



TOUR DE TABLES

64 SAINT-JEAN-DE-LUZ



Christophe Grosjean régale le Grand Hôtel

Nouveau challenge pour Christophe Grosjean, 39 ans, qui a rejoint depuis le mois de mai l'équipe du Grand Hôtel Thalasso & Spa de Saint-Jean-de-Luz. L'hôtel venant d'être intégralement rénové, il s'installe dans une cuisine ouverte toute neuve d'où il concocte une cuisine « raffinée, généreuse et spontanée ». Fort d'un parcours qui l'a amené dans de belles maisons (Le Chabichou à Courchevel, La Jardin des Sens à Montpellier...) et aussi d'une expérience de dix années aux États-Unis, Christophe Grosjean avait rejoint le Pays basque en 2010 à la tête des cuisines du Château de Brindos, à Anglet.

33 BORDEAUX

Daniel Gallacher prend Racines

Daniel Gallacher vole de ses propres ailes. L'ancien chef écossais de chez Dubern, véritable institution bordelaise installée sur les allées de Tourmy, a ouvert en mai son propre restaurant à Bordeaux. Avec Racines, cet autodidacte, devenu chef à 28 ans après s'être formé auprès des plus grands, veut laisser parler sa créativité, avec l'envie de regagner un bib gourmand. Il propose un menu le midi à 17 € avec entrée, plat et dessert et 25 € le soir. Il fait également déguster sa carte dans son intégralité pour 40 €.



La France des chefs

75 PARIS

Bernard Leprince, élu Toque de l'année 2015

Cette année, l'honneur revient à Bernard Leprince, chef des chefs du groupe Frères Blanc, d'être élu Toque de l'année 2015, distinction attribuée par l'association des Toques françaises. Il succède ainsi à Fabrice Prochasson (2005), Marcel Fraudet (2006), Jean-Yves Corvez (2007), Arnaud Faye (2011), Christophe Haton (2012), Patrick Rajkowski (2013) et Guillaume Gomez (2014). La remise du Prix de la toque de l'année 2015 s'est déroulée au ministère des Affaires étrangères et du Développement international le 24 juin. L'association des Toques françaises a également décidé de remettre cette année la Toque d'honneur du Trophée d'art culinaire à Bernard Vaussion, ex-chef des cuisines de la présidence de la République.



© Luc Berneval

13 MARSEILLE

Antony Germani lance Sard'In

Antony Germani (L'Arc Paris, Atelier Robuchon, Mini Palais...) vient de lancer Sard'In, le premier bar à sardine (au monde), proposant toute sorte de boîtes de sardines haut de gamme, flirtant avec l'épicerie de luxe à la française, ainsi que d'autres produits de la mer revisités selon les recettes du chef. Les sardines sont à déguster avec un verre de vin blanc, un croustillant pain grillé, un bon beurre et un condiment à base de sauce/vinaigrette à base d'huile, de vinaigre et de légumes en fins morceaux. Cf. Tokster.com Sard'In, 32, rue Coutellerie, 13002 Marseille



Antony Germani table sur un ticket moyen de 12 € sur placé et 8 € en vente à emporter.

39 BONLIEU

François Moureaux, chef de cœur

François Moureaux (auberge de la Poutre à Bonlieu 39 et restaurant Azimut à Courchevel 73) a participé le 1^{er} juin à l'opération Chefs de cœur pour la Banque alimentaire de Savoie, en compagnie de six autres chefs de Savoie et de Haute-Savoie : Didier Machet, Julien Jacob, Boris Campanella, Mickael Arnoult, Yoann Conte et Adel Dakkar. Chaque chef a préparé un plat. François Moureaux a, lui, concocté un « crémeux au Stoptou » en pré-dessert. Ce repas a été servi à 170 personnes pour un coût du menu de 100 €. L'ensemble de la recette a été reversé à la Banque alimentaire.





75 PARIS

Anthony Boucher met un grain d'originalité dans le riz

Anthony Boucher et Laurianne Ferté d'Hoir.



Pour une petite faim ou un véritable repas, sur place ou à emporter... Rice Trotters est une création du chef Anthony Boucher (Restaurant Apibo) et de Laurianne Ferté d'Hoir (ex-Danone), tous deux passionnés de voyages. Se définissant comme le « premier fast good entièrement dédié au riz et à ses vertus », Rice Trotters propose l'aliment le plus connu au monde sous toutes ses formes : en plats salés, en versions sucrées, en accompagnement de plat traditionnel... Tout est fait maison à partir d'ingrédients frais. Menus de 11,90 € à 15 €. Cf. Tokster.com
22, rue du Colisée, 75008 Paris. www.ricetrotters.com

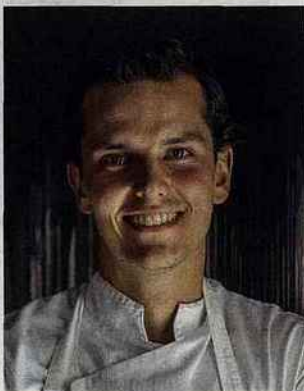
37 TOURS

Neuf chefs à VitiLoire

Cent cinquante vignerons présents, tout l'éventail des appellations de la Loire : VitiLoire a reçu, les 30 et 31 mai à Tours, plus de 35 000 visiteurs. Cette grande fête des vins ligériens a à nouveau mis à l'honneur cette année la gastronomie locale. Neuf chefs tourangeaux ont mitonné, en public, des recettes en accords avec les vins de Loire. En travaillant, bien sûr, avec les produits du terroir. Didier Edon (Les Hautes Roches à Rochecorbon) a, par exemple, préparé des bonbons de Sainte-Maure, tandis que Frédéric Dagoreau (photo), du Bistrot des Belles Caves à Tours, a concocté un carpaccio de mulet...



© A. Yngoubi



75 PARIS

Kadjar version Juan Arbelaez

Des origines colombiennes, une cuisine novatrice et un sourire chaleureux qui invitent à la découverte de nouveaux horizons... c'est tout Juan Arbelaez ! Le chef du restaurant Planbxa, à Boulogne-Billancourt, signe la nouvelle carte événementielle de L'Atelier Renault Café à l'occasion de l'exposition Renault Kadjar. La carte propose trois plats plein de fraîcheur, aux mariages audacieux, lumineux et colorés, avec des cuissons justes et des assaisonnements millimétrés. Elle sera en place jusqu'à novembre et évoluera au fil des saisons avec deux formules, à 25 € et 32 €.

83 SAINT-TROPEZ

Pierrick Berthier au Château de la Messardière

Après plus de vingt ans comme chef de cuisine dans de nombreux Relais & Châteaux et hôtels de luxe (Saint-Malo, Corse, Courchevel), Pierrick Berthier s'installe aux fourneaux du Château de la Messardière. Pour cette saison, il entend insuffler une nouvelle dynamique au restaurant L'Acacia à travers une carte unique d'inspiration classique et une interprétation d'aujourd'hui, complétée de « retours de marché » en guise de suggestions, tout cela faisant la part belle aux matières premières de la région. Le chef adjoint, Kevin Altier, et le chef pâtissier, Thomas Civaleri, viennent enrichir cette équipe et participent à l'évolution culinaire du château.



83 SAINT-CYR-SUR-MER

Guillaume Maurice au Dolce Frégate Provence

Un vent nouveau souffle sur le Dolce Frégate Provence depuis le 12 juin, avec l'arrivée de Guillaume Maurice, au poste de chef des cuisines. Ce jeune chef de 34 ans, originaire de la région parisienne, a commencé sa carrière à 16 ans, aux côtés d'Alain Reix, au restaurant Le Jules Verne à Paris. Il a également évolué aux côtés de Dominique Frérard au Sofitel Vieux Port de Marseille, d'Hervé Briffaud à l'hôtel Giraglia de Port Grimaud. Au sein du Dolce Frégate Provence, Guillaume Maurice aura pour objectif de revenir à un esprit mêlant terroir et simplicité. Loin des cuisines extravagantes, le respect du produit sera à l'honneur.



62 LE TOUQUET PARIS-PLAGE

Gildas Périn décroche le Challenge culinaire du président de la République



De g. à d. Guillaume Gomez, Gildas Périn et Emmanuel Renault.

Gildas Périn, chef de partie au restaurant Le Pavillon du Westminster Hôtel & Spa, au Touquet Paris-Plage, vient de remporter la grande finale du Challenge culinaire du président de la République, organisé par l'association des Cuisiniers de la République française et présidé par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée. Le jury, exclusivement composé de MOF, était présidé cette année par Emmanuel Renault de l'Hôtel-Restaurant Flocons de Sel à Megeve. Les 6 candidats en compétition ont dû réaliser en cinq heures et demie une recette originale sur la thématique du lapin, avec 3 garnitures, un amuse-bouche à base de gambas, ainsi qu'un savarin fraise-rhubarbe en dessert.