pour lui, le gratifiera d'un affectueux « mais quel con ! ». De son côté, Philippe réussira le MOF en 2000 (la même année que Philippe Joannes, Frédéric Anton et Philippe Jégo entre autres) avec un caviar pressé puis un canard et foie gras.

Le MOF : Si tu y vas j'y vais !

« C'est Michel qui m'a poussé », raconte Philippe. « Un jour, il s'est levé avec cette idée dans la tête. Il m'a dit : « Et si on faisait le MOF ? » alors on l'a passé. A la limite, c'est plutôt Michel qui en avait plus envie que moi. Mais on faisait les choses ensemble, on s'entraînait l'un l'autre dans nos projets. Dans les réunions de cuisiniers,

on y allait à deux ou on n'y allait pas. Et là, pour le MOF, c'est ce qui s'est passé : « Tu y vas ? Alors j'y vais ! » On connaît la suite. En 1996, Michel chute sur un manque de cuisson du maquereau (et pendant dix ans, il n'en a plus touché...) alors que son épaule d'agneau et son savarin passaient haut la main. Il se



Passédat ou chez Dimitri Droisneau, « ou alors, on se prend une pizza chez La Bonne Mère, à côté de Notre Dame de la Garde. »

L'un est rentré à Marseille, l'autre est resté à Bordeaux. L'un au Poulpe, l'autre au Quatrième Mur. Ensemble, ils ne parlent jamais du quotidien ou de la TVA mais plutôt de leurs voyages. Et dès qu'ils se retrouvent, l'alchimie est palpable. Il y a entre eux une sorte de magie qui opère.

Le « Mystère de riz » à Top Chef

Pas besoin de les pousser pour qu'ils se chamaillent. Pendant la dernière saison de Top Chef, Michel est venu goûter les plats des candidats et se souvient du dôme de riz réalisé par Philippe. Sans savoir que cette assiette était réalisée par son ami, Michel commence par trouver le plat un peu simple, « sans énorme complexité technique », puis découvre ensuite qu'il y a un vrai travail sous le riz. Le verdict tombe : « Ce plat ne demandait pas grand-chose pour être véritablement abouti... » Comme Philippe s'y attendait, Michel n'est pas tendre. Tous

les deux reviennent sur cet épisode :
« Michel : Il manquait quand même deux ou trois bricoles pour que ce soit un grand plat.
Philippe : Mais je n'ai eu qu'une demi-heure !
Michel : Je reconnais que la sauce était magnifique.
Philippe : J'aime bien le faire venir, il a des analyses pertinentes...
Michel : C'est vrai que tu aimes bien cette forme, le dôme, parce-que tu adores les Mystères. J'ai remarqué que quand on va ensemble au resto chinois, tu prends souvent un Mystère ou un citron givré... »

Dans le frigo de Philippe, il y a...

Philippe : A Bordeaux, il n'y a rien du tout !
Michel : Mais par contre, à la campagne, il y a tout ce qu'il faut !
Philippe : Ah oui, à la campagne, ça va. Et comme on a des poules et du Noir de Bigorre, on ne peut pas mourir de faim.





Après la sélection européenne de Turin, le prochain objectif est en vue. La finale du Bocuse d'Or aura lieu au Sirha les 29/30 janvier 2019 et la Team France sera au rendez-vous. L'équipe a trouvé à l'école Ferrandi un cocon affectueux pour travailler et se concentrer. Autour de Matthieu Otto et de son commis Louis de Vicari, la petite ruche soutient, protège et accompagne le candidat. Chacun dans son rôle et tous pour la France.



Team France Bocuse d'Or

L'entraînement des champions



“ On avance devant le box, Matthieu et Louis sont déjà dans leur bulle. Ils nous saluent à peine, leur concentration occulte totalement le monde extérieur. On dirait Jacques Mayol qui s’apprête à disparaître dans le Grand Bleu. ”

Le jour de la compétition, il y aura énormément de bruit et de cris. Il faut qu’ils s’y habituent. Il y aura la pression des caméras, la gestion du temps et du stress. Au delà de l’entraînement technique, ces journées de mise en situation permettent de préparer l’équipe dans la sérénité pour que le jour J, rien ne puisse les atteindre.

Les réunions ont été organisées à l’Institut Paul Bocuse et les entraînements se déroulent à Paris. Depuis novembre, le coach Romuald Fassenet vient deux jours par semaine. Il nous propose de passer cette journée avec eux pour vivre au plus près leurs coulisses trépidantes dans l’espace qu’ils se sont construit au 3ème étage de Ferrandi.

En entrant, une première pièce fait office de sas. Quelques fauteuils et la machine à café permettent d’accueillir les soutiens et les partenaires. Tout est vitré, on aperçoit l’équipe qui commence à se mettre en place. Un box carré est placé au centre de l’ancien atelier de tentures et de nappages. De nouvelles mesures ont été transmises par l’organisation du concours, il a fallu modifier la configuration de l’espace construit entièrement à l’identique. Chaque centimètre de plus ou de moins pourrait modifier les déplacements, donc l’organisation. Au fond de la pièce, dans la seconde cuisine, des élèves de l’école s’affairent et appuient l’équipe de France au quotidien.

Avant de plonger

Les coachs vont donner le top. Juste avant, c’est le brief collectif dans le box, façon mêlée de rugby entre les étagères pour resserrer les troupes. Ils sont seuls au monde. Romuald trouve les mots pour leur donner la niaque tout en préservant leur concentration : « Soyez rassurés.

Il y a beaucoup de caméras aujourd’hui, et c’est un bon entraînement pour faire abstraction de tout ce qui vous entoure. Mettez-vous la tête dans votre recette, ne sortez pas du cadre. Pensez chaque geste, chaque technique et respectez le déroulé qu’on a mis en place. Chaque finition de garniture fera partie de la note du jury. On est dans une histoire cohérente, mais si on ne respecte pas les règles à la lettre, on oubliera des choses. » En écoutant le discours murmuré à son équipe, on a beau avoir la play-list détendue choisie par Romuald (aujourd’hui Queen et Supertramp), la tension est là. L’émotion aussi. Rendez-vous pour la sortie du plateau 5h30 plus tard.

La course contre la montre

A chaque entraînement, les chefs viennent aider par leur présence et leur soutien. Parmi eux Michel Roth, Philippe Labbé, Guillaume Gomez, François Adamski, Jérôme Jaegle, Franck Putelat, Serge Vieira, Régis Marcon, Nicolas Sale, Laurent Lemal, Bernard Leprince, Fabrice Prochasson, Christian Le Squer, Guy Krentzer, Emmanuel Renaut... Christian Nay et Jérôme Nutile sont un peu les papas de cette famille soudée. Jérôme avait même pour mission d’amener les clo-



ches à Turin. « Quand on m’a livré les 18 cloches à Nîmes, j’ai tout déballé pour les vérifier une à une. On n’en avait que deux de réserve, au cas où. Elles étaient si fragiles que j’avais une peur bleue d’arriver à la demi-finale avec une cloche qui aurait été abîmée dans le transport. »

Certains sont là dès le matin, d’autres rejoignent l’équipe au moment de la dégustation. Pendant qu’il cuisine, Matthieu les a en face de lui et doit s’habituer à leur parler en même temps qu’il travaille, leur raconter ce qu’il est en train de faire. On arrive bientôt au dressage, la table est mise. Romuald

“ Toutes les dix minutes, les membres du jury auront une assiette devant eux : il faut arriver à les captiver sur ce temps très court. On ne les connaît pas, on ne sait pas s'ils seront sensibles à l'histoire que nous allons leur raconter. ”

Romuald Fassenet



briefe le jury de dégustation : « Ces derniers jours, on a travaillé sur les automatismes, sur le temps, l'espace et le stress. Je définis des objectifs à chaque entraînement, aujourd'hui, on est dans le détail. Nous avons deux heures sur le box nu, puis cinq heures de travail sur des produits non élaborés pour dresser quinze assiettes à l'identique. »

Le plateau

Le design qui accompagne la recette du chef revêt une importance que l'on n'aurait jamais imaginé. Le travail à faire sur ce plan est phénoménal. Romuald nous explique les contraintes et l'enjeu de ces aspects : « On raconte une histoire, celle de la Lorraine, celle de Matthieu qui vient de Sarreguemine. On imagine au loin la ligne bleue des Vosges, la montagne, le bois brûlé, la route du feu et des usines de verre, la fusion, le cristal... Cela évoque les lacs, la mousse, la brume et les matières. Les contraintes sont immenses. Le dessous d'assiette ne peut pas dépasser 500 grammes et il faut en faire quinze. Mais en même temps, tu sais que ton plateau va faire encore un petit tour par là, passe devant le jury, part en table de découpe. Donc il faut trouver des solutions pour que le plat soit encore tempéré. Il faut que la sauce et

sa garniture réchauffent le plat. » Une équipe de designers très investie planche depuis février sur le projet global en passant de la création du plateau à la cloche transparente.

La cloche

Philippe Labbé fait partie de l'aventure et assiste à tous les entraînements. « Le soufflé était mieux hier, le jus de ratatouille est mieux aujourd'hui, la tuile n'est pas assez fine. » Voilà, c'est direct, c'est constructif, il n'est pas venu pour rien. Aujourd'hui la team lui demande aussi son avis sur les projets de mise en scène. Romuald l'assoit puis décompose devant lui le geste de service avec le prototype de cloche. « Là tu auras des fentes longues pour voir le plat, mais il faut que cela tienne. Qu'est-ce-que tu penses du degré de transparence ? » Tout est important, notamment comment placer ses doigts pour décrocher.

La confiance

Entre Matthieu et ses coaches, le respect et la confiance sont palpables. Ils passent tellement de temps ensemble qu'ils font partie de la même famille. Il sait qu'il peut les appeler jour et nuit. « Ils sont avec moi H24. Je ne pense pas que j'aurais pu avoir mieux. Ils ont

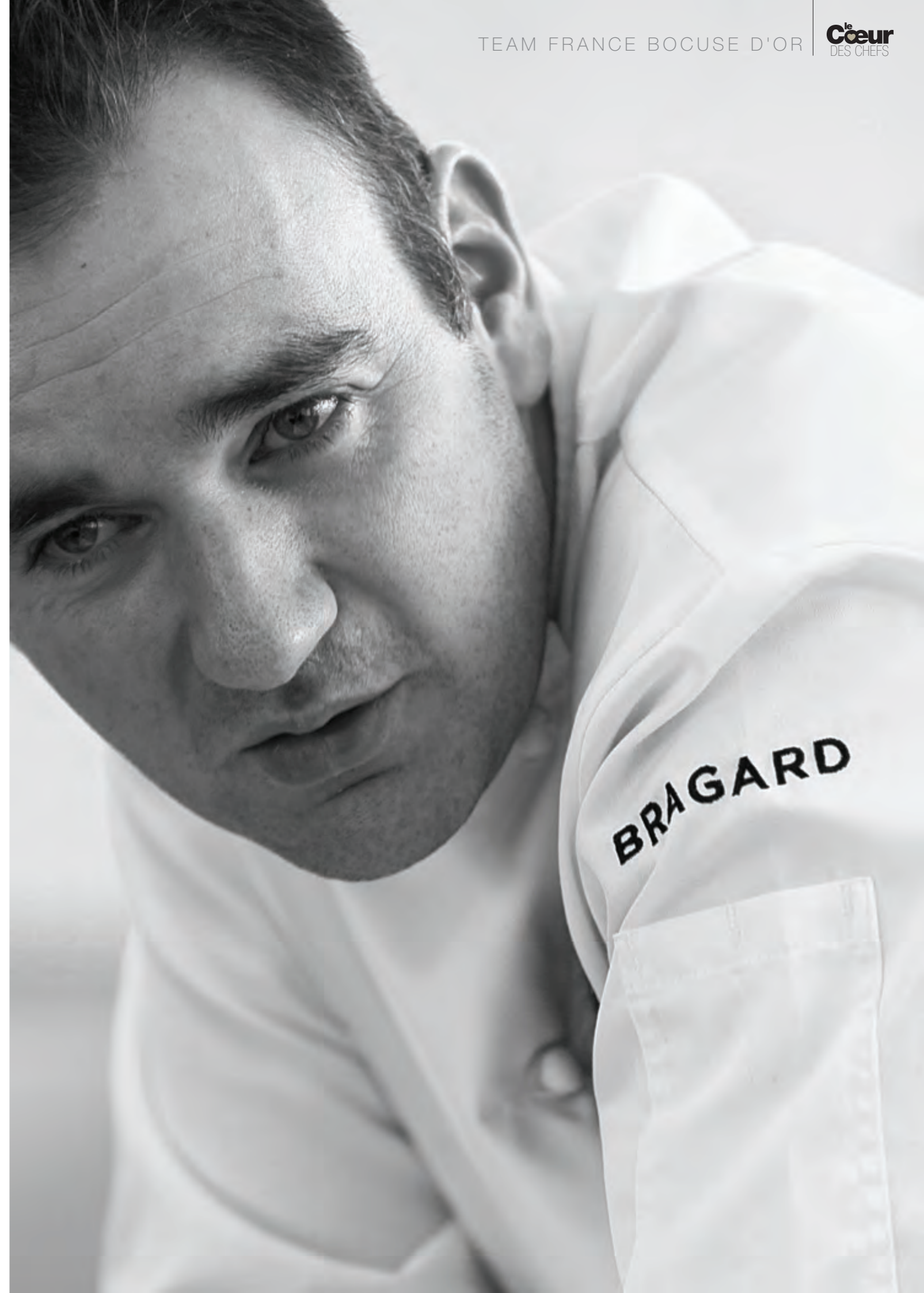




“ *Romuald entend tout. Une casserole qui ne fait pas le bruit qu’il faut au bon moment, il le sait. Il peut me demander n’importe quoi. Il me demande de sauter, je saute. Il a un tel niveau d’implication... Il ne mâche pas ses mots, mais quand on vient de la Lorraine, ce n’est pas un problème, on sait encaisser.* ” **Matthieu Otto**

une passion et une connaissance hors du commun. « On n'est pas là pour être gentil », reconnaît Romuald. « Quand une journée se passe moins bien, on débriefe sans prendre de pincettes. Avant de démarrer cette aventure, Matthieu ne savait pas ce qui allait lui arriver. Ce soir il faudra qu'on reparle du jus, il n'y en avait pas assez. Les parures, les oignons, le vin rouge. Un jus peut sauver le plat. Mais il faut le vivre, le jus ! Au début, la pression était écrasante et il a fallu apprendre à y faire face. Un jour, il y avait avec nous 2 Bocuse d'Or et 5 MOF pour assister à l'entraînement. C'était un honneur mais nous étions tendus. Lors de la soirée de la Team France certains sont restés avec nous jusqu'au petit matin. Matthieu voyait ces peintures qui nous aidaient à préparer les pesées pour le lendemain. Il a senti tous ces chefs qui étaient derrière nous, il a eu un petit moment d'émotion, c'était très fort pour nous tous. »

Derrière l'équipe, la ferveur est là et ils le sentent. On les suivra jusqu'au bout.



En route pour le Bocuse d'Or 2019 avec NESPRESSO

NESPRESSO est à nouveau partenaire de l'incontournable événement international célébrant la créativité et la quête de perfection en cuisine, le Bocuse d'Or. La marque soutient notamment Matthieu Otto ayant remporté le Bocuse d'Or France et venant de se qualifier pour l'épreuve internationale. Une victoire et une qualification qui le mèneront peut-être jusqu'à la 1ère marche du podium lors de la grande finale de 2019.

Un concours prestigieux cher au cœur de NESPRESSO

Né sous l'impulsion du Chef Paul Bocuse en 1987, le Bocuse d'Or est une compétition gastronomique qui a lieu tous les deux ans pendant le salon du SIRHA à Lyon. C'est le Chef Laurent Lemal qui représentait la France lors de la dernière finale mondiale. Aujourd'hui, l'élite de la cuisine française prépare déjà la prochaine édition de 2019. Les 26 et 27 septembre derniers a ainsi été désigné celui qui portera les couleurs de la France : Matthieu Otto, sous-chef au restaurant l'Auberge Saint-Walfrid à Sarreguemines (57). Fidèle à ce grand rendez-vous de l'excellence gastronomique, NESPRESSO lui apportera son soutien ainsi qu'à toute la Team Bocuse d'Or française.

NESPRESSO a également l'honneur d'être partenaire officiel et café officiel du Bocuse d'Or France

Portrait d'un jeune prodige à qui la gastronomie française réussit.

Pour huit candidats en lice, il aura fallu se démarquer et briller lors de deux épreuves de haut vol se déroulant à la Maison de la Mutualité à Paris. Et c'est donc **Matthieu Otto** qui a décroché la première place. Grand habitué des concours, ce Mosellan fut d'ailleurs candidat lors de la dernière édition du Bocuse d'Or France où il remporta la troisième place. S'enchaînent pour lui d'intenses entraînements sous l'œil attentif d'un coach et de toute une équipe. En juin dernier, il a représenté la France au Bocuse d'Or Europe et



a été sélectionné pour participer à la finale mondiale à Lyon en janvier 2019. Fier de l'accompagner et de défendre à ses côtés les lettres de noblesse de la gastronomie, NESPRESSO lui souhaite d'ores et déjà bonne chance. Nous ne manquerons d'ailleurs pas de vous permettre de vivre les grands moments de sa préparation jusqu'au jour J. NESPRESSO, en tant que partenaire officiel du concours du Bocuse d'Or, aura le plaisir de retrouver l'équipe France lors de la grande finale qui aura lieu à Lyon en Janvier prochain lors du SIRHA. Un rendez-vous à ne pas manquer.

Contact : Gilles Belle
06 65 81 17 02



Bien dans sa tête

Il fallait aussi donner un moral d'acier à nos champions et c'est le rôle de Rosalie Bojoly : « Quand j'ai rencontré Matthieu, il préparait son oral du Bocuse d'Or France. Il était un diamant brut. La motivation était là, évidente, mais il n'avait pas conscience qu'il devait apprendre à la partager. Il allait passer devant François Adamski et Régis Marcon, il fallait l'aider à véhiculer ce qu'il avait dans le ventre. Au départ, Matthieu se protégeait, il était toujours sous contrôle et il lui a fallu du temps pour se lâcher. Aujourd'hui, avec la confiance, ce n'est pas la peine de prendre de gants avec lui. Quand ça vient de Romuald, il encaisse tout, il écoute, il rebondit. » Rosalie appelle ça le « switch » : Matthieu passe très rapidement d'une situation négative à positive. Pendant notre conversation, la coach mentale observe attentivement ses poulains à travers la vitre. « Aujourd'hui, Matthieu est dans une énergie très positive. On a fait notre point du matin, on en fera un ce soir. »

Les coaches

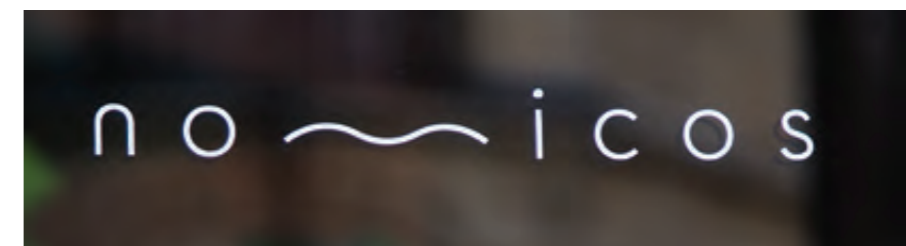
Romuald Fassenet pose les bases d'un duo complémentaire qui marche au diapason : « Yohann Chapuis s'occupe de tout ce qui se passe dans le box, je m'occupe de tout ce qui se passe en dehors et je raconte l'histoire. Et sans Yohann, je n'y serai pas allé. » Comme ça, c'est clair. De son côté, Yohann aide Matthieu à réaliser techniquement les idées de Romuald, ce qui n'est pas une mince affaire. « J'amène le côté sage. Je lui dis quand il va trop loin, quand ce n'est pas possible. Au bout de trois ou quatre fois, il peut l'entendre... Mais lorsqu'on a pris une décision, je me débrouille pour que ce soit réalisable. On a souvent les mêmes idées mais je pense à voix basse et lui à voix haute. Romuald s'exprime. Il porte l'équipe par sa force et son énergie, il nous donne la niaque et un cadre rassurant. » Yohann coache Matthieu sur le côté technique. Il amène aussi la sérénité, le sens du détail. Il a l'œil : « Pas besoin de serrer ton rouleau comme un dingue. Voilà t'as le geste. » Il a laissé faire Matthieu pour qu'il aille au bout de chaque chose, pour qu'il prenne le temps de réduire ses jus pendant 1h30. « Il fallait déjà qu'il soit attentif à ses quatre feux. On a resserré l'étau petit à petit. » Hormis Romuald et Yohann, l'équipe peut compter sur Anne Daudin qui coordonne la Team France avec énergie et bienveillance. Nicolas Sale a aussi donné de son temps pour entraîner Matthieu sur le plan sportif. Le Bocuse d'Or, c'est un marathon.





Le virage de Jean-Louis Nomicos

L’empreinte de Nomicos est capitale, mais on n’en a pas forcément conscience. Un sacré parcours qui n’est pas prêt de s’arrêter. Jean-Louis n’est pas du genre à la ramener. Il se fait discret et glisse même « qu’il ne se livre pas facilement ». Et pourtant... Avec lui, on touche du doigt en quelques plats les étapes-clés, les transmissions dans un sens (Ducas) ou dans l’autre (Donckele) de ce passeur méditerranéen qui a marqué certaines maisons de signatures indémodables. Avec une ouverture d’esprit impressionnante et beaucoup de sensibilité, le chef poursuit sa quête et confirme le virage entrepris cette année. Dans sa cuisine, on aime le voir sentir les produits avec son équipe, enseigner en permanence, échanger sur les jus en cours et discuter de la manière de cuire le poisson.



“ J’ai des origines grecques. On sait très peu de choses sur mon grand-père. Il semblerait qu’il ait été recueilli par un homme qui s’appelait Nomicos à Thessalonique, mais on n’a pas de certitudes. De l’autre côté, ma grand-mère était piémontaise. A Marseille étant gosse, j’ai également baigné dans les communautés tunisiennes et arméniennes. Je ne peux donc pas résumer ma cuisine à la Provence : je préfère parler plus largement de Méditerranée. ”

Mes premières fleurs

« Je me souviens de mes premières fleurs de courgettes farcies : c’était au Juana avec Alain Ducasse et on prenait la recette de Jacques Maximin : ail, oignons sués dans l’huile d’olive, on ajoute des peaux de courgettes, de la mie de pain préalablement trempée dans de la crème et beaucoup, beaucoup de basilic. On a un goût de courgette intense. J’adore cette farce, je la refais souvent. »



“ Aujourd’hui, je prends un vrai virage : le menu vient du sud ”

Ici, c’est la Méditerranée

Un olivier devant la porte annonce la couleur. Le restaurant ne s’appelle plus Les Tablettes mais tout simplement Nomicos. Sur le logo, le M est en forme de vague. Un archipel de bois est posé sur la table. Trois îles sculptées aux formes rondes que l’on aime caresser pendant le repas. On est à la fois en face du Frioul et des îles grecques.

« Aujourd’hui, je prends un vrai virage : le menu vient vraiment du sud. Je ne suis plus seulement influencé par mes racines. Je suis encore plus méditerranéen qu’avant. Je connais le Rebol* par cœur (*« La cuisine provençale » de Jean-Baptiste Rebol, 1897) et je cuisine depuis l’âge de quinze ans. J’ai commencé à Marseille en faisant mon apprentissage chez René Alloin à l’Oursinade. En rejoignant Alain Ducasse, j’ai totalement plongé dans ces produits, dans ces oursins de Méditer-



ranée... Je me sens bien dans le midi et en Corse, je cuisine beaucoup là-bas. C’est vraiment ce que j’aime et j’ai besoin de retrouver ça ici, à Paris. »

Papa est en bas...

Passer du temps avec Jean-Louis, c’est le suivre : de la cuisine à la pâtisserie, de l’avenue Bugeaud à la Fondation Louis Vuitton, réceptionner les livraisons et faire aussi un petit détour par la cave parce qu’il y a une fuite sur la pompe de relevage : « quand on est patron, on doit savoir aussi bricoler... »

On se cale dans le sous-sol pour prendre le pouls de la brigade qui mouline à fond. On n’aurait pas imaginé que ce soit si grand en bas ! Pauline est dans le bureau, Umberto, Dixon, Marco et les autres s’affairent. La soupe de roche (un peu déglacée au Ricard), est en train de se faire sévèrement pincer dans la sauteuse. Il y a des sucs qui accrochent, des casseroles partout,

des bouillons, des sauces, des jus. Et des tas de produits qui arrivent de tous les côtés. Tout autour, des fleurs de courgettes, un lapin aux olives et du rouget. Les Saint-Pierre et les maquereaux luisants nous passent devant. Jean-Louis a le nez dedans. Tous ses sens sont au contact des produits. Il contrôle les poissons, sent la viande, casse les amandes et emmène avec lui tout son petit monde.



"Alain Ducasse percute plus vite que les autres"

1985 à Antibes Juan les Pins. Jean-Louis apprend aux côtés d’Alain Ducasse qui, à 28 ans, décroche deux étoiles au Juana. « Il était déjà sur l’épure, le produit, l’huile d’olive, les Saint Pierre sortis de l’eau et les poussins sortis de l’œuf. Je le revois encore dans sa 4L qui partait au marché Forville de Cannes. Il allait chercher ses asperges violettes, les courgettes violon. A son retour, il fallait décharger les caisses en vitesse : je peux te dire que ça nous réveillait ! »

Aujourd’hui, on change tous les plats du menu : les cuisiniers ne sont pas dans leur zone de confort. En salle, Jennifer est là depuis huit ans et considère le chef comme un deuxième papa. Gabriel, Victor et Julien installent les îles de bois sculptées sur les tables, le fleuriste vient remettre des branches d’olivier dans les vases.

Le fenouil du Sud

La farce pour les fleurs de courgettes peut également servir pour les mini barbajuans : ail, oignons sués à l’huile d’olive, poireaux, vert et blanc de



“ Qu’est-ce qu’il reste à faire ? Les champignons, c’est bon ? Il faut que je goûte. Ensuite, on fait la farce à fleurs ensemble et je m’occupe du bouillon de tomate. Et l’huile de verveine : Elle est faite ? T’as goûté ? Elle est bonne ? ”



blettes, courgettes, ricotta et parmesan, marjolaine fraîche. Des petits bons-croustillants.

Le pâtissier arrive avec une assiette : « Chef, pour la pissaladière, je suis prêt ». Il faut tester les différentes options de tailles et l'épaisseur. Jean-Louis veut qu'elle soit plus croustillante qu'avant, fine et longue. « Plus c'est fin, mieux c'est. C'est une pâte à huile : Farine, huile d'olive, eau et sel, pas de levure. Et dessus, piment d'Espelette, origan. Ça part au four entre deux plaques. » Le Saint-Pierre sera servi avec des artichauts poivrade tournés au dernier moment et émincés, sautés crus à la minute. Il sera cuit en vapeur de fenouil « d'en bas » : « Ce fenouil-là vient du Sud, il n'a pas le même parfum. »

La Fondation Louis Vuitton

Le chef est toujours partant pour des activités qui vont le faire avancer sur son métier de cuisinier mais il ne faut pas se disperser. A dix minutes du restaurant gastronomique de la rue Bugeaud à Paris, (Nomicos, 1* et 15/20 au G&M), il y a Le Franck à la Fondation Louis Vuitton, immense palais de verre où il imagine des éditions limitées en écho aux expositions d'oeuvres contemporaines. Ce jour-là, une religieuse au calamansi dont le fondant multicolore est inspiré d'une peinture de Murakami que l'on pouvait voir à la galerie cet été. Jean-Louis va pratiquement tous les jours à la fondation. Cela l'oblige à switcher entre ses différentes créations et lui permet aussi de prendre l'air entre deux services. Il ne délègue pas beaucoup, c'est plutôt lui qui imagine les plats au départ. En même temps, il adore « poser son idée sur le passe et la confronter avec toute l'équipe. Ils valident ou pas, ils amènent des modifications... J'aime bien faire ça avec eux. »



La filiation Nomicos/Donckele

Durant son époque Lasserre (2001/2009), Jean-Louis crée des recettes qui resteront des incontournables comme la langoustine au miel de châtaignier ou la tarte soufflée au chocolat, encore aujourd'hui un classique de l'établissement. Et puis un jeune arrive dans la brigade : « Alain Ducasse nous avait proposé de prendre Arnaud Donckele. C'était mon chef adjoint, il est resté avec moi pendant trois ans. Qu'est-ce que je lui ai mis ! Quand il

m'en reparle, je m'en rends compte... Je voulais le pousser dans ses retranchements, je voulais qu'il aille au bout et c'est ce qu'il a fait. Je n'ai jamais trouvé un collaborateur aussi proche de moi, aussi sensible. » Arnaud a 25 ans lorsqu'il rejoint Jean-Louis qui reste l'une de ses plus belles rencontres : « Il m'a appris à construire une véritable philosophie culinaire, à réfléchir à la manière de créer patiemment sa propre identité. Et cela ne prend pas trois ans mais plutôt cinq

“
Qu'est-ce que je lui ai mis !
Quand il m'en reparle, je m'en rends compte...
”



à dix ans ! Jean-Louis m'a fait comprendre pourquoi ma cuisine devait ressembler à ce que je suis, à ce que j'ai dans le cœur. Il est lui-même en ce moment en train de se renouveler totalement, entre son passé déjà très riche et tout ce qu'il souhaite raconter aujourd'hui. Je l'appelle toujours "chef" et c'est l'une des personnes les plus importantes de ma vie. »

Voyage à St Tropez

Jean-Louis se souvient de ce jour où il est venu à la Pinède. Thierry Di Tullio n'a pas dit à son équipe de salle qui est ce client un peu spécial. On lui explique que ce plat, « La Zitone », est un hommage d'Arnaud au chef Jean-Louis Nomicos qui lui a transmis cette recette quand Arnaud a quitté Lasserre. Le chef est ému mais pudique. Avec beaucoup d'humilité, il est surpris de saisir en direct la valeur symbolique de cet héritage. Encore aujourd'hui, c'est un peu difficile pour lui d'en parler : « J'entendais mon nom pendant le dîner, je ne comprenais pas trop pourquoi les chefs de rang parlaient de moi aux autres tables. C'était un moment très spécial... »

“ Je revois ce moment : son émotion de me la donner, mon bonheur de la recevoir, notre tristesse de se quitter. Arnaud Donckele ”

La Zitone en héritage

Samedi 10 mars 2004. Dans quelques jours, Arnaud Donckele quitte Jean-Louis Nomicos pour prendre son premier poste de chef à La Pinède. « C'est la fin de notre dernier service ensemble. Jean-Louis ferme la porte du bureau et me dit : "Tu sais, depuis que je l'ai créé à La Grande Cascade en 97, le Macaroni a souvent été repris, copié... Aujourd'hui ça me ferait plaisir de donner vraiment cette recette à quelqu'un que j'aime profondément. Je voudrais que tu l'emmènes avec toi à St Tropez." J'ai promis de la garder. Je ne savais pas encore comment je me l'approprierais ni ce que je modifierais tout en gardant les marqueurs essentiels : la pâte, la truffe et le foie gras. Il est deux heures du matin, nous sommes là comme deux gamins, on pleure à chaudes larmes une coupe de champagne à la main. »



Un menu chez Nomicos

Un grand menu chez Jean-Louis est un voyage dans le temps et dans sa tête : chaque plat ressemble à des étapes de sa vie et l'ensemble raconte le cheminement du cuisinier. La fleur de courgette représente le premier Nomicos, période Riviera, Ducasse. Avec la pissaladière et le rouget, on garde la chaleur et la générosité méditerranéenne et en même temps une certaine légèreté, la saveur de la marjolaine, la fraîcheur des herbes du midi. Période suivante très culottée : l'aubergine brûlée/maquereaux marinés ressemble à un tableau graphique noir rouge et jaune. On dirait un Calder ou un Kandinsky. Arrive le macaroni, étape intemporelle. La

gourmandise ne peut pas se démoder. Un petit côté régressif. L'émotion de toucher enfin à la recette originelle qui a 20 ans cette année. Enfin, avec l'assiette « Comme une bouillabaisse » on retrouve le Nomicos Marseillais : l'iode et les palourdes, la rouille, les pommes de terre, la soupe bien tomate. On termine par la tarte soufflée au Guanaja, un grand classique qui a nécessité bien des essais...

- Tu dessines tes plats ?
- J'ai bien dû tenter ça sur une période, mais on est des cuisiniers, tu sais... On a besoin de toucher les produits.
- Comment tu fonctionnes ?
- C'est plutôt à l'instinct. Je me fais livrer, je mets les produits devant moi, je réfléchis et je les travaille.

Un menu chez Nomicos

- Croustillants aux herbes amères
- Royale de poivron doux, riz de Camargue, fèves
- Fleurs de courgettes farcies aux courgettes et aux amandes fraîches
- Pissaladière de rougets, condiment pois-chiche
- Aubergine brûlée et maquereaux marinés, poivrons confits, tuile de pois-chiche
- Macaroni truffe et foie gras
- Comme une bouillabaisse : poissons de Méditerranée, palourdes et carabineros, pain soufflé à l'encre de seiche et farci de rouille
- Fraises Gariguettes dans leur jus cuisiné, émulsion de fromage blanc, sorbet fraise et verveine fraîche.
- Tarte soufflée au chocolat Guanaja

Tarte soufflée au chocolat Guanaja, sauce Manjari



« J'adorais la tarte de Bernard Pacaud à l'Ambroisie (pâte brisée qui repose vingt-quatre heures, ganache, sabayon et on passe le tout au four). Mais je voulais une tarte en forme de dôme, servie chaude. Nous avons fait un nombre d'essais incalculable pour la mettre au point ! Un biscuit sablé très fin, une ganache et un appareil à soufflé cuit minute qui coule encore dans l'assiette. »
Jean-Louis Nomicos

Pâte sucrée : 250 g de farine, 1 œuf, 60 g de poudre d'amande, 150 g de sucre glace, 150 g de beurre. Fonds de tarte de diamètre 9 cm, cuits à blanc 5 mn à 180°.

Appareil à tarte chocolat : 85 g de Guanaja Valrhona, 85 g de crème liquide, 35 g de lait, 20 g d'œuf battu. Verser la ganache sur le mélange œuf-lait tiédi à 40°. Verser cet appareil sur les fonds de tarte et cuire à 190°, four éteint pendant 8 mn.

Appareil à tarte soufflée : 250 g de Guanaja, 5 œufs, 10 jaunes, 150 g de sucre, 30 g de farine, 250 g de crème liquide. Monter les jaunes les œufs et le sucre pendant 15 mn. Préparer la ganache, ajouter la farine puis ajouter au sabayon. Dresser dans des dômes et passer au dur. Démouler, stocker au congélateur.

Sauce chocolat : 160 g de Manjari, 150 g de lait, 37 g de sirop de glucose. Chauffer le lait avec le sirop, verser sur le chocolat et réserver en pipettes.

Au dernier moment : disposer les dômes congelés sur les tartes et cuire 5 mn à 190°. Poudrer de sucre glace. Servir immédiatement.



Ketut, Producteur de cacao,
Julien, Sourceur Cacao Valrhona,
Vincent, Chef de l'École Valrhona



DÉCOUVREZ LES NOUVELLES CUVÉES DU SOURCEUR SAKANTI BALI 68% ET KILTI HAÏTI 66% CHOCOLAT NOIR

Valrhona vous invite au voyage. Que vous soyez restaurateur, chocolatier, boulanger ou pâtissier, les Cuvées du Sourceur sont une invitation à la création. Les Cuvées du Sourceur sont la révélation d'un nouveau terroir, d'une nouvelle identité à l'histoire singulière. Il s'agit de cacaos d'exception, que les sourceurs recherchent à travers le monde pour leur potentiel aromatique rare.

Cuvée Sakanti Bali 68% est une cuvée ronde, légèrement acidulée, qui dévoile de belles notes chocolatées et de fruits secs grillés. Cuvée Kilti Haïti 66% propose une douce acidité marquée par des notes de fruits, suivie de notes chocolatées intenses et d'une subtile amertume en fin de dégustation.

www.valrhona.com #ValrhonaChocolat



Corsiglia

Six générations de marrons glacés



Dans les coulisses de la fabrication, nous voulons suivre chaque étape. Après la visite, on se pose ensemble dans la grande salle de réunion, QG de la famille. Et là, les deux générations expliquent combien l'une amène à l'autre. Alexandre écoute Jean-Louis qui déroule la vie des Corsiglia et raconte combien ses aïeux ont été courageux. Pour la première fois, il entend le patriarche glisser avec pudeur sa joie de voir ce petit-fils reprendre les rênes de l'entreprise familiale. Il y a de l'émotion dans ce fleuve de souvenirs pour ceux qui se parlent tous les jours mais ne se disent jamais combien l'un est fier de l'autre.



Une histoire qui se poursuit

Au dessus de Gênes, Corsiglia est un village de corsaires chassés par la famille Grimaldi. Sur les armes du village, un châtaignier monumental est dessiné. C'était écrit. Le grand-père de Jean-Louis s'installe en 1896 à Marseille, à mi-chemin entre l'Ardèche et la Corse, non loin de Collobrières et de l'Italie.

Aujourd'hui, trois générations travaillent ensemble dans une remise en question permanente. Jean-Louis garde les achats de matières premières et la validation du produit fini. Son épouse Danièle traite l'administratif et les ressources humaines. En épousant un Corsiglia, « elle savait que ce serait un contrat de travail à vie. » Leur fille Stéphanie s'occupe des grands comptes et de la clientèle parisienne. A 12 ans, leur petit-fils Alexandre jouait dans l'atelier avec son épée en plastique et les équipes l'ont vu grandir. En 2015,



fraîchement diplômé d'une école de commerce, il rejoint l'aventure et développe le marketing et l'export. « Mon grand-père avait imprimé sa passion en moi. » En arrivant, il trouve « un produit toujours au top mais une entreprise qui a besoin de s'adapter au commerce d'aujourd'hui. » La famille est d'un naturel entreprenant : les initiatives d'Alexandre pour défendre la maison sont toujours bien accueillies. Avec lui, Corsiglia est reconnue Maître-Artisan et Entreprise du Patrimoine Vivant en 2017.

Pendant les périodes de fin d'années, tout le monde court : « Nous sommes tous sur les transpalettes et on décharge », raconte Alexandre, « nous sommes restés des artisans ». Certains collaborateurs sont là depuis longtemps comme David, 30 ans de maison, le bras droit irremplaçable. Il fait partie de la famille et déjeune tous les jours avec Danièle, Jean-Louis et Alexandre sur la grande table du salon. Cet endroit est le cœur du bateau Corsiglia. A la fois salle de réunion et salle à manger, c'est aussi le lieu du premier briefing de la journée.

C'est le rendez-vous du matin. Le café de 7h30 permet aux générations d'échanger. La personnalité charismatique de Jean-Louis peut stopper net certaines aberrations mais il laisse l'initiative du moment que la qualité du produit soit préservée. Quand les exigences des clients sont trop incongrues, si cela dénature le marron, il dit non.

Le secret de l'eau

Alexandre donne le ton de la modernité et Jean-Louis, heureux de cette génération d'écart, est souvent d'accord. « Il y a une osmose entre nous. Je lui amène mes années d'expérience : je sais si le marron est souple, onctueux, s'il est au bon degré. Je le rassure dans les moments de doute grâce à la bible que m'a laissée mon père. Quand je prends le temps de relire son carnet, je retrouve le secret de la réussite : c'est l'eau. Si l'eau de cuisson est de grande qualité, on aura moins d'évaporation et de perte de goût. »

« A 26 ans, Alexandre est un beau compromis entre la jeunesse dynamique et le respect de l'expérience, l'envie d'aller plus loin et l'amour du savoir faire à l'ancienne. »



France/Italie

Il était important pour Jean-Louis que l'entreprise ait ses propres châtaigneraies françaises. La famille a acquis 15 hectares à Collobrières et a racheté la Confiterie Azurienne. Les gros calibres nécessaires aux marrons glacés viennent d'Italie, (Turin, Naples et des montagnes environnantes), les châtaignes de Collobrières sont plus petites et sont destinées à la crème de marron.

Le savoir-faire

Jean-Louis Corsiglia est un vrai technicien. Il connaît son marron par cœur. Il voit tout de suite quand il faut réduire le temps de cuisson ou corser un peu le sirop. « Depuis 120 ans, il a fallu s'adapter aux normes d'hygiène et aux cahiers des charges draconiens des grands comptes qui venaient faire des audits avec leurs services qualité, repenser toute la fabrication, passer du cuivre à l'inox mais préserver le savoir-faire manuel. »

La mousseline de tulle

« On est là sur le cœur de notre savoir-faire », explique Alexandre. « Depuis toujours nous travaillons avec ce tulle que l'on réutilise, où se déposent les tanins du fruit. Cette attention manuelle de les serrer deux par deux l'un contre l'autre pour recréer la forme de la châtaigne dans sa bogue permettra de limiter l'apport de sucre. S'ils sont bien serrés, ils ne prendront pas de volume. On aura respecté la nature sans grossir artificiellement le fruit avec du sirop. Dans certains pays, ils mettent une douzaine de fruits dans un tulle, cela va plus vite. On refuse de le faire pour éviter que les marrons ne soient gorgés de sucre. »

« Alexandre n'est pas un poil à gratter : « Je n'ai pas besoin d'être moteur : Jean-Louis peut appuyer lui-même sur l'accélérateur ! Il peut aussi tirer le frein à main s'il estime qu'on ne va pas dans la bonne direction. »

Passage de relais

« Alexandre a bien plus de recul aujourd'hui que je n'en avais à son âge », raconte Jean-Louis. « Ma vie, depuis l'âge de 19 ans, c'est cette entreprise. J'étais un chien fougueux. Ma mère était une maîtresse-femme et mon père avait une patience d'ange. Il ne quittait jamais l'usine et moi je partais voir les clients. Il m'a laissé prendre sa place pour me laisser le champ libre. C'était un homme altruiste, d'une bonté incroyable. Aujourd'hui je m'en rends compte et je souhaite faire la même chose pour Alexandre. Mes parents étaient heureux de voir que la maison allait continuer et c'est ce cadeau que me fait mon petit-fils aujourd'hui. Il amène l'enthousiasme. »





Châtaigne et marron

La châtaigne est un fruit cloisonné : il y a dans la bogue deux à trois fruits séparés par une fine cloison. Dans le langage des confiseurs, le marron est la châtaigne travaillée et confite. Hormis les marrons glacés, purée, pâte et crème sont également disponibles pour les professionnels : il y a le même pourcentage de sucre dans la pâte et la crème, mais la crème détend la texture. Si l'on souhaite baisser le taux de sucre, on ajoute de la purée. Chacun fait son assemblage comme il le souhaite.

Le fruit et l'épluchage

« Notre métier, c'est confiseur », rappelle Jean-Louis. « D'ailleurs nous faisons aussi les agrumes et le gingembre confits. Nous avons fait le choix de mettre en commun nos techniques d'épluchage avec les italiens qui doivent respecter notre cahier des charges strict. Nous avons un « mandatore » qui va les choisir dans les champs au moment de la récolte (octobre). Il les achète sur place et les emmène immédiatement à l'éplucheur. » Les châtaignes sont d'abord plongées dans un bain d'eau pendant 9 jours, les parfaites restent au fond et les autres remontent à la surface. Les plus belles partent en caves de séchage et sont doucement remuées à la pelle pendant 15 jours avant d'être épluchées et calibrées. La mise en sommeil en température négative permet d'éviter l'emploi de conservateurs.

La cuisson dans la mousson

Dans la salle de confisage, on sent une chaleur moite assez intense. On dirait que l'on se trouve en période de mousson. Les fruits partent en cuisson pour une durée indéterminée : « Chaque numéro de lot correspond à une région d'Italie, une colline, une altitude et un ensoleillement. On s'adapte. Cela peut durer trente minutes comme trois heures. A chaque étape, on contrôle : il faut que la texture fonde sous la langue. » Le sirop de confisage est constitué de sucre, de sirop de glucose et de vanille de Madagascar, fendue ici à la main. « Dans le fondoir, on ne va pas au-delà de 60/65° sinon on serait sur une saveur plus caramel appréciée en Italie. On commence par un sirop très faible en Brix pour aller au cœur du fruit, puis on ajoute le sirop de réserve plus concentré au fur et à mesure de l'évaporation. La châtaigne est une éponge, il faut remplacer doucement l'eau du fruit par le sirop de confisage et atteindre 72/73° Brix. Cette étape prend 7 à 10 jours



avant d'égoutter les marrons. On garde 28% d'humidité dans le fruit, on peut le conserver 3 mois. »

L'œil de Nassera

Nassera et son équipe défont chaque tulle à la main et écartent les marrons cassés et les défauts. Il y a bien 15 à 40% de débris selon les lots. « Si le marron est bien confit, quand on l'ouvre en deux on doit y trouver une goutte de sirop dans son cœur translucide. » Enfin, c'est l'étape du glaçage, fin et transparent, avec séchage à l'air libre.

Du sur-mesure

« Nous nous sommes constamment adaptés. On a connu le glaçage à la main et aujourd'hui on a une machine. Mais l'attention et le geste restent l'ADN de Corsiglia. » Nassera (37 ans de maison) connaît les spécificités de chaque client, français ou étranger. Certains souhaitent que l'on soit très vanillé, d'autres que l'on ait une fermeté en bouche ou que l'on ajoute du rhum dans le sirop. Au Japon, on réduit le sucre. Aux Emirats arabes, on va dans la douceur et l'opulence du gros calibre plié dans un papier doré. Si l'on pousse vraiment loin, on peut personnaliser le marron en jouant sur l'origine du fruit, son degré de concentration de sirop et son temps de confisage. En 1978, Jean-Louis était déjà au Japon. « On raconte qu'un empereur japonais aurait dégusté un marron glacé avec son café et aurait lancé la mode. Là-bas, le Mont-Blanc est un incontournable et nos produits sont des cadeaux très luxueux à offrir toute l'année. Aujourd'hui, 10% de la production part à l'export et il y a encore un fort potentiel : à Singapour et Taiwan, le made in France a le vent en poupe. »

Michel Kayser

Un engagement local et personnel qui se lit dans chaque plat. Une remise en question permanente et passionnée qui dévore sa vie. Michel Kayser est un vrai paradoxe entre rigueur et poésie, travail acharné et réflexion. Plutôt discret, il aurait tendance à rester sur la réserve. Sauf que son sens du partage est bien plus fort que sa timidité. Lorsqu'il est en confiance, il tient à mettre des mots choisis sur ses sentiments. Il prend du temps pour raconter sa cuisine et expliquer le cheminement de son travail. Michel n'est pas du genre à se mettre en avant et à courir partout. Il était urgent de le faire mieux connaître. On met le cap sur Garons, restaurant Alexandre dans le Gard, tout proche de Nîmes et de la Camargue. Demain matin, départ à l'aube : il nous emmène chez ses producteurs.

Une sincérité
hors du commun



La Manade Saumade



Michel Kayser nous emmène sur son territoire. On part de Garons en descendant vers la Camargue. Très vite, les paysages changent. Il faut se perdre dans les chemins de terre en direction des Saintes Maries de la Mer pour saisir l'état d'esprit d'une manade et de ceux qui consacrent leur vie aux taureaux.

Michel travaille le taureau de Camargue depuis toujours et voulait un contact fort avec l'éleveur. Magali Saumade et Thierry son compagnon nous accueillent pendant un moment fort : il faut trier les taureaux pour présenter Tobias (neuf ans) à la course camarguaise de cet après-midi.

Au loin, le film commence. Ils sont quatre sur leurs chevaux blancs pour rassembler lentement le troupeau d'un côté puis emmener quelques bêtes vers l'enclos. Thierry est un ancien raseteur, il n'a peur de rien et sait s'y prendre pour nous rassurer : « *s'ils chargent, allongez-vous par terre !* » L'équipe doit convaincre le champion d'entrer dans le camion et cela prend du temps. Il ne suffit pas de lui demander gentiment... Trois bêtes sont en approche, cela va aller vite. Pour prendre quelques images, Thierry nous propose de nous poser sur le toit du camion.



Mais la horde sauvage qui monte en courant nous destabilise. Il nous rattrape facilement par le col : « *Oh, dis donc ! On a failli perdre le photographe !* »

La manade élève des taureaux pour la course camarguaise. Parfois, les bêtes ne sont pas faites pour la course. Si elles ne sont pas motivées ou à la fin de leur carrière, elles sont réformées : selon leur état d'engraissement, elles sont certifiées ou non pour la boucherie. « *C'est une fausse idée que la bête plus âgée serait moins bonne qu'une jeune : elles sont même plutôt meilleures* », explique Magali Saumade. « *Tout dépend de la manière de les élever : on fait attention à ce qu'il n'y ait aucune rupture dans l'alimentation. Le cahier des charges mentionne un territoire et un mode d'élevage. Les bêtes ne mangent que de l'herbe, du foin et des résidus de la culture du territoire. Et il ne faut pas négliger l'impact du stress.* »



Juste le sel autour

Au restaurant Alexandre, Michel Kayser cuisine le taureau à cru. Son tartare, dressé dans l'assiette comme un rocher, est un plat qui lui tient à cœur : « *C'est une viande sans gras, il faut donc l'aborder autrement. Le contre-filet est particulièrement maigre, on lui amène de l'huile et des pignons pour le mettre en valeur. J'ai fait une glace à la racine de raifort : c'est plus parfumé*

que puissant, alors que le wasabi c'est l'inverse.

En ce moment, on a une glace spiruline et salicorne, une sauce raifort, des radis roses, huile d'olive et piment d'Espelette. La recette change à l'envie, à la saison. Il suffit parfois de cueillir les herbes qui poussent autour du produit et cela peut fonctionner. En Camargue, le taureau est entouré de salinité. Avec l'iode, ça fonctionne très bien. »

« *Nous sommes les derniers des mohicans... Nous sommes totalement cinglés d'élever des taureaux sur 600 hectares.* » **Thierry Ferrand**



Les pigeons des Costières

Nous partons chez les frères Baeza à Manduel. Leur élevage de pigeons est une affaire de famille où on se serre les coudes. Didier, Eric et leur père François nous accueillent avec des poussins plein les poches.



C'est Didier qui raconte la première rencontre : « Dès que l'on a commencé, Eric est allé voir le chef le plus proche : c'était Michel. Il était en plein coup de feu, on est mal tombé... Il lui a juste dit : "Posez ça là et on verra après." Mon frère est revenu déconfit. "Si ça marche, on aura de la chance !" Dimanche à 8h00, le téléphone sonne : "quinze pigeons pour après-demain, c'est possible ?" Michel a été notre porte d'entrée vers la restauration. Quand on allait se présenter, les chefs nous demandaient avec qui on travaillait. On répondait : "Avec Michel Kayser". "Alors, laisse tes pigeons ici." »

Il y a vingt ans, un ami de François l'aide à se lancer. Edouard Lamonica, bien connu des chefs provençaux, était à l'époque installé à l'Est de Marseille. C'était un copain de chasse. Il va aider la famille à s'installer, concevoir avec eux l'installation des cages sur le terrain et leur indiquer comment fabriquer l'étouffoir avec une roue à vélo.

Les pigeons de race Hubbell sont lourds, tendres et ils ne volent pas.

« De mars à décembre, nous pouvons fournir 350 pigeons par semaine. Nous n'irons pas au-delà. Je préfère en manquer mais avoir l'esprit tranquille quand je pose mes pigeons sur le passe. »

Didier Baeza

Ils restent assez sauvages et se posent sur l'épaule de Didier seulement s'il tarde à leur donner leur complément alimentaire.

L'alimentation

Mais, pois et blé sont versés dans des bacs séparés : « Certains pigeons sont plus gourmands que d'autres. En tous cas, quand ils ont décidé de manger du maïs, ils ne mangent que ça. Si vous mélangez

les aliments, ils vont tout trier... L'été c'est la période la plus délicate : ils sont plus sensibles aux maladies, nous traitons principalement aux huiles essentielles et sans antibiotiques. »

Didier s'occupe de la partie technique, du relevé de ponte, du sexage. Eric entretient les constructions et plume les oiseaux. « Et les livraisons, c'est papa ! » L'épouse de François, Rosemarie, est à la compta, le nettoyage et la désinfection des locaux. Au moment de l'abattage, les deux frères sont ensemble : « L'animal est placé entre deux petites plaques traversées par un

« Quand tu arrives le matin, et que tu entends que ça roucoule, tu sais que ton élevage se porte bien. »

Didier Baeza

courant électrique. Il est assommé en une seconde. Immédiatement, les pattes se raidissent. Le cou du pigeon est alors placé dans un creux de l'étouffoir. L'animal est étouffé rapidement, dans son sommeil. C'est ce qui va préserver la moelleux et le fondant, contrairement à un animal saigné. Ensuite, il faut enlever les duvets sur une plumeuse à disque et nettoyer les pattes à la main. »

Dans la couveuse, les œufs sont en train d'éclore. Dans les nids, les

petits sont protégés par des mères agressives lorsqu'on s'approche trop près. Pour choisir les reproducteurs, Didier regarde la morphologie des bréchets, les poitrails ronds, les pattes fines et le bec allongé. Il a des pigeons de toutes les tailles dans ses mains et nous parle calibre : « On s'adapte à chaque chef. Nous allons jusqu'à 600 grammes et plus. Chez Vatel, l'école hôtelière de Nîmes, ce calibre important leur va bien. Mais Michel demande plutôt du 400/450 grammes. »

Le parcours explique pas mal de choses...

Bitche, 1955. Michel Kayser a été élevé « comme il faut » par un père charcutier en Moselle. « On n'avait pas beaucoup de moyens mais on mangeait toujours bien chez nous, c'était cuisiné. Ma tante et ma mère faisaient des choux à la crème d'une extrême légèreté. Je passais de bons moments dans la cuisine de mes grands parents, ça sentait toujours la confiture. Voilà ce qui a fait mon disque dur du goût. Alors je suis parti en apprentissage à 13 ans avec leurs encouragements : "tu auras toujours à manger", me disaient-ils. »

Du grand Est, Michel retient une rigueur dans l'organisation et le travail bien fait : « C'est mon côté lorrain. On nettoie, on range et tout est à sa place. » Il garde aussi en lui des

“ *Mes maîtres d'apprentissage m'ont donné assez de savoir-faire pour toute une vie. Quand tu as 15 ans, tu ne t'en rends pas compte : les terrines, les canards à l'orange, le foie gras, les pâtés croute, une gastrique... Quand tu as toutes ces notes de musique à ta disposition, tu maîtrises le solfège et tu peux écrire ta propre partition.* ”

souvenirs très vivants des paysages naturels qui faisaient son terrain de jeu. « J'allais courir dans les forêts, cueillir le muguet, j'allais aux champignons. J'ai encore en moi l'odeur des sous-bois, le vinaigre Melfor au miel et aux plantes et la sensation que tu as quand tu cours dans les feuilles. C'est ça qui m'a un peu manqué au début. Mais après, les enfants ont grandi et j'ai connu d'autres bonheurs simples comme celui de voir mes filles Aude et Marine s'endormir au restaurant le dimanche soir. »

“ *Je ne dis pas que j'ai raison, mais c'est sincère.* ” Michel Kayser

De Palavas à Sarreguemines

A Palavas les Flots, Michel apprend avec Paul Alexandre : « Il y a des gens importants dans la vie, il est de ceux-là. Il était pâtissier de formation. Avec lui, j'apprends les tielles, la bourride et la pâtisserie. A St Hilaire, je rencontre Monique, qui a 18 ans à peine. Elle a déjà un palais magnifique et aurait pu être sommelière. Quand mon père décède, mon frère n'a que 14 ans. Je décide alors de rentrer chez moi dans l'Est et je prends mon premier poste de chef à Sarreguemines. On est en 78/79, je cuisine des filets de sole, pommes de terre en croute de sel et sauce



“ *Nous étions jeunes et courageux, on savait bosser, nous n'avons pas flanché.* ”

au beurre. Je faisais mes pâtes à bombe à la main, qu'est-ce que j'aurais donné pour avoir un batteur ! »

S'installer et tenir bon

« Un jour, j'ai retrouvé Paul Alexandre en Alsace : il venait à une partie de chasse et était descendu à l'hôtel où je travaillais. A l'époque, je prenais des cours par correspondance d'anglais et de comptabilité. Je lui ai demandé conseil car je comptais m'installer. Paul avait un frère jumeau, Pierre, qui souhaitait céder le restaurant Alexandre à côté de Nîmes. En arrivant à Garons, nous avons eu un coup de cœur pour la maison provençale, son cèdre et son jardin. Le soir, on se rassurait tous les deux : "On peut le faire, Monique". »

Les années suivantes sont rudes, mais le couple ne connaît pas le mot fatigue.

La transmission est difficile et Monique et Michel ne sont pas chez eux. « Un jour, à bout de forces, nous avons failli partir et c'est notre banquier qui nous a redonné courage : il nous suivait depuis des années, il avait confiance en nous. Je passais la tondeuse sous le cèdre, je rêvais qu'un jour on puisse servir juste en dessous. Alors on a tenu bon. » En 2007 arrive la seconde étoile et la maison passe un cap. « On a fait beaucoup d'efforts, on a eu des moments difficiles mais aujourd'hui nous sommes en bonne santé, les produits sont fabuleux, on fait un métier qu'on aime en rencontrant des gens formidables qui nous font encore grandir. »



“ *Michel est une vraie pile électrique. Il ne s'arrête jamais. Même quand il dort, il pense !* ”
Monique Kayser

La fidélité locale

« Je ne suis pas d'ici mais je voulais travailler les produits du coin. Quand je suis arrivé, je suis allé voir les producteurs. J'ai de la mémoire, je me souviens très bien de ceux qui m'ont envoyé balader et de ceux qui m'ont rendu service quand j'étais à court un 31 décembre. Il y a beaucoup d'ingrédients sur lesquels j'ai un producteur spécifique et c'est lui qui commande. Ma carte change

Quelques dates :

- 1983** Installation à Garons, reprise du restaurant « Alexandre »
- 1987** 1ère étoile Michelin
- 1992** Note de 17 au Gault & Millau
- 2001** Monique et Michel deviennent propriétaires
- 2003** D'importants travaux sont réalisés
- 2007** 2 étoiles Michelin
- 2009** « Relais & Châteaux »
- 2014** « Les Grandes Tables du Monde »
- 2016** Gault & Millau d'Or Région Sud Ouest
- 2018** Monique et Michel fêtent leurs 35 ans à Garons

quand un produit change. Depuis 20 ans, je prends l'huile d'olive de Christophe Paradis à Martignargues, sur la route d'Alès. Je travaillais déjà avec son papa : un fruité à l'ancienne magnifique, la régularité et la gentillesse. Quand tu aimes la personne, quand elle fait bien son produit, quand elle t'apporte son travail en te demandant ton avis, ça marche. »

Le temps

« Les recettes ont besoin de maturité. » Chaque année, Michel les revoit avec un peu de recul. Certaines ne bougeront plus car elles sont abouties, la plupart se nuancent avec la saison. Vincent, directeur

de salle depuis 2003, vit l'évolution des plats au quotidien : « L'huître est là depuis le début, nappée d'une gelée de cardamome. Ensuite, elle s'est déclinée doucement. Une huître nature, un sorbet. Aujourd'hui c'est une constellation ! Sur table, il me faut de la place ! » Très impliquée, la salle fait corps avec la cuisine. Quand une assiette sort du passe, c'est celle de toute une équipe. Vincent raconte comment le temps joue sur les plats : « Le radis a été très travaillé dans sa version chaude. Quand il n'avancait pas, le chef le laissait de côté. On sait déjà que le maquereau qui vient de sortir va beaucoup se transformer ces prochaines semaines. »



Huître Tarbouriech et coquillages en gelée de cardamome, Pain au Biju toasté, sorbet huître, mousseux huître et caviar Daurenki Pétrossian.





“ On sucre moins la pâtisserie, on cherche les fruits et les légumes, on est dans le goût et ça me convient. Je me sens bien dans l'esprit de la cuisine d'aujourd'hui. Je suis « dans » le produit. Je suis même totalement dedans ! ” Michel Kayser

L'ambiance du soir

Au soleil couchant, les voilages sont en mouvement dans le jardin d'Alexandre. Quelques clochettes discrètes tintent dans les arbres. Sous le cèdre, on vit une vraie parenthèse, un moment suspendu.



Mon île flottante aux truffes

« Elle est née comme ça, dans les années 85/ 86 : on était trois en cuisine ce midi-là, il devait y avoir dix couverts, j'ai voulu m'avancer pendant le service. Je me souviens d'une mousseline très légère : la chair de volaille, du blanc d'œuf, crème, un cul de poule dans la glace et on monte ça au batteur très longtemps. Et puis il y a eu plus de couverts que prévu. J'ai ajouté plus de crème, ça ne tenait pas assez pour faire une quenelle. J'ai failli tout jeter. Et puis je l'ai emballée dans du film, je l'ai cuite à la vapeur douce dans le couscoussier. Au bout de 4 ou 5 minutes, je regarde : ça commençait à prendre ! A l'automne, l'île flottante était à la carte, dressée sur une crème de cèpes. »



Michel est à la fois dans le détail et sur l'essentiel.

- Le détail avec le soin apporté au choix du verre à eau Baccarat, lourd, superbe, seule star de la table : « Il faut montrer l'importance de l'eau qui est si rare. Et puis ça ne sert à rien de poser des assiettes que l'on va enlever ensuite ».

- L'essentiel avec l'importance donnée aux jus dans ses plats : « La sauce est l'essence même du métier de cuisinier. Le saucier est un vrai poste-clef. Les bouillons, les consommés, les os du pigeon torréfiés juste comme il faut, c'est capital. C'est pour ça que l'on met une saucière pour chaque assiette. » Enfin, Michel est un artiste qui mé-

nage ses effets de surprise. C'est un moment fort du dîner : le chariot de desserts, œuvre monumentale construite sur mesure, glisse doucement jusqu'à la table. On a là des rassurants (un chocolat, un baba, un riz au lait, un soufflé Grand Marnier), des surprenants (tiramisu fenouil, céleri et réglisse), des glacés et des fruits.

« Les gens sentent que tu as plaisir à les recevoir, que tu as envie qu'ils passent un bon moment. C'est l'essence de notre métier. J'ai senti ça la première fois chez Jacques Pic : c'était sa maison, c'était chez lui. Pour mettre ça en place, cela prend du temps. La richesse de demain, c'est le rapport humain. »



Gambero rosso cru en brunoise, parfumé d'huile d'amande douce et lime du désert. Variations de sommités de choux fleur au raifort, Caviar Daurenki Pétrossian.

L'équipe est une famille

Petit à petit, Alexandre est devenu une entreprise dont la gestion familiale est solidement ancrée autour de Monique et Michel. « C'est l'esprit qu'insufflent mes parents », explique Aude Kayser. « Ils sont là tout le temps et tout le monde s'entraide. Si l'un d'entre eux doit s'absenter pour la communion de son fils, l'autre portera plus de plateaux ce jour-là et ce ne sera pas la peine d'en parler. » Depuis 2007, Arnaud, chef de cuisine, est à leurs côtés : « On ne reste pas si longtemps par hasard. Je vais où ça peine : c'est une question d'état d'esprit général. » Michel admire son savoir-faire : « Arnaud est plus technique que moi. Je suis plus sur les associations de saveurs et les jus pendant qu'il met au point la mise en œuvre. Sonia, seconde de cuisine, et Guillaume, chef pâtissier, sont là depuis 7 ans. Lionel, sommelier, a 25 ans de maison et Vincent en a 15. Beaucoup restent, d'autres partent puis reviennent, se rencontrent chez moi puis se marient. Ce qui est important, c'est la relation, la considération et la complicité. J'ai besoin qu'ils m'apprécient sur le plan humain, qu'ils estiment que je sois juste. »

« Il ne débranche jamais de sa cuisine, il est tout le temps en train de chercher », raconte Vincent. « C'est un homme très entier qui fonctionne au feeling. Quand il a quelque chose à dire, ça vient quand ça vient. Mais il ne triche pas avec les gens. Je me souviens de mon premier entretien : j'avais 22 ans et mon BTS en poche, je n'avais jamais travaillé chez un étoilé. Pendant une heure, on a discuté simplement. De la vie, de tout et de rien, des travaux que



j'étais en train de faire dans mon appartement. Il veut nous découvrir de l'intérieur. Ici, ça marche parce-que le chef refuse le clivage entre salle et cuisine. Tout le monde fait ce qu'il y a à faire, collectivement, et on se parle gentiment. Il n'y a pas de barrière au passe : nous sommes à la fois ensemble et séparés. » Vincent

joue aussi le grand frère avec les apprentis en salle. « Les petits, on finit de les élever, comme dans une grande famille... »

En quête d'équilibre

Le meilleur produit possible, une jolie cuisine, de la rigueur et du respect mais sans tension : c'est cet

équilibre fragile que Michel ne cesse de chercher. « Serait-ce plus facile si j'étais plus rigide ? Sans doute, mais est-ce que je le vivrais bien ? Je ne le crois pas. J'ai souvent manqué de patience, je ne suis pas facile. Il y a des mots qui peuvent t'échapper et que tu vas oublier mais qui peuvent marquer un jeune que tu formes.

Il faut avoir le recul, le soir, de se demander si ce que tu as dit à ton équipe a servi à quelque-chose. » Sa manière pudique de les remercier, c'est cette dernière page de la carte où chacun voit son nom inscrit pour témoigner de sa participation à l'œuvre collective d'un bon service, d'une belle maison. De la plonge à

la pâtisserie, de la cave au jardin, de la lingerie à l'administratif, tous les membres sont mentionnés comme au générique de la pièce qui vient de se jouer pour que le public sache combien, dans cette famille, tout le monde s'affaire pour ce moment éphémère dont on garde un souvenir précieux.

“ Quand tu travailles 25 ans avec tes employés, ce ne sont plus tes employés... ”
Michel Kayser



Sommellerie

Lionel et Rémy sont bien accordés. Le premier a 25 années de maison, vient du Sud-Ouest et aime les Cahors alors que l'autre a travaillé dans le grand Est avant d'arriver ici il y a 3 ans. Quand on leur propose de choisir un vin chacun, ils ne peuvent pas imaginer de contradiction forte. Dans cette famille, on se concerte, on s'écoute et on s'entend. Sur 500 références et 5000 bouteilles.

e tartare de taureau de Camargue raconte l'histoire d'un « *Aparté de cuisine de l'homo habilis* », qui, 2 millions d'années avant notre ère, n'avait pas encore passé sa viande au feu. Le tartare mariné dans une réduction de vin rouge est dressé comme un petit rocher au bout d'un chemin sauvage de saison ponctué de condiments et de sauce moutarde. Relevé de raifort et de vinaigre Melfor, il est laqué dans une crème blanche de truffe d'Alba légèrement collée à l'Agar et servi avec une glace spiruline et salicorne.

Rémy propose le **Clos des Centenaires** de Stéphanie et Luc Baudet à Gallician (Gard), Grenache Vieilles vignes de 2015. « *Avec le Grenache, on aura assez de caractère pour assurer en face du taureau et de l'anchois, tout en restant fin et délicat. Il faut soutenir sans écraser.* »

Lionel penche pour le **Château Mourgues du Grès** à Beaucaire

(Gard), appellation Costières de Nîmes, la cuvée Equinoxe 2012 de François Collard. « *Un Grenache/Syrah/Carignan, la finesse des tanins à peine boisés. Un vin qui ressemble à son terroir. Des gens accueillants, qui aiment juste ce qu'ils font. Nous sommes très sollicités, le feeling peut jouer : ceux qui ont la grosse tête ou qui forcent un peu, c'est mal parti avec nous...* »

Figue de Caromb pochée dans un sirop de fenouillette. Crème glacée au fromage blanc et coriandre, marmelade de figue. Sablé à la réglisse en poudre, sauce chocolat et cardamome et réduction de vin rouge, poudre de lime du désert.

Vin de Madame la Comtesse de Montfaucon, Château Montfaucon (Gard), appellation Lirac, 2014. « *Nous sommes en bordure de Rhône entre Gard et Vaucluse avec des*



vignes de clairette plantées avant 1870. On a un côté un peu confit, noix et fruits secs. On peut mettre un noir de Mourvèdre, vinifié comme un Rivesaltes. On appelle ça un vin de liqueur, un rouge sur le fruit, sucré avec de la structure. On sera en accord presque parfait avec le vin rouge réduit de la recette. On le servira assez frais (12°) pour que l'alcool ne soit pas trop présent. »

Domaine Malaïgue à Uzès (Gard), Cuvée Blanche Fleur 2017 vinifiée en barrique : Viognier, Grenache blanc, Roussanne. « *Les vignes de François Reboul sont là depuis longtemps, la jeune génération prend le relais. Ce sont des vins fins, élégants, bien travaillés et pas excessifs : du local très bon !* »

Dialogue sur la figue :

- *Le sorbet à la coriandre rafraîchit et rince les papilles.*
- *Un Muscat ne tiendrait pas le choc.*
- *Il faut tenir la route sur les épices et la réglisse.*
- *Ou un Vieilles vignes, un côté Roussanne un peu évolué ?*
- *Je cherche l'oxydation pour trancher un peu.*
- *Ou alors on part sur une Clairette ?*

CHÂTEAU CRÉMADE

MEMBRE FONDATEUR DE L'APPELLATION
PALETTE

*Une famille au service
d'un terroir unique et
confidentiel*

*Un encépagement
exceptionnel, riche
de 25 cépages*

*Un savoir faire
ancestral*



CHÂTEAU CRÉMADE
649 route de Langesse
13100 Le Tholonet - Provence - France
+33.6.62.070.070

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

RETOUR SUR...

Cœur
DES CHEFS



L'hommage à Joël Robuchon et Paul Bocuse

« Le Collège a perdu cette année deux de ses éminents chefs fondateurs. Joël Robuchon était le symbole de notre quête d'excellence. J'ai perdu un compagnon de route. Nous avons des approches parfois différentes, un respect mutuel et une grande estime l'un pour l'autre. Il était le phare de notre cuisine à travers le monde. Paul Bocuse restera un monument. Il incarnait le paysage gastronomique, ouvert au monde et aux médias, qu'il a lui-même créé tout en restant un incorrigible garnement du haut de sa stature. Tous deux nous ont appris à parler d'une même voix pour qu'ensemble nous défendions nos valeurs. Pour nous, ils resteront immortels. » Alain Ducasse

Le rôle d'influence du Collège Culinare de France

« Nous ne sommes pas là pour faire un classement, nous sommes là pour des convictions. » Lors de son assemblée générale, l'équipe du CCF a confirmé ses engagements devant les 700 membres de l'association qui avaient fait le déplacement. A ce jour, 1590 restaurants et 680 producteurs/artisans ont adhéré et participent à un élan national autour des valeurs de transparence, relation et saisonnalité défendues collectivement. « Nous ne dépendons de personne. Ensemble, nous serons plus forts pour affirmer notre rôle d'influence. ». Thierry Marx a partagé avec nous sa stratégie de la libellule, « qui avance, va à gauche et à droite mais ne recule jamais. » Par contre, si les nouveaux adhérents souhaitent venir uniquement pour développer leur chiffre d'affaire, ils se seront trompés de famille. « Le Collège ne peut rien apporter » d'autre que ce que vous allez y mettre : de l'humain. » Enfin, le pêcheur de lac Eric Jacquier nous a alerté sur la disparition de son métier : « Pour nous sauver, il faut que le restaurateur indique sur sa carte d'où vient le poisson qu'il met dans les assiettes. »



« Une table, au Sud », Marseille

SOPRECO

GRANDES CUISINES

Votre partenaire
dans le grand Sud
Installation sur
mesure pour petits
et grands projets



SOPRECO GRANDES CUISINES
285, Avenue de Plan de Campagne
13170 LES PENNES-MIRABEAU
04 90 42 54 22
Patrick Sappa 06.59.94.56.06

www.sopreco.biz



BioManière

Un dimanche de septembre, Baumièrre ouvre ses portes et invite le public à partager une journée avec toute l'équipe. Les artisans locaux participent également, comme Joël Rebière (L'olivier forgé), le rémouleur ou le vigneron. Le maraîcher amène ses légumes et la potière installe son tour à côté de l'espace démonstration. Sous les arbres, les chefs de la maison se mettent en place dans leur cuisine de campagne. Nous sommes en bas, près de la Cabro, dans le grand pré derrière la piscine. L'Oustau est loin s'il manque une casserole... Michel Hulin démarre avec une carbonara de champignons, Glenn Viel enchaîne avec des ravioles de pistou : tout le monde participe ainsi que des chefs du coin qui sont de repos aujourd'hui mais viennent donner un coup de main... Marc Fontanne vient d'arriver au Prieuré : il prépare un Bloody Mary avec les légumes du Jardin des Alpilles. La brunoise de céleri est déglacée à la Vodka mais reste croquante. Brandon Dehan cuit son carrot cake tout en racontant sa bûche de Noël dédiée à Jean Cocteau : une pierre des Baux où l'on redécouvre le dessin de 1959. Fin de journée : Jean-André Charial partage avec Geneviève et Marie-Noëlie le plaisir d'avoir accueilli autant d'amis dans les jardins de leur maison.



morcrette équipement

Depuis 50 ans, au service des professionnels de la restauration.

Petit et gros matériel : vaisselle, verrerie, couverts, vêtements professionnels, ustensiles cuisine et pâtisserie, fourneaux, froid, mobilier inox, laverie...

Mobilier intérieur et terrasses : chaises, fauteuils, banquettes, plateaux de table, piétements, parasols, chauffages...

Boutique Morcrette : Fourneaux Lacanche-Westahl, Mauviel, Bamix, Peugeot, Staub, Le Creuset, Zwilling, Rosle...



morcrette équipement

Pôle Commercial Aix Pioline
480-500, rue Guillaume du Vair
13546 AIX-EN-PROVENCE
Téléphone : 04.42.64.08.04
Contact : aix@ecotel.fr
www.ecotel-aix.fr



le Cœur DES CHEFS

EST UN MAGAZINE SEMESTRIEL
NUMÉRO 4 : AUTOMNE/HIVER 2018

Magazine édité par : SAS Le Cœur des Chefs : 56, chemin des Cauvelles,
13190 Allauch - Capital 5000 euros - RCS Marseille 827636978
ISSN 2557-2075 - Dépôt légal à Parution

Directeur de la publication : Jean-Philippe Garabedian
Rédactrice en chef : Anne Garabedian
Photographie : Jean-Philippe Garabedian
Directeur artistique : Jacques Delorenzi (jacques.delorenzi@sfr.fr)
Conception et réalisation : Qlovis Production (qlovis.productions@sfr.fr)
Impression : Imprimerie de l'Etoile (contact@etoile-imprimerie.fr)
Contact : contact@lecoeurdeschefs.com
Publicité : partenaires@lecoeurdeschefs.com

Crédits photo :

©JP Garabedian sauf : Atesa (Anguilles page 6), Marie Tabacchi (Dîners Restaurants du Cœur page 6), Eduardo Torres (Livre Mirazur page 8), Valéry Guedes et couverture de Stéphane de Bourgies (Livre Sylvestre Wahid page 9), Leif Carlsson et archives Billecart-Salmon (Livre Billecart-Salmon page 10), et ©lefotograph (Publi-reportage Nespresso page 29).

Les textes, photographies et dessins sont la propriété exclusive de la SAS Le cœur des chefs qui se réserve tous droits de reproduction dans le monde entier. La reproduction, même partielle, de tous les articles, illustrations et photographies parus dans le Cœur des Chefs Provence est interdite sauf autorisation.

**ABONNEZ
VOUS !**
RECEVOIR
« LE CŒUR DES CHEFS »
CHEZ SOI,
C'EST POSSIBLE :
Service d'envoi à domicile

Abonnement d'un an
(2 numéros) : 25 euros.

Envoi d'un numéro : 15 euros.

Rendez-vous sur
www.lecoeurdeschefs.com /
onglet Magazine / Abonnement
(Paiement en ligne sécurisé).

Paiement par chèque possible :
Le Cœur des Chefs,
Les Charmettes,
56 chemin des Cauvelles
13190 ALLAUCH

Moments volés

Les Etoiles de Tougins



Michel Kayser raconte son île flottante aux truffes : un service un peu chaud, une mousseline ratée dans un batteur, une solution trouvée un peu par hasard et au final ça tient !



Dans sa cuisine Avenue Bugeaud, Jean-Louis Nomicos explique ce qu'il veut à son équipe. Il parle avec les mains et avec le cœur.



Au Tôle de Gérard Passédât, grande conversation entre Jacques Génin et Marc Altenburger, pâtissier d'Alexandre Taggia (Marco !).



Dans les coulisses du concours du jeune chef : Bruno Oger et Pascal Bardet pendant les délibérations, Jacques Maximin avec Dominique Toulouzy, Philippe Etchebest et Michel Pontos, le jury avec Michel Rochedy et Stéphane Buron.

Pendant ce temps, Geoffrey Poësson et Philippe Auda vont joyeusement chercher les légumes dans le garde-manger et Denis Félissou accueille Stéphane Buron et Serge Gouloumes dans sa cuisine pour un six mains.



Ecole Ferrandi, entraînement au Bocuse d'Or



Va savoir ce qu'il raconte... Lui vous dira qu'il était à la pêche aux canards et qu'il avait de l'eau jusque-là. Mais en face de Romuald Faassenet ce jour-là, il y a les chefs fidèles qui accompagnent Matthieu Otto pendant ses entraînements. Et je ne suis pas certaine qu'ils parlent d'une partie de chasse.



Avec Rosalie Bojoly et Johann Chapuis, fin de journée à Ferrandi. Il est 19h00, on termine les dernières interviews et il ne reste que nous. Ils sont claqués mais heureux, c'est dans ces moments-là que c'est bon.

Lancement du Cœur des Chefs au Castellét

Anna Bini explique sa manière de cuire les fêtes à Fabien Ferré, Fabien Rugi montre sa pilamide fumée à Dominique Lory et Christophe Bacqué, Edouard Loubet goûte le Revelette de Peter Fischer, Stéphane Raimbault partage un verre avec Philippe Joannes, Loïc Colliau, Pierre Angeby et Alexandre Sekli soufflent un feu : l'équipe a accueilli 120 personnes aujourd'hui et certains sont venus de loin. Sur la terrasse, Alexandre Bader refait le monde avec Michel Pontos et Sébastien Gléçon. Bref, une belle journée.




CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Chefs World Summit 2018



The International Congress for World Chefs
25-26-27 Novembre, 2018 • GRIMALDI FORUM MONACO

« *Les Chefs responsables et impliqués
pour la planète, pour l'emploi et pour les autres* »

www.chefsworldsummit.com

VOTRE INVITATION AU CONGRÈS

EN PARTENARIAT AVEC LE CŒUR DES CHEFS



Vous êtes chefs, chefs pâtisseries, restaurateurs, hôteliers de luxe, sommeliers, maîtres d'hôtel, professeurs, étudiants en restauration, ou autres professionnels du secteur, **rejoignez-nous !**



- 1 Rendez-vous sur www.chefsworldsummit.com rubrique **INSCRIPTION**
- 2 Entrez le code **CDCHF18** ou scannez le **QR code** ou contactez-nous : contact@chefsworldsummit.com +33 1 56 83 70 00