

*“Etre Gastronomes, c’est chercher l’harmonie,
c’est aimer ce qui est beau et bon,
c’est être raffiné”.*

Jean Valby, Co-Créateur de la Chaîne



Lettre de la Chaîne France

Numéro 2, mai 2020

Editorial du Bailli Délégué de France



Chers Confrères
et Amis,

Nous traversons
tous actuellement
une période difficile et plus encore nos
Membres et Amis professionnels.

C'est pourquoi, toujours dans un souci
de remettre « l'homme » au cœur de
notre *Chaîne France*, nous avons décidé
de créer plusieurs outils de
communication, qui auront pour but de
mettre en valeur les professionnels de
La Chaîne France.

Ainsi, nous avons déjà créé

- *La chaîne de La Chaîne France*,
une chaîne Youtube sur Internet, où
vous pourrez retrouver régulièrement
des professionnels de La Chaîne en
vidéo. Au programme : interviews,
menus et conseils, qui vous permettrons
de mieux connaître nos membres. Il
suffit de cliquer sur le lien :

[Chaîne France](#)

Et allons créer

- *Le Guide de La Chaîne*,
un guide des professionnels de *La
Chaîne France*, qui sera édité tous les
ans.

- *L'application Chaîne France*,
sera le prolongement du *Guide de La
Chaîne*, sous version d'une application
pour smartphones.

- *L'Epicurien*, sous titré :
Magazine de La Chaîne France, sera un
magazine qui mettra en valeur les
professionnels de La Chaîne, d'une
façon dynamique et originale.

L'Epicurien parlera
aussi de produits,
de tendances, de
terroirs, etc. . Bref,
de la Gastronomie
au sens large du terme. Ce
magazine sera envoyé aux Membres,
largement distribué et vendu en
kiosque.

Nous espérons que ces « outils » de
communication vous plairont et pourront
aider nos professionnels.

Le contenu de ces outils est bien le votre
et ils ne pourront vivre sans vous. Aussi,
n'hésitez pas à nous soumettre des
idées, des sujets et même votre
« candidature » si vous souhaitez que
l'on parle de vous dans notre *Lettre de
La Chaîne* (que nous allons essayer de
réaliser « mensuellement ») ou dans
notre *Chaîne de La Chaîne*, sur Youtube.

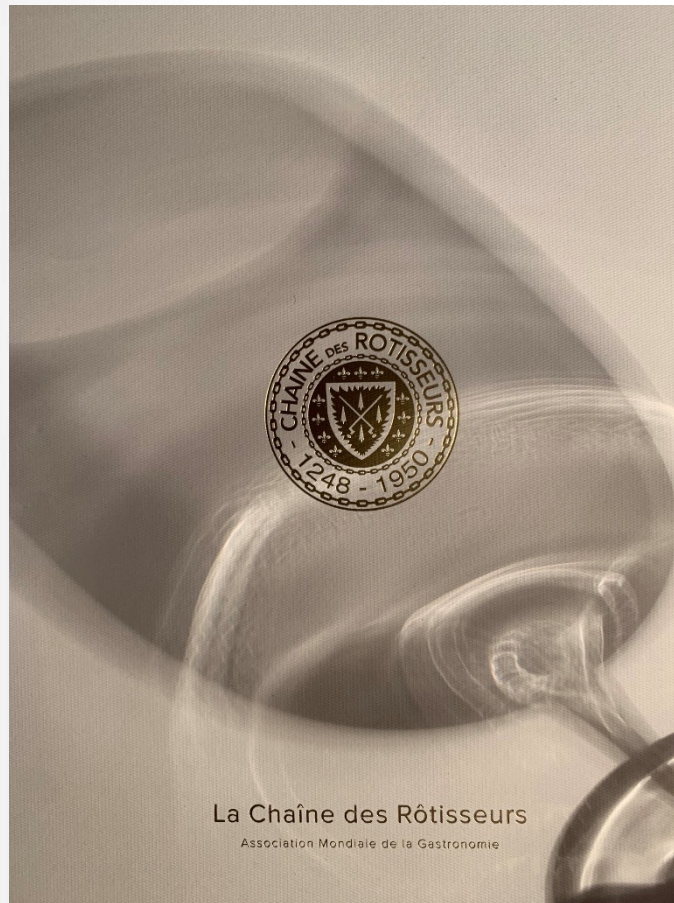
Dans notre *Lettre de La Chaîne France*,
vous retrouverez régulièrement des
nouvelles de Membres de La Chaîne et
de notre *Bailliage de France*, mais nous
serions également heureux de
transmettre les annonces des
professionnels de La Chaîne.

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous
lire et surtout de nous retrouver autour
d'une table, nous vous souhaitons bon
courage.

Vive La Chaîne !

Bien à vous
Laurent

Laurent Poulthier du Mesnil



La Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

Réunion du Bureau de La Chaîne France

Vendredi 1^{er} mai, l'ensemble du nouveau Bureau National a tenu sa première réunion par Internet.

Cette réunion a rassemblé :

- Laurent Poulter du Mesnil, *Bailli Délégué de France*
- Stéphane Turpin, *Argentier National*
- Jacques Bisnoit ¹, *Bailli Provincial des Pays de Loire*
- Jules Julien ¹, *Bailli Provincial d'Alsace*
- Robert Meulle ¹, *Bailli Provincial de Champagne*
- Benoît de Montlebert ¹, *Bailli Provincial de Normandie*
- Dominique Naboulet ¹, *Bailli Provincial d'Aquitaine*
- Alain Vertes ¹, *Bailli Provincial d'Occitanie*



et

- Côme de Chérissey, *Conseiller Culinaire National*
- Florent Martin, *Echanson National*

¹ Également Chargé de Mission National

Au programme

Un état des comptes a été présenté, ainsi que le nouveau fonctionnement financier du Bureau National et des Bailliages Provinciaux.

Les nouveaux outils de communication ont été exposés.

Compte-tenu de la situation, la tenue du Grand Chapitre de France qui « devrait » avoir lieu le 8 octobre a été évoquée.

Les Concours Jeune Chef et Concours Jeune Sommelier devraient être réorganisés.

Enfin, le Grand Chapitre International & AGI 2020 « devraient » avoir lieu le 12 novembre 2020 à Lyon.

La prochaine réunion du Bureau National aura lieu toujours par Internet et par téléphone, le 31 mai 2020.



Présentation de nouveaux adhérents

Côme de Chérisey, Administrateur, ancien PDG de Gault & Millau, *Conseiller Culinaire National*

Côme de Chérisey est l'homme qui a sauvé le guide Gault&Millau en transformant son modèle économique et en renouant avec les racines profondes de découverte de jeunes chefs de talent.

Après un parcours d'éditeur-entrepreneur en presse « life-style », il rejoint le guide en 2011, qu'il ne tarde pas à racheter au groupe SmartBox. A cette époque l'entreprise perdait la moitié de son chiffre d'affaires et le public n'écoutait plus les recommandations du guide jaune.

Fort de ses entretiens avec Christian Millau, Côme de Chérisey ancre le guide dans son ADN de dénicheurs de talents.

Dès 2014, il lance la « dotation pour les Jeunes Talents » qui apportera une contribution matérielle et médiatique à 65 jeunes Chefs, qui grâce à cette aide, pourront ouvrir leur premier restaurant. La plupart décrocheront rapidement des étoiles chez son confrère Bibendum.

Après avoir revendu le guide en janvier 2019, il se consacre au soutien aux jeunes entrepreneurs en investissant et prodiguant ses conseils. Soit dans la « foodtech », soit des producteurs et des distributeurs de produits d'exception.

Le seul critère étant le goût et la bienveillance à l'égard des chefs et producteurs.

Convaincu que « choisir de bien manger rend meilleur » Côme rejoint la Chaîne comme *Conseiller Culinaire*.



Présentation de nouveaux adhérents

Florent Martin, 1^{er} Sommelier du George V à Paris et Vice-Champion de France de la Sommellerie, *Echanson National*

Florent est passionné de cuisine depuis l'enfance. Ses parents boulangers, ses oncles et tantes hôteliers et restaurateurs, il grandit dans l'univers du goût. Alors qu'il déguste pour la première fois de sa vie un Saint-Emilion offert à son père, il comprend qu'il fera du vin son métier.

Dés le lycée, il entreprend des formations et concours qui lui permettront de réaliser son rêve : être sommelier.

L'Auberge de l'Ill en Alsace, *Le Louis XV* à Monaco, puis le *Claridge's* à Londres lui donnent une formation solide pour pratiquer.

Il officie au Louis XV pendant 3 ans, puis il est embauché par le Four Seasons George V en 2009 par Eric Beaumard et Thierry Hamon.

Depuis, il s'épanouit de concours en rencontres, jusqu'à tenir le poste de *Premier Sommelier* et arriver plusieurs fois en finale du *Meilleur Sommelier de France* et du *Meilleur Ouvrier de France*.

Aujourd'hui il souhaite partager et diffuser cette culture du goût et de la gourmandise à travers le service en salle au quotidien, mais aussi grâce à la formation.

Avec son expérience et ses rencontres, il développe un système pédagogique qu'il nomme « l'écriture gustative », afin de dynamiser les sens et la mémoire des goûts.

Avec son épouse, il crée des céramiques pour inciter à manger progressivement et en mouvement autour du vin et des boissons.

Il rejoint la Chaîne comme *Echanson National*, pour nous raconter des histoires gustatives.



La Chaîne OnLine parle du Bailliage de France

France – portrait de trois membres engagés

Paris, 13 avril 2020

Coronavirus : les cordons bleus en soutien aux blouses blanches

« Un grand bravo .. à tous les membres de la Chaîne qui sont engagés dans la guerre contre le coronavirus ! »



Pour soutenir les soignants, des chefs cuisiniers et artisans se sont regroupés dans un collectif, baptisé "Solidaire", pour fournir des repas au personnel des hôpitaux. Ils récupèrent la marchandise de grands magasins, puis livrent dans toute l'Île-de-France.

J'ai deux de ces Chefs à vous présenter, qui aident le personnel des hôpitaux.

Maître Rôtisseur Maxime Salvi
À commencer par un jeune et talentueux Chef, Maxime Salvi, Maître Rôtisseur, nouveau membre de La Chaîne et « Jeune Talent Gault & Millau ». Propriétaire et Chef de Cuisine chez « Et Toque » à Puteaux, Île-de-France. Il a ouvert son restaurant il y a quelques mois seulement et a connu un beau succès dès son démarrage.

Très actif, il fait partie de l'association « Collectif Solidaire » qui réalise des repas pour améliorer le quotidien des soignants au travail.

Comme Chef Maxime, environ 50 chefs volontaires préparent plus de 2 000 repas par jour. Des petits plats qui donnent des forces aux équipes de réanimation des hôpitaux parisiens. Le jeune Chef Maxime livre lui-même le soir ses plats à l'Hôpital Foch, situé non loin de son restaurant.

Maître Rôtisseur Steven Rouquier
Il y a aussi le Chef Steven Rouquier, également nouveau membre et Maître Rôtisseur, Chef pour le restaurant Les Fous de l'Île. Le restaurant fournit des plats pour le groupe hospitalier Saint Joseph à Paris.

Le groupe « les Fous de Bazan » est sur le marché de la restauration depuis 2003 avec le restaurant le Christine. En 2008, Boris et Émilie Bazan décident de commencer une nouvelle aventure : les Fous de l'Île. Ce deuxième restaurant du groupe est lui axé sur la brasserie et devient rapidement un incontournable de l'Île Saint-Louis pour les amateurs de bonne viande et se distingue par une clientèle très hétéroclite désireuse de découvrir les saveurs françaises.

À noter également ...

Martial Mignet, Bailli Provincial Honoraire
À noter également la reconversion de la société S.D.A (Sellerie Décoration Aménagements), une des sociétés appartenant à Martial Mignet, Bailli Provincial Honoraire, qui, à Mérignac dans la région de Bordeaux, a transformé sa société d'habillage d'avions et de bateaux, en fabriquant des masques réutilisables, certifiés 1 et 2 par « La Direction Générale de l'Armement ».

Ils sont vendus à prix coûtants !
Martial a reçu des hauts représentants du département à la société, qui l'ont félicité de son engagement.

Pilote et passionné de viticulture, en 2010 Martial Mignet a racheté le domaine « Château l'Argilus du Roi » à Saint-Estèphe. Le domaine a été créé en 2004 par un ancien vinificateur de Mouton Rothschild.

Depuis qu'il est devenu propriétaire, Martial poursuit l'alliance de la tradition et de la modernité sur cette parcelle de 5 hectares. Les graves, les galets et le sable, à proximité de la Gironde et dos à l'Atlantique, regorgent tous de diversité et donnent naissance à des vins intenses et structurés.

Un grand bravo
Un grand bravo à ces trois membres et à tous les membres de la Chaîne qui sont engagés dans la guerre contre le coronavirus !



La Chaîne OnLine parle du Bailliage de France

France - Laurent Poulter du Mesnil

Paris, 13 mars 2020

Nommé Bailli Délégué de France

« Petit fils d'un des premiers adhérents de la Chaîne des Rôtisseurs »

Petit fils d'un des premiers adhérents de la Chaîne des Rôtisseurs, Laurent Poulter du Mesnil est un professionnel de la communication.



Issue de vieilles familles propriétaires viticoles, à Bordeaux et en Champagne, il est très tôt initié aux plaisirs de la gastronomie par ses parents.

En même temps qu'il termine des études supérieures d'Histoire, d'Histoire de l'Art et de Sociologie, il est engagé par l'épouse du Chef Parisien triplement étoilé, Alain Passard.

Remarqué comme un des plus jeunes élus municipaux en Ile de France, il crée une première agence de communication à Paris, qu'il revend quelques années plus tard en 1998, pour s'installer en Vendée (département de l'ouest de la France) dans un monument historique, qu'il restaurera pendant une quinzaine d'années. C'est de ce vieux et imposant château, qu'il crée une société de produits cosmétiques et une nouvelle agence de communication, ainsi que le premier « Festival d'Histoire de France ».

Bien établi dans cette région proche de l'océan et suivant les pas de ses grands-parents, il rentre à la Chaîne des Rôtisseurs en 2011, comme Chargé de Missions Provincial.

Rappelé à Paris par des personnalités et clients importants, Laurent rentre au sein du Bureau National de la Chaîne, comme Chargé de Missions Communication et s'installe sur l'Île Saint Louis.

Rattrapé par sa passion pour la gastronomie, on lui confie la direction d'une émission radio, dans laquelle il anime une chronique gastronomique, avec le PDG de Gault & Millau. Chronique où il reçoit de nombreux Chefs et artisans de la gastronomie. Fin 2018, il participe à la création du MBA « Food, Food Tech and Branding » de l'Institut Supérieur de Gestion, dont il devient Professeur principal.

Très investi dans le Bailliage de Paris-Île de France, on lui confie en juillet 2018, la direction de ce bailliage historique, qu'il relève avec talent. S'appuyant sur une solide équipe et dans un esprit toujours convivial, le nouveau Bailli de Paris développe l'organisation de soirées et rendez-vous thématiques toujours originaux, rappelant ainsi que la cuisine est un art majeur.

Début 2020, il transforme et développe sa société et crée une nouvelle entreprise dédiée au conseil et à la formation.

Suite au succès de son Bailliage, il est appelé au Bureau National, comme Chancelier du Bailliage de France fin 2018, puis au mois de mars 2020, après la démission Jean-François Guichard, notre Président Yam Atallah, décide de le nommer Bailli Délégué de France.

La première action de Laurent est de réorganiser le Bailliage de France, afin développer une plus étroite collaboration avec les Baillis Provinciaux et remettre chaque membre, maillon de la Chaîne, au cœur du Bailliage de France.

Un partenariat devrait permettre la réalisation prochaine du « magazine de La Chaîne France », ainsi qu'un annuaire, qui mettront en valeur les professionnels de la Chaîne. Enfin, désirant aider ces derniers qui traversent une période particulièrement difficile, Laurent vient de créer une chaîne YouTube de la Chaîne France, qui permettra en cette période de confinement, de découvrir d'une façon originale, chaque semaine un professionnel de la Chaîne.

