

MAGAZINE

Joque d'Or

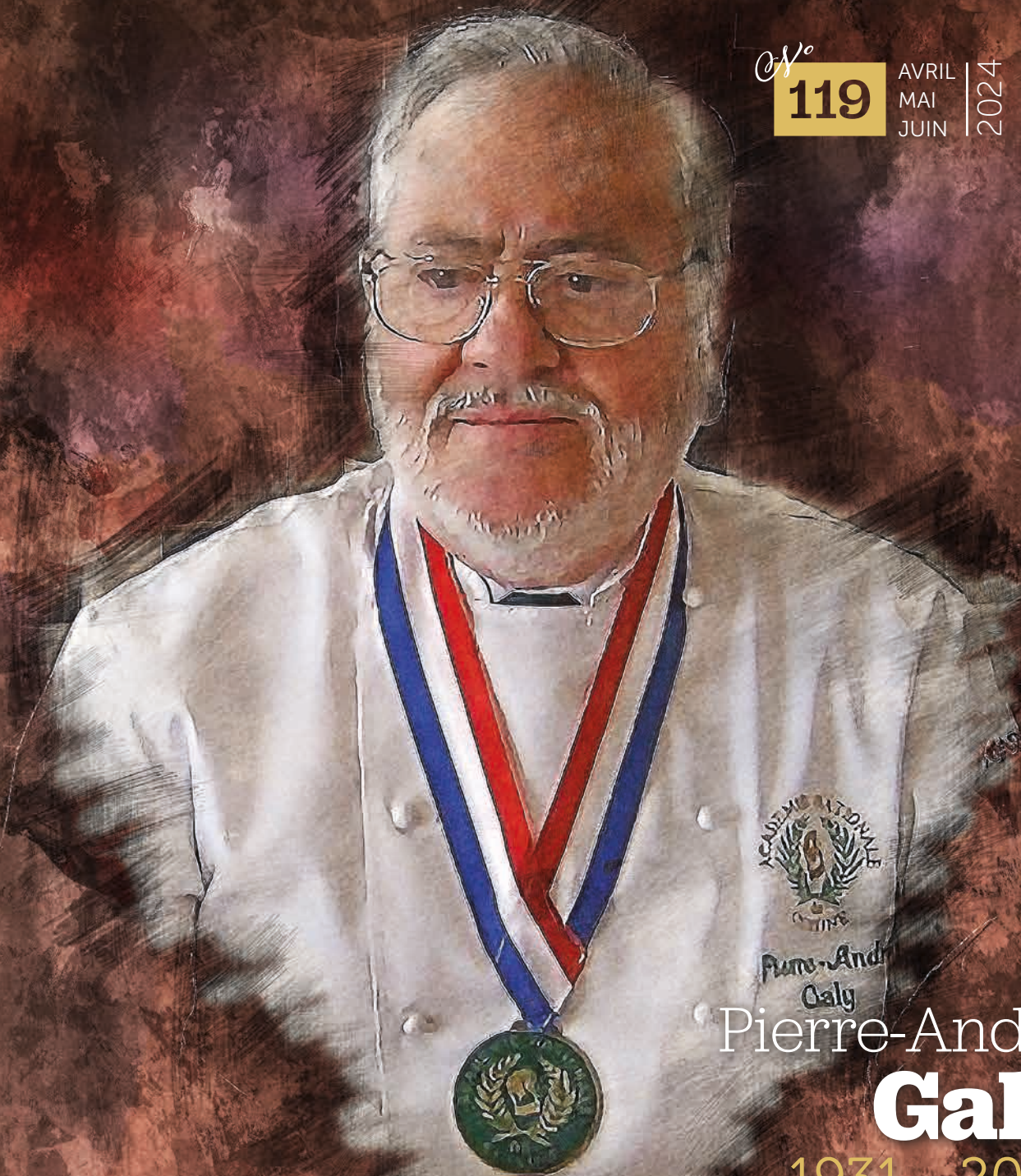
QUALITÉ
TRADITION
RÉGIONALE

LA REVUE OFFICIELLE DE
L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

N°

119

AVRIL
MAI
JUIN 2024



Pierre-André

Galy

1931 - 2024



PAGE 10

L'ANC présente
au North
Food Festival
d'Hazebrouck



PAGE 11

Intronisation :
l'ANC met
les femmes à
l'honneur



PAGE 13

Bien manger
pour bien vivre
sa maladie ou son
handicap



PAGE 22

Les MOF ont fêté
leur centenaire à
Lyon



PAGE 25

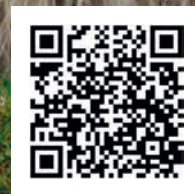
Saveurs en' Or
fête ses 20 ans au
Lycée Hôtelier de
Lille

L'AGNEAU IRLANDAIS

Le goût d'un terroir préservé !



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Retrouvez nos recettes

Hommage à Pierre-André GALY



Chers amis,

Pierre-André Galy, après une longue maladie, nous a quitté le 1 mars. Né à Paris le 23 juillet 1931.

Il a été pendant des années le rédacteur en chef de Toque d'Or Magazine, notre revue de l'Académie Nationale de Cuisine.

Il était gastronome, j'étais cuisinier, nous étions fait pour nous rencontrer. Avec Simone, ils furent de fidèles clients et par la suite, d'authentiques amis.

De profession chimiste, il avait eu pour grand maître Robert Tournaire, qui fut un élève de Marie-Curie, de Paul Langevin, de Le Châtelier. Monsieur Galy collabora pendant plus de vingt ans avec Georges Poinçon, ingénieur chimiste.

Il aurait pu être un grand chef de cuisine, tant il cuisinait bien, il était passionné de gastronomie ; c'était un épïcúrien.

Je l'avais présenté à notre regretté Jacques Charrette et il a été un des nôtres à l'Académie Nationale de cuisine. Un fou d'amitié, des souvenirs inoubliables.

Combien de fois, avec mon frère et son épouse Annick, nous avons dîné chez Simone et Pierre-André dans leur « Maison du bonheur » à la Londe les Maures dans le Var ?

Un poème, « ses toutes petites tomates cerises farcies d'une daube de joues de bœuf au vin rouge de Bandol » ! Un travail énorme, pour simplement une mise en bouche. Mais quelle saveur !

J'ai été très admiratif de son livre : « L'encyclopédie historique culinaire uvale » ; un trésor ! C'est un dictionnaire sur tout ce qui nous touche, au plus profond de nous-même, notre corps, notre intérieur. Des glandes exocrines, pancréatiques,

du métabolisme interne, l'anabolisme, les calories, la thyroïde, amaigrissement, obésité, glycémie, diabète sucré, boulimie, anorexie, ... et j'en oublie.

Ces mots ne doivent pas vous faire peur, le livre se lit comme un roman. Il vous parle du feu et de ses bienfaits, 450 000 ans avant Jésus-Christ !... même sa recette du gâteau aux pommes. La création du levain. Les vitamines, découvertes en 1912 par Casimir Funk, il en dit tout sur la A, la C et les autres.

Pierre-André Galy est un puits de connaissances, de sciences et dans de nombreux sujets.

À Simone Galy, nos condoléances les plus tristes... À toi Pierre-André, « pour toujours ».

Famille Gedda

Au revoir cher Pierre-André...

J'ai eu la chance que mon chemin puisse croiser celui de Pierre-André Galy. Il fut pendant de nombreuses années le rédacteur en chef de « Toque d'Or magazine » aux côtés de Jacques Charrette.

Pierre-André était un homme passionné de cuisine, il nous laisse de nombreux ouvrages sur la cuisine, les épices, les fromages et les vins : « Épices et herbes », « Café, thé et chocolat », « La cuisine de la Maison du Bonheur », « Les des-

serts de mon potager », « Fromages de France... ou d'ailleurs », « De la grappe au vin », « Cuisiner à toutes les sauces », « L'élevage de l'autruche et de sa cuisine », « Cuisine de France », « Cuisine du Monde », « Lexique Français-Anglais de la cuisine, de la table et du bien manger », « Le bonheur d'aimer » (poèmes)...

J'ai eu la chance de réaliser un voyage en Martinique avec Pierre-André son épouse Simone, ils étaient inséparables tous les deux.

Reposez en Paix Pierre-André vous laissez beaucoup de Pierres derrière vous.

À Simone, nous sommes très sensibles au malheur qui vous a frappé, l'Académie Nationale de Cuisine partage avec vous ces moments si pénibles et vous adresse ses plus vives condoléances.

Jean-Marc Mompach,

Président de l'Académie Nationale de Cuisine

Point de souvenirs de Pierre-André, sans souvenirs de Simone ; inséparables qu'ils sont. Chaque pensée à l'un me fait penser à l'autre. C'est ainsi le cœur lourd que j'ai appris cette triste nouvelle.

Toque d'Or Magazine représente 17 années de ma vie, dont 15 années de collaboration avec Pierre-André et Simone. À raison de 4 numéros par an, nous en aurons passé des heures à parler au téléphone, à nous réunir et à déjeuner ensemble et à partager avec ce cher Jacques Charrette.

Pierre-André était un perfectionniste, il allait toujours jusqu'au bout des choses et vouait un temps aussi grand que son amour à l'Académie pour laquelle il aimait me faire ajouter un «A» capitale. Amoureux de la typographie et de ses règles, il était aussi une grande source de savoir sur les arts graphiques ; passion que nous partagions, avec celle du « bien-manger ».

C'était toujours un grand plaisir que de goûter à ses amuses-bouches qu'il préparait avec amour pour nos apéritifs. Je revois encore, Jacques

Charrette lui rappeler, ébahit devant la farandole de mets, que ce n'était «qu'un apéritif» et qu'il nous fallait garder de la place pour le déjeuner.

C'est un homme d'une sagesse et d'une bienveillance rare qui nous a quitté. Il laissera un souvenir merveilleux dans nos cœurs. Mes pensées vont aujourd'hui à Simone.

Au revoir Pierre-André ; ce numéro de Toque d'Or Magazine vous est dédié...

Ludovic Allo, Oui l'Agence

Sommaire

LES NOUVELLES DE L'ANC 3

Chaîne du froid durant la saison estivale

Marcq-en-Barœul a noué un partenariat avec la restauration

L'ANC participe aux Tablées du Rheu

Repas solidaire en faveur de la ville d'Ouman

Pourquoi je ne reçois pas ou plus le magazine Toque d'Or ?

L'ANC présente au North Food Festival d'Hazebrouck

Intronisation de nouveaux membres : l'ANC met les femmes à l'honneur

La Délégation du Pas-de-Calais participe à La Gainée pour la deuxième fois

Bien manger pour bien vivre sa maladie ou son handicap

Communiqué de la présidence

La famille de l'ANC des Hauts-de-France s'agrandit

LES ÉCHOS DE LA PROFESSION 16

Hobart mise sur le service en ligne

Le SIAL, le futur du restaurant ?

Le titre « Fruits du Talent » ANDROS à été décerné à Jeanne Boissellier

En 2 zestes et 3 mouvements

Ma cuisine antigaspi

Ma cuisine inratable

Mini-tartelettes Bridor-La Maison Lenôtre

La Banane, un fruit familial derrière la pomme
Christophe Moret et Rosalie Boucher nommés aux Crayères

Glenn Viel ouvre le restaurant Taulissssa

La madeleine, une référence pour les cuisiniers

Des médailles pour les meilleurs crémants

Une japonaise passionnée remporte la Coupe d'Europe du Monde de la Pâtisserie 2025

Les MOF ont fêté leur centenaire à Lyon

Kikkoman aide à la cuisson du poisson d'eau douce

Amora® et Knorr®, partenaires du prochain EURO 2024

La Cuisine de la consolation

Le VIN pas à pas

Saveurs en' Or fête ses 20 ans au Lycée Hôtelier de Lille

La Fraise du Périgord, un savoir-faire plus que centenaire

Une alternative au sucre pour les restaurateurs

Les produits Brazzale arrivent en France

Bridor rechète Pandriks

Le premier «National du Fromage» au lait cru !

Philippe Mille ouvre à Reims

La solution pour se passer des blancs d'œufs en cuisine

Directeur de la Publication

Jean-Marc MOMPACH

Gestionnaire et Trésorier

Jean-Marc MOMPACH

Rédacteur en chef

Jean-Pierre DELORON

07 65 23 55 97

jpdeloron@noos.fr

445, rue du Dessous des Près

78630 ORGEVAL

Secrétariat

ANC - Toque d'Or Magazine

Jean-Pierre DELORON

Maquette & Impression

Oui l'Agence

7B, Rue Jeanne d'Arc

76000 ROUEN

Téléphone : 06 78 46 47 70

ouiagence.com

Toque d'Or Magazine ne peut être tenu pour responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis.

Édito



Chers Amis,

Comme je l'avais promis à Jacques Charrette nous avons persévéré et conservé la réalisation et distribution du magazine de l'association : Toque d'or magazine.

Le décès récent de Pierre-André Galy, autre pilier de la gestion de ce magazine durant de nombreuses années, a créé en nous ce devoir de mémoire en lui consacrant la couverture de ce dernier numéro.

Les coûts d'impression et de distribution postale représentent de plus en plus un budget non négligeable dans la gestion annuelle de l'association (40.000€ actuellement), chacun peut aisément le comprendre. À l'heure où la plupart des grands titres de presse migrent vers le numérique alors qu'ils ont bien plus de moyens que nous, que les habitudes de lecture deviennent à toute heure sur son écran de tablette, mobile ou ordinateur, nous pensons que le moment est venu de penser économie et de passer au numérique.

Le numéro 120 sera donc une nouvelle vision de notre magazine, avec plus d'articles, de nouvelles de la profession, des thématiques sur les écoles, des portraits de membres ou de personnalités, les échos et actualités transmises par des délégations de régions, les concours, les produits...

Sans attendre et afin de ne pas passer à côté des prochaines parutions, transmettez-nous votre adresse email actuelle pour le recevoir à « toquedormagazine@a-n-c.fr », merci.

Chaque nouveau numéro sera également accessible en ligne sur le site www.toquedor.com.

Pour ceux qui ne possèdent pas internet, merci de nous laisser votre adresse postale, nous trouverons une solution.

Ainsi, la diffusion des actualités de notre association sera moins confidentielle, elle permettra d'élargir sa notoriété auprès des jeunes, ainsi que celle de nos partenaires et annonceurs.

Par ailleurs, le groupe de travail sur l'évolution nécessaire des statuts de l'association terminera très prochainement son labeur et vous devriez être sollicités à l'automne pour en prendre connaissance, ainsi que leur approbation au vote lors d'une assemblée générale extraordinaire par les membres actifs 2023-2024 recensés au niveau national (bien vérifier votre statut de membre auprès de votre délégation ou du bureau national « membre@a-n-c.fr »).

Le prochain dîner de gala annuel de l'association, l'Assemblée générale, les élections du futur Conseil d'Administration et du nouveau Président, devraient avoir lieu fin Janvier 2025 quelque part en région lyonnaise, vous en serez informés en temps voulu...

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente saison. Prenez soin de vous et des ceux qui vous sont proches.

Jean-Marc Mompach

Président de l'Académie
Nationale de Cuisine

Jean-Louis Guillemet nous a quitté



Chers amis et collègues de la gastronomie,
Après discussion avec Bénédicte, la fille de Jean Louis Guillemet. C'est avec une profonde tristesse que je vous annonce le décès de mon cher professeur de cuisine, Jean Louis Guillemet. Son départ laisse un vide immense dans nos cœurs et dans le monde de la cuisine.

Pour moi, Jean Louis n'était pas seulement un enseignant, mais un mentor, un guide, et une source d'inspiration. C'est grâce à lui que j'ai appris les fondements de cet art, mais surtout, il m'a transmis bien plus que des recettes et des techniques culinaires. Il m'a appris la passion, la patience, et le dévouement nécessaires pour exceller dans ce métier exigeant.

Sa gentillesse, son humour et sa passion pour la cuisine ont touché la vie de tant d'entre nous. Il a été un modèle pour de nombreux chefs et cuisiniers, et son héritage perdurera à travers nous tous.

En cette période difficile, mes pensées vont à sa fille Bénédicte et sa petite fille Camille, à ses proches, et à tous ceux qui ont eu la chance de croiser sa route. Puisseons-nous nous souvenir de lui avec amour et gratitude, et perpétuer son héritage en continuant à partager notre passion pour la cuisine.

Repose en paix, cher Jean Louis.

Tu nous manqueras énormément.

Jackie Masse

Mon cher Jean-Louis,
Voilà 52 ans que nous avons fait connaissance. Tu avais repris le restaurant de Jean Chameau à Lille. Tes peintures, tes es-

quisses étaient connues de tous, elles enluminaient tes menus. Comme pour moi, Jean Boudot t'a appelé pour venir enrichir le Collège Michel Servet à Lille, auprès de lui, avec Edmond Neyrink et Robert Pacreau, car le collège prenait de l'envergure. Nous avons vécu ensemble avec Jean-Luc Brandelet trois années extraordinaires. Je suis parti pour une année au Touquet, mais j'y suis resté 30 ans.

Tu as eu la chance de travailler avec Robert Bardot et tu entretenais les meilleures relations avec Roger Portugal, tous les deux Meilleurs Ouvriers de France. La transmission c'est ce que tu réalisais tous les jours. Tu étais passionné par le monde et par ceux qui l'entourent. Merci pour cette gentillesse, ton humour et ton amour pour les autres. Cet amour pour ton épouse Huguette et pour ta fille Bénédicte.

Pendant plus de ces trente années tu es resté fidèle à l'Académie Nationale de Cuisine, en faisant partie du jury. Tu as toujours participé et entraîné des jeunes ou des anciens dans les grands concours.

Cher Jean-Louis repose en Paix dans cet Orient Éternel. Tu manqueras à ce métier de Cuisinier et à nous tes Disciples. Toute l'Académie Nationale de Cuisine adresse ses plus vives condoléances à Bénédicte.

G...G...G... mais Espérons !

**Jean Marc Mompach,
Président de l'Académie Nationale de Cuisine**

Chaîne du froid

durant la saison estivale

Avec la saison estivale, la gestion efficace de la chaîne du froid devient une priorité essentielle pour les entreprises, en particulier celles liées à l'alimentation.

La chaleur accrue durant cette période peut entraîner des risques significatifs pour la qualité et la sécurité des produits sensibles aux variations de température. L'occasion est donnée pour refaire le point sur les températures de stockage et d'exposition. Explications de Stéphanie Chevalier Lopez MOF Conseil Expertise en sécurité alimentaire et fondatrice de SCL Qualité.

Mais pourquoi est-ce si important de préserver la chaîne du froid ? Tout simplement pour limiter la prolifération des microor-

ganismes d'altération, qui peuvent modifier les propriétés physiques (texture, odeur, goût ou couleur), ou les propriétés chimiques d'une denrée alimentaire et la rendre impropre à la consommation. A partir du moment où la chaîne du froid n'est plus respectée, cela va augmenter la prolifération microbienne et réduire la durée de vie des produits. La rupture de cette chaîne peut induire des risques d'intoxications alimentaires plus ou moins graves liées à la prolifération de salmonelles ou de la listéria ou autres agents pathogènes dangereux. Les personnes âgées fragiles, les enfants

en bas âges, les femmes enceintes ou toutes autres personnes immunodéprimées sont les premières victimes de ces intoxications.

Ce que dit la réglementation

Les professionnels se doivent de respecter les températures prescrites par la réglementation au niveau de la réception, fabrication, du stockage, du transport et de la distribution. Ce tableau récapitulatif donne les températures de stockage réglementaire afin de vérifier si vos enceintes froides sont correctement réglées.

Nature des denrées	Température de conservation maximale
Surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	-18°C
Viandes hachées ou séparées mécaniquement, Produits de la pêche frais, Produits de la pêche non transformés décongelés, Produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, Produits de la pêche frais conditionnés	+2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage), Préparations culinaires élaborées à l'avance (plats traiteurs)	+3°C
Morceaux de découpe de viandes d'ongulés domestiques, de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage), Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage, Préparations de viandes (exemple : merguez), Ovoproduits à l'exception des produits UHT, Lait cru destiné à la consommation en l'état, Autres denrées alimentaires très périssables (charcuteries cuites, saucisses, pâtisseries charcutières ou à base de crème...)	+4°C
Carcasses entières et pièces de gros de viandes d'ongulés domestiques, de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C
Lait pasteurisé, Fromages affinés	Sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires périssables (produits de salaisons tranchées par exemple)	+8°C
On réglera la température de l'enceinte en fonction du produit le plus sensible présent.	

Les bonnes pratiques en matière de contrôle de la chaîne du froid

La première chose en arrivant à son poste est de contrôler que le froid fonctionne correctement partout dans le laboratoire et sur le lieu de vente ! Les autres points clés :

- Être vigilant au niveau du contrôle à réception, notamment en contrôlant systématiquement les températures
- Ne rien stocker de chaud dans les chambres froides en respectant notamment les règles de refroidissement rapide
- Veiller à ne pas surcharger les enceintes et ne pas bloquer les couloirs de ventilation d'air afin de favoriser la circulation de l'air dans l'enceinte
- Durant les opérations de nettoyage et désinfection ou de rangement, s'assurer que la température de l'enceinte redevient conforme après ouverture prolongée des portes

• Équiper chaque enceinte de froid positif ou négatif d'un thermomètre à lecture directe (affichage digital par exemple). On renforcera cet affichage via un thermomètre de vérification afin de pouvoir contrôler le bon relevé de température de l'affichage.

Pour rappel, les chambres froides négatives de plus de 10 m³ doivent être équipée obligatoirement d'un système d'enregistrement automatique. Et enfin, avoir un système d'alarme avec notification sur son téléphone est un réel plus afin de limiter les pertes de marchandises en cas de coupures de courant par exemple.

Le point sur l'entretien du matériel

Un équipement correctement entretenu permettra de limiter les pannes et autres imprévus. Au niveau de la maintenance un frigoriste doit être désigné et interviendra à titre préventif une fois par an et à titre curatif dès que nécessaire. L'état des joints de porte est également important afin de prévenir les déperditions de froid, l'usure trop rapide du moteur et également pour limiter les consommations énergétiques ! Lorsque l'on se trouve dans

des zones très chaudes ou avec des périodes de canicules à répétitions, s'équiper de réfrigérateurs/congélateurs avec comme classe climatique T = tropicale (18 à 43°C) ou SN-T (10 à 43°C) est une bonne solution afin d'éviter les pannes à répétitions ou des descentes en températures insuffisantes. Un dégivrage régulier des groupes froids permet également de garantir une bonne stabilité du froid et aura également un impact positif sur la consommation en énergie. Afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées, les enceintes réfrigérées doivent être nettoyer ET désinfecter régulièrement (portes et poignées tous les jours, intérieur de l'enceinte une fois par semaine...)

Quels autocontrôles sont nécessaires au niveau de la chaîne du froid ?

Des vérifications visuelles régulières de la température des équipements de froid sont nécessaires. Un relevé des températures de stockage écrit ou sous format digital minimum une fois par jour d'ouverture en apportera la preuve de sa bonne réalisation. De même, en annotant

la température de livraison sur son bon de livraison on apporte bien la preuve du contrôle de la chaîne du froid dès la réception des produits. Enfin, les relevés d'interventions (ou les factures) de son frigoriste sont également une ressource documentaire d'éléments de preuve et répondent ainsi au dernier principe de la méthode HACCP.

Enfin, les consignes et astuces à donner à sa clientèle

Il est donc important pour le professionnel d'assurer la maîtrise de la chaîne du froid mais il est également important que le consommateur la respecte aussi afin d'éviter des erreurs de manipulation. Car même si cela peut paraître évident pour le professionnel, il peut en être tout autrement pour le consommateur.

Il est ainsi utile de bien rappeler à son client que même mises sous vide les préparations ont besoin de froid. Proposer des sacs isothermes (avec consigne et/ou logotés) lors des fortes chaleurs et conserver le sac de courses le temps de finir son marché. Faire vis-à-vis des denrées fragiles alimentaires.

[HAUTS-DE-FRANCE]

Marcq-en-Barœul a noué un partenariat avec la restauration

Le Printemps des artisans et des commerçants a eu lieu dans le cadre des festivités organisées par la ville de Marcq-en-Barœul dans le département du Nord.

Plusieurs démonstrations culinaires ont eu lieu qui ont mis en lumière des « savoir-faire » exceptionnels. Le public a assisté à la présentation de produits locaux, de différents concours de Cuisine avec les

membres de l'Académie Nationale de Cuisine et tous les artisans et commerçants marquois ont profité d'une belle vitrine de cet événement. Celui-ci s'est terminé en beauté avec un défilé de mode organi-

sé par l'association Enseignes de Marcq. Parmi les participants et autres membres de l'Académie Nationale de Cuisine, on a noté la présence de Cédric Legrand et Jérôme Dallongeville.



Un concours de cuisine a séduit le public et Bernard Gérard le maire de Marcq-en-Barœul aux côtés de Jérôme Dallongeville, conseiller municipal.

L'ANC participe aux **Tablées du Rheu**

À l'occasion du 40^e anniversaire des Tablées du Rheu, les Académiciens de la région Bretagne de l'ANC se sont mobilisés, afin de rendre ce moment mémorable et inoubliable pour tous les participants.

Pour cet événement, le département de l'Ille et Vilaine a été mis à l'honneur aux Tablées du Rheu, un salon dédié au vin, pain, huîtres et crustacés ainsi qu'aux autres produits du terroir. Depuis sa création en 1985, ce salon s'est bien développé, passant de 40 à 250 exposants et accueillant environ 30.000 visiteurs. Un salon qui reste fidèle à ses valeurs, en mettant en relation directe les visiteurs et les producteurs ainsi que les vignerons. Au programme de cette manifestation, différents concours des produits de terroir soit au total 36 produits à concourir répartis en 4 catégories. Deux commissions de jury ont évalué chacune 18 produits et une douzaine de médailles réparties entre l'Or, l'Argent et le Bronze ont été remises.

Les personnalités présentes

Jean-Marc Mompach, Président de l'ANC était présent ainsi qu'Anthony Le Fur, Chef exécutif de la Cocotte d'Isidore à Saint-Jacques-de-la-Lande, Roland Nouchet, organisateur au titre de l'ANC et des Tablées et François Sehier, Délégué ANC Bretagne. Cette journée s'est clôturée par la remise officielle, devant le public

des médailles aux lauréats par Roland Nouchet et Anthony Le Fur. Pour la 9e fois était mis en place à l'occasion des 40 ans, un partenariat d'images entre la délégation régionale Bretagne de l'ANC et le salon « Les Tablées du Rheu ». Pendant 3 jours se sont succédés les professionnels représentant l'Académie Nationale de Cuisine, à raison de 6 interventions par jour (3 en matinée et 3 l'après-midi). Deux Chefs en moyenne à chaque fois, et pour certains à plusieurs reprises.

Mention pour Alain et Rémi

Tous les Académiciens ont réalisé devant le public, des préparations culinaires à partir de produits dotés par des exposants. Objectif : mettre en exergue les producteurs et vignerons. Cette année, le département à l'honneur, l'Ille et Vilaine : Le sarrasin, la saucisse, les algues, le whisky Breton, la pomme, etc. L'organisation était assurée par un des professeurs contractuelles du lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, Khadija Renaudin-Makdad de l'ANC d'une part et d'autre part par Roland Nouchet (membre fondateur du salon et adhérent ANC). Alain Carré, Rémi, Antony Le Fur, Khadija Renaudin-Mak-

dad, Youssef Karmani, François Sehier, Marin Beillon (élève 1 PRO2 au lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard), Antoine Khoraiche, Michael Gressiez, Philippe et Roland Nouchet, François Bertrand ont animé le stand tour à tour sur les 3 journées du salon.

Soirée de clôture au Château d'Apigné

Pour marquer la fin des festivités, Les Tablées du Rheu ont convié les exposants, les bénévoles et toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de ce 40^e anniversaire à un apéritif dînatoire au Château d'Apigné. Une pensée pour Bertrand Denis, qui passe la main et qui laisse un vide certain sur ce salon. Fouad El Hakmaoui a créé un surprenant cocktail le « Whiskyreinet Breizh » mis en œuvre par Youssef Kermani. Pascal Gautier était absent pour cause professionnelle. À l'année prochaine !





ANTHES
Maitre Fromager

Le "Maître affineur" de la capitale

1 Avenue des Froides Bouillies
B.P.12 - 91421 Morangis Cedex
Tél. 01 64 54 36 80 / Fax 01 64 54 36 87
administratif@anthes.fr

Des fromages d'exception

Repas solidaire en faveur de la ville d'Ouman

L'Académie Nationale de Cuisine a collecté 10 500 euros pour soutenir la population Ukrainienne ! Un repas solidaire organisé par l'association SOS Ouman en faveur de l'Ukraine.

Ouman est une ville de 90 000 habitants au cœur de l'Ukraine, un pays où Hervé Candelier, professeur au lycée de Beuvry et adhérent de l'ANC, s'est rendu il y a deux ans en qualité de chauffeur pour un convoi humanitaire. 330 convives ont apprécié le menu préparé par des membres de l'ANC et par des élèves du lycée polyvalent Marguerite Yourcenar de Beuvry (Pas-de-Calais) et du lycée hôtelier international de Lille (Nord).

80 enseignants et élèves

Cette expérience a sensibilisé de nombreux jeunes du lycée de Beuvry. Le service en salle était assuré par 42 élèves motivés explique Bernard Moreau, professeur au Lycée Hôtelier International de Lille (LHIL). Les élèves du lycée hôtelier André-Malraux de Béthune se sont occupés de la sécurité. Au total, ce sont plus de 80 enseignants et élèves qui sont intervenus. Grâce à la mobilisation des élèves, des professeurs et des associations culinaires comme l'Académie Nationale de Cuisine ainsi que de nombreux bénévoles et intervenants, un chèque de 10 500 euros a été remis à l'association Ouman.



Pourquoi **je ne reçois pas ou plus** le magazine **Toque d'Or** ?

Assurément car vous ne faites pas encore partie des membres actifs de l'association et que votre intronisation officielle ne s'est pas encore déroulée !

Mais si vous êtes un membre actif, il y a bien d'autres possibilités selon votre statut :

1 - Le bureau national n'est pas au courant de votre existence et de votre intronisation !

Il est tout à fait possible par mégarde, par négligence ou par oubli, que votre délégué régional ne soit pas passé par les étapes progressives et instaurées dans les statuts de l'association nationale.

Si c'est le cas, faites-vous vite connaître auprès du bureau national qui gèrera votre dossier, en précisant bien le jour de votre intronisation, copie de votre diplôme reçu et preuve de règlement du kit d'intronisation par email : interdelegation@a-n-c.fr

Sans réception de ces éléments, vous n'êtes pas considéré comme membre actif et il vous est interdit de porter logo, médaille, pin's de l'Académie Nationale de Cuisine, de participer à des événements ou communiquer sous cette appartenance.

2 - Le bureau National constate que vous n'avez pas payé votre cotisation depuis plus de deux ans et par conséquent que ne souhaitez plus faire partie de l'association, ce qui est votre liberté. Vous avez été désabonné en toute logique.

Majoritairement, c'est le bureau national qui envoie les appels à cotisation annuelle.

Si ce rôle appartient à votre délégation régionale, c'est que celle-ci n'a pas remonté votre cotisation au bureau National.

Merci d'avertir sans attendre par Email : interdelegation@a-n-c.fr

Dans l'attente de régularisation, il vous est désormais interdit de porter logo, médaille, pin's de l'Académie Nationale de Cuisine, de participer à des événements ou communiquer sous cette appartenance.

3 - Le bureau National constate que vous n'avez pas payé votre cotisation depuis plus de deux ans, alors que pour vous cela a été fait et que la situation n'est pas logique.

Merci d'avertir sans attendre par Email : interdelegation@a-n-c.fr

4 - Votre statut est bien à jour, vous avez juste oublié d'avertir le bureau national de votre modification de coordonnées postales ou d'adresse mail !

L'ensemble des membres de l'Académie Nationale de Cuisine, les établissements de formation, les jeunes, les partenaires, les associations culinaires, des journalistes sont destinés à mieux connaître les actions de l'association. Demain, afin d'optimiser la diffusion, les dépenses et perpétuer le magazine, il ne sera plus distribué que par email ou sur le site. Merci de fournir votre adresse à jour : interdelegation@a-n-c.fr

Au plaisir de recroiser vos yeux dans ces pages...

L'ANC présente au North Food Festival d'Hazebrouck

Le 11 et 12 mai pendant le "North Food Festival" sur la street food, c'est déroulé le premier championnat de France pour les PROS, et AMATEURS nous avons eu droit à des techniques vraiment osées sur un brasero plancha OFYR 75 cm, confire, flamber, frire, à la vapeur, jus réduit, légumes rôtis, et tout cela avec pour devise récupération maximum des déchets.

Au programme quatre heures pour réaliser :

Une entrée à base de crevettes de chez Unima avec du fenouil et des oeufs. Un plat sublimé par une magnifique volaille de Licques avec ganiture libre et un dessert réalisé en direct à base d'un très beau panier surprise de chez Transgourmet et Lactalis.

La samedi c'était les PROS, cela c'est joué à pas grand chose, mais il fallait un gagnant !

Félicitations à Jonathan Lutun et son équipier sommelier, qui ont décroché la victoire, sans oublier Stéphane Baumont et son épouse Stephanie et Frédéric Pouilly et son binôme, respect à eux et merci pour leur participation, un grand moment.

Le dimanche c'était au tour des amateurs, en tout quatre équipes : Les fire girl man, Les Cheffes en bulles, Les gauloises et Les bras Zéro.

Sous un soleil magnifique, une journée riche en émotion, partage, ambiance, solidarité, tout était réuni pour que cette journée soit une réussite, un Show-cooking digne des professionnels de la cuisine, avec des idées de folie.

Très très compliqué pour les membres du jury pour les départager, mais il fallait bien aussi un gagnant, et c'est l'équipe «LES FIRE GIRL MAN» qui a remportée cette première édition du championnat de France de Brasero OFYR.

Et encore, un énorme bravo et respect pour Les Cheffes en bulles, Les gauloises et Les bras Zéro, qui ont fait un travail remarquable.

Nous tenions à remercier toutes les personnes ayant participé de près comme de loin à l'organisation et au bon déroulement au North Food Festival. Grâce à vous et au beau temps tout les éléments étaient réunis pour que tout le monde puisse passer un bon moment en famille et entre amis.

La réussite de ce North Food Festival a été possible grâce au soutien, de la société OFYR, de la volaille de Licques, Transgourmet, Lactalis, Gueuleton, la mairie d'Hazebrouck, Unima, la banque alimentaire et Porketto.

Merci à Stéphane de la société OFYR pour sa bienveillance, gentillesse, et son professionnalisme, et aussi d'avoir animé ce très beau championnat de France de Brasero OFYR sur deux jours.

Et pour finir un grand bravo aux organisateurs et à toute l'équipe de l'Académie Nationale de Cuisine.



Intronisation de nouveaux membres : l'ANC met **les femmes à l'honneur**

Sur les toits de Capécure, site emblématique de la filière pêche, les établissements DELANCHY, représentés par Philippe LEMAIRE, Directeur du site de Boulogne-sur-Mer, nous ont accueillis pour ce beau moment.



Mercredi 22 mai, la délégation du Pas-de-Calais s'est enrichie de nouveaux membres avec une majorité féminine tant attendue. Animée par notre Président, Jean-Marc MOMPACH, Michel WIDHEM, Valérie RIOUST et Régis-Hubert CLECH, co-délégués départementaux, la cérémonie a permis de mettre à l'honneur et d'accueillir dans nos rangs :

- Florence BLOND-HURON, Responsable des projets, Mr Goodfish, Nausicaa
- Thomas DELIGNE, Chef de cuisine au Grand Hôtel du Touquet, Restaurateur
- Patrick LESEUX, Champion de France des Desserts, Enseignant au LTH du Touquet
- Renée MICHON, Professionnelle et figure emblématique de la pêche à pied en baie de Somme



- Anne POUPART, productrice du Safran de la Baie de Somme
- Brigitte SALMON, organisatrice de salons gastronomiques, « Les Salons d'Opale »
- Isabelle SART, Boulangère-Pâtissière, « Aux délices gourmands » Desvres

Pour profiter de ce moment de fraternité, les anciens membres dévoués assistés par Jean-Marie MERLY, venu nous rendre visite, avaient préparé un brunch copieux.

Gilles LEHON, notre restaurateur sommelier, nous a servi un cocktail à base de cognac et Eau Tonique de « Bulles d'Opale » fournie gracieusement par Frédéric BRIOIS ainsi qu'une des bières d'Éric VASSEUR de la Brasserie « Terres d'Opale »

L'ambiance musicale était assurée par Pascal Bourgain, notre membre saurisseur, qui avait sorti la guitare pour l'occasion accompagné de deux confrères Pierre et Pierryck.

Soulignons l'éternel soutien et la présence à nos côtés du collectif « Boulogne La Mer en Direct », du Comité Régional des Pêches et Espaces Marins représenté par son président Olivier LEPRÊTRE et du « Mareyage Boulonnais » représenté par son secrétaire général Aymerick CHRZAN.

En bref, encore une belle journée sur la Côte d'Opale avec encore beaucoup de projets à venir.

Prochaines intronisations le week-end des 6 et 7 juillet lors de « La Fête de la Flotille » sur la plage du Portel.



La Délégation du Pas-de-Calais participe à **La Gainée** pour la deuxième fois

La Gainée, événement incontournable de Boulogne-sur-Mer, organisée par le Club des 100 Cravates s'est déroulée le week-end de l'Ascension sur le quai Gambetta. Animations, concerts et bien sûr la préparation et le service de ce plat traditionnel des familles de pêcheurs boulonnais ont fait vivre le port pendant deux jours pleins.

À l'initiative de Daniel CORROYER, créateur de la recette, co-organisateur de l'évènement et membre actif de la Délégation du Pas-de-Calais, l'Académie Nationale de Cuisine a pu pour la deuxième fois se joindre à cette grande fête.

Au programme :

- Démonstrations culinaires réalisées par Olivier BRULIN et Richard SWIT, assistés par les élèves en formation Poissonnier Écailler Traiteur et Zoé HENICHARD, élève en formation Pâtisserie-Boulangerie au LIHL.
- Cuisson et service des fameuses Saucisses-Frites avec la grande aide d'Éric et Vincent, des grilleurs de l'association « Pêche Animations » et encore quelques élèves P.E.T.
- Épluchage des légumes et cuisson de la gainée dans une marmite de 9m de long sur 2m50 de large.
- Concours amateur de gainée, porté par le club des 100 Cravates et l'A.N.C.

Cette première édition du concours s'est déroulée le samedi matin avec dégustation de tous les plats par un jury de chefs et professionnels des métiers de bouche. Les candidats devaient proposer leur version de ce plat à base de poissons en respectant la présence de trois espèces de saison minimum, de légumes obligatoires et le mode de cuisson.

Madame Peggy SAISON, lauréate a séduit le jury avec une version très propre et beaucoup de maîtrise dans la cuisson des éléments.

Bilan de ce week-end :

- 20 000 visiteurs
- 700 kg de frites servies
- 3000 Portions de gainées vendues représentant
- 2 Tonnes brutes de poisson
- 2 Tonnes brutes de légumes
- 150 litres de vin blanc
- 30 kg de beurre
- 30 kg de sel
- 4 kg de poivre
- 50 Bénévoles

Tous les bénéfices de cette opération seront distribués aux associations du Boulonnais selon la qualité et nature de leur projet action.

Rendez-vous l'année prochaine pour peut-être un nouveau record !



Bien manger pour bien vivre sa maladie ou son handicap

Ce lundi de Pentecôte, à l'initiative de Pascal RIVAT, ancien médecin du Tour de France et patient du centre médicalisé, de notre président Jean-Marc MOMPACH et de la Fondation Hopale, propriétaire du site, la délégation du Pas-de-Calais s'est mise aux fourneaux pour servir, à 60 patients en rééducation, un repas gastronomique pour les résidents du Centre Jacques Calvé, qui change de leur quotidien.

Mathieu MARGUERITTE, le chef des lieux, a ouvert les portes de ses cuisines et permis de réaliser les cinq plats de ce service.

Michel WIDHEM, Meilleur Ouvrier de France, a pris en mains le service et réalisé le cocktail apéritif, assisté de membres de l'équipe du centre très investis.

Moment de partage et de convivialité exceptionnel avec comme parrain de cette première édition, monsieur Guy LEGAY, chef de cuisine plus que reconnu et Grand Commandeur de la Légion d'honneur.

Le sourire des convives, la bienveillance du personnel, l'implication des chefs ont fait de cette journée une vraie récompense pour toutes et tous.

Un grand merci à nos partenaires :

- « Boulogne-Développement-Côte d'Opale » pour son aide financière conséquente.
- La société nouvelle COFIMA pour le dos d'Églefin
- « Bourgain et Fils » pour le saumon fumé
- Aurore POCHET, SCEA Saint-Antoine à Campigneules-les-Grandes, pour les fraises
- La société INDUSTRIADE pour le financement de l'épicerie
- Les établissements TAILLANDIER pour la volaille

Manifestation à reproduire l'année prochaine !



Verton, le 29 Avril 2024

COMMUNIQUÉ DE LA PRÉSIDENTENCE

Chers membres fondateurs, chers membres, chers délégués, chers administrateurs, chers partenaires,

La dernière Assemblée Générale de l'association s'est déroulée à Tours le 18 mars 2024, en présence d'un commissaire aux comptes et d'un huissier de justice, en conformité avec les principes de votes et de validation des décisions inscrits dans l'article 11 des statuts (Assemblée Générale Ordinaire – extrait – « Les délibérations, et décisions, seront prises à la majorité des membres présents ou représentés par tout moyen défini selon la tenue de l'assemblée et précisé dans la convocation (physique, téléphonique, audiovisuelle ou numérique) »).

Pour information, la convocation a été adressée le 25 Février 2024 à 18h15 par email aux 245 membres actifs recensés au bureau national ou selon les informations transmises par les délégués régionaux et à jour de cotisation (sur 2 ans). 143 membres ont ouvert l'email. Le rapport financier présenté par le Commissaire aux comptes a été approuvé par 23 votes pour et 1 abstention, le rapport moral a été approuvé par 24 votes pour.

Lors du Conseil d'Administration qui a suivi, une méthodologie de travail a été proposée pour mieux répartir la gestion des délégués régionaux, en allégeant certaines responsabilités de territoires. S'en est suivi un échange libre sur des dysfonctionnements et décisions à prendre envers quelques membres ou délégués de région pour manques de devoirs et fournitures d'informations répétées, comme : liste annuelle des membres à jour de cotisation, versements budgétaires des cotisations comme prévus dans les statuts nationaux, absence d'animations ou événements en délégation, mais aussi, par manque de respect de leur engagement en tant que membre de l'association et conformément aux articles des statuts. (art.7 extrait « Adhérer aux clauses de confidentialité et s'engager à ne divulguer aucun documents, ni informations internes à l'Association » ; Art.9 extrait « L'utilisation récurrente de l'image de l'association sans accord écrit du Président de L'Académie Nationale de Cuisine pour des fins personnelles ou lucratives. L'Académie Nationale de Cuisine se réserve le droit de poursuites judiciaires pour abus de l'utilisation de l'image de l'association ». Certains propos de cet échange ont été publiés à tort dans le n°118 du magazine Toque d'Or, j'en suis profondément désolé vis-à-vis des personnes citées et un nouveau système de relecture a d'ores-et-déjà été activé pour éviter cela.

En réponse et depuis quelques jours des messages ou des vidéos, relayés ou commentés par certains sont apparus sur les réseaux sociaux ou boîtes mail, de comptes nominatifs ou sous pseudonymes courageux. Ils ont vite été supprimés depuis, certainement sous de bons conseils d'amis car à teneurs diffamatoires en ma propre personne publique. Mais ils donnent finalement raison aux arguments du paragraphe précédent.

Lors de ce Conseil d'Administration, j'avais proposé de ne pas renouveler ma candidature au rôle de Président, fonction qui était un souhait de mon éternel ami Jacques Charrette, lors de la prochaine assemblée générale extraordinaire qui se tiendra dans quelques mois. Je tiens par ailleurs à remercier nos membres fondateurs Alain Sebban et Gui Gedda pour leurs récents soutiens et tous les membres français et étrangers qui s'activent fraternellement tout au long de l'année pour l'Académie Nationale de Cuisine. Malgré le covid qui a transformé durement la vie associative et les événements internationaux, nous avons passés de bons moments, soutenus et valorisés de nombreux jeunes talents tous ensemble, notre mission primaire.
Merci !

Prenez soin de vous et de l'Académie Nationale de Cuisine.

Bien cordialement.



Jean-Marc Mompach
Président de l'Académie Nationale de Cuisine

La famille de l'ANC des Hauts-de-France s'agrandit

L'Académie Nationale de Cuisine des Hauts de France compte désormais dix nouveaux membres intronisés par le Président Jean Marc Mompach, Benoît Flahault Président de notre région et les deux protagonistes de cette soirée Stéphane Baumont et Grégory Deschodt nos délégués régionaux.

Bienvenue aux nouveaux (Iles) Académiciens (nes) accompagnés de leurs parrains, marraines qui prêterent serment de loyauté, us et coutumes de celle-ci. Au sein de l'établissement régnait une ambiance chaleureuse et amicale, des membres heureux de se retrouver pour le pot de l'amitié autour d'un cocktail dînatoire. Merci à tout notre petit monde pour cette magnifique soirée. Remerciements pour l'accueil et le professionnalisme des personnels de «Gueuleton» Lille.

Nos nouvelles Académiciens et nouveaux Académiciens.

- Élodie Masson
- Dupont Lisa
- Vilayvanh Lefèvre
- Guillaume Ledoux
- Laurent Maréchal
- Laurent Rachesboeuf
- Devismes Jean-Noël
- Denis Hiolet
- Bastien Lionel
- Rombaut Etienne



Hobart mise sur le service en **ligne**

Hobart France enrichit son offre de services avec la nouvelle plateforme d'information produits ServicePoint.



Grâce à un QR-Code placé sur la machine, l'utilisateur bénéficie d'un accès en ligne à de nombreuses informations spécifiques à son équipement sous forme de vidéos ou de fiches pratiques : tutos de mise en route, présentations des différents programmes de lavages, conseils sur l'entretien et le nettoyage de la machine ou encore les solutions liées aux codes d'erreurs.

Cette plateforme est disponible sur les nouvelles machines Hobart gammes PROFI et PREMAX (lave-verres, lave-vaisselle et machine à capot). Ce nouveau service permet aux professionnels une plus grande autonomie et d'assurer la durabilité de leurs équipements.

Le **SIAL**, le futur du restaurant ?



La prochaine édition du SIAL (Salon International de l'Alimentation) aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte avec une programmation qui célébrera les 60 ans du salon ! L'Afrique sera mise à l'honneur le 22 octobre de 14h à 17h, au cœur du hall 5A.

Au sein de la restauration, une déclinaison Street Food de la cuisine africaine rend accessible à tous des produits emblématiques tels que les pastels, le gnomi ou le mikate qui sont des beignets traditionnels. Afrik'NFusion a fait de cette approche décontractée sa marque de fabrique, désormais déployée dans 8 établissements en France et à l'international (Maroc). La restauration traditionnelle est également pénétrée par l'attrait du public pour de nouvelles expériences gustatives. Mory Sacko, révélé par l'émission télévisée Top Chef, a mélangé les influences africaines, japonaises et française au cœur de la carte de son restaurant MoSuke (Paris 14e). Un lieu devenu le premier restaurant gastronomique, auréolé d'une * au Guide Michelin depuis 2021, à proposer des plats africains. Savane

& Mousson, Les Tontons Afro font également vivre ce paysage coloré et épicé dans l'hexagone. Outre-Atlantique, le restaurant Ghenet porte la voix de la cuisine éthiopienne depuis plus de 20 ans à Brooklyn (USA), depuis rejoint par des noms tels que Awash ou Bati. La diversité des cuisines régionales s'exprime particulièrement aux États-Unis, avec des spécialités nigérianes chez Buka (Brooklyn, New York) ou sénégalaises pour Joloff (Brooklyn).



Le titre « **Fruits du Talent** » ANDROS à été décerné à **Jeanne Boissellier**

Andros Chef a organisé au cœur de son verger de Biars-sur-Cère (Lot) la finale du concours destiné aux élèves et apprentis en pâtisserie.

Arnaud Larher, président du jury, avait choisi pour thème : « Les fruits rouges et baies, fusion des inspirations culinaires et des saveurs du monde ». Cette compétition originale était centrée sur l'utilisation créative des fruits en mettant en avant les écoles, formateurs et professionnels impliqués dans la transmission des savoir-faire pâtisseries. 8 finalistes ont réalisé 3 entremets boutique, 10 desserts à l'assiette et 10 desserts nomades. En complément de ces recettes, une épreuve avec un caramel de fraise infusé d'une herbe fraîche avait été imposée aux 8 candidats.

La gagnante est en formation à Ecully

Après délibération du jury, Arnaud Larher secondé par Aurélie la pâtissière Collomb-Clerc et le jury ont désigné les gagnants : 1e Jeanne Boissellier (Bachelor à l'Institut Lyfe à Ecully 69) accompagnée de son formateur Joannic Taton. 2e Romain Marchocki (BTM au CFA de Versailles 78), accompagné de sa coach Lisa Caillie et 3e William Hu (BTM à l'EPMT Paris 75) accompagné de sa coach Rosalie Mongazon. Le prix spécial meilleur entremets a été remis à William Hu, celui du jury à Baptiste Duchiron (BM au Campus des métiers Saint-Benoît 86) accompagné de son coach Florent Belot. Le prix Coup de cœur du public a été décerné à Jeanne Boissellier. Jean-Charles Balthazard, président de l'Association nationale des formateurs en pâtisserie, a remis à Joannic Taton le trophée de l'ANFP.

Félicitations aux autres finalistes et aux jurys

Camille Bigone (MCDR au lycée professionnel de Marseille 13) et son coach Manuel Janer. Meauve Caron (MCDR au CFA Henriman Formation à Nantes 44) et son coach Thomas Dominguez. Manon Faure (BTM au Campus des métiers Barbezieux 16) et son coach Grégory Bazin. Kounamory Bourou (MCDR au lycée professionnel Jean Drouant à Paris 75) et son coach Robert Alcaraz. Remerciements au jury technique : Aurélien Trottier, chef pâtissier, François Frauziol, responsable laboratoire R & D Andros, Gabriel le Quang, MOF Pâtissier, Hélène Kerloeguen, cheffe pâtissière du Prince de Galles à Paris, Loïc Béziat Champion du monde des Arts Sucrés, Xavier Berger MOF Chocolatier et au jury dégustation : Candice Ditlefsen, cheffe pâtissière, Dani Pierard, maître chocolatier, Elodie Brun, productrice de cassis et de groseilles, Franck Lacroix, rédacteur en chef du Journal du Pâtissier, Marc Ducobu, chef pâtissier, Marc-Henry Vergé, chef exécutif Bertrand Hospitality, Narae Kim, cheffe pâtissière du Park Hyatt Paris-Vendôme, Pascal Lac chef chocolatier-pâtissier à Saint-Germain-en-Laye (78), Yanis Ols, lauréat du concours 2023, Yann Evanno chef pâtissier, responsable R&D à la Maison Pierre Hermé.

Les partenaires Andros Chef

Unox, Atelier TB, Nordways, LocaCuisines, Locamax, Onétik, St-Michel, Complast et LMG Location. Andros Chef propose des kits de dégustation et des modules de formation pour les écoles. En parallèle, tous les professionnels de la pâtisserie peuvent bénéficier d'échantillons de découverte sur simple demande auprès d'Andros Chef.





En 2 zestes et 3 mouvements

Le livre de Léah et Fabien (192 pages) contient 100 recettes gourmandes. Dans ce premier ouvrage, les recettes à réaliser se font en 2 zestes et 3 mouvements !

Petits-déjeuners et brunchs : toast œuf avocat & bacon, croque-madame aux épinards, etc. Mais aussi des recettes d'apéritifs comme les dips de betterave & ricotta, crostinis tomates & burrata, cocktail de pastèque à la menthe, etc. Déjeuners et dîners comme la soupe de nouilles au poulet épicé, les Fish & chips de

carottes et pour terminer des goûters et des desserts originaux comme les bananes caramélisées, le gâteau à l'orange et son sirop, les brownies, etc...

Éditions SOLAR

Ma cuisine antigaspi



Cuisinier franco-algérien, Mohamed Cheikh (32 ans) vainqueur de l'émission « Top Chef 2021 » évite de gaspiller !

Au sommaire de son livre (176 pages), des recettes antigaspi et économiques. En réutilisant épluchures, restes, parures de viandes et de légumes, Mohamed Cheikh prouve qu'on peut mettre les petits plats dans les grands avec 60 recettes accessibles : tortillas de peaux de pomme de terre, gyozas au poulet, saumon gravlax à la betterave, crumble romarin à la carotte, congee au poulet, bouillon, moules à la crème, limonade aux écorces ou cookies au pain rassis. Formé auprès d'Alain Senderens, Jérôme Banctel, Yannick Alléno et Éric Frechon, il a ouvert plusieurs restaurants éphémères.

Éditions SOLAR

Ma cuisine inratable

Le nouveau livre de Monelle (90 recettes) est simple et efficace !

Après quelques années passées à élever ses enfants, elle s'amuse à cuisiner pour son plaisir et notamment publie ses recettes sur les réseaux sociaux : salade caviar, lasagnes et soupe, pain magique, poireau-flette, œuf muffins, glace à

la figue, etc. Dans ce nouvel ouvrage, elle propose une centaine de recettes originales à réaliser avec peu d'ingrédients pour 100% de gourmandise.

Éditions SOLAR



Mini-tartelettes

Bridor-La Maison Lenôtre

Depuis 1997, Bridor et la Maison Lenôtre se sont associés pour offrir aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration des produits à la hauteur de leurs établissements.

Cette collaboration fondée sur des valeurs communes a donné naissance à la gamme « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels » dont de mini-tartelettes, fruit d'un travail de recherche et développement important. Ces nouveautés à la forme unique sur le marché sont réalisées avec un feuilletage pur beurre fin et délicat, créant une expérience visuelle inédite. Fabriquées par les MOF de La Maison Lenôtre, elles sont proposées en 3 recettes associant le talent pâtissier Lenôtre au savoir-faire Bridor.



La Banane, un fruit familial derrière la pomme

La banane est l'un des fruits préférés des Français ! C'est le fruit familial par excellence, derrière la pomme. Voici quelques chiffres clés. 140 millions de tonnes de bananes sont récoltées dans le monde. En France, on compte 17 actes d'achat/an et par ménage. Une consommation française (700 000 tonnes en moyenne) très dynamique, mais encore un peu en retrait de la moyenne européenne. 90% des ménages Français ont acheté au moins une fois par an des bananes. Ce sont principalement (71 %) pour la consommation des enfants. Si on compte la cantine scolaire, deuxième lieu de consommation, le taux augmente à 81 %. En ce qui concerne la conso des adultes (17%), le lieu de travail représenterait 9% de plus. La banane représente 17% des volumes de fruits vendus.

La banane dans le monde

80 millions de tonnes de bananes dites « Cavendish » sont utilisées pour les desserts. 900 000 tonnes/an en moyenne sont importées dont 30% vers l'Union Européenne. L'Europe est le principal marché de destination suivi des USA et de l'Extrême-Orient (Chine & Japon).

Une ferme pilote

En partenariat avec le CIRAD depuis plusieurs années, la marque Lidl a lancé un projet de diagnostic phytosanitaire des filières pour ensuite actionner des leviers avec les producteurs partenaires. Suite à cela, les deux organisations, le fournisseur et un producteur ont souhaité aller plus loin avec un projet de ferme pilote en Colombie. Les parties s'engagent aujourd'hui à travailler avec un producteur colombien sur une ferme de plus de 96 hectares, pour améliorer notamment les pratiques en lien avec les exigences de clause miroir à venir en Europe.

À propos du CIRAD...

Le CIRAD est l'organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes. Avec ses partenaires, il construit des connaissances et des solutions pour des agricultures résilientes dans un monde plus durable et solidaire. Il mobilise la science, l'innovation et la formation afin d'atteindre les objectifs de développement durable. Il met son expertise au service de tous, des producteurs aux poli-

Produits de saison



tiques publiques, pour favoriser la protection de la biodiversité, les transitions agroécologiques, la durabilité des systèmes alimentaires, la santé, le développement durable des territoires ruraux et leur résilience face au changement climatique. Présent sur tous les continents dans une cinquantaine de pays, le CIRAD s'appuie sur les compétences de ses 1 700 salariées et salariés, dont 1 140 scientifiques, ainsi que sur un réseau mondial de 200 partenaires. Il apporte son soutien à la diplomatie scientifique de la France. Plus d'infos sur www.cirad.fr

...et de L'IFBD

L'IFBD (Initiative Française pour une Banane Durable) a défini des objectifs pour l'ensemble du marché de la Banane Française autour de trois groupes de travail d'ici fin 2024 : Répartition de la valeur et responsabilités partagées dans la filière. Durabilité environnementale des systèmes de production et Respect des droits humains et du droit du travail.

Christophe Moret et Rosalie Boucher nommés aux Crayères



Nommé Chef exécutif du domaine Les Crayères qui fait partie de la chaîne Relais & Châteaux, Christophe Moret s'occupe désormais de la carte du restaurant « Le Parc »

2* au guide Michelin et de la brasserie « Le Jardin à Reims ». Rosalie Boucher (32 ans) a été nommée au poste de Cheffe pâtissière. Ce qui lui plaît aux Crayères, c'est l'opportunité d'être la plus complète possible en créant les viennoiseries, les confitures et les compotes du petit-déjeuner, les attentions en chambre et les mignardises de saison qui viennent ponctuer le café quotidien !



© Photographie : Laurent Rodriguez

Ouverture

Glenn Viel ouvre le restaurant Taulissa

Perché au-dessus de l'hôtel Maison Albar - Le Victoria, le restaurant Taulissa offre une vue panoramique à 360° tant sur la Méditerranée que sur l'arrière-pays niçois et le parc national du Mercantour.

Sa carte a été imaginée par Glenn Viel dans un esprit de partage et de convivialité, à partir de plats simples et généreux avec des sauces savoureuses et un zeste de folie. Chaque plat réserve une surprenante découverte. Taulissa, en provençal signifie « Sur les Toits ». C'est un restaurant

niché sur les toits de Nice, sur un hôtel magnifique qu'est la Maison Albar - Le Victoria. « On y pratique une cuisine provençale, colorée, ensoleillée, où on va retrouver des plats à partager, avec beaucoup de poésie, c'est ce qui anime ma façon de travailler. », explique le cuisinier Glenn Viel.



Produits

La madeleine, une référence pour les cuisiniers

La Fabrique Cookies diversifie son offre produit en restauration en proposant des madeleines !

Spécialisée dans la confection de cookies et de cakes frais, cette PME se lance dans la production d'une nouvelle gamme de madeleines, à destination des professionnels. Un moule coquille sur-mesure et des recettes Clean label, voilà qui devrait plaire aux restaurateurs. 4 références !



Des médailles pour les meilleurs crémants



8 appellations de Crémant dont le vignoble bordelais ont participé à la 33e édition du concours national des Crémants organisé par la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant. Plusieurs centaines de références ont été dégustées à l'aveugle par un jury professionnel, dans chaque région. 13 médailles d'or et d'argent sont venues récompenser les producteurs bordelais.

Du vin reconnu comme Crémant de Bordeaux

Un nouveau signe de reconnaissance pour Dominique Furlan, Président de la section Crémant de Bordeaux : « Ces médailles viennent récompenser une AOC dynamique, portée par une demande croissante et par l'intérêt des producteurs. Avec ces nouvelles distinctions, les crémants de Bordeaux confortent leur positionnement de vins effervescents de qualité, entre typicité, montée en gamme et modernité. »

Résultats des médaillés 2024

Médailles d'or : Cuvée Noble de Céline-en-Crémant de Bordeaux blanc brut. Cuvée Louis Vallon de la cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut. Cuvée Instant Louis Vallon de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut. Cuvée Sieur Gaillard de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut. Cuvée Louis Vallon Brut Nature de la Cave Louis Vallon en Crémant

de Bordeaux blanc brut. Les Cordeliers Grand Vintage Blanc Brut 2018 en Crémant de Bordeaux blanc brut millésimé. Cuvée Royale de Céline-en-Crémant de Bordeaux rosé brut et Cuvée Julien-Barthazac de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux rosé brut.

Médailles d'argent : Cuvée Ballarin Blancs de Blancs de Céline-en-Crémant de Bordeaux blanc brut. Cuvée Julien Barthazac de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc brut. Les Cordeliers Vintage Blanc Brut 2018 en Crémant de Bordeaux blanc brut millésimé. Cuvée Excellence de Sieur Gaillard Blanc de Noirs de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux blanc de noirs brut et cuvée Sieur Gaillard de la Cave Louis Vallon en Crémant de Bordeaux rosé brut.

Concours

Une japonaise passionnée remporte la Coupe d'Europe du Monde de la Pâtisserie 2025



Japonaise d'origine, Haruka ATSUJI, Cheffe de production à la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, a été qualifiée Championne d'Europe pour la prochaine Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon.

Elle se forme à la pâtisserie à la Kobe International Cooking & Pastry College. Après plusieurs expériences au Japon, elle s'envole pour la France et décroche un contrat aux côtés de Franck Kestener, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier. C'est en apprenant les bases du métier avec lui que naît sa passion pour le

travail du chocolat ! En 2011, elle retourne au Japon et exerce en tant que sous-chef cuisinière au restaurant Cà Sento(***) à Kobe. Motivée par les défis du métier, elle participe au Trophée Pascal Caffet pour la promotion des Arts Qualités Pâtisserie Française et se voit récompensée en 2016 (1ère). Repérée par Alain Ducasse, elle

l'accompagne en 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques de la Manufacture de Chocolat au Japon au côté de Julien Kientzler. Quentin Francis-Gaigneux, Chef Chocolatier chez la Maison Alain Ducasse : « Toute l'équipe se passionne pour sa préparation et continuera de l'encourager jusqu'à la finale en 2025 » !

Les MOF ont fêté leur centenaire à Lyon

Pour fêter cet anniversaire exceptionnel, la capitale mondiale de la gastronomie et des gourmets, a accueilli de nombreuses manifestations dont les finales nationales des Meilleurs Apprentis de France et le 69e congrès national de la Société des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).



Les MOF sont venus de toutes les régions de l'hexagone au début de juin. Ils ont collaboré avec des professionnels et des établissements pour valoriser l'expertise artisanale, promouvoir la jeunesse et assurer la transmission des compétences professionnelles. Durant 4 jours, Lyon s'est transformé en véritable épice centre du savoir-faire d'excellence !

La restauration était bien présente

Parmi les activités proposées : Dégustation de crus torréfiés, fabrication de cookies, brownies et financiers. Découpe de fruits et l'art de dresser une table avec la complicité de la Fondation Bocuse, etc... La région lyonnaise est une région très dynamique notamment sur les métiers manuels puisque l'artisanat compte plus de 221 000 entreprises, soit près d'un tiers des entreprises de la région. C'est également la région qui concentre le plus grand nombre d'adhérents et d'adhérentes à la Société Nationale des MOF. Lyon est une ville inscrite au patrimoine Mondial de l'Unesco ! Avec 80 % de son territoire situé en montagne, la région « Auvergne-Rhône-Alpes » est la plus grande région de montagne d'Europe. Dans un cadre situé entre le Rhône et le Parc de la Tête d'Or, la Cité internationale dessinée par Renzo Piano a été choisie par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France pour accueillir les finales 2024 du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » et mettre en lumière les métiers, la jeunesse et la transmission.

À propos de la Société des MOF

Fondée en 1929, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, association loi 1901 reconnue d'utilité publique depuis 1952, rassemble plus de 1 500 adhérents, détenteurs du titre de Meilleur Ouvrier de France ou Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa. Présente sur l'ensemble du territoire métropolitain grâce à ses 75 délégations départementales et 12 régionales, elle est particulièrement active en Auvergne-Rhône-Alpes. Sa mission est de rassembler les MOF autour des valeurs de partage des savoir-faire d'excellence, tout en œuvrant à la transmission de ces compétences via l'organisation du concours MAF, véritable pépinière de futurs MOF. Comme le souligne Frédéric Gaudette, Président délégué des MOF de la région Auvergne-Rhône Alpes. « Nos missions fondamentales sont : Partager, Rassembler et Transmettre. Elles incarnent l'esprit des MOF. Nous nous engageons à Partager le savoir-faire des Meilleurs Ouvriers de France, à Rassembler nos membres pour promouvoir les métiers manuels et à Transmettre notre passion pour l'excellence professionnelle à travers le concours Un des Meilleurs Apprentis de France et la valorisation des métiers dans les écoles professionnelles ».



© Walter Photographie

Rendez-vous à Lyon en septembre 2024 !

La compétition mondiale des métiers « WorldSkills » se tiendra à Lyon, en septembre 2024 ! Il s'agit de la plus grande compétition des métiers au monde. La « WorldSkills Competition » (anciennement Olympiades des métiers) est organisée tous les 2 ans. Elle permet à 1 500 jeunes, champions et championnes dans leur pays, venant des 4 coins du monde, de concourir dans 60 métiers. Les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) prendront part à la compétition en tant que coachs pour les compétiteurs et les compétitrices et également en tant que membres des différents jurys.

Kikkoman aide à la cuisson du poisson d'eau douce



Amateur de poissons ? C'est l'occasion d'en apprendre plus sur les poissons d'eau douce ! Celles et ceux qui veillent à leurs apports nutritionnels le savent : le poisson est une source de protéines de premier choix.

Parce qu'il est consommé partout à travers le monde, les possibilités culinaires sont infinies. Le poisson d'eau douce a la côte en ce moment ! Ces derniers temps, on l'a vu revenir à la table de plusieurs grands Chefs. Il n'en fallait pas plus pour inspirer la communauté de foodies ! N'hésitez pas à essayer 5 recettes signées Kikkoman pour cuisiner facilement le poisson d'eau douce.

Évènement

Amora® et Knorr®, partenaires du prochain **EURO 2024**



Les marques Amora® et Knorr® du groupe Unilever Food Solutions France seront les sponsors officiels des barbecues UEFA de l'EURO en 2024 pour un moment de convivialité qui commence à Munich (Allemagne) le vendredi 14 juin et se termine à Berlin, le dimanche 14 juillet 2024.

Une audience record pour cette compétition

Le football est le sport le plus populaire au monde ! Il sera activement suivi par 67 % des Européens et cette compétition européenne devrait attirer une audience cumulée de 5 milliards de personnes au niveau mondial, dont 390 millions en France. L'événement accueillera environ 2,7 millions de supporters pour les 51 matchs qui se dérouleront dans 10 villes allemandes.

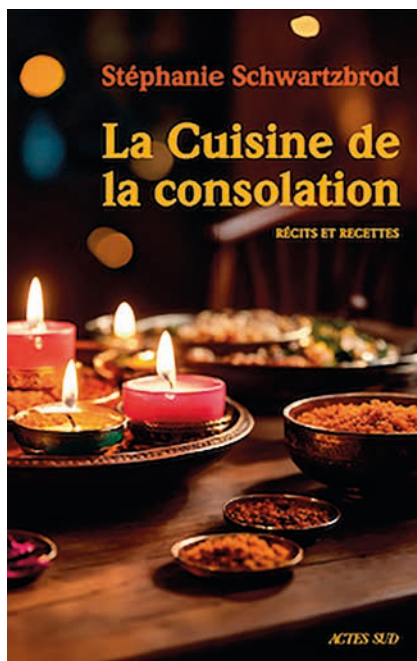
L'EURO au cœur de la RHF

Les différentes marques Amora®, Knorr®, Hellmann's®, Maille®, Le Boucher Végétarien® créeront des opportunités permettant de vivre des expériences à la hauteur de l'événement. Sur les tables des restaurants, des pubs et des bars qui retransmettront l'événement ou en restauration collective, que chacun découvrira les nouvelles couleurs du flacon souple 265 grammes de la moutarde Amora® et des flacons souples 395 et 225 grammes

de la mayonnaise de Dijon Amora®. « Une mayonnaise fabriquée avec des œufs Français sans conservateur et une moutarde de la région de Dijon », comme le précise Julien Déjoué, Directeur de Unilever Food Solutions France qui ajoute « L'EURO est une occasion exceptionnelle ! Nous serons aux côtés de nos clients pour préparer au mieux cet événement avec nos produits culinaires mais aussi avec des idées de nouvelles recettes ».

La Cuisine de la consolation

Stéphanie Schwartzbrod a écrit déjà 7 livres de cuisine parmi lesquels Saveurs sacrées (2007) et la Cuisine de l'exil (2019).



Elle se souvient d'un extrait d'un documentaire pendant qu'elle répétait « Les Cercueils de zinc » de Svetlana Alexievitch dans lequel on voyait des familles manger sur des tables en pierre devant la tombe de leurs fils, maris, frères qui étaient morts pendant la guerre en Afghanistan. Elle revoit cette professeure d'hébreu qui avait raconté qu'après un deuil, les gens n'ont pas le droit de préparer à manger et que ce sont les proches qui, pendant 7 jours, les nourrissent. C'est la semaine de la consolation Shiv'ah et ce mot l'apaise. Elle aime cette idée que la cuisine se fasse consolante !

90 recettes au programme

24 hommes et femmes de tous horizons révèlent, par leurs témoignages et les recettes qui les accompagnent, l'importance fondamentale de la nourriture pour célébrer les absents et apaiser la douleur. Dire adieu à celui qui part,

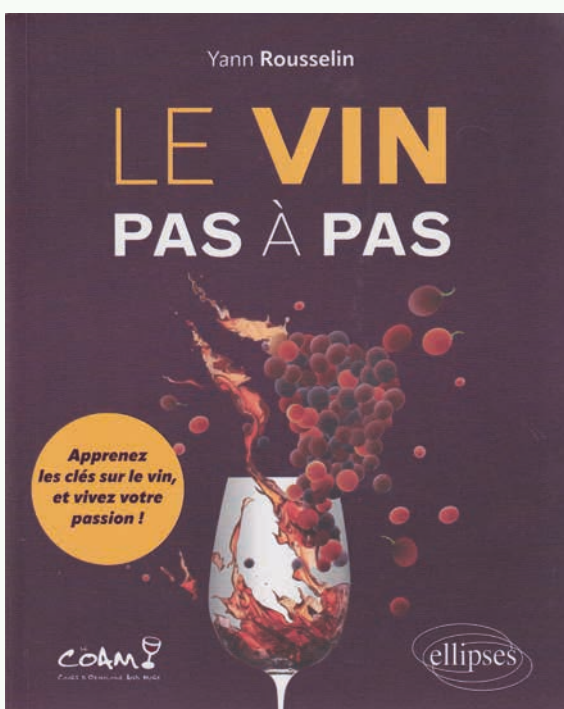
célébrer sa mémoire, apprivoiser l'absence. Si d'un pays à l'autre les rites funéraires diffèrent, la nourriture joue un rôle important pour les personnes endeuillées. Telle la saveur de la madeleine capable de raviver des souvenirs enfouis, elle permet de se connecter avec ce qui n'est plus. Dans de nombreuses cultures, elle est un pont entre les vivants et les morts. Manger n'est plus seulement se nourrir et apaiser sa faim, c'est aussi créer un lien avec quelque chose de plus profond. Plus de 90 recettes traditionnelles (Croatie, Japon, Italie, Mexique, Haïti, Vietnam, Afghanistan, Iran, Moldavie, Sénégal, Corée, etc) agrémentent ces témoignages.

Éditions Actes Sud

Livres

Le VIN pas à pas

Ce nouveau livre (400 pages) écrit par Yann Rousselin* a été conçu pour apprendre toutes les clés sur le vin !



Enrichi de plus de 200 schémas, c'est une ressource incontournable pour les passionnés de vin à tous les niveaux. Reconnu pour son talent à rendre la science du vin accessible, Yann Rousselin a conçu cet ouvrage comme un guide complet pour comprendre, décrire, choisir et apprécier le vin. Ce livre se démarque par sa capacité à aborder des concepts techniques avec clarté rendant le sujet du vin fascinant. Avec un accent particulier sur la pédagogie, Yann Rousselin guide le lecteur à travers les subtilités de la dégustation et de l'appréciation du vin. Les points forts de ce livre sont une approche étape par étape pour la dégustation et la compréhension du vin. Des explications claires, rendant les aspects techniques du vin compréhensibles. Le contenu est consi-

déré comme une bible pour les dégustateurs. En complément de son livre, l'auteur offre un éventail de ressources pédagogiques sur le vin, via sa chaîne YouTube, son podcast «Le Vin Pas à Pas» et son blog. Ces plateformes enrichissent l'expérience d'apprentissage et témoignent de la passion de l'auteur pour partager ses connaissances.

* Yann Rousselin est le fondateur de l'école de dégustation. Le COAM est une école de dégustation de vin, offrant une variété de cours et certifications en vins, disponibles en présentiel et en ligne. Sa pédagogie personnalisée et ses ressources gratuites complètent un leader dans l'enseignement du vin.

Éditions Ellipses

Saveurs en' Or fête ses 20 ans au Lycée Hôtelier de Lille

La soirée d'anniversaire a été riche en émotions. À hauteur des 2 décennies passées à fédérer ceux qui fabriquent chaque jour des produits locaux de qualité dont l'origine régionale des matières premières est attestée. Retour sur les temps forts de cet événement !



Photographie © Claire Declercq

Vincent Fournier a rappelé l'excellent niveau de notoriété de la marque (74%). Elle est devenue un levier pour tous les adhérents. Saveurs en'Or ambitionne de renforcer sa présence dans les points de vente afin d'affirmer son identité régionale des Hauts-de-France et d'être reconnue comme une marque incontournable par les acteurs de l'agriculture, de la transformation, de la distribution et des collectivités territoriales.

Des intervenants de qualité

Ingénieur agricole de formation, Olivier Dauvers a captivé l'auditoire avec une conférence sur le thème : Quel avenir pour les marques régionales dans un contexte de consommation évolutif ? Les marques territoriales embarquent par principe une valeur sociale reconnue par les clients. La force des restaurateurs, c'est la réassurance qu'ils peuvent apporter aux consommateurs par le lieu et par le produit. Le cahier des charges de Saveurs en'Or est une réassurance avérée. Plusieurs ambassadeurs de la marque ont

été récompensés pour leur engagement depuis de nombreuses années. Un trophée leur a été remis ! L'animatrice culinaire des Hauts-de-France Pépée Le Mat a expliqué : "Dans mes émissions, je croise des gens qui me disent que : je ne fais que mes courses avec des produits Saveurs en'Or. C'est une marque de qualité dont je suis fière !". L'animateur de Radio France bleue, Laurent Dereux soutient le circuit court et notamment la Semaine de la Gaufre.

Le lycée hôtelier de Lille en rouge et or

L'établissement avait mis les petits plats dans les grands ! C'est symboliquement que la marque a choisi de fêter ses 20 ans, puisque l'avenir des métiers de l'alimentaire se joue ici ! Didier Rys, directeur de l'établissement, a rappelé l'importance de Saveurs en'Or pour la connaissance des filières agro-alimentaires régionales auprès des étudiants. Ces derniers s'étaient mobilisés autour d'un buffet régional d'exception, grâce à tous les dons des adhérents.





La Fraise du Périgord, un savoir-faire plus que centenaire

Depuis bien plus d'un siècle, la Fraise du Périgord incarne un savoir-faire unique transmis de génération en génération. Cultivée en Dordogne par des fraiculteurs spécialistes dont le métier se veut exigeant, elle est un fruit à caractère régionaliste.



Poussant au cœur du Périgord, ces fraises sont un authentique produit du terroir français. Elles sont cueillies avec soin et précaution car c'est un fruit fragile et délicat qui doit être consommé rapidement après sa récolte. On mentionnera que la Fraise du Périgord IGP bénéficie d'une production longue de 6 mois avec ses différentes variétés qui satisfait les clients les plus gourmands dès le printemps jusqu'à fin octobre. Avec la Fraise du Périgord, vous êtes assuré d'un fruit de qualité certifiée IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2004. En 2024, ce fruit fêtera les 20 ans d'IGP. On soulignera également que la Fraise du Périgord a été la première fraise en Europe à obtenir cette IGP. Ce label européen garantit l'origine et le savoir-faire Périgordin et lui concède l'assurance d'un fruit authentique parfaitement équilibré.

Un goût exceptionnel

La Fraise du Périgord IGP, selon ses variétés (Gariquette, Mara des Bois, Charlotte) peut être allongée ou ronde, assez grosse ou petite, acidulée ou très parfumée. Il y en a pour tous les goûts ! Avec son allure d'un rouge étincelant et couronnée de sa collerette verte, il faut savoir que le goût du fruit de cette fraise est issu de ses petits grains dorés en surface. C'est de là que provient son juste équilibre entre sucre et acidité pour en faire une fraise des plus agréables en bouche. Vedette régionale et fierté locale, elle est célébrée chaque année, durant une journée dans le village de Vergt en Dordogne.

Contact : www.perigordattitude.com/la-fraise-du-perigord

Nouveaux produits



Une alternative au sucre pour les restaurateurs

2023 a été marquée par la publication de l'étude menée par l'OMS qui déconseille la consommation des édulcorants. Les consommateurs veulent arrêter le sucre, sans sacrifier le goût, mais ne trouvent pas encore l'alternative qui leur faut sur les tables de petit-déjeuners des hôtels ou dans les desserts des restaurants. 95% des hôtels et restaurants utilisent du miel ou du sirop d'érable comme alternatives au sucre. Ces alternatives très riches en sucres, près de 80%, ne correspondent pas aux nouvelles exigences de la clientèle qui souhaite réduire sa consommation de sucres. Yacon & Co s'est donné pour mission de lutter contre la surconsommation

de sucre, en proposant une alternative saine : le sirop de Yacon. C'est aujourd'hui l'entreprise française qui produit ce sirop. Ce sucrant 100% naturel au goût et à la texture du miel est très pauvre en sucres, riche en fibres prébiotiques et a un indice glycémique des plus faibles du marché. Il est utilisé pour «sucrer» les gâteaux, les yaourts, etc. Yacon & Co souhaite proposer le sirop de yacon aux chefs et restaurateurs ! Pour cela, 2 formats ont été créés par la marque. Grâce à ses qualités organoleptiques et ses vertus, le sirop sous forme de bidon a été pensé pour les restaurateurs et hôteliers cherchant à améliorer leur valeur nutritionnelle.

La Tenue parfaite

Par Eric Frechon



“Enfin une crème gastronomique
aussi exigeante que moi”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Eric Frechon sur
www.president-professionnel.fr/culinarium

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

Les produits **Brazzale** arrivent en France

Brazzale, la plus ancienne entreprise laitière italienne, arrive dans la restauration commerciale et collective sur le marché français ! Interview de Sandra Selwan, responsable du développement dans la société italienne.

« *Burro Superiore est un beurre laitier de tradition doux et intense en bouche. Une recette inchangée depuis des siècles : une crème issue du lait frais, maturée puis barattée. Pour les professionnels, Burro Superiore est naturellement structuré. Il n'a pas besoin d'être fractionné comme la plupart des beurres connus. Disponible en plusieurs formats (125 g et 40 g) et différents parfums (demi-sel, romarin, agrumes de Sicile), c'est un beurre unique en son genre.* » Côté fromages et spécialités en tous genres, Gran Moravia est un fromage à pâte dure issu du lait de la région agricole de Moravie en République Tchèque et fabriqué à la main et affiné longuement en Italie. L'affinage en Italie est une particularité qui offre beaucoup de goût. En Moravie, tout est propice au bon lait : le climat, la qualité des fourrages, l'impor-

tance du bien-être animal, etc. Toutes les conditions sont réunies pour créer un fromage de qualité, plus sain, plus savoureux, plus économique et plus respectueux de l'environnement. C'est également le 1er fromage à communiquer sur son empreinte hydrique (5 fois inférieure par exemple à celle du Parmigiano Reggiano).



Bridor rachète **Pandriks**

Filiale du Groupe LE DUFF (3 milliards de CA en 2024, présence dans 100 pays), BRIDOR a fait l'acquisition de PANDRIKS Holding B.V., entreprise de fabrication de produits de boulangerie biologiques et d'inspiration artisanale.



Avec cette acquisition majeure, la marque BRIDOR poursuit sa forte croissance mondiale et souligne l'engagement du Groupe à accélérer son développement dans le secteur de la boulangerie.

Qualité et savoir-faire artisanal

Partenaire des plus grands professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, BRIDOR s'engage pour la qualité et la préservation du savoir-faire artisanal depuis plus de 30 ans. Grâce à des méthodes de production respectueuses des produits et une sélection rigoureuse des matières premières, la marque propose des produits Premium dans plus de 100 pays. Bridor s'associe également à des chefs de renom, tels que ceux de la Maison Lenôtre ou à des Meilleurs Ouvriers de France pour

proposer des produits originaux et adaptés à une clientèle haut de gamme. Animée par des valeurs identiques Pandriks se distingue sur son marché par des atouts similaires: la qualité et l'innovation de son offre. A travers cette acquisition, BRIDOR s'appuie sur la stratégie du Groupe qui a bâti son succès sur la priorité donnée à «la qualité et le plaisir dans l'assiette pour le bien-être des consommateurs». L'intégration de PANDRIKS accroîtra la capacité de production du Groupe et diversifiera son portefeuille de produits sur le marché de la boulangerie biologique. Elle renforcera également l'ancrage du Groupe en Europe du Nord-Ouest et permettra d'intégrer une talentueuse équipe de spécialistes, qui partagent une vision commune au service de l'apprentissage et de la transmission des savoir-faire.

Le premier «National du Fromage» au lait cru !

Les Fromages au lait cru ont le vent en poupe ! Tous les deux ans, la Touraine accueille déjà le Mondial du Fromage, désormais c'est le National du Fromage au lait cru qui arrive en alternance, une complémentarité vers la production hexagonale exclusivement au lait cru.

La ville de Joué-les-Tours (Indre-et-Loire) accueille du 19 au 21 octobre cet événement au Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire.

Un objectif assumé : remettre sur le devant de la scène les producteurs de fromages au lait cru et leurs savoir-faire, le produit authentique, juste et bon, dont : fermier, fruitier, lait de foin, alpage, estive, AOP. Ces produits, sont les ambassadeurs des terroirs de France, principalement élaborés par des producteurs qui perpétuent les gestes, les races, les saveurs qui sont les secrets de notre Patrimoine.

Voici le programme sur les 3 jours : marché de producteurs et gastronomie, Concours culinaires jeunes en formation, Le «Championnat de France des Fromages au lait cru», ateliers, rencontres professionnelles et des tables rondes.

Organisé par l'association Aristaetus et à l'initiative du fromager Thierry Cartereau, membre de l'ANC qui compte sur votre présence et soutien !

Le Président du championnat sera Romain Olivier (Fromager Affineur), le Commissaire principal sera Gérard Petit (MOF). La Marraine de l'évènement sera Natacha Polony, présidente de l'Institut du goût.

Retrouvez toute la programmation et les inscriptions sur le site : www.lenationaldufromage.fr

19, 20 ET 21 OCTOBRE 2024

Samedi 19 et dimanche 20 - Marché de producteurs et gastronomie
 Samedi 19 - Concours culinaires apprenants et jeunes diplômés
 Dimanche 20 - Championnat de France des Fromages au lait cru - Ateliers
 Lundi 21 - Rencontres professionnelles - Tables rondes et ateliers

Un événement unique et inédit !
 CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT - CMA FORMATION
 8 RUE JOSEPH CUGNOT 37300 JOUÉ-LES-TOURS (37)

Un objectif assumé : remettre sur le devant de la scène les producteurs fromagers au lait cru et leurs savoir-faire, le produit authentique, juste et bon, la qualité des terroirs et labels de France dont, fermier, fruitier, lait de foin, alpage, estive, AOP.

Président du Jury : Romain Olivier
 - Collecteur, affineur et marchand de fromages depuis 1907
 - Co-Président du Cercle des Fromagers Affineurs,
 - Membre de nombreuses Confréries Fromagères et Gastronomiques,

Marraine : Natacha Polony
 - Présidente de l'Institut du Goût, passionnée par la pédagogie des Classes du Goût initiées par Jacques Puisais,
 - Journaliste spécialisée des questions éducatives et sociétales.

Logos: CMA, FROMAGERS DE FRANCE, Confédération des Chevaliers du Lait-Fromage de France, Académie Nationale de Cuisine, Dilectus d'Excoffier Centre - Val de Loire, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Hôtel-Restaurant, ADFIELDS, Agence de communication.



Philippe Mille ouvre à Reims



Meilleur Ouvrier de France, le Chef Philippe Mille a ouvert son restaurant « ARBANE » en plein cœur de Reims.

Après 14 ans comme Chef des cuisines du domaine Les Crayères, Philippe Mille ouvre son premier restaurant. Animé par la volonté de transmettre et de partager l'identité champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti, il poursuit son chemin culinaire en lançant ce nouveau défi. Portant le nom évocateur d'un cépage devenu rare dans la région, son restaurant sur 2 niveaux offre une

architecture sobre. C'est l'envie d'aller plus loin dans sa cuisine qui pousse le Chef Philippe Mille à ouvrir son propre restaurant.



Produits

La **solution** pour se passer des blancs d'œufs en cuisine

L'entreprise The Very Food Co lance une alternative végétale au blanc d'œuf spécialement développé pour les professionnels de la restauration commerciale et collective.

C'est une solution technique innovante, clean-label et sans allergènes qui permet de réduire les contraintes sanitaires liées à la conservation des œufs et de réaliser tous types de créations culinaires. Son utilisation répond à une gamme variée de besoins, notamment ceux des personnes souffrant d'allergies et d'intolérance aux œufs, des personnes engagées dans une démarche écologique, et celles privilégiant une alimentation exempte de produits d'origine animale. Le fait que le produit soit sans goût, ni odeur représente un vrai avantage pour les professionnels puisque l'emploi de cette solution ne change pas les qualités organoleptiques des produits finis. Le procédé de fabrication permet d'offrir une qualité homogène et constante afin d'obtenir des émulsions toujours stables. Ce produit liquide en conservation longue à température ambiante est un avantage par rapport au blanc d'œuf et par rapport aux alternatives existantes. Il s'utilise comme le blanc d'œuf et peut être monté pour réaliser des mousses et passer à la cuisson pour la réalisation de meringues.

Des avantages pour les professionnels

Cette solution de remplacement ne se contente pas d'être un substitut en offrant de multiples avantages pour les professionnels par rapport au blanc d'œuf. Il offre une durée de conservation prolongée de 15 mois avant ouverture et une flexibilité inégalée, permettant aux professionnels de planifier leur production à long terme. Ce produit peut être stocké à température ambiante, simplifiant la gestion des cuisines professionnelles. Il est exempt d'allergènes, répondant aux besoins d'une clientèle diverse et éliminant les préoccupations liées aux allergies alimentaires. Grâce à son emballage innovant et à son processus de production, cette solution présente moins de risques sanitaires que le blanc d'œuf traditionnel (grippe aviaire, listeria, salmonelle). C'est un produit « Clean Label », sans additif, ni conservateur artificiel, pour une transparence totale sur les ingrédients utilisés. Ce produit existe en 1 litre et 5 litres, soit l'équivalent de 30 blancs d'œuf ou de 150 blancs environ.

À propos de The Very Food Co

Fondée en 2022, l'entreprise française se donne pour mission de faciliter la transition vers un système alimentaire plus durable et résilient en remplaçant le lait et les œufs par des ingrédients d'origine végétale prêtes à l'emploi et abordables, sans compromis sur la fonctionnalité et le goût. Véritable accélérateur d'innovation, l'entreprise développe des solutions qui s'intègrent facilement aux processus existants pour les fabricants de produits alimentaires et professionnels de l'hôtellerie-restauration.



Le meilleur du prêt-à-créer culinaire



LAISSONS LE TEMPS À LA CRÉATIVITÉ

Cette créativité qui vous a donné le goût du métier et qui alimente encore aujourd'hui votre **besoin d'explorer sans cesse de nouveaux horizons culinaires.**

Mais créer demande du temps, une denrée que nous savons rare dans un quotidien mouvementé où se mêlent rigueur et haute technicité.

Pâtes feuilletées, pains, viennoiseries... Pour vous, nous avons élaboré des produits de boulangerie surgelés variés, d'une qualité irréprochable, toujours prêts à l'emploi et, bien sûr, irrésistiblement gourmands.

Alors, laissons le temps à la créativité, au plaisir d'imaginer, d'expérimenter et de contribuer ainsi chaque jour à faire vivre la culture culinaire française !

Pâtes feuilletées



Pains



Viennoiseries



Suivez-nous sur
@banquetdor_fr
#concourselesfarines

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - Le Haut-Montigné - 35 370 TORCÉ.
SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10.

Calendrier des événements

Date	Lieu	Manifestation	Région concernée
Du 23 au 24 septembre 2024	Lyon	Salon NATEXPO	Auvergne/Rhône-Alpes
Du 19 au 21 octobre 2024	Tours	Le National du Fromage au Lait Cru	Centre-Val de Loire
Du 19 au 23 octobre 2024	Paris	Salon SIAL	Ile-de-France
Du 5 au 7 novembre 2024	Montpellier	Salon Sett	Occitanie
Du 3 au 7 novembre 2024	Paris	EQUIPHOTEL PARIS	Ile-de-France
Du 23 au 27 janvier 2025	Lyon	SIRH/+	Auvergne/Rhône-Alpes

Nous recommandons aux membres de l'Académie Nationale de Cuisine de privilégier les annonceurs qui nous soutiennent :

BORD BIA	2 ^e de couverture	LOUIS ANTHÈS	Page 7	VANDEMOORTELE	Page 31
CRÉAPI	Page 32	PEUREUX GRIOTTINES	3 ^e de couverture		
LACTALIS	Page 27	ROBOT COUPE	4 ^e de couverture		

Merci à eux !



API GRANDIT, UNISSONS NOS TALENTS !

API RESTAURATION, leader de la croissance en restauration collective, recrute en entreprise, en scolaire, en maison de retraite et en secteur santé :

DES CHEFS GÉRANTS
CHEFS DE CUISINE
SECONDS DE CUISINE
CUISINIERS



passionnés par leur métier !

Découvrez nos offres d'emploi sur :
www.api-restauration.com
et sur [f @apirecrute](https://www.facebook.com/apirecrute)



Conception CréApi - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

TOQUE D'OR MAGAZINE :
Jean-Pierre DELORON
445, rue du Dessous des Prés
78630 ORGEVAL
Tél. 07 65 23 55 97
jpdeloron@noos.fr

**ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE :**
Éric VANDELVEDE
5, rue des Merles
68210 MONTREUX VIEUX
ericvdv68@gmail.com

**PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE
NATIONALE DE CUISINE :**
Jean-Marc MOMPACH
31, Chemin des Plantis
62180 VERTON
Tél. 06 15 92 27 09
jmmompach@hotmail.fr



Griottines®

irrésistible




depuis 1864
Grandes Distilleries
PEUREUX
plus de 150 ans de savoir-faire

griottines.com

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



La Solution de Préparation Culinaire pour votre cuisine

- Qualité
- Productivité
- Robustesse



Robot Cook



Batteur



Combiné Cutter
& Coupe-Légumes

