

# GOUR METS METS DE FRANCE

*Tests-Produit*

26<sup>ème</sup> SESSION

Baca'v Boulogne Emile Cotte

Rédacteur  
en *Chef*

CHRISTELLE  
**BRUA**

MADAME  
CHOCOLATIER  
CACAO





12 RENCONTRE  
Christelle Brua



42 LE JURY



34 JEUNE TALENT  
Kimiko Kinoshita

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

**Gourmets de France**

11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde  
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

**Directrice de la publication :** Françoise Malafosse

**Responsable de rédaction :** Michel Malafosse

**Conseil éditorial :** Juliette Crémoux

**Conseiller éditorial :** Dan Malafosse

**Responsable artistique :** Comevents

**Journalistes :** Charlotte Saric et Candice Ménard

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

**Maquette :** Comevents

**Photographe :** Alban Gilbert

**Impression :** Camus Impresores

ISSN : 2258-8655

**Crédits photos**

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



6,80€ TTC France  
Valeur faciale

# Sommaire

03 L'ÉDITO

04 PORTRAIT CHINOIS  
de Christelle Brua

06 LA BIBLIOTHÈQUE  
de Christelle Brua

08 LA DISCOTHÈQUE  
de Christelle Brua

10 LA FILMOTHÈQUE  
de Christelle Brua

12 RENCONTRE  
Christelle Brua : la transformation

20 PANIER DE SAISON

22 COUP DE PROJECTEUR  
Nicolas Berger

24 GOÛT DU TERROIR  
Joël Dupuch

26 LES BONNES ADRESSES

28 CARTE BLANCHE  
Rugby au cœur

30 DESSERTS FACILES  
de Christelle Brua

34 JEUNE TALENT  
Kimiko Kinoshita

36 LA SÉLECTION DES VINS  
de Christelle Brua

38 PUBLI-REPORTAGES  
Bacav' Boulogne  
L'Europe défend ses terroirs

## TESTS - PRODUIT

42 LE JURY  
Les biographies

### LES FICHES PRODUIT

54 G Bories

56 Bio Planète

58 Bourgogne Escargots

60 Domaine de Joÿ

62 Ferme des 3 rois

64 Fermes Larrère

66 Vanille du Pacifique

68 Philibon

70 Peruzzo Group

78 MAKING OF  
Dans les coulisses des tests

# édito

---

## ALLEZ DE L'AVANT

---

“Allez de l’avant” a toujours été mon mantra. En particulier pour ma vie professionnelle. Alors dans mes mouvements, je suis d’abord “montée” à Paris et puis un jour, après de nombreuses années sous le sceau de la fidélité, j’ai déménagé. Je me suis alors installée rue du Cherche Midi, au numéro 10, très symbolique pour moi, pour ouvrir une boutique qui me tenait à cœur et devenir en quelque sorte, une Madame Cacao. J’ai quitté mes cuisines pour être au plus proche de mes clients, pour être plus proche des gens et leur offrir un passeport gourmand pour un voyage sucré avec mes créations. Sourcer mes fèves de cacao, entre autres choses, est une partie majeure de mon travail, car sans bons produits de bases on ne peut pas faire de grandes réalisations. Alors quand il a été question de tester de nouveaux produits de producteurs sincères et engagés je n’ai que pu dire oui ! Pour ce faire, je me suis entourée de nombreux amis de la gastronomie. Tous ensemble, mus par l’envie de bien faire et de découvrir nous avons pris plaisir à déguster ces produits. Et qui sait, peut-être que l’un d’entre eux sera prochainement un adjuvant dans un de mes chocolats !

# Portrait Chinois Christelle Brua



**1** QUELLE EST VOTRE PIÈCE PRÉFÉRÉE ?

Le salon pour regarder en replay les matchs de rugby.

**2** VOTRE UNIVERS, PLUTÔT MODERNE, ULTRA DESIGN, DE FAMILLE, BROCANTE ?

De famille. Il y a toujours quelque chose chez moi qui me rappelle ma famille.

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

Chez mes parents en Moselle, dans ma maison d'enfance.

**4** VOTRE DERNIER ACHAT FUTILE OU UTILE ?

Deux achats utiles : une charrette pour trimballer les gourdes, vestes, pharmacie etc. des gosses au rugby. Et des chaussures en gore tex pour avoir les pieds secs au bord du terrain !

**5** UN OBJET DONT VOUS NE POURRIEZ VOUS SÉPARER ?

Un ballon de rugby. J'en ai toujours un dans le coffre.

**6** LA CUISINE PLUTÔT OUVERTE OU FERMÉE ?

Ouverte. Car c'est un lieu de partage. Chez moi, personne ne mange dans son coin. On cuisine ensemble.

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

Un livre en général et des écouteurs car j'écoute beaucoup d'audio livres.

8

QUEL CLUB SUPPORTEZ-VOUS ?

Le Racing. J'aime ce club, les couleurs, les valeurs.

9

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

Plein de choses.

10

QUEL AUTRE MÉTIER AURIEZ-VOUS AIMÉ EXERCER ?

Styliste.

11

VIVEZ VOUS EN MUSIQUE OU PLUTÔT EN SILENCE ?

En musique. À écouter des livres particulièrement quand je suis en voiture ou que je travaille seule.

12

QUELLE PERSONNALITÉ VOUS INSPIRE ?

Il y en a plein ! J'ai d'ailleurs fait un coffrets de chocolats nommés après des femmes inspirantes.

13

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

J'en ai plein. Et je ne veux pas me fixer un seul objectif. Je ne m'interdis rien.

14

LE LIEU QUI VOUS FAIT RÊVER ?

Ma boutique « Madame Cacao ».

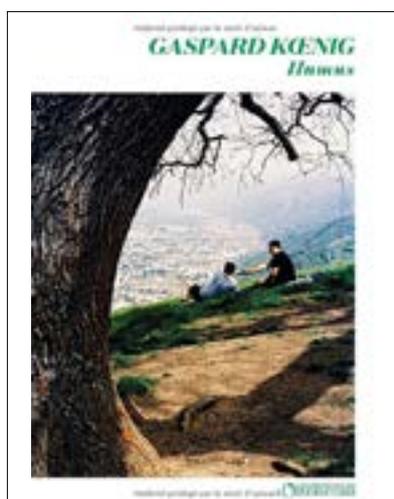
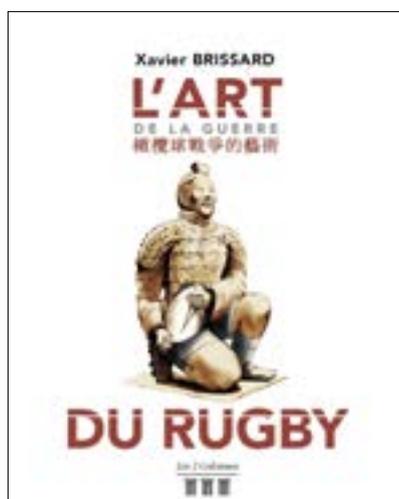
15

VOTRE DEVISE ?

« Droit Devant »

# La bibliothèque

DE CHRISTELLE BRUA



## « L'art de la guerre au rugby »

de Xavier Brissard

« L'Art de la guerre du rugby est un livre qui éveille la curiosité sur l'enseignement du rugby chez les plus jeunes. » explique l'internationale de rugby, Lenaïg Corson qui participe à nos Tests Gourmets de France. En 160 pages, Xavier Brissard nous plonge directement sur le terrain, en plein entraînement. Autour des plus jeunes, des "bouts d'choux" comme ils les appellent, l'auteur entend partager les grandes valeurs du rugby c'est à dire le "savoir transmettre" et le "comment transmettre." Il a pensé ce livre comme "un outil pour avancer, sur le terrain ou dans la vie."



## « Humus »

de Gaspard Koenig

Couronné par le prix Jean Giono ces dernières semaines, ce livre initiatique ne pouvait que faire écho à Christelle Brua car les deux protagonistes sont des étudiants en agronomie. Roman contemporain, il aborde les questionnements écologiques, plus précisément même ce qu'on appelle l'écoanxiété. Les deux jeunes hommes, Kevin et Arthur veulent changer le monde, mais ils vont vite être confrontés aux paradoxes de notre temps. "Une histoire de terres et d'hommes, dans la grande veine de la littérature réaliste."

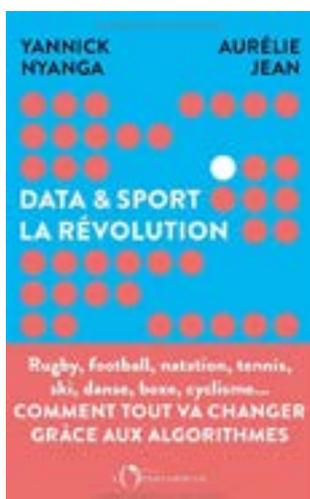


## « La cuisine juive »

d'Annabelle Schachmes

Toutes les cuisines ou presque, sont généreuses et racontent des histoires de traditions, de familles et de régions. La cuisine juive n'échappe pas à ce précepte, et Annabelle Schachmes le démontre avec ses 160 recettes. Gastronomie également de la diaspora, l'ouvrage raconte ses recettes de New York à Tel Aviv, en passant par Tunis et Cracovie. Recettes traditionnelles, recettes revisitées et modernisées, c'est un véritable almanach qui traite de tous les pans de cette cuisine, des entrées aux desserts en passant par les accompagnements, les mezzés et les plats.

*De la cuisine, du sport et de la philosophie soit une sélection d'ouvrages que l'on peut résolument qualifier d'hédonique. C'est parfois difficile de trouver le temps de lire quand on passe sa vie en cuisine, mais quand les sujets sont passionnants comme ici, on le prend !*



### « Data et sport, la révolution »

de Yannick Nyanga et Aurélie Jean

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



### « Philosopher et cuisiner : un mélange exquis »

de Guillaume Gomez et Gabrielle Halpern

Ce livre, c'est la rencontre entre Guillaume Gomez, qui connaît bien Christelle Brua car il est l'ancien chef des cuisines de l'Elysée et Gabrielle Halpern, docteur en philosophie. C'est aussi la rencontre entre deux "passe-temps" exquis que sont les activités de philosopher et cuisiner. On peut dire, que transpire, entre les lignes de cet ouvrage ce doux sentiment de l'hédonisme. Conversation riche entre les deux auteurs, plusieurs sujets sont abordés tels que l'éducation, notre rapport à la nature, la relation à l'autre et la place que l'on veut donner à notre alimentation. On devrait presque l'imposer comme manuel scolaire !



### « Le pouvoir du moment présent »

de Eckhart Tolle

Guide d'éveil spirituel, cet ouvrage de référence a été traduit dans trente-trois langues et vendu à plus de trois millions d'exemplaires. Vivre dans le moment présent sans se perdre dans les pensées du passé ou du futur est le mantra de ce livre-là. C'est parce que lui-même a souffert de dépression qu'Eckhart Tolle a commencé à s'interroger sur le sens de la vie et le chemin à prendre. Il étudie la philosophie, la psychologie et la littérature, et, défait de son spleen, commence à faire de la recherche, a une révélation presque épiphaniatique et devient enseignant spirituel. C'est tout ce parcours, profondément personnel, qui lui a permis de rédiger ce best-seller qui fait sens pour bon nombre de ses lecteurs.

# La discothèque

DE CHRISTELLE BRUA



## « Le Lac des Cygnes »

de Tchaïkovski

Sublimée par la chorégraphie de Rudolf Noureev, présenté à l'Opéra de Paris en 1984, le ballet du compositeur russe est un monument de la musique classique. Inspiré par une légende allemande, cette symphonie d'environ 2h30 est une invitation à un grandiose voyage. La scène 1 de l'acte II est, pour la plupart des auditeurs, une musique qui fait écho à de grands souvenirs de danse, de films et même de publicité. Mais jamais cette musique ne semble éculée. À écouter véritablement sans modération.



## « Wolfgang Amadeus »

de Phoenix

Sorti en 2009, le 4<sup>ème</sup> album du groupe versaillais connaît un succès mondial. En forme d'hommage aux grands compositeurs de la musique classique que sont Mozart et Frantz Liszt (c'est le titre Lisztomania qui ouvre l'album) ces dix morceaux balancent entre Paris, Los Angeles et Rome pour reprendre le nom d'un titre de cet album assez impressionnant de ruptures lors de ses 4'38. Phoenix, davantage groupe de studio que de live, a ici livré un travail hyper bien produit.



## « In Rainbows »

de Radiohead

Il y a davantage de sons dans cet album que de couleurs à un arc en ciel. Pour la troisième fois dans l'histoire du groupe, In Rainbows reçoit le Grammy Award du meilleur album rock alternatif l'année suivant sa sortie, en 2008. Il marque l'histoire de l'industrie musicale car c'est un des premiers disques qui, suite à la fin de contrat avec EMI, est disponible à prix libre en téléchargement MP3. Et visiblement c'était une fort bonne opération financière !

*De la musique classique à la pop-rock des années 2000, la sélection d'albums de Christelle Brua est éclectique. Quelques notes françaises avec le groupe Phœnix, de l'Histoire de la musique avec les Rolling Stones et des pas de bourrée avec le Lac des cygnes.*



## « Sticky Fingers »

de Rolling Stones

Ce 9<sup>ème</sup> album des légendes du rock se distingue par deux anecdotes de l'histoire du groupe : c'est le premier à sortir sur leur propre label, le tout nouveau Rolling Stones Records, et c'est le premier avec Mick Taylor comme membre du groupe à part entière. L'album est d'un contenu rare mais il est aussi célèbre pour le visuel de sa pochette conçu par l'artiste Andy Warhol (elle sera d'ailleurs élue meilleure pochette de tous les temps en 2003 par VH1.) Lorsque l'on trempe ses mains dans le chocolat il y a fort à parier que les doigts collent... est-ce pour cette raison qu'il s'agit là d'un des albums favoris de Christelle Brua ?



## « Comeblack »

de Scorpions

Le groupe allemand a choisi pour la composition de ce "best-of" de jouer sur la nostalgie, proposant d'une part leurs meilleurs tubes des années 80 et 90 et d'autre part des reprises de groupes phares tels que les Rolling Stones (encore) mais aussi les Beatles, des Kinks ou de Gloria Jones. Ceux qui pourraient aujourd'hui se faire appeler les papis du hard rock, ont offert en 2011 avec cet opus une revisite de l'histoire de la musique.



## « Parachutes »

de Coldplay

Le nouveau millénaire s'est ouvert avec le premier album plus que prometteur du groupe anglais. "Trouble" avec son incipit d'arpège au piano est même devenu une espèce de mythe propulsé par la voix de Chris Martin. C'est une œuvre très organique où l'on ressent parfaitement l'âme du groupe. On entend aussi quelques influences de Radiohead. Mais il faut savoir que 20 ans plus tard, les membres du groupe se dédisent et pensent qu'ils ont sorti un mauvais album. Of course, not !

# La filmothèque

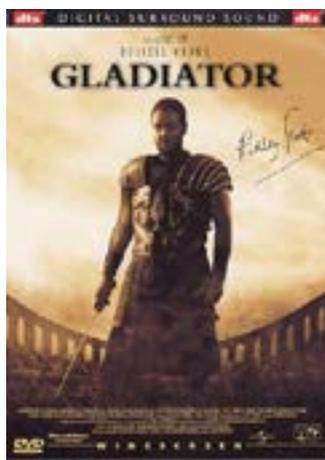
DE CHRISTELLE BRUA



## << Invictus >>

de Clint Eastwood

Comme pour souvent pour ses réalisations, il s'agit d'un grand film, d'un film ambitieux de Clint Eastwood. Il est inspiré d'une histoire vraie, celle d'une tentative de réunification d'un peuple après des années d'apartheid à travers le sport. Morgan Freeman y campe un merveilleux Nelson Mandela et Matt Damon l'entraîneur de l'équipe des Springboks. Pays hôte de la coupe du monde de rugby de 1995, l'Afrique du Sud est à l'époque un pays déchiré. Mais à sa tête un homme de paix, qui a la bonne idée de transmettre à François Piennar (l'entraîneur de l'équipe), comme un mantra, le poème de William Ernest Henley, *Invictus*, dont sont extraits ces mots : "Je suis le maître de mon destin, je suis le capitaine de mon âme."



## << Gladiator >>

de Ridley Scott

Avec ce film de presque trois heures, Ridley Scott revisite le genre du péplum. Budget démentiel, scènes de combats exceptionnelles, foulitudes de figurants, casting de stars, costumes d'une parfaite justesse, tous les éléments sont réunis pour en faire blockbuster de qualité. Une réussite reconnue par la critique, le public et l'Académie des Oscars, le film remportant en 2001 cinq statuettes dont celle du meilleur film et celle du meilleur acteur pour Russel Crowe. Bonne nouvelle, une suite devrait sortir en 2024.



## << Angélique Marquise des Anges >>

de Bernard Borderie

Le film romantique fête cette année ses soixante ans. Incarnée par Michèle Mercier, cette jeune marquise vit une vie de péripéties. Elle est d'abord envoyée dans un couvent, puis mariée quasiment de force à celui qu'on dit sorcier, mais dont elle finira par tomber amoureuse avant que ce dernier soit condamné à être brûlé vif. Un grand récit, et probablement l'un des plus beaux rôles du regretté Robert Hossein.

*On le découvre au fil de ces pages, Christelle Brua est une fondue de sport, alors pas étonnant que l'on retrouve dans sa filmographie des rugbymans et des gladiateurs. Mais elle se laisse aussi emporter par des grands classiques et une série passionnante.*



## « The Artist »

de Michel Hazavaničius

Quel culot d'avoir osé un film muet et en noir et blanc en 2011 ! Mais avec une interprétation magistrale de Jean Dujardin, qui lui vaudra d'ailleurs, entre autres récompenses, l'Oscar du meilleur acteur (il est le premier français à le recevoir), c'est un pari gagné ! Il faut également souligner la présence de l'épouse du réalisateur, Bérénice Bejo. Michel Hazavaničius, qui, durant toute sa carrière, a réinventé les codes des genres du cinéma (pensons à l'exceptionnel *Classe Américaine*) rend ici un superbe hommage au cinéma muet des années 20.



## « Les Noces Rebelles »

de Sam Mendès

Vingt ans après *Titanic*, ce sont les retrouvailles de Leonardo Di Caprio et Kate Winslet, mais autour d'un scénario moins mièvre que celui du paquebot qui coule. Sam Mendès narre ici une histoire de couple qui ne veut pas entrer dans le moule et tomber dans la routine, qui ne veut pas de cette vie de "suburb" américaine et qui pourtant va être rattrapé par les désillusions. Mais April Wheeler (Kate Winslet) a un plan pour tout recommencer, pour vivre l'intrépide...



## « Breaking Bad »

de Vince Gilligan

Peut-être l'une des séries les plus addictives de ces dernières années. Et qui, depuis 15 ans n'a pas pris une ride. C'est vrai que la réalisation est digne d'un film d'auteur et le parcours de ce professeur de chimie devenu dealer complètement délirant. Les personnages secondaires, le beau-frère policier, le fils handicapé, l'épouse dépassée... offrent un éventail de récits annexes complémentaires. Sans oublier l'avocat véreux qui a même son spin off, *Better Call Saul*. Toujours disponible sur Netflix.



© arailakhoroshcheva

# *Christelle*

La transformation

# *Bruua,*

*Avec l'ouverture toute récente de Madame Cacao, Christelle Brua se réinvente, mais en jouant toujours sur la même gamme : celle d'aller là où ne l'attend pas. Elle prend d'assaut la capitale, pour écrire en lettres chocolat une certaine histoire du goût et de la passion.*

Imaginez un chanteur encore dans l'ombre devant les lettres lumineuses de l'Olympia rêver à son avenir. Rêver au jour où il sera sur la scène de la mythique salle parisienne devant un public acquis à sa cause. Imaginez encore que ce fantasme se produise : c'est ce qu'on appelle un rêve devenu réalité. Christelle Brua, a vu, elle, les ors de l'Élysée mais **c'est sûrement quand elle a peint en jaune les murs de sa boutique de la rue du Cherche Midi, que les étoiles dans ses yeux se sont allumées. Ici encore c'est un rêve devenu réalité.**

Retour sur le parcours d'une jeune femme accomplie qui ne connaît pas les obstacles.

## LA CUISINE EST UN SPORT COLLECTIF

Quand la jeune pâtissière arrive à Paris, ce n'est ni le logo de l'Olympia, ou le scintillement de la Tour-Eiffel, encore moins l'argenterie des établissements gastronomiques dans lesquels elle opère qui illuminent ses yeux. **Contre toute attente, ce sont les affiches du Racing Metro qui font vibrer chez elle une corde sensible.** Pourtant, elle n'est pas originaire d'une terre de rugby, elle vient de Moselle. Ses parents y sont plus ou moins dans les métiers de bouche. Sa mère tenait une auberge, son père travaillaient dans les produits laitiers. Du travail de ce dernier elle apprend le juste prix des produits et que **"le plus important c'est de mettre en valeur le travail des producteurs et de bien les payer. De sourcer directement aussi."** Pour revenir au rugby, elle découvre le travail collectif qui lui fait écho quand



« Une brigade, c'est un collectif [...] »



elle fait ses classes en Lorraine, dans des 1 ou 2 étoiles parce que "une brigade c'est un collectif". On peut bien évidemment filer la métaphore, imaginez le chef enfile le brassard de capitaine, les commis le dossard de jeune issu du centre de formation, les investisseurs signer le même carnet de chèque que les sponsors. La seule chose que l'on ne semble pas retrouver dans un restaurant c'est le banc des remplaçants. **Quand on s'engage quelque part, on rentre sur le terrain, on va au four(neaux) et au moulin.** "Obtenir un titre (de champion) c'est comme obtenir une étoile." Et il n'y a qu'un pas pour poursuivre le parallèle entre être élu meilleur joueur du monde à l'instar d'Antoine Dupont et obtenir le titre de Meilleure pâtissière de restaurant du monde comme l'a été

*« Obtenir un titre, c'est comme obtenir une étoile »*

Christelle en 2018. Mais avant cela, elle en a fait des entraînements, des matchs et des progressions. Elle a de l'ambition notamment celle de "je pars à Paris, mais je vais me faire un nom !". Aujourd'hui encore plus que son nom, c'est sous un surnom qu'on la connaît, celui de Madame Cacao. **Et cette femme chocolat a été un peu motivée pour ouvrir cette boutique, par une grande dame, la Première même pour qui elle a longtemps travaillé, Brigitte Macron.** Entre les deux femmes, "il n'y a pas de filtre". Un jour, la femme du président commence une conversation avec ces mots : "Christelle, on se dit tout..." Et c'est ainsi que la première dame devient un peu comme une doula avec la chef pâtissière et l'aide à faire ce dont elle avait besoin, à savoir "accoucher de l'entrepreneuriat."

Mais avant cet accouchement elle avoue facilement ne jamais être satisfaite parce que "ça bloque le processus



de création et d'arrachement." En somme il faut savoir se remettre en question, et toujours sur l'ouvrage remettre son métier. Aujourd'hui on dit souvent que le dessert signature qui a fait sa renommée c'est la pomme en sucre soufflé, crème glacée caramel, cidre et sucre pétillant. Mais elle confesse que c'est justement la matière sucre qui lui a toujours posé le plus de problème dans ses créations. Alors, on peut aisément dire que c'est parce qu'elle s'est dépassée, parce qu'elle a repoussé ses limites, et qu'elle a transformé les obstacles en haies qu'il

« *son entêtement paie* »

fallait franchir qu'elle s'est fait repérer. Parce qu'elle est insistante aussi : elle est plus que déterminée à aller travailler au Pré Catelan, mais à l'époque "sur (son) cv tout est à prouver." Elle entame alors une entreprise qu'elle qualifie volontiers à la limite du harcèlement auprès de Frédéric Anton. **Mais son entêtement paie, et en 2003 elle devient chef pâtissière de son restaurant trois étoiles.** Elle y est aussi second et bras droit. Et pendant 16 ans, ensemble, ils conservent le trio d'astres. Mais comme elle aime aller de l'avant, il est temps de changer d'établissement. C'est celui qu'elle qualifie de "mentor" qui vient la



« *la couleur*

« *de la joie et de l'amitié* »



chercher pour les cuisines de l'Élysée. Son premier challenge là-bas c'est de faire un dessert pour le président chinois. Il y en aura mille autres, jusqu'à et on connaît la suite : qu'elle décide de mettre au monde son nouveau challenge.

## NUMÉRO 10

C'est au 10 de la rue du Cherche-Midi qu'elle installera donc sa créativité. **Elle est sensible aux signes et aux énergies et ce n'est peut-être pas un hasard si c'est ce numéro de rue qui accueille sa boutique, car c'est son fétiche.** Elle est née un 10 (juillet) son fils également. Et c'est tous les dix ans ou presque, qu'elle remporte un grand titre.

En 2029 c'est peut-être le titre de MOF

*1999 : Meilleure  
Apprentie de  
Moselle,*

*2009 : Meilleure  
pâtissière de  
l'année,*

*2018 : Meilleure  
pâtissière de  
restaurant du  
Monde.*

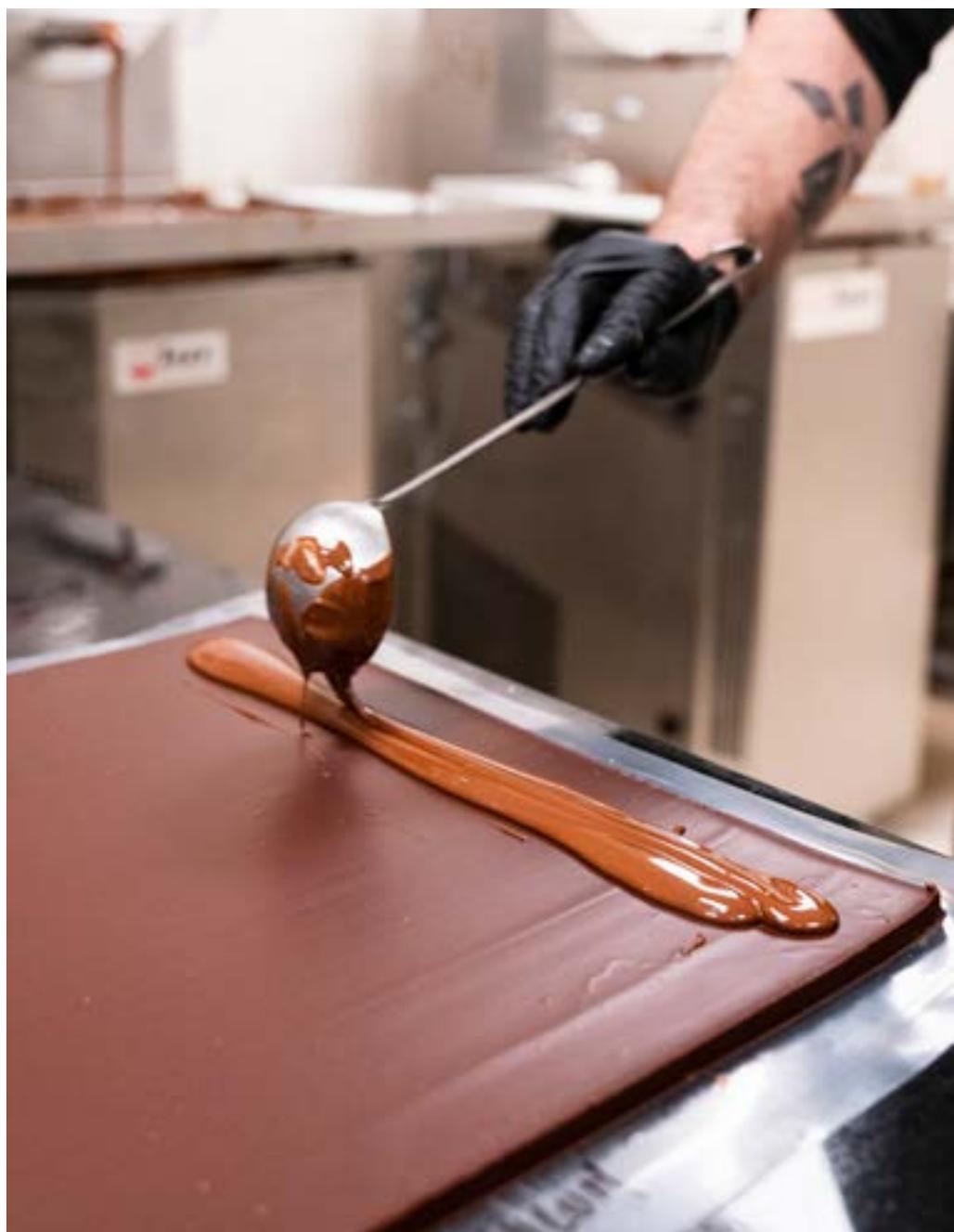
qu'elle obtiendra, car pour le moment ce col tricolore lui fait défaut. Les femmes MOF sont d'ailleurs assez peu nombreuses et à ce jour il n'y en a pas encore en chocolaterie. Mais avec les trois casquettes qu'elle a portées ou porte encore, Christelle Brua pourrait concourir dans plusieurs catégories : cuisine, pâtisserie et chocolaterie. Pour

saluer son travail et sa carrière il faudrait presque que chacune des trois couleurs du fanion représente un pan de la gastronomie. Trois toques elle a portées, trois titres elle a obtenus, mais c'est le 10/10 qui la définit.

Dans son nouvel écrin qui sis au 10, elle a pensé la décoration de façon très Feng Shui. Pierre Hermé le fait aussi. **Cette boutique est toute en courbes, afin que "les énergies ne butent pas dans les coins".** Et c'est vrai que la gourmandise du chocolat ne peut se retrouver que dans la rondeur des lignes. Les angles c'est dur, c'est obtus.

Le chocolat c'est bon et c'est giron. Si la couleur intense du cacao enveloppe de sa cosse marron les appétences sucrées, c'est une autre couleur que Christelle Brua a choisi pour peindre sa boutique. Il y a de l'or dans le chocolat, et du soleil dans ses créations c'est donc en toute logique que le jaune, qui brille et illumine comme l'astre de nos jours a été élu.

Aussi parce que c'est "la couleur de la joie et de l'amitié." Et de conclure "si c'est un endroit où on se sent bien alors c'est gagné."



« Chaque personne  
qui travaille avec moi  
a une histoire »

MADAME  
CHRISTELLE BRUN  
Paris  
CACAO

## SOUVENIRS & PARTAGE

En effet chez Christelle Brua tout tourne autour de l'échange et du partage. Chez elle, comme dans sa boutique il y a des moments propices au ping-pong verbal et à la création de souvenirs. Il est absolument impensable, qu'à domicile, chacun dîne dans son coin. Au contraire, c'est la grande messe, le moment des interactions. Son fils de dix ans cuisine d'ailleurs très bien. C'est parfois lui qui manie les casseroles pour sa mère et sa cousine avec qui ils vivent. Christelle a un lien très fort avec cette grande nièce, Émeline, qui partage son foyer mais aussi sa vie professionnelle.

Depuis le début, elle a rejoint l'aventure Madame Cacao où elle officie en tant que vendeuse. Et le projet des repas à la maison est exactement le même dans la boutique. **Christelle a fait créer une salle de pause où tous déjeunent ensemble. Il est inconcevable d'avoir sous les yeux ou accrochés aux oreilles, des tablettes, des smartphones, des téléphones ou des oreillettes.** "Chaque personne qui travaille avec moi a une histoire" et il est si doux de la partager.

D'échanger évidemment et de créer des souvenirs de ce bel élan qu'est le lancement de cette boutique. Il n'y a pas qu'à la maison et à la boutique que l'on écrit des pans d'histoire partagée.

**Un autre lieu où Christelle en prend plein les yeux et le cœur ce sont les abords du terrain. Elle l'avoue sans détour à propos du Racing : "j'aime le club, les couleurs, les valeurs." Son fils y joue, et elle n'en est pas peu fière !** Ils n'arborent pas un maillot couleur jaune, mais qu'importe c'est un jersey qu'elle supporte ! Et qu'elle accompagne car chaque mercredi elle leur apporte le goûter. Quels chanceux que ces jeunes joueurs ! Avoir pour marraine de madeleines la meilleure pâtissière au monde, c'est somme toute un peu plus encore que la classe ! A ce sujet, des mercredis passés au stade, elle enfonce le clou : "c'est important de fabriquer des souvenirs."

N'y en a-t-il pas un exceptionnel qui a eu lieu lors des dernières semaines et dans



©NataliaKhoroshaleva



©NataliaKhoroshaleva

cette année charnière où l'hexagone recevait la coupe du monde de rugby qu'est la cérémonie d'ouverture au Stade de France ?

**Entourée d'autres chefs, d'autres parangons de la gastronomie et de figures tutélaires du monde du spectacle elle a foulé la pelouse d'un lieu qui l'anime,** d'un sport qui la fait vibrer. Et bien que le XV de France n'ait malheureusement pas remporté l'honorifique titre de champions du monde, on peut toujours se consoler et se réfugier dans le chocolat !

## COLLECTIONS ÉPHÉMÈRES

Elle le dit sans détour : "j'aime bien faire pas comme tout le monde." Alors elle se laisse guider par ses influences, ses coups de cœur et l'air du temps. Christelle a conçu une boîte de chocolat inspirée

par les grandes dames du monde qui ont eu, de plus ou moins loin, une influence sur elle.

En bonne aficionada de rugby, elle a aussi flanqué du drapeau tricolore quelques chocolats et conçus d'autres en forme de ballon oval. Elle se prête aussi au jeu d'Halloween, et a prévu pour Noël de faire une magnifique œuvre éphémère. **On peut dire qu'elle conçoit les bonbons que l'on trouve sur son étal comme des collections de mode. Ce qui n'est guère étonnant lorsque l'on sait qu'elle se prédestinait à des études de stylisme.** Elle avoue avoir "passé son bac pour passer son bac" mais voulait poursuivre ses études par des études de stylisme qui s'avèrent au final être trop onéreuses. Alors elle décide d'aider ses parents à l'Auberge et là, le métier la pique, comme une aiguille de machine à coudre qui vient tatouer de l'encre du désir un avenir.

Tout de suite elle se sent bien là-bas, que ce soit au comptoir ou à la plonge. Alors petit à petit, la jeune fille qui n'avait pas de télé chez elle, abandonne les magazines de mode dont elle se nourrissait pour les livres de cuisine. Mais **il y a cependant quelque chose de commun aux deux univers : "il y a une part de liberté et d'expression large." Oui on peut concevoir un crumble comme on assemble les pièces d'étoffes pour créer un smoking.** D'ailleurs Christelle le dit "on peut créer à partir d'un morceau de tissu ou d'une pomme !".

La dentelle ne serait-elle pas le pendant de la cannelle ? La wax l'équivalent de la fève tonka ? Le sucre, des fils de lurex ? Ad deliciosam...

Il n'est question de rien d'autre que cela aujourd'hui dans cette rencontre avec Christelle Brua, du délicieux ! Le délice d'une rencontre, le délice d'un partage, le délice d'un engagement, le délice du surpassement, le délice d'une histoire sans oublier évidemment le délice du chocolat ! Par l'accumulation de tous ces petits délices on peut dire que Madame (Cacao) est servie !

# PANIER SAISON DE

CHRISTELLE BRUA

*Christelle Brua n'a choisi, dans son panier de saison, que des produits fort réconfortants. Il est vrai que lorsque l'hiver vient nous envelopper de son froid, il est plus qu'agréable de se réchauffer dans des riches gourmandises.*



## Les *Marrons*

Nom donné à une châtaigne de belle facture, grosse et ronde, les marrons sont les fruits de saison de l'hiver. Qu'on les déguste grillés dans la rue, en accompagnement d'une dinde pour le réveillon ou en mousse dessert, c'est toujours aussi bon. Pour les faire griller, il suffit d'inciser l'écorce le long de la lunule puis de les faire cuire au four pendant vingt minutes. Pour les décortiquer facilement, une fois cuits, les laisser reposer dix minutes dans du papier journal. La peau ne s'en enlèvera que plus facilement. On lui connaît de nombreux amis : la dinde bien sûr, mais aussi le porc et les gibiers, les champignons, le chocolat et les pommes.



## Le chocolat *chaud*

On se souvient d'un temps où le meilleur moment de l'année c'était la matinée du 25 décembre, quand, autour d'un excellent chocolat chaud, on ouvrait ses cadeaux.

Devenu plus accessible et donc plus quotidien le chocolat chaud est la boisson, qui, du matin au gouter rassure, délecte et réchauffe.

Attention cependant à ne pas réveiller les foudres des gourmands et des chocolatiers, on ne prépare jamais

Ô grand jamais un chocolat chaud à partir de chocolat en poudre. Non le chocolat chaud se réalise à partir de carrés

ou de pistoles de chocolat sur lesquelles on verse du lait préalablement chauffé à la casserole avec un peu de sucre. On peut, également le transformer en viennois en ajoutant par dessus la tasse de la chantilly, saupoudrée de cannelle par exemple !



## La soupe de *Pois cassés*

Qu'elle soit végétarienne ou avec un peu de lard, pour encore plus de satiété, la soupe de pois cassés est ce qui se fait de plus "réchauffant" pour un souper hivernal. Elle est tellement riche et onctueuse qu'elle peut totalement constituer un repas complet. Avant de la réaliser, il est recommandé de faire tremper les pois secs dans l'eau. On n'hésite pas à ajouter aux pois cassés que l'on fait cuire dans le bouillon, pour complexifier la saveur, du poireau, des carottes, de l'oignon et de l'ail. On n'oublie pas non plus d'ajouter un peu de crème, car c'est l'hiver et qu'il faut se réconforter !



## La *Cannelle*

Ces bâtonnets d'épices entrent dans la composition de nombreuses gourmandises hivernales telles que le pain d'épices ou le vin chaud. Les deux se marient d'ailleurs très bien pour un goûter aux accents de Saint Nicolas et de tradition de l'Est de la France d'où est originaire Christelle. Mais cette poudre très goûteuse est présente dans des recettes salées, ou sucrées-salées aux influences moyen-orientales parfois. On peut notamment convoquer un tajine d'agneau aux pruneaux et à la cannelle ou un rôti de porc aux pommes, miel et cannelle. N'oublions pas qu'une pincée "pimp" aussi toujours une banale compote de pommes. Et pour voyager jusqu'aux USA on se laisse emporter par les cinnamon rolls.



## La *Raclette*

Originaire de Suisse la raclette est un fromage à base de lait cru de vache à pâte pressée non cuite, donc seules les femmes enceintes devront faire l'impasse sur ce repas convivial hivernal. Le principe est simple, faire fondre dans des petits poêlons du fromage qui viendra s'écouler sur des pommes de terre cuites à l'eau et des bonnes charcuteries. Pour varier les plaisirs on n'hésite pas à faire dans l'original et allier le fromage suisse à des charcuteries corses ou italiennes par exemple, à utiliser des pommes de terre vitelottes, mais aussi proposer du brocoli ou chou-fleur cuit à l'eau, des champignons, des fleurs de câpres... Et puis pour la version tradition c'est tout simplement patates, jambons et cornichons !





Torréfacteur

# *Nicolas Berger*

Des fée(ves) se sont penchées sur  
son berceau.

*“Neuf personnes sur dix aiment le chocolat. La dixième ment.” Ni Nicolas Berger, ni Christelle Brua, qui a voulu rendre hommage au travail du premier, ne sont cette personne là. Mais avant que les consommateurs se délectent d’entremets chocolatés, il faut transformer le cacao. C’est là qu’intervient le torréfacteur chocolatier.*

C’est à Lyon dans une famille de pâtissiers que Nicolas Berger voit le jour. On pourrait donc dire que des fée(ves) se sont penchées sur son berceau. C’est donc par cet héritage qu’il commence sa carrière, en tant que chef pâtissier. Son travail le mène à New York où il fait la rencontre d’Alain Ducasse. Ils collaboreront pendant 17 ans ensemble. Ils ouvrent même ensemble en 2013, rue de la roquette, La Manufacture. Ces chemins qui se croisent sont des éléments déterminants dans son processus d’orientation professionnelle. Ducasse donc bien sûr, mais aussi Philippe Bernachon, chocolatier à Lyon dont il admire la conception du travail.

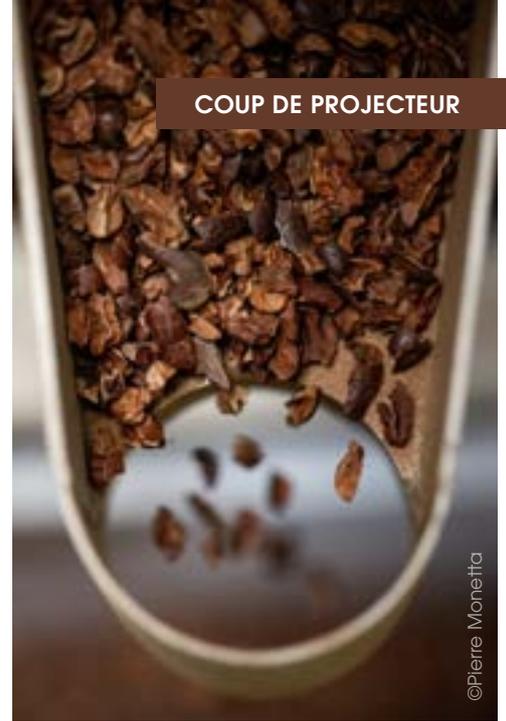
## APPRENDRE SUR LE TAS

En effet, dans cette institution lyonnaise il découvre la bonne démarche à adopter. Découvre aussi, qu’avec le chocolat c’est formidable, il y a évidemment l’aspect gustatif mais aussi l’aspect technique. S’il n’y a pas de formation dédiée pour devenir torréfacteur, alors il faut apprendre sur le tas. Se documenter et surtout se nourrir des rencontres que l’on fait. La torréfaction du cacao est particulière, elle ne se fait par exemple pas à la même température que le café. 200 degrés pour ce dernier contre 118° ou 120° pour le cacao. Le delta dépend de la tailles des fèves, de leur humidité et de la température de la pièce. Et c’est un véritable travail d’orfèvre, on ne peut être sûr du résultat que par l’expérience, aussi Nicolas Berger ne quitte jamais le laboratoire de torréfaction sans avoir goûté. L’étape de la torréfaction prend environ une trentaine de minutes, jusqu’à 110° les

fèves sèchent, ensuite elles éclatent; c’est la réaction de Maillard qui est recherchée. C’est entre 110 et 120 que la réussite se cache dans les détails et la précision. La vitesse de torréfaction aussi est très important et subtile, il faut trouver le bon équilibre.

## TORRÉFACTION, CONCASSAGE ET CONCHAGE

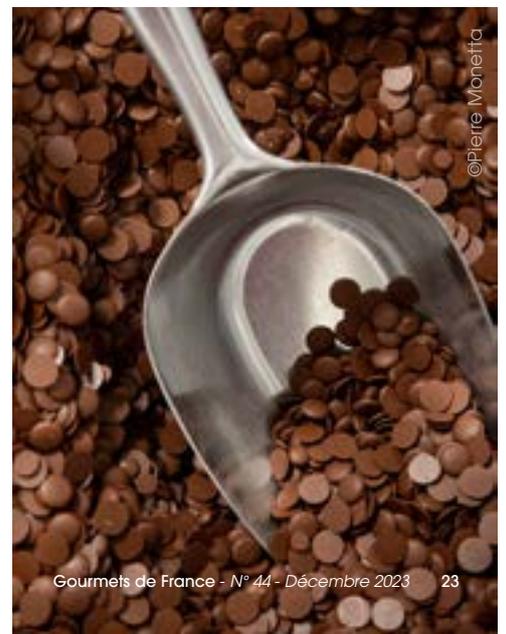
Il se passe douze heures entre la torréfaction et le concassage. Quand Nicolas Berger prend un sac de fèves, il n’interrompt jamais le processus jusqu’au résultat final que sont les pistoles de chocolat. Il peut travailler tous les jours, car il y a deux récoltes annuelles, et des cabosses toute l’année dans les pays entre les deux tropiques qui sont les grands producteurs de cacao. De plus une fois récoltées, les fèves se conservent. Il les fait donc venir au fur et à mesure de ses besoins. L’opération de transformation est la suivante : le concassage donne naissance au gruet, qu’il faut ensuite broyer pour aboutir à la pâte de cacao. On y ajoute ensuite le sucre, le lait parfois pour la transformer en pâte de chocolat. En suivant, c’est l’étape du raffinage pour créer un chocolat sans granulité. Pour finir c’est la conche, qui est un gros mélangeur et qui a pour effet de lisser et aérer le chocolat, et là tout se joue sur le goût et la texture. Malheureusement pour le particulier ses pistoles ne sont destinées qu’aux professionnels, chocolatiers, pâtissiers et restaurateurs. Mais la rencontre du produit brut de Nicolas Berger, conjugué par des artistes tels que Christelle Brua provoque une explosion de plaisir.



©Pierre Monetta



©Pierre Monetta



©Pierre Monetta



# Joël Dupuch

L'artiste ostréiculteur

*Début septembre ce ne sont pas les pieds dans les parcs à huitres que l'on a pu voir, l'ambassadeur des Impératrices mais sur la pelouse du Stade de France, participant à la cérémonie d'ouverture de la Coupe du Monde de rugby, aux côtés de Christelle Brua. C'est vrai que les deux compères, avec un joli groupe d'amis, se retrouvent fréquemment pour célébrer une certaine philosophie de l'hédonisme. Avec, forcément, des huitres sur la table !*

Cette année, Joël Dupuch, fête son demi-siècle d'activité professionnelle. Et il n'est pas près de s'arrêter. En effet, quand le travail est une passion et non un sacerdoce, il est difficile d'envisager d'y mettre un point final, même si l'on trouve la perle, rare, dans la coquille d'huître.

*« C'est un sport de sacrifices, il y a de la souffrance. »*

**Dieu sait qu'il en a vu, rencontré des bijoux tout au long de sa carrière. D'abord les produits qu'il affectionne tant, et ensuite les chefs qui, depuis cinquante ans donc, subliment ses huîtres.** Ces rencontres, ces collaborations qui émaillent sa vie d'ostréiculteur depuis tant d'années ont fait de Joël Dupuch l'interlocuteur le plus affable, le plus passionné, et le plus volubile quand il est question de parler coquillage, gastronomie et épicurisme. Il peut aussi discuter pendant des heures sur son sport passion, le rugby. Lui qui a joué de 18 à 32 ans le dit : "c'est un sport de sacrifices, il y a de la souffrance." Et c'est un peu un parallèle que l'on peut faire avec son métier.

## MER NOURRICIÈRE

"L'agriculture ce sont des métiers d'espérance. Il faut avoir la foi quand on démarre." Si les éleveurs aviaires craignent les épizooties, les viticulteurs le mildiou, Joël Dupuch est lui en proie

avec les aléas météorologiques, la puissance de la mer. **Certaines maladies touchent également les coquillages, et malheureusement parfois, des parcs entiers deviennent impropres à la consommation.**

Historiquement c'est d'ailleurs suite à deux épizooties qu'aujourd'hui ce sont les huîtres japonaises qui sont le plus gros de la production française. À l'origine les fonds marins étaient habités par trois grandes espèces : la pycnodonta, l'ostrea et la crassostrea. Mais au 19<sup>ème</sup> siècle un bateau chargé d'huîtres portugaises fait naufrage, sa cargaison est rejetée dans la région, une épizootie s'en suit qui ne touche que l'ostrea, et voilà l'huître portugaise en monopole dans les parcs du Bassin. Mais en 1971, une nouvelle vague de maladie arrive éradiquant la portugaise, et laissant place à l'huître japonaise.

## RÉGION & MONDE ENTIER

Alors c'est certain, raconter sur les huîtres c'est narrer le monde. On parle de Bassin d'Arcachon, mais aussi de Portugal, Japon donc mais pas que. Encore une fois, il peut y avoir un écho entre l'ovale et le coquillage. En tant qu'éleveur, Joël Dupuch source ses huîtres dans les bassins bien sûr mais aussi dans des pays de rugby tels que l'Irlande, l'Angleterre et l'Italie.

Il s'autorise aussi à marcher sur les terres de football tels que le sont l'Espagne ou les Pays-Bas ! **Et si le monde vient à lui, il va aussi au monde, ses huîtres d'exception ornant les tables de plus d'une centaine de restaurants, en France, en Italie, en Belgique, en Espagne, à Dubai, à Hong Kong...** offrant aux fins gourmets un défilé de qualité.

## TAILLE MANNEQUIN

En effet, on pourrait dire qu'aujourd'hui le métier de Joël Dupuch est celui de chasseur de talents ou de sélectionneur. Il repère dans la rue les belles plantes ou les athlètes, leur apprend à défilé ou faire des passes, avant de les envoyer sur les podiums ou les terrains.



**Il a donc un sourcing très large, international, et une finition très région. C'est dans le Bassin d'Arcachon que ces perles sont choyées, affinées entre 15 jours et 6 mois selon les critères immuables des Parcs de l'Impératrice.**

Joël Dupuch l'affirme "on se doit de fournir ce qu'on a promis." Ses clients lui font une confiance absolue car une huître de l'Impératrice c'est toujours un délice. Ce ne sont d'ailleurs pas des clients selon ses propres termes : "je ne vends pas mon produit, je donne envie à l'autre de travailler avec moi." En somme, l'ostréiculteur à la belle crinière argentée, donne envie de travailler avec lui, mais aussi de jouer au rugby, et de partager une fête, un dîner exquis.

*« (...) ce sont des métiers d'espérance. Il faut avoir la foi quand on démarre. »*

# LES BONNES ADRESSES

DE CHRISTELLE BRUA



## *Se laisser porter*

MENU DÉCOUVERTE

### Restaurant **Pierre Sang**

Le jeune chef Pierre Sang est déjà fort de nombreuses adresses. Après son premier restaurant rue Oberkampf il en ouvre un second à quelques pas de portes à peine, mais aussi un corner au Lafayette Gourmet et un restaurant gastronomique, le Signature. Pour les plus pressés qui veulent manger sur le pouce, il propose également un service "fast-good" afin de découvrir sa cuisine franco-coréenne. Dans son premier restaurant, maintenant ouvert depuis presque dix ans, il propose des menus au déjeuner très abordables pour la capitale (deux plats : 23 euros et 3 plats : 29 euros). Pour le dîner on se laisse porter par son menu découverte en six plats et le voyage auquel il invite. Ici, pas de carte ! Le chef se réinventant chaque jour. C'est aussi un passionné d'œnologie, en conséquence il serait dommage de ne pas se laisser tenter par un délicieux verre de vin soigneusement sélectionné.



55 Rue Oberkampf,  
75011 Paris  
09 67 31 96 80



## *Du côté de l'Asie*

SPÉCIALISTE DU RAMEN

### Le **Shifumi**

À deux pas de l'église Sainte Placide, cette adresse nous transporte aussi du côté de l'Asie. Spécialiste du ramen, ce bouillon de nouilles traditionnel japonais dont l'héritage serait chinois, ce petit établissement propose aussi la livraison à domicile pour une soirée cocooning. à la carte quatre ramen pour satisfaire les amateurs de cochon et les végétariens. Le traditionnel se compose d'une tranche de porc, d'un œuf mariné, d'algues wakamé, de bambou, de pousse de soja et de cebettes. Le spécial est plus riche en ingrédients et le végétarien se consomme autour de l'œuf uniquement. On reconnaît ce bon ramen, à la qualité exceptionnelle de son bouillon, riche en saveurs et extrêmement parfumé.



12 Rue Notre-Dame des Champs  
75006 Paris  
09 50 23 85 20



## *Plonger*

DANS L'HISTOIRE

### Le **Procope**

Il s'agit ici du plus ancien café de Paris, fondé en 1686 ! Y prendre un verre, y déjeuner ou y diner, c'est plonger dans un pan de l'histoire de la capitale. Son propriétaire historique, un Italien du nom de Francesco Procopio Dei Coltelli est le premier, au XVII<sup>ème</sup> siècle à introduire le café et à le démocratiser en proposant son service à table dans une tasse en porcelaine. A l'instar de nombreux bistrot de St Germain, on y croise des intellectuels et des philosophes ; Rousseau, Voltaire... s'y attablent et l'Encyclopédie de Diderot aurait été écrite en partie. Établissement de l'Histoire de France, Le Procope, propose une cuisine traditionnelle française avec coq au vin et tête de veau par exemple. Aux beaux jours, on se délecte de la petite terrasse cachée à l'abri du passage.



13 Rue de l'ancienne comédie  
75006 Paris  
01 40 46 79 00

*Pour une virée parisienne, en particulier dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement voici les cantines de Christelle Brua. À quelques pas de sa boutique, elle trouve des tables variées mais aussi gourmandes les unes que les autres. Et quand elle traverse la Seine, c'est dans le quartier Oberkampf qu'elle mange.*



### *Prendre le bateau*

POUR LA MÉDITERRANÉE

#### Le Kaplan

Déjeuner rapidement ou prendre l'apéritif accompagné de quelques mezzés chez Kaplan, c'est prendre le bateau pour les rives moyen-orientales de la Méditerranée. Halloumi grillé, cacik, houmous et mercimek çorbasi composent, entre autres, la carte des petits plats à partager ou pas ! Adresse idéale pour ceux qui veulent manger léger mais savoureux et aussi pour tous les végétariens qui trouveront au menu des entrées et des plats parfaitement compatibles avec leur régime alimentaire. Au cœur de Saint Germain des Prés, ce tout nouveau restaurant a tout bon !



20 Rue du Cherche-Midi  
75006 Paris  
01 42 18 13 18



### *Voyager*

EN CHINE

#### Le Noli

Ouvert tous les jours sauf le dimanche, voici encore une adresse de Christelle Brua qui fait voyager. En Asie une fois de plus, en Chine précisément. Restaurant de street food assumée, on y trouve bobun, bao burger, bento et bubble tea. Chacun des plats se décline en cinq saveurs à base de poulet, de tofu, de crevettes, de bœuf Angus, de porc ou de canard selon les recettes. Les entrées également mettent l'eau à la bouche : kimchi, edamame, poulet katsu, takoyaki, gyoza ou nems. Si l'expression latine *noli me tangere* veut dire "ne me touche pas" chez Noli au contraire on mange avec les doigts !



49 Rue du Cherche-Midi  
75006 Paris  
01 42 22 46 78



### *Mêler deux cultures*

FRANÇAISE ET CORÉENNE

#### Le Mille & Un

Poursuivons les voyages avec cette boulangerie, pâtisserie et salon de thé coréen. Ouvert en 2019 par Seo Yongsang, chef boulanger à la tête du grenier à pain à Paris pendant dix ans, c'est un lieu résolument unique. Pains, viennoiseries et pâtisseries mêlent les deux cultures, française et coréenne. On y retrouvera alors des classiques Paris-Brest ou tartes au citron mais aussi des spécialités asiatiques telles que le patpain (pain brioché fourré à la pâte de haricots rouges), le goroké ou encore les roulés au matcha ou au sésame noir. Pour les inconditionnels de cette dernière graine, on peut aussi boire un fameux latte au sésame noir. Le midi on peut aussi prendre de petits sandwiches, des bibimbaps ou des salades. Sur le pouce peut-être mais évidemment en l'air tant on valide cette adresse.



32 Rue Saint-Placide  
75006 Paris  
01 43 21 55 92



# Rugby au cœur

L'engagement de deux femmes  
fortes dans le sport

*Créé en mars 2019, Rugby au Coeur a pour ambition de soutenir des projets locaux qui maillent le territoire français et qui défendent l'éducation, l'inclusion et l'égalité des chances.*

*Malia Metella, nageuse titrée aux JO et Christelle Brua se sont engagées dans le projet depuis ses débuts.*

“(Avec Christelle) on adore le sport et on partage les mêmes valeurs” amorce Malia Metella. C’est donc en toute logique, qu’après s’être rencontrées lors de matchs de rugby, elles ont accepté d’unir leur “vista” pour récompenser des projets à forte ambition sociale par le biais de Rugby au cœur, le fond de dotation de la Coupe du Monde de rugby. Les chiffres sont assez vertigineux puisqu’en trois ans d’existence, 7 appels à projets ont été lancés, plus de 700 dossiers déposés et près de 1 200 000 euros reversés pour 250 projets sélectionnés.

Un travail de sélection intense mais selon Malia “c’était important de prendre du temps pour ça”. Soulignant que ce qui comptait lors de la sélection des projets c’était “qu’ils soient pérennes et durent dans le temps”. En effet, ce n’est pas parce que la Coupe du Monde est achevée que les impacts du fond de dotation doivent s’essouffler.

## ESPOIR & TERRITOIRES

Et ce n’est pas non plus, uniquement dans des terres d’ovale que les projets ont été soutenus. L’ensemble du territoire a été représenté par des projets porteurs de sens. Malia se souvient notamment d’un projet d’aide et de réinsertion de jeunes en détention, grâce au rugby en Outre-Mer. L’Est de la France, la Corse ou encore l’Outre-Mer, qui ne sont pas traditionnellement des terres de rugby, ont également su créer, autour du sport à XV, des projets sociaux ambitieux et admirables. Dans chacun des dossiers, nous avons pu retrouver “des valeurs promues qui font écho à celles du sport, qui est l’école de la vie.” La notion de territorialité est ici très importante permettant à toutes les régions d’avoir des projets soutenus. Et l’envergure du fond de dotation étant tellement large qu’“on a plus dit oui que non” lors des différentes réunions de sélection, conclue Malia.

## SPORT & MÉCÉNAT

Une capacité de validation des projets choisis qui n’aurait pas été possible sans la générosité de nombreux mécènes tels que le GMF ou Mitsubishi Electric mais aussi d’entreprises issues du tissu économique local ainsi que celle du grand public. Avec plus d’un million d’euros collectés, plus de 100 000 personnes ont pu bénéficier des projets portés par les clubs de rugby, les comités départementaux et les ligues régionales de rugby ainsi que des collectivités et associations locales. Mais derrière ces dotations résonnent l’aide apportée, via les valeurs du sport, sur les grands enjeux de notre société. Solidarité, responsabilité, inclusion et convivialité sont les maîtres mots du sport et du rugby en particulier sur lesquels se conjuguent les projets de Rugby au Coeur. Des projets qui ont su séduire le Comité d’Engagement en charge de la sélection que composent Malia et Christelle, accompagnées de Manon Andre,



Elisabeth Langevin, Yanis Bacha, Malik Hamadache et Yacine Djaziri ; et se faire apprécier des publics en ayant bénéficiés, afin de faire rayonner les territoires au-delà des frontières. Et avec des ambassadrices convaincues de la justesse du projet, mues par la philosophie inclusive des thématiques, l’aorte de Rugby au Coeur ne pouvait que continuer de battre; même après 2023 et le coup de sifflet final de la Coupe du Monde. À la genèse de l’histoire et à sa conclusion, nous pouvons dire que ce sont deux femmes de caractère, fan d’ovale, qui portent ensemble l’image d’un grand projet d’envergure territoriale avec les valeurs hédonistes du rugby.

# Desserts faciles

de Christelle Brua



## Boules Noisette

### INGRÉDIENTS

*Pour une cinquantaine  
de boules*

120 g de praliné amandes noisettes 50%  
45 g de gianduja  
3 g de poudre de cacao  
3 g de beurre liquide clarifié  
7,5 g de gianduja noisette  
PM noisettes

### PRÉPARATION

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis couler dans des moules demi-sphères de 2cm de diamètre. Ajouter une demie noisette puis obturer avec une pointe de chocolat et laisser figer. Rouler les boules dans des paillettes de chocolat.





# *Boules Coco*

## INGRÉDIENTS

*Pour une cinquantaine  
de boules*

120 g de praliné coco  
45 g de gianduja  
3 g de poudre cacao  
3 g de beurre liquide clarifié  
10 g de gianduja noisette

## PRÉPARATION

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis couler dans des moules demi-sphères de 2cm de diamètre. Ajouter une demie noisette puis obturer avec une pointe de chocolat et laisser figer. Rouler les boules dans de la noix de coco râpée.

# Desserts faciles

de Christelle Brua



## Tarte au chocolat

Recette pour 4 personnes

### Pâte Sucrée

56 g de jaunes d'œuf  
70 g de beurre  
340 g de farine  
125 g de sucre

À l'aide d'un robot, à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter le sucre puis les œufs avec 1/3 de la farine puis le reste de la farine.

Réserver cette préparation 2h au frais. Prendre la pâte, l'écraser entre les doigts. Étaler la pâte dans un cercle de 30 cm de diamètre.

Foncer les bords puis la précuire au four à 150° pendant 10 minutes.

Laisser refroidir et réserver.

### Crèmeux chocolat

240 g de chocolat noir 64%  
240 g de crème  
100 g de lait  
25 g de beurre  
1/2 œuf entier

Dans un saladier déposer le chocolat.

Dans une casserole mettre la crème, le lait, le beurre. Faire bien chauffer en évitant l'ébullition.

Verser sur le chocolat et mélanger doucement.

Casser un œuf et l'incorporer à la préparation précédente. Passer le tout au chinois et réserver.

### Cuisson

Préchauffer le four à 200°. Garnir le fond de tarte du crèmeux chocolat puis éteindre le four. Enfournier à four éteint 30 minutes

jusqu'à ce que la tarte soit tremblotante. Sortir du four et réserver à température ambiante. Déposer un décor en chocolat sur le dessus. Déguster.





# Le nougat

## INGRÉDIENTS

*Pour une quarantaine  
de pièces*

105 g de sucre  
37,5 g d'eau  
27 g de glucose  
75 g de miel  
15 g de blanc d'œufs  
30 g de pistaches  
30 g d'amandes  
30 g de noisettes entières  
75 g de chocolat noir  
PM feuilles de pain azyme

## PRÉPARATION

Dans une casserole, chauffer le miel à 119° puis verser sur le blanc et faire monter dans le bol d'un batteur équipé du fouet. Dans une seconde casserole, chauffer le sucre, le glucose et l'eau à 145° puis verser sur l'appareil précédent. Incorporer immédiatement le chocolat fondu puis laisser tourner le batteur jusqu'à ce que le nougat ne colle plus aux doigts. Prélever un peu de nougat régulièrement pour vérifier.

Ajouter les fruits secs, débarrasser en plaque à rebord sur 1 cm d'épaisseur environ puis couvrir d'une feuille de pain azyme et laisser reposer à l'air libre durant une journée avant de détailler des nougats de 10 g environ à l'aide d'une guitare.

# Rose des sables

## INGRÉDIENTS

500 g d'amandes bâtonnets  
250 g de riz soufflé  
650 g de chocolat  
10 g de pépites caramel

## PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat à 29°. Ajouter le riz soufflé. Puis ajouter les amandes et les pépites caramel. Disposer des petits tas à l'aide d'une cuillère sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser cristalliser le chocolat puis servir.





# Kimiko Kinoshita

Qui pour renouveler la cuisine  
et la pâtisserie? Kimiko!

*On connaît Kobé, au Japon, pour son bœuf d'exception. Mais aujourd'hui cette province peut s'enorgueillir d'avoir vu grandir des grands talents de la cuisine à l'instar de Kimiko Kinoshita, qui donne depuis le début de l'année un vent nouveau dans le 9ème arrondissement avec son établissement, Aux Deux K.*

Si ce tout nouveau restaurant (ouvert le 19 septembre 2023) a pour sceau un double K, c'est parce que Kimiko s'est associée à son amie Samantha Kagy. Les deux jeunes femmes croisent leur route au Violon d'Ingres (\*) et à l'Ours (\*). Ensemble, elles proposent une "cuisine d'affinités" reflet de leur complicité professionnelle et de leur vision d'une gastronomie multiculturelle."

## KOBÉ - BORDEAUX JAPON - PARIS

Mais avant de s'installer définitivement à Paris, et de faire chauffer ses casseroles et danser ses culs de poule dans ce nouveau chez elle qui se situe rue Louise-Emilie de la Tour d'Auvergne, Kimiko a fait ses valises souvent. Parfois pour prendre des longs courriers, de temps en temps aussi, pour monter à bord d'un TGV. Avant aussi de devenir chef pâtissière, elle apprend la cuisine. Au début de son parcours, dans son Japon natal où elle avait fait une école de cuisine, elle travaille dans des établissements en tant que cuisinière, mais ces derniers étant de petit format elle est amenée à toucher à tout, et donc aussi au sucré. Son premier poste où elle manie le fouet et la marie louse c'est à Bordeaux, dans un restaurant étoilé, le Pavillon des Boulevards, qu'elle l'obtient. Elle y reste un an, avant de devoir retourner dans sa mère patrie pour raison administrative de visa. Arrivent alors les lignes "capitales."

*« Des desserts à l'harmonie visuelle rigoureuse, points de suspension des sens en prolongement d'un parcours culinaire d'exception. »*

## DES HOMMES ET UNE FEMME

C'est d'abord Emile Cotte qui la recrute pour être la chef pâtissière de son restaurant Meating à Paris. Elle y demeure trois ans avant de rencontrer Joël Robuchon qui la fait venir dans son atelier, cette fois-ci, de nouveau en cuisine, en tant que chef de partie. Il faut attendre 2012, et son arrivée



*« Aux 2K, une sincère*

*et gourmande invitation*

*au voyage culinaire (...)*

au Taillevent, pour qu'elle porte de nouveau la veste de chef pâtissière. D'abord au 110 de Taillevent, puis au deux macarons Michelin. Arrivent ensuite sur son cv, Le Violon d'Ingres et L'Ours où elle fait la rencontre de sa future associée. Vivent les femmes en gastronomie et les influences multiculturelles pour une cuisine riche et inspirée.

## PATATE DOUCE ET CHOCOLAT

Si la chef japonaise reconnaît une vraie gourmandise pour le chocolat, elle n'en oublie pas pour autant ses origines natales et les produits que

l'on emploie en pâtisserie dans l'île qui l'a vue naître, à l'instar de la patate douce qui se travaille au Japon très communément en sucré. Elle n'oublie pas non plus sa formation de cuisinière mais avoue avoir une appétence plus importante pour la pâtisserie, autant pour son palais qu'elle définit comme bec sucré que comme challenge de transformation, qu'elle apprécie tant travailler. En effet, elle aime à créer

"des desserts à l'harmonie visuelle rigoureuse, points de suspension des sens en prolongement d'un parcours culinaire d'exception." Aux 2K, la carte change quotidiennement en fonction des inspirations et des produits du marché, mais l'on pourra souvent, par exemple, retrouver un riz au lait gourmand, enrobé de banane et de caramel, jolie graine emblème de son pays de naissance. Mais la noisette délicate croise aussi la profondeur du citron noir et le chocolat croise les arômes du café et la richesse onctueuse du mascarpone.

Aux 2K, une sincère et gourmande invitation au voyage culinaire grâce à deux femmes du monde, complémentaires et talentueuses.



# La sélection

DE CHRISTELLE BRUA



## Meursault Clos de Mazeray

AOC Domaine Jacques Prieur - 2018

Domaine emblématique du 18<sup>ème</sup> siècle installé sur les plus beaux terroirs de Bourgogne en Premiers et Grands Crus. Ce Clos est un monopole du Domaine situé dans les Faubourgs de Meursault. Ce Meursault incarne pour moi l'élégance pure. Sa robe dorée attire le regard, tandis que son parfum envoûtant de mirabelle et d'autres fruits jaunes mûres captive les sens. En bouche, la générosité des fruits se marie à la douceur subtile de l'anis, créant une harmonie gustative inégalée. La finale, teintée d'accents toastés, offre une conclusion délicate et mémorable. Un vin d'une richesse exceptionnelle, une expérience à la fois intense et subtile. Attention à ne pas choisir un dessert trop sucré avec ce vin.



## Sauternes

Château Climens AOC 2006

Le château Climens, premier cru classé de Barsac est certifié en biodynamie et offre un bouquet exceptionnel, rivalisant avec les meilleurs liquoreux français. Grâce à son terroir unique, Climens produit des récoltes riches en sucres et aux parfums complexes. Ce vin est un coup de cœur absolu ! Les arômes envoûtants d'abricot sec et d'orange confite, subtilement entrelacés avec des notes de miel et une touche de crème à la vanille, créent un bouquet sensoriel irrésistible. À chaque gorgée, c'est comme plonger dans une explosion de fruits exotiques, une danse enivrante entre l'ananas juteux et la mangue sucrée. Un véritable festin pour les papilles, une symphonie de saveurs tropicales ! Un dessert à base d'abricot et de vanille se mariera parfaitement avec ce vin.



## Jurançon « Le Cercle Des Amis »

AOC 2017 - Domaine Bordenave

Le Domaine Bordenave est un des fleurons de l'appellation Jurançon. Il est issu d'une tradition familiale depuis 1676 et s'engage dans une démarche environnementale. Ce Jurançon, c'est comme une explosion de saveurs dans chaque gorgée ! Sa robe cuivrée attire l'œil, tandis que ses arômes exotiques de fruits confits, de miel et d'épices chatouillent les narines. En bouche, c'est une véritable fête : un mélange de sensations audacieuses évoquant des journées ensoleillées. La finale, avec ses notes de muscade, de cannelle et de girofle, apporte une touche épicée irrésistible. L'amande ou la nougatine par exemple seraient des mariages réussis avec ce vin.

*C'est une évidence chocolat et vin se marient, ensemble, divinement bien. On retrouve d'ailleurs parfois dans le nectar des dieux, quelques notes chocolatées et épicées. Alors on n'hésite pas à poursuivre la dégustation jusqu'au dessert ! Voici la sélection de Christelle Brua, jusqu'à la dernière goutte.*



## Cartagène « Les Aspes »

AOC 2016 - Domaine Ribiera

Originaire de la région du Languedoc et d'un domaine confidentiel, c'est un vin muté, un mélange habile de Grenache sur mûri et d'alcool de marc de raisins qui stoppe la fermentation. Résultat ? Un dessert liquide à 16% d'alcool, doux mais équilibré, étonnamment léger. Cette cuvée Les Aspes, c'est le vin parfait pour finir en beauté un repas ! Dans chaque gorgée, elle dévoile un mélange audacieux de douceur et d'intensité. Les arômes de fruits rouges confits se mêlent à la profonde veloutée de la prune et à l'éclat sucré de la figue. Des notes subtiles de chocolat noir et de café ajoutent une touche de sophistication. Il est d'une chaleur réconfortante et équilibre parfaitement cette expérience sensorielle unique. Un délice sucré qui se savoure sans prise de tête, idéal pour les amateurs de douceurs. Une forêt noire sera son compagnon idéal !



## Bourgueil « Le Haut De La Butte »

AOC 2018 - Domaine De La Butte

Le domaine de la Butte, niché dans le terroir de Bourgueil, a été acquis par Jacky Blot en 2002. Son engagement envers l'excellence et le respect du terroir redéfinit la vinification du cabernet franc. S'inspirant des méthodes bourguignonnes, Blot parcelle ses cuvées, créant ainsi une gamme diversifiée et authentique. Il séduit dès le premier souffle avec un nez envoûtant, révélant des arômes de fruits noirs sublimés par des notes subtiles de poivron. En bouche, il est d'une grande amplitude et de velours, où la maturité exceptionnelle du raisin se traduit par des tanins doux et soyeux. La finale, rafraîchissante et gourmande, offre une expérience vivifiante, laissant une empreinte mémorable sur le palais. Un dessert mêlant chocolat et fruits rouges le sublimerait à la perfection.



## Vouvray Moelleux

AOC 2009, Domaine Foreau

Le domaine Clos Naudin, brille par la clarté de ses Vouvray. Le Chenin, à la fois complexe et gourmand, offre des cuvées tendues et délicieuses, évoluant avec élégance au fil du temps. Malgré les caprices du climat, le domaine maintient une régularité exceptionnelle, offrant des vins purs et persistants. Le Vouvray Moelleux est un véritable festin de fruits blancs et jaunes ultra-mûrs, avec une touche florale et des notes épicées de paprika, de gingembre et de coriandre. Ce moelleux corsé et élégant, offre une expérience gustative riche et raffinée. Les amateurs de Chenin vont adorer son équilibre parfait entre douceur et fraîcheur, le rendant indispensable pour toute collection de vins. La fameuse tarte tatin, l'accord ultime !



# Emile Cotte

« Tant que c'est allumé,  
on peut boire et manger »

*Il y a à peine deux ans, le chef Emile Cotte ouvrait un établissement dans le 5<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, aussitôt récompensé par un Bib Gourmand. Aujourd'hui histoire de voir "plus grand" il s'est installé à Boulogne Billancourt, mais avec toujours cette envie de faire la part belle à son Limousin natal.*

Les assiettes sont magnifiques avec leur pied de poule dessiné par un artiste des porcelaines de Limoges et ce qu'il y a dedans est, sans conteste, divin.

D'entrée de jeu, dans ce restaurant de cinquante-cinq couverts, on se sent bien. C'est que le chef, passé par Frédéric Anton, le 101 Taillevent et Guy Savoy est bonhomme, épicurien et accueillant. Fils de volailler, il aussi un sublimateur des produits du terroir, du sien en particulier. En valent pour preuve les foies gras, les canards fumés et autres chapons de pintade qui tiennent le haut de la barre.

Le savoir-faire qu'il a acquis dans les maisons où il a précédemment exercé se retrouve ici de façon généreuse et réconfortante.

## AUBERGE URBAINE

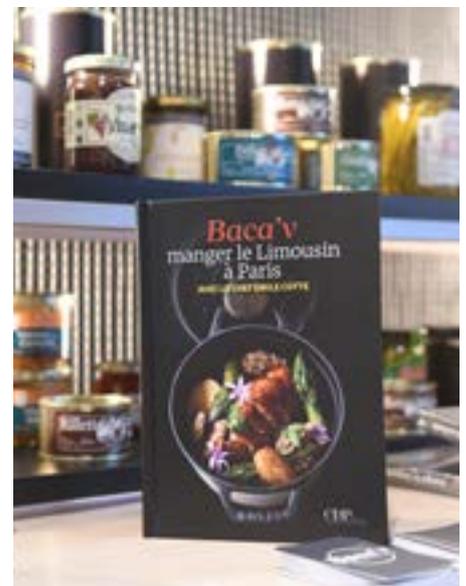
"Dans l'assiette comme en salle le même parfum : tradition, franche convivialité, savoir-faire et poésie arrosés à la sauce Cotte. Une deuxième occasion pour le chef et ses racines de célébrer la bistronomie canaille sans compromis." Dans cette nouvelle adresse, on se régale et on "jacquete" entre amis ou en famille, on plante sa fourchette et on



## CUISINE DE TERROIR

Cultivant une idée de restaurant de "proximité" où, en addition des plats qu'il compose, le chef Cotte propose une sélection épicerie de produits du terroir à emporter, faisant ainsi de Limoges la ville capitale. Parce que même à deux pas de la Seine, sur son comptoir, ce que l'on retrouve ce sont de larges tranches de pâté croûte canard et foie gras, des cuisses de canard en cocotte ou encore un vol-au-vent cardinal gargantuesque. Ici pas de chichi, le chef s'exprime avec une cuisine de terroir à mi-chemin entre bourgeoisie traditionnelle et modernité.

lève le coude, on hume les plats et on se marre. Parce que ce lieu a été pensé en toute convivialité, pour les petits comme pour les grands comités. De plus quand on reçoit chez soi, comme c'est le cas du chef Émile Cotte, on ouvre sa porte aux invités et sa cuisine aussi. Pas de secrets et les odeurs qui émanent de la cuisine ouverte font d'ores et déjà saliver. Diner chez Émile Cotte, c'est faire une grande rencontre : avec un chef inspiré, avec un ambassadeur du terroir et avec une équipe géniale. À n'en pas douter il se joue de plus grands matchs rue de la ferme qu'au Parc des Princes !





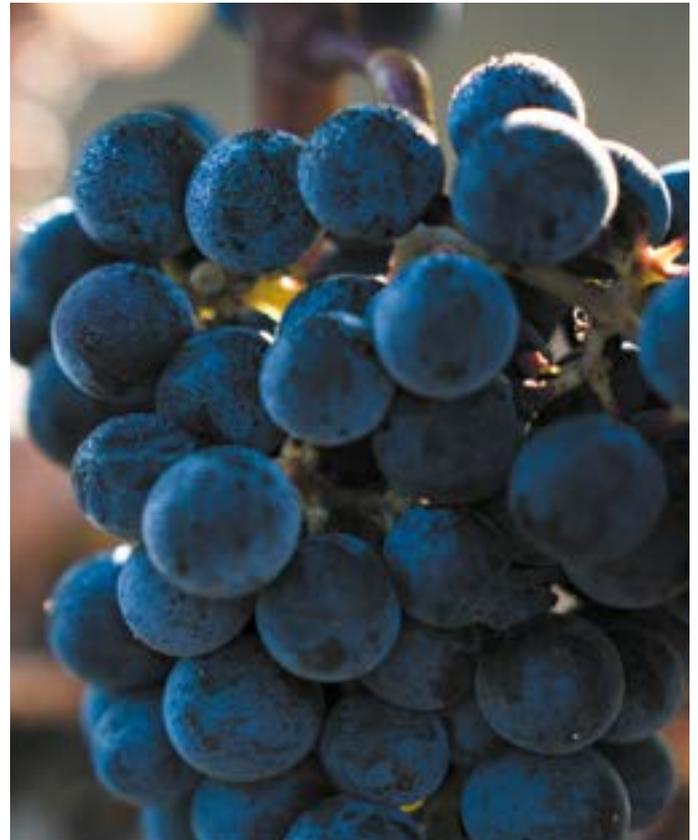
# L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS



Carte postale des gourmandises que sont le jambon de Bayonne et les vins de Fronton

*Le grand quart Sud-Ouest, du Pays Basque à l'Aveyron, regorge de pépites de la gastronomie française. On peut par exemple citer le jambon éponyme de la ville basque et les vins de l'appellation Fronton. Lumière sur ces deux joyaux que l'on peut conjuguer de concert à l'apéro.*

*Le premier bénéficie d'une Indication Géographique Protégée et le second d'une Appellation d'Origine Protégée. Ces deux labels viennent rappeler que ces produits de la gastronomie française sont, d'une part des ambassadeurs de terroirs, et d'autre part qu'ils sont régulés par un cahier des charges très précis.*



Le **Jambon de Bayonne** peut rougir de son pouvoir de séduction. En effet, il est le jambon sec français le plus connu, le plus aimé et le plus acheté en France. Issu de porcs français nés et élevés dans le Sud-Ouest de la France, le Jambon de Bayonne est salé uniquement avec du sel de source de Salies-de-Béarn. Avant cette étape, les porcs sont nourris à base de céréales et de maïs cultivés dans la région. Cette démarche territoriale assure un produit local qui participe à l'économie régionale, et qui rayonne par-delà les frontières de son département grâce à sa saveur exceptionnelle.

Peu à peu reconnue, la Négrette, principal cépage des **vins de l'AOP Fronton**, offre une intensité aromatique admirable. Que ce soit pour les vins rouges ou les rosés, l'appellation - dont la zone géographique s'étend entre Toulouse et Montauban - est celle par laquelle il faut se laisser tenter ! Des vins rouges élégants, souples et aux tanins veloutés dans lesquels on retrouve des arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices. Quant aux rosés, ils se distinguent par leur robe soutenue, leur longueur en bouche et leur joli gras. Résolument des vins de gastronomie.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT  
LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF  
EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS  
AGRICOLIS DE GRANDES QUALITÉS



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

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

BIETROT-CAVE À MANGER





# 10

## PALAIS EXPERTS

UN JURY EXCEPTIONNEL

C'est Emile Cotte qui reçoit ces Tests Gourmets de France dans son restaurant de Boulogne Billancourt. Dans ce bel écrin gourmand, neuf membres du jury se sont attablés autour de Christelle Brua pour tester neuf produits français et souvent exotiques ! Parmi eux des MOF, des jeunes talents et même une sportive de haut niveau parfaitement gourmande. Pendant deux heures ils ont testé, évalué et apprécié la totalité des produits présentés à eux. De l'avis de tous, sont repérés des produits et des producteurs qui vont probablement bientôt fournir nos chefs présents !

# ÉRIC BRIFFARD

• • •

*Chef et Directeur  
des « Arts Culinaires Le  
Cordon Bleu Paris »*



**U**n bourguignon au cœur tendre, un artisan du goût qui transcende les saveurs avec modestie ! Issu de la France profonde et authentique, de ceux qui pétrissent la terre, Éric apprend dès le plus jeune âge la valeur des bonnes choses. Peu enclin à l'école, il entre en apprentissage à 14 ans au Relais Saint-Fiacre et rejoint Paris à 19 ans pour réaliser son compagnonnage, d'abord à l'hôtel Concorde Lafayette, puis à L'Espérance et au Manoir de Paris. À 28 ans, ce jeune conquérant s'envole pour le Japon où il prend la barre du Palazzo au Royal Park Hôtel avant d'être désigné chef du restaurant Jamin (Paris) par son mentor Joël Robuchon. Là-bas, il y découvre une cuisine en avance sur son temps et absorbe

les fondamentaux de la haute gastronomie. Après un passage en solo au Château de Fère en Tardenois, le Plaza Athénée le demande. Un établissement de prestige qu'il occupe durant cinq années et pour lequel il décroche la deuxième étoile. En 2002, il rejoint Les Elysées de l'Hôtel Vernet et là aussi deux nouvelles étoiles remplissent la corbeille. Six ans plus tard, c'est à la direction des cuisines du George V qu'il se distingue, brillant inmanquablement de deux astres. Tout lui réussit... À celui qui instille une cuisine inspirée et inspirante. Finalement en 2016, Éric plaide pour le don de soi et devient Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu à Paris ainsi que Chef d'Établissement dès 2018. Haut les toques !

EN QUELQUES  
**DATES**

**1994** : Sacré Meilleur Ouvrier de France

**2010** : Chef de l'année par le guide Pudlo

**2016** : Médaille Grand Vermeil de la ville de Paris

**2018** : Chevalier dans l'ordre mondial de l'Académie Culinaire de France

**2018** : Trophée Le Chef du Prix de la Transmission



**Rencontrer Éric BRIFFARD :**

Le Cordon Bleu Paris - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris

[www.cordonbleu.edu](http://www.cordonbleu.edu)

# LENAÏG CORSON

• • •

*Athlète et entrepreneure*



Un parcours des plus inspirants pour cette athlète engagée 100% made in France. Lenaïg Corson baigne dans l'univers du sport depuis toute petite. Une force de la nature, une femme d'action qui s'est construite dans l'effort et l'amour de la discipline. À l'âge de 6 ans, elle fait ses débuts dans l'Athlétisme où elle excelle en compétition durant 14 ans. Dès lors, la jeune fille de nature timide et introvertie se métamorphose, trouvant dans le sport une formidable école de vie, un exutoire lui permettant d'exister, de se défouler et de s'affirmer ! À l'âge de 20 ans, elle prend un tournant et tente l'aventure du ballon ovale au terrain universitaire de Rennes. Portée par une passion

dévorante, elle gagne au fil des années du terrain et finit par rejoindre les bancs de l'Équipe de France de Rugby se jetant par la même occasion dans la mêlée de la Coupe du Monde féminine 2017. Donner du sens, défendre ses convictions... En 2023, Lenaïg raccroche les crampons et signe une renaissance réussie en tant qu'entrepreneure. Impact PlayHer et RugbyGirl Academy voient alors le jour, deux projets RSE qui visent à aider les femmes et les jeunes filles à prendre confiance en elles et à oser ! En parallèle, on la retrouve sur les ondes comme notamment à la radio sur RMC et à la télévision sur M6 où elle nous fait revivre les temps forts de la coupe du Monde de Rugby 2023 !

EN QUELQUES  
DATES

**2009** : Première fois où elle met les pieds sur un terrain de rugby

**2012** : Première sélection en équipe de France

**2017** : Coupe du Monde féminine de rugby à XV

**2023** : Lancement de RugbyGirl Academy et d'Impact PlayHer



Rencontrer Lenaïg CORSON :

[lenaig-corson.fr](http://lenaig-corson.fr)



# ÉMILE COTTE

• • •

*Chef « Baca'v Paris »  
et « Baca'v Boulogne-  
Billancourt »*

**M**anger le Limousin à Paris... Un aubergiste des temps modernes qui redéfinit avec panache le sens du goût et de l'hospitalité. Enfant du pays et fier descendant d'éleveurs pure souche, Émile délaisse les terrains de rugby pour son amour des bons petits plats mitonnés sur le feu. En 1998, il débarque à la capitale et commence son apprentissage au Pré Catelan. Par la suite, il fait un passage chez Guy Savoy et officie en tant que chef de partie et sous-chef au Taillevent 3\* Michelin. À 30 ans, il revêt finalement la toque de Chef au Meating puis quelques années plus tard aux 110 Taillevent. Finalement, il est dépêché chez Drouant par les Gardinier où il fait revivre

la maison des Goncourt durant 2 années. N'ayant pu oublier ses racines, Émile saisit l'opportunité en 2021 d'ériger un fief à son image, « Baca'v » : une cave à manger conviviale, une table de copains où se dresse une cuisine bourgeoise riche de saveurs et décomplexée. La clé de son succès ? Des produits bien sourcés 100% limousins dont certains proviennent même de l'exploitation familiale ! Fort de son succès retentissant à Paris, Émile ne tarde pas à ouvrir une deuxième adresse à Boulogne-Billancourt. Petit plus : Une épicerie fine regorgeant de bouteilles pleines de promesses et de produits régionaux goûteux... Une bonne façon de prolonger l'expérience à la maison !

## EN QUELQUES DATES

**1998** : Début d'apprentissage au Pré Catelan

**2007** : Place de chef au Meating

**2021** : Ouverture de Baca'v Paris

**2023** : Ouverture de Baca'v Boulogne



### Rencontrer Émile COTTE :

Bacav' Paris - 6 Rue des Fossés Saint-Marcel, 75005 Paris

[www.bacav.paris](http://www.bacav.paris)

# BRUNO DOUCET



*Chef « La Régalade »,  
« Le Comptoir du Relais »*



**B**eaucoup de sincérité et de générosité pour ce personnage haut en couleur qui nous dédicace une cuisine au cordeau. Son enfance, Bruno la passe à la ferme, une authenticité pure rythmée par les effluves d'une cuisine paysanne et les éclats victorieux du retour de la chasse. La tête dans les étoiles, il s' imagine astronome et pourtant c'est la voie des pianos de cuissons qu'il suivra. Le futur chef fait ses gammes auprès de grands noms de la gastronomie française à l'instar de Charles Barrier à Tours, Gabriel Biscay à la maison Prunier, Pierre Gagnaire à Paris ou encore Jean-Pierre Vigato chez Apicius. En 2004, il reprend La Régalade créée par Yves Camdeborde qu'il exploite jusqu'en 2017, en créant en parallèle en 2010 La

Régalade Saint Honoré. Dans ses établissements parisiens, le chef séduit grâce à des plats ancrés dans la saisonnalité et le terroir, mettant en valeur le travail de producteurs de talent. Une cuisine vraie sans artifices dont l'essence même repose avant tout sur trois fondamentaux : le produit, l'assaisonnement et la cuisson. Un tiercé gagnant qui lui permet de poursuivre son aventure bistrannique en 2020 avec l'ouverture de La Petite Régalade, en lieu et place de la Pascade dans le 2e. Finalement en 2022, il remet le couvert avec son ami et pair Yves Camdeborde qui lui cède (pour la deuxième fois) son restaurant, Le Comptoir du Relais en plein quartier de Saint Germain.

EN QUELQUES  
**DATES**

**1989** : Début d'apprentissage chez Charles Barrier à Tours

**2004** : Reprise de La Régalade à Camdeborde

**2020** : Ouverture de La Petite Régalade

**2022** : Reprise du restaurant Le Comptoir du Relais



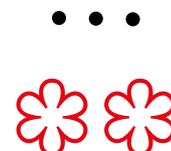
**Rencontrer Bruno DOUCET :**

La Régalade - 106 Rue Saint-Honoré, 75001 Paris

[laregalade.paris](http://laregalade.paris)



# ALAIN DUTOURNIER



*Chef « Au Trou Gascon »*

**U**n mousquetaire de la gastronomie, inspiré naturellement de sa Gascogne natale. Lorsqu'il évoque son enfance, c'est son attachement profond à ses racines qui nous touche : l'auberge que tiennent ses parents dans le petit village de Cagnotte dans les Landes, sa mère et sa grand-mère aux fourneaux qui éduquent son goût au meilleur de la nature... Une vie simple mais Ô combien riche de sens. A 15 ans, il entre à l'école hôtelière des Pyrénées et débute son épopée culinaire. Quelques maisons réputées, des pérégrinations européennes ou plus lointaines, un service militaire comme cuisinier du Chef de corps des Marsouins, un passage au commissariat hôtelier d'Air France à Orly où il s'ouvre avec joie au mondialisme. Toutefois, son envie d'interpréter

la cuisine du sud-ouest à sa façon (qui plus est, dans la capitale) prend le dessus. À seulement 24 ans, Alain ouvre sa table : Au Trou Gascon. Les débuts sont difficiles mais ce « cueilleur du goût vrai » ose bousculer les codes d'une clientèle qui, décontenancée, commence à le comprendre et bientôt le célébrer. Une reconnaissance, qui lui vaut moult distinctions et une ambition inépuisable... Le chef inaugure ses propres caves dans les Yvelines, puis le Carré des Feuillants en plein cœur de Paris qui s'orne de 2 étoiles dès sa première année. S'ensuivent le PINXO, le B B M et même La Table du Chef au Vietnam ! Le plaisir de recevoir, le respect des hommes et du produit, l'authenticité et le partage... telle semble être l'obsession qui signe l'esprit Dutournier.

EN QUELQUES  
**DATES**

**1973** : Restaurant Au Trou Gascon (Paris 12<sup>ème</sup>)

**1980** : Les Caves Marly

**1986 / 2020** : Restaurant Carré des Feuillants \*\* (Paris 1<sup>er</sup>)

**2003 / 2016** : Restaurant Pinxo (Paris 1<sup>er</sup>)

**2012 / 2019** : Bistrot Buci Mazarine (Paris 6<sup>ème</sup>)

**2015 / 2020** : Restaurant La Table du Chef - (Press Club-Hanoi -Vietnam)



**Rencontrer Alain DUTOURNIER :**

Au Trou Gascon - 40 Rue Taine, 75012 Paris

[www.autrougascon.fr](http://www.autrougascon.fr)

# CHRISTIAN ETCHEBEST



*Chef « Cantines du  
Troquet »*



**L**a bonne cuisine, la gentillesse, la convivialité. Une histoire de cantines, de la création de compositions authentiques à l'art de bien s'entourer ! Christian Etchebest n'est autre qu'un mauvais élève qui fait mouche en cuisine. À seulement 17 ans, cet enfant de ferme, originaire du Béarn, part mettre la main à la pâte dans de prestigieuses maisons du Pays Basque, de la Côte d'Azur ou même de la Capitale, comme notamment au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, au Martinez à Cannes et au Crillon à Paris. Cet amoureux de bons produits du terroir qui ne manque pas de toupet, œuvre chaque jour avec plaisir et dévotion pour un labeur « bien fait ». Un homme foncièrement honnête et implacable, qui a su trouver

sa signature, plaidant pour une cuisine bistronomique à l'âme du Sud-Ouest. Des établissements, il en a ouvert 8 au fil des années mais aujourd'hui, il est à la tête de trois adresses à Paris, une à Rungis et une à Pau. Et s'il continue à multiplier les projets, c'est parce qu'à chaque fois il s'agit de rencontres bienheureuses, d'un feeling accrocheur. Christian ne conçoit pas d'association sans un réel esprit complice avec ses partenaires qu'ils soient chefs ou producteurs. Un rapport gourmand, d'amitié et de partage. Et cela se ressent jusque dans l'assiette où le produit trône en roi. Le joyau c'est la matière première et surtout pas les fioritures. Une simplicité qui émane du chef certes, mais aussi de l'homme !

## EN QUELQUES DATES

- 1998** : Ouverture de son premier bistrot « Le Troquet » (fermé)
- 2008** : La Cantine du Troquet Pernety
- 2012** : La Cantine du Troquet Duplex
- 2015** : La Cantine du Troquet Daguerre et Cherche-Midi (fermé).
- 2016** : La Cantine du Troquet Rungis
- 2017** : La Cantine du Troquet Bayen (fermé) - La Cantine de la Section à Pau



### Rencontrer Christian ETCHEBEST :

La Cantine de la Section - 4 Rue du Bataillon de Joinville, 64320 Bizanos

[www.lacantinedutroquet.com](http://www.lacantinedutroquet.com)



# MAXIMILIEN KUZNIAR

• • •

*Chef-proprétaire  
« Mano »*

**U**n chef pétillant à la joie communicative qui prône la simplicité dans l'assiette... un brin décadente ! Le jeune Maximilien ne se destinait pas aux fourneaux et pourtant il délaisse les tatamis de Judo pour des études hôtelières en management et gestion. Plus tard, il se tourne vers l'univers des cuisines, décidant de faire ses armes sur le tas. Un heureux hasard lui ouvre les portes de L'Acajou de Jean Imbert où il restera près de 7 ans. La suite, il l'écrit au bistrot gastro la Plantxa, l'établissement de son ami et mentor Juan Arbelaez. Des années heureuses où il prend conscience de son talent et de son génie créatif. Toujours dans une quête de dépassement de soi, Maximilien s'offre

en cours de route, un passage chez Jérôme Bancetel à La Réserve, qui lui permet d'affûter ses couteaux et d'arborer la toque de chef dès son retour à la Plantxa. En 2018, ce « feu follet » avide d'expériences décide de poursuivre son aventure en solo en tant que chef à domicile. Deux années truculentes, vaguant de pays en pays, où il initie son palais aux goûts d'ailleurs. Finalement en 2021, il fait le pari fou d'ouvrir sa propre table, proposant une cuisine de marché audacieuse aux saveurs éclectiques. « Mano » fait salle comble et pour cause cette adresse au nom évocateur fait écho à l'âme chaleureuse et généreuse du chef.

## EN QUELQUES DATES

- 2013** : Débuts à Plantxa
- 2015** : Passage de 6 mois chez Jérôme Bancetel
- 2020** : Titre de Jeune Talent Gault&Millau
- 2021** : Lauréat du Fork Awards
- 2021** : Ouverture du restaurant Mano à Boulogne-Billancourt



**Rencontrer Maximilien KUZNIAR :**

Mano - 46 Rue de l'Ancienne Mairie, 92100 Boulogne-Billancourt

[www.manoboulogne.com](http://www.manoboulogne.com)

# MATHIEU MANDARD



*Chef Pâtissier, gérant  
« Les Artizans » et « Bulliz »*



**U**n bec sucré dès les premiers pas ! À la maison, sa maman et sa grand-mère s'affairent en cuisine et œuvrent à la confection de délicieux gâteaux. Des souvenirs savoureux dont s'imprègne le jeune Mathieu et qui le mènent, quelques années plus tard, dans l'univers sucré et gourmand de Patrick Chevallot (MOF) à Val d'Isère. Son baptême se poursuit chez Philippe Segond (MOF) à Aix en Provence où il finit ses gammes et peaufine son talent. Ragaillard, il plie bagages en 2002 pour le grand bain et intègre les cuisines du Georges V à Paris. Un pari gagnant, dirons-nous même une rencontre déterminante avec Arnaud de Faletans, qui le propulse Champion de France des desserts en 2004. Dès lors, tout s'accélère pour

Mathieu qui se voit recruté par Emmanuel Ryon, (MOF glacier et Champion du Monde de Pâtisserie en 1999) pour mener à bien l'ouverture et le développement de la pâtisserie du « Café Pouchkine » à Moscou. Une épopée de 3 ans qui signe finalement son retour en métropole. Vient alors le temps d'avoir pignon sur rue dans la capitale, avec l'ouverture de la pâtisserie Art Macaron. Un havre de douceurs édulcorées et parfumées qui appâte durant 6 ans les fins chalands. L'aventure continue avec l'arrivée en 2016 du bistrot Les Artizans et de la cantine à choux Bulliz. Qu'on se le dise, Mathieu maîtrise parfaitement l'art de composer « gourmand » : il réfléchit, il teste, il râle (beaucoup...) mais il fait des merveilles !

## EN QUELQUES DATES

**2002** : Arrivée au Georges V à Paris

**2004** : Champion de France des desserts

**2005** : Ouverture de la pâtisserie du Café Pouchkine

**2009** : Ouverture de la pâtisserie Art Macaron (fermée en 2015)

**2016** : Ouvertures du bistrot Les Artizans et de la cantine à choux Bulliz



### Rencontrer Mathieu MANDARD :

Les Artizans - 30 rue de Montorgueil, 75001 Paris  
lesartizans.fr



# CHRISTELLE TARET



*Gérante et Présidente  
« Les Caves du Parc »*

Une passion avide pour la gastronomie qui se mue du verre aux lèvres. Christelle grandit dans une famille d'épicuriens qui initie très tôt son palais aux saveurs des grands nectars. Une femme de tête qui trouve sa voie et qui s'arme d'audace pour se faire une place dans le cosmos très select du vin. Après des études à Vatel, la jeune lyonnaise pousse les portes du Sofitel Bellecour où Alain Senderens la prend sous son aile. En 2003, elle pose ses valises à Paris et devient l'une des premières sommelières à officier au restaurant Le Laurent aux côtés de Philippe Bourguignon (MOF) pendant 4 ans. S'ensuit une courte parenthèse chez Pierre Gagnaire. En 2007, elle opère finalement un tournant et fait son entrée aux Caves du

Parc qu'elle rachète 10 ans plus tard. Ici, la sélection est pointue et recèle pas moins de 800 références. Christelle fait avant tout appel à son intuition, à l'humain pour dénicher ses précieuses pépites. On y trouve notamment de grands crus d'excellence, parfois rares, qu'elle conserve dans la cave de vieillissement, mais aussi des vins en agriculture biologique, en biodynamie et nature. Membre actif de la Fédération des Cavistes Indépendants et du syndicat des cavistes Professionnels, elle apporte également sa voix à l'émission de radio In Vino (Alain Marty) et vient tout juste de lancer We Are Wine, une plateforme de mise en relation directe, entre les cavistes indépendant(es) et les vigneron(nes). Banco !

EN QUELQUES  
DATES

**2003** : Arrivée à Paris au restaurant Le Laurent

**2017** : Gérante propriétaire des Caves du Parc

**2020** : Première femme « Maître Caviste »

**2023** : Lancement We Are Wine



**Rencontrer Christelle TARET :**

Les Caves du Parc - 37 Rue de Chézy, 92200 Neuilly-sur-Seine

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



# JAMBONNEAU

## Pur porc



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

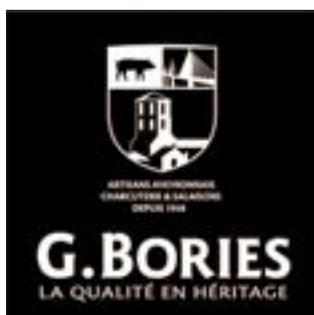
**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Un produit de conserverie qui doit intégrer nos placards tellement il s'agit là du super pot à dégainer pour un apéro ou un plat. Avec une viande de qualité, c'est ce que souligne le jury, on ne peut faire qu'un très bon produit.

**Éric Briffard** : « C'est un bon produit. La gelée est délicate et il a une belle couleur. »

**Christian Etchebest** : « Ce jambonneau a un bon assaisonnement. Il faut l'imaginer cuisiné. La couleur est parfaite, il est moelleux. »

**Alain Dutournier** : « C'est un jambonneau avec un porc de qualité exceptionnelle. C'est une bête qui a été bien castrée et bien nourrie. Pour moi c'est un très bon produit. La tenue est ferme. La gelée est très bonne. Produit très bien. »

**Christelle Brua** : « Ce jambonneau est efficace. C'est bon, pour un produit en conserve c'est efficace. Ça me convient. Ça fait le job. »

**Christelle Taret** : « Il est tellement bon que je voulais des cornichons et du pain avec. J'ai beaucoup aimé. Il y a beaucoup de viande, c'est agréable et ferme. C'est bien épicé. »

**Mathieu Mandard** : « L'aspect agréable, texture aussi. Très fondant. C'est très bien. Ça sent très très bon. La couleur est naturelle et en bouche c'est très agréable. C'est ce qu'on attend d'un jambonneau. »

**Maximilien Kuzniar** : « Pour un produit en conserve, on retrouve tout ce qu'on peut avoir. »

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR : [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



AOC Bourgogne rouge « Chevalier D'Éon »  
2022, Dampt Frères



# HUILE DE NOIX GRILLÉE BIOLOGIQUE

## 100% France



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Certains des membres du jury réalisent eux-mêmes leur huile de noix, c'est donc difficile de passer sous leur radar. Mais c'est un exercice que passe haut la main cette huile riche en oméga 3.

**Bruno Doucet** : « C'est loin d'être un mauvais produit. On ne ressent pas le rance au goût. La couleur est safranée et c'est plutôt sympa. Jolie texture. Limpide. »

**Christian Etchebest** : « On sent bien le goût de la noix, son parfum. Je ne sens pas de rance. Ça me convient. La couleur est dorée, ça me fait penser à la noix quand on la décortique. C'est assez doux. On a la franchise des arômes au nez. Ça me convient très bien. On peut faire plein de choses avec, une vinaigrette par exemple, ou perler un petit jus. C'est assez intéressant. C'est puissant au nez. »

**Christell Taret** : « La texture est agréable. Très belle couleur dorée, limpide, claire. Texture assez agréable, pas trop gras si on peut dire ça. »

**Eric Briffard** : « Une bouche assez puissante. »

**Christelle Brua** : « Au goût, ça fait son effet. C'est une huile utile. Comme huile de table, à la maison, c'est bien. Il y a un bel arôme, une jolie couleur. »

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR : [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



L'ACCORD  
**VIN**



AOC Arbois Blanc Typé Savagnin Chardonnay du Jura 2018,  
Jacques Tissot



# ESCARGOTS DE BOURGOGNE

## Label Rouge



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Véritable madeleine de Proust pour certains de nos "appréciateurs", ces escargots-là convoquent d'ores et déjà les fêtes de Noël. Gourmands grâce à leur sauce beurre, ail, persil ce sont presque des bonbons qu'on a plaisir à extraire de leur coquille.

**Eric Briffard** : « Mon produit coup de cœur. Vu ce qu'il y a dans le commerce, on peut remarquer que le goût est bon. Le beurre est goûtu, bien parfumé. Et la texture de l'escargot est très bonne. Il n'y a pas de mauvaise saveur au premier nez, ça a un goût franc. La chair a une bonne texture. L'escargot est propre. »

**Alain Dutournier** : « Ils sont très goûteux et très bien. »

**Lenaïg Corson** : « Une vraie madeleine de Proust. Le mix avec le beurre est fabuleux. C'est un plat que j'ai l'habitude de manger avec ma grand-mère à Noël. Une bonne odeur qui me rappelle ma grand-mère. Plutôt agréable au palais. Bonne qualité d'escargots, plutôt tendre. »

**Maximilien Kuzniar** : « Un produit d'excellence pour le grand public. »

**Christelle Brua** : « J'ai l'impression d'être chez moi. C'est exactement la même chose. (L'assiette est vide !) Ça pour moi, ça me rappelle les fêtes de Noël. Ça m'a fait voyager. C'est bon, c'est efficace. J'aime beaucoup. Pour moi c'est très bon. »

**Emile Cotte** : « Je trouve l'odeur très agréable. On retrouve l'odeur qu'on a envie d'avoir. L'équilibre ail persil beurre est bon. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



AOC Beaujolais rouge « La Mère »  
Domaine La Famille K



**BOURGOGNE ESCARGOTS**

1 rue Jean Monnet, ZI Excellence 2000  
21800 CHEVIGNY SAINT SAUVEUR

Mail : [contact@bourgogne-escargots.fr](mailto:contact@bourgogne-escargots.fr)  
Tél. : 03 80 71 06 66

[WWW.BOURGOGNE-ESCARGOTS.FR](http://WWW.BOURGOGNE-ESCARGOTS.FR)

# JOÿ INÉDIT – PARCELLE DU CATALAN

## IGP Côtes de Gascogne



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière

DOMAINE DE  
**JOÿ**

CÔTES DE GASCOGNE  
ARMAGNAC



### L'AVIS DU JURY :

La formule est prononcée c'est une vraie pépite ! Voici un produit qui arrive en tête du podium lors de ces dégustations. Aucuns défauts pour ce vin, mono cépage gros manseng, admirablement bien réalisé.

**Alain Dutournier** : « Ce vin blanc est une surprise d'équilibre entre la maturité et le fruit. Je n'en pense que du bien, il répond au nez et à la bouche à ce que j'attends d'un très bon vin blanc. Persistance aromatique qui m'intéresse. C'est un très beau vin. C'est bien mûri c'est très bon. Je trouve ça exceptionnel, de qualité de goût, de présentation. »

**Mathieu Mandard** : « Il a un côté Jurançon que j'aime. Agréable en bouche. Hyper frais. Bon équilibre. C'est très agréable à boire, il y a une fraîcheur en bouche. C'est un super vin. A la vue c'est un peu sirupeux. La texture en bouche est agréable, la couleur est belle.. »

**Christelle Taret** : « Ce vin est très bon. La qualité est là. Équilibre dans tout. Sucre résiduel très léger. A associer avec des plats en sauce salés. Il y a une très belle couleur dorée, le vin est limpide. Le nez et la bouche correspondent parfaitement. A accorder avec des plats aussi bien salés que sucrés. »

**Bruno Doucet** : « Il me procure le même étonnement au nez et en bouche. C'est très agréablement surprenant au nez. Il y a une vraie explosion de saveurs en bouche. On sent bien les arômes. »

**Christelle Brua** : « Je trouve qu'il sent un peu la noix. C'est un vin que j'apprécie. J'aime beaucoup. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## ACCORDS METS & VIN

Poulet au Curry Jaune Intensément Épicé

Saint-Marcelin Fondant

Bûche de Noël à l'Ananas et aux Fruits de la Passion



## INFOS PRODUITS :

### APPELLATION :

IGP Côtes de Gascogne

### TERROIRS ET CÉPAGE :

Plateaux limono-siliceux - 100% Gros Manseng

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges mécaniques de nuit mi-octobre. Egrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Elevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Bâtonnage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Elevage en barriques durant plusieurs mois. Assemblage, filtration et mise en bouteille.

### DÉGUSTATION :

La cuvée «Joÿ Inédit» est une vraie découverte de saveurs. Une robe jaune pâle brillante et éclatante avec un nez d'agrumes (mandarine, citron vert) et de brugnion blanc. Un vin souple et ample où l'on retrouve des notes d'orange et d'abricot frais.



**DOMAINE DE JOY**

Lieu-dit « A Joÿ »  
32110 PANJAS

Mail : [info@domaine-joy.com](mailto:info@domaine-joy.com)

Tél. : 05 62 09 03 20

[WWW.DOMAINE-JOY.COM](http://WWW.DOMAINE-JOY.COM)

# TOURNESOL

## Décortiqué Torréfié



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



### L'AVIS DU JURY :

Dans notre jeunesse on appelait cela des pipas, et ça se mangeait sur la plage ou dans les bars. Mais à l'heure où les graines ont le vent en poupe, on n'oublie surtout pas de revenir aux fondamentaux que sont les graines de tournesol.

**Éric Briffard** : « Je suis agréablement surpris. Elles sont bien croquantes, goûteuses et pas amères. Elles ne sont pas rances. Il y a un bon croquant. Quand elles sont de mauvaise qualité elles collent aux dents, et là ce n'est pas le cas. »

**Mathieu Mandard** : « Un de mes produits coup de cœur. J'ai adoré, c'est très bon, c'est tout ce qu'on attend. Elles sont goûteuses et croquantes. C'est très bien. Le produit est bon. »

**Lenaïg Corson** : « C'est hyper bon pour la santé. »

**Maximilien Kuzniar** : « La taille est parfaite et il y a un côté très craquant. Ça fait le job. »

**Christelle Brua** : « Bon produit. La démarche du producteur est noble et belle. Moi j'aime bien, j'ai fini le pot. C'est un bon produit. »

**Christian Etchebest** : « Je sens la torréfaction. En goût ça répond à mes attentes. L'équilibre est agréable. Ça donne du croquant. »

 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :**  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



AOC Sylvaner 2022, Domaine Fonné



## L'IDÉE RECETTE

de CHRISTIAN ETCHEBEST



### CHOU-FLEUR PIPAS ROTI ENTIER GUANCIALE

2 pers. 👤👤

#### INGRÉDIENTS

1 chou-fleur  
150 g de graines de tournesol  
3 gousses d'ail  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
1 orange  
½ Grenade

1 cuillère de moutarde à l'ancienne  
1 botte de persil plat  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette  
Huile d'olive  
1 trait de vinaigre de vin

#### PRÉPARATION

Dans le papier aluminium, déposer le chou-fleur, la gousse d'ail, le thym et la feuille de laurier, 50 g de graines de tournesols, bien assaisonner et verser un bon trait d'huile d'olive.

Enfourner à 170° pendant 1 heure.

Réaliser un pistou avec une gousse d'ail, la botte de persil plat, les graines de tournesol et l'huile d'olive, bien assaisonner.

Presser l'orange, faire réduire, laisser refroidir.

Réaliser une vinaigrette avec l'orange réduite.

Bien assaisonner le chou-fleur avec le pistou aux graines de tournesol.

Dresser le tout harmonieusement.

## L'IDÉE RECETTE

de MAXIMILIEN KUZNIAR



### MA VERSION DU POIREAU VINAIGRETTE

2 pers. 👤👤

#### INGRÉDIENTS

6 poireaux  
1 orange & 1 pamplemousse en suprême (quartier)  
Graine de Tournesol  
Herbes de décoration (cerfeuil, pousse de radis ...)  
sel / poivre

Purée de carotte acidulée  
Olive noire dénoyautée  
100g Kumquat  
30g miel  
Crème au sudachi (agrumes japonais, à défaut prendre un citron vert)  
Grenade

#### PRÉPARATION

Cuire les poireaux (pour vérifier la cuisson, la pointe d'un couteau doit se planter dedans). Les disposer en longueur sur du film alimentaire. Formez un boudin de poireau.

Laissez refroidir au moins 12 heures au frigo. Taillez les agrumes en dés. Épluchez la grenade. Réserver au frigo.

Mélangez la crème et le jus de sudachi (ou le jus d'un citron vert). Sel et poivre. Confitez les kumquats avec le sucre dans de l'eau. Puis les mixer une fois cuits, afin d'obtenir une pâte comme une marmelade. Séchez les olives noires au four à 100°C. Disposez une cuillère de purée de carotte, la rouelle de poireau. Recouvrir délicatement de la crème de sudachi (citron vert) du condiment kumquat. Disposez les agrumes et la grenade sur le poireau. Parsemez de la poudre d'olive, des graines de tournesol, et les herbes de décoration. Finir avec un filet d'huile d'olive et de jus de citron. Mixer le tout.

**FERME DES 3 ROIS**

271 Rue du Dauphin  
Le Puiset 28310 JANVILLE EN BEAUCE

Mail : [contact@fermedes3rois.fr](mailto:contact@fermedes3rois.fr)  
Tél. : 07 78 51 18 46

[WWW.TRESORSDEBEAUCE.COM](http://WWW.TRESORSDEBEAUCE.COM)

# GINGEMBRE BIO FRAIS



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



Les fermes **Larrère**



## L'AVIS DU JURY :

N'est-ce pas formidable et suffisamment exceptionnel pour être souligné, il s'agit d'un gingembre français ! Et qui n'a visiblement rien à envier à ses cousins japonais tant le jury, dans sa collégialité, souligne ses innombrables qualités.

**Eric Briffard** : « Il est très frais, comme on n'en voit jamais ! C'est un gingembre avec du goût et le piquant qu'on aime bien. C'est un gingembre d'exception. Ça fait plaisir de voir un gingembre bien frais. Les fibres sont fines, ce n'est pas du tout filandreux. C'est un très beau gingembre. On peut aussi utiliser les tiges dans un bouillon. On trouve rarement chez les commerçants des gingembres de cette qualité là. »

**Christelle Taret** : « C'est une vraie découverte. »

**Lenaïg Corson** : « Il est sur le podium. Utiliser les tiges c'est une belle découverte. C'est un produit extrêmement sain. »

**Christelle Brua** : « Très agréablement surprise. J'ai trouvé ça très bon. C'est un produit qui a beaucoup de caractère et de force. »

**Emile Cotte** : « Exceptionnel. Je ne savais pas qu'on avait des produits français comme ça. La peau est très fine. Dans les bouillons, les infusions on peut utiliser la tige. »

**Alain Dutournier** : « Ça fait plaisir de trouver du gingembre délicat et beau. Il a beaucoup de saveurs. Là on a quelque chose qui ressemble au Japon ou au Pérou. On a vraiment le côté aromatique très développé. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR : [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## L'IDÉE RECETTE

de CHRISTELLE BRUA



### GINGEMBRE CONFITS AU CHOCOLAT

2 pers. 👤👤

#### INGRÉDIENTS

400 g de sucre  
250 g de gingembre  
25 cl d'eau

#### PRÉPARATION

Peler les racines de gingembre vert aussi mince que possible. Couper les en dés ou en bâtonnets puis les faire tremper dans de l'eau froide pendant 1 heure. Égoutter le gingembre et recouvrez d'eau froide. Portez le tout à ébullition.

Faire bouillir pendant 5 minutes.

Égoutter et répéter ce procédé 2 à 4 fois selon que vous voulez un gingembre très fort ou doux. Faire bouillir le sucre et l'eau pendant 5 minutes puis verser le tout sur le gingembre. Couvrir avec une assiette puis laissez tremper pendant 12 heures.

Égoutter le sirop et le faire bouillir pendant 10 minutes. Verser bouillant sur le gingembre et laisser reposer pendant 2 jours comme indiqué ci-dessus. Faire bouillir pendant 5 minutes puis laisser reposer couvert 2 à 3 jours. Les racines doivent alors être tendres, gonflées et transparentes. Sinon, faire cuire encore 5 à 8 minutes.

Passer à l'enrobeuse chocolat noir 75 % origine Madagascar.

Réserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.



Liqueur de Verveine  
Domaine Jacoulot

# VANILLE DU PACIFIQUE



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Dès qu'elles arrivent sur la table des dégustations, ces gousses là, avec leur odeur puissante, font voyager vers la Polynésie. Originaires de Tahiti, on a envie de dire tout de suite "Aloha" à ce genre de produit.

**Christian Etchebest** : « C'est un bon produit à travailler. J'aime bien l'odeur. »

**Alain Dutournier** : « C'est une gentille vanille authentique. »

**Bruno Doucet** : « En terme d'odeur, elle explose. C'est un joli produit. En odeur, c'est très fort, très bon. »

**Émile Cotte** : « Elle a un joli grain. Permet de faire de belles choses. Belles texture et odeur. »

**Lenaïg Corson** : « Dès que l'assiette a été posée sur la table ça a embaumé. Hyper agréable, on a la sensation de voyager dans les îles. Les fibres ne s'en vont pas avec les grains; c'est net. Elle est bien humide et fraîche. La couleur est intense, incroyable, brillante aussi. Elle met en appétit. Super produit. »

**Christelle Taret** : « Ça sent très bon; on a tous les arômes qui remontent. Je la trouve bien huileuse. Texture très agréable. »

**Christelle Brua** : « Elles sont jolies. Ça fait le job. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



AOC Sauternes 2016,  
Trianon de Filhot



# ANANAS VICTORIA

## de l'île de la Réunion



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Il y a fort à parier que cette Victoria là, soit véritablement une reine, que dis-je ? Une impératrice ! Tous s'accordent à dire que si on doit manger de l'ananas il ne peut être que de cette qualité-là. Beau, bon, sucré, ferme... il est impossible de dresser une liste exhaustive de toutes ses qualités.

**Eric Briffard** : « C'est un ananas parfait que l'on peut peindre ou prendre en photo tellement il est beau ! Belle couleur jaune intense. Il donne envie. Il est sans défaut. Belle maturité, bien équilibré en sucre. Parfumé, belle texture, pas fibreux. Ça donne envie de le cuisiner. »

**Mathieu Mandard** : « Exceptionnel ! L'assiette parle d'elle-même (elle est vide). Couleur très belle, c'est ferme. Pour moi c'est le top. Très très bon. »

**Lenaïg Corson** : « Dans mon Top 3. Hyper sucré, frais, parfumé. Il me donne l'impression de voyager. »

**Bruno Doucet** : « Cet ananas n'a aucun défaut. Texture, odeur, tout est parfait. »

**Maximilien Kuzniar** : « Clairement il a toutes les caractéristiques à cocher en positif. La fermeté, il n'est pas trop fibreux. C'est un très très beau produit. »

**Emile Cotte** : « On ne devrait acheter que ça ! Un ananas ça devrait toujours avoir ce goût-là. »

**Christelle Brua** : « Pour moi c'est un très bon produit. Ça se mange comme ça, on n'a même pas besoin de le cuisiner. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR : [www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



## L'IDÉE RECETTE

de MATHIEU MANDARD



### ANANAS VICTORIA EN PAVLOVA

4 pers.

#### INGRÉDIENTS

##### Meringue coco

115 g de blancs d'œufs  
115 g de sucre semoule  
80 g de sucre gale  
QS Noix de coco râpée

##### Ananas rôti

235 g de purée de banane  
420 g de purée de passion  
165 g de purée de mangue

#### PRÉPARATION

Pour la meringue monter les blancs avec un tiers du score. Tamiser le reste avec le sucre glace. Mélanger les blancs d'œufs montés et les sucres tamisés. Pocher des demi sphères de meringue sur un flexipan retourné. Saupoudrer de noix de coco râpée. Cuire pendant 4h à 80°. Pour l'ananas rôti, faire bouillir dans une casserole tous les ingrédients sauf l'ananas. Les éplucher et retirer le tronc. Les loger

500 g d'eau  
160 g de sucre semoule  
4 ananas Victoria  
2 gousses de vanille  
5 g de gingembre râpé  
1 zest de citron vert

##### Crème passion

260 g de purée de passion  
70 g de beurre  
210 g d'œufs

dans le jus bouillant. Couvrir d'aluminium la casserole. Rôtir les ananas au four pendant 1h30 à 180°. Réserver. Pour la crème mélanger la gélatine et l'eau. Faire bouillir la purée de passion et le beurre. Ajouter le mélange œufs et sucre. Cuire le tout à 85°. Ajouter la gélatine et mélanger. Mixer l'ensemble. Au fouet, monter la crème. Mélanger délicatement la crème passion avec la crème fouettée. Réserver au frigo. Pour le praliné noisette

80 g de sucre semoule  
8 g de gélatine en poudre  
48 g d'eau froide  
360 g de crème fouettée

##### Praliné Noisette

265 g de noisettes du Piémont  
170 g de sucre semoule  
65 g d'eau  
1 g de sel

torréfier ces dernières au four à 180°. Dans une casserole cuire l'eau et le sucre. Ajouter les noisettes et mélanger sur feu doux jusqu'à ce que la caramélisation soit uniforme. Laisser refroidir et mixer au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Déposer un demi ananas au centre de l'assiette, remplir le centre avec du praliné. Pocher une boule de crème onctueuse à la passion, et déposer sur le dessus une demi sphère de meringue coco.



Rhum Blanc Copalli aux fèves de Cacao

**BOYER SAS**

100 rue François Charmeux  
Z.I. Borde-Rouge - 82200 MOISSAC

Mail : [boyer-sas@philibon.com](mailto:boyer-sas@philibon.com)

Tél. : 05 63 04 15 64

[WWW.PHILIBON.COM](http://WWW.PHILIBON.COM)

# LE KIWI ROUGE ROSSY ET KIWI JAUNE



Présidente du jury



**Alain Dutournier** : Chef cuisinier

**Mathieu Mandard** : Chef pâtissier

**Maximilien Kuzniar** : Chef cuisinier

**Bruno Doucet** : Chef cuisinier

**Christelle Brua** : Cheffe pâtissière

**Lenaïg Corson** : Athlète et entrepreneure

**Éric Briffard** : Chef cuisinier MOF

**Émile Cotte** : Chef cuisinier

**Christian Etchebest** : Chef cuisinier

**Christelle Taret** : Sommelière



## L'AVIS DU JURY :

Quelle bonne idée que d'avoir de jolis kiwis. Ils créent la surprise par leur chair rouge ou jaune. Moins acides que les kiwis verts, ils sont formidables dans la composition d'une salade de fruits exotiques qui se cuisinerait comme on dessine une nature morte grâce à leur belle couleur.

**Eric Briffard** : « Ces kiwis sont très beaux, belle forme. Parfait pour les gens qui cherchent un kiwi plus tendre, moins acide. Le rouge a une petite note supplémentaire. »

**Christian Etchebest** : « A l'œil ils sont jolis. Il faut les manger à la cuillère. Il n'y a pas beaucoup d'acidité. »

**Mathieu Mandard** : « Je suis plus attiré par le kiwi jaune. J'ai aimé la sucrosité. Le rouge a un côté ludique. »

**Bruno Doucet** : « C'est un produit joli. »

**Alain Dutournier** : « La couleur est mignonne. C'est douceâtre. Il faut le manger à la cuillère. C'est complètement différent du kiwi habituel. »

**Christelle Taret** : « J'ai trouvé ça très beau à l'aspect. »

**Lenaïg Corson** : « Ils sont beaux et colorés, ils mettent en appétit. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



AOC Cidre Cotentin Biologique,  
Hérout





©Marion RIGO

*Tour d'horizon de nos adresses incontournables avec LA TABLE PARISIENNE©  
et AMBIANCE&STYLE pour des tables de Noël chic et raisonnables !*

Au programme, des styles variés, des prix correspondant à tous les budgets et surtout, des meubles et des objets de décoration toujours dans l'air du temps... sans jamais oublier d'être fonctionnels et pratiques au quotidien.

Avec nos sincères remerciements aux boutiques de : La Table Parisienne 16800 Soyaux • La Table Parisienne 16100 Chateaubernard • La Table Parisienne 86100 Châtelleraut • La Table Parisienne 79000 Niort • AMBIANCE ET STYLES 86000 Poitiers... de nous avoir transmis leur enthousiasme, leur créativité et leur professionnalisme !

*Avec la participation des boutiques LA TABLE PARISIENNE©  
de Châtelleraut et Ambiance & Style Poitiers et de toutes leurs idées  
pour réaliser des tables féériques pour les fêtes !*

Recevoir c'est élaborer un bon repas mais pas que. Un plat s'apprécie davantage avec les yeux. La déco de table doit donc être à la hauteur du menu ! Chemin de table, vaisselle, nappe...Rien ne doit vous échapper. Grâce à notre sélection de LA TABLE PARISIENNE©...

## Les fêtes promettent d'être magiques !



Des petits animaux polaires, un bonhomme de neige et un père Noël se promènent au milieu de vos convives et représentent à merveille l'esprit de Noël. Ajoutez à cela de jolis sapins en bois que vous disposerez telle une forêt enchantée et le tour sera joué !

Assiettes de la marque Table Passion; Collection Mojave et Basalte; Prix à partir de 6€95.

Couverts de la marque DeGrenne France; Collection Supernature Miroir; PVC 340€.

Verres de la marque RCR; Collection Etna; Prix à partir de 6€90.

Set à raclette de la marque Cookut; Collection Lumi; PVC 39€90.

Assiettes de la marque Table Passion; Collection Mojave et Basalte; Prix à partir de 6€95.

Couverts de la marque DeGrenne France; Collection Supernature Miroir; PVC 340€.

Verres de la marque RCR; Collection Etna; Prix à partir de 6€90.

Set à raclette de la marque Cookut; Collection Lumi; PVC 39€90.





©Marion RIGO

## À la recherche d'une idée pour décorer votre table de Noël ?

Ajoutez une touche de verdure à votre déco de Noël avec ses mini-sapins assortis aux assiettes qui remplacent à merveille le traditionnel chemin de table !

Bonne nouvelle, pas besoin de beaucoup d'accessoires pour dresser une belle table de Noël. Une jolie vaisselle traditionnelle, des photophores, sans oublier une touche végétale, voici la recette pour décorer une table de Noël !

Assiettes de la marque Villeroy & Boch; Collection Toy's Delight; A partir de 22€90.  
 Verres de la marque Table Passion; Collection Angela; A partir de 54€.  
 Bouteilles de la marque Savor & Sens; Collection Tradition; A partir de 9€99.  
 Nos amis les rennes de la marque Casablanca; A partir 6€95.  
 Champignons de la marque Cades, le lot de 2 à 29€90.



©Marion RIGO



©Marion RIGO



©Marion RIGO



©Marion RIGO



©Marion RIGO



©Marion RIGO



*Les lutins du Père Noël s'invitent à votre table !*

« La légende raconte que les lutins de Noël, après avoir travaillé toute l'année à l'usine du Père Noël pour fabriquer les cadeaux, visitent les maisons pour faire toutes sortes de plaisanteries une fois la nuit tombée. »



## *Les cerfs s'invitent chez vous pour Noël !*

Pour tous ceux qui aiment la nature, faites entrer les cerfs dans votre maison pour Noël ! Roi de la forêt, cet animal vénéré suggère la nature, l'hiver mais aussi le rêve. Avec eux vous allez réaliser des décorations originales féériques !

Assiette de la marque Medard de Nobla, Collection Shadow; A partir de 9€90.

Couverts de la marque Degrenne France, Collection Astrée Ciselé; A partir de 6€10.

Verres de la marque Chef & Sommelier, Collection Open Up, A partir de 6€90.

Nos amis les cerfs de la marque Cades; A partir de 59€95.

Carafe à décanter de la marque Peugeot; Collection Ibis; PVC 74€90.





## TESTS-PRODUIT

26<sup>ÈME</sup> SESSION

Bacav' Boulogne Emile Cotte









# A&S

*Entre jolie déco,  
et idées cadeaux  
préparez un Noël  
en or.*



TÉLÉCHARGEZ VOTRE  
NOUVEAU CATALOGUE !



Ambiance&Styles  
IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

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

# Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

#4 NOËL 2023



© Publipix - 01 France 03 20 60 00 00 - Olivier Fournier - Sylvain - Olivier Fournier

**FAITES (-VOUS) PLAISIR  
AVEC LA SÉLECTION  
D'IDÉES CADEAUX DE...**

**LA  
BRIGADE**  
Culinarion

TÉLÉCHARGEZ VITE  
VOTRE CATALOGUE  
NOËL 2023 !



**CULINARION.COM**



# La Dégustation



personnalisez  
votre box  
à vos couleurs



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