

En tournage Série NOMAD'S **CUISINES DU MONDE**

**"C'est une vraie
alliance de l'art
culinaire traditionnel
et exotique"**

Dina Nikolaou, cheffe
Page 8



FRED CHESNEAU
Le Globe-cooker
le plus célèbre
de France !



Page 7

Guide Michelin 2019
Entre Étoiles et Prix spéciaux
Un millésime qui
se féminise



Page 12

L'innovation signée Kleuster
Les triporteurs Freegônes
sont ils l'avenir de la
cuisine nomade ?"



Page 15

Olivier LEJEUNE
"La gastronomie est un art
subtil et en permanence
renouvelé"

1^{ère} édition 2019

les
trophées
des amis des
ARTISTES
de Normandie

NOTRE PARRAIN

*Guillaume
Gomez*



Un des Meilleurs
Ouvriers de France

**PRÉSIDENT DES
CUISINIERS DE
LA RÉPUBLIQUE**



Art culinaire

DÉPÔT DES DOSSIERS*

le 22 février 2019

Art musical

DÉPÔT DES DOSSIERS*

le 30 avril 2019

*Date limite d'envoi des dossiers de candidatures avant minuit, cachet de la poste faisant foi.

DOSSIER D'APPEL À CANDIDATURES & RÈGLEMENT SUR LE SITE INTERNET

www.amis-artistes-normandie.com

LES AMIS DES
ARTISTES
NORMANDIE



Disciples Escoffier
Régions Normandie Grand Ouest
Association pour la promotion et l'école d'art de la cuisine

en partenariat
avec Michel Bruneau
et les disciples Escoffier.



Fin janvier, le Guide Michelin dévoilait les heureux élus de la piste aux étoiles. Et comme chaque année, une vague de protestations a déferlé dans le microcosme des chefs et des médias, vite canalisée par la grand-messe du Sirha... Un évènement en chassant un autre ! Mais cela permet de faire de belles découvertes comme par exemple à Lyon, le Freegônes, un triporteur qui devrait, selon son fabricant, révolutionner la street-food. Autre coup de coeur de la rédaction, la R'Mize, un restaurant aux Gets où nous avons apprécié la simplicité et la chaleur des lieux... Et que dire de Marc Fichel qui nous réconcilie avec la chanson française ? Et bien, tout simplement, ce n'est que du bonheur ! **Henry Salamone**

SUPPLÉMENT à votre chaine digitale Tvdeschefs ce magazine est édité par Antilope Productions

Rédacteur-en-chef
Henry Salamone
Ont participé à ce numéro
Roselyne BLONDEL - Corinne PRETEUR - David CHENUET - Serge KLÉBAIRT - Stephanie BERTHOU - Elodie STUDON - Yohann DAVID
Contacts Rédaction
info@tvdeschefs.com

Nous suivre sur les réseaux sociaux



Sommaire



8 EN COUVERTURE



Cuisines du Monde. Une série... Un Village International de la Gastronomie et de la cuisine populaire... des recettes...

La troisième édition du Trophée du Petit-déjeuner gourmand se déroulera le 19 juin 2019 à l'Ecole des Métiers de Paris

5 TOPHÉE DU PETIT DÉJEUNER



12 INNOVATION



Innovation technologique et mobilité douce font bon ménage ! La société Kleuster propose un tricycle révolutionnaire, le Freegônes

13 SI J'ÉTAIS...



Olivier LEJEUNE répond aux questions de David Chenuet

14 REPORTAGE AUX GETS



Une table à découvrir : la R'Mize, une halte gourmande proposée par notre globe-cooker Corinne PRETEUR

19 RETOUR SUR LE SIRHA

Instatnés et récompenses

20 SHOPPING

3 produits coup de coeur

21 VU, LU, ENTENDU

#il ou #elle, un titre signé Marc FICHEL

L'agence de stratégie et de design de marque Sub accompagne Bonduelle sur le développement et la création de ses packagings pour sa gamme de légumes bios 100% français. Lancée aux rayons légumes en conserves et légumes surgelé, la nouvelle gamme présente une identité et un concept packaging lisible avec des visuels bruts et un bleu-blanc-rouge en liseré.

Alors que les supermarchés et grandes surfaces ont régulièrement été sous le feu des critiques pendant ces derniers mois, en particulier en raison de leur modèle économique qui étouffe les producteurs, une initiative suisse, « *Février sans supermarché* », portée par *En Vert Et Contre Tout*, rencontre un franc succès médiatique et populaire, tout aussi bien chez nos voisins helvétiques qu'en France.

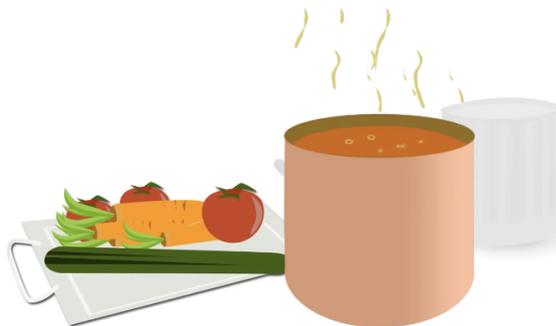
L'association Qualité Landes et l'école BEST Ferrandi viennent de fêter le cinquième anniversaire d'un partenariat qui vise à transmettre savoir et savoir-faire aux futurs représentants de la gastronomie française.

Le chef péruvien Gastón Acurio ouvrira le *Yakumanka by Gastón Acurio* à Genève début mars. Cette nouvelle enseigne péruvienne prendra place au rez-de-chaussée du Mandarin Oriental de Genève.



C'est la fin d'un conflit qui durait depuis plus de 10 ans. La guerre des camemberts entre le certifié AOP DE Normandie et celui fabriqué EN Normandie.

Cette nuance disparaîtra dans deux ans avec un seul *Camembert de Normandie* qui rassemblera un cœur de gamme et un haut de gamme. La nouvelle Appellation d'origine protégée (AOP) *Camembert de Normandie* a été lancée officiellement le vendredi 25 janvier dernier dans une ferme de Saint-Pierre la Rivière dans l'Orne. Un lieu de baptême qui n'a pas été choisi au hasard. En effet, l'exploitation produit chaque année près de 600 000 litres de lait pour la filière.



AGIR POUR LE PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

Benoit Feytit, Directeur Général METRO France, et Marie Garnier Directrice RSE METRO France, ont officiellement annoncé la création du Fonds de Dotation METRO, avec une ambition clairement affichée: Oeuvrer pour un monde bien dans son assiette. Le Fonds de Dotation METRO a décidé de soutenir des projets, qui agissent pour une société plus durable et répondent à des enjeux sociétaux, environnementaux et culturels
+ d'infos : www.FONDS-METRO.org

Le Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Jean-François Girardin a reçu la médaille des 30 ans du Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie des mains de Gabriel Paillason MOF 1972 Pâtissier et 1976 Glacier lors du Sirha 2019.

Un immense lieu entièrement dédié à la street-food ouvrira très prochainement ses portes au premier étage de la gare Saint-Lazare à Paris. 800m2, 10 stands de street-food du monde entier, 3 espaces bar et une scène pour accueillir de nombreux talents.

La Maison de l'UNESCO accueillera du 20 au 22 mars 2019 le Gourmand World Summit, congrès international réunissant les principaux auteurs, éditeurs, chefs, universitaires, photographes, journalistes, agents, designers, représentants nationaux ou régionaux d'offices du tourisme, ministères de la culture, et de manière générale, tout acteur de la culture gastronomique souhaitant rencontrer ses homologues internationaux Cet événement rassemblera le réseau de Gourmand International, organisateur des Gourmand World Cookbook Awards depuis 1995 et co-organisateur des quartiers gastronomiques des foires du livre de Francfort et de Pékin.

Un trophée tourné aussi vers les jeunes



C'est sous l'oeil avisé d'un jury composé notamment de Meilleurs Ouvriers de France ou encore de personnalités de la restauration que les candidats présenteront LEUR petit-déjeuner. © Photo jury : LN Photographers © Photo Claire Heitzler : Cécile Burban

Créer en 2017 par Tables & Auberges de France et ce, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit-Déjeuner, le Trophée permet à des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration,

"Nous parlons trop peu du petit-déjeuner qui est un moment important."

de la pâtisserie, des métiers de bouche ainsi qu'aux futurs pros et grand public de mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs premiers repas de la journée.

Après les chefs Nicolas Sale et Christian Le Squer, c'est au tour de la cheffe pâtissière Claire

Heitzler de présider ce trophée. Éluée Cheffe pâtissière de l'année 2012, elle apportera son expertise et un regard gourmand sur les diverses créations proposées par les candidats. Interrogée sur les souvenirs qu'elle garde de ce moment privilégié du petit-déjeuner, celle qui fut élue meilleurs pâtissière 2013 par le Gault et Millau avoue volontiers et avec nostalgie qu'elle *adorait manger une tartine de confiture à l'égalantine que mon père allait cueillir dans les Hautes-Alpes et que maman cuisinait...* La finale de cette troisième édition aura lieu le mercredi 19 juin dans les locaux de l'École de Paris des Métiers de la Table.

Henry SALAMONE

Seul trophée aujourd'hui dédié au Petit-déjeuner, ce rendez-vous propose trois catégories : Petit-déjeuner Gastronomique/Brunch, Petit-déjeuner Spécial Hôtellerie et Petit-déjeuner Régional... Sans oublier, le Prix des Ecoles hôtelières et CFA. Remise des dossiers complet de candidature le 30 avril 2019 minuit.

+ d'infos :

www.petit-dejeuner-gourmand.com

En tournage

La plateforme de diffusion de programmes vidéo Tvdeschefs, propulsée sur le Web par le premier réseau social français Smartrezo.com sera présent le 19 juin afin de réaliser un numéro pour le magazine **Le Supplément**, version image.

Smartrezo



LA SÉRIE ÉVÉNEMENT DE LA RENTRÉE

LA FRANCE SECRÈTE À VÉLO

Spécial Oenotourisme

EN
PARTENARIAT
AVEC
PEUGEOT
Cycles

LIVRAISON OFFERTE

CHEZ VOTRE REVENDEUR À PARTIR DE

500€

D'ACHAT*



UN VÉLO ADAPTÉ À CHAQUE UTILISATION

Et si le Michelin se féminisait ?

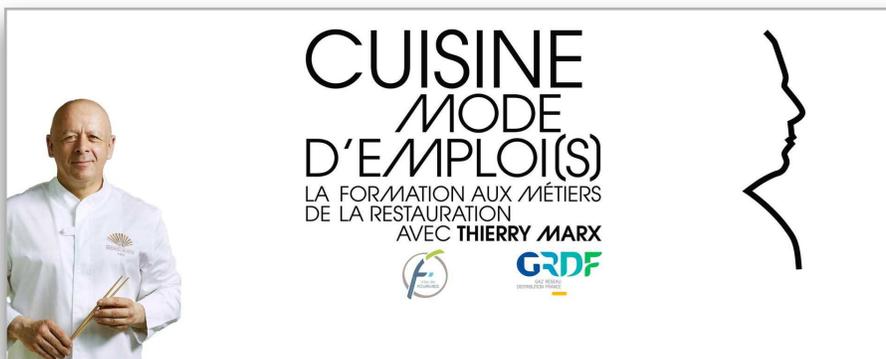


Comme chaque année, l'annonce des étoiles Michelin est sujet à polémique. On parle souvent d'injustice ou encore de distinction de complaisance. Bref, de quoi alimenter les chroniques gastronomiques de nos confrères. Mais dans cette guerre des étoiles, force est de constater que le Guide Michelin essaie de maintenir cette part d'impartialité qui fait ou défait la réputation d'un établissement. Et cette année, ce sont trois grandes maisons qui ont subi l'implacable jugement : Marc Haerberlin (Auberge de l'Ilhhaeusen), Pascal Barbot (L'Astrance) et Marc Veyrat (Maison des Bois), *terriblement déçu, dans l'incompréhension totale et injuste de cette destitution...* Ils perdent leur troisième étoile. Mais, est-ce si important au fond ? Leur clientèle leur restera fidèle malgré tout, Marc Veyrat, affiche complet tous les soirs. Alors, se pose la sempiternelle question *doit-on continuer à figurer dans le Bibendum qui reste un guide publié par*

une société privée ? Le chef Sébastien Bras (Restaurant le Suquet) s'est étonné de sa réapparition dans la sélection avec deux étoiles alors que ce triple étoilé avait obtenu de ne pas figurer dans le Guide Rouge ! Une décision qui ouvre la porte à la suspicion quant au bien-fondé de cette sélection. Beaucoup plus tranchant, le critique Périco Légasse va jusqu'à écrire que *le Michelin se refait une santé sur le dos de la cuisine française...* Vaste débat !

Mais, ce que nous retiendrons au delà de toute polémique, est l'apparition d'une pléiade de cheffes, douze au total dont Amélie Darvas (Auberge du Presbytère), Nolwenn Le Corre (Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu) ou encore Julia Sedefdjian (Baieta). Des étoiles qui font du bien ! Il faut se souvenir qu'Eugénie Brazier fut la première femme à obtenir les fameuses trois étoiles à la première promotion du Guide Michelin en 1933.

Henry SALAMONE



ACTUNews

Des plateaux repas signés Anne-Sophie PIC

La cheffe triplement étoilée a la lourde charge de régaler les papilles des passagers des cabines *Business Class* d'Air France. Depuis le mois de janvier et jusqu'au mois de mars 2019, Anne-Sophie Pic proposera plusieurs recettes renouvelées tous les quinze jours et disponible à bord des vols long-courriers au départ de Paris. L'opération sera reconduite avec trois autres grands chefs : Arnaud Lallemand, Guy Martin et Michel Roth

Les Français accros aux applis de restauration !

Avec +325% de sessions en 2018, la France a mené le peloton de tête, suivie par l'Australie avec +300% et la Corée du Sud avec +230%. Cette croissance est alimentée par le nombre grandissant d'applications de restauration rapide et par l'essor des services de livraisons de repas. Le mobile fait donc le pont entre le physique et le numérique permettant à l'industrie de la restauration de construire une présence forte et croissante dans le monde numérique

Source App Annie, référence mondiale en données pour le marché des applications mobiles.

UNE SÉRIE... UN VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE... DES PRODUITS... DES RECETTES...



Fred CHESNEAU

Le Globe Cooker le plus célèbre de France !

Amoureux de la cuisine, Frédéric CHESNEAU s'est fait connaître des abonnés de Canal + grâce à l'émission *Les nouveaux explorateurs* pour laquelle il fait découvrir la gastronomie de nombreux pays aux téléspectateurs. Aujourd'hui, cet infatigable découvreur de saveurs anime Les *Paris du Globe Cooker* toujours sur Canal + histoire de mettre en lumière des lieux culinaires dans la Capitale où l'on peut déguster une cuisine de pays.

Et, en marge de ses tournages, Fred Chesneau a posé ses valises à Paros, son île grecque fétiche. Depuis 2017, il officie dans son restaurant le *Stou Fred*, un lieu chic et sobre, un lieu qui lui ressemble. Son souhait ? Partager avec ses convives les recettes qu'il a glanées lors de ses voyages...

CUISINES DU MONDE

Initiée par Antilope Productions, la saison UNE de *Cuisines du Monde* sera diffusée à la rentrée prochaine sur Tvdeschefs, les Box et la chaîne Demain TV. Six pays seront à l'honneur dont la Grèce avec la cheffe Dina Nikolaou ou encore le Mexique avec la cheffe Mercedes Ahumada.

Les Cuisines du Monde restent l'une des meilleurs façons de découvrir un pays, d'appréhender les différentes traditions culinaires ou encore de cuisiner des produits venus des quatre coins de la planète. Mais on le sait, les idées reçues sur les cuisines du monde sont tenaces. Les Portugais sont des mangeurs de morue, les Anglais de gros buveurs de thé, les Espagnols cuisinent tout à l'huile d'olive, le Japon est le royaume du poisson cru, Madagascar, celui de la vanille, sans oublier les Pays-Bas qui restent l'autre pays du fromage !

La cuisine est donc une part importante de la culture de chaque pays. En France, les ventes de produits exotiques et ethniques progressent chaque année, et s'invitent de plus en plus au menu. Les recettes venues d'ailleurs font clairement saliver les Français. Elles apportent de la diversité dans leur alimentation et permettent aussi de respecter des préceptes religieux.

Preuve de cet engouement, il n'est pas rare de voir aujourd'hui des ateliers culinaires en mer dédiés à ces cuisines. Les croisiéristes proposent en effet, des cours pour explorer les spécialités italiennes, caribéennes ou encore espagnoles. Autre indicateur, la création, il y a quatre ans, du Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires du Monde. Initiée au départ par Anne-Laure Descombin, ce rendez-vous annuel.../



Dina NIKOLAOU sera la première cheffe à être filmée pour la série Cuisines du Monde. A la tête de l'épicerie traiteur Evi Evi à Paris et véritable star de la cuisine grecque, elle offrira une recette inédite devant les caméras de Tvdeschefs !

©Photo : Roselyne BLONDEL



VILLAGE

International de la

Gastronomie

et des cuisines populaires



du 21 au 24 mars 2019

Gastronomie Concerts Artisanat Musiques

Au pied de la Tour Eiffel - Quai Branly 75007 Paris
10h-22h entrée : 4€ enfant - de 12 ans : 1€



Arle del Alma www.levillageinternationaldelagastronomie.com VIGPARIS2016 - Renseignements : 0147224099

.../ est pour les parisiens une opportunité de faire le Tour du Monde sans quitter la capitale ! Pour cette épicurienne reconnue « *Ce village est un lien entre nos pays, nos cultures, l'ADN de nos terres et de nos valeurs communes [...] La cuisine est ancestrale. Elle nourrissait l'homme avant que les frontières ne les sépare de ses semblables.* »

Cette année, le Village International de la Gastronomie et des cuisines populaires, placé sous le Haut Patronage du Ministère des Affaires Etrangères, se tiendra, comme en 2018, sur les bords de Seine sous le regard bienveillant de Dame Tour Eiffel. Un cadre prestigieux qui va accueillir pas moins de 60 pays. De quoi réaliser un road-cooker sans précédent ! Autres moments forts : les démonstrations de chefs placées sous la houlette de Sébastien Ripari. Des instants de découvertes gastronomiques, de transmission et d'échanges savoureux avec la complicité de l'Association des Toques Françaises et du Cordon Bleu...

Alors, avant la diffusion de la Série *Cuisines du Monde*, il ne vous reste plus qu'à noter sur vos agendas ce grand rendez-vous gastronomique, histoire de découvrir des cuisines particulières et qui sait, vous prendre de passion pour concocter des recettes qui devraient séduire et surprendre vos convives...



En tournage



La plateforme de diffusion de programmes vidéo **Tvdeschefs**, propulsée sur le Web par le premier réseau social français **Smartrezo.com** sera à nouveau présent sur cette manifestation. Au programme : Diffusion en **LIVE** sur **Facebook** des démos de Chefs avec notamment *Christian Etchebest, Grégory Cohen, Jacques Pourcel, Fany Rey* ou encore *Philippe Renard*.

DES PARRAINS DE CHOIX !

Stéphane LAYANI
Président
du Marché
international
de Rungis



Carinne TEYSSANDIER
Animatrice
télévision



Ghislaine ARABIAN
Restaurant
Les Petites
Sorcières



Thierry CHARRIER
Chef des
cuisines du
Quai d'Orsay



UN PAYS... UNE RECETTE...

La cheffe péruvienne Véronica MORENO nous a invité à préparer et à déguster le Ceviché, servi comme petit-déjeuner traditionnel après une soirée festive, une vraie découverte de saveurs .



©ANTILOPE PRODUCTION - 2018

L'INNOVATION AU COEUR DES SOLUTIONS

DE PLUS EN PLUS DE MUNICIPALITÉS OU DE SOCIÉTÉS DE TRANSPORTS LOGISTIQUES ONT PRIS CONSCIENCE QUE LE MODE DE DÉPLACEMENT EN VILLE DOIT ÊTRE PLUS RESPONSABLE. SE DÉVELOPPE ICI ET LÀ DES INITIATIVES COMME À STRASBOURG OÙ TROIS MODES DE TRANSPORTS DU FUTUR SONT UTILISÉS POUR DES LIVRAISONS EN HYPERCENTRE AFIN DE RÉDUIRE LA POLLUTION.

Actuinno



Le Salon réservé à la technologie digitale se tiendra à Paris au Paris Event Center / Porte de la Villette les 18 et 19 mars 2019. Il se veut être un lieu d'échanges privilégié pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Au programme : conférences, animations et rencontres avec les principaux acteurs du marché. **+ d'info :** www.foodhoteltech.com

KLEUSTER À LA POINTE AVEC SES TRICYCLES FREEGÔNES



Il est silencieux, sans émissions de CO2, il a une charge utile de 250 kg, avec une assistance électrique. Et cerise sur le gâteau, le Freegones permet de produire du froid sans polluer ! C'est, dit-on, la Rolls du triporteur qui peut rouler sur les pistes cyclables. Stable, et c'est important, il peut grimper des pentes supérieures à 16% et freine sur courte distance. Et point essentiel dans ce type de véhicule, il possède une autonomie d'une journée et se recharge en moins de 5 heures. Un triporteur qui pourrait révolutionner la cuisine des rues...

Renseignements : www.kleuster.com

En tournage

La plateforme de diffusion de programmes vidéo **Tvdeschefs**, propulsée sur le Web par le premier réseau social français **Smartrezo.com**, vous proposera en avril 2019 de découvrir en exclusivité le tout nouveau modèle de Freegones développé par la Société Kleuster. Un reportage tourné par notre équipe en mars prochain.

Natexbio Challenge est un concours ouvert aux entrepreneurs établis en France et ayant débuté leur activité depuis 3 ans maximum. Il concerne exclusivement les projets liés à la création de produits ou de concepts de distribution bio. Et parmi les 7 critères majeurs à respecter, notons l'originalité, l'écoconception et l'innovation, des critères qui seront essentiels aux yeux du jury. Dépôt des dossiers de candidatures avant le 15 mars 2019.

+ d'info : www.natexbiochallenge.com

FOODRADIO

La radio des
professionnels de
la restauration



Food radio



<https://foodradio.fr>

Nos services en Hôtellerie Restauration

CHASSEUR DE TÊTE

Confiez nous vos recrutements de managers opérationnel et support.

FORMATION AUDIT

Améliorez vos services et les compétences de vos équipes.

IMMOBILIER

Achetez ou vendez votre fonds de commerce dans l'Hôtellerie & la Restauration

VEILLE DE CV

Accédez à notre base de données de plus de 70 000 candidats.

RECRUTEMENT

Recrutez les meilleurs profils opérationnels de l'Hôtellerie et de la Restauration?

E-REPUTATION

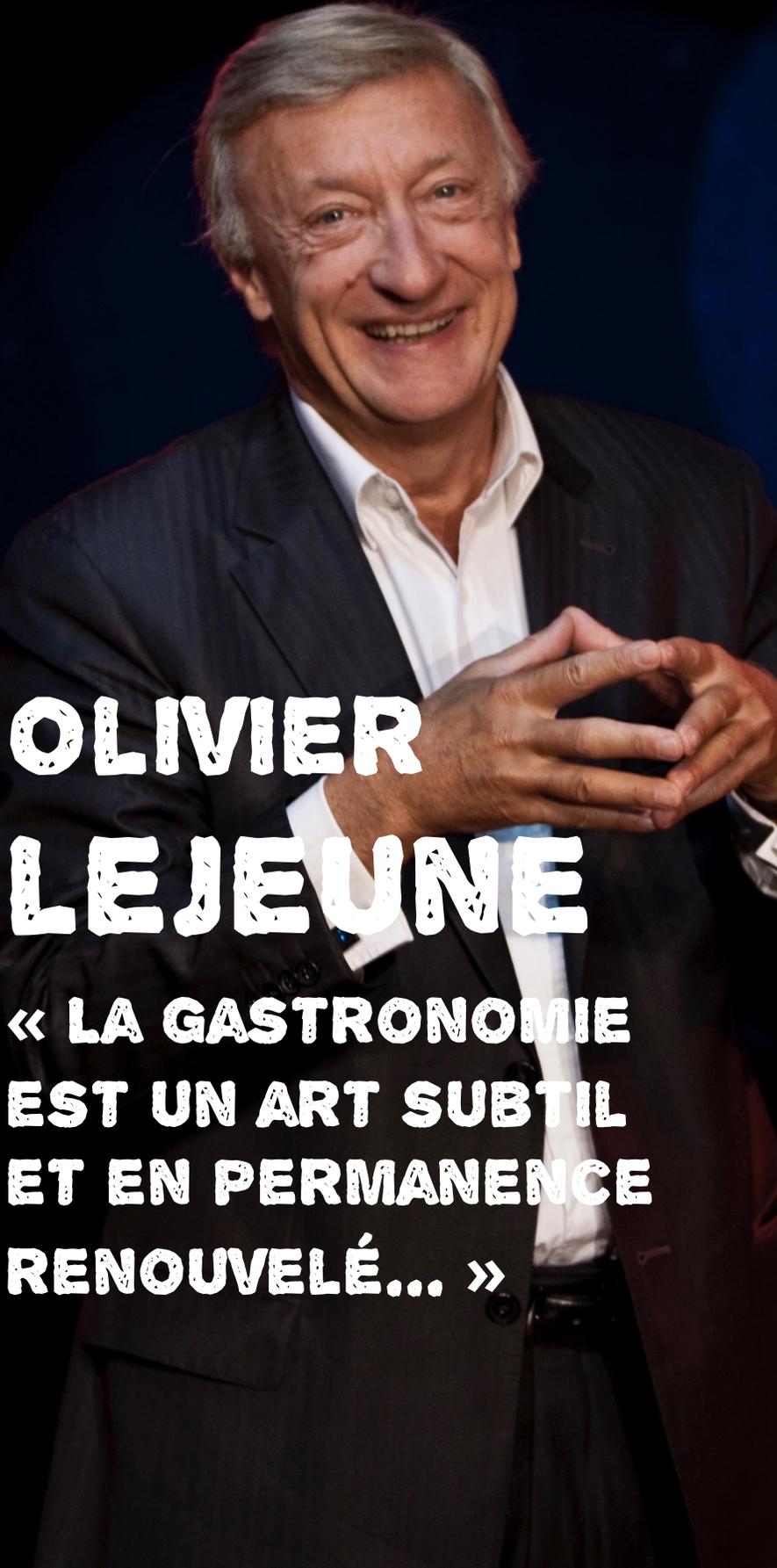
Développez votre image c'est attirer des talents.

Retrouvez-nous
sur :



05 61 70 91 04

admin@ambassadecc.com



OLIVIER LEJEUNE

« LA GASTRONOMIE
EST UN ART SUBTIL
ET EN PERMANENCE
RENOUVELÉ... »

... Un plat d'enfance ?

Le poulet au four avec compote de pomme, petits suisses et moutarde à l'intérieur du poulet. Un vrai bonheur que ce mélange sucré salé. Une odeur qui attirait tous nos voisins.

Un plat d'aujourd'hui ?

Un duo de tartares de poissons crus (dorade, saumon...) carpaccio de Saint-Jacques. En fait, tout poisson cru et ça, depuis mon premier voyage en Polynésie il y a 40 ans. Des parties de pêche mémorable avec Carlos (n.d.l.r : le chanteur)

Un vin ?

Un Haut Marbuzet sans hésiter ! Feu Jean Carmet l'avait baptisé *Le meilleur vin du monde*. A l'époque, il était noté 20/20 par le Gault & Millau. Et Jean-Pierre Coffe que j'estimais beaucoup, était un fan de cette production de la maison Duboscq.

Un chef de cuisine ?

Marc Veyrat. Il avait accepté d'être le parrain d'une pièce dont j'étais l'auteur *Dévorez-moi*. Un chef prêt à tout pour ne pas perdre ses étoiles...

Un dessert ?

Mousse au chocolat (rires) à en être malade !

Un bonbon en particulier ?

Aucun bonbon. Strictement interdit par mes parents, donc, je continue à obéir. Résultat, pas une seule carie pendant 60 ans.

Un produit de boulangerie ?

La tarte au citron meringuée... Rien que d'en parler, j'en ai l'eau à la bouche !

Pour conclure, un proverbe culinaire ?

Qui dort dîne... mais il dort vraiment mal. Il s'endort avec le regret d'avoir l'estomac vide et de ne pas penser à ce qu'il y a dans son frigo sinon le sommeil est de courte durée.

MANGER ET BOUGER

C'est la santé !

Bien manger et faire une activité physique chaque jour, c'est important pour la santé. Les Français en sont de plus en plus conscients. Tvdeschefs proposera d'ici cet été deux programmes dédiés à ces univers...

Baisse des activités physiques, hausse du temps passé devant l'ordinateur, du grignotage devant la télévision, repas pris trop vite et déséquilibrés... Conséquences : la santé physique et biologique en prend un sacré coup !

Pourtant, une bonne alimentation et un minimum d'exercice physique au quotidien, permet, et c'est prouvé, de réduire le risque de surpoids et de développer certaines maladies.

Diététicien(e)s, nutritionnistes, coachs ou encore cures thermales minceur et remise en forme nous aident à modifier nos habitudes de vie. Il s'agit tout simplement de le vouloir et de prendre conscience que notre capital santé n'a pas de prix.

Mais attention, une alimentation équilibrée et variée ne se construit pas que sur un seul repas. Ce serait trop facile ! Une alimentation réfléchie s'élabore sur l'ensemble des collations prises dans la journée voire sur la semaine. Et pour y parvenir, il faut apprendre à connaître chaque famille d'aliments.

Mangez-vous bien ?



Là est toute la question car, à vrai dire, il n'existe pas de recette ni régime alimentaire miracle pour bien manger. Pour faire simple : on peut manger de tout mais en quantité adaptée, en privilégiant les aliments bénéfiques à notre santé et en limitant la consommation de produits sucrés, salés ou gras. Et en France, pays de tradition culinaire par excellence, on peut vite dériver !

Tvdeschefs partenaire

3^{ème} Trophée
Petit Déjeuner Gourmand

Présidente de jury Claire Heitzler
Chef Pâtissière

Devenez les ambassadeurs
des meilleurs petits déjeuners de France !

En tournage



Le projet *Faut qu'ça sorte* est né de la rencontre entre deux hommes, Adrien et William, tous deux souffrant de troubles digestifs. En discutant de leurs divers symptômes et problèmes de digestion, ils se sont rendus compte qu'ils

partageaient une conception commune de la médecine : *la maladie n'est qu'un témoignage d'un déséquilibre, et le corps dispose d'un pouvoir de régénération infini si on lui en donne les moyens...* Voilà pour le pitch.

Ne restait donc plus qu'à mettre ce projet en image histoire de sensibiliser le plus de personnes en défendant le message, *la santé via la nutrition*. Et rien de tel que l'image pour rendre ces problèmes digestifs fun et accessible à tous en proposant chaque semaine une chronique. Antilope Productions coproduira cette chronique. Tournage des premiers épisodes prévus en mars 2019.

+ d'infos : www.fautqucasorte.fr

Mangebouge, vis mieux !

Et si la nutrition, associée à des activités physiques, apportait bien-être et joie de vivre ? C'est le fil rouge de la chronique **Mangebouge, vis mieux !** Un subtil mélange de conseils pratiques pour mieux réaliser ses menus et des idées très ludiques d'activités physiques. Le tout à faire en famille bien sûr ! Antilope Production produira ce programme. Une chronique présentée par une nutritionniste.

En tournage



CHEZ BIOCOOP RACLETTE RIME ! AVEC BON CRU !

LA SAISON DE LA RACLETTE BAT SON PLEIN !

Pour l'occasion, Biocoop vous donne quelques pistes pour accompagner vos repas d'hiver. Des vins choisis avec soin par nos experts, des accords à faire fondre de plaisir la table et toujours **100% bio** !



AOP MORGON ROUGE 2015

Roland Pignard, vigneron en biodynamie certifié Demeter et effectuant les travaux de la vigne au cheval
RÉGION : Vallée du Rhône
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :
couleur rouge foncé, bouche mûre et souple avec des nuances de cerise noire mûre rehaussée d'une acidité ferme. Finale longue aux fruits noirs persistants et aux saveurs minérales.

TYPAGES :
vin rouge charnu et aromatique.
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ* :
17,50€



AOP TOURAINE ROUGE 2018

Domaine : Chardon SARL
RÉGION : Vallée de la Loire
DEGRÉ D'ALCOOL : 11,5°

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :
une robe rouge violine, cache un nez de petits fruits rouges à la dominance de fraises des bois. Bouche croquante et vive.

TYPAGES :
vin rouge léger et porté sur le fruit.
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ* :
9,95€



AOP TOURAINE BLANC 2019

Domaine de l'Aumonier
RÉGION : Vallée de la Loire
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :
une robe jaune pâle, des arômes de pamplemousse très marqué et d'agrumes dominant ce vin frais. Belle ampleur en bouche.

TYPAGES :
vin blanc frais et fruité.
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ* :
9,60€

AOP ST NICOLAS BOURGUEIL ROUGE 2017

Domaine de la Coteillerie
RÉGION : Vallée de la Loire
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :
nez de fruits rouges (fraises, framboise). Arômes de fruits mûrs avec des tanins souples qui apportent une belle matière en bouche.

TYPAGES :
vin rouge léger et porté sur le fruit
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ* :
13,65€

Les Vins Biocoop

Les vins proposés par Biocoop sont tous certifiés Agriculture Biologique.

Pour la sélection, une équipe composée de spécialistes et de détaillants magasins bénéficiant d'une expertise technique reconnue accompagne le service de l'offre.

Le contenu des échanges est riche pour proposer aux consommateurs des vins qui sont le reflet de nos valeurs, de la charte d'enseignement Biocoop. Un travail de fond est mené ensemble de la validation des unités de besoin, à la sélection finale de l'offre. Parce que le local est une valeur clé chez Biocoop, les magasins privilégient les appellations près de leur zone de chalandise.

L'offre proposée permet de répondre aux différents types de consommateurs : ceux cherchant des vins accessibles ou ceux plus experts à la recherche de certaines appellations ou de belles découvertes œnologiques.

L'offre proposée prête une attention particulière à la teneur en soufre. Elle s'attache à valoriser le travail de viticulteurs passionnés et à intégrer des vins élaborés en biodynamie permettant de valoriser au mieux les terroirs.

*En fonction de la politique tarifaire du magasin (magasins indépendants)



Le Vin «star de l'hiver»

La R'Mize, une halte gourmande aux Gets



Aux confins du Massif du Chablais, entre les vallées d'Haulps et de Taninges en Haute Savoie, une table discrète m'a été recommandée par des amis épicuriens. C'est ici, dans le vieux village de Gets, à quelques pas de l'église, qu'Emmanuel Michaud (39 ans) et Jessica Prudhon ont posé leurs valises huit ans plus tôt.

*Texte et photos
Corinne PRETEUR*

D'un petit restaurant sans prétention, ils en ont fait une halte prisée des gourmets à la recherche d'une cuisine délicate et sans chichi. La R'Mize, c'est une trentaine de couverts et pas plus, un restaurant chaleureux qui rappelle l'esprit montagne. Emmanuel est en cuisine assisté d'un second avec lequel il travaille depuis plusieurs années, Jessica est en salle assistée par Marion qui s'est rapidement passionnée par la création de cocktails ! Natif de Vendée, le Chef Emmanuel Michaud, diplômé de cuisinier en poche après un apprentissage un peu décourageant nous avoue-t-il a occupé quasiment tous les postes dans des restaurants en France et en Suisse. Il a acquis des bases solides auprès de chefs renommés, mais rappelant régulièrement son respect pour Monsieur Bernard Trinquaz, chef propriétaire en Vallée d'Abondance, son mentor.

Homme discret et curieux avec une soif d'apprendre particulièrement vivace, Emmanuel a rythmé sa carrière professionnelle avec la formation et les voyages. Conscient que la gastronomie évolue sans cesse, que la créativité s'ouvre aussi sur les cuisines du monde et grâce aux échanges, il revient toujours sur la trans-

mission des savoir-faire, sur l'enseignement, sur la formation. Il travaille au plus près des producteurs, en privilégiant le local et le régional. Il aime travailler la fêra, ce poisson délicat des grands lacs de montagne, les volailles de la Dombes et de la Bresse, les fromages de Savoie et particulièrement ceux de la Ferme de Caroline installée aux Gets, les primeurs de la maison Bocquet à Samoëns. *Des produits de qualité se respectent...* insiste-t-il. C'est en effet sur la cuisson que le chef se montre le plus exigeant, mais aussi sur l'équilibre et l'harmonie des saveurs, précisant que *trop de tout finit par gâcher le plat et offre parfois un bien piètre résultat.*

Ses plats "signature" ? Le risotto crémeux au fromage d'Abondance couronné d'un carpaccio de Saint-Jacques et tout juste relevé d'une bisque de langoustines, cocotte de ris de veau poêlés au beurre noisette réhaussé d'un jus de veau réduit et servi avec un ragoût de champignons. Quant au choix des vins, il est judicieux, valorisant la France mais surtout la Savoie avec un Arbin ou encore un pinot noir *cu-vée Jeannine* du domaine Jean Vullien.

Réervations : www.iramize.fr

Bocuse d'Or : Viva le Danemark



Au terme de 5h35 d'épreuves intenses et d'une cérémonie de remise des prix empreinte d'une grande émotion, le Danemark remporte le Bocuse d'Or pour la deuxième fois, le titre tant convoité pour un chef et la gastronomie de tout un pays. Le chef Kenneth TOFT-HANSEN, 8 ans après son coach Rasmus Kofoed, a su convaincre le jury grâce sa cuisson

parfaitement maîtrisée, son dressage élégant et sa créativité. Le grand vainqueur a reçu le trophée légendaire des mains de Jérôme Bocuse, président du Bocuse d'Or, aux côtés de Mathew Peters, président du jury, à l'issue d'une cérémonie de remise des prix empreinte d'une émotion décuplée et d'un vibrant hommage à Paul Bocuse, qui nous quittait il y a un an.

Sirha, l'incontournable salon !

Le Sirha, c'est là que se font et défont les grandes tendances de la restauration, se décide de ce qu'on va mettre dans nos assiettes. Selon les organisateurs, 80 % des produits présentés lors du Sirha (2 000 démonstrations par jour, soit 222 par heure) sont lancés l'année suivante sur le marché. Un exemple est frappant : les premiers moelleux au chocolat et les premières crèmes brûlées industriels ont ainsi été lancés il y a une quinzaine d'années au Sirha par Elle & Vire. Tout un symbole !

Thierry MARX,
Parrain de l'émission
#NosMetiersontduSens
diffusée à la rentrée sur
TVdeschefs et les Box



Frédéric JAUNAUT
Meilleur Ouvrier de France
Ambassadeur et membre
du Club Tvdeschefs,
réfèrent pour l'émission
#NosMetiersontduSens

Yohann DAVID,
Chef Tvdeschefs et
fan des produits
KIVIARI



Etienne LEROY,
Président du jury de la
Coupe du Monde de
Pâtisserie 2019 avec
notre Globe Cooker
Stéphanie BERTHOU



Les Breizh Sablés

Authentiques biscuits sablés, fabriqués avec de la farine de blé noir, du sucre, du beurre salé, une pincée de poudre à lever, et beaucoup d'amour !

A partir de 5,90 €

le sachet de 200 g.

Disponibles au *Printemps du Goût* à Paris, dans de nombreux points de vente bretons, et en un clic sur :

www.mademoiselle-breizh.fr

Tamis et balance by Kitchenaid

- **Permet d'obtenir** facilement des résultats constants en incorporant petit à petit les ingrédients tamisés et pesés dans le bol du robot.
- **Mesure avec précision** et tamise les ingrédients, des opérations indispensables pour un mélange homogène et une cuisson toujours réussie
- **Écoute les temps** de préparation et de nettoyage, pour des recettes légères dont la cuisson sera toujours parfaites.
- Prix public conseillé : € 149,00
- **Infos lecteurs : 00 800 3810 4026 - www.kitchenaid.fr**



Four solaire pour enfant

Construire un four solaire et préparer des plats en famille- les petits gourmands inventent des recettes rapides et créatives : brochettes de fruits, fondue de chocolat (en 10min), tartines de légumes... La cuisson douce, sécurisée et naturelle atteint entre 40 et 80 degrés grâce au soleil.

Prix public conseillé : € 25

www.playtopla.com

Un film citoyen à ne pas manquer



Le film ***Juste devant nous***, co-réalisé par **Céline Beauquel** et **Hervé Guinouard**, est une véritable invitation à se reconnecter à la nature, aux animaux, au rythme des saisons, aux arbres, aux champs qui nous nourrissent. C'est aussi une rencontre avec des hommes qui ont décidé de tout mettre en oeuvre pour permettre aux générations futures d'avoir une agriculture qui puisse les nourrir durablement et sainement. C'est enfin un regard enthousiaste, optimiste, qui nous invite à voir que toutes les solutions à nos enjeux écologiques sont là, juste devant nous.

Sortie en salle : le 19 juin 2019

L'homme ne laisse pas indifférent... Marc FICHEL chemine tel un magicien des mots laissant courir ses doigts sur son clavier enchanté. A la scène, il transmet une énergie incroyable avec des chansons à textes et des mélodies entraînantes... A la ville, il est responsable export d'une société de fruits et légumes implantée au coeur du Marché International de Rungis. Ce dernier a *toujours estimé que ces deux univers étaient des vases [...]* Dans mon premier clip, j'ai acté cette fusion puisqu'il a été tourné sur le marché de Rungis. Fin 2018, il vient de sortir un nouvel album avec un titre fort, **#il ou #elle**, une chanson sur la différence. **Henry SALAMONE**

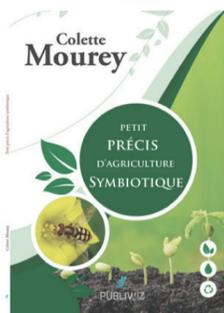
A retrouver sur scène en première partie de Pierre GAGNON le 14 février à Pully, le 16 à Genève, le 22 à Toulon et le 23 à Valréas

De la chanson française comme nous l'aimons...

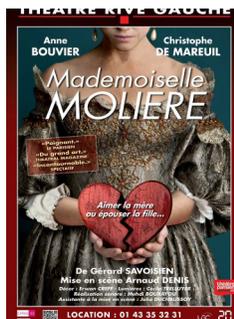


Le clip du titre éponyme de l'album #il ou #elle

3 coups de coeur de la rédaction



LIVRE
Petit précis d'agriculture symbiotique
par **Colette MOUREY**
Aux Editions Plubiwiz



THÉÂTRE
Mademoiselle MOLIÈRE
avec
Christophe DE MAREUIL
Anne BOUVIER
De Gérard SAVOISIN
Mise en scène
Arnaud DENIS



TÉLÉVISION,
Cuisine
extra Forte
Présentée par
Franck MORELO
aka **SCOTCH-MAN**
CANAL + Décalé
à partir du
9 février



Un rendez-vous gourmand à noter dans vos agendas !

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* 56 CHAMBRES
RESTAURANT PANORAMIQUE
BRASSERIE
SÉMINAIRES**