CUISINE - TERROIR - MÉTIERS DE BOUC-E - ART DE LA TABLE ... Mais pas que !

TDC TVDESCHEFS
www.tvdeschefs.com

SUPPLÉMENT

En tournage

NOS METIERS ONT DU SENS

Valoriser l'image des professions pour mieux recruter

Page 4

Page 8

L'Académie culinaire de France partenaire du premier Trophée d'ULIS dédié aux handicapé(e)s

Page 10

La Bio innove en Pays de Loire ! Plus de 30 démarches techniques, filières ou sociétales mis en avant.

Page 13

Carinne TEYSSANDIER "La cuisine, les repas, les bons petits plats, c'est toute ma vie !"

Produits laitiers BIO, bons pour la nature, bons pour nous.

Produits laitiers BiO

Consommer Bio, c'est voir plus loin

Pour en savoir plus, rendez-vous sur
www.produitslaitiersetviandebio.com

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE ET DE LA FRANCE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES PRODUITS LAITIERS

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

LE SUPPLÉMENT, POURQUOI ?

" CE MAGAZINE NUMÉRIQUE INTERACTIF est le trait d'union entre la chaine digitale TVdeschefs, les professionnels toutes filières confondues et les consommateurs. Il permet d'informer nos abonné(e)s sur les grands rendez-vous, l'actualité la plus pertinante, les conseils pratiques, sur la grille des programmes, les tournages, les projets de séries ou d'émissions. Il se veut être aussi le relais pour les jeunes entre les professionnels, les écoles, les lieux d'apprentissage et les employeurs. "

Henry SALAMONE
Rédacteur-en-chef

SUPPLÉMENT À VOTRE CHAINE DIGITALE TVDESCHEFS DU MOIS DE JANVIER 2019

RÉDACTEUR-EN-CHEF
HENRY SALAMONE

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
ROSELYNE BLONDEL - DAVID CHENUET - SERGE KLÉBAIRT - STEPHANIE BERTHOU - ELODIE STUDON

CONTACTS RÉDACTION
info@tvdeschefs.com

NOUS SUIVRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Sommaire

4 EN COUVERTURE

La formation, l'apprentissage, l'emploi, Les différentes filières se mobilisent pour séduire les jeunes. Tvdeschefs lance **#NosMetiersontduSens**. Une émission... Trois magazines...

8 TOPHÉE D'ULIS

L'**Académie culinaire de France** se mobilise avec les lycées Saint-Paul / Saint-Georges de Vannes au profit des personnes en situation de handicap.

10 LA BIO INNOVE !

Mettre en avant les initiatives novatrices dans le domaine du Bio, c'est la mission de **InterBio Pays-de-Loire** avec l'opération **INNOV'EN BIO** et le tournage une mini-série

13 SI J'ÉTAIS...

Carine TEYSSANDIER répond aux questions de David Chenuet

14 LE FROMAGE, L'AMI DE NOS REPAS

Connaissez-vous les principaux termes techniques de **fabrication du fromage ?** En voici quelques uns !

16 BANDE-ANNONCE

Le Sommelier, une pièce écrite par Patrick Sébastien

17 CARTE DE VISITE

Le **Bec Cauchois**, l'adresse coup de coeur de la rédaction

18 VOS PROGRAMMES

Chroniques, magazines, émissions... A ne pas manquer

UNE ÉMISSION... DES CHRONIQUES... UN TOUR DE FRANCE... TVDESCHEFS SE MOBILISE

NOS METIERS ONT DU SENS

Les émissions culinaires et les programmes de télé-réalité mettant en scène des chefs de cuisine, des boulangers ou encore des pâtissiers ont envahis la télévision et ne sont pas étrangères à l'engouement pour les métiers de la restauration et autres filières. Une mise en lumière qui peut parfois créer de fausses illusions sur la réalité de ces métiers.

FRÉDÉRIC JAUNAULT
Chef cuisinier et Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011

«il est important voire essentiel d'être des véritables ambassadeurs de nos professions auprès des jeunes. [...] Notre titre de Meilleur Ouvrier de France nous assigne une mission : transmettre notre savoir-faire auprès de la jeune génération».

L'enquête Fafih/BVA sur l'attractivité du secteur, présentée au réseau des CFA durant le dernier rendez-vous d'EquipHotel, avait pour objectif d'évaluer l'image des métiers de l'hôtellerie et de la restauration et de mieux cerner le ressenti des jeunes. Le résultat est implaccable : la filière, pour attirer et fidéliser, doit impérativement améliorer sa copie. Pourtant, dans le paysage des formations supérieures les plus prisées, une catégorie jusqu'alors assez peu représentée est en train de gagner du terrain et d'attirer un nombre croissant d'étudiants : les écoles hôtelières. Ces écoles disposent en effet de multiples atouts, propres à séduire les jeunes bacheliers. Ces dernières offrent des débouchés quasiment assurés, et pour longtemps. Essor du tourisme, accès de nouvelles populations à la classe moyenne, aux voyages et aux loisirs, démocratisation du transport aérien, mondialisation des échanges... On n'en finirait plus d'énoncer les raisons qui conduisent à la croissance les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration et ce, partout dans le monde. Ce qui se traduit aujourd'hui par un besoin criant de main-d'oeuvre et d'encadrement dans l'ensemble des secteurs. Les jeunes diplômés des écoles d'hôtellerie n'ont donc aucun mal à trouver un emploi dès leur sortie, et sont à peu près assurés de ne jamais connaître le chômage. Mais quand n'est-il des métiers de bouche ? Pour les professionnels, "*Ils continuent de faire partie de la vie quotidienne des Français. Le secteur compte 90 000 commerces et emploie 330 000 personnes.*" Et, comme les filières de l'hôtellerie et de la restauration, les professionnels sont confrontés à la pénurie de salarié(e)s qui risque de s'aggraver avec un nombre important de départ à la retraite dans les dix prochaines années. Alors, comment

La filière élevage et viande regroupe un large panorama des métiers. Des éleveurs aux bouchers en passant par les commerçants en animaux, les responsables qualité, les opérateurs en transformation des viandes... Bref, près d'un demi-million de professionnels qui travaillent dans un secteur clé de l'économie française. De nombreux emplois sont en pourvoir dans cette filière.

Réservation & Info :
Tél. : +33 (0)3 22 23 37 77
info@hotellaterrasse.com

Jackie MASSE
Chef de cuisine

BIENVENUE AU COEUR DE LA BAIE DE SOMME

Idéalement situé entre la Baie d'Authie et la Baie de Somme, l'Hôtel*** La Terrasse dispose de 56 chambres entièrement équipées. Profitez le temps d'un séjour d'une vue imprenable sur la Mer et la Magnifique plage de Fort-Mahon.

Son cadre lui confère une atmosphère conviviale à proximité des commerces du centre-ville de Fort-Mahon et à 20 mètres de la plage.

Point de départ idéal pour vos balades et découvertes en famille, l'hotel se situe à 20kms de Berck-sur-Mer, à 15kms du Crotoy et à 30kms de Saint Valéry sur Somme.

Grâce à l'autoroute A16, Paris et Lille se situent à 2 heures.

La cuisine du Chef Jackie Masse enchantera vos désirs : repas de fêtes, entre amis ou en famille, repas d'affaires.
Découvrez une cuisine qui va réveiller tous vos sens avec une vue imprenable sur la Mer.

HÔTEL LA TERRASSE
Brasserie - Restaurant - Séminaires
1461 Avenue de la Plage - 80120 FORT MAHON PLAGE - Tél. : 03 22 23 37 77
www.hotellaterrasse.com

HÔTEL* 56 CHAMBRES**
RESTAURANT PANORAMIQUE
BRASSERIE
SÉMINAIRES

HÔTEL* LA TERRASSE - 1461, AVENUE DE LA PLAGE - 80120 FORT MAHON PLAGE - WWW.HOTELLATERRASSE.COM**

préparer les jeunes à construire leur projet d'orientation positive vers l'ensemble de ces filières ? Comment leur présenter de façon attractive ces différents métiers ? Comment susciter leur envie à franchir le pas ? D'imaginer leur futur ?

Et, quand on évoque les filières de la restauration et de l'hôtellerie, on ne peut pas ignorer les initiatives entreprises pour l'insertion des personnes en situation de handicap. La montée en compétence de ces derniers repose sur des structures organisées en d'importants efforts de formation, comme le souligne Annie PEREZ-VIEU, présidente de l'ANRH. « *Notre association a pour particularité d'avoir toujours placé l'emploi des personnes en situation de handicap au coeur de son activité, qu'il soit question de le créer, de le maintenir ou de développer les compétences de ses employés par la formation.* »

VOIR ET À REVOIR

Nos Métiers ont du Sens / Le Mag

Dans les coulisses du plus grand restaurant de France !

Chef de cuisine, directeur de restaurant, logisticien, responsable qualité et nutrition... La restauration collective concédée, c'est un secteur dynamique avec plus de 30 métiers et autant de possibilités de carrière. C'est aussi 3,8 millions de repas servis chaque jour dans les restaurants d'établissements aussi variées que les écoles, les entreprises, les hôpitaux ou encore les prisons. Six apprentis et leur maître d'apprentissage nous invitent à découvrir leurs métiers « passion » dans une série inédite de six émissions de quatre minutes. Réalisée à l'initiative du Syndicat National de la Restauration Collective (*SNRC*), cette mini-série donne la parole à des professionnels interrogés en binôme, en prise directe avec leur environnement : produits sous signe de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, approvisionnement de proximité ou encore éducation nutritionnelle. De la cuisine à la salle, en passant par les fonctions supports, ces duos de passionnés présentent leur univers et leurs missions au quotidien.

Les métiers de responsabilité collective #Episode 3

Profession : responsable qualité
Diffusion : 19 janvier 2019

Les métiers de responsabilité collective #Episode 1 et 2

Profession : responsable des flux

Profession : cuisinier

3 QUESTIONS À

HENRY SALAMONE

RÉALISATEUR

Un programme autour de l'emploi et de la formation il en existe déjà. En quoi le vôtre se diférencie t-il des autres ?

Quand j'ai commencé à imaginer ce programme, j'ai tout de suite pensé qu'il fallait l'associer à un évènement nomad, offrir l'opportunité aux filières d'aller à la rencontre du public pour présenter les différents métiers. C'était une condition sinequanone à respecter. Une fois définie le cadre, il me fallait écrire le concept. Une émission... des chroniques ? Et finalement, en discutant avec des présidents, des chefs, des jeunes, des responsables du milieu agricole et des professionnels du recrutement, j'ai pu écrire #NosMetiersontduSens .

Quand est-il aujourd'hui du projet ?

Nous sommes en pleine négociations que se soit avec le diffuseur, les parrains et les partenaires. Ce programme nécessite un budget conséquent pour assurer la tenue de cet évènement dans 12 grandes villes françaises.

Parmi les parrains, vous avez des noms ?

Quand j'ai écrit #NosMetiersontduSens, j'ai pensé immédiatement à **Thierry MARX**. Pour moi c'était une évidence et légitime qu'il en soit LE Parrain car son engagement auprès des jeunes et des moins jeunes dans l'insertion et la transmission est une vraie référence à mes yeux. Autre parrain tout aussi incontournable : **Jean-François GIRARDIN**, le Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Toujours le savoir-faire et la transmission. Les jeunes ont besoin de référents. Qui mieux que ces deux hommes pouvaient incarner ces référents !

Photo Henry Salamone

L'Académie culinaire de France sous la houlette de son président Fabrice Prochasson, se mobilise pour co-organiser la première édition du Trophée d'Ulis. Un évènement qui se déroulera le 4 avril prochain aux lycées Saint-Paul et Saint-Georges de Vannes.

TROPHÉE D'ULIS

UNE PREMIÈRE EN BRETAGNE

A l'origine de ce projet, né fin 2016, Laurent Drunat, responsable formation au sein des lycées Saint-Paul et Saint-Georges, membre auditeur de l'Académie Culinaire de France. Imaginé pour être un concours départemental, aujourd'hui le Trophée d'Ulis s'est ouvert à la Bretagne. Et, si il reste des places, les inscriptions devraient être élargies au Pays-de-Loire. « *L'objectif est de pouvoir trouver nos huit candidats pour le jour J* confie Laurent Drunat. A*vec, comme code de conduite, de mettre en exergue le travail des personnes en situation de handicap qui n'ont pas forcément un projet professionnel parce qu'ils sont jeunes.* Et de conclure, «*Notre rôle est de valoriser cette volonté de bien-faire. C'est l'ADN de ce concours.*» Une première donc en Bretagne.

Pour Yves Jegu, délégué régional de l'ACF et responsable de l'événementiel, «*ce challenge est fabuleux pour nous tous. J'espère que, ce que nous mettons en place en 2018, devienne pérenne dans le temps. On part sur de bonnes bases.* [...] *Mon souhait ? Que nous arrivions à devenir un concours national reconnu...*»

Pour organiser au mieux cette première édition, le comité de pilotage s'est associé à Benoît Flahaut et Jean-Philippe Réal, créateurs du concours culinaire l'Assiette Gourm'Hand, seul concours à ce jour dédié aux personnes en situation de handicap. Les candidats disposeront de 2h30 pour réaliser un plat chaud et dresser 4 assiettes sur le thème « L'Alliance de la volaille et de l'écrevisse », encadrés par leurs coachs-enseignants et supervisés par un jury cuisine et un jury dégustation présidé par Fabrice Prochasson et composé de 15 personnalités de la gastronomie française. ***Henry SALAMONE***

Inscriptions :
Le Trophée d'ULIS est ouvert exclusivement aux élèves d'ULIS des lycées de Bretagne. Un seul candidat par établissement pourra se présenter.
Les dossiers d'inscription sont à adresser par mail à ***tropheedulis@saintpaul56.frt*** *ou par courrier : Campus Saint-Paul / Saint-Georges – Trophée d'ULIS – Laurent Drunat – 12 allée Gabriel Deshayes – BP 558 – 56 017 Vannes*

QUAND RESTAURATION RIME AVEC INTÉGRATION

En poussant l'inclusion dans les détails, l'équipe des Petits Plats de Maurice, constituée exclusivement de personnes handicapées physiques et psychiques, se mêle au grand public de la plus ordinaire des façons.
Alors que la Journée Mondiale de l'emploi des personnes handicapées, proclamée par les Nations Unies en 1992, invite à l'intégration et l'accès à la vie économique, sociale et politique des personnes handicapées, Les Petits Plats de Maurice sonne aujourd'hui comme une remarquable réussite de mixité sociale en réponse aux enjeux économiques et priorités d'intégration.

En ouvrant son restaurant sur la ville, l'Association pour l'insertion et la Réinsertion professionnelle et humaine des Handicapés a voulu créer un espace de mixité sociale. De la cuisine grande ouverte, l'accès direct au nouveau Jardin Truillot et jusqu'a l'ergonomie de l'espace, tout a été pensé pour faciliter l'échange, multiplier les contacts et effacer le cloisonnement. ***Elodie STUDON***

Les Petits Plats de Maurice - 17 impasse Truillot -75011 PARIS -Tél.: 01 40 40 23 45
www.lespetitsplatsdemaurice.fr

ACTUNews

Le Syndicat des Grandes Marques de Porto (S.G.M.P.) et l'Union de la Sommellerie Française viennent d'annoncer l'ouverture de la 18e édition du Grand Prix **Master of Port** réservé aux sommeliers sur le thème du Porto.
www.masterofport.com

Le restaurant La Biche sur le Toit à Toulouse fête son premier anniversaire en beauté ! . Associé à l'ouverture de cet établissement au sixième étage des Galeries Lafayettes, le chef étoilé Michel Sarran a élaboré un menu exceptionnel à prix cassé pendant une semaine du 7 au 11 janvier 2019

La Biennale Internationale du Goût revient du 20 au 24 janvier à Lyon. Toujours aussi appétissante, unique et chaleureuse, cet évènement propose aux lyonnais... mais pas que, de célébrer la gastronomie pendant 7 jours au coeur même de la ville. Et, pour les organisateurs, hommage sera donné à Paul Bocuse.

Partez à la découverte des plus grands chocolatiers et savourez leurs créations. Comment ? En vous abonnant simplement à la box mensuelle **Incroyables Chocolats !**

LA BIO INNOVE !

C'EST SOUS CE SLOGLAN QUE L'ASSOCIATION INTERPRO=ESSIONNELLE INTERBIO DES PAYS DE LOIRE A DÉCIDÉ DE METTRE EN LUMIÈRE DES PROJETS DEVENUS AUJOURD'HUI RÉALITÉ UNE OCCASION DE DÉCOUVRIR CES DÉMARCHES GRÂCE NOTAMMENT À UNE MINI SÉRIE ***INNOV'ENBIO*** CO-PRODUITE PAR INTERBIO PAYS-DE-LOIRE ET L'AGENCE ANTILOPE PRODUCTION

Série INNOV'enBio

L'ATELIER POTPOTE DES FILLES AU TOP !

Episode 1

L'atelier PotPote, situé à Bouguenais, est la première conserverie 100% bio et végétale de la région nantaise. Mélanie Lecorney, cuisinière formée au CIFAM de Sainte-Luce par un Meilleur Ouvrier de France et Carine Courtial, ancienne responsable de salle, ont élaboré différentes gammes de soupes originales, gazpachos et smoothies, fabriqués majoritairement à base de légumes locaux déclassés. Un choix parfaitement assumé qui, aujourd'hui, sublîme le savoir -faire culinaire tout en luttant efficacemant contre le gaspillage agricole.
Renseignements : www.atelierpotpote.com

Diffusion : 7 janvier 2019

Actubio

La France a été autorisée par l'Union Européenne à poursuivre jusqu'au 31 mars 2020 l'étiquetage de l'origine de la viande et du lait dans les plats cuisinés.

A compter du 1er juillet 2019, les sacs en plastique à usage unique distibués aux caisses des magasins seront interdit en Nouvelle-Calédonie. Suivront ensuite dès septembre 2019, les asssiettes, verres, tasses, couverts, pailles ou encore coton-tiges en plastique, puis, à compter du 1er mai 2020, les barquettes destinées à l'emballage des denrées alimentaires au moment de l'achat.

L'agence BIO et le Crédit Agricole ont lancé le 19 novembre dernier, la 6ème édition des Trophées de l'Excellence Bio. Ce concours a pour vocation première à distinguer les projets exemplaires et les démarches innovantes au sein des filières biologiques. Les candidateures doivent-être transmises avant le 18 janvier 2019.

Les TROPHÉES de L'EXCELLENCE BIO
L'innovation au coeur du développement de l'Agriculture Biologique

Arte del Alma

GOÛT de France GOOD

GOOD France GOÛT

VILLAGE International de la Gastronomie et des cuisines populaires

CODECOM

21,22,23 et 24 Mars

2019

Nous recherchons toujours des nouveaux pays pour le village de Mars

plus de 60 pays en 2018 et 42 000 visiteurs

Tél. 06 78 43 31 35

LE BUREAU D'ÉTUDE GASTRONOMIQUE

TDC TVDESCHEFS

abcd terroir MOTEUR DE RECHERCHE

CIRBFF

LES TOQUES FRANÇAISES

la cuillère d'Or

GOURMAND International

La Bastide Saint-Antoine

Jacques Chibois

RELAIS & CHATEAUX.

Un voyage gastronomique pour les sens

LES GRANDES TABLES DU MONDE
TRADITIONS & QUALITÉ

La Bastide Saint-Antoine
48, Avenue Henri Dunant, - 06130 GRASSE

Tél.: +33 (0) 4 93 70 94 94
Fax : +33 (0) 4 93 70 94 95
www.jacques-chibois.com

© Antilope productions

CARINE TEYSSANDIER

« LA CUISINE, LES REPAS, LES BONS PETITS PLATS, C'EST TOUTE MA VIE ! »

... Un plat d'enfance ?

Sans hésitation : Le Saucisson lyonnais ! C'est mon plat référence, le plat de mon mariage, l'incontournable de la famille.

Un plat de 2017-2018 ?

Un Velouté d'artichauts à la truffe. Je l'ai réalisé avec Thierry Beccaro lors du tournage de ma rubrique *Gourmand* pour Télématin sur France 2, dans le cadre du menu de Noël de l'équipe. Partager un moment avec Thierry est toujours un moment privilégié, surtout en cuisine... Un régal !

Un vin ?

Le *TOKAY de Hongrie, parce que j'aime par-dessus tout les vins liquoreux.*

Un chef de cuisine et mentor ?

L'incontournable Paul Bocuse ! J'ai eu la chance de le rencontrer, de manger dans son restaurant du Pont de Collonges. Pour moi, c'est un vrai moment culturel que de pouvoir déguster ce qui a fait le succès et la réputation de notre gastronomie.

Un dessert ?

Le Fondant au chocolat, parce que le chocolat à toutes les sauces, ça me va fort bien !

Un bonbon en particulier ?

J'adore l'anis et plus particulièrement celui de Flavigny (rires). Cette spécialité me rappelle mes débuts à France 3 Bourgogne. Je suis une vraie fille des régions et j'en suis fière.

Un produit de boulangerie ?

Un Kouglof de Sébastien Gaudard, un classique indémodable qui, entre les mains de Sébastien, devient un chef-d'oeuvre

Pour conclure, un proverbe culinaire ?

Tu ne peux pas rendre tout le monde heureux, tu n'es pas un gâteau... CQFD

Le FROMA

Connaissez-vous les principaux termes techniques de fabrication du fromage ? Non ? En voici quatre pour mieux comprendre ce processus.

L'affinage signifie faire achever la mutation car, une fois fabriqué, le fromage ne peut-être consommé. Il faut laisser s'opérer naturellement les transformations de la pâte sous les effets de la présure et des micro-organismes de la surface et de l'intérieur. L'affinage évolue différemment en fonction de la pâte. Certains fromages ne s'affinent que de l'intérieur, d'autres de l'extérieur vers l'intérieur à l'image des pâtes molles à croûtes fleuries ou lavées. Enfin, les pâtes persillées s'affinent, quant à elles, de l'intérieur vers l'extérieur.

Le caillage est la séparation des liquides (petit-lait), des solides (le caillé) du lait par l'addition d'un agent de fermentation. Tous les fromages passent par cette étape.

L'égouttage sert à retirer le volume du petit-lait requis pour obtenir le bon niveau d'humidité du fromage.

Le pressage est la phase de fabrication qui permet d'éliminer encore plus de petit-lait. En général, les fromages plus fermes sont soumis à une forte pression et ont un taux d'humidité moins élevé.

Une question... une réponse

Les fromages ont-ils une saisonnalité ?

Yves GIROUX, maître-fromager à Tournus

"Et oui, contre toute attente, pour les fromages aussi, il est recommandé de respecter les saisons. Pour une simple raison : le goût du fromage dépend en grande partie du lait utilisé pour sa fabrication. Or, celui-ci est lié à l'alimentation des animaux. Il a une saveur différente si la vache a passé la saison en plein champ à brouter de l'herbe fraîche ou si elle été nourrie avec du foin dans une étable."

Le crottin de Chavignol, un amour de fromage

AGE, l'ami de nos repas !

Il existe trois types de fromages

Le fromage fermier est le résultat de la transformation du lait sur une exploitation agricole. Plus le délais entre la traite et la transformation est court, plus grande sera la chance d'avoir un fromage de très bonne qualité ! Ces fromage, fluctuants, développent un goût puissant, parfaite expression du terroir et d'un savoir-faire.

Le fromage artisanal est le résultat de la transformation du lait issu de plusieurs fermes. Il s'agit encore d'un fromage au lait cru, de saison mais dont la forme et le goût sont plus réguliers.

Le fromage industriel issu de l'industrie laitière est majoritairement fabriqué à partir de lait pasteurisé, dont la forme et le goût répondent aux exigences de la grande distribution.

Mousse d'Epoisse tiède, au pain d'épices et sa tartine.

Recette de Jean-Christophe MOUTET, restaurant *Auprès du Clocher à Pommard*

Ingrédients (6 personnes)

- 250g de crème fleurette à 35%
- 200g d'Epoisses "Berthaut"
- 1/2 cuillère à soupe d'agar-agar
- 3 tranches de pain d'épices "Mulot Petirjean"
- 6 tranches de baguette

Astuce : décorer l'assiette avec un trait de poudre de pain d'épices entre la tasse et la tartine.

Préparation et cuisson

- Faites bouillir la crème avec l'agar-agar puis cuisez à frémissement 10 à 15 minutes. Ajoutez 150g d'Epoisses puis mixer.
- Mettez la crème d'Époisses dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.
- Taillez le pain d'épices en petits dés puis passez-les au four à 80°C pour les sécher.
- Gardez de côté quelques cubes que vous passerez au mixer pour obtenir une poudre nécessaire au décor.

Dressage

- Déposez les cubes de pain d'épices dans le fond des tasses. Couvrez de la mousse tiède d'Époisses.
- Saupoudrez de poudre de pain d'épices.
- Faites toaster une tranche de baguette coupée en biseau.
- Couvrez-la d'une tranche d'Époisses.- Servez tiède.

À noter : L'exercice de dégustation consiste à tremper la tartine de pain et sa tranche d'Époisses dans la mousse tiède, puis de terminer la mousse d'Époisses à la petite cuillère pour retrouver le craquant et le sucré du pain d'épices qui se marie à l'onctuosité du fromage.

BON*àsavoir*

Les fromages ont leur mondial ! Il se tiendra à Tours les 2, 3 et 4 juin prochains. De nombreuses nationalités seront présentes pour en découdre face à un jury de professionnels. Précision du geste, présentation créative et composition originale seront les maîtres-mots tout au long des épreuves. Pour mémoire, le concours avait réuni et mis à l'honneur 10 candidats en 2017 provenant de cinq pays. C'est la belge Nathalie Vanhaver qui a été couronnée devant le français Christophe Gonzalès.

Riche en vitamines et minéraux tels que le calcium et le phosphore, le fromage possède de nombreux bienfaits sur l'organisme, à condition d'être consommé avec modération. Comme les autres produits laitiers, il joue notamment un rôle dans le maintien de la bonne santé des os mais il pourrait aussi aider à lutter contre l'apparition des caries. C'est du moins ce qu'ont indiqué plusieurs études antérieures et ce que confirment aujourd'hui de nouveaux travaux.

Une pièce percutante et énergisante !

Ingrédient de base : le salon particulier d'un établissement étoilé. Ajoutez-y subtilement une forte dose d'un malicieux sommelier poussant le bouchon de plus en plus loin, gouleyant à souhait, acide mais sans amertume, un véritable sérum de vérités impertinentes qui explosent en bouche... une décoction d'un député léger, canaille sentimentale givrée par l'ultimatum de sa maitresse : choisir entre elle et sa femme. Sans oublier une double rasade de saveurs féminines : l'une charnue et capiteuse, l'autre austère et piquante, voire madérisée. D'où une joute sans merci. Mixez ces quatre éléments, agitez-les fortement et vous obtenez une comédie d'une efficacité comique imparable.

Le Vaudeville a donc encore de beaux jours devant lui, en témoigne la seconde représentation de la pièce écrite par Patrick Sébastien : dialogues percutants, rebondissements énergisants. à la manière d'un Sacha Guitry contemporain, Patrick Sébastien nous livre un millésime savoureux et une vision spiritueuse et gouleyante de la société. Olivier Lejeune a su mettre en scène ce quatuor d'acteurs, qui concourent, chacun à leur manière, à la réussite de ce spectacle.

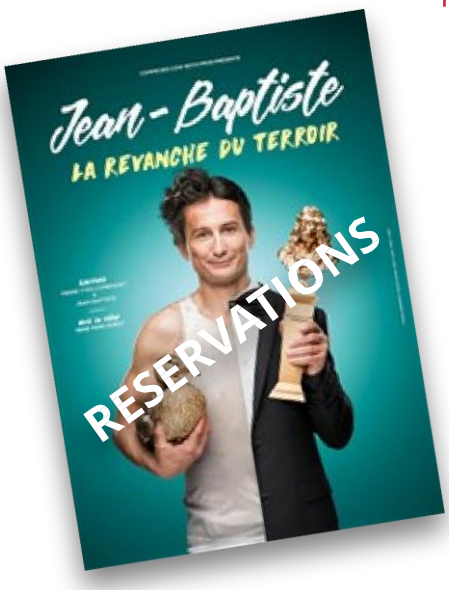
Les dates

KIRRWILLER le 12 janvier 2019
MONTARGIS le 13 janvier 2019
MARSANNAY LA CÔTE le 19 janvier 2019
BOLBEC le 26 janvier 2019
mais aussi à
LYON du 20 au 28 avril 2019
LENS le 10 mai 2019
NANTES le 19 mai 2019

Dates et Réservations en ligne
www.ticketmaster.fr

Prolongations !

Jean-Baptiste Siaussat rempile au Café-théatre des Blancs-Manteaux et ce, jusqu'au 25 mars prochain ! Une juste récompense pour ce périgourdin talentueux qui manie la dérision à la perfection !



AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Carte de visite

A proximité de Fécamp et des falaises d'Ξtretat, le village de Valmont, situé au coeur de la campagne de Caux accueille un restaurant normand étoilé dont les salles ont été restaurées dans le cadre historique d'une maison de maîtres du XIXe siècle.

Hôtel-restaurant Le Bec au Cauchois
22, rue André Fiquet – 76540 VALMONT
Tél. : +33 (0)2 35 29 77 56 /**www.lebecaucauchois.com**

Si le titre de Meilleur Ouvrier de France lui a apporté clients et renommée, **Pierre Caillet** n'a pas changé sa façon de cuisiner car son amour inconsidéré du produit, façonne sa personnalité :

« *Au Bec au Cauchois, nous faisons tout sur place. Le beurre est maison, le pain aussi et les légumes et les plantes viennent de mon jardin [...] Le rôle du cuisinier c'est de transformer et valoriser une matière première de qualité, minutieusement sélectionnée. Servir un produit déjà cuisiné et transformé ne m'intéresse pas.*»

Ce chef atypique construit l'identité de ses mets dans sa cuisine laboratoire, créant à chaque bouchée d'étonnants nouveaux arômes, des mélanges délicats et indicibles. Nées d'une imagination foisonnante et d'une gestuelle pointilliste, des compositions d'assiettes aux saveurs inattendues surprennent gourmands, gourmets, et gastronomes.

MICHELIN : une année record !

Les établissements sélectionnés dans l'édition 2019 du guide **Michelin France** seront présentés le 1 janvier prochain, salle Gaveau à Paris. **Gwendal POULLENNEC**, nommé en septembre dernier directeur international des guides Michelin, accueillera sur scène les chefs à la tête des restaurants nouvellement étoilés. " *Le millesime 2019 est un très grand cru. Les inspecteurs du guide se sont déployés aux quatre coins de la France pour dénicher cette année encore les meilleurs restaurants de notre territoire. Munis de leur incomparable savoir-faire et animés par la passion de leur métier, les inspecteurs ont choisi de distinguer de nombreux cuisiniers et cuisinnières.*"

La sélection 2019 est une année record. Jamais le guide France n'avaitautant de nouvelles tables étoilées. L'édition 2019 sera mis en vente à partir du 25 janvier prochain. **Audrey PULVAR** animera cette cérémonie.

Joël ROBUCHON célébré à Nice

Une soirée en hommage à **Joël ROBUCHON** sera organisée le jeudi 7 février à 19h 30 à l(école hôtelière et de tourisme Paul Augier de Nice. Le dîner (100 euros, vins compris) sera réalisé par les élèves, leurs professeurs, dix meilleurs ouvriers de France et **Christophe CUSSAC**, le chef du restaurant Joël Robuchon à l'hôtel Métropole à Monte-Carlo. Places limitées !

Dominique GRENN

Cheffe 3 étoiles Guide Michelin aux Etats-Unis

« C'est une formidable reconnaissance, pour mon équipe [...] et pour tout le travail que nous avons fourni pendant tant d'années [...] Ce ne sont pas tant les étoiles que le travail auquel vous dédiez toute votre vie, et ça fait plaisir d'être reconnue pour cela »

EN JANVIER

PHOTO : ROSELYNE BLONDEL

Semaine du 7 au 13 janvier 2019

Innov'en bio

Une mini-série pour découvrir les innovations dans le domaine du bio ! Premier épisode consacré à PotPote, une conserverie artisanale proche de Nantes.

Diffusion : 7 janvier 2019

Le Supplément

L'Académie Culinaire de France se mobilise pour co-organiser avec les Lycées de Saint-Paul et Saint-Georges le premier Trophée d'Ulis dédié aux personnes Handicapées en Bretagne.

Diffusion : 10 janvier 2019

Terroir&Assiette

Les fromages de brebis des Pyrénées sont le fruit d'un héritage et d'un savoir-faire vieux de plus de 3 000 ans. Alors, d'où vient-il ? Peut-on le cuisiner ? Réponse dans ce magazine.

Diffusion : 12 janvier 2019

Semaine du 14 au

Nomad

Le Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires a été l'occasion de faire une belle rencontre entre le chef Guillaume Gomez, Sébastien Ripari et des viticulteurs

Diffusion : 14 janvier 2019

Instants Gou

Cuisiner au milieu de carottes... Déco produit exception picard... C'est le pa notre chef Jackie M producteur Henri F

Diffusion : 17 janv

Le doc du dimanche

Face Caméra

JEAN-BAPTISTE SIAUSSAT

De la terre à la scène

Pour ce deuxième numéro, une équipe de tournage est partie sur les traces de Jean-Baptiste Siaussat, jeune agriculteur devenu humoriste, découvrir le Périgord Noir, terre de son enfance. Une plongée intimiste loin des paillettes de la Capitale.

Diffusion : 27 janvier 2019

20 janvier 2019

rmands

d'un champ
uvrir un
nel 100%
ari lancé par
lasse au
Poupart !
vier 2019

NosMetiersontdusens

Dans cet épisode, faite la connaissance de Justine, apprentie-ingénieure, et de Coralie, son maitre d'apprentissage, responsable qualité et nutrition.

Diffusion : 19 janvier 2019

Semaine du 21 au 27 janvier 2019

La Minute Course

Savoir décrypter les étiquettes avant d'acheter. Dans cette chronique, Eric Fauguet vous propose une lecture attentive sur les étiquettes apposées sur les bouteilles d'huile...

Diffusion : 21 janvier 2019

Grand Angle

Manger local tout en privilégiant les circuits courts. Près de 42 % des ménages français s'approvisionnent près de chez eux pour un budget moyen de 25 euros !

Diffusion : 23 janvier 2019

Le Supplément

Le saviez-vous ? Le SIVAL est l'unique salon professionnel en France à proposer une offre complète en matériel et service pour la production végétale (viticulture, arboriculture...)

Diffusion : 25 janvier 2019

TDC NETWORK VIDEO

TVdesChefs.com

Séries - Magazines - Chroniques - Emissions - Reportages

TVdesChefs

premier Network vidéo qui vous rend So Food !

Chaine partenaire des MOF

SOCIETE NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Smartrezo

Cliquez ici pour découvrir le réseau social nouvelle génération

facebook