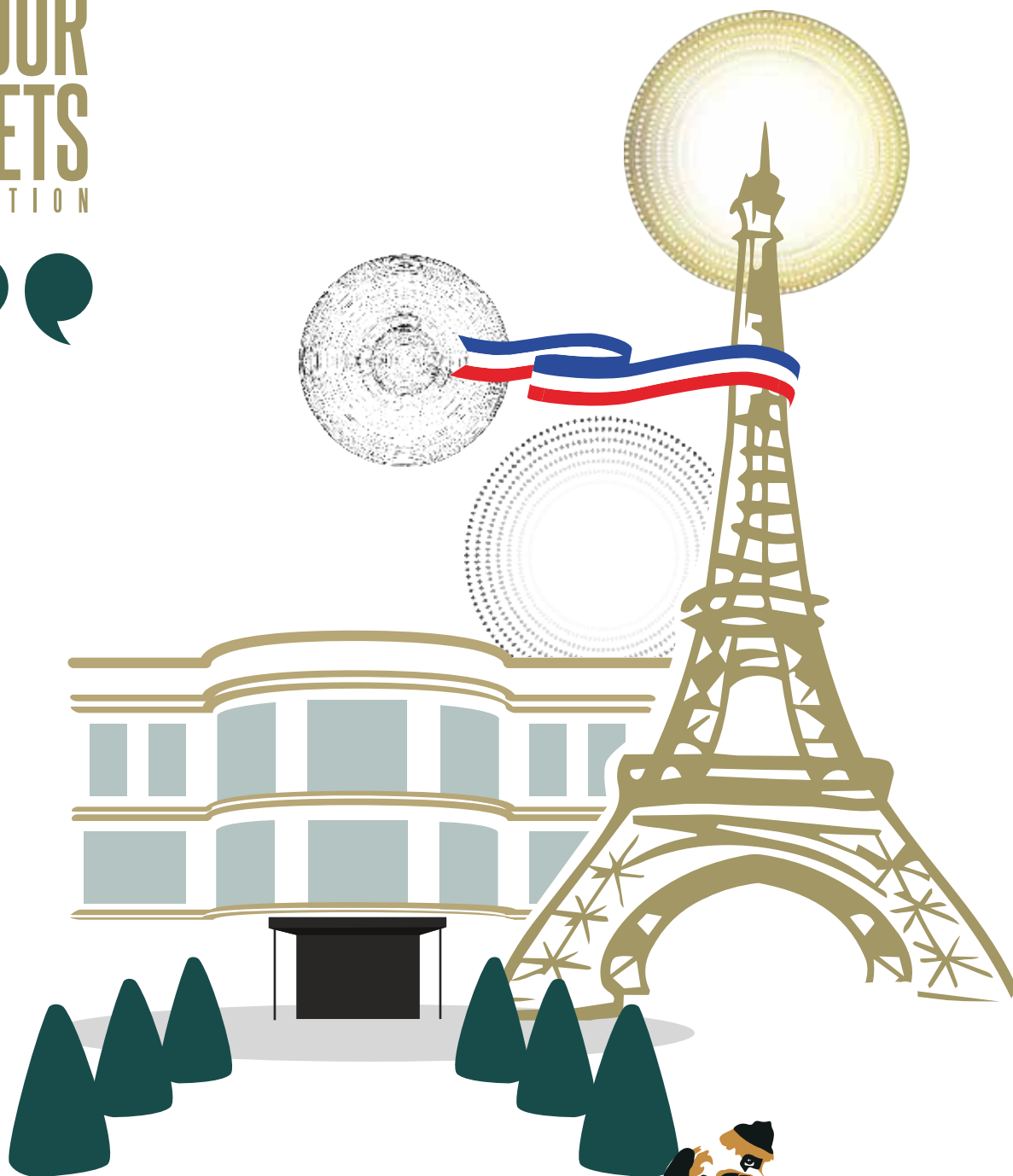


GOUR
METS
ÉDITION



FRÉDÉRIC
ANTON
UN CHEF, UN TERROIR



JULES VERNE
TOUR EIFFEL



PRÉ CATELAN
BOIS DE BOULOGNE



DON JUAN II
SUR SEINE

ÉDITION « UN CHEF, UN TERROIR » signée GOURMETS de FRANCE 2026

GOUR METS

ÉDITION

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



6 RENCONTRES

6 FRÉDÉRIC **ANTON**

30 LA **FERME**

38 TERROIR & SAVEURS

40 **CÔTÉ FISH**
MATHIEU **CHAPEL**

44 MAISON **ABADIE**

46 **AOP** LAITIÈRES

48 OP **PÊCHEURS**
D' **AQUITAINE**

52 RACES **LOCALES,**
EXCELLENCES
EUROPÉENNES

54 DOMAINE **TERRA**

56 VERYFOODTRIP

58 LE **VERYFOODTRIP**
DE FRÉDÉRIC **ANTON**

62 **JAPON**

64 ART DE VIVRE

66 PIERRE-YVES **ROCHON**
ARCHITECTE



**GOUR
METS**
ÉDITION



Gourmets de France est une édition, éditée par la SAS COMEVENETS. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.



Gourmets de France®
EDITEUR Production SAS COMESENTS
www.gourmets-de-france.fr
Gourmets de France Rédaction
Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable éditorial : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse
Direction artistique : Françoise Malafosse
Rédaction : Sophie Varon & Françoise Malafosse
Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Sara Dumas – DA : Françoise Malafosse
Crédits photos : Marc de Delley, Wikipédia, Shutterstock
ou mentions stipulées.
Impression : Groupe Offset 5
ISSN : 2258-8655



UN CHEF, UN TERROIR

82

LE JURY

- 88 ADRIEN **DEL COURT**
89 MEHDI **SGARD**
90 GABIN **BORDELAIS**
91 ÉTIENNE **LE ROY**
92 BORIS **THUILLIER**
93 MÉGANE **PANTANELLA**
94 ÉMILE **COTTE**
95 ALEXANDRE **BADER**
96 ALAIN **PÉGOURET**
97 KÉVIN **GARCIA**

98

LES TESTS

- 98 MAISON **ABADIE**
100 SOURCE DES **ABATILLES**
102 **AGNEAU DE LAIT**
DES PYRÉNÉES
104 **PÊCHEURS** D'AQUITAINE
106 ASSOCIATION **SALERS**
LABEL ROUGE
108 **YEMBO**
110 **ZALTO**

74

FRÉDÉRIC
ANTON VU
PAR ALBA



FRÉDÉRIC ANTON



Le produit
pour seule vérité



RENCONTRE



Trente ans dans la même maison, trois étoiles et une conviction qui guide sa cuisine depuis toujours. En cuisine, tout commence par le produit. Frédéric Anton a construit son parcours sur cette exigence, avec une idée en ligne de mire, provoquer une émotion.

Au Pré Catelan, dans le calme du bois de Boulogne, Frédéric Anton est chez lui. Il y est arrivé en 1997 et ne l'a jamais quitté. Une fidélité rare dans un métier où les carrières se construisent souvent d'une maison à l'autre. La sienne s'est écrite autrement, dans un même lieu mais à travers plusieurs vies.

Formé notamment auprès de Joël Robuchon, il a appris la précision, la maîtrise des fondamentaux et ce respect du produit qui deviendra le fil conducteur de sa cuisine. Une cuisine qui s'est épurée avec les années, jusqu'à ne garder que l'essentiel.

Aujourd'hui à la tête de plusieurs tables parisiennes, Frédéric Anton continue pourtant de revendiquer la même place, celle d'un cuisinier. Présent en cuisine, auprès de ses équipes et jusque dans les moindres détails de ses maisons. Nous l'avons rencontré pour parler d'exigence, de produit, de temps, d'hommes et de transmission.

LA QUÊTE D'EXCELLENCE

La perfection appartient volontiers au vocabulaire de la haute gastronomie. Frédéric Anton, lui, préfère lui donner une réalité très concrète. **«Pour moi, la perfection existe à notre niveau. Chacun la définit différemment.»**

Elle se mesure parfois à la réaction d'un client, à cette sensation d'avoir découvert une saveur nouvelle. Derrière l'émotion se dessinent des gestes précis, une méthode et des fondamentaux cultivés chaque jour. La juste température d'une poêle, par exemple, participe pleinement à la réussite d'une cuisson. Une évidence en apparence, qui dit beaucoup de sa manière d'envisager le métier. La maîtrise ouvre la voie à la créativité.

Cette exigence a accompagné chaque étape de sa carrière. Avec les années, l'expérience lui a permis d'en affiner les contours et de porter son attention sur ce qui contribue pleinement à la justesse d'un plat, d'un service ou d'une maison.



UNE CUISINE D'AUTEUR, SUR DES BASES CLASSIQUES

L'exigence s'est ainsi précisée avec le temps. L'expérience lui a appris à la placer au bon endroit, à reconnaître ce qui fait véritablement la différence et à cultiver l'essentiel avec constance. Une attention renouvelée qui nourrit son travail au quotidien.

Sa réponse tient dans la régularité. Faire en sorte que le client venu aujourd'hui vive la même expérience que celui venu la veille ou celui qui viendra demain. Maintenir le même niveau, service après service, jour après jour.

Cette constance est aussi une forme de respect, celui du client, du produit et des équipes qui travaillent à ses côtés. La perfection devient alors un mouvement, une exigence qui se renouvelle chaque matin. Que récompensent les étoiles aujourd'hui ? Pour Frédéric Anton, elles distinguent avant tout une cuisine d'auteur.

La haute gastronomie a changé. Il y a vingt ans, rappelle-t-il, une cuisine classique parfaitement exécutée occupait davantage le devant de la scène. On allait chez Bocuse, chez Georges Blanc ou chez d'autres grands chefs pour goûter ce qu'ils faisaient de mieux.

RENCONTRE

L'attente est désormais différente. **«Aujourd'hui, chaque chef exprime une personnalité. Lorsque vous passez d'un trois étoiles à un autre, vous vivez des expériences complètement différentes.»** Chaque table porte une écriture, une sensibilité, une manière singulière de raconter la cuisine.

Cette liberté s'inscrit pleinement dans l'héritage de la cuisine classique. Pour Frédéric Anton, la maîtrise d'une sauce, d'une cuisson et des fondamentaux constitue le socle sur lequel la créativité peut s'exprimer avec justesse.

Chez Frédéric Anton, la connaissance des règles nourrit la liberté de création.

La maîtrise devient le socle à partir duquel s'affirme une cuisine personnelle.







RENCONTRE

*Tant que l'on travaille,
on reste à la hauteur.*



LE TEMPS POUR ALLIÉ

Trente ans dans une même maison. Dans l'univers de la haute gastronomie, le parcours est suffisamment rare pour être raconté. «Je suis aujourd'hui dans ma trentième année au Pré Catelan.»

Lorsqu'il arrive en 1997, Frédéric Anton découvre une maison au potentiel remarquable. Cette fidélité, explique-t-il, est d'abord celle d'un homme envers un lieu qui lui a énormément apporté. Il choisit d'y construire une histoire au long cours.

Avec le temps, la relation dépasse celle d'un chef à son restaurant. «Au fil des années, je me suis totalement identifié à cette maison. Aujourd'hui, le Pré Catelan et moi sommes intimement liés.»

Cette fidélité s'est nourrie d'un mouvement permanent. Il y aura plusieurs Pré Catelan, celui des premières années et des premières étoiles, puis celui des travaux et de la transformation du lieu, avant l'arrivée de la troisième étoile. Chaque étape, dit-il, a constitué une nouvelle aventure.

Peut-être est-ce aussi ce qui nourrit cette fidélité. Continuer à avancer, se renouveler et faire évoluer la maison au fil du temps.

Au fil des années, de grandes maisons parisiennes lui ont ouvert leurs portes. Frédéric Anton est resté fidèle à une certitude très simple, celle d'être ici chez lui.

Aujourd'hui, son regard sur ces années est profondément reconnaissant.

«Le Pré Catelan m'a offert énormément. Je lui dois beaucoup.» Une histoire qui fait naître, à ses yeux, une responsabilité. «Mon devoir est désormais de lui rendre tout ce qu'il m'a donné.»

L'HOMME DERRIÈRE LE CHEF

Une conviction demeure, continuer à choisir son métier chaque matin. Pour lui, le travail entretient l'envie, la précision et l'élan. Il le résume en quelques mots : **«Tant que l'on travaille, on reste à la hauteur.»**

En trente ans, Frédéric Anton a vu le Pré Catelan se réinventer à plusieurs reprises. Première étoile, deuxième, travaux, transformation complète du lieu, troisième étoile Michelin... autant de chapitres qui ont enrichi son rapport à cette maison.

Les sollicitations extérieures ont accompagné ces années. **Sa fidélité au Pré Catelan, elle, est restée le fil conducteur de son parcours.**

Qu'est-ce qui mobilise aujourd'hui le plus son énergie ? Frédéric Anton place immédiatement l'humain au cœur de sa réponse. **«Sans hésiter : l'humain.»**

Le métier de chef a changé, comme les attentes de ceux qui l'exercent. Être présent auprès des équipes, transmettre, accompagner et former demande aujourd'hui, dit-il, une énergie considérable.

RENCONTRE

À mesure que les maisons se développent et que les responsabilités grandissent, Frédéric Anton choisit de préserver une présence active en cuisine. **«Je veux continuer à créer, être en cuisine, participer au service, échanger avec mes équipes et rester au cœur du métier.»**

Cette présence embrasse l'ensemble de la maison. Achats, verrerie, argenterie, équipements, organisation, son regard accompagne chaque détail, du matériel aux arts de la table. Une implication de chaque instant qui nourrit aussi son énergie.

Avec les équipes, cette exigence s'appuie avant tout sur la confiance. L'expérience et l'apprentissage permettent à chacun de progresser, tandis que la sincérité fonde la relation de travail. Frédéric Anton le résume simplement : «La confiance est indispensable.»

C'est sur elle que repose sa manière de travailler avec les autres.

Être présent, accompagner, transmettre et porter une attention constante aux détails qui font une grande maison.





PIERRE **PAULIN**



RENCONTRE

LES CRÉATIONS DE WARREN **PLATNER** POUR **KNOLL**



LE MOBILIER DE WILLY **RIZZO**

L'ŒIL DU COLLECTIONNEUR

Pour Frédéric Anton, le rôle du chef embrasse ainsi bien davantage que la seule création des plats.

Le dimanche matin révèle une autre facette de Frédéric Anton. Aux Puces de Saint-Ouen, il chine, cherche et observe, avec une prédilection pour le design des années 1970 et ces pièces qu'il juge « magiques ».

Son œil se porte notamment sur les créations de Warren Platner pour Knoll, les lignes de Pierre Paulin, le mobilier de Willy Rizzo ou encore les luminaires italiens Guzzini. Des univers différents réunis par une époque qui ose le chrome, le plexiglas, les couleurs franches et les formes organiques.

Cette passion prolonge naturellement son rapport à la cuisine. On y retrouve le goût d'un objet bien pensé, d'une ligne juste, d'une pièce capable de traverser les années en conservant toute son évidence.

Aux Puces comme au Pré Catelan, le premier geste reste peut-être le même. Regarder.

LE PRODUIT POUR SEULE VÉRITÉ

Toute la cuisine de Frédéric Anton pourrait se résumer à cette conviction. Avant le chef, avant la technique et avant l'idée, il y a le produit. «Lorsqu'un produit est exceptionnel, il possède déjà tout ce qu'il faut. Notre rôle consiste simplement à le respecter.»

Respecter un grand produit consiste à lui offrir une cuisson juste, un assaisonnement précis et beaucoup de retenue. Une simple noix de Saint-Jacques parfaitement cuite, avec un peu de sel et de poivre, pourrait lui suffire. Sauces, garnitures et accompagnements trouvent alors leur juste place au service du produit.

Cette manière de cuisiner s'est construite au fil de son parcours. Son passage auprès de Joël Robuchon l'avait déjà conduit vers une certaine épure. Une expérience vécue au Japon finira de conforter cette vision.



RENCONTRE

À Tokyo, lors de la toute première édition du Guide Michelin japonais, il découvre Sukiyabashi Jiro. Derrière le comptoir, Jiro Ono répète depuis des décennies les mêmes gestes. Le lieu est minuscule, installé dans un sous-sol de Ginza, près du métro. Une poignée de places, un menu unique, aucune mise en scène superflue.

Ce qui frappe Frédéric Anton tient d'abord à la maîtrise. « Chaque geste était d'une précision absolue : la découpe du poisson, la température du riz, l'assaisonnement... »

Puis vient le goût. « Lorsque j'ai dégusté le premier sushi, j'ai ressenti quelque chose que je n'avais jamais connu auparavant. Une émotion. »

Quelques éléments seulement, du riz, du poisson, un assaisonnement. Et cette découverte, « que la simplicité pouvait être la plus grande forme de sophistication ». Une expérience qui confirme ce qu'il pressentait déjà. « Quelques ingrédients parfaitement maîtrisés peuvent provoquer davantage d'émotion qu'une préparation extrêmement complexe. »

Depuis, cette recherche d'épure guide sa cuisine. Aller à l'essentiel, révéler le produit et mettre la technique au service de sa vérité.

On a parfois parlé de lui comme d'un précurseur d'une cuisine plus naturelle. Frédéric Anton préfère en retenir l'essence. Une Saint-Jacques, une carotte ou une betterave trouvent chacune leur place dès lors que le produit est juste.



*Plus le produit est grand,
moins il faut en faire autour.*





RENCONTRE



LE MONDE POUR HORIZON

Chez Frédéric Anton, l'épure s'inscrit dans la durée. Elle est devenue une manière de donner au produit toute la place qui lui revient.

La cuisine française poursuit son évolution. Frédéric Anton y voit un mouvement vivant, porté par un héritage d'une grande richesse.

Si elle change, elle s'appuie sur un héritage qui reste intact. «La cuisine française s'est imposée comme une référence mondiale grâce à des bases extrêmement solides, construites par des générations de grands chefs.»

À cela s'ajoute la diversité de ce que la France produit. Des saisons, des terroirs variés, la mer, la montagne, les campagnes... autant de paysages qui ont façonné des produits, des traditions et, avec eux, une cuisine.

Cet héritage s'enrichit aussi du regard porté ailleurs. Japon, Corée, Chine, Italie, Espagne, Maghreb, Frédéric Anton voyage, goûte, observe les gestes et découvre d'autres façons de travailler. Ces rencontres nourrissent son inspiration tout en préservant l'identité de sa cuisine.



Nous nous en inspirons.



En Corée, récemment, cette curiosité l'a conduit jusqu'à la fabrication artisanale d'une sauce soja, depuis la cuisson des haricots jusqu'à la fermentation.

Un voyage peut laisser en mémoire une saveur, une technique ou un produit, avant que cette découverte trouve un jour sa place dans une assiette. Pour Frédéric Anton, cette ouverture enrichit la cuisine tout en affirmant son identité.

Paris lui offre pour cela un terrain particulier, une liberté qui permet de puiser dans la diversité des terroirs et des influences avec une grande ouverture.

Puiser dans les terroirs français tout en accueillant ce que le monde peut apporter devient ainsi une même démarche. Chez Frédéric Anton, l'héritage et la curiosité avancent ensemble

TRANSMETTRE

Ce que Frédéric Anton souhaite transmettre aux jeunes cuisiniers tient d'abord à une attitude. Le sens de l'investissement, la constance et le goût du travail forment, à ses yeux, les premières bases d'un parcours.

Il privilégie la force de l'exemple. Premier arrivé et souvent dernier parti, il a toujours choisi de transmettre par sa présence et son engagement.

Il sait aussi qu'une carrière se nourrit de talent, de travail, de rencontres et d'occasions saisies au bon moment. À son tour, il souhaite ouvrir ces perspectives à ses collaborateurs. « Aujourd'hui, j'essaie d'offrir à mes collaborateurs les mêmes opportunités que celles dont j'ai bénéficié au cours de ma carrière. »

Pour repérer ceux qui pourront aller loin, il ne lui faut d'ailleurs pas beaucoup de temps. « En vingt-quatre heures, on sait déjà si un jeune cuisinier trouvera sa place dans une brigade. »

Son regard se porte d'abord sur l'attitude, la mentalité et la manière de travailler. Le savoir-faire se transmet et se perfectionne ; l'état d'esprit constitue, à ses yeux, la qualité fondatrice.

RENCONTRE

Cette transmission se lit aujourd'hui dans ses propres maisons, auprès des chefs qu'il a accompagnés et qui portent à leur tour sa cuisine, comme Mehdi au Pré Catelan ou Adrien au Jules Verne.

Transmettre revient ainsi à prolonger ce que d'autres lui ont donné. Et à permettre à une cuisine, à une méthode et à une maison de continuer au-delà de celui qui les a portées.

TROIS MAISONS, UN SEUL ADN

Aujourd'hui, la cuisine de Frédéric Anton s'exprime dans plusieurs lieux aux identités singulières.

Le Pré Catelan est, selon ses mots, une institution parisienne. Le Jules Verne porte une autre dimension. « Le Jules Verne, c'est la Tour Eiffel. La Tour Eiffel représente Paris, représente la France et rayonne dans le monde entier. » Enfin, il y a la Seine et le Don Juan II, un restaurant en mouvement dont le décor se renouvelle au fil de la navigation. « Au lieu d'avoir des tableaux aux murs, tu passes devant Notre-Dame, le Louvre, Orsay... Tu as le plus beau décor du monde. »



Trois expériences, trois identités, mais une même origine. «Le Pré Catelan reste la maison mère.»

Chaque adresse interprète une même vision à travers son histoire, son décor et sa clientèle, portée par des chefs formés à ses côtés. D'une maison à l'autre, les assiettes évoluent tandis qu'un même ADN demeure perceptible.

Retrouver une signature du Pré Catelan au Jules Verne devient ainsi un fil conducteur entre les maisons. Une identité suffisamment forte pour être reconnue, tout en s'exprimant avec nuance dans chaque lieu.

LE JULES VERNE, LA LEÇON DU LIEU

Lorsqu'il arrive au Jules Verne en 2019, Frédéric Anton commence par regarder autour de lui. Avant de penser à une carte, il pense au lieu. **«La première question que je me suis posée, c'était : qu'est-ce que représente la Tour Eiffel ?»**

RENCONTRE

Face à un symbole aussi puissant, Frédéric Anton choisit de faire dialoguer son savoir-faire avec l'identité du lieu. Une approche fondée sur la maîtrise de sa cuisine et sur la volonté de l'inscrire avec justesse dans l'univers de la Tour Eiffel.

La cuisine trouve sa place dans le lieu et auprès de ceux qui viennent le découvrir, Français comme étrangers. La carte cherche ainsi un équilibre entre les goûts du chef et le plaisir d'un public venu du monde entier. «Je fais une cuisine que j'aime manger, mais qui doit aussi plaire aux gens qui viennent chez nous.»

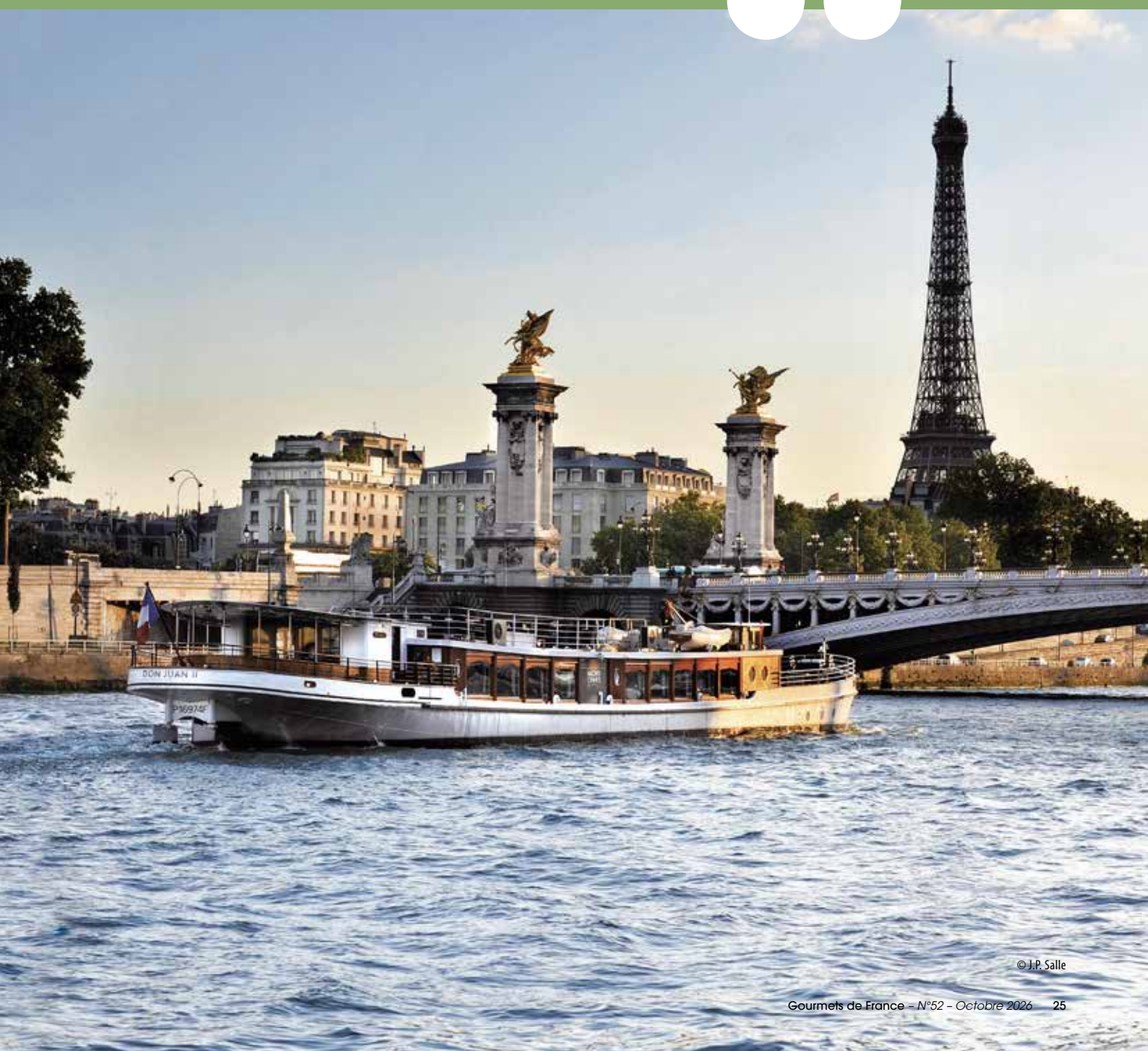
C'est peut-être là l'une des leçons les plus précieuses de son expérience. Une cuisine prend toute sa dimension lorsqu'elle entre en résonance avec le lieu qui l'accueille.

Le Pré Catelan, Le Jules Verne ou le Don Juan Ils n'ont ni la même histoire ni le même décor. Ils partagent pourtant une même façon d'aborder le produit et une même exigence.

Frédéric Anton a développé plusieurs lieux autour d'une identité commune. D'une adresse à l'autre, le décor se renouvelle. La signature demeure.



Au lieu d'avoir des tableaux aux murs, tu passes devant Notre-Dame, le Louvre, Orsay... Tu as le plus beau décor du monde.



RENCONTRE

Reste ce que l'on laisse derrière soi. Dans cinquante ans, Frédéric Anton préférerait-il que l'on se souvienne d'un grand cuisinier ou d'un homme qui a contribué à faire évoluer la cuisine ?

Pour Frédéric Anton, les deux aspirations se rejoignent. Il espère avoir été à la fois un grand cuisinier et un acteur de l'évolution de la cuisine. Son souhait tient finalement en quelques mots. **«J'aimerais que l'on se souvienne d'un cuisinier authentique, dont la cuisine a marqué son époque et inspiré d'autres chefs.»**

Sa recherche d'épure a précédé bien des réflexions contemporaines sur la naturalité. Il préfère y voir une vision de la gastronomie construite dans la durée. «Si mon nom reste associé à une certaine vision de la gastronomie, alors j'aurais atteint mon objectif.»

Les étoiles, les distinctions et les maisons racontent une carrière. L'empreinte se mesure peut-être autrement, dans ce qui reste d'une cuisine, dans ce qui se transmet et dans l'émotion ressentie par celui qui goûte.



J'aimerais que l'on se souvienne d'un cuisinier authentique, dont la cuisine a marqué son époque et inspiré d'autres chefs.



© Marie-Line Sina



© Marie-Line Sina

DATES **CLÉS**



RENCONTRE

1964

Naissance à Nancy ;
enfance à Contrexéville

1984

Premiers pas au Capucin Gourmand,
à Nancy

1986

Lille (Robert Bardot), puis Les Crayères
à Reims (Gérard Boyer)

1988

Entre chez Joël Robuchon ; huit ans à ses
côtés, jusqu'au poste de chef de cuisine

1997

Prend la tête des cuisines du Pré
Catelan (groupe Lenôtre)

2000

Meilleur Ouvrier de France

2007

Trois étoiles Michelin au Pré Catelan***

2010

Juré de MasterChef (TF1)

2011

Chevalier de la Légion d'honneur

2019

5 toques Gault & Millau

2010

Reprend Le Jules Verne**, à la
Tour Eiffel

2024

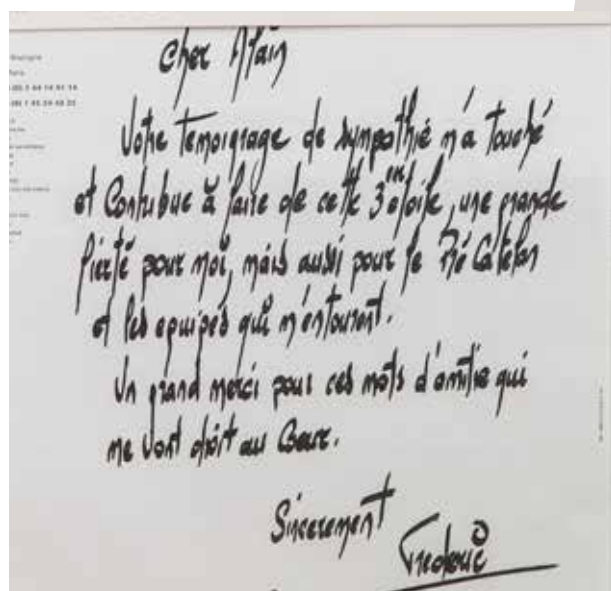
Ouverture du bistrot La Ferme,
au Pré Catelan

PAR SES PAIRS



Photo: Stéphane DURAND

Bravo et félicitations ainsi qu'à toute
l'équipe, pour votre promotion dans
le Guide Rouge 2007
21 février 2007 Paul Bocuse









RENCONTRE

*Qu'est-ce qu'on est bêtes de ne pas faire
un bistrot en face !*



LA FERME

La maison du dimanche de Frédéric Anton

Dans les anciennes Fermes Modèles du Pré Catelan, Frédéric Anton a réveillé un lieu endormi. Non pour en faire une vitrine, mais pour lui rendre une âme : celle d'une maison de famille, où le patrimoine ressort des réserves et la cuisine du dimanche retrouve toute sa noblesse.

UN RÊVE DE TRENTE ANS

L'histoire de La Ferme est d'une simplicité désarmante. Depuis près de trente ans, Frédéric Anton répétait la même phrase, mi-boutade mi-évidence. « Qu'est-ce qu'on est bêtes de ne pas faire un bistrot en face ! » Encore fallait-il le pouvoir. Le Pré Catelan est une concession de la Ville de Paris ; on n'y ouvre pas un restaurant du jour au lendemain. Le renouvellement de la concession offrira enfin l'occasion tant attendue : redonner vie à cette ferme historique, les anciennes Fermes Modèles du Pré Catelan, en y installant un bistrot. Une idée qui a sans doute pesé dans la balance et qui puisait dans une mémoire longue. La maison conserve encore des cartes de 1905, témoins d'une grande cuisine française classique.

UN PATRIMOINE RESSUSCITÉ

Il y avait aussi ce trésor. Depuis plus de vingt ans, le Pré Catelan gardait dans ses réserves argenterie, vaisselle, casseroles de cuivre, cloches d'argent, tableaux...

Tout un patrimoine endormi que le chef avait toujours refusé de vendre. Quand le projet naît, il fait sortir l'ensemble dans les grands salons, jusqu'à en remplir la pièce. Puis il dresse une table avec les anciennes assiettes d'argent, les couverts des trois étoiles remplacés vingt ans plus tôt. Autour de lui, on s'inquiète : trop luxueux pour un bistrot. Sa réponse tient en trois mots. « Laissez-moi faire. »

Au bout du compte, il n'a pas créé un décor. Il a recréé une maison bourgeoise.

La maison du dimanche, celle où l'on sort la belle vaisselle reçue au mariage et que l'on n'utilise presque jamais. **Rien n'y est faux, rien n'y est chiné pour l'effet : chaque objet vient du Pré Catelan, chaque pièce a une histoire.**

LA FERME

L'HÉRITAGE LENÔTRE

Car La Ferme s'inscrit dans une lignée. Le Pré Catelan appartient toujours au groupe Lenôtre. En 1975, Gaston et Colette Lenôtre reprennent la concession ; le pâtissier, l'un des plus grands du monde, rêve d'en faire le plus beau lieu de réception de Paris et enrichit un patrimoine déjà considérable. **En 1997, Frédéric Anton prend la tête des cuisines. Suivront une étoile, deux, puis trois. Toute une histoire s'est écrite là, au fil du temps. Beaucoup parlent encore du «Pré Catelan Lenôtre». Certains, désormais, du «Pré Catelan de Frédéric Anton».**

LA CUISINE DU DIMANCHE, L'EXIGENCE DU TROIS-ÉTOILES

Restait à ne pas se tromper de registre. Pas question d'une bistronomie qui singerait le Pré Catelan : il fallait changer complètement d'univers. À La Ferme, on retrouve les grands classiques du genre la terrine, le boudin noir, les œufs mayonnaise, le bœuf bourguignon, le steak au poivre.

Mais tout est fait maison, rien n'est sous-traité, et les produits sont ceux-là mêmes qui servent au trois-étoiles. Le boudin noir est fabriqué le matin, la terrine réalisée sur place. Un vrai bistrot, donc mais avec l'exigence du Pré Catelan. Car réussir des plats que tout le monde connaît est peut-être plus difficile encore. Chacun sait ce qu'est un bon bourguignon, un bon steak au poivre. Il faut être irréprochable. **C'est peut-être cela, le vrai savoir-faire : mettre l'exigence d'un trois-étoiles au service d'une terrine, et rendre à la cuisine populaire ses lettres de noblesse.**

RENCONTRE

LE MÊME FIL

La philosophie, elle, ne change pas. **«L'esprit est exactement le même. Simplement, l'expression est différente.»** Au Pré Catelan, on vit une expérience gastronomique ; à La Ferme, on savoure une cuisine de bistrot. Mais l'exigence est identique, les équipes travaillent de la même manière, tout est fait sur place. D'une table à l'autre, le fil conducteur ne se rompt jamais : le produit, la sincérité, le travail et, surtout, le plaisir. «C'est l'émotion que ressent le client quand il met la première bouchée en bouche. C'est ça qui compte.»





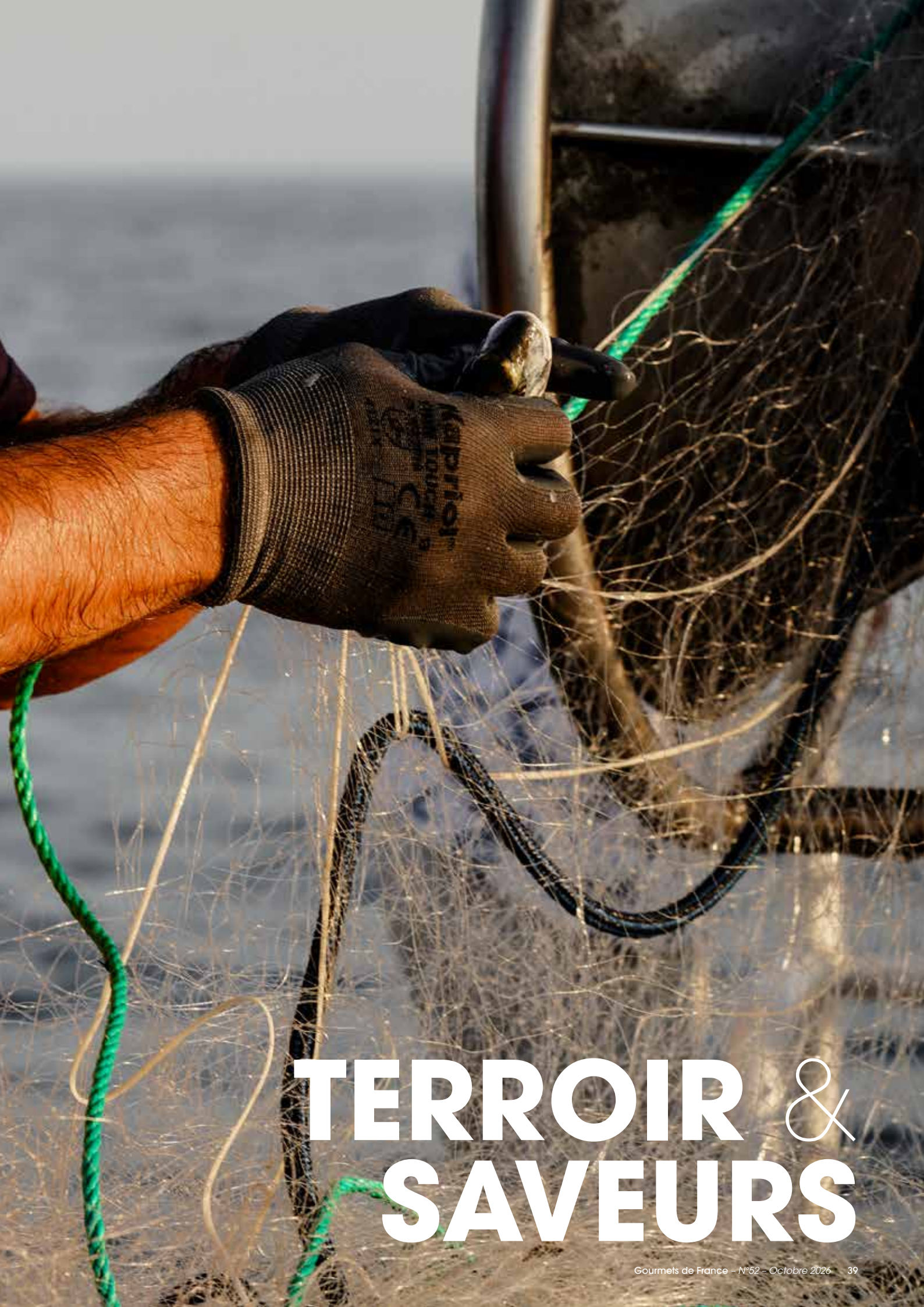
RENCONTRE



*On n'a pas créé un décor.
On a recréé une maison bourgeoise.*







TERROIR & SAVEURS



TERROIR & SAVEURS

CÔTÉ FISH

MATHIEU

CHAPEL

La Méditerranée en héritage

Mathieu Chapel n'était pas destiné à devenir pêcheur. Au Grau-du-Roi, il a pourtant fait de la Méditerranée son métier et créé Côté Fish, qui fournit aujourd'hui de grandes tables. La gastronomie est entrée dans sa vie au fil des rencontres. Celle avec Frédéric Anton a pris une place particulière, nourrie par les années, les produits et une même curiosité pour ce que la mer peut offrir.

LE SIXIÈME SENS DU PÊCHEUR

Il parle d'un héritage « qui ne lui était pas destiné ». Mathieu Chapel n'est pas né dans une famille de pêcheurs et a appris son métier autrement, au prix de beaucoup de travail. La passion, elle, est née très rapidement, presque « comme un virus ». Vingt ans plus tard, la Méditerranée est devenue son territoire. Il en connaît les poissons, souvent plus petits, leurs textures particulières et cette présence iodée qui, à ses yeux, en fait toute la singularité.

À l'expérience et aux outils de navigation s'ajoute ce qu'il appelle le « sixième sens du pêcheur ». Une intuition acquise avec les années, qui ne vaut, insiste-t-il, qu'accompagnée de beaucoup de travail. Et avec cette évidence qu'il aime rappeler : « La mer n'est pas un supermarché. »

C'est de cette proximité avec la mer et le produit qu'est né Côté Fish. Au départ, l'idée est simple : permettre aux visiteurs du Grau-du-Roi de repartir avec un poisson frais, nettoyé, vidé et écaillé, ou de le recevoir directement chez eux. La gastronomie viendra ensuite, presque par hasard. Pierre Gagnaire embarque un jour avec lui pour une partie de pêche. La rencontre marque un tournant pour Côté Fish, qui commence alors à travailler avec les chefs.

« ON S'EST COMPRIS »

Avec Frédéric Anton, tout commence au Grau-du-Roi. Le chef y vient rendre visite à sa mère lorsqu'il rencontre Mathieu Chapel. Peu à peu, les visites se multiplient et les deux hommes commencent à travailler ensemble. De leurs premiers échanges, Mathieu retient surtout une évidence : « On s'est compris. »

Le produit devient naturellement le centre de leurs conversations. À Omnivore, alors qu'ils cherchent quoi présenter ensemble sur scène, la Méditerranée s'impose. Ils imaginent une bouillabaisse parisienne à partir de poissons frais. Mathieu se souvient encore de sa surprise en goûtant le travail du chef : « J'ai encore le goût de ce bouillon (...) inscrit dans ma mémoire. »

D'autres souvenirs ont suivi, et aujourd'hui, à La Ferme du Pré, cette aile de raie remise au goût du jour par le chef, alors que le produit était, raconte Mathieu, délaissé.

TERROIR & SAVEURS



Au fil des années, leur relation s'est construite ainsi, autour du poisson et de ce que chacun peut apprendre à l'autre. Mathieu Chapel connaît le produit depuis la mer ; Frédéric Anton le prolonge en cuisine. Une complicité nourrie par les échanges, la curiosité et, surtout, un même respect du produit.

*La gastronomie a changé ma vie.
Elle m'a amené du sens.*







Il y a trente ans, le mini-chapon n'existait pas encore. Dans le Gers, sur une idée d'André Daguin, Xavier Abadie transforme une souche naine de poulet fermier Label Rouge en volaille de fête. Une première en France devenue depuis une référence nationale, qui raconte à elle seule la philosophie de la maison : préserver les gestes d'autrefois sans jamais cesser d'inventer.

TERROIR & SAVEURS



MAISON ABADIE

Petit **chapon**, grande **histoire**

UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

Tout commence à la Ferme du Pelon, bâtie en 1868. Dans les années 1960, Jean et Marguerite Abadie participent à cette génération d'agriculteurs qui transforme profondément le métier. Dans le Gers, les grandes sécheresses encouragent le développement du maïs irrigué et, avec lui, celui de l'élevage de volailles. Xavier grandit dans cet univers avant de rejoindre l'exploitation familiale en 1985 avec un projet qu'il résume avec malice : devenir « PDG », pour « Paysan du Gers ».

Dans les années 1990, la créativité s'invite dans la tradition. À partir d'une souche naine sélectionnée par la SASSO, Xavier Abadie donne naissance au mini-chapon. Élevé quatre à cinq mois comme son grand frère, mais atteignant un poids inférieur, il développe une fibre particulièrement fine. Aujourd'hui diffusé partout en France, il reste l'une des signatures de la maison.

LE TEMPS COMME INGRÉDIENT

Chez Abadie, l'excellence tient aussi aux gestes. Les volailles sont plumées à sec et à la main, une technique artisanale ancienne qui préserve les arômes naturels de la peau, allonge leur durée de conservation et permet une maturation pouvant atteindre trente jours. Vient ensuite l'emmaillotage dans un torchon, ancêtre du sous-vide selon Xavier Abadie, qui contribue à la tendreté de la chair tout en offrant aux volailles leur parure caractéristique.

Car une grande volaille demande avant tout du temps. Plus son élevage est long pour un même poids, plus sa fibre s'affine et son goût devient « soyeux ». En 2027, un nouveau chapitre s'ouvrira. Xavier Abadie prendra sa retraite et transmettra l'entreprise à ses fils, Hugo et José. Une continuité qui fait écho à la phrase de Gustav Mahler qu'il aime citer : « La tradition, c'est la transmission du feu et non l'adoration des cendres. »



Du 13 au 15 novembre 2026, l'AOP Festival revient pour une quatrième édition au CENTQUATRE-PARIS. Pendant trois jours, fromages, beurres et crèmes AOP seront au cœur d'un rendez-vous mêlant dégustations, animations et musique live. L'occasion surtout de découvrir les produits, les territoires et les savoir-faire qui composent ce patrimoine laitier français.



TERROIR & SAVEURS



© L. PAGE / CNIEL



© V. RIBAUT / CNIEL



© A. Kerouedan / Cniel

AOP LAITIÈRES

52 façons de raconter la France

DES PRODUITS ET DES TERRITOIRES

Elles font partie de notre quotidien sans que l'on mesure toujours l'histoire qu'elles portent. Les 52 AOP laitières sont liées à des territoires, des pratiques agricoles et des savoir-faire transmis par la pratique, la formation et l'apprentissage.

L'appellation protège ce lien entre un produit et son origine. Son cahier des charges, homologué au niveau européen, fixe les pratiques propres à chaque AOP et fait l'objet de contrôles. Pour le consommateur, il garantit l'origine, l'authenticité et le respect des méthodes qui façonnent l'identité du produit, jusque dans ses caractéristiques gustatives. Ce patrimoine n'est pas figé pour autant. Les cahiers des charges peuvent évoluer avec les connaissances, les pratiques et les conditions de production, tout en préservant le lien au territoire et l'identité propre à chaque produit.

TROIS JOURS POUR LES GOÛTER

Marraine de l'événement, Virginie Boularouah, crémière-fromagère affineuse, accompagne cette quatrième édition placée sous le signe de la découverte et de la rencontre. Du 13 au 15 novembre, l'AOP Festival réunira au CENTQUATRE-PARIS les 52 AOP laitières françaises autour de dégustations, d'animations et de musique live. L'entrée est gratuite.

Le rendez-vous offre aussi l'occasion de rencontrer les producteurs. Tome des Bauges, Mâconnais, Bleu de Gex, crème de Bresse ou Brocciu : certaines appellations restent encore peu connues en dehors de leur région d'origine. Le festival invite à les découvrir et à les cuisiner, mais aussi à mieux connaître ceux qui les produisent.

Les chefs participent eux aussi à cette transmission. Fromages, beurres et crèmes AOP constituent pour eux un véritable garde-manger, avec des caractéristiques gustatives et techniques liées à leur terroir et à leur fabrication. La haute gastronomie s'en empare, tout comme une nouvelle génération de chefs qui les inscris dans une cuisine plus quotidienne.

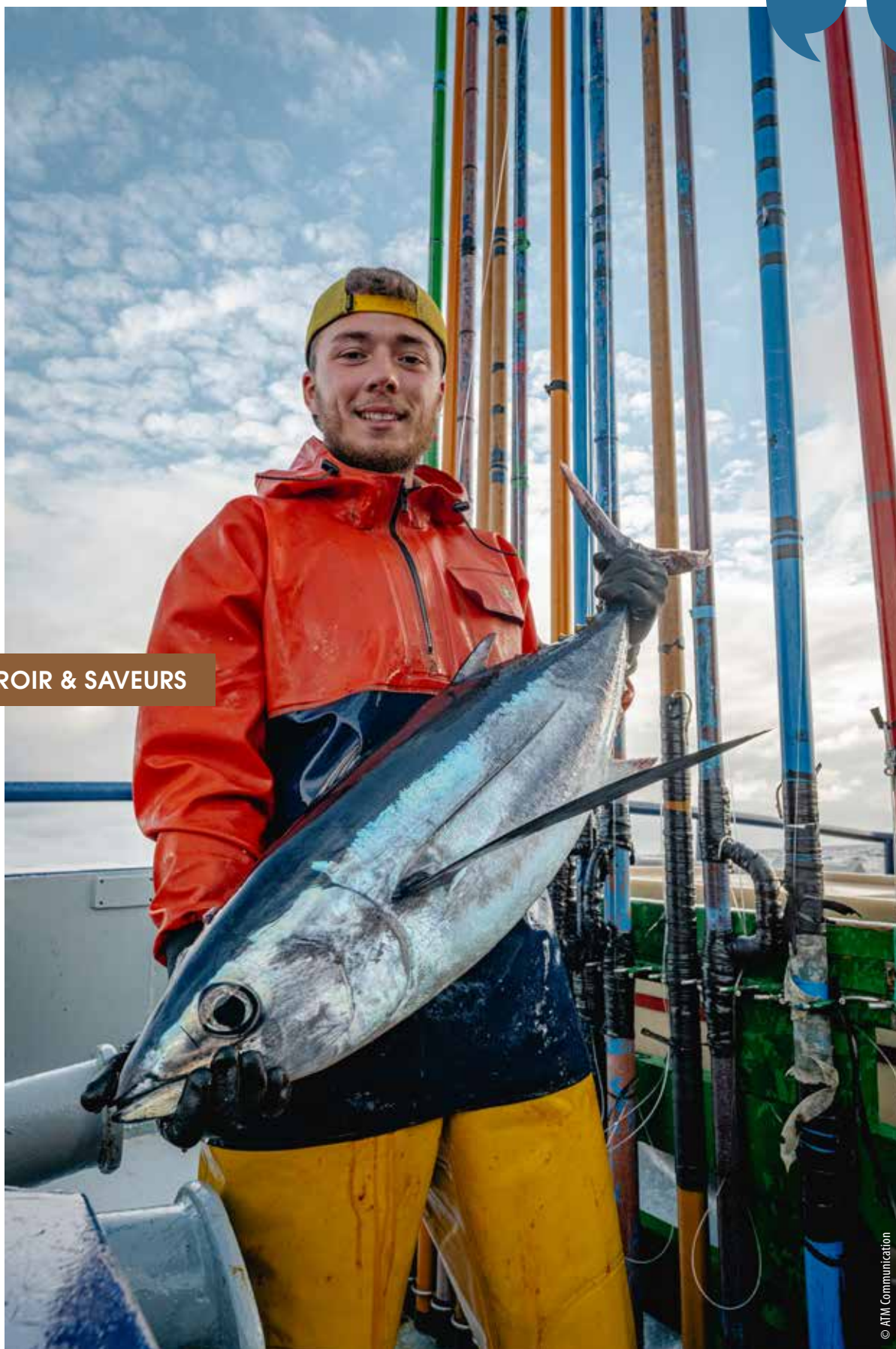


AOP Festival — 4e édition
Du 13 au 15 novembre 2026
CENTQUATRE-PARIS — 5 rue Curial, 75019 Paris
Entrée gratuite





TERROIR & SAVEURS



© ATM Communication

OP PÊCHEURS D'AQUITAINE

Entre la **mer** et nos **assiettes**

AU CŒUR DE LA FILIÈRE

Une OP, ou Organisation de Producteurs, reste assez méconnue du grand public. Son rôle est pourtant central. Pêcheurs d'Aquitaine se trouve à l'interface entre la ressource marine et le marché : elle gère notamment les licences et les quotas confiés par l'État, tout en travaillant sur la commercialisation des produits, à travers des normes, des formations, des labels ou encore des mesures destinées à améliorer leur vente.

La coopérative rassemble aujourd'hui une centaine de navires professionnels, principalement basés entre Hendaye et Arcachon. Petits bateaux côtiers et unités plus importantes n'ont ni les mêmes zones de pêche ni les mêmes pratiques. Cette diversité rend la gestion plus complexe, mais elle fait aussi la force de l'OP : elle permet aux pêcheurs de mieux composer avec les contraintes et d'assurer une production variée tout au long de l'année.

Pêcher en pleine mer évoque souvent une forme de liberté ; en réalité c'est une activité professionnelle très encadrée et ce de plus en plus au fur et à mesure que les objectifs de durabilité des ressources progressent.

UN MÉTIER QUI SE TRANSMET ET SE TRANSFORME



L'histoire de la pêche dans le sud de l'Aquitaine s'est construite autour de pratiques qui ont marqué le territoire. La pêche du thon à la canne à l'appât vivant en est un exemple. Importée de Californie à la fin des années 40, elle s'est ensuite transmise entre les générations de pêcheurs de la côte basco-landaise. D'autres savoir-faire sont apparus plus récemment, preuve que le métier ne cesse aussi de s'adapter.

Car l'image du pêcheur seul face à la mer ne dit qu'une partie de la réalité. Licences, quotas, zones restreintes, matériel autorisé, tailles minimales de capture ou déclarations quotidiennes font désormais partie du quotidien. L'OP accompagne ses adhérents dans cet environnement très réglementé : elle gère à elle seule 60 quotas différents et certains bateaux ont besoin de près d'une dizaine de licences pour travailler au cours d'une année. Préserver les ressources et maintenir une activité économique viable avancent aujourd'hui de pair.

RAPPROCHER LA PÊCHE DE L'ASSIETTE

L'autre mission se joue à terre. Pour David Milly, nos habitudes alimentaires ne reflètent pas toujours ce que les pêcheurs français débarquent dans leur port. Une partie de la production trouve ainsi plus facilement sa place en Espagne, au Portugal ou en Italie, où la culture du poisson est davantage ancrée. En France, quelques références très connues concentrent les choix des consommateurs.

L'OP défend donc aussi une autre façon d'acheter : regarder ce qui arrive sur l'étal, s'intéresser à la provenance, demander conseil et accepter de découvrir des produits moins familiers. Une curiosité qui permet à la fois de mieux valoriser le travail des pêcheurs et de retrouver une diversité déjà présente dans nos eaux.

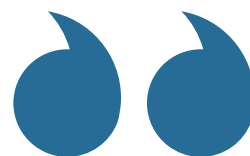
TERROIR & SAVEURS





Au-delà de la carte postale et de la place qu'il occupe dans les coeurs, le marin pêcheur part en mer pour apporter au consommateur un aliment durable, sain et naturel dont les qualités nutritionnelles sont vantées depuis toujours, alors réservez-lui aussi une place dans votre assiette.

DAVID MILLY — OP PÊCHEURS D'AQUITAINE



*La qualité ne s'invente pas.
Elle s'élève, se transmet et se certifie.*

TERROIR & SAVEURS



Pour conseils sur une alimentation saine et équilibrée, consultez :

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

Notre ambition est simple : nous organiser pour permettre aux chefs comme aux amateurs de gastronomie de retrouver dans leur assiette une viande d'exception.

DANIEL **PALOP** – ÉLEVEUR ET PRÉSIDENT DE L'ODG BŒUF GASCON LABEL ROUGE

Notre métier de chef, c'est de continuer à raconter l'histoire de cette viande d'exception dans l'assiette, une histoire de qualité, d'émotion et de territoire.

FRANÇOIS **BASSAS** – RESTAURATEUR À PAMIER

Derrière chaque produit Label Rouge, des exigences de qualité et de traçabilité valorisent ce lien unique entre le territoire et les acteurs qui le font vivre. Travailler des animaux Label Rouge issus de nos territoires est une fierté pour toute la filière.

PIERRE **CLÉMENT** - ADMINISTRATEUR DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE INTERBEV OCCITANIE.

RACES LOCALES, EXCELLENCES EUROPÉENNES

Une montagne de qualité

Des Pyrénées françaises aux reliefs italiens, la montagne façonne des viandes d'exception. Avec « EU Beef, Pure Quality », l'Europe valorise la Gasconne des Pyrénées et la Piémontaise autour d'un même engagement : faire naître une qualité issue du vivant, du territoire et du temps. Traçabilité, patrimoine et authenticité, bien-être animal, durabilité : ces valeurs guident un programme cofinancé par l'Union européenne jusqu'en 2028, où la qualité est une promesse tenue à chaque étape.

GASCONNE DES PYRÉNÉES : L'EXCELLENCE CERTIFIÉE

Race parmi les plus anciennes d'Europe, la Gasconne des Pyrénées est profondément liée aux reliefs du Sud-Ouest. Sa rusticité génétique, sa capacité à valoriser les pâturages de montagne et la pratique de la transhumance en font un modèle d'élevage durable. La finesse de ses fibres musculaires offre une viande naturellement tendre, juteuse et particulièrement savoureuse. Cette qualité est reconnue par le Label Rouge LA 18-97, qui garantit des standards qualitatifs supérieurs grâce à un cahier des charges rigoureux contrôlé par l'organisme certificateur indépendant QUALISUD.

DES ACTEURS ENGAGÉS

Partenaire français du projet, le Groupe Gasconne des Pyrénées représente les éleveurs de la race et assure le respect du Label Rouge, tout en valorisant sa production à chaque étape de la filière. À ses côtés, Interbev Occitanie fédère l'ensemble des acteurs de cette filière bovine Label Rouge, de la production à la distribution et accompagne la structuration d'un modèle fondé sur le dialogue, la qualité et la durabilité.

www.localmountainbreeds.eu



Cofinancé par
l'Union européenne





Inspirés par nos voyages, nous mettons aux couleurs de l'Aquitaine les recettes traditionnelles qui nous ont marqués.



© Corentin Nicolau

TERROIR & SAVEURS



© Studio Waaz



© Corentin Nicolau

Des recettes de caractère inspirées d'ailleurs, ancrées dans leur terroir, et toujours guidées par le goût du vrai.

DOMAINE **TERRA**

Amuseurs de bouches

Il suffit d'ouvrir une verrine du Domaine Terra pour sentir souffler un vent de convivialité. Ici, chaque recette raconte un terroir, chaque bouchée invite au voyage. Entre Nouvelle-Aquitaine et horizons lointains, ces « maîtres artisans » réinventent l'art de l'apéritif avec une sincérité rare. Une parenthèse gourmande où l'excellence artisanale célèbre autant les produits que les femmes et les hommes qui les cultivent.

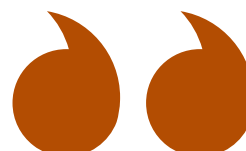
TERROIR VOYAGEUR

Les pieds dans la terre, la tête dans les étoiles... À contre-courant des effets de mode, Domaine Terra cultive l'authenticité. Cette conserverie gastronomique imagine des recettes inspirées des mezze méditerranéens, des antipasti italiens, des tapas espagnols ou des légumes marinés et pickles d'ailleurs, tout en s'appuyant sur un ancrage local fort. Ici, près de 95% des ingrédients proviennent de Nouvelle-Aquitaine. Pois chiches, asperges, ricotta du Béarn, patates douces, poivrons ou encore champignons sont sélectionnés auprès de producteurs passionnés dont les savoir-faire sont mis à l'honneur. Fidèle à l'esprit Slow Food, la maison privilégie la qualité du temps long et défend une cuisine lisible, sincère et profondément humaine.

L'ART DU FAIT MAISON

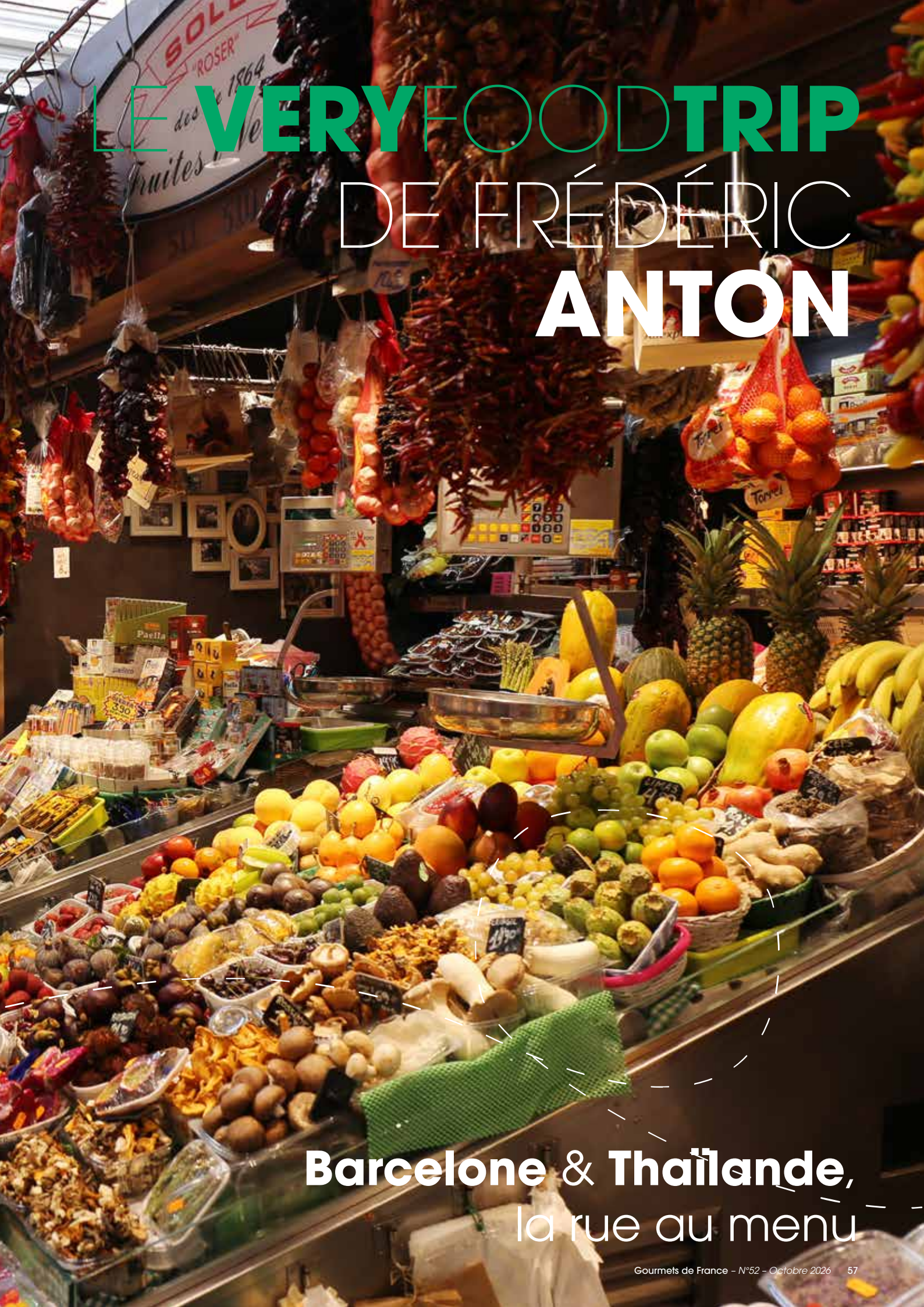
Véritables « cuisiniers-passeurs », Eugénie et Julien réalisent sans compromis et avec la précision des passionnés, l'intégralité de leurs créations dans leur atelier. Épluchés, préparés et cuisinés à la main, les ingrédients deviennent des recettes équilibrées où - à l'instar des grands vins - fraîcheur, acidité et épices dialoguent avec finesse. Fidèle à son positionnement haut de gamme, Domaine Terra réserve ses créations aux circuits sélectifs privilégiant les épiceries fines et les adresses de connaisseurs. Une philosophie saluée à plusieurs reprises aux Épicures et qui place aujourd'hui cette conserverie artisanale parmi les références montantes de l'épicerie fine française.

www.domaine-terra.com
devenir revendeur: commercial@domaine-terra.com





VERY FOODTRIP



LE **VERYFOODTRIP** DE FRÉDÉRIC **ANTON**

Barcelone & Thaïlande,
la rue au menu



Quand il voyage, Frédéric Anton aime découvrir la gastronomie au plus près de ceux qui la font. La rue, le marché et le comptoir lui offrent une lecture vivante de la cuisine populaire, celle qui raconte un pays à travers ses produits, ses gestes et ses habitudes. Deux escales occupent une place particulière dans ses souvenirs, Barcelone et la Thaïlande.



VERYFOODTRIP



À l'étranger, Frédéric Anton privilégie les adresses traditionnelles et les tables qui racontent pleinement leur pays. Il aime manger au plus près du produit, des gestes et de ceux qui les perpétuent. Une conviction guide ses voyages, la personnalité d'une cuisine se révèle aussi au détour d'un marché, autour d'un comptoir ou dans le parfum d'un wok.

BARCELONE, LE RÉVEIL DE LA BOQUERIA

Barcelone, il y est allé « mille fois », presque toujours pour la table. Son rituel commence tôt, très tôt. Dès huit heures du matin, il pousse les grilles du Mercat de Sant Josep de la Boqueria, ce marché mythique ouvert sur la Rambla, dont les étals se déploient sous une halle de fer et de verre depuis la fin du XIXe siècle. Poissons luisants arrivés dans la nuit, jambons ibériques suspendus, montagnes de fruits, comptoirs de fruits de mer : l'ensemble compose l'un des plus beaux garde-manger d'Europe. Aux bars du marché — le Pinotxo, El Quim —, on s'assoit sur un tabouret et l'on goûte l'instant : poissons et légumes tout juste passés à la plancha, tortilla encore tremblante, poêlée de gambas.

Puis la ville prend le relais. Barcelone se déguste de comptoir en comptoir : tapas et pintxos alignés sur le zinc, pain frotté à la tomate, croquetas, calamars, une paella partagée, un verre de cava. Ici, la street food prolonge une culture ancienne du petit plat, du partage et de l'instant, où l'on goûte plusieurs fois par jour, debout ou coude à coude. Une cuisine « abordable, populaire », selon ses mots, portée par une générosité et une justesse qui lui donnent toute sa noblesse.



THAÏLANDE, LA RUE POUR GARDE-MANGER

La Thaïlande est une autre histoire d'amour : une trentaine de séjours en vingt ans, pour le pays, sa culture et, surtout, sa cuisine. Il y a d'abord eu les grandes tables, comme le Nahm de l'Australien David Thompson — l'un des plus fins connaisseurs de la cuisine thaïe, dont la première maison londonienne fut le premier restaurant thaïlandais au monde distingué par le Guide Michelin, avant que le Nahm de Bangkok ne soit sacré meilleur restaurant d'Asie. Au fil des voyages, la cuisine de rue s'est imposée comme l'une de ses expériences les plus marquantes.

Bangkok est l'une des grandes capitales de la street food. On y cuisine à même le trottoir, dans un ballet de woks, de braseros et de marmites fumantes. Currys parfumés au lait de coco, bœuf séché, brochettes de porc grillées (moo ping), salade de papaye

verte pilée minute (som tam), nouilles sautées, soupes de nouilles « bateau », mangue et riz gluant... Les saveurs sont franches, épicées, acidulées, immédiates, et certaines échoppes de rue sont aujourd'hui distinguées par Michelin.

Une seule bouchée suffit parfois à provoquer l'émerveillement. C'est cette émotion que recherche Frédéric Anton, celle d'une cuisine sincère et généreuse, où le goût s'exprime avec éclat dès la première bouchée.

De Barcelone à Bangkok, une même évidence s'impose : la cuisine de rue révèle une richesse singulière. Populaire, accessible et pleine de goût, elle ramène le cuisinier à l'essentiel, l'émotion d'une première bouchée. De ses voyages, Frédéric Anton rapporte des goûts, des idées et des émotions. Autant de souvenirs qui, un jour, ressurgiront autrement dans l'une de ses maisons.

CARNET D'ADRESSES

Barcelone — Mercat de la Boqueria, La Rambla 91.

Bangkok — marchés et échoppes de rue (Chinatown / Yaowarat, Bang Rak).





À l'étranger, je veux manger dans les restaurants traditionnels du pays.





VERYFOODTRIP



D'une île à l'autre, le Japon compose une symphonie de saveurs inspirée par la nature.

JAPON

L'éloge savoureuse des saisons

Au Japon, chaque saison possède son parfum, sa couleur et sa saveur. Du nord au sud de l'archipel, les paysages se transforment et les assiettes racontent la même histoire... Celle d'une nature célébrée avec respect, émotion et gourmandise.

L'ART DU SHUN

La cuisine japonaise est soucieuse de l'expression de la nature et de la succession des saisons. Cet art de vivre porte un nom : le shun, l'instant idéal où un produit atteint son apogée.

Au printemps, la bonite katsuo de Kochi (île de Shikoku), les pousses de bambou takenoko de Kyoto ou encore les plantes sauvages sansai d'Akita annoncent le renouveau. Les chaleurs estivales invitent à la fraîcheur avec les somen de Miwa (préfecture de Nara), le soba de Nagano, l'anguille unagi d'Aichi ou des mets incontournables tels que le hiyashi-chuka et le kakigori. L'automne colore les marchés de patates douces satsumaimo de Kagoshima, de kakis de Wakayama, de savoureux sanma de l'île de Hokkaido mais aussi de matsutake et de châtaignes. L'hiver, enfin, enveloppe le pays de ses saveurs réconfortantes à l'instar de l'oden de Shizuoka, du crabe de Kinosaki Onsen (préfecture de Hyogo) ou du délicat fugu de Shimonoseki (préfecture de Yamaguchi).

*Goûter le Japon, c'est savourer la poésie des saisons,
une rencontre avec l'instant présent*

ARCHIPEL GOURMAND

Des cerisiers en fleurs du printemps aux paysages enneigés de l'hiver, le Japon vit au rythme des saisons, la gastronomie devenant un langage universel reliant l'homme à son environnement. Dans les assiettes comme dans les fêtes traditionnelles, chaque ingrédient devient le reflet d'un territoire. Une invitation à voyager à travers les régions, où chaque saison possède son goût, son émotion et sa mémoire.

À travers ses régions, ses savoir-faire et ses saveurs de saison, le Japon révèle une culture où la nature guide chaque expérience. Une richesse que l'Office National du Tourisme Japonais s'attache à faire découvrir et rayonner à travers le monde.

www.japan.travel/fr/fr/



ART DE VIVRE





ART DE VIVRE



*Quand le chef et l'architecte d'intérieur racontent
la même histoire, il y a une chance sur deux pour
que le client se sente bien.*



PIERRE-YVES **ROCHON**

L'art de **sublimer un écran**

Depuis près de vingt ans, Pierre-Yves Rochon accompagne Frédéric Anton dans l'écriture intérieure du Pré Catelan. Leur dialogue repose sur une confiance rare, celle qui permet à deux créateurs de parler chacun leur langue tout en servant une même expérience. Du restaurant gastronomique à La Ferme, l'architecte d'intérieur fait du patrimoine une matière vivante, attentive à la lumière, aux volumes et à cette élégance presque imperceptible qui donne envie de rester.

LA CONFIANCE, PREMIER MATÉRIAU

Pierre-Yves Rochon rencontre Frédéric Anton par l'intermédiaire de Lenôtre, lorsque Patrick Scicard lui confie le projet du Pré Catelan. Le chef n'a pas encore obtenu sa troisième étoile. De cette première collaboration naît une relation professionnelle que l'architecte d'intérieur résume aujourd'hui par un mot, la confiance.

Chez Frédéric Anton, il dit avoir découvert une qualité devenue précieuse à ses yeux, la capacité à reconnaître le métier de l'autre et à lui laisser l'espace nécessaire pour l'exercer. Un chef porte une cuisine ; un architecte d'intérieur imagine le lieu qui lui permettra de s'exprimer et dans lequel les clients pourront pleinement la goûter. Pierre-Yves Rochon revendique ainsi une double responsabilité, comprendre le chef et sa cuisine, puis penser ceux qui viendront s'asseoir à sa table.

La phrase est la sienne, avec cette pointe d'ironie qui accompagne souvent ses réponses. Elle dit pourtant l'essentiel. Le décor ne vient pas signer une démonstration personnelle ; il se met au service d'un lieu, d'un cuisinier et d'une expérience. Près de vingt ans après le premier projet, Frédéric Anton lui confie encore le plaisir qu'il éprouve à retrouver son restaurant chaque matin. Pour Pierre-Yves Rochon, cette fidélité du regard est sans doute l'un des plus beaux compliments.



ART DE VIVRE

© PréCatelan



*On respecte le patrimoine,
on respecte l'héritage
et on a le droit de changer l'écriture.*



RÉVÉLER CE QUI ÉTAIT DÉJÀ LÀ

Au Pré Catelan, le premier geste de Pierre-Yves Rochon a été de regarder. Dans la grande pièce historique du restaurant, qu'il décrit un ancien relais de chasse, les proportions, la hauteur sous plafond et les frises consacrées à l'univers de la chasse étaient déjà là. Son parti pris est de leur rendre leur présence.

Plutôt que de rivaliser avec cette architecture, il choisit de la révéler par la lumière et par une palette capable d'inscrire le décor dans son époque. Il évoque lui-même l'aubergine, le blanc, l'argent et le gris pour cette partie classique. Dans les espaces ajoutés ultérieurement, libérés de la même charge historique, son écriture devient plus contemporaine.

Au bout de la salle, le jardin s'invite dans le décor. Une œuvre peinte sur miroir en prolonge la présence ; les couleurs et la moquette accompagnent ce mouvement de l'extérieur vers l'intérieur. Des sièges Platner édités par Knoll et des tables dessinées pour le lieu introduisent une modernité qui conserve les codes de la grande gastronomie.



FAIRE ENTRER LE JARDIN

Pour Pierre-Yves Rochon, arriver au Pré Catelan constitue déjà un déplacement. Paris semble s'éloigner à mesure que le bois de Boulogne enveloppe le visiteur. Cette sensation a guidé son travail : faire dialoguer l'intérieur et le jardin, jusqu'à laisser la nature accompagner le repas.

Dans le passage qui relie les espaces, le vert s'installe, accompagné d'une bibliothèque transparente ponctuée d'argent. Plus loin, l'assiette de présentation dessinée pour Frédéric Anton devient elle-même un élément d'architecture à l'échelle de la table. Réalisée par Bernardaud, elle associe une grande aile à un petit bassin argenté et à des étoiles.

Le détail amuse encore son créateur. Lorsqu'il dessine ces étoiles, Frédéric Anton n'a pas encore obtenu la troisième. Mais l'intérêt de l'objet est ailleurs. Cette assiette crée un lien entre la partie historique du restaurant et son expression plus contemporaine. Une manière, là encore, de partir d'un héritage pour l'inscrire dans le présent.

LE LUXE DE L'INVISIBLE

ART DE VIVRE

Chez Pierre-Yves Rochon, l'expérience d'un restaurant se construit aussi dans ce qui échappe au regard. Les axes, la symétrie, la lumière, l'accueil, le service ou encore ce que l'on choisit de soustraire à la vue, participent d'une même mise en scène. Le décorateur se place alors du côté du client et imagine ce qu'il verra, entendra et ressentira.

Au Pré Catelan, un petit office situé entre deux espaces est ainsi traité en noir. Le geste est discret, presque invisible, mais il préserve la continuité de l'expérience et laisse toute sa place à la salle, à la table et à la cuisine.

Sa conception du luxe se dessine dans cette attention. Le calme, le confort, la lumière et la qualité de l'accueil prennent le pas sur l'effet. Dans un monde saturé de sollicitations, Pierre-Yves Rochon défend une hospitalité attentive, celle qui permet au convive de se sentir reçu plutôt que simplement servi.

Cette recherche se prolonge jusque dans le rythme d'une soirée. Il compare volontiers un grand service à un ballet, lorsque chaque geste semble s'enchaîner avec naturel et que la salle conserve sa magie du premier accueil aux derniers instants. L'architecture intérieure devient alors moins un décor qu'une façon d'orchestrer le temps.



LA MÉMOIRE REMISE EN SCÈNE

Avec La Ferme du Pré, le dialogue entre Pierre-Yves Rochon et Frédéric Anton prend une autre couleur. Le chef souhaite y raconter une cuisine familiale française, classique et revisitée, pensée pour le partage. L'architecte d'intérieur cherche donc moins à imposer un langage qu'à retrouver celui du lieu.

Tous deux explorent les greniers, les caves et les réserves de Lenôtre. Des objets chargés de passé réapparaissent et trouvent une nouvelle place. Les anciennes cloches deviennent un grand tableau baptisé « Les Cloches ». Des tableaux conservés dans les réserves remontent sur les murs. Plus loin, une cheminée monumentale accueille, sur près de huit mètres de hauteur, une accumulation de casseroles en cuivre.

Pierre-Yves Rochon parle ici de mise en scène davantage que de décoration. Il assemble, déplace, compose. Les cuivres, les cuillères, les gravures et les objets anciens deviennent la matière d'un intérieur habité. L'esprit de collection dialogue avec une implantation pensée pour le restaurant, notamment une longue banquette qui accompagne la salle.

ART DE VIVRE

La table poursuit le récit. Les assiettes peuvent être différentes, comme dans une maison où les services se seraient constitués au fil des années.

La poule au pot, la purée ou la soupe arrivent au centre et invitent au partage. La qualité du produit reste le point d'ancrage ; l'atmosphère lui offre simplement une autre manière d'être vécue.





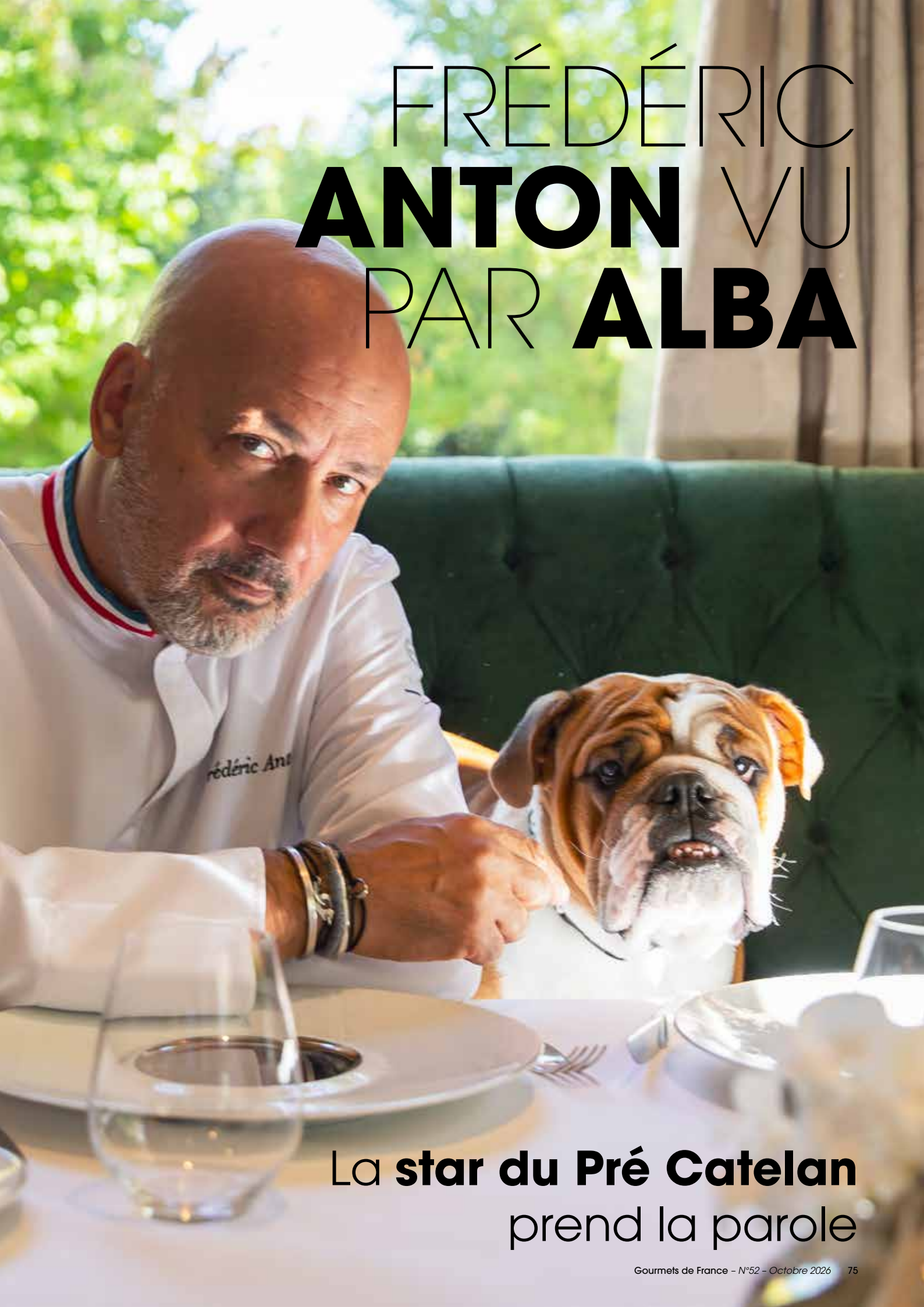
Qualité et authenticité.

À chacun des deux lieux, Pierre-Yves Rochon prête une personnalité. Le Pré Catelan serait un homme élégant, résolument contemporain, sensible à la beauté d'une assiette pensée dans le moindre détail comme aux lignes d'un siège moderne. La Ferme aurait les traits d'une dame en robe à fleurs, avec en mémoire la cuisine de sa grand-mère, le goût des jolies tables et le plaisir du partage. Deux univers qui racontent chacun à leur manière une même exigence de qualité et d'authenticité. Deux silhouettes, deux atmosphères.

L'une porte l'élégance contemporaine du restaurant gastronomique ; l'autre cultive la chaleur d'une maison habitée par la mémoire. Pierre-Yves Rochon leur choisit pourtant les mêmes mots pour trait d'union.

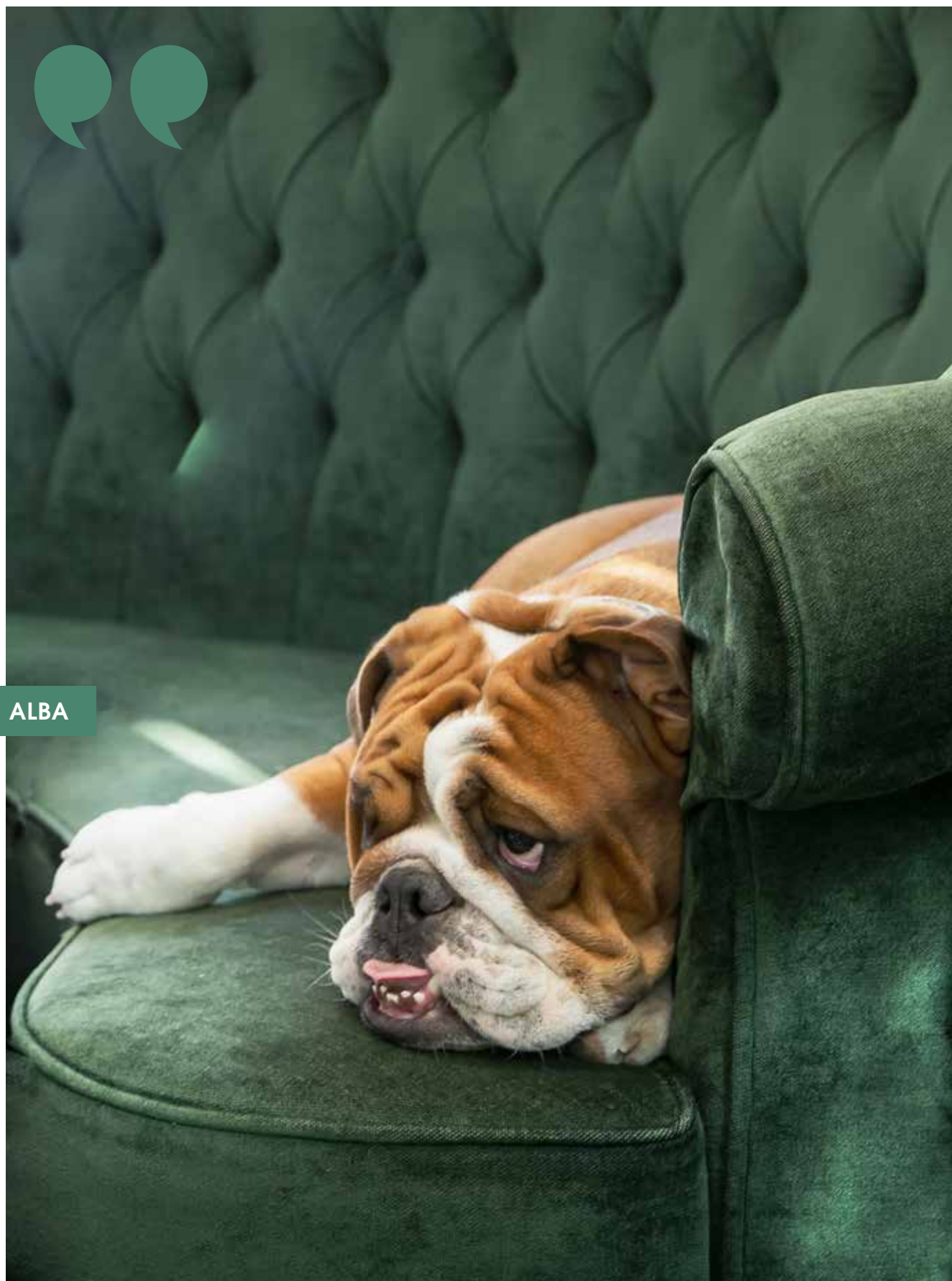
Au Pré Catelan comme à La Ferme, le décor raconte ainsi moins une époque qu'une manière de recevoir. Un art de faire dialoguer le passé et le présent, de laisser parler les objets, d'accorder l'espace à la cuisine et, surtout, de donner au convive le sentiment que tout était déjà à sa juste place.



A photograph of a man with a beard and a bald head, wearing a white chef's coat with a red and blue striped collar. He is sitting at a table with a white tablecloth, looking towards the camera. Next to him is a bulldog with brown and white fur, also looking towards the camera. The background is a green tufted sofa and a window with green foliage outside. The text 'FRÉDÉRIC ANTON VU PAR ALBA' is overlaid on the top right of the image.

FRÉDÉRIC **ANTON** VU PAR **ALBA**

La **star du Pré Catelan**
prend la parole



ALBA

Je comprends très bien ce qu'il me demande. Je ne vois simplement pas toujours pourquoi je le ferais.

Elle partage ses promenades, ses silences, ses retours. Aujourd'hui, exceptionnellement, c'est elle qui répond. Alba, bouledogue au caractère bien trempé et star discrète de la maison, nous raconte Frédéric Anton son humain, son cuisinier et, accessoirement, son chef de papa vu de sous la table.



ALBA, LA GAMELLE D'UN TROIS-ÉTOILES, ÇA RESSEMBLE À QUOI ?

À quelque chose de normal, chez moi, on peut dire que j'ai bien choisi ma maison. Papa cuisine midi et soir : viande, légumes, petits compléments, tout est validé par ma vétérinaire. Les croquettes, j'ai essayé de lui faire comprendre que ce n'était pas vraiment notre standing. Il a compris assez vite. Je renifle d'abord, évidemment. Ensuite je décide. C'est important qu'il garde le niveau.

QUAND IL RENTRE À LA MAISON, IL EST ENCORE CHEF, TON PAPA ?

Au restaurant, paraît-il. À la maison, c'est différent. Le week-end, il cuisine pour moi et, pendant qu'il mange, je vérifie aussi son assiette. Il arrive qu'il oublie de partager, alors je le regarde. En général, ça lui revient. Je l'ai bien éduqué.

QUI EST LE PLUS TÊTU DE VOUS DEUX ?

Lui dirait peut-être moi. Mais enfin, je suis un bouledogue : quand j'ai décidé quelque chose, je ne vois pas très bien pourquoi on continuerait à en discuter. Je suis gentille, facile, sociable... Je demande simplement que les choses se passent comme prévu.

EST-IL AUSSI EXIGEANT AVEC TOI QU'AVEC SA BRIGADE ?

Je ne connais pas sa brigade, mais avec moi il a renoncé assez tôt. « Assis », « donne la patte », « debout »... j'ai compris les mots. Je ne vois simplement pas toujours l'intérêt d'y répondre. Il paraît que ça s'appelle désobéir. Moi, j'appelle ça réfléchir avant d'agir...

LA SEULE RÈGLE QU'IL NE LAISSE JAMAIS PASSER ?

Traverser la rue. Là, il devient très sérieux : laisse, arrêt, attention. Je le laisse faire, parce que je sais que ça le rassure. À la maison, en revanche, canapé, lit, circulation libre. Il faut bien qu'il comprenne que je vis ici aussi. Enfin, surtout moi.





*Les gens le trouvent impressionnant.
Moi, je vois surtout quelqu'un qui a
besoin de beaucoup de bisous.*

UNE JOURNÉE DE VACANCES AVEC FRÉDÉRIC, ÇA DONNE QUOI ?

Je le sors beaucoup. Bois de Boulogne, petites mares, plage... Il a besoin d'air. Moi aussi, mais pour d'autres raisons : il y a des odeurs, des chiens, des choses très importantes à vérifier. Lui, parfois, s'arrête dans une guinguette pour manger un hot-dog. Je récupère un morceau. C'est le principe des vacances : chacun fait ce qu'il aime.

LA NATATION, POUR UN BOULEDOGUE, CE N'EST POURTANT PAS L'IDÉAL...

Je ne nage pas, je gère la profondeur. Je vais là où j'ai pied, ce qui me paraît beaucoup plus intelligent. Papa m'a quand même acheté un gilet de sauvetage. Il est comme ça ; il anticipe des catastrophes que je n'avais pas prévues. Je le porte pour lui faire plaisir.

ALBA

PARMI TOUTES LES ODEURS QU'IL RAPPORTE DU RESTAURANT, LAQUELLE T'INTRIGUE LE PLUS ?

Je fais toujours l'inventaire quand il rentre. Je commence par les chaussures, puis le pantalon, les mains... Il rapporte beaucoup d'informations sans s'en rendre compte. Certains jours, il y a du gibier, des sauces, des choses nouvelles. Lui pense qu'il rentre simplement à la maison. Moi, je lis sa journée.

SA PLUS GRANDE QUALITÉ, CELLE QUE PERSONNE NE VOIT ?

Il me regarde beaucoup. Le moindre petit changement, il le voit tout de suite. Les gens pensent qu'il est sérieux, rigide, impressionnant... Moi, je connais surtout quelqu'un qui me fait des bisous toute la journée. Parfois beaucoup. Je le laisse faire. Ça a l'air de lui faire du bien.

ET QUAND LA JOURNÉE A ÉTÉ RUDE, QUI CONSOLE QUI ?

Moi. Je viens me poser contre lui, sans faire de bruit. Les humains parlent énormément, surtout quand ça ne va pas. Nous, on sait qu'on peut juste rester là. Je crois qu'il a fini par comprendre ça grâce à moi.







#frçais

Ici, commence

**LE FAIT
MAISON**

Frédéric Simonin

Frédéric Simonin

Restaurant Frédéric Simonin

🍴 MICHELIN 2026

Client des halles METRO Nanterre

les
halles
METRO

f y i d **METRO.fr**

Crêpe nouveau bûcher – RCS Nanterre 399 315 613



TESTS- PRODUITS

34^{ème} session









**Frédéric
Anton**
LE PRÉ CATELAN***



**Adrien
Delcourt**
JULES VERNE**



**Mehdi
Sgard**
LE PRÉ CATELAN***



**Étienne
Leroy**
LENÔTRE



**Boris
Thuillier**
LE PRÉ CATELAN***



**Mégane
Pantanella**
LE PRÉ CATELAN***



**Alexandre
Bader**
BILLECART-SALMON



**Alain
Pégouret**
LE SERGENT RECRUTEUR*



**Kévin
Garcia**
CAP ESTEL*



Gabin
Bordelais
DON JUAN II*



Émile
Cotte
BACA'V

11

PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE

Excellence & Transmission

Dans le cadre prestigieux du Pré Catelan, table triplement étoilée nichée au cœur du bois de Boulogne, Frédéric Anton accueille une nouvelle édition des Tests Produits placée sous le signe de l'excellence. Autour de lui, chefs, pâtissier, sommelier et grands professionnels du goût composent un jury d'exception. Parmi eux, plusieurs chefs ayant grandi à ses côtés retrouvent celui qui a marqué leur parcours, pour une rencontre où se croisent savoir-faire, exigence et transmission. Réunis autour de dégustations à l'aveugle, tous mettent leur expertise au service des produits, confrontent leurs regards et partagent leurs impressions. Une journée entre grands professionnels, réunis autour d'une même passion : celle du goût.

On vous dévoile les coulisses !



CHEF DU JULES VERNE**

Adrien Delcourt



L'excellence se construit un peu plus chaque jour.

Entré en cuisine à 16 ans, Adrien Delcourt se forme au fil des maisons étoilées. Il passe notamment par le Relais d'Auteuil de Patrick Pignol et Les 110 de Taillevent avant de rejoindre le Pré Catelan en 2013. Il poursuit son parcours pendant trois ans chez Joël Robuchon comme sous-chef, puis passe une année à L'Orangerie du George V. En 2019, il retrouve Frédéric Anton pour participer à l'ouverture du Jules Verne. Une aventure singulière, au deuxième étage de la tour Eiffel, avec Paris pour décor, couronnée d'une étoile

quelques mois après l'ouverture. Revenu au Jules Verne il y a deux ans pour en prendre les commandes, Adrien Delcourt y poursuit la même quête d'excellence : ne jamais se satisfaire de l'acquis et chercher, chaque jour, à perfectionner son travail. De Frédéric Anton, avec qui il a le plus travaillé, il retient la rigueur et la compréhension du produit. Aujourd'hui, son ambition est de faire perdurer l'exigence et l'excellence de cette table unique. Pour la suite, il préfère ne rien figer : « Seul l'avenir sait ce qu'il nous réserve. »

RENCONTRER A. DELCOURT



LE JULES VERNE**

2^{ÈME} ÉTAGE DE LA TOUR EIFFEL
6 AVENUE GUSTAVE EIFFEL
75007 PARIS

EN QUELQUES DATES

2013 : Arrivée au Pré Catelan***

2020 : Première étoile Michelin du Jules Verne**

2024 : Retour au Jules Verne** comme chef



CHEF PRÉ CATELAN***

Mehdi Sgard



Du trois-étoiles au bistrot, la technique et la précision comme fils conducteurs.

Issu d'une famille de bouchers, Mehdi Sgard grandit dans l'univers de l'artisanat et trouve naturellement sa voie en cuisine. Il débute comme apprenti au Café de la Paix auprès de Christophe Raoux, avant de rejoindre le Ritz comme commis, aux côtés de Michel Roth et Jean-François Girardin. En 2012, il pousse les portes du Pré Catelan, la seule maison qu'il souhaite alors rejoindre. La place disponible est en pâtisserie : il la saisit pour entrer dans la maison avant de passer en cuisine. Aux côtés de Frédéric Anton, il gravit tous les échelons, de commis à chef de cuisine, et

fait siennes sa rigueur, sa précision et sa technique. Aujourd'hui, il veille aussi bien sur le restaurant trois étoiles que sur La Ferme du Pré. Un grand écart qu'il affectionne, capable de passer d'un sorbet champagne-caviar à un bœuf bourguignon. Curieux d'autres cultures culinaires, il puise aussi son inspiration en Espagne et au Japon, deux pays qu'il affectionne particulièrement. Fier de la confiance de Frédéric Anton, il l'est tout autant de voir évoluer ses équipes et de transmettre à son tour ce qu'il a appris.

EN QUELQUES DATES

2008 : Début à l'école hôtelière

2010 : Arrivée au Ritz

2012 : Arrivée au Pré Catelan***

2024 : Ouverture de La Ferme du Pré

RENCONTRER M. SGARD



LE PRÉ CATELAN***

BOIS DE BOULOGNE
75016 PARIS



CHEF EXÉCUTIF DON JUAN II*

Gabin Bordelais



La fidélité et la transmission comme moteurs.

Originaire de Guadeloupe, Gabin Bordelais grandit dans une culture où la cuisine accompagne chaque moment de partage. Après le collège, il choisit naturellement la voie hôtelière, poursuit avec un bac professionnel puis un BTS en arts culinaires et arts de la table à l'école Albert de Mun, à Paris. Une enseignante, la cheffe martiniquaise Magdala de Baulieu Caussimon, marque particulièrement sa formation et l'encourage à aller plus loin. En 2017, une autre rencontre est décisive : Kévin Garcia lui fait passer son entretien au Pré Catelan et lui donne

sa chance comme commis. Gabin Bordelais y gravit les échelons jusqu'au poste de chef de partie. En octobre 2021, Frédéric Anton lui confie l'ouverture du Don Juan II. Quelques mois plus tard, le restaurant décroche une étoile Michelin. Une annonce qui reste sa plus grande fierté et nourrit aujourd'hui encore sa motivation. Reconnaisant de la confiance qui lui a été accordée, il entend poursuivre cette aventure avec la même fidélité et la même loyauté, avec l'ambition de mener le Don Juan II toujours plus loin.

RENCONTRER G. BORDELAIS



DON JUAN II*

5 PORT DEBILLY
75016 PARIS

EN QUELQUES DATES

2011 : BTS à l'école Albert de Mun

2017 : Arrivée au Pré Catelan***

2021 : Ouverture du Don Juan II*

2022 : Première étoile Michelin



**CHAMPION
DU MONDE
DE PÂTISSERIE
2017**

CHEF PÂTISSIER LENÔTRE

Étienne Leroy



*La pâtisserie est un métier d'échange,
à 1 000 %.*

Originaire du Nord, Étienne Leroy rêve d'abord de devenir archéologue. Sans véritable projet après le lycée, il part deux mois au Canada chez son oncle pâtissier. Dans sa boutique et son salon de thé, il découvre un métier qui le passionne immédiatement. De retour en France, il se forme à Notre-Dame de la Providence, puis au chocolat auprès de Dominique Benoit à Lille. Finaliste du Meilleur Apprenti de France en 2007, il rencontre Stéphane Glacier, MOF pâtissier, et rejoint Paris à 19

ans. Café Pouchkine, École hôtelière de Lausanne puis Hôtel du Cap-Eden-Roc jalonnent la suite de son parcours. En 2017, la Coupe du monde de la pâtisserie marque un tournant : il quitte l'hôtellerie et crée sa société de conseil. Cinq ans plus tard, il rejoint Lenôtre. Attaché au produit brut et au travail de la main, il revendique son statut d'artisan plutôt que celui d'artiste. Aujourd'hui, sa priorité est aussi collective, faire grandir ses équipes et faire évoluer Lenôtre sans en perdre l'ADN.

EN QUELQUES DATES

2004 : Débute sa formation à Notre-Dame de la Providence

2007 : Finaliste du Meilleur Apprenti de France

2017 : Coupe du monde de la pâtisserie

2022 : Rejoint la Maison Lenôtre



SOMMELIER AU PRÉ CATELAN***

Boris Thuillier



Le service, c'est comme une pièce de théâtre : le public n'est jamais le même.

Boris Thuillier débute par la cuisine à 16 ans et obtient son CAP en 1994. L'expérience ne le convainc pas et c'est finalement en salle qu'il trouve sa voie. En 1996, il rejoint le Relais d'Auteuil de Patrick Pignol. La maison compte alors quelque 2 700 références et son chef-proprétaire est passionné de vin. Boris découvre un univers qui ne le quittera plus. Après quatre années d'apprentissage, il rejoint Ledoyen en 2000, puis le Pré Catelan en avril 2002. Il n'en repartira plus. Aux côtés de Frédéric Anton, il apprend l'exigence et la rigueur et devient chef

sommelier. Une fonction dont il est fier, autant que de la confiance que lui accorde le chef. En vingt-quatre ans, il a façonné une carte des vins qui lui ressemble, tout en l'adaptant aux envies des clients. Car ce qui l'anime reste le service : une pièce de théâtre dont le public change chaque jour et à laquelle il faut sans cesse s'adapter. Avec, désormais, le plaisir de transmettre ses connaissances et son savoir-faire aux jeunes sommeliers qui rejoignent la maison.

RENCONTRER B. THUILLIER



LE PRÉ CATELAN***

BOIS DE BOULOGNE
75016 PARIS

EN QUELQUES DATES

1994 : CAP cuisine

1996 : Débute au Relais d'Auteuil de Patrick Pignol

2000 : Rejoint Ledoyen

2002 : Arrivée au Pré Catelan***



DIRECTRICE DE SALLE AU PRÉ CATELAN***

Mégane Pantanella



L'art de recevoir passe avant tout par l'humain.

Rien ne destinait Mégane Pantanella aux métiers de la salle. Après des études générales en filière ES, c'est sa mère qui l'oriente vers la restauration de luxe. Elle se forme avec une licence professionnelle, avant de faire ses premières armes dans plusieurs établissements parisiens. En 2019, elle participe à l'ouverture du Jules Verne aux côtés de Frédéric Anton, une première étape déterminante. Trois ans plus tard, elle rejoint le Plaza Athénée, où sa rencontre avec Denis Courtiade marque profondément sa manière d'exercer le métier. Après cette expérience et plusieurs voyages à

l'étranger, elle retrouve Frédéric Anton en 2024 au Pré Catelan, dont elle devient directrice de salle, succédant à un directeur présent depuis quarante-trois ans. Aujourd'hui, elle place les relations humaines au cœur de son travail, aussi bien avec ses équipes qu'avec les clients. Bienveillance, intelligence émotionnelle, hospitalité et art de recevoir accompagnent chaque service, avec une même mission : mettre en valeur la cuisine de Frédéric Anton. Quant à la suite, elle préfère la regarder avec confiance : « Le meilleur reste à venir... »

EN QUELQUES DATES

2019 : Participe à l'ouverture du Jules Verne**

2022 : Rejoint le Plaza Athénée

2024 : Devient directrice de salle du Pré Catelan***

RENCONTRER M. PANTANELLA



LE PRÉ CATELAN***

BOIS DE BOULOGNE
75016 PARIS



CHEF CHEZ BACA'V

Émile Cotte



Les codes du luxe au service du plus grand nombre.

Né à Limoges en 1979 d'un père garagiste et d'une mère infirmière, Émile Cotte prend très tôt goût à la cuisine. Sa mère étant souvent absente à l'heure des repas, ce gourmand prend les choses en main. Il grandit aussi au rythme des marchés, des repas du dimanche à la campagne et des grandes tablées familiales. Après l'école hôtelière de Souillac, il monte à Paris pour apprendre auprès des meilleurs. Le Pré Catelan sera sa première grande maison, suivi de Taillevent et Guy Savoy. En 2012, il prend sa première place

de chef au Meating, avant les 110 de Taillevent à Paris et Londres, puis Drouant en 2018. Le Covid marque un tournant. De retour dans son Limousin, il rencontre les producteurs et ouvre Baca'v en 2021, avec l'envie de mettre les codes de la haute gastronomie à la portée de tous. Aujourd'hui, sa plus grande fierté est de voir les chefs qu'il a formés se lancer à leur tour dans l'entrepreneuriat. Son prochain défi est plus intime : transmettre à son fils de 10 ans le goût du travail et l'envie d'entreprendre.

RENCONTRER É. COTTE



BACA'V

1 RUE DE LA FERME
92100 BOULOGNE-
BILLANCOURT

EN QUELQUES DATES

1994 : École hôtelière de Souillac

1998 : Arrivée au Pré Catelan***

2005 : Rejoint la brigade de Guy Savoy

2021 : Ouverture de Baca'v à Boulogne



DIRECTEUR GÉNÉRAL DE BILLECART-SALMON

Alexandre Bader



Le meilleur doit encore être devant nous.

Alexandre Bader rejoint Billecart-Salmon le 23 novembre 1993. La rencontre avec la famille est un véritable « électrochoc passionnel ». Il découvre alors un univers qu'il ne connaît pas, mais aussi une entreprise familiale dont la vision à long terme le séduit immédiatement. Ici, une première bouteille de champagne demande 52 mois et les décisions prises aujourd'hui engagent déjà les générations suivantes. Cette idée de transmission l'accompagne depuis trente-trois ans. À la tête de la maison, il reste convaincu que

chacun a un rôle à jouer et doit se sentir utile à son avenir. La fidélité tient aussi une place importante dans son parcours. Ses liens avec la gastronomie, notamment avec Frédéric Anton, se sont ainsi construits au fil des années. Sa plus grande satisfaction reste pourtant très simple, celle de voir des gens heureux en partageant une bouteille de Billecart-Salmon. Aujourd'hui, il voit les nouvelles générations poursuivre l'histoire familiale avec une ambition intacte, continuer à bâtir et faire mieux demain.

EN QUELQUES DATES

1993 : Entre chez Billecart-Salmon le 23 novembre

2003 : Changement d'image et création du logo Billecart-Salmon

2018 : Bicentenaire de la maison familiale et passage de la 6e à la 7e génération

RENCONTRER A. BADER



**CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON**

40 RUE CARNOT
51160 Aÿ-CHAMPAGNE



CHEF PROPRIÉTAIRE LE SERGENT RECRUTEUR* À PARIS

Alain Pégouret



Je me lève avec la cuisine, je travaille avec, je dors avec.

Cannois d'origine, Alain Pégouret découvre la cuisine vers 7 ans aux côtés de sa nounou. Même les préparations les plus simples lui donnent déjà envie de transformer, d'imaginer. Un père épicurien l'initie très tôt aux belles tables et, à 12 ans, il dévore déjà les revues culinaires. La cuisine devient son terrain d'expression. Après le Moulin de Mougins, il gagne Paris avec une idée en tête : ne pas repartir avant d'avoir travaillé dans les meilleures maisons. Chez Joël Robuchon, où il rencontre Frédéric Anton en 1989, il découvre

la recherche permanente de performance, la technicité et la remise en question. Une exigence qu'il transmet aujourd'hui à ses équipes. Après le Crillon, il dirige pendant dix-huit ans les cuisines du restaurant Laurent avant d'ouvrir Le Sergent Recruteur en mai 2019. En janvier 2020, son restaurant décroche une étoile. Passionné, créatif et toujours en mouvement, il place le collectif au cœur de son métier. Et les projets ne manquent pas : il rêve notamment de réinventer la grande brasserie parisienne des années 1970.

RENCONTRER A. PÉGOURET



LE SERGENT RECRUTEUR*
41 RUE SAINT-LOUIS EN L'ÎLE
75004 PARIS

EN QUELQUES DATES

1984 : Début au Moulin de Mougins

1989 : Rencontre Frédéric Anton chez Joël Robuchon

2019 : Ouverture du Sergent Recruteur*

2020 : Une étoile pour Le Sergent Recruteur*



CHEF EXÉCUTIF DU CAP ESTEL*

Kévin Garcia



Suivre son propre chemin, sans chercher à suivre les tendances.

Originaire d'Alsace, Kévin Garcia intègre l'école hôtelière en 2005. Il y rencontre Jean-Christophe Perrin, professeur et chef-propiétaire, qui lui transmet le goût d'une cuisine exigeante, précise et parfaitement orchestrée. Après ses premières armes auprès de Jean-Yves Schillinger, il passe deux ans chez Joël Robuchon avant d'être présenté à Frédéric Anton. Au Pré Catelan, il gravit les échelons jusqu'à devenir chef adjoint. Onze années aux côtés du chef forgent une relation faite de confiance et d'évolution mutuelle. En 2019, une nouvelle étape s'ouvre au Jules Verne,

dont il devient chef exécutif. Quelques années plus tard, l'envie de voler de ses propres ailes et de signer pleinement sa cuisine le conduit sur la Côte d'Azur. En 2025, il rejoint le Cap Estel comme chef exécutif. Fidèle aux codes de la haute gastronomie française, il défend une cuisine centrée sur le produit et la simplicité, nourrie par les rencontres avec les producteurs et la découverte. Sa plus grande fierté reste d'avoir pris son indépendance et de pouvoir aujourd'hui tracer son propre chemin.

EN QUELQUES DATES

- 2005** : École hôtelière en Alsace
- 2014** : Chef adjoint au Pré Catelan***
- 2019** : Chef exécutif au Jules Verne**
- 2025** : Chef exécutif au Cap Estel*

RENCONTRER K. GARCIA



CAP ESTEL*

1312 AVENUE RAYMOND
POINCARÉ
06360 ÈZE-BORD-DE-MER

MAISON ABADIE

Mini Chapon



• AVIS DU JURY •

Élevé en plein air sur une souche naine, à croissance lente, ce chapon est conservé emmaillotté dans son torchon, ancêtre du sous vide, un cérémonial d'un autre temps. Sa peau fine trahit une volaille qui a couru ; elle caramélise magnifiquement et laisse la chair blanche, juteuse et soyeuse. Croustillant dessus, généreux dessous : une volaille rôtie dans les règles.



Belle qualité de produit. Une volaille goûteuse, juteuse à l'intérieur. Moi je suis un fan des cuisses et du pilon, et ils m'ont servi exactement ce morceau-là : quelque chose de croustillant, de goûteux, de généreux. Très bon, très soyeux, très juteux. C'est ça qui est important.

FRÉDÉRIC **ANTON**

On voit l'épaisseur de la peau, très fine par rapport à la chair : c'est une volaille de plein air, qui a de l'activité physique. La chair est très blanche, la peau caramélise bien. Au niveau du goût, c'est très fin, très soyeux.

MEHDI **SGARD**

Très intéressant, très délicat, une chair extrêmement savoureuse, très tendre. On peut vraiment s'amuser et sublimer le travail du cuisinier derrière.

MÉGANE **PANTANELLA**

Une chair assez tendre, qui pourrait être cuisinée autrement, voire à la crème, pour des accords sur de jolis blancs de Bourgogne ou du Jura, avec une crème au vin jaune.

Un beau produit.

BORIS **THUILLIER**





• HISTOIRE DU MINI CHAPON •

MAISON ABADIE

Né dans le Gers en 1996, le Mini Chapon doit son histoire à une idée d'André Daguin : créer, avec Xavier Abadie, un chapon adapté à une table de quatre ou cinq convives. Issu d'une souche naine de poulet fermier à croissance lente, il est élevé entre quatre et six mois, avec une alimentation composée notamment de 80 % de céréales. Sa particularité tient aussi au savoir-faire de la Maison Abadie : les volailles sont sélectionnées selon leur engraissement, puis plumées à la main et à sec, une technique qui favorise finesse et maturation. Les plus beaux sujets sont ensuite emmaillotés pour répartir les graisses et apporter davantage de fondant. Trente ans après les premiers essais, l'aventure familiale se poursuit avec Hugo et José Abadie.



Pinot noir Saint-Hippolyte 2024 Marcel Deiss

L'ACCORD VIN

 **Maison
Abadie**
la volaille festive d'exception

MAISON ABADIE,

12 RUE CUBET
323170 MIÉLAN

05 62 67 59 11
WWW.CHAPONS.FR

SOURCE DES ABATILLES

Eau minérale naturelle plate & Eau minérale naturelle pétillante



Eau minérale
naturelle plate

• AVIS DU JURY •

Une source thermale puisée à 472 mètres de profondeur, qui fait de la discrétion une qualité. Faiblement minéralisée et sans astringence, l'eau plate se distingue par une fluidité soyeuse et une fin de bouche d'une grande retenue. La pétillante en reprend la neutralité et y ajoute une bulle fine, petite et intense, dont on suit la profondeur longtemps en bouche. Deux eaux qui désaltèrent sans s'imposer et laissent toute leur place aux mets comme aux vins.



Eau minérale
naturelle
pétillante



Elle ne perturbe pas, elle est douce et agréable à boire. Neutre, justement : elle ne va pas interférer sur le plat ou sur les dégustations qu'on va avoir.

ETIENNE **LEROY**

Bulle fine, très agréable en bouche. Très agréable aussi la sensation, un peu salée, qui crée un vrai contraste avec l'eau plate.

ADRIEN **DEL COURT**

Sur une eau, je cherche justement quelque chose de neutre, pas du goût : ce que je recherche, c'est la légèreté et le côté désaltérant. J'ai eu une préférence pour la pétillante, assez fine, légère, très agréable et très accessible.

ALAIN **PÉGOURET**

Une certaine neutralité, une fin de goût peu prononcée, assez fluide. Très bien. Et sur la pétillante, côté agréable, une fine bulle bien maîtrisée.

KEVIN **GARCIA**





Eau minérale
naturelle plate



Eau minérale
naturelle
pétillante



• HISTOIRE DE LA MARQUE •

LES ABATILLES

EAU MINÉRALE NATURELLE PLATE & FINEMENT PÉTILLANTE

L'histoire de la Source des Abatilles commence presque par hasard. En 1923, alors qu'un forage est entrepris à Arcachon dans l'espoir de trouver du pétrole, c'est une eau pure qui jaillit à 472 mètres de profondeur. Depuis, elle est puisée au cœur d'un aquifère captif et directement embouteillée sur le Bassin d'Arcachon. Faiblement minéralisée et naturellement équilibrée, elle cultive un profil tout en légèreté. À table, Les Abatilles se déclinent en deux expressions. La Plate, délicate et discrète, séduit par son goût neutre et sa fraîcheur, qui accompagnent les mets sans en troubler les saveurs. La Pétillante joue la même partition avec davantage de relief : ses bulles fines et son profil subtil préservent les équilibres du plat comme du vin. Deux eaux pensées pour la gastronomie, entre pureté, finesse et élégance.



ABATILLES

• EAU MINÉRALE NATURELLE •

Arcachon



SOURCE DES ABATILLES

157 BD DE LA CÔTE D'ARGENT
33 120 ARCACHON



AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Gigot surgelé d'Agneau de lait
des Pyrénées



• AVIS DU JURY •

Élevé dans les Pyrénées, l'Agneau de lait des Pyrénées est issu de races locales emblématiques : Manech Tête Rousse, Manech Tête Noire et Basco-Béarnaise. Chair claire et fine, mâche fondante, équilibre juste entre chair et gras, peau qui caramélise doucement à la rôtière : un produit d'une grande délicatesse, qui n'a besoin que de sel, de poivre et d'un jus déglacé à l'eau. Élégant, au sens plein du terme.



Très grande délicatesse. Il suffit simplement d'un peu de sel et d'un peu de poivre. Juste rôti, légèrement rosé à l'intérieur, en petites tranches très fines, légèrement caramélisées sur le dessus : c'est super. Un goût délicat, qu'on a envie de manger, qui n'est pas perturbant. La couleur est très belle aussi, aussi bien cru que cuit.

FRÉDÉRIC **ANTON**

Très bon produit. Goût intéressant, fin, agréable, mâche fondante. Un agneau de bonne qualité, dans les règles de l'art.

ADRIEN **DELCOURT**

Le jeune agneau est très fin, très goûteux, avec une belle caramélisation en très peu de temps. Cette pièce, visuellement comme gustativement, je la trouve très élégante. S'il faut un mot pour ce gigot : élégant, dans toutes ses formes.

ALAIN **PÉGOURET**

Un agneau de cette qualité-là, c'est remarquable. Des agneaux de lait comme ça, du Pays basque, ça a toute sa place dans les restaurants, aussi bien bistrot que gastronomique. Si je le mets à la carte, j'en fais dix par jour. À partager pour deux ou trois, à la tranche, avec un moment de découpe en salle. Un produit exceptionnel.

ÉMILE **COTTE**





— • L'IDÉE RECETTE de Adrien Delcourt • —

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT CONFIT À L'AIL ROSE, THYM ET PIGNONS DE PIN

GIGOT D'AGNEAU

- 1 gigot d'agneau de lait
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 20 cl de vin blanc
- 300 g de bouillon de volaille
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym

Préchauffer le four à 180 °C.

Assaisonner le gigot d'agneau avec le sel et le poivre. Dans une cocotte ou un plat allant au four, colorer le gigot pendant 2 minutes de chaque côté afin d'obtenir une belle coloration dorée.

Déglicer avec le vin blanc, puis ajouter le bouillon de volaille. Incorporer les 3 gousses d'ail et la branche de thym. Enfourner et laisser cuire pendant 2 heures à 180 °C, en arrosant régulièrement la viande avec son jus de cuisson.

Une fois le gigot cuit, le retirer du plat et

réserver au chaud. Filtrer et récupérer le jus de cuisson. Le faire réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance nappante. Glacer généreusement le gigot avec cette réduction.

AIL ROSE CONFIT

- 1 tête d'ail rose

Couper la tête d'ail rose en deux dans le sens de la largeur. L'envelopper dans une papillote et la cuire au four pendant 30 minutes à 180 °C, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et confite.

FINITION ET DRESSAGE

- Quelques fleurs d'ail fraîches
- Quelques pluches de cerfeuil
- 30 g de pignons de pin

Dresser le gigot dans un grand plat de service. Parsemer de fleurs d'ail fraîches, de cerfeuil et de pignons de pin, puis déposer l'ail confit dans le plat. Servir immédiatement et déguster.



Crozes Hermitage rouge 2024 Domaine Combier

L'ACCORD VIN



AGNEAU DE LAIT
PYRÉNÉES



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

AREOVLA
(ASSOCIATION RÉGIONALE
DES ÉLEVEURS OVINS VIANDE
ET LAIT D'AQUITAINE)

5 AVENUE PAUL LANGEVIN
33600 PESSAC

AREOVLA@GMAIL.COM
AGNEAUDELAITDESPYRENEES.COM
06 30 78 32 34

PÊCHEURS D'AQUITAINE

Thon blanc (germon)



• AVIS DU JURY •

Pêché à la canne près des côtes aquitaines, issu de notre pêcherie certifiée MSC, ce thon blanc incarne une pêche sélective et maîtrisée. Une texture ferme et un goût iodé délicat que le sel révèle avec justesse : c'est un poisson de caractère discret, qui appelle la main du cuisinier. Confit, en rillettes, mariné ou juste saisi, il ouvre un champ de recherche que les chefs ont accueilli avec curiosité.



J'aime étonnamment ce côté mâche, ce quelque chose sous la dent. C'est un produit qui demande à être sublimé, et bien assaisonné, avec de l'acidité, ça fonctionne.

ADRIEN **DEL COURT**

Adapté en rillettes, mélangé à une petite mayonnaise. On peut aussi le faire maturer une semaine en chambre froide pour qu'il développe ses arômes.

MEHDI **SGARD**

Cette démarche de pêche durable reste un bel atout. Je suis persuadée que c'est un produit qui peut être extrêmement bien travaillé et mis à l'honneur.

MÉGANE **PANTANELLA**

C'est à nous de trouver des accords, de le sublimer. Il est bon bien salé, ça lui amène du goût, et le sel est pertinent là-dessus : il rehausse la qualité de la dégustation. J'ai déjà travaillé du confit, des rillettes, cuit dans l'huile comme un thon à l'huile, servi ensuite dans une petite salade. À utiliser, et de belles façons.

FRÉDÉRIC **ANTON**





• L'IDÉE RECETTE de Kévin Garcia •

THON BLANC MI-CUIT, BEURRE CITRONNÉ ET HUILE D'OLIVE À LA CRISTE MARINE

- 4 pavés de thon blanc de 140 g chacun
- 200 g de chorizo
- 1 citron jaune & 1 citron vert
- 1/2 citron confit
- Huile d'olive
- Huile d'olive à la criste marine (Huilerie Saint-Michel à Menton)
- 400 g de beurre doux
- 1 branche de persil
- 2 échalotes
- Sel et poivre

PRÉPARATION DU THON

Préparer quatre pavés de thon d'environ 140 g chacun, puis saler et poivrer.

Faire chauffer une poêle à feu très doux avec un filet d'huile d'olive. Saisir les pavés sur chaque face, sans coloration, puis les déposer sur une grille.

PRÉPARATION DU BEURRE CITRONNÉ

Mixer le beurre tempéré avec le chorizo

et les zestes du citron confit. Réserver au frais.

Faire suer les échalotes émincées avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et la branche de persil.

Déglacer avec le jus du citron jaune et laisser réduire.

Monter avec le beurre de chorizo bien froid, coupé en petits cubes. Rectifier l'assaisonnement, puis passer le beurre de chorizo à la passette.

DRESSAGE

Couper les pavés de thon en deux dans le sens de la longueur.

Les lustrer avec de l'huile d'olive, puis ajouter des zestes de citron jaune et vert ainsi qu'une pincée de fleur de sel.

Disposer deux cuillères de beurre citronné dans le fond de chaque assiette et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive. Poser les pavés de thon et déguster à température.



Bandol blanc Domaine Tempier 2024

L'ACCORD VIN



PÊCHEURS D'AQUITAINE

QUAI PASCAL ELISSALT
64 500 CIBOURE

OP@PECHEURSDAQUITAINE.EU
PECHEURSDAQUITAINE.EU



ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

Entrecôte Salers Label Rouge



• AVIS DU JURY •

Race du Cantal élevée à l'herbe, six mois de pâturage minimum, croissance lente et cahier des charges limitant le nombre de bêtes : cette Salers a été présentée volontairement nue, à quinze jours seulement, pour être jugée sur sa seule matière. Belle couleur, belle tenue, une mâche franche et un goût marqué, aromatique.



J'aime bien la viande de Salers, j'en ai souvent mangé, goûté et même servi. Quand je l'ai vue arriver en une seule pièce, je l'ai trouvée très belle. C'est une viande qui a du goût et une certaine mâche. J'aime ce côté un peu maigre, sans trop de matière grasse. Elle peut être très, très bien.

ALAIN **PÉGOURET**

Le goût est magnifique. J'adore la Salers : on a des races à viande vraiment délicieuses chez nous, et c'est à nous de les remettre en avant. Un vrai bœuf, ça se mâche, ça se mérite : il faut un couteau qui coupe et une mâchoire. Cuite bleue ou très saignante, c'est excellent.

ÉMILE **COTTE**

J'ai trouvé le goût très bon. C'est intéressant de goûter une Salers, une race qui n'est pas inconnue. Gustativement, c'était épicé, salé : on voit que la bête a été bien nourrie, qu'elle était contente dans le pré. C'est plus ça qu'il faut retenir.

ALEXANDRE **BADER**

Il faudrait la goûter crue, en tartare, pour voir le goût qu'elle dégage. Rôtie, il faut qu'elle soit très saignante, très épaisse, juste caramélisée de chaque côté.

FRÉDÉRIC **ANTON**





• L'IDÉE RECETTE de Gabin Bordelais • **ENTRECÔTES AU POIVRE NOIR DE SARAWAK, SAUCE AU COGNAC**

- 2 entrecôtes parées de 2,5 à 3 cm d'épaisseur
- 80 g de poivre noir de Sarawak en grains
- 50 g de beurre doux
- Huile, sel

Sortir les entrecôtes du réfrigérateur 30 à 45 minutes avant la cuisson. Concasser grossièrement les grains de poivre noir au mortier puis les passer au tamis fin afin d'éliminer la poudre.

Saler les entrecôtes sur les deux faces. Étaler le poivre concassé sur une plaque puis presser fermement chaque face de la viande dans le poivre mignonnette afin de le faire adhérer et de créer une croûte uniforme. Selon les goûts, une seule face peut être panée.

CUISSON DES ENTRECÔTES

Chauffer une poêle avec un peu d'huile. Déposer les entrecôtes à feu vif afin d'obtenir une belle croûte brune sans brûler le poivre. Saisir 3 minutes par face pour une cuisson saignante. Ajouter la moitié du beurre en fin de cuisson et arroser la viande. Débarrasser sur une grille ou une assiette chaude et laisser reposer.

SAUCE AU POIVRE

- 2 échalotes
- 5 cl de cognac
- 3 cl de vin blanc
- 15 cl de jus de veau lié
- 10 cl de crème liquide entière

Éplucher, laver et ciseler finement les échalotes. Ôter l'excès de graisse de la poêle en conservant les sucs de cuisson. Ajouter le reste du beurre et faire suer les échalotes sans coloration. Déglacer au vin blanc, puis flamber au cognac hors du feu et réduire presque à sec. Mouiller avec le jus de veau lié puis incorporer la crème liquide. Mélanger au fouet et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse qui nappe la cuillère. Rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Servir les entrecôtes entières ou tranchées, nappées de sauce ou accompagnées de celle-ci à part. Servir avec la garniture de votre choix : frites maison, purée ou autre accompagnement.



Dom Pierre Pauillac 2020

L'ACCORD VIN



ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

VILLAGE D'ENTREPRISES, BÂT.2,
N°36, 14 AVENUE DU GARRIC
15000 AURILLAC



YEMBO

Chou-fleur tige



• AVIS DU JURY •

Voisins de Michel Guérard, ces agriculteurs landais ont imaginé un chou-fleur qui se mange entièrement, tige comprise. Beaucoup plus doux qu'un chou classique, sans la moindre amertume, presque sucré, il se déguste cru, juste blanchi, rôti ou à la plancha, et garde forme et couleur. Un produit d'une élégance inattendue, rapide à travailler et sans déchet.



Un produit très élégant, très délicat. On a l'habitude d'avoir ce gros chou un peu moins délicat, plus grossier ; là, on est dans la finesse. Un produit à travailler de manière brute, très joli.

MÉGANE **PANTANELLA**

Un produit polyvalent : on peut l'accommoder sur une table gastronomique avec du caviar, ou dans un bistrot tout simplement. La tige est tendre et bonne au goût, et le chou-fleur pas trop amer. C'était assez simple de construire une recette autour.

MEHDI **SGARD**

J'adore manger le chou cru, et là je l'ai mangé entièrement. Un produit raffiné : juste cuit, juste blanchi, mariné, avec une petite sauce dessus, c'est parfait. Les goûts sont bien, ce n'est pas fort. Un chou-fleur, souvent, on le blanchit plusieurs fois pour qu'il soit agréable à manger ; là, on l'utilise directement et on peut le déguster.

FRÉDÉRIC **ANTON**

La particularité de ce chou-là : beaucoup moins puissant qu'un chou normal, et on peut en manger l'intégralité, ce qui limite aussi les déchets. Cru, ou juste vapeur au naturel, c'est un produit top et très sympa à découvrir.

GABIN **BORDELAIS**





• L'IDÉE RECETTE de Mehdi Sgard •

LE CHOU-FLEUR, MARINÉ, ESCABÈCHE AU MISO BLANC, COQUILLAGES ET CITRON JAUNE

CHOUX-FLEURS ET COQUILLAGES

- 18 choux-fleurs tige
- 24 coques
- 12 moules
- 4 pinces de tourteau
- 8 couteaux
- Gros sel PM

Laver et tailler les choux-fleurs, puis les cuire à l'anglaise.

Faire dégorger les moules et les coquillages puis les cuire séparément en marinière. Récupérer le jus de cuisson et décortiquer les coquillages.

CUISON MARINIÈRE DES COQUILLAGES

- 80 g d'échalote
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Poivre du moulin PM
- 100 g de vin blanc

Cuire séparément les moules et les coquillages en marinière avec les éléments indiqués. Récupérer le jus de cuisson et décortiquer les coquillages.

COURT-BOUILLON DES PINCES DE TOURTEAU

- 1 l d'eau
- 200 g de vin blanc
- 40 g de vinaigre blanc cristal
- 120 g d'oignon
- 80 g de carotte+
- 60 g de céleri
- branche
- 1 bouquet garni
- 30 g de graines de coriandre
- 30 g de poivre noir en grains
- Gros sel PM

Cuire les pinces de tourteau dans le court-bouillon puis les décortiquer.

PICKLES DE TIGES DE CHOUX-FLEURS

- 180 g de brunoise de tiges de choux-fleurs
- 200 g de vinaigre blanc cristal
- 100 g de sucre
- 300 g d'eau semoule

Éplucher et tailler les tiges de choux-fleurs en brunoise. Chauffer tous les éléments ensemble puis verser sur la brunoise. Laisser reposer toute une nuit au frais.

SAUCE ESCABÈCHE AU MISO BLANC

- 200 g de miso blanc
- 100 g de bouillon de volaille
- 30 g de vinaigre de riz
- 100 g de jus de coquillage
- 100 g d'huile d'olive
- 20 g de bouillon dashi

Mixer la pâte de miso blanc détendue avec le jus de coquillage, le bouillon de volaille et le bouillon dashi. Ajouter le vinaigre de riz puis monter à l'huile d'olive.

FINITION ET DRESSAGE

- 1 citron jaune
- 40 g de caviar Oscietre
- 1 fleur de souci orange
- 1 fleur de souci jaune

Dans une assiette, disposer le tourteau émietté puis dresser les choux-fleurs. Napper de sauce escabèche et ajouter les coquillages. Zester le citron jaune, puis terminer avec le caviar et les fleurs de souci jaunes et orange.



Vouvray sec Clos Naudin 2023 Vincent Foreau

L'ACCORD VIN



LES FERMES LARRERE

2430 ROUTE DU DOUC
40410 LIPOSTHEY



• AVIS DU JURY •

Inspiré des techniques des verriers de Murano, ce verre soufflé bouche est devenu une référence de la dégustation. Son angle et sa légère fermeture concentrent les arômes sans jamais accentuer l'acidité ni le fruit : le vin reste lui-même. D'une finesse et d'une légèreté rarement égalées, il passe du champagne au rouge sans difficulté. Et les aspérités microscopiques laissées volontairement au fond du verre redonnent au champagne ses cheminées de bulles.



Le verre à dégustation est magnifique. La particularité, c'est l'angle, avec une petite fermeture sur le dessus qui permet de concentrer les arômes. Il laisse le vin assez neutre : quelque chose de limpide, de cristallin, de très fin, d'une légèreté rarement égalée. Et les aspérités laissées volontairement au fond du verre sont un savoir-faire : elles redonnent les cheminées du champagne.

BORIS **THUILLIER**

Ce verre-là est pratiquement un gobelet : si on coupe le pied, il tient sur la table. Le liquide est à l'intérieur, tout en horizontal, tout en épaisseur, et ça, j'aime beaucoup. On voit bien cette couleur vive, belle, brillante, transparente. C'est quelque chose de super.

FRÉDÉRIC **ANTON**

Je l'utilise depuis plus de quinze ans : l'Universal est pour moi le meilleur verre qui soit. C'est un verre universel comme son nom l'indique, qui permet aussi bien du champagne que des blancs, des rouges, voire des cocktails, même du whisky.

ALEXANDRE **BADER**





• HISTOIRE DE LA MARQUE •

ZALTO **VERRE BALANCE**

Ancrée dans une tradition verrière qui remonte au XIV^e siècle, la maison autrichienne Zalto perpétue un savoir-faire artisanal nourri de l'héritage vénitien. Soufflés à la bouche, ses verres en cristal se caractérisent par leur extrême finesse et leur légèreté. Leur conception répond aussi à une recherche précise : leur dessin, inspiré notamment de la suite de Fibonacci et des angles d'inclinaison terrestres, vise à favoriser l'aération du vin et le développement de son expression aromatique.

Dernier-né de la maison, Balance a été imaginé comme un verre polyvalent. Sa silhouette emprunte à l'ampleur des calices de Bourgogne tout en conservant la ligne plus resserrée des verres à Bordeaux. Ses parois coniques et sa surface d'aération sont conçues pour révéler les arômes, notamment sur des vins structurés et complexes. Une création où technicité et délicatesse se mettent au service de la dégustation.



Zalto
GLASPERFEKTION

ZALTO

21420 SAVIGNY LES BEAUNES

QUELLE FINE LAME ÊTES-VOUS?



Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

SPÉCIALISTE
**DES USTENSILES
DE CUISINE** ET CONSEILS D'EXPERTS

PLUS DE 50 ANS D'EXPERTISE AU SERVICE DE LA CUISINE



50 magasins
partout en France
TROUVEZ LE VÔTRE !

Ambiance & Styles

Ensemble pour de bons moments

ARTS DE LA TABLE • CUISINE • DÉCORATION



CONSEILS & INSPIRATIONS

Avec son nouveau concept, Ambiance & Styles réinvente l'expérience en magasin à travers un parcours client fluide et inspirant, rythmé par des univers chaleureux pensés comme de véritables lieux de vie.

Au fil de la visite, le conseil personnalisé accompagne chacun pour composer un intérieur et une table qui lui ressemblent.

Plus qu'un magasin, une adresse où inspiration, expertise et convivialité se rencontrent.

Scannez pour
trouver votre
magasin



GOUR METS E D I T I O N

gourmets-de-france.fr



RENCONTRE

*Frédéric
Anton*

L'AGENCE DE *
LA GASTRONOMIE,

TERROIR
Savoirs

ART *de*
Vivre

DE L'ART DE VIVRE &
DES SAVOIR-FAIRE

TESTS
produits
34^{ème} session



UN CHEF, UN TERROIR

GOUR
METS
EDITION

WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR

