

N°38 - Mai 2022

GOUR METS METS DE FRANCE

JOËL
MAUVIGNEY

Rédacteur en chef

Traiteur :
champion
DES SAVEURS

COUP DE PROJECTEUR

L'équipe de France
de l'ICC

LA SÉLECTION DES VINS

Les vins fétiches du MOF

DANS LA BIBLIOTHÈQUE

ET DISCOTHÈQUE

de Joël Mauvigney

Tests-Produit

20^{ème} SESSION

Chez Moustache, à Toulouse

UN JURY

D'EXCEPTION

Composé de
13 personnalités
de la gastronomie

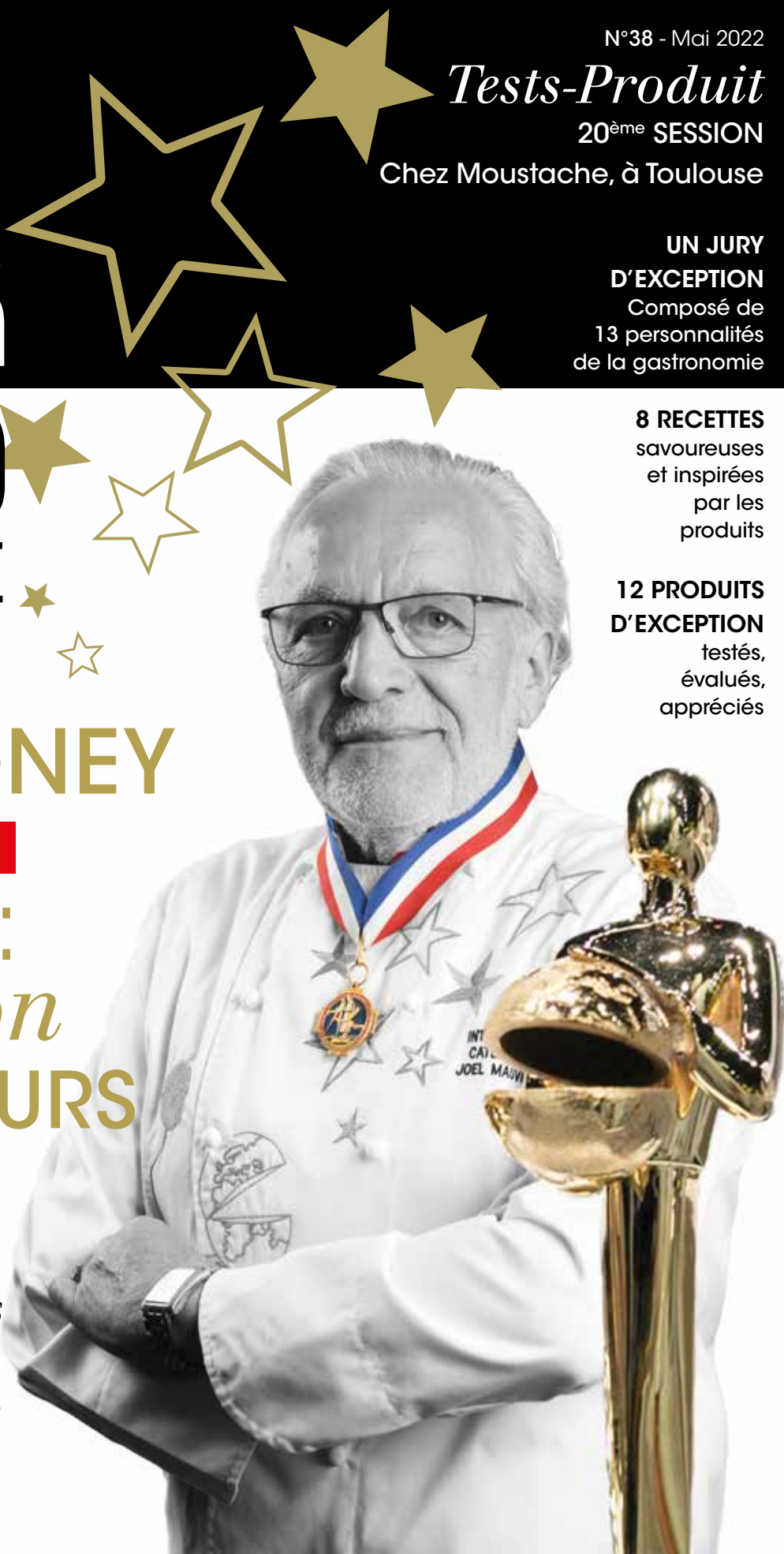
8 RECETTES

savoureuses
et inspirées
par les
produits

12 PRODUITS

D'EXCEPTION

testés,
évalués,
appréciés





16 COUP DE PROJECTEUR
International Catering Cup



42 LE JURY



06 RENCONTRE
Avec Joël Mauvigney



ÉDITO
Traiteur, un métier de tradition et d'avenir

Sommaire

- 04** ÉDITO
Traiteur, un métier de tradition et d'avenir
- 05** PORTRAIT CHINOIS
De Joël Mauvigney
- 06** RENCONTRE
Le grand portrait
- 12** LA BIBLIOTHÈQUE
De Joël Mauvigney
- 14** LA DISCOTHÈQUE
De Joël Mauvigney
- 16** COUP DE PROJECTEUR
L'équipe de France de l'ICC
- 18** COUP DE PROJECTEUR
Tout ce que l'on sait du CEPROC
- 30** LES RECETTES FACILES
de Joël Mauvigney
- 32** LES RECETTES SUCRÉES
de Quentin Seneillon
- 38** SÉLECTION DES VINS
De Joël Mauvigney
- 40** GOÛT DU TERROIR
Pierre Oteiza

TESTS - PRODUIT

- 42** LE JURY
- 44** BIOGRAPHIES DES CHEFS
- LES FICHES PRODUITS
- 56** PHILIBON
- 58** TURSAN
- 60** ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES
- 62** L'IMMATURE
- 64** VENANDI
- 66** BIO JE T'AIME
- 68** BIO JE T'AIME
- 70** BIO JE T'AIME
- 72** MAISON NOBLE SAINT MARTIN
- 74** MAISON GANNAC
- 76** MAKING OF



18 TOUT CE QUE L'ON SAIT
du CEPROC

TESTS-PRODUIT

Sous la présidence de Joël Mauvigney

Pour ce numéro exceptionnel, Gourmets de France sort des sentiers de la gastronomie pour s'intéresser aux artisans de la cuisine, les charcutiers traiteurs. Car ces hommes et ces femmes là, sont capables d'envoyer du gastronomique dans des conditions drastiques. C'est pourquoi, sous l'égide d'un de ses grands représentants, Joël Mauvigney MOF Charcutier Traiteur, le magazine met la lumière sur ce métier.

Retrouvez-nous sur

www.gourmets-de-france.fr



Gourmets de France est une publication trimestrielle, 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

Journaliste : Charlotte Saric

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

édito

TRAITEUR, UN MÉTIER DE TRADITION ET D'AVENIR

"Charcutier-traiteur et/ou traiteur" derrière ce nom composé se dessine la passion d'hommes et de femmes qui sont mus par une tradition ancestrale. Une tradition qui se poursuit parfois de générations en générations, comme j'ai la chance que ce soit le cas dans ma famille.

Mais les jeunes gens d'aujourd'hui doivent pouvoir se permettre de s'orienter vers cette carrière riche et jamais routinière parce qu'ils aiment les produits et les producteurs. Sans pour autant avoir un père dans le sérail mais pour rencontrer des pairs.

Que ce soit en boutique ou pour de l'événementiel, le métier que nous faisons accompagne les consommateurs dans leur quotidien ou pour des moments exceptionnels et marquants. Que ce soit un dîner pour deux au débotté, un mariage en grandes pompes ou des manifestations exceptionnelles (Roland Garros, Festival de Cannes...) nous savons et devons offrir ce que nous faisons de meilleur. Grands buffets ou petites terrines, jambon blanc ou verrines, notre métier nous anime. Le coeur d'un charcutier traiteur et/ou traiteur est comme le cochon, tout y est bon, et tout y est dans la générosité.

Nous venons de vivre deux années complexes comme nous le savons tous, où si le lien ne s'est pas fait dans les grandes fêtes, il a pu se maintenir dans la vente de proximité. Et les deux facettes que revêt notre métier nous a permis de rester proche de nos consommateurs. Avec eux, nous échangeons du quotidien et de l'exceptionnel, mais jamais de la redite. Il y a trop dans notre profession pour que quiconque s'ennuie ou se lasse. Si certains remettent chaque jour l'ouvrage sur le métier, nous remettons chaque jour de l'inspiration dans le labo ou la cuisine !

Portrait Chinois

JOËL MAUVIGNEY



Quelle est votre pièce préférée ?
La cuisine

Votre univers, plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante ?
Moderne.

La cuisine : plutôt ouverte ou fermée ?
Fermée, pour les odeurs.

Un menu vegan vous tente-t-il ?
Pas du tout!

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?
À Lacanau sur mon bateau.

Quel club supportez-vous ?
Je suis un passionné de l'UBB.

Votre dernier achat futile ou utile ?
Utile, une voiture pour amener mes chiens à la chasse.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?
La pâtisserie.

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?
Un réveil et un livre de Muriel Pénicaud.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?
C'est terrible, mais mon téléphone.

Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?
En musique !

Une personnalité qui vous inspire ?
Edouard Philippe.

Le lieu qui vous fait rêver ?
Chez moi.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?
Voir mes petits enfants grandir.

Votre devise ?
« L'envie d'avoir envie ».

Plutôt ordonné ou bordélique ?
Très ordonné.



*Se
faire
charcuter*
AVEC
DÉLECTATION



Dans la famille Mauvigney, dans la famille de charcutiers, on demande le père Joël qui a fait rimer son prénom de quatre lettres avec un acronyme en trois, celui de MOF, meilleur ouvrier de France. Génération intermédiaire, entre ses parents et son fils Jauffrey, il est résolument un parangon de la transmission. Rencontre avec un traiteur qui donne envie de se faire charcut(i)er.

PASSE TON BAC D'ABORD

Pour ceux qui connaissent la région, Joël Mauvigney a fait une partie de sa scolarité à La Sauque, à côté de La Brède. Un pensionnat rigoriste dans lequel il avait été envoyé car ses parents étaient au four et au billot, tellement impliqués dans leur métier de traiteurs qu'ils n'avaient que peu de temps pour les enfants. Dans cette école, Joël admet n'être entouré que de fils de professions libérales. C'est la France de la fin des années soixante, le début des années soixante-dix et si la révolution étudiante commence à exister, c'est une révolution professionnelle, tout en étant dans la continuité que Monsieur Mauvigney s'apprête à effectuer. Ses parents ne le poussant pas pour qu'il les rejoigne, Joël poursuit sa scolarité, passe son bac de français. Mais il a rapidement un ras-le-bol de la pension, ce qui le pousse à retourner dans le giron familial. Il est dorénavant plus grand et indépendant. Mais que l'on ne s'imagine pas qu'il reprend cet héritage par défaut et facilité, car pour lui "c'est inenvisageable, sinon ce n'est pas une réussite totale". Et ce, tant pour le bien-être de la personne que pour l'amour du travail bien fait. C'est donc fort d'une décision murement réfléchie qu'il devient le premier salarié de ses parents. Nous sommes en 1977 et il a vingt ans.

LA SIGNATURE

D'UN GASTRO

AVEC UNE LOGISTIQUE

PLUS COMPLEXE



RÉVOLUTION DU MÉTIER

A l'époque, chez les Mauvigney, il n'y a presque que de la charcuterie et peu de plats cuisinés. Mais alors que les grandes surfaces et les produits industriels font leur apparition, il faut commencer à aviser et faire attention à cette concurrence naissante. Les années quatre-vingts voient émerger les working girls qui n'ont donc plus le temps de faire la cuisine pour leur famille comme c'était le cas jadis, et qui se tournent alors vers les traiteurs et les plats cuisinés. C'est une révolution à prendre en considération. Et c'est ce qui se passera chez les Mauvigney sous l'impulsion de Joël. Ce sera donc l'apogée des plateaux repas et du snacking. Une "mode" qui ne se lasse pas. Et c'est d'autant plus vrai qu'après la période compliquée que nous venons de vivre, les consommateurs se sont fortement rapproché de leurs commerçants, des producteurs et des artisans. Un lien qui s'est renforcé pendant cette période COVID qui a fait tellement souffrir les traiteurs, ne pouvant plus exercer leur métier de traiteur événementiel parce que tous les événements et regroupements familiaux ont été interdits.

SUR PLACE OU À EMPORTER

D'ailleurs c'est cette partie événementielle qui "transporte" Joël Mauvigney, au propre comme au figuré. Parce qu'il est vrai que cela demande "une organisation démentielle". Il admet de son travail que "l'on pourrait dire que c'est la signature d'un semi gastro mais avec une logistique plus complexe, des cuisines que l'on déplace." Il est vrai que suivant le lieu choisi par les convives, les dispositifs ne sont

pas idoines. Sur site, il n'y a souvent que de l'eau. "Que ce soit dans un château, une cave, une salle des fêtes, en gros c'est débrouillez-vous avec les moyens du bord." Comme il s'agit d'évènements majeurs et importants pour les clients, mariage évidemment, baptême, réunion de famille ou lancement de produits par exemple, leurs attentes sont énormes. A la hauteur des espoirs qu'ils mettent dans cette journée ou soirée. En conséquence, pour le traiteur, il est "toujours tendu, toujours dans la pression". Et il est capable de gérer des banquets pour 400 personnes, son plus gros évènement à ce jour. Pour satisfaire ses clients il s'impose un ratio de 8 mains pour 100 assiettes alors que certains traiteurs qui cassent le marché n'octroient qu'une paire de main pour le même nombre d'assiette. Et quand lui dispose d'un serveur pour dix personnes, des traiteurs sans labo et servant du congelé n'ont qu'un serveur pour quarante personnes. Mais pour lui, chaque marché est un

« toujours tendu, toujours dans la pression »

challenge qu'il réussit, et satisfaire ses convives le rend bienheureux. Et que ce soit dans un château, une cave ou une salle des fêtes l'organisation d'un évènement est toujours réalisée avec le même talent et la même envie. Aujourd'hui, c'est 40% de son activité qui concerne le traiteur évènementiel.

VITRINE DU MÉTIER

60% donc de l'activité concerne la boutique de Mérignac, à quelques encablures du centre ville de Bordeaux. Une boutique sur la vitrine de laquelle trône, en vitrophanie, un acronyme de trois lettres : MOF pour signaler que ce charcutier traiteur là, à la chance d'être l'un des meilleurs ouvriers de France. Tout comme son fils Jauffrey, qui dit avec humour, qu'il a passé le concours pour éviter de devoir détruire et refaire la vitrine. Le père reconnaît qu'il n'a pas poussé le fils à passer le concours, que ça a été la volonté personnelle de Jauffrey. Ils peuvent s'enorgueillir d'être aujourd'hui en France, les seuls MOF



père et fils en activité. Joël demeure cependant fort humble à l'endroit de ce titre car il reconnaît volontiers que bon nombre de ses collègues font un travail remarquable sans

« passer ce concours c'est une recherche de perfection. »

pour autant avoir le titre ou avoir concouru pour. Mais pour lui, passer ce concours c'est une recherche de perfection. A l'instar d'un auteur qui reçoit le Goncourt et qui certifie que le plus dur c'est après, la parution du second roman, notre traiteur avoue que le plus dur ce n'est pas d'obtenir le titre mais l'après, d'en être toujours à la hauteur et de ne pas décevoir.



Notre traiteur avoue que le plus dur ce n'est pas d'obtenir le titre mais l'après, d'en être toujours à la hauteur et de ne pas décevoir.



PAIRS & PÈRE

Celui qui ne l'a pas déçu, c'est bien évidemment son fils parce qu'en tant que père "qu'il reprenne l'affaire ça a été quelque chose d'extraordinaire et une grande fierté qu'il soit MOF [...] et au bout du bout ce n'est que du bonheur." Il admet cependant qu'il faut "aller voir d'autres pairs que son père". C'est d'ailleurs ce qui lui est arrivé à lui, son père l'envoyant se faire former chez Monsieur Souchaud, encore un MOF, qui lui met le pied à l'étrier. Il reconnaît en lui son "père spirituel". Et un charcutier traiteur très formateur, parce qu'en tant que charentais pour lui un sou est un sou, et faire attention aux finances ça forme et développe la créativité. En ce moment même, nul doute que Joël Mauvigney en fait preuve,

car il nous confie qu'avec l'inflation les oeufs ont pris quatre centimes pièce, que le cabillaud est devenu hors de prix, et que par exemple on

peut le remplacer par de la sole. La prérogative absolue étant de savoir se réinventer sur les matières premières, privilégier les circuits



courts, connaître ses fournisseurs et ses producteurs et ne pas servir la même chose en région bordelaise qu'à Marseille.

LA ROUTINE TU NE CONNAITRAS POINT

C'est donc un métier qui fait voyager. Qui transporte ainsi que nous le disions au début. C'est surtout un métier qui jamais n'ennuie. "Chez nous il n'y a jamais de routine, x manifestations dans un même lieu seront toujours différentes l'une de l'autre, les arts de la table, le menu, tout sera différent. A chaque fois notre client est personnalisé." Avant de poursuivre que "de toute façon la routine ça tue !". C'est la même

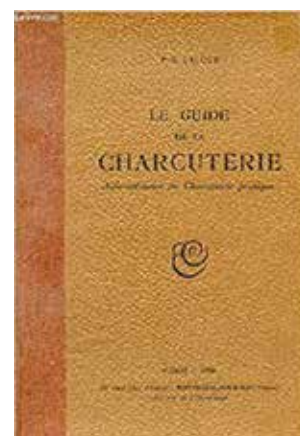
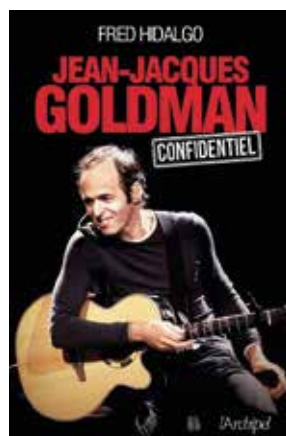
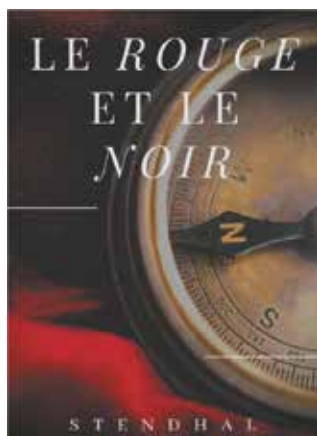
chose en boutique, il n'y a aucune lassitude. Car il y a le travail en labo, les charcuteries à préparer. Entendre aussi les envies de clients et savoir y répondre. Par exemple, concevoir de belles planches de charcuterie, mais aussi des crudités et des plats cuisinés light. Il définit son métier comme atypique dans lequel on peut connaître une véritable réussite et reconnaissance. Etre apprécié par les clients, être recommandé fait sa fierté. Il considère aussi que ce métier, contrairement à d'autres dans le monde de la gastronomie permet de dégager du temps pour la vie personnelle et de famille. Pour preuve, Jauffrey lui n'est pas passé par la pension. Mais il a résolument eu en héritage la passion !

« C'est surtout un métier qui jamais n'ennuie. »



Dans la Bibliothèque

de Joël Mauvigney



« Le Rouge et le Noir »

De Stendhal

Le grand chef d'oeuvre de Stendhal devrait trôner dans toutes les bibliothèques tant le parcours de Julien Sorel, de Besançon à Paris emporte les lecteurs dans une épopée grandiose. Comme le disait Nietzsche, Stendhal "est le dernier des grands psychologues français" et il est vrai que c'est souvent la finesse des personnages qui transporte le lectorat d'un ambitieux roman.



« Confidentiel »

De Fred Hidalgo

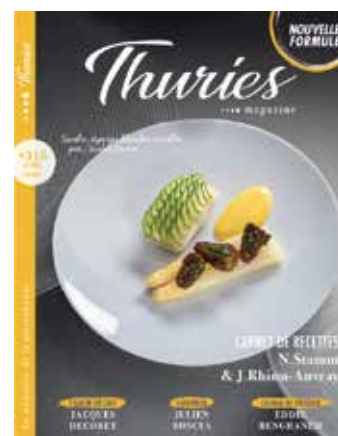
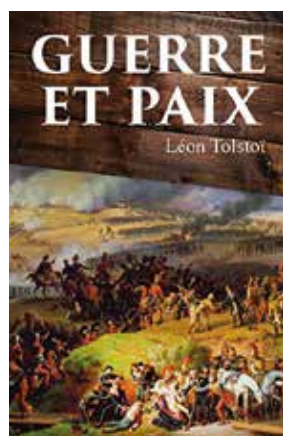
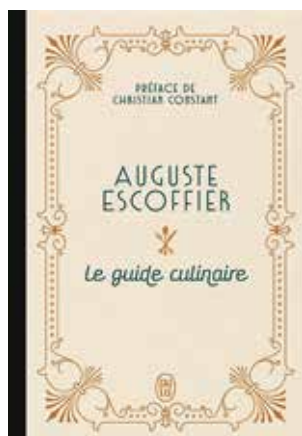
La biographie du chanteur préféré des français, écrite par le critique musical Fred Hidalgo retrace son parcours, ses engagements caritatifs, ses collaborations et dresse un portrait intime de l'artiste pourtant d'habitude discret. Une plongée dans la vie d'un homme humble qui mérite l'affection que l'on lui porte.



« Le guide de la charcuterie »

De E.E. Laloue

Ouvrage rare et exceptionnel, Joël Mauvigney a la chance d'en avoir un. C'est une véritable bible qui se trouve aujourd'hui en vente sur des sites d'occasion. Publié en 1950, on le glane dorénavant à des prix relativement exorbitants. Une belle pièce de collection qui est un joyau pour les charcutiers.



<< Le Guide Culinaire >>

D' Auguste Escoffier

Il n'y a presque aucun numéro de Gourmets de France où les rédacteurs en chef ne se revendiquent pas de la bible d'Auguste Escoffier. C'est normal, l'ouvrage paru en 1903 est d'une modernité et d'une inventivité inégalées depuis. Si l'on ne doit avoir qu'un livre de cuisine dans ses rayonnages c'est forcément celui-ci ! Un must have.



<< Guerre et Paix >>

De Tolstoï

Joël Mauvigney aime les dichotomies, *Le Rouge et le Noir* et *Guerre et Paix*. Mais il est vrai que le grand roman de Tolstoï est un peu l'équivalent à la littérature russe que l'est à la gastronomie l'ouvrage d'Escoffier : un livre de référence. Publié en feuilleton, ce pavé qui fut un immense succès pourra vous accompagner, grâce à sa richesse de détails et ses nombreux personnages, sur les plages cet été.



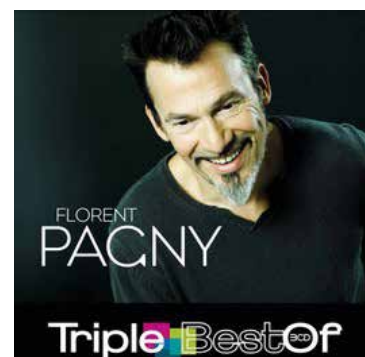
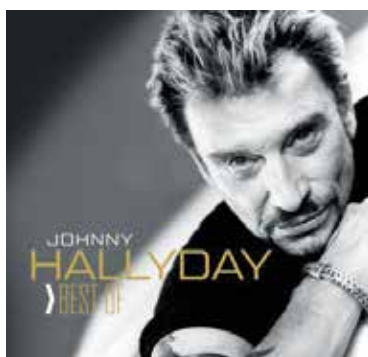
<< Thuries >>

Magazine

Le superbe magazine de gastronomie, qui publie dix exceptionnels numéros par an fait la part belle à une cuisine esthétisée. Composé d'un album du chef qui change à chaque numéro, un carnet d'excellentes recettes salées ainsi que de recettes sucrées, le magazine s'additionne des rubriques "à la table de" et "ouverture avec". Avec Gourmets de France, le magazine de référence.

Dans la Discothèque

de Joël Mauvigney



<< Best-Of de J-J Goldman >>

de Jean-Jacques Goldman

"Parce que toutes ses chansons ont du sens, un sens profond". Joël Mauvigney a étudié toutes les paroles et avoue pouvoir s'y reconnaître tout comme un très grand nombre de personne. Il y a du sens, de la vie, c'est quelqu'un d'humble. Et n'oublions pas que c'est l'un des chanteurs préférés des français et qu'il y a 1000 raisons pour cela.



<< Best-Of de Johnny Halliday >>

de Johnny Halliday

Il apprécie l'ensemble de la carrière de ce monument de la chanson française, disparu trop tôt. Johnny c'est un peu comme un parent qui accompagne chaque français tout au long de sa vie. Johnny ce sont *Les portes du pénitencier* autant que *Je t'aime*. Johnny c'est celui qui a popularisé le rock and roll en France et Johnny c'est celui qui durant ses 56 ans de carrière a toujours su se réinventer.



<< Best-Of de Florent Pagny >>

de Florent Pagny

Joël Mauvigney a pourtant débuté avec les Beatles, mais est aujourd'hui très porté vers la chanson française car les textes comptent énormément pour lui. Le jury de The Voice qui vient de se produire dans sa tournée des 60 ans, a vendu plus de 15 millions d'albums durant toute sa carrière. Un de ses plus grand tubes est *Tu Seras Bienvenu Chez Moi*, et cette invitation pourrait être formulée par Joël Mauvigney.



<< D'eux >>

de Céline Dion

Que serait la musique francophone sans la participation de la chanteuse québécoise? Comparses de tout temps de Jean-Jacques Goldman, la star qui remplit aussi bien les palaces de Las Vegas que les stades est aussi à l'aise en français qu'en anglais pour déplacer les foules lors de shows majestueux. "D'eux" est peut-être l'album que chérit le plus Joël Mauvigney.



<< Best-Of de Patrick Fiori >>

de Patrick Fiori

Le chanteur corse est également un chanteur à texte en plus d'être un chanteur à voix. Voici donc peut-être deux des raisons qui font que ses chansons séduisent notre MOF. Connus notamment pour sa participation à la grande comédie musicale du début du siècle, *Notre Dame de Paris*, aux côtés d'Hélène Ségara, il demeure un homme attaché à son île, de la même façon que Joël Mauvigney est attaché à son lac.



<< Best-Of de Queen >>

de Queen

Il y a quelques années sortait le biopic sur la star de Queen. Un superbe film qui narrait l'histoire d'un homme complexe et incroyablement talentueux qui a fait de sa vie une oeuvre, et d'une oeuvre sa vie. On ne peut décentement pas envisager de construire sa culture musicale sans un jour fredonner *We are the champion* ou *Death on two legs*.



International Catering Cup

Parce qu'il est fier de la relève et de cet événement qui est dorénavant au niveau des Bocuse d'Or, Joël Mauvigney a souhaité mettre un coup de projecteur sur l'International Catering Cup. Et sur ces deux formidables traiteurs que sont Gauthier Hille et Sébastien Charretier qui représenteront la France lors de la prochaine édition en janvier 2023.

Aujourd'hui il était membre du jury des dégustations Gourmets de France, mais il y a quelques mois, les 12 et 13 avril, Gauthier Hille et son acolyte Sébastien Charretier étaient au CEPROC pour concourir aux sélections France de l'International Catering Cup (ICC).

Entourés d'une autre équipe de traiteurs compétiteurs (la troisième ayant du déclarer forfait), ils ont du réaliser les épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette. Cette année les sujets de cette édition étaient :

1. Entrée / Mise en bouche cocktail

- Raviole de volaille-caviar
- Finger de pressé de volaille
- Pièce cocktail à base de légumes et caviar

2. Plat Poisson

- Ballotine de poissons et son chaud froid libre d'inspiration
- Bouchée de la mer
- Vol-au-vent

3. Plat Cochon

- Trilogie de cochon sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre

4. Dessert / Café Gourmand

- Progrès café
- Entremets chocolat café
- Soufflé café - coeur de chocolat

Sujets qui les a manifestement bien inspirés car ils sont ressortis de ces deux jours de compétition en ayant remporté le trophée or de la sélection française. Une distinction prestigieuse décernée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) qui les qualifie donc pour la grande finale de la huitième édition de l'ICC, parrainée par Régis Marcon, qui se tiendra au SIRHA en janvier 2023.



La sélection française est ouverte à tous les professionnels français des métiers de bouche, âgés d'au moins 23 ans, exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (charcuterie, restaurant, hôtellerie, etc.). Et c'est face à un jury d'exception que les participants progresseront. Joël Mauvigney en est le président-fondateur, accompagné de Christophe Tourneux, MOF charcutier-traiteur qui en est le président. Ils sont entourés de

deux jurys ; l'un de travail qui évalue les candidats au sein même des laboratoires. Jauffrey Mauvigney et Julien Denjean analyseront sur cette partie, la maîtrise, la technique, l'organisation de travail, l'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire des candidats.

Le second jury, celui de la dégustation et de la présentation note le goût

et l'aspect des produits ainsi que la présentation des buffets. Ce sont David Bret, Jean-Marie Gautier, Pascal Joly, Pierre Mirgalet, Fabrice Prochasson et André Audouy qui s'en chargeront.

"C'est avec beaucoup d'émotion et de fierté que nous appréhendons cette grande finale. Plus qu'un challenge, c'est un véritable honneur de pouvoir représenter la France, son patrimoine et ses savoir-faire sur l'une

« Une distinction prestigieuse décernée par la CNCT »

des plus belles scènes gastronomiques internationales, le SIRHA" confie Gauthier Hille, le chef d'équipe. Et ce d'autant plus qu'en huit éditions, pour l'instant la France n'en a remporté que deux. On croise les doigts pour que le duo remporte cette année cette nouvelle édition pour faire briller la gastronomie française et le métier de traiteur à l'internationale.

Tout
ce
que
l'on
sait
du



CEPROC

C'est dans le 19^{ème} arrondissement de Paris que se situe, le CEPROC : le Centre d'Excellence des Professionnels Culinaires par lequel sont passés ou enseignent bon nombre de nos invités de ce magazine. L'occasion de faire un focus sur ce centre de formation.



Le CEPROC offre la possibilité de nourrir sa curiosité, aiguïser son esprit d'initiative, se révéler et toucher du doigt ses rêves professionnels les plus audacieux.



Créé en 1970 à l'initiative de la CNCT, le CEPROC a fêté il y a deux ans son demi siècle d'existence et ses 20 000 jeunes diplômés. Accueillant aussi bien les jeunes étudiants que les adultes en reconversion, le CEPROC est une école de de gastronomie française de référence qui rayonne en France comme à l'international.

Dans les 10 000 m² de l'établissement, les 12 laboratoires et le restaurant d'application, ce sont, chaque année,

près de 700 étudiants, accompagnés par 30 formateurs, qui ressortent diplômés à 87,5 %.

Les valeurs promues par l'établissement sont l'accomplissement, la transmission, l'entrepreneuriat et l'engagement. En effet, peu importe le niveau scolaire, son âge ou son statut, le CEPROC offre la possibilité "de nourrir sa curiosité, aiguïser son esprit d'initiative, se révéler et toucher du doigt ses rêves professionnels les plus audacieux." C'est également le lieu de la transmission des savoir-faire culinaires

COUP DE PROJECTEUR

artisans, dispensés par une équipe de "professionnels chevronnés" et passionnés. De plus, "fort d'un vaste réseau d'entreprises partenaires, le CEPROC assure à ses apprenants une proximité étroite avec l'emploi. Outre l'implication des professionnels dans la vie de l'école, les concours et les jurys d'examens, le CEPROC mène des actions de sensibilisation à la création ou à la reprise d'entreprise". Mais il n'en reste pas moins que le CEPROC demeure soucieux de former et de travailler en prenant en compte les enjeux d'aujourd'hui sur le développement durable et la transition alimentaire.

La formation des jeunes étudiants est ouverte à tout public. Il suffit de télécharger le dossier d'inscription et de justifier d'un contrat en alternance dans les trois mois suivant le début de la formation. Elles sont d'ailleurs

au nombre de cinq : boucherie, boulangerie, charcutier traiteur, cuisine et pâtisserie.

Concernant la formation de charcutier traiteur, elle se réalise en quatre ou cinq ans. D'abord par un CAP charcutier-traiteur en un ou deux ans, suivi d'une mention complémentaire d'employé traiteur et pour terminer un brevet professionnel de charcutier-traiteur. Gratuite, la formation est même rétribuée sur un pourcentage du SMIC qui fluctue en fonction de l'âge de l'apprenant et de son niveau d'apprentissage ; à titre d'exemple, en 3^{ème} année un jeune entre 18 et 20 ans, percevra 67% du SMIC.

Concernant les adultes en reconversion

il y a possibilité d'intégrer un CAP Boucher, un CAP Boulangerie Reconversion, un CAP CharcutierTraiteur Reconversion, un CAP cuisine Reconversion, un CAP Pâtisserie Reconversion et un CQP Pizzaiolo. Ces formations diplômantes sont dispensées à 100% en présentiel et à temps plein. Elles sont finançables par

le CPF. Evidemment, le cursus pédagogique ne se limite pas à l'enseignement mais aussi accompagne un projet professionnel. En effet le CEPROC "offre un accompagnement spécifique aux personnes souhaitant

lancer leur affaire. Tout au long de l'année, il propose en outre des conférences thématiques, des rencontres avec des artisans venant témoigner de leur parcours, des

« le CEPROC demeure soucieux de former et de travailler en prenant en compte les enjeux d'aujourd'hui »



*les métiers de bouche
sont des métiers
d'avenir (et de tra-
dition), des métiers
où l'on s'accomplit
et où l'on s'épanouit*

rendez-vous avec des professionnels ressources”.

Grace à ce vivier d'apprenants, le CEPROC peut s'engager auprès des entreprises en mettant en place des recrutements d'alternants, de stagiaires ou d'intégration de jeunes diplômés.

Un échange gagnant-gagnant pour les entreprises et les professionnels en devenir. Parce qu'il est évident, comme nous l'a rappelé Joël Mauvigney au fil de ces pages, que les métiers de bouche sont des métiers d'avenir (et de tradition), des métiers où l'on s'accomplit et où l'on s'épanouit. Des métiers qui offrent du plaisir et partagent des émotions. Et le CEPROC en est la grande porte d'entrée.



PANIER SAISON DE DE JOËL MAUVIGNEY

L'été c'est le temps des fruits colorés et riches en vitamines, mais c'est aussi la saison des barbecues et des repas conviviaux. Voici ce que Joël Mauvigney met dans son panier pour régaler ses convives en juillet et en août.



L' *Abricot*

Voici un fruit à la belle couleur orange qui tire jusqu'au vermillon. Charnu, goûtu, avec une chair peu juteuse, l'abricot, dont la culture remonte à 2000 ans en Chine est véritablement une douceur estivale appréciée par tout un chacun. Facile à manger, il s'invente en sabayon, en tartes et en confitures pour ne citer que ces idées cuisine. Joël Mauvigney adore lui l'associer à la fraise pour une salade de fruits riche en couleur et en vitalité.

La *Gariguette*

La princesse des fraises, la plus cultivée en France est un fruit peu calorique et riche en vitamines. Pour la choisir, il faut qu'elle ait une couleur uniforme et qu'elle soit odorante. C'est un pêché mignon qui se consomme aussitôt après l'achat ne se gardant pas plus de 48h au réfrigérateur. Idéalement, et pour plus de saveur, il faut d'ailleurs les mettre à température ambiante une demi-heure avant dégustation pour davantage de saveur. Et pour pouvoir en profiter toute l'année on réalise des confitures !



Le *Foie gras*

Met atemporel le foie gras se conserve et peut donc se déguster toute l'année et pas nécessairement au moment des fêtes. Et ce d'autant plus qu'il se conjugue fort bien en version sucrée-salée avec notamment des fruits de saison, par exemple une terrine avec une compotée d'abricots justement. Frais et poêlé, il peut, à la fin de l'été s'associer aux figues. Produit emblématique du Sud-Ouest c'est un met d'exception que l'on devrait s'autoriser toute l'année !



Le *Bar de ligne*

Si l'on respecte les saisons de pêche, il est interdit de consommer du bar pendant sa période de reproduction c'est à dire de janvier à mars, mais pendant l'été c'est tout à fait autorisé! Aussi bon cru en carpaccio ou tartare avec quelques herbes, un filet de citron et des baies que grillé à la plancha, sa chair goûteuse régale les amateurs de produits de la mer.

Le *Cochon*

L'adage veut que tout soit bon dans le cochon et c'est une vérité qui se confirme lorsqu'on le fait griller au barbecue. Avec sa viande blanche et tendre il ravit un maximum de consommateurs. Travers, poitrine, échine, épaule ou encore grillade... avec une bonne marinade d'aromates le porc est véritablement la star des planchas.



Les indispensables

DE JOËL MAUVIGNEY

Les *pâtes*

L'anecdote voudrait que, en vacances en Italie, Roger Vadim ait fait croire à Brigitte Bardot qu'ils traversaient des champs de pâtes. Et pourtant non cette merveilleuse invention à base de blé ne pousse pas dans les arbres ! Aliment d'épicerie sèche, il faut toujours en avoir dans son placard parce que "cela rend toujours service". De toutes les formes et de toutes les couleurs, les pâtes ne sont jamais monotones et s'accommodent à tout.



Des *conserves de piperade*

A réaliser maison, à la bonne saison c'est à dire en été car les piments, oignons et tomates sont les ingrédients essentiels de cette spécialité basque. Saine, légère et savoureuse la piperade peut aussi s'accompagner d'oeufs et de jambon de Bayonne. Conservée, cela permet d'apporter un peu du soleil de l'été toute l'année.

Des *oeufs*

Avoir toujours des oeufs à portée de main est un des conseils de Joël Mauvigney ! Parce qu'on peut justement les ajouter à une piperade, parce qu'on peut les consommer à la coque, mollets ou durs, qu'une omelette ou des oeufs brouillés un dimanche soir c'est toujours facile. Attention néanmoins à les garder à température ambiante si on veut les utiliser pour faire une mayonnaise.



Du *fromage*

Nous parlions d'omelette, ajoutons-y donc pour la gourmandise un peu de fromage. Pâte dure, pâte molle, persillés, onctueux, cristallisés, il y a dans notre pays autant de fromages qu'il y a de jours dans l'année ou presque ! Comme pour les autres produits on respecte les saisons ! Et avec comme prérogative de Joël Mauvigney de ne consommer que des AOP.



LES BONNES ADRESSES

DE JOËL MAUVIGNEY

Ce n'est pas parce que l'ont sait excellemment bien cuisiner, qu'il faudrait se priver de bonnes adresses pour se faire plaisir. Quand il veut mettre les pieds sous la table, c'est ici que Joël Mavigney s'installe.

Paul Bocuse, **Lyon**

Joël Mavigney a érigé à la hauteur des Bocuse d'Or l'International Catering Cup, aussi était il évident que le MOF fasse référence au génialissime chef lyonnais. Il n'est pas de gastronomie française sans faire mention de Monsieur Paul. Situé dans un lieu mythique qui s'appelait jadis l'Hôtel du Pont et qui appartenait à François et Françoise Roulier, les beaux-parents de Georges Bocuse (le père de Paul) avant d'être racheté par ce dernier. C'est dès 1956, que Paul vient rejoindre son père aux commandes du piano pour offrir une "cuisine élaborée à partir des ressources du terroir". Si à l'origine ce sont les gratins dauphinois et les saucissons briochés qui ont fait le succès de l'établissement, aujourd'hui l'on se régale de loup en croûte feuilletée sauce Choron, de quenelles de sandre et homard, sauce Champagne ou encore d'une spectaculaire volaille de Bresse entière en vessie Mère Filioux. S'il faut vivre une expérience gastronomique c'est sûrement celle-ci.



©Fred Duranier



©Alexandra Battut



©Alexandra Battut

Christopher Coutanceau, La Rochelle

En bord de mer, sur la plage de la Concurrence, Gourmets de France a déjà eu la chance de côtoyer Christopher Coutanceau, qui a repris de main de maître, avec son sommelier Nicolas Brossard, la suite de son père. Trois étoiles au Michelin pour ce restaurant écrin qui fait voyager tous les sens. En tant que chef pêcheur, Christopher Coutanceau respecte scrupuleusement les saisons de pêche, et sublime les produits de son océan si inspirant. Ici on côtoie "une cuisine de bon sens emmenée par une technique folle" mais aussi "ces poissons moins nobles, méprisés à tort, travaillés intégralement sans aucun gaspillage. La sardine, fragile et délicate, que la simple chaleur de la main peut abîmer, est ainsi sublimée de la tête à la queue avec la pureté et la puissance des souvenirs d'enfance."



©phvaouessantamaria

©phvaouessantamaria



©La Luna



©La Luna



©La Luna

La Luna, Paris.

Créé en 1992, ce restaurant gastronomique fait la part belle aux produits de la mer. Véritable institution parisienne, chaque produit servi est choisi avec précaution par Catherine Delaunay. De la grosse sole, au turbot de Noirmoutier, en passant par les coques de Grandville ou les produits de la criée du Guilvinec tous les produits ont une origine contrôlée. C'est le chef Michel Choisnel qui sublime ces produits en cuisine. Avec le menu "la petite pêche de La Luna" vous pourrez par exemple déguster un émincé de saumon à la coriandre, suivi d'un pavé de lieu avec ses tagliatelles aux shitakés. Quatre entrées et sept plats tels que la daurade grillée en feuille de bananier ou le dos de cabillaud au citron vert et patates douces vanillées composent quant à eux la carte.



Les restos DU COEUR ou le cœur

À L'OUVRAGE

C'est en homme généreux et concerné que Joël Mauvigney a souhaité mettre un peu de lumière sur l'association qui, depuis 1985, a pour ambition de donner accès à l'alimentation pour les plus démunis.

Créée par l'icône Coluche au milieu des années 80, les Restos du Coeur sont une association de loi 1901 qui ont pour but "d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique ainsi qu'à toute action contre la pauvreté sous toutes ses formes".

Indispensable, l'on souhaiterait, comme souvent pour les associations caritatives qu'elles soient amenées à ne plus exister, car cela signifierait que le besoin n'existe plus. Ce n'est malheureusement pas le cas. Bien au contraire, depuis 37 ans les actions des Restos du Coeur n'ont fait que se multiplier. Lors de la première campagne, 8,5 millions de repas avaient été distribués, l'année dernière ce sont 142 millions qui ont été délivrés à des personnes dans le besoin. Ces chiffres ahurissants, traduisent à la fois une générosité croissante d'année en

« l'an dernier, 40% des personnes aidées par les Restos du Coeur étaient des mineurs, et 1 personne sur 2 avait moins de 25 ans »

année mais aussi, malheureusement un besoin qui ne cesse d'augmenter. Près de 15% de la population, soit 9,2 millions vivent sous le seuil de pauvreté. Les bénévoles sont eux aussi de plus en plus nombreux, atteignant 70 000 personnes aujourd'hui. Les artistes, s'engagent eux aussi, notamment le chouchou de Joël Mauvigney, Jean-Jacques Goldman, qui a écrit la chanson étendard : "aujourd'hui on n'a plus le droit, ni d'avoir faim ni d'avoir froid. Dépassé le chacun pour soi, quand je pense à toi, je pense à moi. Je ne

te promets pas le grand soir, mais juste à manger et à boire. Un peu de pain et de chaleur, dans les Restos du Coeur." Refrain repris en coeur par de nombreuses personnalités lors d'une soirée annuelle et un spectacle grandiose afin de lever des fonds et toujours sensibiliser le public. La vente du merchandising permettant également de récolter 7% des ressources des Restos.

Ainsi que le souligne l'association, ils sont actuellement un peu différents ceux qui viennent chercher du pain et de la chaleur : "les carences alimentaires les plus graves ont presque disparues, mais les visages de la précarité se diversifient : l'an dernier, 40% des personnes aidées par les Restos du Coeur étaient des mineurs, et 1 personne sur 2 avaient moins de 25 ans. L'association a aussi aidé l'an dernier 59 000 bébés de moins de 12 mois dans 70 Restos Bébé du Coeur." Surtout, cette urgence alimentaire est souvent

premier pas pour obtenir une aide plus large et acquérir une autonomie plus grande. En effet, les actions de l'association dépassent l'aide alimentaire d'urgence, proposant les pistes d'un réinsertion sociale avec, entre autres choses, ateliers et jardins d'insertion, départs en vacances, ateliers d'accompagnement scolaire et lutte contre l'illettrisme, initiation à l'informatique, conseils budgétaires, accès à la justice et aux droits, soutien à la recherche d'emploi et

microcrédit personnel. Des actions qui ne s'exercent malheureusement que sur le territoire hexagonal.

« Aujourd'hui on n'a plus le droit, ni d'avoir faim ni d'avoir froid (...) »

L'association met d'ailleurs en garde contre les utilisations frauduleuses de sa marque dans les pays limitrophes.

Si manger est un plaisir, c'est aussi une nécessité et un besoin. Les chefs, les cuisiniers, les traiteurs, les MOF savent bien qu'outre le bon, il faut aussi du concret. C'est pourquoi il devrait être systématique de participer aux campagnes de collecte organisées par les Restos du Coeur.

Il est important que Joël Mauvigney ait voulu (re)mettre un coup de lumière sur une association indispensable et dont les recettes financières proviennent de la générosité des français à hauteur de 47%. Alors à vos dons !

Recettes faciles

de Joël Mauvigney



Version de la terre, version de la mer ou version végétarienne, voici trois plats à préparer en un tournemain pour des repas qui ne nécessitent pas un long temps de préparation mais qui régaleront convives, amis et familles. Des classiques de la cuisine française dont on ne se lasse pas.

Légumes Farcis

Un véritable plat d'été. Qui peut très facilement se congeler pour se déguster quand les légumes d'été ont disparu.

4 courgettes jaunes et vertes
2 aubergines
480 g. de farce de cochon
480 g. de haché de boeuf
2 oeufs
100 g. de crème
Mozzarella
Sel, Poivre

Laver les légumes, les ouvrir en deux. Mélanger les viandes, les oeufs, la crème et la mozzarella. Saler, poivrer. Enfourner à 150° pendant 50 minutes. Ajouter de la tomate sur les aubergines 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Omelette Piperade

Cette recette basque peut tout à fait se réaliser sans jambon de pays pour une recette végétarienne.

1 oignon
1 gousse d'ail
1 poivron vert
1 poivron jaune
1 poivron rouge
4 tomates
8 oeufs
200 g. de jambon de pays
Piment d'Espelette
Sel, Tabasco
Beurre

Laver les légumes. Emonder les tomates. Faire revenir l'oignon et l'ail, puis les poivrons, les tomates et le jambon. Assaisonner l'ensemble et laisser mijoter une bonne heure. Réaliser une omelette en versant les oeufs battus dans un beurre noisette. Servir.



Rillettes de poissons

Il s'agit ici de saumon et de thon, mais c'est une recette qui peut se décliner avec d'autres poissons : sardines, maquereaux...

90 g. de beurre
120 g. de saumon cuit
120 g. de saumon fumé
Basilic
Citron
Sel, Poivre

Cuire les poissons à 150° pendant 10 minutes. Faire fondre le beurre et le rendre d'une texture façon pommade. Y incorporer les poissons cuit et rajouter le saumon fumé coupé en petits cubes. Assaisonner de sel, poivre, basilic et citron et réserver au frais.



Recettes sucrées

de Quentin Seneillon

Entremet...

Cette recette qu'il a réalisée pour la sélection France de l'International Catering Cup est un délice d'automne avec cette alliance si parfaite entre pommes et poires et chocolat.

Pâte sablée chocolat

400 g. de farine
280 g. de beurre
175 g. de sucre glace
100 g. d'oeufs
60 g. de poudre d'amandes
50 g. de cacao
4 g. de sel

Sabler tous les éléments ensemble hormis les oeufs, à ajouter en dernier pour lier la pâte. Réserver au froid. Etendre puis détailler deux disques de 20 cm de diamètre. Cuire 20 minutes à 160°.

Insert pomme

100 g. de sucre
50 g. de beurre
6 pommes Gala
2 feuilles de gélatine

Détailler les pommes en brunoise. Caraméliser le sucre à sec, ajouter le beurre puis la brunoise de pommes. Cuire pendant 2 minutes et diviser dans deux cercles à tarte de 16 cm de diamètre. Placer au congélateur.





pomme poire chocolat

Insert poire

4 poires
400 g. de jus de poire
40 g. de sucre
8 g. de pectine NH
4 feuilles de gélatine
Le jus d'un citron vert
1 gousse de vanille
Centrifuger les poires. Cuire le jus avec le sucre, la pectine, le jus de citron et la vanille. Faire bouillir pendant 1 minute. Diviser de nouveau en deux dans des cercles à tarte.

Biscuit Chocolat

55 g. de sucre
50 g. d'oeufs
30 g. de blanc d'oeufs
20 g. de jaune d'oeufs
20 g. de farine
5 g. de cacao
Blanchir les jaunes, les oeufs entiers et 50 g. de sucre. Monter les blancs en neige avec 5 g. de sucre. Mélanger les deux masses et ajouter la farine et le cacao. Cuire dans un cercle de 16 cm de diamètre à 180° pendant 10 minutes.

Mousse Chocolat

400 g. de crème fouettée
200 g. de chocolat Caraïbe
80 g. de lait
80 g. de crème
80 g. de jaune d'oeufs
60 g. de glucose
30 g. de sucre
Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Faire bouillir le lait, la crème et le glucose puis verser sur les oeufs blanchis. Cuire à 82°. Verser sur le chocolat, bien mélanger. Quand le mélange est à 40° ajouter la crème fouettée.

Glaçage

180 g. d'eau
120 g. de sucre
100 g. de crème
70 g. de cacao
4 feuilles de gélatine
Bouillir les liquides avec le sucre. Ajouter le cacao, la gélatine puis mixer.

Montage :

Dans un cercle à entremet de 18 cm de diamètre, procéder au montage inversé : commencer par mettre un peu de mousse au chocolat, placer l'insert poire en appuyant légèrement, puis de nouveau un tout petit peu de mousse, l'insert pomme, encore un peu de mousse, et enfin le biscuit chocolat et terminer par la reste de mousse. Placer au congélateur pendant 12 heures au minimum. Démouler, glacer l'entremet, puis placer sur le sablé chocolat. Ajouter du décor avec du chocolat à température dont on aura réalisé des rouleaux, des billes de poires au sirop, des petites meringues et du chocolat en poudre.

Le Duo Vanille- Chok

C'est le duo parfait, l'alliance entre la vanille et le chocolat, les deux saveurs réconfortantes et dépayssantes.

Brownies

100 g. de beurre pommade
120 g. de sucre
15 g. de trimoline
60 g. de pâte de cacao
60 g. de chocolat noir
50 g. de farine tamisée
70 g. d'œufs
45 g. de crème
80 g. de noix de pécan caramélisées
1 g. de farine

Mélanger le beurre, le sucre, le sel et la trimoline. Ajouter ensuite le chocolat fondu suivi des œufs et de la crème et terminer par la farine. Mettre dans un cercle à tarte de 20 cm de diamètre puis cuire au four à 160° pendant 12 minutes. Refroidir.

Crèmeux Chocolat

125 g. de crème
125 g. de lait
45 g. de jaune
40 g. de sucre
160 g. de chocolat à 70%

Blanchir les jaunes et le sucre. Verser le lait et la crème chaude sur la préparation puis monter ce mélange à 82°. Verser sur le chocolat puis mixer. Réserver au froid.

Crèmeux Vanille

125 g. de crème
1 demi gousse de vanille
65 g. de sucre
95 g. de jaune d'œufs
100 g. de beurre
3 feuilles de gélatine

Blanchir les jaunes et le sucre. Chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée. Laisser infuser. Verser sur la préparation puis monter ce mélange à 82°. Ajouter la gélatine ramollie. A 35° ajouter le beurre bien froid puis mixer l'ensemble. Réserver.

Montage :

Pocher en goutte d'eau le crèmeux vanille et le crèmeux chocolat sur le brownie en alternant les couleurs. Terminer la décoration avec quelques noix de pécan caramélisées.



L'association du chocolat et de l'orange c'est un peu comme une madeleine de Proust, qui rappelle les orangettes ou les pim's de notre enfance. En voici une version élaborée.

Pâte sucrée vanille

500 g. de farine
18 g. de sucre
20 g. de sucre vanillé
5 g. de sel fin
2 oeufs
50 g. de poudre d'amandes
200 g. de beurre

Dans la cuve d'un mélangeur, rassembler le beurre pom-made avec le sel et les deux sucres ainsi que les oeufs. Mélanger légèrement. Tamiser la farine et la poudre d'amandes, puis ajouter à la préparation. La pâte doit être lisse et homogène. Débarrasser sur plaque et placer au froid. Détailler des sablés de 15x4 cm et les cuire à 170° pendant 20 minutes.

Ganache chocolat noir

600 g. de crème
100 g. de trimoline
380 g. de coeur de guanaja
2 zestes d'orange non traitée

Faire bouillir la crème avec la trimoline. Verser sur le choco-lat puis mélanger. Ajouter les zestes d'oranges. Débarrasser en cadre préalablement filmé puis placer au congélateur afin de pouvoir détailler plus facilement. Détailler des rec-tangles de ganache de 13x3 cm. Préparer les segments d'oranges.

Mousse chocolat noir

75 g. de lait
100 g. de jaune d'oeufs
50 g. de sucre
60 g. de beurre
225 g. de chocolat noir Guanaja
275 g. de crème montée

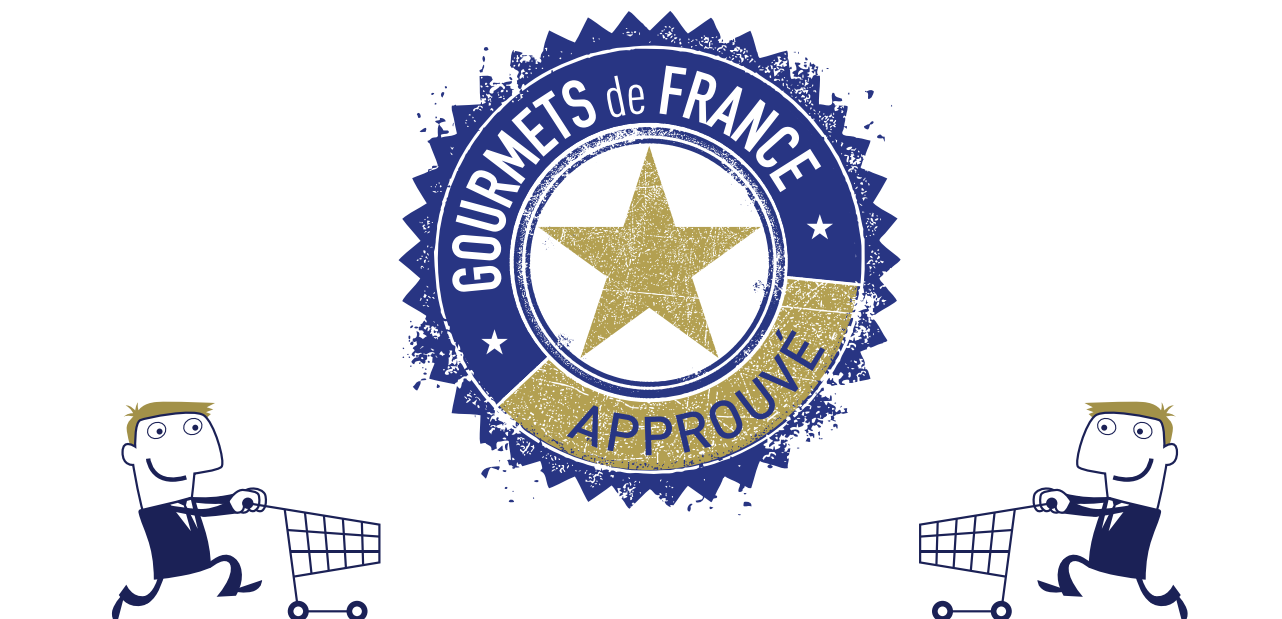
Blanchir les jaunes et le sucre. Verser le lait chaud sur la pré-paration puis cuire à 82°. Verser sur le chocolat noir, ajou-ter le beurre et mixer l'ensemble. Ajouter la crème montée quand le mélange est à 35°. Réserver au froid.

Montage :

Procéder au montage en superposant le sablé et la ga-nache, pocher la mousse chocolat. Terminer par quelques segments d'orange, du cacao et quelques herbes fraîches.

Finger Chocolat noir et Orange





LE LABEL GOURMETS DE FRANCE



La qualité qui se reconnaît !

*Comment reconnaître et trouver
un produit testé par le jury de Gourmets de France ?
Le Label Gourmets de France est là
pour signaler les lauréats des tests et orienter
les consommateurs*

Créé à la demande des marques, le label Gourmets de France est un label exclusif, uniquement décerné aux produits testés par l'exigeant jury de Gourmets de

France. Son objectif est clair : que les meilleurs produits et les consommateurs se retrouvent autour d'un même label de qualité. Explications en cinq points.

01

UN SIGNE PROUVÉ DE QUALITÉ POUR LES MARQUES

Véritable avantage concurrentiel, le label Gourmets de France certifie la validation d'un jury complet de chefs. Plus-value évidente pour les marques, il est d'autant plus exclusif qu'il est réservé aux produits qui ont passé le concept inédit des tests Gourmets de France.



02

UN LABEL CLAIR ET EFFICACE

Un seul coup d'œil suffit : le label Gourmets de France identifie immédiatement un produit et le fait sortir du lot. Il se décline sous tous les formats : étiquettes, affiches, packaging bouteille et packaging alimentaire...

03

UN CONCENTRÉ D'INFORMATIONS

Le QR code intégré renvoie à un portail d'informations sur le produit et les tests : recettes, vidéo, avis des membres du jury... Le site internet des tests Gourmets de France référence les meilleurs produits testés.

04

UN GUIDE POUR LES ACHETEURS

Les tests Gourmets de France sont réalisés par un jury composé d'experts de la gastronomie : chefs renommés, MOF (meilleurs ouvriers de France), œnologues, sommeliers... Le label Gourmets de France est une caution qualité validée par des professionnels.



UN OUTIL MARKETING COMPLET POUR ACCOMPAGNER LA COMMERCIALISATION

Les tests Gourmets de France sont un outil marketing unique pour rencontrer les consommateurs. L'« effet test » est démultiplié à travers des photos, une vidéo, des contenus rédigés sur les produits (notes, avis, recettes...). Pour capitaliser encore plus sur ces tests, les résultats obtenus sont largement diffusés sur l'ensemble des supports multi-canaux de Gourmets de France : site web, réseaux sociaux et magazine édité à plus de 40 000 exemplaires. De quoi booster la e-réputation de chaque produit et doper leur présence sur les réseaux sociaux. Cerise sur le gâteau, le label Gourmets de France accompagne les marques jusqu'à la dernière étape de leur commercialisation. Avec lui, la qualité se voit et les consommateurs gardent à l'œil leurs produits préférés !

La sélection

DE JOËL MAUVIGNEY



Château Verdignan

Haut Médoc 2005

Sis dans le canton de Pauillac, très exactement à Saint-Seurin-de-Cardoune, le vignoble du château s'étend sur 60 hectares. Son terroir est composé des trois cépages majoritaires de l'appellation que sont le Cabernet-Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc. Le millésime 2005 se distingue par sa bouche distinguée et puissante, sa texture serrée et sa persistance aromatique complexe.



Château Coufran

Haut Médoc 2005

Un de nos confrères journaliste a qualifié ce vin de "Pomerol du Médoc" en donnant probablement la meilleure définition. En effet, en 1924 le château était un vin très cabernet sauvignon, mais Louis Miailhe décide de tout replanter en merlot. Une originalité qui est toujours préservée, le vin étant à 85% composé de ce cépage. Ce vin a été certifié Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine (niveau 2) et Haute Valeur Environnementale (niveau 3) et est élevé pendant 12 mois en barrique. 2005 étonne par ses arômes de fruits et épices ainsi que par une matière ample et gouteuse.



Château Soudars

Haut Médoc 2005

Terroir atypique car à dominante argilo-calcaire dans un Médoc habituellement fait de graves, Soudars est un vin original en AOC Haut Médoc. Depuis 1973, le domaine connaît un essor grandissant grâce à la passion d'un homme qui est animé par son travail et qui n'a de cesse de faire des investissements technologiques pour faire grandir son vin. Pour ce millésime, le robe rubis est intense, brillante et profonde. Le nez, composé de fruits rouges mûrs, est déjà bien fondu avec le bois. En bouche, les tanins sont satinés.



Château Seguin
Pessac Léognan

Connu depuis le XIX^e siècle, le terroir du Château Seguin se compose de graves fines et d'argiles bariolées. C'est dans cette appellation, la plus grande de la région des Graves, que le château s'est réinventé après être tombé dans l'oubli dans les années 50. C'est à la famille Darriet que l'on doit son expansion et que l'on doit la fabrication d'un vin qui s'exprime parfaitement dans l'assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. Avec sa belle robe rouge carmin, son nez séduisant notamment aux arômes de réglisse, il accompagnera parfaitement toutes les viandes.



Cuvée Baron de La Gourgasse
Béziers

Dans ce domaine, l'encépagement est original pour la région. Ce sont en effet, les origines corses qui ont influencé le maître viticulteur. Elaboré à partir de cabernet-sauvignon et grenache noir, le nez est dominé par des notes de fruits rouges écrasés et des notes d'agrumes. Frais et acide, il promet une belle persistance aromatique. Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de charcuterie il est parfait dans la cave de Joël Mauvigney.



Cuvée Prestige Nicolas Feuillatte
Champagne

Composé à part égale de chardonnay et de pinot noir, ce champagne d'exception a reçu la Médaille d'Or de The Champagne Masters, The Drink Business 2022. En bouche il libère ses délicates notes d'abricots et d'amandes sèches, le tout rehaussé d'une légère touche d'épice. La maison recommande de l'accorder avec des mets de qualité tels que la truffe et le parmesan.



Pierre Oteiza

L'ambassadeur du porc Basque

C'est parce qu'il fait partie du syndicat de la charcuterie dont Joël Mauvigney est le président que, les deux hommes se sont rencontrés il y a un peu plus de dix ans et se sont appréciés. Tous les deux mus par l'amour des bêtes et du travail bien fait, ils partagent une passion sans faille à l'endroit du cochon.

Un homme doux et passionné raconte son parcours et sa rencontre presque fortuite, lors d'un salon de l'agriculture, avec les derniers spécimens de la race de porcs pie noir du pays basque, connus sous le nom de porc basque. Ces bêtes bicolores, reconnaissables à leur tête et cul noir étaient en voie de disparition. Alors le basque décide de les réintégrer dans la ferme familiale dans la vallée des Aldudes, où pâturent brebis, vaches et cochons.

Aujourd'hui il n'y a plus que ces derniers, qui sont élevés avec amour et passion. Sur le site il y a 60 truies et 400 porcs dont la densité ne dépasse pas les 25 bêtes à l'hectare. Ils vivent donc dans des conditions optimales, se nourrissant de glands et un complément de céréales sans OGM, apportées chaque jour par les éleveurs.

Fier de son travail et de son cheptel, Pierre Oteiza, a depuis longtemps ouvert les portes de sa ferme

au public qui peut venir visiter en randonnée, les jolis chemins escarpés de la vallée des Aldudes et croiser les bêtes, de leur mise au monde jusqu'à l'âge adulte. Un parcours facile et pédagogique idéal pour sensibiliser les enfants à la fabrication de produits de qualité et du respect des bêtes. Ainsi qu'il aime à le définir, Pierre Oteiza parle de cette visite comme une promenade "de la fourche à la fourchette". Outre les porcs basque, on aura la chance lors de cette visite d'admirer les rapaces

Quelques chiffres de la filière porc Basque

1981

Déclaration de l'espèce en voie de disparition et plan de sauvegarde par le ministère de l'agriculture en collaboration avec l'INRA : il reste 25 truies et 2 verrats en élevage en France.

1990

Création de l'association "le porc basque en vallée des Aldudes". Elle regroupe 10 éleveurs.

1995

Race déclarée sauvée et première inscrite au LIGERAL. La filière compte 200 truies et 50 verrats.

2009

La filière compte 80 éleveurs, et 2000 carcasses transformées.

2016

Reconnaissance en AOC pour le jambon et la viande fraîche du Kintoa.

2017

Obtention de l'AOP pour la viande fraîche du Kintoa.



©Studiovaraz et Agencebbykoto

de la vallée, les milans, les vautours et les buses, de découvrir un renard, d'admirer la flore vernaculaire, le tout à dos d'âne.

Pour terminer on peut déguster les merveilleux produits que réalise Pierre Oteiza. Depuis qu'il s'est associé, en 2000, avec quatre autres charcutiers du pays basque pour créer un séchoir à jambons, ces derniers, faits avec qualité régaleront la France dans son ensemble et le monde entier. En effet, avec dix boutiques sur le territoire, et un site internet qui représente 60% du chiffre d'affaire et permet de rayonner à l'étranger et en particulier au Japon, tout le

monde peut se délecter de ce travail bien fait. Tout comme les clients de la boutique de Joël Mauvigney qui est revendeur de certaines charcuteries de son ami. Mais Pierre Oteiza ne fait pas que des jambons, on peut retrouver chez lui, ventrèches, saucissons, chorizo, viandes fraîches et pâtés, mais aussi foies gras et magrets.

Il n'y a aucun doute, de sa voix douce et posée, Pierre Oteiza nous conte et nous donne envie de partir à la rencontre du porc basque et de tout apprécier chez celui, où, on ne le dira jamais assez, tout est bon !

13

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY INÉDIT



C'est "Chez Moustache" que se sont réunis de nombreux charcutiers-traiteurs, souvent MOF, et deux sommeliers pour composer ce jury inédit des tests produits Gourmets de France. Venus des quatre coins de la France, ils se sont tous retrouvés à Toulouse pour tester, avec impartialité et bienveillance une dizaine de produits, qui les ont tous plus satisfait les uns que les autres. Habitué à évaluer, jauger et juger les produits bruts et carnés pour réaliser leurs préparations en boutique ou pour les événements, ils ont, ce jour, découvert de nouvelles idées de fournisseurs !





ANDRÉ AUDOUY

• • •
Chef cuisinier

*« le MIN de Toulouse
lui demande de créer
le restaurant “Chez
Moustache” spécialisé dans
la viande et la charcuterie
faite maison »*

Élevé par des parents maraîchers et gastronomes, Moustache grandit, en garçon “du terroir”, qui dès l’âge de 12 ans sait qu’il veut devenir boucher. Et tous les samedis il filait en douce pour découvrir le laboratoire. À 18 ans, il devient chef de rayon dans un petit supermarché. Un peu plus tard, car il a un côté “casse-cou” il s’engage chez les parachutistes. Avant de devenir chef de rayon dans un gros supermarché d’Aucamville. Et c’est à seulement 27 ans qu’il abandonne ses rayonnages pour ouvrir sa propre boucherie, “Chez André”. Moustache n’est pas encore son alias. Mais Aucamville lui manque alors il y ouvre trois mois plus tard

une boucherie-charcuterie-traiteur. Il aime cependant aussi bouger c’est pourquoi il fait des saisons pendant 10 ans au Cap d’Agde. C’est ensuite le MIN de Toulouse qui lui demande de créer le restaurant “Chez Moustache” spécialisé dans la viande et la charcuterie faite maison qui accueille 96 couverts que se partagent maraîchers, grossistes et rugbyman. Ces derniers sont mis à l’honneur dans son nouveau restaurant de Beauzelle, où les jerseys dédicacés ornent les murs. En quelques mots l’on pourrait dire que ses passions sont le rugby, la saucisse de Toulouse et le cassoulet. Un homme de terroir on vous disait !

EN QUELQUES
DATES

- 1965 : Apprenti Boucher
- 1978 : Ouverture de sa boucherie
- 2009 : Ouvre son restaurant au MIN de Toulouse
- 2010 : Dépose la marque de la vraie saucisse de Toulouse
- 2018 : Ouvre son restaurant Chez Moustache à Beauzelle



Rencontrer A. AUDOUY :

Chez Moustache - 350, Avenue de Garossos - 31700 Beauzelle - Tél. : 05 34 26 17 82 - www.chezmoustache.fr

MICHEL BENET

• • •
Traiteur

« aujourd'hui il réalise plus de 140 mariages par an et est capable de servir 800 couverts par jour »



Pour lui le métier de traiteur c'est "un restaurant qui se déplace". Et c'est d'ailleurs en restauration, que ce fils de cuisinier a fait ses classes. Dans des Relais & Châteaux depuis le poste de commis à des deux étoiles où il finit comme second. Il écume le Royal Champagne, La Couronne à Rouen, l'Hostellerie de la Poste à Avalon et enfin l'Hostellerie le Prieuré à Villeneuve les Avignon. Quelques années plus tard c'est à Avignon même qu'il pose ses valises et entre comme chef de production chez Helen Traiteur, alors le premier traiteur du sud. Il y restera dix ans. Puis il devient chef de La Tonnelle et en parallèle termine finaliste MOF. Michel Benet crée ensuite La Vallergue

Traiteur qu'il débute avec une petite boutique avant de monter un laboratoire de 200 m² pour faire de la réception. Cela lui plaît tellement qu'il déménage en zone industrielle pour avoir un espace de travail plus grand (1 000 m²) et de ne se dédier qu'au réceptif. Aujourd'hui il réalise plus de 140 mariages par an et est capable de servir 800 couverts par jour. Et la relève de La Vallergue est assurée car son fils Aurélien collabore avec lui depuis maintenant 8 ans. Il a d'abord fait son pré-apprentissage dans l'entreprise familiale, puis son apprentissage pâtisserie avant de le rejoindre comme second.

EN QUELQUES
DATES

- 1964-1967 : Apprentissage à l'école Hôtelière de Strasbourg
- 1980 : S'installe à Avignon
- 1990 : Chef du restaurant La Tonnelle
- 1995 : Ouvre La Vallergue Traiteur
- 2016 : Termine 2^{ème} de la Nationale Catering Cup



Rencontrer M. BENET :

La Vallergue Traiteur - 365, Rue de l'Aulanière - 84000 Avignon - Tél. : 04 32 70 01 00 - www.lavallergue-traiteur.com



SIMON BURGALIÈRES

• • •
Traiteur

« la charcuterie le passionne et il pourrait discourir pendant des heures sur les terrines, les pâtés, les boudins, les jambons, les aspics... »

Il aurait pu être la neuvième génération de bouchers de sa famille, mais il a eu peur que la vie en boutique derrière le billot l'ennuie un peu alors il s'est tourné vers la charcuterie traiteur et passe son CAP en candidat libre. Il rejoint ensuite l'entreprise familiale de Limoges, créée par son père en 1982 pour la partie événementielle. Dès lors il dédouble sa vie professionnelle entre les prestations privées et la boutique de quarante mètres carrés et le laboratoire de 350 mètres carrés, réalisant environ 30 mariages par an, des baptêmes, des événements sportifs et des galas. La charcuterie le passionne et il pourrait discourir pendant des heures sur les terrines, les pâtés, les boudins, les jambons, les aspics... sur les valeurs de tradition de son métier

d'artisan. Un métier qu'il exerce en famille, travaillant avec son père et sa mère depuis l'origine. Et son neveu est en train de les rejoindre, devenant la dixième génération de boucher charcutier. En tant que traiteur et fils de boucher il a une appétence particulière à travailler les mets carnés, mais il pense que le légume est très intéressant et qu'il faut le travailler comme une viande, de ne pas passer à côté car aujourd'hui rares sont les mariages où il n'y a pas quelques personnes végétariennes. Attentif aux modes de consommation, il est à l'écoute de ce qui fait plaisir et satisfait ses clients. Son mantra c'est de consommer moins mais de consommer mieux, de travailler des produits de qualités, de saison et maison.

EN QUELQUES
DATES

- 2005 : Création de Le Couturier du Goût
- 2018 : Obtient son CAP
- 2020 : Grand Prix de la Charcuterie



Rencontrer S. BURGALIÈRES :

Le couturier du goût - 1, Place de la motte - 87000 Limoges - Tél. : 05 55 35 07 77 - www.lecouturierdugout.com

SOPHIE CONQUET

•••
Sommelière

« elle travaillait pour un traiteur itinérant dans toute la France, où elle briefait les vacataires »



À l'époque où elle se lance dans une carrière dans le food & beverage, la mention sommelier n'existe pas encore dans les écoles hôtelières, ce qui ne l'empêchera pas de faire ses armes et de devenir quelques années plus tard enseignante au lycée Renée Bonnet. C'est comme revenir à la case départ. Mais avant de changer de côté des bancs, elle a eu quelque peu la bougeotte. L'Angleterre pour commencer où pendant huit mois en tant que chef de rang, elle parfait son anglais. Son espagnol, qu'elle parle couramment n'est pas en reste et lui permettra de revenir au lycée Renée Bonnet grâce à son DNL espagnol. Mais avant cela elle travaillait pour un traiteur itinérant dans toute la France, où elle briefait les vacataires ce qui

lui a donné l'envie d'enseigner, ainsi la boucle était bouclée. Son premier poste c'est à Lourdes qu'elle l'obtient. Et c'est loin d'être un miracle pour celle qui sait transmettre avec passion. C'est au lycée toulousain qu'elle devient professeur dans les mentions complémentaires de sommellerie tout en étant DDFP : directrice déléguée à la formation professionnelle et technologique. Si la retraite approche elle ne sera pas pour autant inactive car elle fait aussi partie de la Confrérie des Vins du Sud Ouest (depuis quatre ans) et membre de l'Union Nationale de la Sommellerie Française, ainsi que de l'association Toulouse à Table, et pour finir l'Académie des Jambons Secs.

EN QUELQUES DATES

- 1979 : Lycée Hôtelier de Toulouse
- 1994 : Diplômée de l'IUFM
- 1997 : Professeur sur les mentions complémentaires sommellerie
- 2018 : Membre de la Confrérie des Vins du Sud-Ouest



Rencontrer S. CONQUET :

Lycée Renée Bonnet - 1, Allée du Lieutenant Lafay - 31400 Toulouse - Tél. : 05 62 88 91 11



ÉRIC FABRE

• • •
MOF primeur



« il ne manque jamais de mots pour décrire et donner envie de manger ses fruits et légumes préférés »

Il a pour habitude de dire qu'il est né dans un chou étant fils et petit fils de primeur. Alors, depuis tout jeune, il a vu ce métier se transformer et se professionnaliser, reconnaissant qu'il y a aujourd'hui davantage de valeur ajoutée. Il définit souvent le métier qu'il a exercé pendant 35 ans en boutique comme un primeur = sélectionneur de saveurs. Ses mantras, le goût, la saisonnalité et la proximité. Et dans sa carrière il a d'abord eu la proximité avec les producteurs bien sûr mais aussi les clients mais aujourd'hui aussi avec ses élèves et ses pairs, pour qui il est enseignant et consultant. Il est formateur pour le CAP Primeur au CFA de Blagnac et aussi créateur de buffets dînatoires qu'il prépare dans son atelier au MIN de Toulouse. Toutes ces dernières activités étaient

naissantes quand il tenait commerce, mais depuis qu'il a été consacré MOF, il se donne comme devoir de transmettre et enseigner. Il ne manque jamais de mots pour décrire et donner envie de manger ses fruits et légumes préférés. Selon les saisons, il peut s'agir de la fraise et la févrette, la nectarine jaune et la tomate, le chasselas de Moissac et le brocoli, et le litchi de la Réunion et le potimarron. En période post Covid, il apprécie que les clients, qui ont changé leurs modes de consommation, fassent de plus en plus attention à la proximité et la saisonnalité. Et surtout aussi, qu'avec ses créations de buffets dînatoires, l'on se rende compte qu'on peut bien manger et se régaler qu'avec du végétal.

EN QUELQUES
DATES

1987 : Rejoint l'entreprise familiale

2007 : Créé le Fruitier du Barry

2019 : MOF Primeur

2022 : Vend le Fruitier du Barry pour se consacrer à ses activités de transmission



Rencontrer **É. FABRE** :

CFA Commerce et services - 21, Avenue Georges Brassens - 31700 Blagnac - Tél. : 05 62 74 73 72 - www.cfablagnac.org

GAUTHIER HILLE

• • •
Traiteur

« ce qui lui plait c'est le montage d'une prestation, où l'on part de rien et en un tournemain on sert des centaines de convives »



À chaque nouvelle génération, l'on ajoute une corde à son arc : d'abord bouchers-charcutiers dans les années 60, la famille Hille est ensuite devenue traiteurs dans les années 90 avant que Gauthier, la 4ème génération n'ajoute la qualité de traiteur événementiel. Après son bac il "monte" à Paris pour passer un bac professionnel alimentaire option traiteur au CEPROC. Il enchaîne avec un BEP et un CAP en candidat libre. Et enfin un BTS traiteur-organisateur de réceptions. Une fois tous ces diplômes en poche, il rejoint son père dans la boutique du centre ville de Carcassonne. Mais comme l'accès devient difficile il choisit de déménager en zone industrielle pour créer un labo de 400 m2 et faire uniquement de l'événementiel. Avec son

épouse, qui s'occupe de la partie commerciale, ils s'occupent beaucoup d'événements d'entreprises et en période estivale de mariages et baptêmes. Ce qui lui plait c'est le montage d'une prestation, où l'on part de rien et en un tournemain on sert des centaines de convives, l'accompagnement des clients pour une journée exceptionnelle lui donne aussi du baume au coeur. Il imagine à l'inverse la vie en boutique légèrement plus monotone. Et pour casser la routine, il concourt! Il devient champion de France de la Catering Cup avec son coéquipier le lyonnais Sébastien Charretier et vont représenter la France à Lyon en 2023. En attendant ce sont les résultats du concours du MOF qui devraient arriver...

EN QUELQUES
DATES

- 2004 : Obtient son Bac S
- 2009 : Obtient son BTS
- 2022 : Champion de France de la Catering Cup



Rencontrer G. HILLE :

Taiteur Hille - 4, Rue Jean-Augustin Fresnel - 11000 Carcassonne - Tél. : 04 68 24 46 17 - www.hille-traiteur.fr



MATTHIEU LUTRAT

• • •
Sommelier

« ce sommelier a toujours voulu promouvoir une autre approche du vin que celle du métier de sommelier de restaurant »

On peut certainement dire que c'est son passage au lycée hôtelier de Limoges qui va changer et dessiner sa vie. D'abord parce qu'il y apprend ce qu'il a toujours voulu faire mais surtout parce qu'il y rencontre sa femme avec qui il ouvrira vingt ans plus tard leur restaurant cave. Parce que c'est vrai que ce sommelier a toujours voulu promouvoir une autre approche du vin que celle du métier de sommelier de restaurant. Alors bien sûr il met le pied à l'étrier ainsi en étant "échanson" au Mercure de Toulon, mais très vite il souhaite se tourner vers le métier de caviste. Ainsi, il intègre la chaîne Cavavin à Tournefeuille où il apprend en plus du contact avec les producteurs et la littérature du vin, l'aspect

commercial. Il y restera 3 ans avant d'ouvrir sa première cave à Fonsorbes, Le Vin d'Autan, où il référence plus de 500 bouteilles de vins et 200 spiritueux. Cette aventure durera 14 ans. La cuisine et la restauration, par le truchement de son épouse, revient piano avec l'ouverture de Wine Food & You à Pibrac, restaurant bar et cave à vin, ouvert le midi et les jeudis et vendredis soirs pour des after work. Où elle gère la cuisine avec les nombreuses idées créatives qu'elle a et lui la partie salle, la cave et le bar à vin où il transmet quotidiennement ses coups de coeur, qu'il a pour des nectars autant que pour des producteurs.

EN QUELQUES
DATES

1999 : BTS

2002 : Mention Sommellerie

2004 : Meilleur jeune sommelier des vins et spiritueux du Sud-Ouest

2019 : Ouverture de Wine Food & You



Rencontrer M. LUTRAT :

Wine Food & You - 65, Avenue de Toulouse Centre commercial Carrefour Market - 31820 Pibrac - Tél. : 09 63 56 03 19 - www.winefood.fr

JAUFFREY MAUVIGNEY

MOF Charcutier Traiteur



« pour lui être MOF c'est tous les jours remettre son ouvrage sur le métier, c'est, chaque jour, être le meilleur »



Comme il aime à le dire sa crèche c'était le labo de son père ! Enfant de la balle résolument, mais pourtant pas tout de suite attiré par l'atavisme familial. C'est d'ailleurs plutôt vers le ballon rond qu'il se tourne, mais il se rend vite compte qu'il ne pourra pas faire carrière dans le football. Il passe alors son brevet et son bac STG comptabilité et fait un BTS MUC (management des unités commerciales). Il effectue son alternance chez Coup de Pâtes où il aurait pu être embauché comme commercial mais décide enfin de rejoindre l'entreprise familiale. Ce n'est pas une nouveauté pour lui, car il a déjà, dans sa jeunesse fait des extras et des saisons pour se faire de l'argent de poche. Mais lorsqu'il

échoue au Concours National Jeune Espoir, il se remet en question, c'est un véritable déclic qui réveille sa passion pour le métier. Qui est aujourd'hui, et depuis 2015, auréolé du graal : le col tricolore du MOF. Ce qui lui évite de "casser la vitrine"! En effet, chez les Mauvigney on est MOF de père en fils ! Et pour lui être meilleur ouvrier de France c'est tous les jours remettre son ouvrage sur le métier, c'est, chaque jour, être le meilleur. En tant que co-gérant de la boutique avec son père, il offre à la cent soixantaine de clients qu'ils reçoivent chaque semaine plus de 90 références produits. Aujourd'hui on peut dire que Jauffrey s'est vraiment fait un prénom.

EN QUELQUES
DATES

- 2010 : BTS MUC
- 2010 : Rejoint l'entreprise Familiale
- 2011 : Passe le Concours National Jeune Espoir
- 2013 : Gagne le titre Chef Traiteur National
- 2015 : Obtient le titre de MOF



Rencontrer J. MAUVIGNEY :

Maison Mauvigney - 3, Rue Jan Masaryk - 33700 Mérignac - Tél. : 05 56 47 16 21 - www.traiteurmauvigney.fr



PIERRE MIRGALET

• • •
Pâtissier Chocolatier MOF



« c'est en Charente, à Jarnac qu'il pose ses valises pour quelques temps et où il passe son brevet de maîtrise »

À l'origine, parce qu'excellent au rugby et au volley, il s'orientait vers une carrière de professeur d'éducation physique mais une blessure au genou l'en a empêché. Il débute alors un apprentissage de pâtissier à la Maison Touzeau à Poitiers et au bout d'une semaine découvre une réelle révélation. Et une passion absolue pour le chocolat ! Il fait ensuite ses saisons sur l'île d'Oléron chez Monsieur Boudon, et pendant l'hiver à Val d'Isère. Son service militaire est un "peu planqué" car il officie en tant que chef pâtissier chez un général. Quelques années plus tard il s'envole pour le Brésil en tant que chef pâtissier au Plaza de Sao Paulo, où il n'y a pas moins de 1200 employés. Ce sera très formateur et très enrichissant. De retour en France, c'est en Charente, à Jarnac qu'il pose ses valises pour quelques temps et où il

passé son brevet de maîtrise. Il est en parallèle professeur intérimaire au CIFOP d'Angoulême. À ce moment là, un choix de carrière s'offre à lui, être titularisé comme enseignant ou s'installer à son compte. Il choisit de voler de ses propres ailes et rachète une pâtisserie à Gujan Mestras, une ville dont il tombe totalement amoureux parce qu'elle a un bon niveau de rugby et un accès à la mer. Pour rien au monde, il ne la quitterait. Mais cela ne l'empêche pas de beaucoup voyager, Venezuela, Colombie, Cameroun, Vietnam, Mexique... pour glaner de nouvelles fèves. Après avoir agrandi son magasin et le laboratoire, après avoir ouvert une deuxième adresse à Arcachon puis une troisième à La Teste, il rêve d'avoir sa propre plantation au Venezuela par exemple.

EN QUELQUES
DATES

- 1985** : Chef Pâtissier au Brésil
- 1989** : Passe son brevet de maîtrise
- 1993** : S'installe à Gujan Mestras
- 2001** : Agrandi la boutique
- 2007** : Obtient le titre de MOF



Rencontrer P. MIRGALET :

Pierre Mirgalet Chocolatier - 70, Cr de la République - 33470 Gujan-Mestras - Tél. : 05 56 66 04 33 - www.pierremirgalet.fr

BAPTISTE PIGNOL

• • •
Traiteur

« il se perfectionne également en tant que chef de partie viande chez Tissot, MOF 2004 et Bocuse d'Or 2021 et au Ritz »



Le jeune homme a toujours été passionné de cuisine, et fils de traiteur il a toujours su qu'il voulait exercer ce métier. Pourtant il passe d'abord un bac général pour avoir un bon niveau d'études "au cas où". Pour ce lyonnais d'origine il est fondamental de faire ses classes à l'institut Paul Bocuse où il passe un Bachelor en Arts Culinaires et management. Pendant cette période il effectue quelques stages, par exemple à la Chèvre d'Or et chez Claire Damon à Paris. Il se perfectionne également en tant que chef de partie viande chez Tissot, MOF 2004 et Bocuse d'Or 2021 et au Ritz. Il se forme dans ces restaurants gastronomiques pour apprendre "la tradition et l'hyperprécision" et appliquer ces bases dans son métier de traiteur qui lui servent tous

les jours. Avant de revenir dans l'entreprise familiale, ce qui, pour lui, a toujours été une évidence il passe par les Amériques. Le Pérou d'abord pendant quatre mois en tant que chef instructeur puis ensuite New York aux deux étoiles de Daniel Boulud, élu meilleur restaurateur du monde en 2022 en tant que chef de partie et chargé d'événementiel. Quand il se réinstalle à Lyon, c'est en tant que directeur général adjoint et chargé de la production du labo de 5000 mètres carrés. Cette année, ils ouvrent leur 11^{ème} boutique, avec des chiffres qui donnent le vertige : 400 000 repas assis servis et 600 000 cocktails par an, 1 tonne de pralines par an, entre 5 et 10 000 mignardises, 300 kilos de poisson et 400 de viande par semaine !

EN QUELQUES
DATES

- 1954 : Ouverture de la 1^{ère} Maison Pignol
- 2014 : Institut Paul Bocuse
- 2018 : Demi-chef de partie au Ritz
- 2020 : Revient à Lyon
- 2022 : Ouverture de la 11^{ème} Maison Pignol



Rencontrer B. PIGNOL :

Maison Pignol - 8, Place Bellecour - 69002 Lyon - Tél. : 04 78 37 39 61 - www.pignol.fr



QUENTIN SENEILLON

• • •
Charcutier Traiteur

*« il concourt pour
le meilleur chef
charcutier traiteur, pour
l'international catering cup
où il termine deuxième aux
sélections France »*

Dès l'âge de 10-12 ans Quentin Seneillon sait qu'il veut travailler dans les métiers de bouche alors même que personne dans sa famille n'est du sérail. C'est à Besançon, d'où il est originaire, qu'il débute son apprentissage à 16 ans chez le MOF Monsieur Courbet. Il y effectue ses trois ans d'apprentissage et y demeure ensuite pendant cinq ans. L'occasion pour lui d'effectuer à peu près tous les postes : cuisine, charcuterie, traiteur froid, pâtisserie, sucré, salé. En 2013 il passe responsable de la partie traiteur froid. Entouré d'une trentaine d'employés ils font tourner la boutique et la partie événementielle. C'est d'ailleurs cette dernière qu'il affectionne particulièrement, pour le contact direct avec la clientèle et la satisfaction qui

émane d'eux lors d'évènements. Son chef à l'époque est Julien Denjean qu'il suit ensuite à Aix Les Bains lorsqu'il y ouvre sa boutique, par envie de "changer d'air". Pendant les trois ans qu'il y travaille il fait moins d'événementiel et davantage de boutique. Tout lui plait dans le métier, il est "un passionné". Trois ans plus tard il s'envole pour Geneve chez un autre MOF, M. Pellet. En parallèle il concourt pour le meilleur chef charcutier traiteur, pour l'international catering cup où il termine deuxième aux sélections France et fait les qualifications du MOF qu'il a obtenu cette année de nouveau. La cuisine et la charcuterie ont toujours été pour lui une passion qu'il transmet dorénavant aux étudiants du CEPROC.

EN QUELQUES
DATES

- 2008 : Apprentissage chez M. Courbet
- 2013 : Meilleur Chef Charcutier de France
- 2016 : Charcuterie Denjean à Aix Les Bains
- 2022 : Responsable des formations pratiques et des évènements extérieurs du CEPROC



Rencontrer Q. SENEILLON :

CEPROC - 19, Rue Goubet - 75019 Paris - Tél. : 01 42 39 19 64 - www.ceproc.com

CHRISTOPHE TOURNEUX

• • •
MOF Charcutier Traiteur



« c'est une histoire de famille qui s'écrit, avec sa femme donc et avec le souvenir du père »



Deuxième génération de charcutier traiteur, Christophe Tourneux fait logiquement son apprentissage chez ses parents. Il a toute la batterie de diplômes que l'on peut avoir, du CAP au Brevet de Maîtrise, les mentions complémentaires, les brevets professionnels... Et fait le parcours que l'on peut attendre de lui, à Paris, en cuisine, en pâtisserie... Il ne s'imaginait pas reprendre la suite de ses parents et pourtant, alors qu'ils s'apprêtent à revendre à un tiers, c'est son épouse qui lui propose un projet de couple avec cette reprise. C'est une histoire de famille qui s'écrit, avec sa femme donc et avec le souvenir du père, cet homme extrêmement humble qui lui a tout appris. Avec lui, avant

d'aller à l'école ils allaient à la criée, au marché, rencontrer les producteurs. Son père lui inculque la culture produit qui le meut toujours aujourd'hui. Christophe Tourneux concède avoir construit son entreprise, recentrée sur la boutique, comme un restaurant étoilé avec de la rigueur dans la carte. Ici tout est artisanal et en héritage des recettes du père qui ont été modernisées, réinventées, désalées, mais qui sont dans la tradition, car pour enlever les sels nitrés par exemple, il faut revenir aux salaisons à l'ancienne. Une histoire de transmission qu'il poursuit en faisant aussi de la formation au CEPROC à Paris.

EN QUELQUES
DATES

- 1989** : CAP Charcutier Traiteur
- 2001** : Reprend l'entreprise familiale
- 2002** : 2^{ème} Prix au concours Grand Prix de France des traiteurs charcutiers
- 2004** : MOF
- 2017** : Président de jury de l'International Catering Cup



Rencontrer C. TOURNEUX :

Tourneux Traiteur - 40, Rue de la Seine - 14000 Caen - Tél. : 02 31 82 37 20 - www.tourneux-traiteur.com



MELON



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Seneillon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Ce melon des Charentes, malgré son passage des tests avec brio n'a pas pour autant pris la grosse tête ! Sucré, juteux, encore un produit qui sent bon l'été. Si d'ordinaire on aime bien l'accommoder avec du jambon de pays, il est tellement bon ici, qu'il se suffit à lui-même.

Éric Fabre

Une belle sélection. Un beau produit. Très belle texture. La coloration représente bien la typicité d'un melon charentais. Il y a de la mâche, du croquant et du sucre.

Quentin Seneillon

Il a beaucoup d'arômes. Bien sucré. Belle texture. C'est un melon qui a bien pris le soleil. C'est un produit top et parfait !

Jauffrey Mauvigney

Rien à dire, c'est un produit top et bien ferme comme je l'aime. C'est l'un de mes produits préférés.

Baptiste Pignol

C'est très très bon, j'adore ! C'est le meilleur que j'ai mangé cette saison. Il est excellent.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de JAUFFREY MAUVIGNEY



MELON FRAÎCHEUR

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS

60 g. de parmesan
2 gousses d'ail
30 g. de tomates ananas
30 g. de tomates coeur de boeuf
30 g. de jambon de pays
30 g. de brunoise de melon
30 g. de crevettes
20 g. de pignons torréfiés
30 g. d'huile de sésame
30 g. d'huile d'olives
30 g. de farine
30 g. de blancs d'oeufs
60 g. de chapelure
3 branches de menthe
Ciboulette
Framboises
Sel, poivre

PRÉPARATION

Réaliser le pesto de menthe en blanchissant les feuilles puis en les refroidissant dans l'eau glacée. Les mixer ensuite avec 30 g. de parmesan, l'ail, les pignons, les huiles, le sel et le poivre. Pour la tuile de parmesan, mélanger 30 g. de parmesan, la farine, les blancs d'oeufs et la chapelure et cuire à 145° pendant 11 minutes. Emonder les tomates. Réaliser des chips de jambon. Détailler le melon, les tomates, le jambon et les crevettes en brunoise. Y incorporer le pesto et mélanger. Décorer de quelques billes de melon.

L'IDÉE RECETTE

de QUENTIN SENEILLON



LE MELON EN 2 FAÇONS, CHIPS DE JAMBON CRU ET KETCHUP DE PIQUILLOS

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

1 melon
4 tranches de jambon cru
4 g. de menthe fraîche
100 g. de piquillos
35 g. d'oignons rouge
5 g. d'ail
25 g. de vinaigre de Xérès
10 g. de moutarde
10 g. de sucre brun
1 g. de piment
1 g. de 4 épices
Huile d'olive
Sel de Guérande
Poivre de Timut

PRÉPARATION :

Tailler 160 g. de melon en brunoise. Ciseler la menthe, prélever les zestes d'un citron, assaisonner et assembler l'ensemble. Couper 8 tranches de melon à la mandoline, assaisonner avec un peu d'huile et quelques grains de sel. Placer les tranches de jambon sur une plaque, couvrir d'une feuille de cuisson, puis d'une autre plaque et enfourner pour 1h à 140°. Emincer l'oignon et le faire suer à l'huile d'olive. Ajouter le piment, le sucre, et les 4 épices. Ajouter ensuite la moutarde puis le vinaigre et laisser réduire. Terminer par mélanger les piquillos à la première base. Débarrasser dans une plaque à rôtir, couvrir avec de l'aluminium puis faire confire au four pendant 1H à 150°. Passer au blender à chaud et laisser refroidir. Dresser le tout harmonieusement.



É. Fabre



Recette de J. Mauvigney
AOP Bourgogne blanc - Mathias 2020
Recette de Q. Seneillon
Collioure blanc Clos de Paulilles 2021



Recette de J. Mauvigney



Recette de Q. Seneillon

BOYER SAS / PHILIBON

100, Rue Francois Charmeux - ZI Borde Rouge - 82200 MOISSAC

Tél. : 05 63 04 15 64

Mail. : boyer-sas@philibon.com

WWW.PHILIBON.COM





CŒUR DE VIGNERONS

AOP TURSAN BLANC SEC



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Cette cuvée est non seulement excellente mais aussi solidaire, car une partie de ses bénéfices sont reversés à une association caritative. Conjuguant ainsi l'esprit du bon et du bien.

Matthieu Lutrat

On est sur un vin blanc or vert. Des arômes d'abord discrets qui s'intensifient ensuite sur les fruits exotiques. Une bouche qui fait saliver et donne envie d'y revenir. On est sur quelque chose d'harmonieux, équilibré et frais.

Sophie Conquet

Une jolie couleur jaune pale. C'est un joli vin très limpide. Une attaque franche sur le citron. Beaucoup de fraîcheur. C'est un vin droit et franc. C'est un joli vin frais d'été. C'est un vin très joli avec beaucoup de vivacité et de fraîcheur.

Pierre Mirgalet

Ce vin blanc a beaucoup de fraîcheur et de persistance en bouche.

Joël Mauvigney

Il reste bien en bouche. Il y a du sens et du travail dans ce vin.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

Cœur de vigneron 2021 - AOP Tursan

Cépages : 44% Baroque (cépage autochtone aux Landes), 38% Gros-Manseng, 18% Sauvignon Blanc.

Dégustation :

Cœur de vigneron blanc arbore une robe jaune pâle au reflets verts avec de longues jambes. Le nez est ouvert, complexe, mêlant à la fois des notes grillées, vanillées et des arômes de fruits exotiques (fruit de la passion...) et d'agrumes.

En bouche, c'est un vin riche avec une attaque ronde, le milieu de bouche est soyeux avec un rappel aromatique du nez (grillé, passion, citron...), en fin de bouche, la légère acidité procure longueur et finesse.

CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN

30, Rue Saint-Jean - 40320 GEAUNE

Tél. : 05 58 44 51 25

Mail. : partenariat@tursan.fr / info@tursan.fr

WWW.TURSAN.FR

2021

ACCORD VIN

À déguster avec :

Gravelax de saumon de l'Adour au combava

Huître du bassin d'Arcachon et sa gelée de Chanteclerc en brunoise

Cromesquis d'Ossau-Iraty et sa pipette de jus de myrtilles





VEAU ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES

IGP



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgallères : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgale : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Sortant un peu des sentiers battus - parce qu'il s'agit en réalité d'un veau élevé avec sa mère en liberté et en estive - cette côte de veau sent la nature et la bête bien élevée. C'est donc en toute logique qu'elle a été fort appréciée par nos membres du jury.

Gauthier Hille

L'aspect à cru me convient très bien. On le sent on est sur une jeune bête. La texture et la fermeté sont biens. C'est une belle qualité de viande. On sent la campagne, la prairie qui ressort en bouche et ce n'est pas commun. Une belle odeur, très belle production.

Christophe Tourneux

C'est une viande de caractère. À la cuisson, une belle caramélisation qui fait ressortir tous les arômes. Il y a de l'intérêt gustatif. C'est un produit excellent et atypique. Il y a du caractère. On a une viande qui a du goût et de la mâche.

Michel Benet

C'est un produit de très bonne qualité. On sent le goût du veau. Bonne fermeté, équilibre du goût très bien.

L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE TOURNEUX



CÔTE DE VEAU EN CROÛTE

4 pers. 

INGRÉDIENTS :

4 côtes de veau
70 g. de beurre
70 g. de chapelure de brioche
40 g. d'huile d'olive
25 g. de pignons de pin
25 g. d'olives de Kalamata
2 gousses d'ail confites
40 g. de tomates confites
10 feuilles de basilic
Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION :

Assaisonner les côtes de veau. Les saisir au beurre et les mettre dans un plat. Hacher les olives. Mélanger le parmesan, les pignons, l'ail, les tomates, la chapelure, le basilic et l'huile d'olive. Disposer sur une face de la côte la chapelure. Préchauffer le four à 160°. Faire cuire les côtes pendant 12 à 15' selon l'épaisseur.



AOP Saint-Joseph - Pierre Gaillard
Clos de Cuminaille 2018

ASSOCIATION ROSÉE ET VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES

Maison des Entreprises – Bureau « Montagne Elevage » - 66500 PRADES

Tél. : 06 24 41 01 18 – Mail. : roseedespyrenees@orange.fr

WWW.ROSEEDESPYRENEES.FR

 Rosée et Vedell des Pyrénées catalanes



L'IMMATURE

L'IMMATURE

IGP OC ROUGE



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Voici un vin qui a fortement séduit les membres du jury par sa belle robe et ses tanins fermes. Cet assemblage de Syrah, Merlot, Grenache Noir et Marselan est un vin que l'on conseille de déguster légèrement frais. On peut s'attendre à une explosion d'ici un ou deux ans.

Matthieu Lutrat

Une belle robe grenat intense. Les arômes sont épicés. Bonne attaque avec de la rondeur et de la concentration. Une bonne tenue et une belle longueur. Au visuel, on peut identifier la géographie : c'est un bon vin méditerranéen. Il a du caractère.

Sophie Conquet

Une belle intensité. Une couleur très profonde. On sent les fruits rouges et les fruits noirs. Bouche assez fraîche. On a envie d'y revenir. Une belle rétro sur les fruits rouges et noirs. C'est un joli vin d'été. À boire sur une belle tranche de thon ou en soupe de fraises.

Joël Mauvigney

C'est un vin d'été. Persistance harmonieuse sur le palais et belle longueur en bouche. C'est un vin supersonique ! C'est quelque chose de bien, de marquant. Très bien.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

L'Immature 2021 - IGP OC rouge

Cépages : Syrah, Merlot, Marselan, Grenache Noir.

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

Sol : Caillouteux argilo-calcaire, calcaire de Ventenac.

Dégustation :

Robe : Couleur intense avec teintes pourpres, rouges violacés.

Nez : Arômes de cassis et cerise noire.

Bouche : Croquante, fraîche et juteuse avec arômes de fruits rouges, ponctuée par la rondeur des tanins.

EIRL ROUANET FLORENT

250, Route de Lavalette - 11000 CARCASSONNE

Tél. : 07 87 06 00 84

Mail. : contact@limmature.fr

WWW.LIMMATURE.FR

2021

ACCORD VIN

À déguster avec :

Joues de porc confites au cumin, pommes grenaille

Paleron de bœuf braisé, jus tomate basilic

Tranche de thon rouge tataki - Escalivade





VENANDI
Sauvage par nature

RILLETTES DE SANGLIER SAUVAGE FRANÇAIS AU GIN ET BAIES DE GENIÈVRE TERRINE DE SANGLIER SAUVAGE FRANÇAIS AU PIMENT D'ESPELETTE



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Seneillon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur

RILLETTES DE SANGLIER



TERRINE DE SANGLIER



L'AVIS DU JURY :

Pas évident de passer sous les radars d'un jury composé quasi exclusivement de charcutiers pour ces produits là ! Mais notre panel d'assesseurs aura su trouver les qualités de ces rillettes et terrines originales et dégraissées.

André Audouy

On sent bien la genièvre. La terrine c'est un bon produit. La rillettes est très bonne.

Pierre Mirgalet

On est bien dans le sanglier. Le gin est très subtil. C'est très agréable à manger. C'est bien, c'est un bon produit.

Joël Mauvigney

Ça tient la route. La couleur et le hachage de la terrine sont satisfaisants. Il y a du sens dans la terrine.

Quentin Seneillon

La terrine est bonne. La rillettes a un juste équilibre. Les arômes sont sympas.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr



INFOS PRODUIT :

- **Rillettes de sanglier sauvage** 100% français au gin cuvée ADN biologique et baies de Genièvre.
- **Terrine de sanglier** 100% français au piment d'espelette. L'idéal est de les servir légèrement fraîches (entre 10 et 15°C) sur un bout de pain de qualité (pain au sarrasin, pain de seigle, pain complet).

VENANDI - SAUVAGE PAR NATURE

1 quai Jules Courmont - 69002 LYON

Tél. : 06 88 14 82 30

Mail. : contact@venandi-sauvage.com

WWW.VENANDI-SAUVAGE.FR

AOP La Clape rouge - Domaine Sarrat de Goundy 2018
Cuvée Le Planteur



TOMATES



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgallières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senillon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Cette kyrielle de tomates vient sonner la cloche de l'été ! Car elle est le légume fard de la saison. Quand elle arrive sur nos étals alors c'est que les meilleures salades peuvent se préparer. Coeur de boeuf, tomate ananas ou de Crimée il y en a pour tous les goûts.

Éric Fabre

C'est un produit juste cueilli et on le sent cultivé avec amour. C'est quelque chose de parfait. J'aime la texture. Elles sont très peu juteuses et avec beaucoup de mâche. Le goût est là et essentiel. C'est un produit qui a du sens. On sent le produit haut de gamme.

André Audouy

On mange enfin des tomates ! Il ne faut pas grand-chose pour les sublimer quand le produit est bon !

Jauffrey Mauvigney

Une belle texture et fermeté. On est vraiment sur un produit très bien travaillé et fait avec amour. Ce sont des produits de qualité.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de MICHEL BENET



TARTARE DE TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

PESTO DE TOMATE ANANAS ET GLACE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION :

Tartare

350 g. de noire de crimée
2 g. graines de coriandre moulue
20 g. de cebette finement ciselée
5 g. de persil Plat finement ciselé
Les zestes d'un demi citron
1/2 jus de citron
30 g. d'huile d'olive picholine
QS Crème de balsamique
4 gambas calibre 16/20
Pouces de cerfeuil pour la finition
Couper la tomate en petits dés, et la saler légèrement.
Mettre la tomate pendant 30 minutes dans une petite étamine pour lui faire perdre son eau.
Récupérer la tomate dans un récipient et ajouter la coriandre, le persil, la cebette, le zeste de citron et l'huile de picholine. Faire macérer 1 heure.
Décortiquer les queues de gambas. Saler, poivrer.
Les cuire un temps très court dans un filet d'huile d'olive et beurre.
Sortie de cuisson, faire une incision pour leur donner une assise.
Récupérer les sucs de cuisson et les ajouter à la préparation de tomate.
Pour le dressage, disposer le tartare au centre

d'une assiette, poser une queue de gambas. Cercler l'ensemble d'un cordon de crème de balsamique. Ajouter quelques pouces de cerfeuil pour la finition.

Pesto

400g de tomate ananas
Fleur de sel de camargue
30 g. de basilic
1 gousse d'ail
20 g. de pignon de pin
70 g. d'huile d'olive
250 g. de lait entier
25 g. de glucose
25 g. de poudre de lait
20 g. de sucre semoule
80 g. d'huile picholine
Chauffer le lait et le glucose à 50 °. Ajouter la poudre de lait mélangée au sucre semoule. Porter à ébullition. Ajouter l'huile d'olive à mi température de refroidissement. Turbiner dans une sorbetière. Réaliser le pesto en mixant le basilic, l'ail, les pignons et l'huile. Etaler un peu de pesto au centre d'une assiette. Poser sur le pesto des quartiers de tomate en pétales finement coupés. Rajouter un peu de pesto en surface des tomates et quelques grains de fleur de sel. Poser une boule ou quenelle de glace sur l'ensemble. Terminer avec quelques feuilles de basilic frit.



AOP Côtes de Provence rosé
Domaine de Rimauresq 2021



BIO JE T'AIME

9, Route du Château d'eau - 19130 VIGNOLS

Tél. : 05 55 25 62 20 - Fax : 05 55 84 10 09

Mail. : commercial@eifel.fr

WWW.BIO-JE-T-AIME.FR





FRAMBOISES



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Une variété extra que celle de la Kelly qui est plus acidulée et ferme que d'autres framboises. Idéale à associer à d'autres fruits en salade, à conserver en confitures ou à faire macérer dans de l'alcool, les possibilités pour ce petit fruit délicat sont multiples.

Joël Mauvigney

Belle framboise dans la fermeté. On peut s'en servir dans plein de fabrications. On est quand même sur un beau produit. Elles sont biens, elles tiennent bien, sont fermes. On peut les associer aux fraises par exemple.

Baptiste Pignol

C'est intéressant. L'acidité est vraiment prenante. Ça peut être sympa avec du foie gras.

Simon Burgalières

Une framboise bio avec des jolis calibres différents et qui ne s'écrase pas. Belle tenue.

Jauffrey Mauvigney

J'ai bien aimé, j'ai tout mangé ! Ça m'a rappelé mon enfance chez ma grand-mère. Le côté acidulé me plait beaucoup.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de GAUTHIER HILLE



ANGUILLE ET MASCARPONE FUMÉS, POMME DE TERRE SAFRANÉE ET FRAMBOISE

4 pers. 🍴🍴🍴🍴

INGRÉDIENTS :

500 g. de pomme de terre
1l bouillon de volaille
100 g. d'anguille fumé
250 g. de framboise
200 g. de vinaigre de vieux xérès
100 g. mascarpone
20 g. poivre sauvage Madagascar
Pousse de petits pois
Safran : qs
Thym : qs
Laurier : qs
Sel et poivre : qs

PRÉPARATION :

Tailler les pommes de terre en tonnelet de 3 cm, les mettre sous vide avec le bouillon de volaille, le safran, le thym, l'ail et le laurier. Saler et poivrer. Les cuire à 87° à la vapeur pendant 45 min.

Réaliser le vinaigre de framboise : mélanger 125 g. de framboise avec 200 g. de vinaigre, mettre sous vide et cuire 2h à 70°, filtrer et débarrasser. Tailler les filets d'anguilles en losange et réserver. Fumer le mascarpone avec le poivre sauvage, débarrasser.

Disposer les tonnelets de pommes de terre sur assiette, disposer le mascarpone fumé et l'anguille, finir avec les framboises fraîches, et assaisonner avec le vinaigre, décorer avec des pousses de petits pois.



AOP Jurançon sec
Domaine de Montesquiou 2018 - Cuvée Estela

BIO JE T'AIME

9, Route du Château d'eau - 19130 VIGNOLS

Tél. : 05 55 25 62 20 - Fax : 05 55 84 10 09

Mail. : commercial@eifel.fr

WWW.BIO-JE-T-AIME.FR





MYRTILLES



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Un petit fruit rond comme un bonbon, qui d'ailleurs pourrait ne se déguster qu'en snacking à picorer sans arrêt. Gage de qualité et de fraîcheur on retrouve sur ces fruits de la pruline, qui est une cire naturelle du fruit.

Christophe Tourneux

Un produit de très belle facture, équilibré et bien fait. L'équilibre est parfait. C'est un très bon produit fait avec amour et passion.

Éric Fabre

C'est un de mes fruits rouges préférés. Il est très très fin en bouche. Il y a de la pruline, et c'est un gage de qualité et de fraîcheur. C'est mon coup de coeur.

Joël Mauvigney

Très bien. Beau produit. Rien à dire, qualitativement c'est parfait. Il y a assez de goût, de sucre. C'est franchement quelque chose de magnifique.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de PIERRE MIRGALET



FRAÎCHEUR MYRTILLE

4 pers.

INGRÉDIENTS

200 g. de myrtilles fraîches
500 g. de purée de myrtilles
500 g. de crème fleurette
202 g. de sucre
70 g. de sucre inverti
144 g. de farine
125 g. de sirop de glucose
93 g. de beurre
43 g. de jaune d'oeufs
15 g. de pectine NH
10 g. de levure chimique
3 g. de sel
1 zeste de citron

PRÉPARATION

Sabler 102 g. de sucre avec le beurre, la farine, la levure, les jaunes d'oeufs et le sel. Enfourner 15' à 180°. Préparer le coulis de myrtille en mélangeant 70 g. de sucre, le sucre inverti, la purée de myrtille, la pectine, le glucose.
Cuire le tout à 80°, mixer et laisser refroidir. Réaliser la chantilly avec la crème fleurette, 30 g. de sucre et le zeste de citron. Monter le dessert en déposant le sablé breton, un coeur de coulis que l'on couvre de chantilly, sur lequel on dépose les myrtilles fraîches.

L'IDÉE RECETTE

de SIMON BURGALIÈRES



AMANDES, CHAMPIGNONS, ET VOILE DE MYRTILLE

4 pers.

INGRÉDIENTS :

2 citrons
45 cl. de purée de myrtille
2 gousses de vanille
8 feuilles de gélatine
65 g. de pâte d'amandes
30 g. de lait d'amandes
400 g. de crème liquide
38 g. d'eau
104 g. de sucre semoule
200 g. d'amandes entières
250 g. de champignons frais
250 g. de myrtilles
Huile de pépin de raisins

PRÉPARATION :

Pour le voile de myrtille, zester les citrons et récupérer 10 cl de jus. Chauffer la purée avec la vanille. Ajouter le jus et les zestes. Réhydrater la gélatine et l'incorporer.

Couler dans une plaque, figer au froid et détailler des disques. Au batteur, mélanger la pâte et le lait d'amandes. Ajouter 200 g de crème, mixer, ajouter le reste de crème et mixer à nouveau. Réserver 1h dans une poche à douille.

Préchauffer le four à 170°. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Enfourner les amandes 20' et les ajouter au sirop. Sabler et laisser cuire jusqu'à obtention d'une caramélisation. Mixer. Ajuster la consistance avec l'huile. Réserver.

Dresser en faisant une couronne avec le praliné, répartir des myrtilles et les recouvrir avec la chantilly. Déposer une rosace de champignons. Et finir avec le voile de myrtilles.



Recette de P. Mirgalet
Domaine Plaisance - Lakaat-E-Barzh 2021
Recette de S. Burgalières
Banyuls Grand Cru - L'Abbé Rous 2008



BIO JE T'AIME

9, Route du Château d'eau - 19130 VIGNOLS

Tél. : 05 55 25 62 20 - Fax : 05 55 84 10 09

Mail. : commercial@eifel.fr

WWW.BIO-JE-T-AIME.FR





LAUNAY

BLANC



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senellon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Cet entre-deux-mers séduit notre jury qui l'envisage rapidement sur des fruits de mer. C'est vrai qu'à l'orée de l'été, il fait bon se régaler avec des produits bien faits.

Gauthier Hille

Un vin agréable en bouche. Belle limpidité. La texture, la structure et l'ossature aussi. Très bien pour ma part. Un vin d'apéritif à boire avec des fruits de mer. Il est très fruité et a une superbe fraîcheur.

Matthieu Lutrat

Une belle couleur bien et attractive. Un nez floral et miellé. J'ai aimé l'attaque. Une belle tenue, une belle rondeur. Il garde le côté vif est frais. C'est harmonieux et équilibré. Il est assez coloré et marqué par l'élevage boisé. Il est intéressant en termes d'accords. Le visuel et l'olfactif sont dans les clous.

Sophie Conquet

J'ai beaucoup aimé la couleur jaune paille. Fleurs d'acacia et vanille au nez. Une attaque franche sans qu'elle soit exubérante. Une belle fraîcheur et une belle intensité. C'est un joli vin où il y a tout ce qu'il faut.



INFOS PRODUIT :

Launay blanc 2020 - Maison Noble

Cépages : 70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle.

Terroir : Argilo-calcaire.

Élevage : 100% barriques en chêne.

Dégustation :

Robe : Jolie robe jaune dorée avec un bel éclat.

Nez : Intense et complexe, notes de fruits exotiques, d'agrumes, florales boisées et vanilles .

Bouche : Belle attaque, beaucoup de volume, un bel équilibre. Finale fraîche. Notes de mirabelles. Bonne longueur aromatique se terminant par des épices douces.

LAUNAY

1, Maison Noble - 33540 SAINT MARTIN DU PUY

Tél. : 05 56 71 86 53

Mail. : maison.noble@orange.fr



2020

ACCORD VIN

À déguster avec :

Poule noire d'Astarac façon tajine au citron de Menton

Ris de veau aux morilles

Tournedos de lotte sauce vierge - Ragoût de petit pois nouveaux





L'ONCTUEUX DE CITRON DE MENTON IGP LA PÂTE D'OLIVES DE NICE AOP ET CITRON DE MENTON IGP



André Audouy : Chef cuisinier
Michel Benet : Traiteur
Simon Burgalières : Traiteur
Sophie Conquet : Sommelière
Eric Fabre : MOF primeur

Jauffrey Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Joël Mauvigney : MOF Charcutier Traiteur
Gauthier Hille : Traiteur
Matthieu Lutrat : Sommelier

Pierre Mirgalet : MOF Pâtissier Chocolatier
Baptiste Pignol : Traiteur
Quentin Senillon : Charcutier Traiteur
Christophe Tourneux : MOF Charcutier Traiteur

ONCTUEUX



PÂTE D'OLIVES



L'AVIS DU JURY :

Quasiment à l'unanimité c'est le produit préféré de nos jurés ! Ils découvrent là deux produits qui ne sont ni du Lemon curd, ni de la tapenade mais deux créations originales et inspirées qui justement leur donnent beaucoup d'inspiration pour des recettes à venir.

Pierre Mirgalet

L'onctueux au citron porte bien son nom et les promesses sont tenues. Il y a un goût de citron mais pas agressif. C'est très très agréable. La texture est un peu comme une compote. Joli produit. Au visuel on voit un peu de matière grasse mais ce n'est pas tout gras et ça m'inspire même pour de la confiserie.

Christophe Tourneux

C'est extrêmement bon. On est dans le citron et ses qualités intrinsèques. C'est super intéressant. La personne qui a fait ça, fait de très bons produits. Le citron est équilibré et l'ADN du produit respecté.

Jauffrey Mauvigney

Bonne texture. Bon goût. Belle présentation. Et le côté gras de l'huile arrondi la pâte d'olives.



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.gourmets-de-france.fr

L'IDÉE RECETTE

de BAPTISTE PIGNOL



TARTE DU SOLEIL

4 pers.

INGRÉDIENTS :

250 g. de farine
50 g. de sucre glace
125 g. de beurre
30 cl. d'eau
10 cl. d'huile
1 œuf
1 Melon de Cavaillon
1 Melon Canari
100 g. de jambon ibérique
240 g. de chèvre frais
1 botte de menthe
1 citron jaune
50 g. d'Onctueux de Citron de Menton IGP
Sel, Poivre pm.

PRÉPARATION :

Réaliser les fonds de tarte en sablant la farine et le beurre coupé en dés, lorsqu'il est absorbé ajouter le sucre glace puis le jaune d'œuf, l'eau froide et une pincée de sel. Refroidir 30' au frigo.

Étaler la pâte, la place dans un moule beurré et faire cuire au four à 180° pendant 15'.

Réaliser ensuite la crème de chèvre en mélangeant le fromage, la menthe et l'huile. Réserver dans une poche à douille pour le dressage.

Parer les melons, puis à l'aide d'une mandoline, réaliser des tranches fines de melon. Les détailler avec un emporte-pièce. Trancher le jambon finement et le détailler aussi à l'emporte-pièce.

Pour le dressage, mettre la crème sur le fond de tarte, et décorer avec la corole de melons et jambon. Farcir les coroles avec l'onctueux de citron.



MAISON GANNAC

2970, Route de Super Garavan - 06500 MENTON

Tél. : 06 68 74 38 85

Mail. : commercial@maisongannac.com

WWW.MAISONGANNAC.COM



AOP Ventoux blanc 2020 - Domaine Fondrèche





MAKING OF

TESTS-PRODUIT

20^{ème} SESSION

Brasserie Chez Moustache











HÔTEL-RESTAURANT
Le Résinier
déguster, aimer et bien vivre...



UN ART DE VIVRE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

De la maison principale au restaurant, de la très belle terrasse ombragée à son boulo-drome, de la piscine à la roseraie, de la salle de réception aux chambres : partout se dégage une sensation apaisante de simplicité, d'authenticité, mais aussi de douceur et de quiétude.

Qu'il vienne pour un repas, un week-end, pour un séminaire ou un mariage, le visiteur, en quelques secondes, a changé d'univers. Ici, il va pouvoir souffler, oublier, partager, respirer, profiter. Ici, on ne fait pas semblant. Et la dimension XXL de l'établissement, qui s'étend sur un très vaste domaine, n'empêche pas de s'y sentir comme dans une bulle, ou plus exactement une multitude de petites bulles qui cohabitent en harmonie.

68, AVENUE DES PYRÉNÉES,
33114 LE BARP

TÉL. +33 (0)5 56 88 60 07
contact@leresinier.com

www.lesinier.com



**& partager la plus
délicieuse
des journées!**



**AMBIANCE
& styles**

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCO

ambianceetstyles.com

15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

32 - AUCH

CC Le Grand Chêne - 1 Allée Marie Louise Jaï

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

40 - SAINT-PAUL-LÈS-DAX

Centre Commercial Grand Mail Adour Océane

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR

C. Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Family Village

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

#2

COLLECTION
PRINTEMPS · ÉTÉ
2022

299€ 90

FOUR À PIZZA
OONI

CUISINE EN PLEIN AIR :

ON A TOUT

À PARTAGER !

LES TENDANCES

LA CUISINE OUTDOOR
LA CUISINE FRAÎCHEUR
LES BONHEURS
FAITS MAISON

LES INDISPENSABLES
SECRETS
DE PASSIONNÉ.ES



CULINARION BORDEAUX
20 rue Judaique
33 000 BORDEAUX

CULINARION LIMOGES
12, rue Othon Peconnet
87 000 LIMOGES

CULINARION.COM



La
Dégustation



la
BOX
des
chefs
&
meilleurs
ouvriers
de
France



Les Box Apéro

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