

de Bouche à Oreille

Juillet 2008 • N° 50



> JOURNAL D'INFORMATION DU GROUPE : API - RDR - LYS RESTAURATION - PYRAMIDES - INFRES - GIE - CREAPI <

Finale API d'Or

10 octobre 2008

Les thème de cette finale :

« *Les grands classiques français revisités* »

Les candidats doivent réaliser deux recettes pour 4 personnes en 3 heures (1 plat et 1 dessert) avec les ingrédients proposés dans le panier. Ils peuvent y ajouter 2 ingrédients supplémentaires typiques de leur région, en excluant toutefois les produits à forte valeur ajoutée, tels que la truffe, le foie gras, le caviar...

Le matin de l'épreuve, 1 commis leur est attribué par tirage au sort.

La présentation des plats et desserts se fera dans des assiettes de porcelaine blanche identiques pour tous les

candidats. Aucun objet de décoration non alimentaire et non issu du panier ne peut être présenté sur ces assiettes.

Les candidats seront notés par trois jurys :

- le jury technique jugera la mise en pratique des techniques culinaires,
- le jury plat et le jury dessert évalueront la présentation des assiettes, l'originalité des mets proposés, la cuisson, la texture, et ... le goût.



Composition du panier du concours :

Plat : Saumon labellisé
Fruits de mer
(coques, praires, moules, ...)
Artichaut
Endive
Pommes de terre Charlotte
Champignons (selon marché)
Chou fleur
Légumes secs (au choix)

Dessert : Chocolat noir
Beurre salé
Fruits secs
Purée de fruits (au choix)
Alcool (au choix)

Impératif : travail des textures (croquant, fondant, coulant, moelleux ...)

Epicierie commune :

Sel, poivre, huile, vinaigre, ail, échalote, oignon, fines herbes classiques, thym, laurier, menthe, margarine, œufs, lait, crème, farine, sucre, vin rouge, vin blanc, gélatine, fond.

REMISE DES PRIX AU MUSÉE D'ART MODERNE "LA PISCINE" À ROUBAIX JOYAU DE L'ART NOUVEAU ET DE L'ARCHITECTURE



Bassin © A. Loubrj



LILLE LITTORAL

« Au début, je ne souhaitais pas vraiment... »

« Au début, je ne souhaitais pas vraiment participer à ce concours, je n'en avais jamais fait.

Mon chef de secteur, m'a bien expliqué le fonctionnement, et m'a convaincu de m'y inscrire.

Les préparatifs ont donc commencé...

Dès réception du détail du panier garni, j'ai fait des recherches pour composer mes recettes (plat et dessert sur le thème du Beaujolais).

Ensuite, après les avoir définies, j'ai fait plusieurs essais, et demandé à certaines personnes de mon entourage de goûter pour me donner leur avis sur la présentation

et la composition des mets. Puis j'ai refait des essais en tenant compte des remarques émises.

Le jour de la finale régionale, je suis arrivé au LEP Sainte Marie de Bailleul très stressé ; mais au cours de la journée je me suis détendu, j'ai pris un peu plus confiance en moi, et beaucoup de plaisir à cuisiner ; l'ambiance était très chaleureuse et bon enfant.

Au moment de l'envoi, j'ai changé une dernière fois la présentation de mes plats...

Et à l'annonce des résultats, je n'y croyais pas... Lorsque le jury a prononcé mon nom comme vainqueur de ce

concours, j'ai ressenti une grande fierté d'avoir gagné ; d'autant plus que c'était le premier concours auquel je participais !

Maintenant je me prépare pour la dernière étape : représenter ma région lors de la finale nationale en octobre prochain.

Je tiens à remercier les personnes qui m'ont permis de réaliser ce résultat, mon entourage qui a pris le temps de goûter mes préparations, et surtout Monsieur Olivier Queva qui m'a poussé à m'inscrire au concours ».

Stéphane THOORIS ■



ILE DE FRANCE

De Saint-Malo à Santiago du Chili

Cette deuxième édition organisée par les deux régions d'Ile de France et sous la direction du grand Chef étoilé **Pierre Dominique Cécillon (Président du Club des Toques Internationales)** s'est déroulée dans le cadre historique de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris-Bercy. En effet cet établissement de formation qui est le plus connu de Paris est installé dans les anciens chais de Bercy un haut lieu des vins et de la gastronomie française.

Cet après-midi sous le thème : « De Saint-Malo à Santiago du Chili » nous a offert de voyager avec nos chefs de cuisine à travers leurs recettes de barbue et de mangue. Les membres du jury ne furent pas moins agréablement surpris des prestations proposées par nos quatre chefs : Monsieur Bruno Debain, Monsieur Jérôme

Landereau, Mademoiselle Emmanuelle Brandli, Monsieur **Fabrice CORDONNOIS** qui remporta cette demi finale.

A présent Fabrice peaufine ses recettes derrière les fourneaux du restaurant Des Ecuries de Colbert au Parc de Sceaux pour défendre notre région lors de la grande finale. Bon courage et Bonne chance !

Nous tenons à remercier les propriétaires de cette école pour nous avoir accueillis et permis de réaliser cette journée et de nous avoir offert une visite surprise du Musée des Arts Forains. Cette visite nocturne fut un moment inoubliable. ■



d'Or en Région

PICARDIE

Ambassadeur du Goût chez API

Aux fourneaux depuis l'âge de 16 ans, après avoir travaillé à l'ambassade des Etats-Unis et au ministère de la marine, **Jacky BULLIER**, ce picard d'adoption de 53 ans, a conquis le jury lors de la demi-finale Picardie organisée au Centre de Formation des Apprentis de Compiègne, sous le parrainage de Monsieur Philippe DELACHAMBRE lui-même 2 fois finaliste du concours du Meilleur Ouvrier de France.

6 salariés: Patricia DAUMONT, Denis HUMEZ, Jérôme VERRIERES, Tony BOUTHELLIER, Yves GONCALVES et Jacky BULLIER ont rivalisé de savoir-faire durant 3 heures sur le thème du filet mignon de porc et de l'amande pour le dessert...

Mijoté de mignon de porc aux saveurs du Nord et fondant au chocolat et à l'amande douce, tel est le menu concocté par celui qui représentera la Région Picardie lors de la finale nationale. ■



GRANDES CUISINES

30 000 Bravos !

La demi-finale des Grandes Cuisines s'est déroulée aux Pyramides. Cinq équipes se sont affrontées sur le thème sucré salé pour le plat et épices pour le dessert.

Parmi le jury, se trouvait Pierrot de Lille. Pierrot est un restaurateur célèbre dans la région du Nord, qui propose une cuisine de terroir authentique. On le retrouve aussi dans l'émission culinaire régionale « Goûter-moi ça » sur France 3.

Pour tout vous dire, Pierrot est un personnage chaleureux, drôle, théâtral, qui vous accueille dans son auberge à bras ouvert, en vous contant sa cuisine et région avec passion. C'est d'ailleurs aussi pour cette raison qu'il a été choisi comme parrain pour cette demi-finale.

Et c'est donc à **Sébastien LICCIARDO** de la cuisine centrale Lys Restauration, accompagné de son second, **Nicolas VAN DEUREN** que revient l'honneur de participer à la grande finale des API D'OR, grâce à son :

- *Filet Mignon sauce Black Honey, millefeuilles de navets et épinards, biscuit de Savoie à la carotte sucrée, oignons confits*
- *Compote de melon aux épices et sa crème mentholée*

Notre conclusion : on peut produire 30 000 repas / jour et viser l'excellence en cuisine.

Bravo à eux ! ■



PAYS DE LOIRE



Saveurs d'Automne

La demi-finale interrégionale des API d'Or Bretagne, Pays de Loire a eu lieu le mercredi 28 novembre 2007.

Les sept demi finalistes ont mis tout leur savoir faire en œuvre sur le thème de l'automne.

Dès 14h, la cuisine d'application du Lycée Professionnel Hélène Boucher qui nous accueillait fut envahie de saveurs subtiles.

Le lauréat, **Sébastien ORRIERE**, Chef de cuisine au ESAT Ionesco aura le plaisir de passer une journée aux fourneaux avec Mr Jean Yves

HERMAN, propriétaire de l'Hôtel Restaurant Le Ricordeau à Loué, parrain de cette manifestation. Félicitations à tous les participants et bonne chance à Sébastien qui représentera la région pour la finale ! ■



ENVIES DE SAISONS

Ma première expérience d'un concours de cuisine !

Matthieu Desablin, 28 ans, créateur de goût pour envies de saison, possède un parcours hors des sentiers battus. Après une

formation complète en cuisine (BEP/CAP en 2 ans, puis BTH en 3 ans à Avesnes S /Helpe dans le Nord), Matthieu part en Angleterre pendant 2 ans pour rejoindre la cuisine d'un Palace célèbre de Brighton. Il revient en France en devenant manager d'un bar spécialisé dans les cocktails à base de fruits frais.

Il crée en permanence de nouvelles associations de goût. Il rencontre Sophie, architecte, avec qui il attend aujourd'hui un bébé, et change de cap pour rejoindre Envies de saison : à nouveau à contre-courant, parce que la restauration rapide est un terrain mal-connu et trop souvent mal-aimé des chefs.



Depuis 2005, il crée tous les jours de nouvelles façons de manger : « Petits roulés », les « Wraps froids » puis les « Wraps chauds », les « Crumbles salés », les « Cheesecakes salés », ... Et ça n'est pas prêt de s'arrêter, il remet ça tous les matins, avec toujours la même envie d'innover.

Ses passions ? La cuisine, encore et toujours, avec un chef pour modèle : Jamie Oliver et « sa cuisine déjantée, jamais à la mode, jamais tendance, mais toujours un brin en avance ou en retard, histoire de ne jamais être là où on l'attend », les recettes à

base de poisson « j'adore vider, découper, lever des filets : le poisson permet des accords farfelus ! » - sa recette du moment : une daurade grillée à l'unilatérale avec un sabayon à l'amande amère.

Sa participation aux Api d'Or ? « *Ma première expérience d'un concours de cuisine. Du stress avant, des soirées à faire et refaire les recettes, et un vrai grand plaisir à partager avec d'autres cuisiniers cet après midi de concours.* » ■



LILLE MÉTROPOLE

« Les recettes de ma grand-mère »

Christophe Chombard est arrivé dans la société en Janvier 2004. D'abord, second de cuisine à l'A. F.R. de Roubaix, puis cuisinier à la Résidence Beaupré de Haubourdin, il passe très rapidement chef gérant aux A.G.F. de Wasquehal, où il officie toujours aujourd'hui. Christophe avait déjà tenté sa chance lors des premiers API D'OR (2004-2005), mais c'est à la demi-finale 2007 qu'il s'est distingué. Le thème s'est imposé à lui comme

une évidence. Il nous confie qu'il s'est souvenu de ce que lui préparait sa grand-mère, la « blanquette de veau », et le fameux « pain perdu ». *« J'ai été étonné d'avoir gagné. Je pensais être classé dans les cinq premiers au vu des assiettes des autres concurrents. A l'annonce des résultats, quand j'ai compris que mes favoris n'obtenaient pas les premières places, je me suis dit que j'avais toutes mes chances ! »*

Christophe nous révèle que ce concours lui a plu par son ambiance, sa convivialité. Il permet de sortir du quotidien et de se remettre en question. Pour la finale, Christophe a déjà des idées de menus. La région Lille Métropole, qui est détentrice de la Coupe, espère bien la conserver. ■



d'Or en Région



LITTORAL ATLANTIQUE

Bonbons de Saint-Jacques au velouté de curaçao

C'est avec grand plaisir que la région Littoral Atlantique a été chargée d'organiser le 07 décembre



dernier les 1/2 finales des Api d'Or. Quatre régions étaient représentées : Midi Pyrénées-Centre-Poitou Charentes Limousin - Littoral Atlantique.

Dans la cuisine pédagogique du CFA de St Michel Mont Mercure (85), nos 7 concurrents se sont mis à pied d'œuvre dès 8 heures du matin afin de réaliser 1 plat et 1 dessert sur le thème de notre belle région : *La mer !*

Filet de sole, Coquilles St jacques, Cèpes... il y avait pour chacun matière à exprimer sa créativité et son savoir faire.

Au terme de cette matinée studieuse et assidue vint le grand moment de l'envoi des plats au jury sous l'œil attentif et exercé de Monsieur Jean Debosque et de son épouse.

La 1^{ère} marche du podium est revenue à **Fabrice BAVOIL** Chef de cuisine sur le site de l'Inra à St Pierre d'Amilly (17) pour nous avoir concocté :

- *Nem de sole aux petits légumes croquants et bonbons de St Jacques au velouté de curaçao.*
- *Moelleux au chocolat et mandarine et sa crème à la menthe.*

Les 2^{èmes} et 3^{èmes} marches reviennent respectivement à Philippe Ribour (région Centre) et Jean-François Delorme (région Littoral Atlantique).

Cette journée s'est terminée dans la bonne humeur et la convivialité autour d'un bon repas, sur fond de Trousipinette, Vendée oblige ! ■

PAS DE CALAIS

Mille-feuille de poire pochée et sa tuile à la chicorée

La demi-finale du concours API D'OR du Pas-de-Calais s'est déroulée au Centre AFPA de Berck sur Mer.

Les 8 candidats sélectionnés se sont retrouvés à pied d'œuvre devant un jury technique composé de **Monsieur Jean Marc MOMPACH** de l'Académie Culinaire Française, de **Monsieur Jean-Marc CAREL**, restaurateur au Touquet, sans oublier Christophe, Rémy, Nicolas et Thierry, tous les quatre responsables de la formation gastronomique à l'AFPA de Berck sur Mer.

On sentait grandir la tension de tous. Le temps imparti se jouait au chronomètre. Composition du panier : selle d'agneau et potiron pour le plat et poire chocolat chicorée pour le dessert. Tous les chefs entrèrent en action à 15 heures précises. Ils seront jugés

sur leur organisation, leur capacité à gérer le second de cuisine, leur technicité, la présentation et l'aspect gustatif de l'assiette proposée.

17 heures : premier envoi en salle des assiettes pour le jury dégustation, composé notamment par **Madame VILLENEUVE**, Président du jury, et de **Monsieur Laurent CLIVILLE**, Directeur du centre AFPA.

Quelle superbe promotion pour tous ces chefs venant de secteurs d'activités tellement différents. Ils avaient fait preuve d'originalité, de goût.

Vint ensuite la proclamation très difficile des résultats. Le cru 2007 étant d'un très bon niveau. Après de longues délibérations, le premier prix reviendra à Monsieur **Tony BALLY, chef au C.F.A à Saint**

Martin les Boulogne avec

- *Noisette d'agneau poêlée aux herbes et son socle de farce aux morilles,*
- *Mille-feuille de poire pochée, tuile à la chicorée, sauce chocolat*

Il représentera avec fierté les couleurs du Pas-de-Calais pour la finale. Monsieur Jean-Marc MOMPACH, Président du Jury technique, vêtu de ses habits de grand membre de l'Académie Culinaire Française remercia tous les candidats par des propos élogieux et pleins de spontanéité sur la qualité de nos chefs.

Merci et un grand bravo à tous les chefs et à Tony : toute notre confiance pour la finale. ■





Les Demi-finales API

CHAMPAGNE BOURGOGNE

Les Grandes Toques de l'Est

14 novembre 2007...

Api Restauration Champagne - Bourgogne organisait pour la première fois la demi-finale des Api d'Or.

Les régions Champagne - Ardenne, Bourgogne, Franche - Comté et Lorraine se sont regroupées pour offrir un concours plus étoffé sur une seule région.

Le lycée Edouard HERRIOT de SAINTE SAVINE (d'où sont issus plusieurs de nos chefs) nous a accueillis et nous remercions chaleureusement la section hôtelière.

Angelo MUSSA (MOF et Champion du monde de pâtisserie), parrain de cette cérémonie, est accompagné des membres du jury (professeurs, restaurateurs, journalistes) pour visualiser, déguster, et noter les recettes des candidats.

Dans l'air règne une ambiance digne des grands concours.

Le thème choisi est la Bourgogne et le panier rempli de victuailles permet à chacun de s'exprimer selon ses envies...

C'est à l'unanimité du jury que, Monsieur Daniel CHAUMEAU, second de cuisine à la Résidence

Les Hauts d'Armanche d'Ervy Le Chatel, s'est vu remettre le premier prix pour :

- *Bi cuisson de Bresse aux légumes anciens*
- *Vice et Versa de poire à la dijonnaise*

C'est autour d'un verre de Champagne ou de Chablis (à boire avec modération...) que s'est terminée cette journée avec la remise des prix.

Un grand merci à tous les participants et pour la finale, pas de problème, on devrait la gagner ! ■



BELGIQUE



Un Belge Parmi 13 Français Pour La Finale

Jean-Yves SAUDOYEZ, que dire de lui, Géant de Ath et Géant de la cuisine (chauvinisme oblige), il représente la Belgique au Api d'Or. Rigoureux et méthodique dans son travail, comme tout bon cuisinier, mais toujours souriant.

Sa joie de vivre et son côté bon vivant se ressentent jusque dans sa cuisine. Comme par exemple, avec sa recette à base de Kriek, bière belge légèrement sucrée et

très appréciée sur une terrasse ou dans un bon plat. Et que dire de son crumble façon Tatin et son coulis de fraise et d'orange, dessert de la Sologne que nous devons aux sœurs Tatin et tellement bien repris par notre Jean-Yves national.

Nous tenons tout particulièrement à remercier notre région cousine, Api-Hainaut, de sa gentillesse et de l'accueil réservé à notre candidat. ■

PROVENCE CÔTE D'AZUR

Carpaccio... provençal

En Février 2007, Api Restauration a lancé l'édition de la demi Finale «API D'OR» concernant les régions Vallée du Rhône, Alpes Dauphiné, Auvergne, Provence Cote D'azur, Languedoc Roussillon

C'est ainsi que le mercredi 10 octobre 2007 a eu lieu la demi-finale qui s'est déroulée dans les cuisines du Lycée Hôtelier « Les Portes De Chartreuses » à Voreppe en Isère.

Neuf chefs concourraient pour cette épreuve technique et pratique sous le parrainage du Meilleur Ouvrier de France 1996, Monsieur Gérard Vignat de « L'auberge de Fond Rose » à Caluire et Cuire .

Les candidats : Emmanuel De Sartiges, Lukas Nohel, Alain Danger, Thierry Baptiste, Simon Jouglet, Eric Panetta, Corinne Thivent, Sébastien Camera, Tomasi Laurent. Avec un panier sélectionné et approuvé par le comité d'organisation, les chefs ont réalisé leur recette. Parmi les menus présentés en assiettes avec beaucoup de goût, on pouvait découvrir « Le Filet de Veau aux Mousseurs ; Le Moelleux au chocolat à la liqueur de

Chartreuse ou encore Les Délices des Caméliens aux Pêches de Vignes... »

Sous l'œil vigilant et les papilles gustatives du jury, composé de 9 Membres dont nous pouvions reconnaître Mr Carpentier (Formateur infres) Mr Rollos établissement Donbosco a Lyon, Mr Wazner C.F.A. Lanas (07), Mr Nicolas Les portes de Chartreuses (38) Souleliac Client partenaire Buissonnière Mr Fagheon (amicale Chapellon), Mr Vignat et sans oublier Mr Jean Debosque.

Sébastien Camera du restaurant d'entreprise « Galderma » à Sophia-Antipolis (06), fut le lauréat de cette rencontre par ses recettes

- *Effeillé de filet de Veau façon Carpaccio*
- *Gâteau au Chocolat et son caramel de romarin*

De nombreuses distinctions pour tous les candidats et pour la récompense du finaliste, un repas pour 2 personnes à « L'auberge du Fond Rose »

Ah ! Quelle belle journée ! Avec tous nos encouragements et réussite à Sébastien Camera pour la Finale du 10 Octobre 2008. ■



d'Or en Région



HAINAUT

Une Secrétaire En Chef

La Finale Régionale Hainaut des « Api d'Or » a eu lieu le Jeudi 7 Février 2008 sur le Thème : « *Faites voyager les Saveurs et les Produits de Notre Région* »

Le concours s'est déroulé au Restaurant d'Application Dampierre de Valenciennes, sous le regard attentif du jury technique composé de Monsieur Plateaux et Monsieur Pavot, Professeurs et chefs de cuisine.

5 candidats se sont présentés à l'épreuve et la *Grande Surprise* de notre région fut la participation d'une de nos secrétaires, *Isabelle Willerval* qui a remporté le Prix du

« **Coup de Cœur du Jury** » !

Passionnée de cuisine, Isabelle a accepté de relever le défi ! Pour Isabelle, l'essentiel était de participer et de montrer à l'ensemble de nos équipes que tout le monde pouvait tenter sa chance et se faire plaisir..

Un grand Bravo à notre Vainqueur : *Nicolas BOUDART*, Cuisinier à l'Ecole Notre Dame des Anges à Saint Amand Les Eaux Avec la présentation de son :

Rouleau de Sole aux Crevettes Grises nappant au Genièvre

Et de son :

Craquant de Spéculoos à la Mousse de Chocolat Blanc, Caramel aux Cristaux de Bavy

Le Concours s'est achevé par la Remise des Prix au Château Fortier de Saint-Saulve, suivie d'un cocktail dînatoire en compagnie de nos clients et des membres de notre aimable jury. ■



NORMANDIE

Des papilles et du style...

Le lycée hôtelier Notre Dame de Nazareth à Douvres la Délivrande, a accueilli la demi-finale des Api d'or le 24 janvier dernier. 8 chefs de cuisine de Haute et Basse Normandie ont participé au concours pour le plus grand plaisir des papilles des personnes venues soutenir les candidats.

La victoire a finalement été attribuée à *Didier FAYARD*, chef cuisinier de l'ETP à St James (50). Ce chef s'est démarqué de ses homologues, à travers des recettes originales, savoureuses et harmonieusement présentées :

- *Dos de cabillaud au romarin, beurre de cidre et Andouille de Vire*
- *Crème de mascarpone, mirepoix d'ananas et poire à la cannelle et nougatine de noix de cajou*

Si vous souhaitez vous aussi déguster les plats cuisinés par Didier Fayard, le restaurant de l'ETP St James vous attend.

Et coté jury ?

Un œil critique pour une cuisine artistique et création.

Le concours des API d'Or en Normandie était présidé par Monsieur *Patrick Rougereau*, photographe novateur spécialisé dans la photographie culinaire, qu'utilise notamment Créapi pour la décoration de tous nos restaurants.

En 1986 il ouvre son studio photos et c'est depuis 10 ans qu'il se spécialise dans la photographie culinaire à travers des campagnes publicitaires, des livres d'arts et

des catalogues gastronomiques. En 2006 il inaugure son école « L'Académie des Toques Rebelles », ouverte à tout public. Lors des Api d'Or Monsieur Rougereau accompagné de son chef de cuisine Cyrille Berland ont pu apporter un regard aiguisé sur l'originalité et la qualité des plats proposés. ■



LA FINALE

DES PARRAINS PRESTIGIEUX

“Les API d’OR”



Les meilleurs d'entre-nous.

Bravo à tous les participants ; ils ont osé ! Se mesurer, réfléchir, créer, partager, vibrer, espérer... Et pour un d'entre eux seulement par demi-finale : gagner dans sa région.

Mais tous les participants ont réussi.

On gagne toujours à essayer de se dépasser, de faire mieux, de progresser.

Quel trésor d'énergie et d'idées créatives chez eux. Nos jurys ont été conquis.

Alors rendez-vous pour la finale le jeudi 9 et vendredi 10 octobre 2008.

Nous souhaitons donner toutes les lettres de noblesse de la gastronomie à ce formidable métier de la restauration dite « collective ».

Venez nombreux à la remise des prix, nous voulons rendre la cuisine spectaculaire dans un lieu magique : le Musée d'Art Moderne - La Piscine à Roubaix, l'un des joyaux de l'Art Nouveau et de l'Architecture, qui sera avec cet événement associé à l'Art Culinaire.

Merci à nos chefs - partout où ils se trouvent - de défendre et de valoriser ce métier de création et de plaisir à partager.

DAMIEN DEBOSQUE
Président Directeur Général

Fabrice DESVIGNES

Vainqueur du BOCUSE D'OR 2007

Parrain de la finale API D'OR 2008, il est le vainqueur du Bocuse d'Or 2007, l'un des concours gastronomiques des plus prestigieux. Fabrice est né dans une famille de cuisiniers. Il a grandi dans l'atmosphère des restaurants étoilés que tenaient ses parents et grand-parents. De commis de cuisine au Georges Blanc en passant par chef de partie à la Tour du Roy (Vervins). Il travaille depuis 1999, aux cuisines du restaurant la Présidence du Sénat à Paris.



François ADAMSKI - Meilleur Ouvrier de France 2007



Après l'obtention du B.T.S. du Lycée Hôtelier du Touquet, il rejoint la capitale pour un poste à l'hôtel Matignon, passe par l'Hôtel Plaza Athénée, le Ritz, pour finalement intégrer en 2003, l'équipe du restaurant l'Abbaye Saint Ambroix à Bourges.

Après le Bocuse d'Or en 2001, François Adamski a fait la preuve par deux de son excellence en remportant le titre convoité de Meilleur Ouvrier de France 2007.

Il devient ainsi, le deuxième chef en activité au monde, à arborer les deux prestigieuses distinctions.

Persévérant, appliqué, simple, et toujours disponible, François Adamski clame sa passion : C'est un travail manuel mis en scène selon des règles propres à l'art. *C'est un travail de transmission ou le cœur a beaucoup d'importance.* C'est se faire plaisir, mais surtout, faire plaisir aux autres. C'est un métier d'amour ! ».

Marc MEURIN - Deux Étoiles au Michelin

Un vrai gars du Nord, Marc Meurin, originaire de la région de Béthune. C'est précisément au cœur de cette région, qu'il a créé son restaurant baptisé «Meurin» (Le Château de Beaulieu à Busnes). Marc, est un chef talentueux, qui cuisine les meilleurs produits de son pays en réalisant de subtils mariages. Véritable metteur en scène des saveurs, il joue avec les textures, les arômes, en réalisant des plats délicieux et très esthétiques. Rigoureux et précis, il ne cède à aucune concession, et s'il ajoute un grain de fantaisie à sa cuisine, c'est pour mieux servir le goût.

Étonnant parcours pour ce fils de mécanicien ferroviaire qui donnait le coup de main à sa maman. Après son CAP à l'école

hôtelière de Lille, sa première place sera chez un traiteur. C'est en 1985 qu'il s'installe à Béthune. La première étoile arrive en 1992, et la deuxième étoile Michelin en 1998 pour cet autodidacte qui aime bien Robuchon et Ducasse : "En fait, c'est ma mère qui aimait recevoir qui m'a poussé vers la cuisine et qui a su me donner le goût avec ses bouillons, clafoutis et pains perdus". Aujourd'hui, il régale ses convives en travaillant une vaste gamme de pommes de terre mais aussi de choux. Les ports de pêche avoisinants lui apportent limandes, soles, turbots, coquilles saint jacques. Il conjugue ainsi chaque jour son maître mot : *"la créativité c'est la victoire de l'originalité sur l'habitude"*.



VOTRE CORRESPONDANTE POUR :

de Bouche
à Oreille

FLORENCE HANDEL, TÉL : 03 20 43 95 06
GIE NEO REST - BP 85 - 59370 MONS EN BARCEUL
CONCEPTION, IMPRESSION : ABACO