



Lettre de la Chaîne France

Numéro 7, juin 2021

Lettre de la Chaîne France

*" Être 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

EDITORIAL

Chers Confrères
et Amis,

Nous espérons que vous allez bien et que vous avez déjà pu (ou allez bientôt) profiter d'un des événements de nos Bailliages.



Désirant répondre au mieux à vos attentes, nous avons profité des mois de confinement, pour réaliser un véritable « audit », auprès de chaque Bailliage Provincial, afin de connaître vos souhaits et vos demandes, mais également de comprendre ce qui pourrait vous intéresser.

Pour ce très gros travail, je souhaite remercier vivement le Conseil des Sages, ainsi que chacun des Baillis Provinciaux, qui nous ont fait un retour précis sur vos attentes.

A cet effet, nous avons organisé au mois de mai, une « réunion extraordinaire » du Bureau du Bailliage de France, avec la participation des membres du Conseil des Sages. Un certain nombre de décisions ont été prises, qui devraient nous permettre de faire avancer notre Bailliage de façon extrêmement constructive.

Parmi ces décisions figurent deux points importants :

Evènement

Bien plus qu'un repas, chaque sortie de la Chaîne, se devra d'être un « évènement » en soi.

Cela pourra se traduire par :

- L'organisation d'une rencontre avec un ou plusieurs producteurs
- Le choix d'une thématique
- Le choix d'un lieu atypique
- La visite d'un lieu d'exception

Nombre d'évènements à l'année

Chaque Bailliage Provincial organisera dorénavant au minimum quatre évènements pendant l'année. Aussi, cela se traduira par l'organisation d'au moins deux évènements, avant la fin de l'année dans chaque Bailliage Provincial.

Enfin, concernant notre Grand Chapitre de France dans la région des châteaux de la Loire, quelques impondérables nous obligent à en modifier le programme et les dates. Ainsi celui-ci aura du 13 au 17 octobre 2021. Nous espérons pouvoir ouvrir les réservations très prochainement.

Dans cette attente, nous vous souhaitons une très bonne fin de semaine.

Bien à vous
Laurent

Laurent Poulter du Mesnil
Bailli Délégué de France



S O M M A I R E

Editorial du Bailli Délégué de France	page 1
Réunion du Bureau de la Chaîne France	page 5
Evènement, Florent Martin, <i>Meilleur Sommelier de France</i>	page 7
Nomination, Amaria Marry, <i>Chancelier de France</i>	page 9
Présentation d'un nouveau membre, Jean-Luc Davigo, <i>Directeur d'Hôpital</i>	page 11
Présentation d'un nouveau membre, Hélène Pedro-Rousselin, <i>Directrice Pédagogique</i>	page 13
Présentation d'un nouveau membre, Arnaud Trouvé, <i>Chef d'Entreprises</i>	page 15
Présentation d'un nouveau membre, Hélène de Ytrube, <i>Assistante de Direction</i>	page 17
Présentation d'un nouveau membre, Edouard de Soultrait, <i>Avocat</i>	page 19
Evènement gastronomique, Nos Chefs à l'honneur du magazine <i>Thuries</i>	page 21
Recette : <i>Velouté froid de petits pois</i> Par le Chef étoilé Toshitaka Omiya	page 23
Recette : <i>Pavé de veau rôti au basilic</i> Par le Chef Steven Rouquié	page 25
Partenariat : Chef Invest	page 27
Partenariat : Château L'Argilus du Roi	page 29
Chaîne OnLine : Le Chef Eric Briffard	page 31
Programme de la Chaîne en France	page 35
Rejoindre la Chaîne des Rôtisseurs	page 37
Votre Bureau du Bailliage de France	page 39



R É U N I O N S

Chaque premier lundi de chaque mois, l'ensemble des membres du Bureau National tiennent leur réunion mensuelle via Internet.

Membres du Bureau National :

Laurent Poultier du Mesnil, *Bailli Délégué de France*, Anamaria Marry, *Chancelier National*, Stéphane Turpin, *Argentier National*, Côme de Chérissey, *Conseiller Gastronomique*, Florent Martin, *Echanson National*, Patrick Libbrecht ¹, *Responsable du Conseil des Sages*, Alistair Assheton, *Chargé de Missions Nationales (Web)* Jacques Binoist ¹, *Bailli Provincial des Pays de Loire*, Jules Julien ¹, *Bailli Provincial d'Alsace*, Benoît de Montlebert ¹, *Bailli Provincial de Normandie*, Dominique Naboulet ¹, *Bailli Provincial de Nouvelle Aquitaine*, Roger Tracy¹, *Bailli Provincial d'Auvergne-Rhône-Alpes*, Alain Vertes ¹, *Bailli Provincial d'Occitanie*

¹ Également Chargé de Mission Nationale

Compte-rendu de la Réunion Extraordinaire du 10 mai 2021

Patrick Libbrecht, *Président du Conseil des Sages*, nous a présenté le compte-rendu de l'audit réalisé auprès de chaque Bailli Provincial, ainsi que le travail effectué en partenariat avec les membres dudit conseil : Anne-Charlotte Amaury, Alain Vertes et Côme de Chérissey. Un certain nombre de problématiques se sont dégagées, auxquelles nous avons essayé d'apporter des solutions.

□ Comment se différencier des autres associations gastronomiques

La France est aujourd'hui très riche en associations gastronomiques, aussi, il convient de pouvoir se différencier clairement des autres, en particulier à travers nos actions.

Il est urgent de donner un souffle nouveau à notre Bailliage de France, notamment en offrant de réels avantages à nos membres.

Les membres du Bailliage de France sont, à juste titre, de plus en plus exigeants et attendent aujourd'hui des soirées différentes, de celles qu'ils pourraient organiser de par eux-mêmes ou de celles que peuvent leur proposer les autres associations gastronomiques.

Organiser un déjeuner ou dîner, même sophistiqué, ne suffit plus. Il est impératif dorénavant de réaliser de réels « événements », de façon à faire en sorte que chaque membre vive une véritable expérience à chaque sortie.

Cela peut se traduire par :

- L'organisation d'une rencontre avec un ou plusieurs producteurs
- Le choix d'une thématique
- Le choix d'un lieu atypique
- La visite d'un lieu d'exception

Le programme du dernier Grand Chapitre de France avec la rencontre d'artisans et de producteurs, est présenté comme un exemple.

Le maître mot est de permettre à nos membres de « vivre une expérience » à chacune de leur sortie.

□ Comment établir un plan de relance du Bailliage de France

Le développement de la Chaîne passe par les Baillis Provinciaux, sur qui il convient de s'appuyer.

Il est évoqué le nombre d'événements minimum à réaliser dans chaque Bailliage Provincial. Il est décidé à l'unanimité, que chaque Bailli Provincial s'engage à organiser au moins 4 événements par an dans son Bailliage (sans minimum de participants requis). Comme nous sommes au milieu de l'année 2021, il reste au moins 2 événements à réaliser par Bailliage d'ici la fin de l'année.

□ Communication avec les membres

Tout nouvel adhérent doit être bien accueilli dans la Chaîne et en premier lieu par son Bailli Provincial. Il est évoqué le fait que chaque nouvel entrant sera contacté en plus par un membre du Bureau, afin de l'accueillir, lui présenter la Chaîne, son fonctionnement et ses activités et répondre à ses questions. C'est Florent Martin, Echanson National, qui assumera cette tâche.

Un annuaire regroupant tous les membres du Bailliage de France est décidé et sera mis en place en 2022.

□ Membres et non-membres

Depuis quelques années, un certain nombre de conjoints, participent aux manifestations de la Chaîne, sans pour autant être inscrit. Aussi il sera proposé un « tarif couple » pour 2022.

Certaines manifestations de prestige, seront réservées aux membres à jour de leur cotisation.

ÉVÈNEMENT

Florent Martin, *Echanson de France*, Elu Meilleur Sommelier de France 2021, répond à trois questions du Figaro

«*J'ai toujours voulu être serveur*». C'est avec ces mots que démarre notre conversation avec Florent Martin, tout juste sacré Meilleur Sommelier de France. Une carrière exemplaire, et un amour pour la restauration et le vin qui remonte à l'adolescence, lorsqu'il aidait au service ses tantes propriétaires d'un restaurant dans les gorges du Verdon. A 15 ans, ce fils de boulanger d'origine corse que rien ne prédestinait à la sommellerie goûte son premier Saint-Emilion. Une émotion le submerge, et le décide à vouloir en faire son métier.

LE FIGARO - Après avoir été quatre fois en finale pour ce concours et celui de Meilleur Ouvrier de France, qu'est-ce qui a fait la différence cette fois-ci ?

Florent MARTIN - Cette fois-ci, je suis arrivé avec davantage de décontraction, sans vouloir forcer. Entre-temps, je pense que le fait d'avoir eu des enfants, ainsi que d'avoir traversé cette année de confinement, m'ont permis de prendre du recul sur mon métier. C'est étrangement en s'éloignant d'un objectif que les choses viennent à vous. Je dirais aussi que je ne fais pas cela pour la compétition. Les concours sont pour moi un moyen de suivre l'actualité des vignobles, d'approfondir ma culture du vin, de gagner en rigueur et en concentration. J'ai un tempérament plutôt créatif, rêveur, et c'est grâce aux concours que je me plonge dans les livres. Il y a aussi une question d'alignement des astres, et je remercie la providence d'être venue couronner une décennie de travail.

Qu'est-ce que cette victoire change pour vous, dans la façon d'envisager votre métier ?

Au-delà d'un sentiment de reconnaissance, je crois que je n'ai pas encore réalisé ce que cela impliquait. C'est en revanche une vraie joie de voir les gens qui m'aiment, avec lesquels j'ai travaillé, être heureux pour moi. Meilleur Sommelier de France, c'est un titre très évocateur, mais je suis resté le même. J'ai toujours le même ancrage et les mêmes valeurs. Je vais continuer à faire ce que j'aime, à savoir sillonner le vignoble, amener le paysage au client, lui faire ressentir ce qui fait la particularité d'un vin. Ce qui change, c'est le regard que l'on va désormais porter sur moi.

Vous prendrez prochainement vos fonctions de chef sommelier au Peninsula, à Paris. Allez-vous exercer votre métier différemment ?

Après 11 ans au George V, j'avais envie de m'émanciper de mes maîtres Eric Beaumard et Thierry Hamon. Ce que j'aimerais, à cette nouvelle étape de ma carrière, serait de pratiquer une sommellerie plus décomplexée, dans la joie et l'émotion, savoir créer la surprise. Bien entendu, il faut savoir se reposer sur ses classiques, mais je voudrais, à l'image d'un pâtissier, jouer avec les accords et les saveurs. Je ne suis pas le Meilleur Sommelier de France. Je suis avant tout un sommelier heureux !



NOMINATION

Anamaria Spiceley-Marry entrepreneure dans les métiers du conseil aux entreprises à l'international, Chancelier

Anamaria est née en Angleterre où elle a vécu jusqu'à l'âge de deux ans, avant que sa famille ne reparte parcourir le monde grâce à une mère colombienne et un père qui a fait toute sa carrière dans la diplomatie anglaise, pour finir Ambassadeur.

Après avoir parcouru le monde, de l'Afrique à l'Amérique Latine, Anamaria suit ses études anglaises dans le Surrey, au « Sacred Heart Boarding School », avant d'être admise à l'Université de Leeds où elle obtient son double diplôme « Joint Honours, B.A in Business Management and Modern Languages ».

Diplômes en main, soleil à l'horizon et passé international, Anamaria part travailler à Miami, aux États-Unis d'Amérique en 1987, pour un premier travail dans une importante société de transport international.

Puis elle rejoint le cabinet SG-International Corporation, spécialisé dans l'implantation de sociétés françaises aux États-Unis, en Amérique centrale et dans l'arc des Caraïbes.

C'est aux États-Unis qu'elle rencontre son futur époux, Richard Marry, français originaire de la Martinique, qui dirige un cabinet de conseil en stratégie d'entreprise basé à Miami.

En 1997 le couple décide de s'installer en France, dont Anamaria a la nationalité, pour prendre la direction des relations internationales de la société ITN, spécialisée dans le domaine des nouvelles technologies.

En 2020, Anamaria participe à la création d'une société de conseil à Paris, F-C Consulting dont elle devient associée gérante. Ce cabinet de conseil en développement international assiste des sociétés françaises commerçant vers la Chine.

En 2021, elle élargira les activités de son cabinet en créant un service de conciergerie premium, qui optimise la promotion et la vente d'offres françaises d'excellence à destination d'une clientèle chinoise fortunée.

Anamaria est passionnée par le patrimoine français, dont sa gastronomie d'excellence. C'est dans ce cadre qu'elle a rejoint avec son mari, la Chaîne des Rôtisseurs et le Bailliage de France.



PRÉSENTATION

Jean-Luc Davigo, *Directeur de Centre Hospitalier, Chevalier de la Chaîne*

Jean-Luc Davigo, est Directeur du Centre Hospitalier de l'Agglomération Montargoise (CHAM) dans le Loiret.

Jean-Luc passe son enfance à Nantes, avant de poursuivre ses études à Paris. Diplômé de Sciences-Po, après une année de service militaire à Metz comme officier de réserve, il est admis à l'École des Hautes Études en Santé Publique à Rennes.

Son premier poste est celui d'adjoint au CHU de Brest, à l'hôpital Beaujon (AP-HP), puis au CHU de Clermont-Ferrand, avant de prendre la direction d'un hôpital corrézien.

Il est détaché à l'agence régionale de santé (ARS) de Bourgogne Franche-Comté, avant de prendre la direction du CHAM depuis septembre 2019.

Passionné de géopolitique et de littérature, Jean-Luc aime cultiver les contrastes, une seconde nature qui le porte à créer des ponts entre des univers différents.

Élevé dans le goût de la curiosité, rien ne le destinait au départ au monde de la santé. Pourtant, il s'épanouit pleinement dans cette constante attention aux autres.

Jean-Luc attache de l'importance à la gastronomie car pour lui, « Soigner, c'est permettre de retrouver la santé et le goût de vivre. Quand on est malade, l'envie de manger peut-être altérée. La bonne cuisine redonne le goût et le plaisir de manger tout en prenant soin de soi. Il faut allier santé et gastronomie pour se soigner ». Tout un programme ! La prévention est d'ailleurs le cheval de bataille de Jean-Luc : « Une alimentation saine associée à une hygiène de vie équilibrée est la clé d'une meilleure santé ».

Jean-Luc milite pour que gastronomie et cuisine d'hôpital fassent bon ménage : « Aujourd'hui, dans les établissements qui le peuvent, les cuisiniers s'autorisent lors des grandes occasions, à la créativité culinaire, et le regard d'un patient ou d'un résident vaut plus que toute reconnaissance ».



PRÉSENTATION

Hélène Pedro-Rousselin, *Directrice Pédagogique,
Chargée de Missions Provinciales*

Issue d'une famille originaire du Périgord, Hélène découvre très vite les senteurs et les richesses de la cuisine locale grâce à sa grand-mère maternelle.

Adolescente elle découvre l'œnologie, en fréquentant les plus beaux châteaux de la rive droite de la région bordelaise.

Le temps de ses études, Hélène s'installe à Paris, où elle étudie les langues étrangères. Après son mariage, celle-ci prend la direction de New-York, où elle enseigne le français aux américains. Elle y découvrira de superbes établissements, créés par de grands chefs étoilés et leurs disciples.

Après trois années, la petite famille revient en France où Hélène suit des cours à l'École du Louvre, comme auditeur libre. Sept années passent, la famille s'agrandit, puis Hélène repart, mais cette fois-ci pour la Grande-Bretagne.

Après sept ans de vie londonienne,, elle revient à Paris où elle s'investit longuement dans la création d'un « Diplôme de Diététique » dans un établissement d'enseignement supérieur parisien. Depuis Hélène est Directrice Pédagogique dans un collège des Hauts de Seine.

Passionnée de gastronomie certes, mais également excellente mélomane, Hélène a pendant de nombreuses années, étudié et pratiqué le piano. Elle affectionne particulièrement le jazz, la musique classique, ainsi que l'opéra et organise régulièrement chez elle des concerts, où l'on retrouve parmi les spectateurs, quelques grands noms... de la gastronomie française.



PRÉSENTATION

Docteur Arnaud Trouvé, *Chef d'entreprises,*
Chargé de Missions Provinciales

Passionné depuis sa tendre enfance par l'aviation, Arnaud passe très tôt (à 21 ans) son brevet de pilote, avec pour objectif, de devenir pilote professionnel. Mais l'histoire en décidera autrement et Arnaud se tournera vers le monde médical et celui de la recherche.

En effet, issu d'une famille de pharmaciens d'Amiens, depuis de nombreuses générations, Arnaud grandit à Compiègne, puis s'installe à Paris pour y intégrer une préparation Grandes Ecoles, qui lui permettra de rentrer à l'Université de Médecine Paris 7.

Sorti de l'Université, il intègre l'INSERM comme Chargé de Recherches. Après quelques années passionnantes, Arnaud décide de parfaire ses études et part alors étudier à New York, à l'Université de Colombia.

Rentré en France, il travaille dans l'industrie pharmaceutique, toujours dans la recherche, avant de rejoindre une grande coopérative française, comme Directeur qualité du groupe. Profession qu'il exercera pendant 8 ans.

En 2004, nouvelle aventure : il participe à la création d'une société de Web services, qui se lance dans la création de logiciels. Arnaud découvre alors un autre univers, qui l'enthousiasme tout autant.

Fier de cette expérience et toujours passionné par la recherche, les nouvelles technologies et l'entrepreneuriat, Arnaud vient de créer très récemment, une nouvelle structure, dans l'univers des nouvelles technologies.

Son appétit pour la science, n'ayant d'égale que celle pour la fine gastronomie, c'est tout naturellement qu'Arnaud décide de rejoindre notre belle Confrérie.



PRÉSENTATION

*Hélène de Ytrube, assistante de Direction,
Chargée de Missions Provinciales*

Hélène a eu la chance de passer une grande partie de ses vingt premières années, dans de jolies propriétés, comme chez ses grands parents paternels, au château historique d'Anet (Eure) et dans celui de Montgraham (Eure et Loire), ainsi que chez ses grands parents maternels, au château du Touvet (Isère) et dans celui de Chamousset (Rhône).

Ses grands mères, toutes les deux filles uniques, aimant beaucoup recevoir leurs amis, lui ont transmis tout naturellement leurs codes, usages et sens de l'accueil à la Française.

Après des études supérieures de *Communication et Publicité* à l'École Supérieure de Publicité, Hélène passe quelques années à New York, où elle effectue plusieurs stages dans différents départements de la maison de vente Sotheby's où elle s'occupe notamment de l'accueil des personnalités, comme lors de l'événement « The Jacqueline Kennedy Onassis Auction » en 1996.

De retour à Paris, elle rencontre la décoratrice Machus von Stauffenberg, avec qui elle travaillera pendant presque dix ans. Elle collabore alors avec de prestigieuses maisons, telles que Christian Dior, Nina Ricci et Deyrolles.

S'intéressant depuis toujours à la transmission du savoir, Hélène décide après quelques années, de se tourner vers le domaine de l'enseignement et de la formation des enseignants. C'est ainsi qu'elle intègre le Centre d'Ingénierie Pédagogique de l'Université Paris Dauphine-PSL, avec qui elle travaillera pendant six ans.

Désormais, depuis plus d'un an, Hélène assiste la Directrice de la Fondation Dauphine et des Relations Entreprise de l'Université Paris Dauphine.

Consciente de l'importance de la transmission des traditions et du savoir-faire, elle choisit de rejoindre la Chaîne des Rôtisseurs et de s'y impliquer.



PRÉSENTATION

Edouard de Soultrait, *Responsable Conformité et Contrôle Interne, Chargé de Missions Provinciales*

Né aux Etats-Unis, Edouard de Soultrait passe sa jeunesse à l'étranger : au Chili, en Italie, puis en Angleterre où il termina ses études de droit au King's College de Londres avant de passer le barreau de Paris. Il débute à Londres une carrière d'avocat poursuivie depuis près de vingt ans, au sein de la direction juridique, puis de la conformité d'Amundi en gestion d'actifs.

Edouard a eu l'occasion de travailler sur le développement de fonds d'investissement à thématique viticoles ou gastronomique, et de s'intéresser de près au Champagne à l'occasion du refinancement d'un grand groupe de Champagne.

Sa passion pour la cuisine et la gastronomie, n'a d'égale que celle qu'il a pour le théâtre (il joue depuis de nombreuses années), et la culture des jardins, dont il aurait aimé, dans une autre vie, faire son métier.

Mais c'est aussi pour Edouard, une affaire de culture familiale, transmise par les femmes, grâce à sa grand-mère maternelle et sa mère. Cuisinières dans l'âme, elles ont su lui inculquer le goût du choix des bons produits de saison et de la cuisine traditionnelle ; le souci de la présentation des plats et plus généralement de l'art de la table.

Il découvre très tôt la cuisine de l'Extrême-Orient, grâce à sa grand-mère maternelle (qui y vécut), puis celle de l'Italie (où il habita pendant quatre ans) qu'il aime tant cuisiner.

Comme le dit si bien Edouard : « Voyager c'est se rendre à l'évidence que les vraies rencontres se scellent souvent autour d'une table. Il n'existe pas un seul pays, une seule culture qui ne sache honorer ses hôtes par le meilleur des repas tant il vrai que la cuisine, la gastronomie et les vins qui l'accompagnent, c'est l'amitié, le partage, le plaisir des papilles mais aussi celui des yeux. »

Mais Edouard n'en n'oublie pas moins la France et ses magnifiques terroirs, dont en particulier la montagne Bourbonnaise (marches d'Auvergne) où est implantée sa famille depuis plusieurs générations.

C'est donc avec enthousiasme qu'Edouard rejoint la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, certain d'y retrouver et de partager des valeurs fraternelles et de belles découvertes, avec le désir d'y promouvoir un certain goût de la France.



ÉVÈNEMENT

Les Chefs Toshitaka Omiya et Morgane Raimbaud, à l'honneur du magazine *Thuriers*

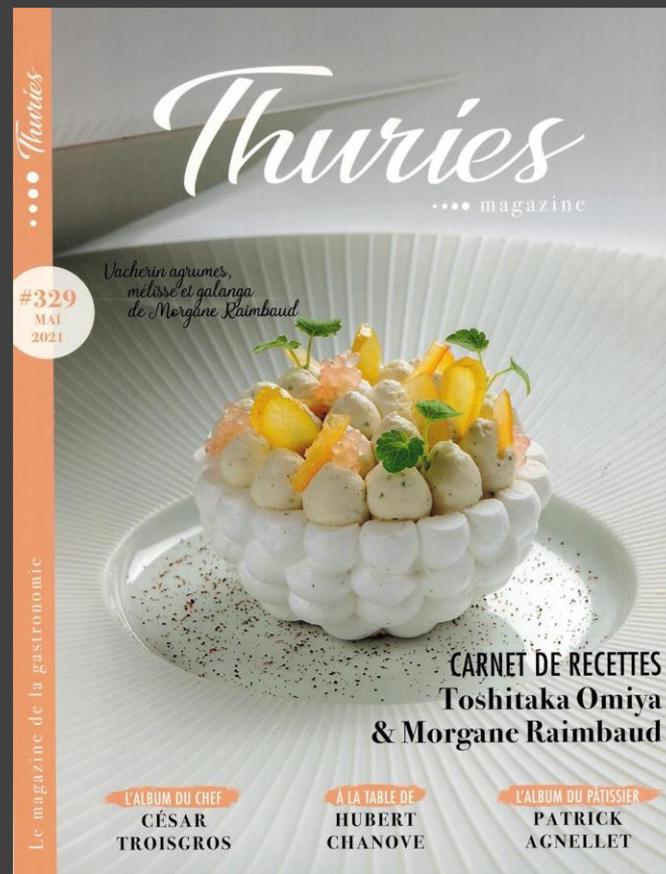
Thuriès est sans aucun doute un des magazines le plus emblématique de la gastronomie française. Créé en 1988, ce mensuel haut de gamme - devenu la référence dans le domaine de la presse culinaire professionnelle - propose des portraits de chefs, des recettes originales et bien sûr toutes les actualités du monde de la cuisine.

Dans son numéro de mai, Thuriès consacre sa Une au duo inspiré du restaurant Alliance : Toshitaka Omiya et Morgane Raimbaud, dont le « vacherin agrumes, mélisse et galanga » illustre la couverture.

Entre les interviews et les recettes, 28 pages sont consacrées au restaurant étoilé de la rue de Poissy, dans le 5ème arrondissement de Paris. On y apprend comment Toshitaka Omiya, arrivé à Paris en 2001 avec l'intention de n'y faire qu'un passage éclair, s'est finalement retrouvé 20 ans après toujours là et à la tête de deux restaurants, avec son associé Shawn Joyeux. On comprend pourquoi la jeune et talentueuse Morgane Raimbaud est aujourd'hui l'une des étoiles montantes de la pâtisserie. On peut aussi tenter de se lancer dans les recettes raffinées précisément détaillées. Mais on a surtout envie de pouvoir s'installer dans la salle du restaurant et laisser Shawn, Toshi et Morgane nous emmener dans un merveilleux voyage gourmand, surprenant, mémorable.

Membre de la Chaîne des Rôtisseurs, le Chefs Toshitaka Omiya dirige la Restaurant Alliance où œuvre Morgane Raimbaud Chef Pâtissière, également Membre de la Chaîne des Rôtisseurs, double Championne de France de Dessert 2020 et Pâtissière Michelin 2021,

Restaurant Alliance 5 rue de Poissy, Paris 5ème.
Tél. : 01 75 51 57 54 et www.restaurant-alliance.fr



RECETTE

Recette de Toshitaka Omiya

*Propriétaire et Chef du Restaurant Alliance
Maître Rôtisseur, Etoilé Michelin*

VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS, CHÈVRE, HUILE DE MENTHE

Pour 4 personnes :
(préparer l'huile de menthe la veille)

300g de petits pois
(80g de purée de petit pois)
40g de beurre ½ sel
20g de crème
80 g de lait
sel fin (pour la cuisson et le refroidissement)
80g de caillé de chèvre ou ricotta
menthe
huile d'arachide

Purée de petits pois :

Écosser 300g de petit pois, réserver les cosses.
Laver les cosses de petit pois.
Mettre une casserole de 5 litres d'eau à bouillir avec 100 g de sel.
Blanchir les petits pois juste à point, puis refroidir dans une eau glacée à 2% de sel (exemple : 5litres d'eau 100 g de sel fin). Égoutter puis les réserver au frais.

Dans la même eau chaude cuire les cosses, juste à point, puis refroidir dans une eau glacée à 2% de sel.

Mixer les cosses, et passer au chinois étamine pour récupérer la pulpe de cosse de petit pois.

Mélanger 80 g de cette purée de petit pois avec le beurre ½ sel, chauffer, quand le beurre est fondu

ajouter la crème et le lait hors du feu, puis refroidir l'ensemble.

Caillé de chèvre ou ricotta :

Préparer 80g de Caillé de chèvre ou ricotta en le mélangeant à 1g de menthe ciselée avec du sel pour rectifier l'assaisonnement.

Huile de menthe :

Feuille de menthe : mixer avec l'huile d'arachide. Passer au chinois, Laisser reposer dans le réfrigérateur pour faire séparer l'huile et le jus de menthe, récupérer l'huile 12 h après.

Dressage :

Verser 200 g de velouté froid dans une assiette, ajouter une cuillère à soupe de fromage et 10g de petit pois. Assaisonner avec un trait d'huile de menthe



RECETTE

Recette de Steven Rouquier
Chef du Restaurant Les Fous de l'Île
Maître Rôtisseur

PAVÉ DE VEAU RÔTI AU BASILIC, CONDIMENTS ACIDULÉS,
GROSSES ASPERGES DE PERTUIS AU BEURRE BLANC À L'ORANGE

Pour : 6 personnes

Portion de quasi de veau 150 g : 6 pièces
Basilic : 12 feuilles
Oignons rouges : 1 pièce
Ciboulette fine : 1 botte
Huile d'olive : 3 cl
Fleur de sel : 2 pincées
Beurre doux : 60 g
Asperges vertes de Pertuis : 18 pièces
Beurre 1/2 sel : 50 g

Préchauffer le four à 200°.
Inciser légèrement le quasi de veau et le confiter avec de fines tranches de basilic. Colorer ensuite les deux faces du quasi de veau dans une poêle très chaude avec un filet d'huile. Assaisonner la chair de sel fin et ajouter le beurre. Une fois le veau coloré, le disposer sur une plaque de cuisson et l'enfourner à 200° pendant 10 minutes. Laisser ensuite reposer la viande pendant cinq minutes dans un endroit chaud.

Pour les condiments acidulés :
Éplucher l'oignon rouge et le ciseler très finement. Couper également les câpres et la ciboulette finement. Lever les suprêmes du citron jaune et les couper en petits cubes réguliers. Assaisonner ensuite le tout de fleur de sel, d'huile d'olive et de poivre du moulin. Mélanger et réserver.

Pour la garniture :
Pointer les asperges et couper les pieds, puis les éplucher avant de les botter. Remplir une grande casserole d'eau et la porter à ébullition avec du gros sel. Cuire ensuite les asperges pendant cinq minutes, puis les refroidir dans de l'eau glacée avant de les égoutter sur un torchon et réserver. Au dernier moment, réchauffer les asperges dans le beurre moussoux.

Condiment :
Câpres : 25 g
Citron jaune : une pièce
Sel fin : six pincées
Moulin à poivre : six tours

Pour la garniture :
Gros sel : 30 g
Vin blanc sec : 4 cl
Oranges : 2 pièces
Poivre de Timut : 3 tours

Pour la sauce :
Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
Prélever le zeste des deux oranges ainsi que le jus. Dans une casserole, verser le vin blanc et le jus des oranges, puis ajouter les échalotes, et faire réduire aux trois quarts à feu doux. Hors du feu, ajouter ensuite progressivement le beurre bien froid coupé en morceaux tout en fouettant.
Finir par les zestes et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre de Timut.

Pour le dressage :
Au centre de l'assiette, dresser les condiments acidulé puis disposer le quasi de veau dessus. Disposer harmonieusement les asperges vertes, rajouter sur la viande un peu de condiments acidulés. Ajouter des points de beurre blanc à l'orange autour de la viande et de la garniture, terminer avec un filet d'huile d'olive et un soupçon de fleur de sel.



PARTENARIAT

Le Bailliage de France, met en place des partenariats, afin de proposer à ses adhérents des offres privilégiées

CHEF INVEST

Devenir co-proprétaire de restaurants gastronomiques
Investir aux côtés de Chefs prometteurs
Chef Invest a pour vocation d'investir aux côtés de chefs entrepreneurs, de cuisiniers indépendants qui écrivent la gastronomie de demain.

Maîtrisant leurs classiques, ils captent les tendances en proposant des lieux ouverts et modernes, du bar à tapas à la bistronomie décomplexée et festive, qui deviennent des lieux de vie animés et décontractés...
Soutenir la Gastronomie Française
Ces nouveaux chefs mixent les cultures, saisissent les concepts du monde entier et répondent aux attentes des nouveaux consommateurs.

Ces chefs ont fait leurs preuves chez les grands étoilés et veulent à leur tour marquer la France gourmande de leur empreinte. Avec vous, Chef Invest est leur tremplin !
Rigoureusement sélectionnés, l'identification et l'analyse des projets présentés sur Chef Invest est assurée par Côme de Chérissey et Benjamin Wattinne

Des chefs... d'entreprise !
Ce sont des chefs entrepreneurs, qui savent compter, gérer les équipes et les approvisionnements, anticiper les échéances, choisir les bons investissements...

Nous contrôlons le Business Plan et vérifions leur gestion passée.

La typologie de projets
Ce sont des chefs « auteurs » qui se caractérisent par une cuisine créative, de saison et locavore.

Leur parcours garantit leur savoir faire technique. Ils veulent créer ou reprendre un fond de commerce : du bar à tapas au grand étoilé, en passant par le bistrot de qualité. Cela peut aussi être l'extension d'un établissement existant (bar à vin, bistrot...) ou le développement du projet existant avec un spa ou des chambres d'hôtes par exemple.

Le dénominateur commun est le positionnement gastronomique.

Côme de Chérissey
+33 6 70 45 47 68
[linkedin.com/in/côme-de-chérissey-68b633](https://www.linkedin.com/in/côme-de-chérissey-68b633)
<https://www.foodxpert.fr/lequipe/>

CÔME DE CHÉRISEY

Conseiller Gastronomique de France de la Chaîne des Rôtisseurs
Président de Gault & Millau de 2011 à 2019,
Côme a redressé le guide en changeant son modèle économique et en internationalisant la marque de 5 à 20 pays.
Côme est également co-fondateur du city-magazine « Zurban » et du guide des états-majors des grandes entreprises.



BENJAMIN WATTINNE

Amateur de bonne table, serial entrepreneur et Business Angel, Benjamin a dirigé Gust Europe jusqu'en 2014 puis a fondé Sowefund, une des plateformes d'investissement référente dans l'innovation en France.

PARTENARIAT

Le Bailliage de France, met en place des partenariats, afin de proposer à ses adhérents des offres privilégiées

CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI Saint Estèphe

Acquis en 2010, par notre Confrère Martiol Mignet, Bailli Provincial Honoraire, à son fondateur, qui fut un des vificateurs de Mouton Rothschild dans les années 90, ce petit château dont les bâtiments et chais remontent à 2004, s'étend aujourd'hui sur 5 hectares des meilleurs sols de l'appellation Saint Estèphe.

Planté de parcelles de Merlot, de Cabernet Sauvignon, et de Petit Verdot dont la moyenne d'âge est de 35 à 40 ans, il domine ses terroirs de graves argilo-calcaires, tout près de ses grands frères que sont Tronquoy Lalande, Château de Pez, et Pomys.

Conserver la tradition d'une viticulture respectant les terroirs et protégeant les désirs des consommateurs devenus fidèles à une haute qualité des produits dans un environnement toujours plus compétitif, notre vision à long terme nous projette dans le respect de la terre et de la plante. Elle nous offre une source inépuisable de progrès et de qualité alliant à la tradition l'utilisation des méthodes modernes de vinification.

Devenir et rester sur une des plus nobles appellations de Bordeaux, une propriété à taille humaine caractérisée par l'excellence du résultat si chère à son propriétaire actuel et par la maîtrise de la chaîne de réalisation, œuvre commune du directeur technique et du technicien du château.

Martiol nous propose une « Offre Spéciale Chaîne des Rôtisseurs »

Château L' Argilus du Roi 2016
Grand millésime et unique Saint Estèphe médaillé d'or
au Grand Tasting des sommeliers d'Asie en 2018 .
Livré en carton prestige de 6 bouteilles à plat.
Les 6 bouteilles proposées au prix exceptionnel de 126 €
(soit la bouteille à 21 € TTC au lieu de 28 €).

Téléphone : +33 6 14 61 18 80
Email : mmignet@arinc.fr
www.chateaulargilusduroi.fr



CHAÎNE ONLINE

France - Eric Briffard
Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
Le Maître Rôtisseur Éric Briffard, Chef Exécutif,
est Directeur des Arts Culinaires à l'école Le Cordon Bleu
Paris depuis 2016 et Chef d'Établissement depuis 2018.

Originaire de Bourgogne, le Chef Briffard se forme à la cuisine au Relais Saint-Fiacre. Il réalise ensuite son Compagnonnage et travaille à l'hôtel Concorde Lafayette Paris, puis à L'Espérance et au Manoir de Paris.



À 28 ans, il est nommé Chef au Palazzo, restaurant du Royal Park Hôtel de Tokyo, avant d'être désigné Chef du restaurant Jamin (Paris) par son mentor Joël Robuchon.

Quelques années plus tard, il crée sa propre cuisine et se distingue au Château de Fère en Tardenois, 1 étoile Michelin. De retour à Paris, il prend la direction des cuisines de l'Hôtel Plaza Athénée et obtient deux étoiles au restaurant gastronomique, Le Régence, qu'il décroche une seconde fois en 2007



au restaurant Les Élysées du Vernet. En 2008, Éric Briffard prend la direction des cuisines du Four Seasons Hotel George V et y obtient à nouveau 2 étoiles pour Le Cinq.

Le Chef Briffard est l'Un des Meilleurs Ouvriers de France [Ndlr. voir ci-dessous]. Lorsqu'on lui a demandé comment il est devenu MOF, Éric nous a confié : « C'était en 1993. Décrocher le titre de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France me tenait vraiment à cœur. J'avais participé à de nombreux concours en tant que Compagnon, et m'inscrire à l'épreuve du MOF était une étape logique : c'est le graal de la profession en France. Quand j'y repense, ça a été l'un des moments les plus émouvants de ma carrière !





J'ai remporté la finale à Strasbourg à la fin de l'année 1993. Lorsque les résultats ont été annoncés et que j'ai entendu mon nom, les larmes me sont montées aux yeux ! J'ai rejoint le Chef Joël Robuchon sur le podium, devant toutes les caméras, il m'a tapoté la joue et m'a embrassé en me disant "pas mal", un vrai temps fort ! Nous avons célébré la victoire au restaurant de Paul Bocuse, L'Abbaye de Collonges, et la médaille m'a été remise par le président François Mitterrand au palais de l'Élysée. Un moment rempli d'émotions et un rêve devenu réalité : la reconnaissance de mes pairs.



En 2016, Eric a reçu la médaille Grand Vermeil de la ville de Paris. Il est également Chevalier de l'ordre du Mérite Agricole, Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres. En 2018, il a reçu la médaille de Chevalier dans l'ordre mondial de

l'Académie Culinaire de France et le Trophée Le Chef du Prix de la Transmission 2018.

Ndlr. : Cet article a été publié avec la contribution de l'école Le Cordon Bleu Paris



Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)

Le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), réservé à certains corps de métier de l'artisanat, est organisé tous les quatre ans.

Le titre prestigieux de Meilleur Ouvrier de France est décerné en France par catégories de métiers dans un concours entre professionnels. Organisé par le COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail), le concours permet aux lauréats d'obtenir un diplôme d'État de niveau III. Tous les présidents de la République française reçoivent le titre honorifique « MOF honoris causa ». La remise des médailles est traditionnellement suivie par une cérémonie au palais de l'Élysée en présence du président de la République française.



Ce concours unique au monde consacre l'excellence et le savoir-faire. Créé en 1924, initialement pour mettre en lumière les meilleurs artisans de l'époque âgés de 23 ans et plus, le concours donne droit au titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Aujourd'hui, par la diversité des spécialités, régulièrement mises à jour, il est désormais ouvert à des métiers plus modernes, notamment au secteur de la haute technologie.

Dans ce concours, le candidat dispose d'un temps donné et de matériaux de base pour réaliser un chef-d'œuvre et se rapprocher de la perfection. La méthode choisie, l'organisation, le geste, la rapidité, le savoir-faire et le respect des règles du métier sont contrôlés par le jury autant que le produit final.

Les candidats récompensés conservent leur titre à vie, avec



l'indication de la spécialité suivie par l'année d'obtention. Ce titre prestigieux est autant reconnu par les professionnels que par le grand-public en France, en particulier parmi les artisans-commerçants, tels que les pâtisseries, les coiffeurs, les bouchers, les joailliers et les membres d'autres corps de métier, en particulier dans le secteur des produits de luxe.



Le concours nécessite des mois voire des années de préparation ; le programme des épreuves est rendu public deux ans avant l'examen. Les gestes techniques, l'innovation et le respect des traditions sont travaillés longuement pour atteindre le niveau d'excellence, d'efficacité et de perfection exigé pour réussir et être couronné par le jury, qui attribue des notes tout au long de l'épreuve sur différents aspects.

Parmi les lauréats dans la catégorie Cuisine / Gastronomie, on retrouve naturellement des chefs français légendaires, à l'image de Paul Bocuse, Joël Robuchon, Roger Vergé et Michel Roux.

PROGRAMME

Calendrier 2021 des évènements du Bailliage de France (avec les liens des contacts)

Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre		
1 M		1 J		1 D		1 M		1 V		1 L		1 M		
2 M		2 V	Dégustation et déj. à Marçon	2 L		2 J	Les jeudis de Paris (1er jeudi du mois)	2 S		2 M		2 J	Les jeudis de Paris (1er jeudi du mois)	
3 J		3 S		3 M		3 V		3 D		3 M		3 V		
4 V		4 D		4 M		4 S	Journée - Famille Ricard aux Îles des Embiez	4 L		4 J	Les jeudis de Paris (1er jeudi du mois)	4 S		
5 S		5 L	Fromages et vins italiens, Florent Martin, Paris	5 J		5 D		5 M		5 V		5 D		
6 D		6 M		6 V		6 L		6 M		6 S		6 L		
7 L		7 M		7 S		7 M		7 J	Les jeudis de Paris (1er jeudi du mois)	7 D		7 M		
8 M		8 J		8 D		8 M		8 V		8 L		8 M		
9 M		9 V	Soirée de Gala, Théâtre Molière, Bordeaux	9 L		9 J		9 S		9 M		9 J		
# J	# S	# D		# M		# V		# D		# M		# V		
# V	# D	# L		# M		# S		# L		# J	Grand Chapitre Mondial à Lyon	# S	Noël de la Chaîne en Alsace	
# S	# L	# M		# J		# D		# M		# V		# D		
# D	# M	# M		# V		# L		# M	Grand Chapitre de France dans la région des Châteaux de la Loire	# S		# L		
# L	# M	# M		# S		# M		# J		# D	# M		# M	
# M	# J	# M		# D		# M		# V		# L	# M		# M	
# M	# V	# M		# L		# J		# S		# M		# J		
# J	# S	# M		# M		# V		# D		# M		# V		
# V	# D	# M		# M		# S	Grand buffet de Narbonne et vignes	# L		# J		# S		
# S	# L	# M		# J		# D		# M		# V		# D		
# D	# M	# M		# V		# L		# M		# S		# L		
# L	# M	# M		# S		# M		# J		# D		# M		
# M	# J	# M		# D		# M		# V		# L		# M		
# M	# V	# M		# L		# J		# S		# M		# J		
# J	# S	# S	Festival des jeux du Théâtre de Sarlat	# M		# V		# D		# M		# V		
# V	Déj. et vins à Vaugines	# D		# M		# S	Salon des Professionnels de la Chaîne	# L		# J		# S		
# S	Visite et déj. Château Haut Marbuzet	# L		# J		# D	Chapitre de Paris	# M		# V		# D		
# D		# M		# V	Week-end de travail du Bureau de France	# L		# M		# S	Chapitre de Nouvelle Aquitaine - Eugénie les Bains	# L		
# L		# M		# S	Dîner Normandie avec le Bureau de France	# M		# J		# D		# M		
# M		# J		# D	Week-end de travail du Bureau de France	# M		# V		# L		# M		
# M		# V		# L		# J		# S		# M		# J		
# M		# S		# M		# V		# D		# M		# V		

N.B. : Certaines dates peuvent évoluer en fonction des évènements

REJOINDRE

*Comment rejoindre la Chaîne
et devenir Membre de notre Confrérie*

Rejoignez-nous !

L'adhésion à la Chaîne des Rôtisseurs - Association Mondiale de la Gastronomie - est soumise au parrainage d'un futur membre, à l'acceptation des Statuts et du Règlement Intérieur et au versement de frais d'admission et d'une cotisation annuelle pour le renouvellement.

Si vous désirez en savoir plus sur l'adhésion à la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, veuillez compléter le formulaire disponible en ligne, en utilisant le lien suivant :

<https://france.chainedesrotisseurs.com/pages/2341/rejoignez-nous.html>

Ou en répondant aux questions suivantes, à adresser au Bailli Délégué :

bailli@chaînefrance.fr

IDENTITÉ

Nom :

Prénom :

Profession :

ADRESSE

Type d'adresse : domicile ou professionnelle

Adresse :

Code postal :

Nom de l'établissement professionnel (si applicable)

Ville :

Pays :

CONTACT

Type de téléphone : personnel ou professionnel

Téléphone :

Type d'email : personnel ou professionnel

Email :

Cotisations et adhésions par Internet :

<https://www.weezevent.com/cotisation-adhesion-cdr-bailliage-de-france-2021>



La Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

BUREAU

*Composition du Bureau du Bailliage de France
et liens pour pouvoir les contacter*

[Laurent Poultier du Mesnil](#), *Bailli Délégué de France*

[Anamaria Marry](#), *Chancelier National*

[Stéphane Turpin](#), *Argentier National*

[Côme de Chérisey](#), *Conseiller Gastronomique*

[Franck Fontaine](#), *Conseiller Culinaire*

[Florent Martin](#), *Echanson National*

[Patrick Libbrecht](#), *Chargé de Missions Nationales*

[Alistair Assheton](#), *Chargé de Missions Nationales (site Internet)*

Responsables provinciaux¹ (également Chargé de Missions National)

[Sidney Bond](#), *Chargé de Missions Centre-Val de Loire*

[Jacques Binoist](#)¹, *Bailli Provincial des Pays de Loire*

[Philippe Heullant](#)¹, *Bailli Provincial de PACA et Chargé de Presse*

[Jules Julien](#)¹, *Bailli Provincial d'Alsace*

[Benoît de Montlebert](#)¹, *Bailli Provincial de Normandie*

[Dominique Naboulet](#)¹, *Bailli Provincial de Nouvelle Aquitaine*

[Laurent Poultier du Mesnil](#), *Bailli Provincial d'Ile de France*

[Roger Tracy](#)¹, *Bailli Provincial d'Auvergne-Rhône-Alpes*

[Alain Vertes](#)¹, *Bailli Provincial d'Occitanie*

