

Douze prix pour récompenser
de remarquables savoir-faire

Trophées

LE PROGRÈS

Jeudi 19 octobre 2023 - Ne peut être vendu séparément

23
OCTOBRE
2023

Palais de la Bourse
LYON

15^e édition des Trophées de la **GASTRONOMIE** et des **VINS**



Marc Haerberlin

Chef étoilé de l'Auberge de l'III
à Illhaeusern en Alsace
Parrain 2023

Événement sur invitation

Un événement

LE PROGRÈS



Les partenaires



Les partenaires associés



15^e édition de l'événement

Honorer l'excellence culinaire

Le lundi 23 octobre, Les Trophées de la gastronomie et des vins, organisés par *Le Progrès*, célèbreront leurs 15 ans à Lyon. Parrainé par le chef alsacien Marc Haeberlin, l'événement est une nouvelle fois l'occasion de célébrer les arts de l'assiette et du vin en faisant un focus sur le patrimoine rhodanien.

Récompenser et réunir les grands noms de la gastronomie de l'Hexagone mais aussi du Rhône, c'est la mission, depuis 15 ans, des Trophées de la gastronomie et des vins organisés par *Le Progrès*, en collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises. Une nouvelle fois, l'événement va rassembler, sur invitation uniquement, 350 convives sous les ors du Palais de la Bourse à Lyon. La soirée de gala, présentée par Alexis-Olivier Sbriglio, promet de mettre à l'honneur l'excellence culinaire et sommelière du terroir français, mais aussi de faire rimer l'événement avec qualité et convivialité.

Un parrain emblématique

Déjà, par la présence d'un parrain emblématique, Marc Haeberlin à la tête de l'Auberge de l'Ill, deux étoiles à Illhaeusern en Alsace. Un chef dont le parcours évoque l'importance de la transmission dans les métiers de la cuisine, mais aussi à la tête d'un éta-

blissement iconique dans l'histoire des maisons de famille, reprises de génération en génération, qui ont fait la réputation de l'art de vivre à la française.

Parmi les temps forts, on retrouvera pour la deuxième année consécutive, plusieurs représentants de la jeune garde des chefs lyonnais qui seront en charge de la préparation du dîner gastronomique, dont le chef Espoir récompensé l'année dernière, Benjamin Sanchez. Devant un parterre composé de professionnels émérites, et sous l'orchestration du chef Baptiste Pignol, ce dernier servira l'entrée.

« On aime donner l'opportunité à ces chefs de travailler en équipe, c'est un retour vers le collectif, vers cette idée de bande de chefs qui s'amuse à faire des quatre mains », souligne Céline Bonnaud, journaliste gastronomique du *Progrès* et présidente du jury.

Une démonstration d'un art de la sommellerie

Sans oublier de mettre à l'honneur les professionnels du vin en partenariat avec l'Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes (AsleRA) lors d'une démonstration d'un art de la sommellerie qui se déroulera au moment de la dégustation du fromage.

À noter que la soirée pourra être suivie en direct lors d'un live éditorial diffusé sur leprogres.fr



« On aime donner l'opportunité à ces chefs de travailler en équipe, c'est un retour vers le collectif »

Céline Bonnaud, journaliste gastronomique au *Progrès*



Quelques lauréats de l'année dernière. Montage Progrès/photos d'archives Norbert Grisay

Les trophées de l'édition 2023 ►

- | | |
|---|--|
| ● Trophée d'honneur
Remis par la Région Auvergne-Rhône-Alpes | Remis par FCH |
| ● Trophée de l'accueil
Remis par Evian Badoit | ● Trophée du bouchon lyonnais
Remis par VERALTI Courtage - groupe APICIL |
| ● Trophée du vigneron de l'année
Remis par Nhood Service France | ● Trophée de l'hôtel
Remis par EDF |
| ● Trophée du sommelier de l'année
Remis par le groupe Murgier | ● Trophée de la table coup de cœur
Remis par Sysco France |
| ● Trophée du chef pâtissier de l'année
Remis par Chocolat Weiss | ● Trophée du chef espoir
Remis par Pernod Ricard France |
| ● Trophées des jeunes apprentis de l'année | ● Trophée de la grande table
Remis par Inter Beaujolais |
| | ● Trophée du chef de l'année
Remis par le Cabinet Hermès |

et sommelière française



La soirée des Trophées de la gastronomie et des vins se déroulera le 23 octobre au Palais de la Bourse à Lyon. Photo d'archives Brice Robert

Zoom sur ► Un menu de gala

● Mise en bouche

Saint-Jacques fumée et fenouil confit façon tzatziki, par Baptiste Pignol de la Maison Pignol, champagne Perrier-Jouët « Blanc de Blancs »

● Entrée

Poitrine de cochon de la ferme de Clavisy, endive carmine, crevette, réduction d'agrumes, beurre blanc infusé à la verveine, réalisée par Benjamin Sanchez de Regain, condrieu 2020 du Domaine E. Guigal

● Poisson

Homard « al pastor », conditionnement habanero et radis, patate douce et betterave, réalisé par Carla Kirsch d'Alebrije, beaujolais lantignié cuvée « Axiome » 2022 du Domaine Les Capréoles

● Viande

Pressé de bœuf et cochon, jus de bœuf, chimichurri et betterave, réalisée par Rémy Havetz et Thomas Phillips Altman de Sapna, moulin-à-vent cuvée « Clos des Rochegrès » 2016 du Domaine Château des Jacques

● Fromage

Sélectionné par la Maison Cellerier, crozes-hermitage 2021 du Domaine de Chasselvin et porto Quinta Do Noval

● Dessert

Douceur d'Ardèche « châtaigne, yaourt et miel » réalisé par Nolwenn Pellet de Grain de sucre

● Café Costadoro

Accompagné d'un Napolitain et d'un chocolat Tevenn 36 % Weiss

Focus ► 15 éditions d'invités prestigieux

En quinze ans, la cérémonie a mis à l'honneur des hommes, des femmes et des établissements qui ont laissé leur empreinte dans l'histoire culinaire de France. Parmi eux, comment ne pas citer Paul Bocuse (2008), mais aussi Pierre Orsi (2010), Pierre Troisgros (2011), Georges Blanc (2012), Thierry Marx (2015) ou Guillaume Gomez (2021).

Il y a eu aussi Guy Lassausaie (2008), Régis Marcon (2011) ou Virginie Basselot (2019) parmi les récipiendaires du trophée du chef de l'année. Cédric Grolet et Sébastien Bouillet ont aussi été nommés chefs pâtisseries de l'année, respectivement en 2016 et 2022. Parmi les adresses décorées, citons Le Petit Nice reconnu comme la grande table de l'année en 2014 ou La Tour d'Argent célébrée en 2017.

« Parmi les membres de la jeune garde lyonnaise, nombre d'entre eux sortent des sentiers battus »

Questions à ► Céline Bonnaud, présidente du jury

Les Trophées de la Gastronomie et des Vins célèbrent leur 15^e édition. Que représente cette manifestation sur la scène culinaire française ?

« C'est un des plus anciens événements organisés par *Le Progrès*. La thématique de la gastronomie est centrale pour notre quotidien avec une rubrique hebdomadaire qui lui est consacrée, notre guide *Les Bonnes Tables du Progrès*, le magazine trimestriel *À Table !* dans lequel on parle du terroir et des produits du territoire, sans oublier Les Trophées des



meilleurs restaurants de quartier dont la troisième édition a eu lieu en juillet. »

En gardant le suspense, que pouvez-vous dire du palmarès ?

« Pour chaque catégorie, nous sommes allés chercher l'excellence. Nous sommes fiers du palmarès qui porte à la fois sur des grands noms de la gastronomie française, qui font rayonner cette manifestation au niveau national, tout en mettant à l'honneur les talents locaux que l'on accompagne toute l'année dans nos pages.

Parmi les membres de la jeune garde lyonnaise, nombre d'entre eux sortent des sentiers battus, font preuve de beaucoup de créativité et s'affranchissent des codes. Ils sont en rupture pour proposer une gastronomie moderne. Cette année, nous avons aussi

tenu à mettre l'accent sur la sommellerie. »

Avec Marc Haerberlin comme parrain, vous mettez aussi en avant l'importance de la transmission dans les métiers de la restauration ?

« Oui, car c'est une valeur qui lui tient à cœur et est très importante pour nous, notamment à travers notre trophée des jeunes apprentis de l'année. Lors de cette édition, nous allons récompenser trois personnes, dont deux qui ont fait face à de nombreuses épreuves dans le cadre de leur parcours professionnel.

Je dirais que globalement c'est une sélection qui a du sens. »

Parrain

Marc Haeberlin : « Monsieur Paul, c'était comme un deuxième papa pour moi »

Pour espérer capter Marc Haeberlin, il faut l'appeler très tôt le matin quand il est déjà en place dans les cuisines de son restaurant L'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (en Alsace). Le chef alsacien, intimement lié à l'histoire de Paul Bocuse, est le parrain de cette 15^e édition. Il se confie à cette occasion.

Qu'est-ce qui vous a décidé à devenir le parrain de cette édition ?

« Quand on vous propose une telle soirée, un tel honneur, on ne refuse pas. C'est Christophe Marguin qui m'a téléphoné et j'ai accepté surtout par amitié pour son père que je connais depuis longtemps. Et puis, je suis un peu attaché à Lyon et à Collonges-au-Mont-d'Or, surtout pour avoir travaillé chez Bocuse, une fois sorti de l'école hôtelière à Strasbourg.

À cette époque, j'avais même eu la chance de faire un mois chez Bernachon, juste avant la période de Noël. C'était en 1975 et c'était merveilleux. C'était mon rêve de travailler chez Bocuse et comme Monsieur Paul et mon père se connaissaient bien, il n'y a pas eu beaucoup de problèmes. »

Qu'avez-vous découvert ?

« En arrivant la première fois à Collonges, j'ai découvert les journalistes qui venaient voir Monsieur Paul. Alors que mon père en avait peut-être un ou deux par an, à Collonges c'était régulier, il y en avait toutes les semaines. J'ai découvert surtout la cuisine du marché : Monsieur Paul partait tous les jours au marché aux Halles. Il emmenait souvent quelqu'un pour lui donner un coup de main pour charger l'Estafette Renault. »

Paul Bocuse a beaucoup représenté pour vous ?

« Monsieur Paul, c'était comme un deuxième papa pour moi, j'étais très proche. C'est d'ailleurs lui qui m'avait poussé à ouvrir mes restaurants au Japon – il en possède 3 à Tokyo, Sapporo et Nagoya – ainsi que la brasserie à Strasbourg. Je n'osais pas, il m'a dit : « Si, il faut que tu le fasses ! » Il me téléphonait toutes les semaines, le matin très tôt comme vous maintenant ! Et toujours avec beaucoup d'humour. Il lui arrivait souvent de chambrer mon père sur le foot : « Dis donc Paul, ma télé était en panne, quel a été le résultat du match d'hier soir ? » alors qu'il savait très bien que Strasbourg avait pris une déroute à Lyon.

C'était un homme exceptionnel qui avait un cœur immense et généreux, je suis resté très proche de la maison Paul Bocuse. Avec Vincent Le Roux (le directeur du restaurant), on



Marc Haeberlin. Photo Marcel Ehrard

Chez les Haeberlin, la cuisine se pratique en famille

Après son expérience auprès de Bocuse, Marc Haeberlin est revenu fin 1976 au restaurant familial de L'Auberge de l'Ill, « d'abord comme commis, précise-t-il, puis mon père, au bout de quelques années, m'a laissé les rennes ». « Jusqu'au bout il s'intéressait à la cuisine, il voulait voir la carte. Même dans les dernières années, il nous faisait tous les jours le repas du personnel. »

Aujourd'hui, les Haeberlin continuent de travailler en famille : la fille, la nièce et la sœur de Marc s'occupent de la réception, alors que son neveu, l'épouse et le père de celui-ci gèrent l'hôtel attenant. « Un de mes fils dirige la brasserie à Strasbourg, mon autre fils m'a rejoint pour les affaires extérieures à L'Auberge de l'Ill, explique-t-il. Il y a toujours quelqu'un de la famille, il faut que chacun ait sa place, c'est ça le plus dur à

s'appeler souvent, on s'envoie régulièrement nos cartes de menu. Je suis resté proche également de Philippe Bernachon, et de sa maman. »

Votre établissement, L'Auberge de l'Ill, est situé rue de Collonges-au-Mont-d'Or...

« Et au début le restaurant de Bocuse était quai d'Illhaeusern. Les villages ont été jumelés en 1968 et régulièrement il y a des échanges. J'y suis allé souvent voir Monsieur Paul à la fin de sa vie, notamment avec Nadia et Antonio Santini. On croisait Alain Vavro (son graphiste) toujours au petit-déjeuner chez lui. »

Quel est le message que vous allez faire passer durant cette soirée ?

« Le message que, pour moi, la cuisine lyonnaise est une des premières cuisines en France et qu'il y a foule de jeunes cuisiniers pour prendre la relève. En même temps, des maisons comme Bocuse ou autres existeront toujours. Cette maison sera toujours je pense le fer de lance de la cuisine lyonnaise. »

Vous aussi vous êtes issu d'une grande maison et d'une grande famille.

« Oui, cela a démarré un peu comme à Collonges, mon arrière-grand-père a racheté un bistrot au bord du village, et en

même temps c'était une ferme. À l'époque, les femmes étaient aux fourneaux et les maris s'occupaient de la ferme. En 1939-40, les deux bistrots, le nôtre qui s'appelait L'Arbre vert, et celui d'en face, La Truite, ont sauté avec les ponts. Après la guerre, mon père et mon oncle ont reconstruit un établissement au même endroit et l'ont baptisé L'Auberge de l'Ill.

Ils ont eu une, puis deux, puis trois étoiles en 1967 qu'on a eu la chance de garder jusqu'en 2019. Une année avant le restaurant Bocuse, on nous l'a retirée. Mais depuis, on tourne très bien, on a toujours autant de clients. »

Quelle est la touche de votre cuisine ?

« C'est une cuisine proche de la cuisine française qui utilise les produits alsaciens : l'anguille, le chevreuil, le perdreau, tous les légumes d'ici. Nous avons deux plats signatures que mon père a créés et que j'ai gardés à la carte : la mousseline de grenouilles et le saumon soufflé. Et moi, j'en ai apporté d'autres : la boîte de sardine au caviar, le ragoût de homard et de tête de veau à l'orge perlé, le tournedos de pigeon au chou et aux truffes. »

Quel est votre plat préféré ?

« C'est un souvenir d'enfance mais quand je le vois sur une carte, je le prends toujours, c'est l'escalope viennoise : une escalope de veau très fine, panée et poêlée. En Allemagne, elle est servie avec une salade pommes de terre, moi je la préfère avec des pommes sautées. »

« On est beaucoup plus heureux dans l'ombre »

Quel est votre regard sur le métier de cuisinier ?

« Il est de plus en plus médiatisé. C'est un bien, c'est sûr, mais ça peut aussi être un handicap. La cuisine, c'est souvent un miroir aux alouettes. Tout ce qui est émission culinaire, j'en ai fait une ou deux au début mais ce n'est pas ma tasse de thé. C'est un show, ce n'est pas du tout comme à l'époque les recettes de Robuchon Raymond Oliver qu'on essayait de reproduire le dimanche. Moi, je n'aime pas me mettre en avant comme cela, on est beaucoup plus heureux dans l'ombre. »

Et celui de restaurateur ?

« Le métier de restaurateur devient dur car on manque de main-d'œuvre. L'année dernière, j'en avais en cuisine, cette année c'est en salle que cela pêche un peu. Le gros problème de ce métier, c'est la coupure l'après-midi : cela fait des dizaines d'années qu'on travaille comme ça, on est en train d'y réfléchir pour changer et faire faire au maximum des journées continues.

C'est un très beau métier mais les jeunes n'ont plus envie de servir. Le mot service leur déplaît, cela a une connotation péjorative. Mais c'est un métier tellement beau face aux clients, c'est humain. On est l'un des derniers restaurants où les serveurs sont payés au pourcentage et comme on travaille bien, cela leur fait des beaux revenus qui n'ont rien à voir avec la restauration habituelle. »



Marc Haeberlin, ici entouré de Raymone Carlut, Nadia Santini cheffe italienne triplement étoilée et Reine Sammut. Photo Gisèle Lombard

répartir mais en bonne entente, on y arrive », confie celui qui incarne la richesse et l'âme de la cuisine de l'Auberge de l'Ill.

Toques blanches lyonnaises

« Un rôle de transmission pour assurer l'avenir de la gastronomie française »

Pour Christophe Marguin, président des Toques blanches lyonnaises, co-organisateur des Trophées de la gastronomie, cette édition se placera sous le signe de l'avenir.

Les Trophées de la gastronomie et des vins fêtent cette année leur 15^e édition. Quels atouts en font une telle longévité ?
« On a la chance d'avoir chaque année des parrains d'exception. Et cela tient aussi au sérieux du jury, qui d'année en année ne s'est pas trop trompé dans ses choix. Les lauréats sont à chaque fois de grande qualité. Ce sont des chefs merveilleux. Et nous veillons à mettre en avant des jeunes, on prépare l'avenir. »

L'un des trophées vous tient particulièrement à cœur ?
« Je suis très fier du choix que nous avons fait pour le chef de l'année. Sa cuisine a été pour moi une très belle découverte. Nous n'avons pas le même style de cuisine. Mais cela m'a permis de découvrir des choses. Et j'ai pu être bousculé. »



Christophe Marguin est président des Toques blanches lyonnaises. Photo DR

« Mettre en avant de jeunes chefs »

Christophe Marguin, président des Toques blanches lyonnaises
Cette année, le trophée d'honneur mettra en avant Marc Haerberlin. Que partagez-vous avec lui ?
« Avec Marc Haerberlin, nous partageons une histoire commune. C'est une famille de cuisiniers, de génération en génération. Et cela me touche beaucoup. De plus, la famille Haerberlin était très proche de la famille de Paul Bocuse. »
En tant que président des Toques blanches lyonnaises vous êtes, au sein du jury, le garant de la tradition ?
« Oui mais il est également important pour moi de mettre en avant de jeunes chefs. Nous souhaitons valoriser toutes les générations. Nous avons aussi un rôle de transmission pour assurer l'avenir de la gastronomie française. »

Maison Pignol

« Mettre en avant de nouveaux visages »

Baptiste Pignol, le directeur général adjoint de la Maison Pignol, coordonne les chefs et le service lors des Trophées de la gastronomie.

La Maison Pignol est un fidèle de l'événement. Pourquoi aimez-vous ces trophées ?
« Effectivement, notre Maison a la chance de participer depuis de nombreuses années aux Trophées de la gastronomie. Nous sommes très fiers d'être acteurs de ce bel événement qui met à la fois en valeur notre beau métier et également notre capitale de la gastronomie : Lyon. C'est, chaque année, un excellent moment de convivialité avec les différents chefs qui participent à l'élaboration du menu pour le dîner. C'est également l'occasion de rencontrer de nombreux acteurs des métiers de bouche français. »

La Maison Pignol se charge de la mise en scène et de l'orchestration du repas. Qu'avez-vous souhaité, pour cette année ?
« Nous avons souhaité avec Christophe Marguin mettre en avant cinq nouveaux visages : des chefs qui excellent dans leurs restaurants et pâtisserie par leur générosité, leur savoir-faire, leur inventivité et par le goût du travail bien fait. C'est l'union de ces univers culinaires très différents qui vont faire la magie de ce repas. »



Baptiste Pignol. Archives Joël Philippon

En tant que directeur général adjoint, quels sont vos projets ?
« Les projets sont nombreux et les enjeux aussi. Nous travaillons chaque jour avec mes équipes pour construire l'avenir de notre Maison : créativité, optimisation, management, développement durable, etc. Le travail d'équipe est au cœur de notre maison familiale aujourd'hui. Nous connaissons tous les difficultés liées au métier en ce moment et je suis intimement convaincu que c'est soudés que nous allons sortir notre épingle du jeu. "One team, one dream !" »



LA BOUTIQUE BELLECOUR FAIT PEAU NEUVE !



Redécouvrez votre Boutique entièrement repensée :
Architecture, expérience client, présentation des produits.



Mise en valeur des différents pôles :
Entrées - Plats - Salades
Charcuterie - Pain - Comptoir
Epicerie Fine

8 PLACE BELLECOUR 69002 LYON
04.78.37.39.61



Le repas de la soirée

Un repas réalisé par cinq jeunes chefs de la région lyonnaise

L'entrée ► L'endive au jambon revisitée du chef Benjamin Sanchez (Regain)

Pourquoi l'endive au jambon ? « J'ai choisi l'endive parce que trouvais intéressant de m'attaquer à ce produit populaire en le cuisinant lors d'une soirée gastronomique », explique le chef Benjamin Sanchez. Un pari osé ? « J'ai voulu revisiter la recette de l'endive au jambon, en remplaçant le jambon par une poitrine de cochon saumurée avec beaucoup d'épices dans des saveurs asiatiques. » Le porc est cuit longuement (36 heures). Pour la sauce, il fallait de la gourmandise.

Benjamin Sanchez a remplacé la béchamel par un beurre blanc infusé à la verveine. « On fait une superposition de sauces. À côté du beurre blanc, on propose un jus concentré d'agrumes, un jus de cochon et un jus de crevettes grises qui apporte de l'iode et donne un peu plus de tension à la recette. »

Chacun des jus vient trancher l'autre et est présenté distinctement dans l'assiette, précise le chef du restaurant Regain. « Pour renforcer le côté mer, on ajoute aussi une pièce de crevette. » Pour l'endive, Benjamin Sanchez a opté pour une endive carmine. « L'endive est cuite dans un jus d'agrumes. On ajoute par-dessus, pour la fraîcheur, une petite salade d'endive carmine crue, assaisonnée avec de l'huile. »



Benjamin Sanchez du restaurant Regain.
Photo Maxime Jegat

Le poisson ► Le pressé de bœuf et porc des chefs Rémy Havetz et Thomas Phillips-Altman (Sapna)

Thomas Phillips Altman et Rémy Havetz du restaurant Sapna. Photo M. Jegat

C'est l'un des plats signatures du restaurant Sapna : « Pour la soirée des Trophées de la gastronomie, nous avons décidé de faire un pressé de bœuf et porc. On utilise les parties les moins nobles de l'animal : la langue de bœuf et les pieds de porc. Tout ça est cuit très longtemps, entre 12 et 16 heures, dans un gros bouillon avec céleri, carottes, ail, échalotes », explique le chef Rémy Havetz. « Ensuite on effiloche tout ça et on mélange le tout avec un confit d'oignon, ail, sel, poivre. »

Pour réaliser le pressé, il faut ensuite passer la viande entre deux

plaques au froid et ensuite on découpe en joli palet. » Prêt à être dégusté, le pressé de bœuf et porc est snacké « pour le côté croustillant », souligne le chef. Vient l'étape du dressage.

Rémy Havetz ajoute un chimichuri asiatique (mélange de graines de moutarde en pickles, sésame noir, échalotes, betterave chioggia), une sauce constituée d'un jus de betterave et jus de bœuf (qui ont réduit ensemble) et un joli quartier de betterave rouge, confite, fumée, puis brûlée pour le côté animal, assaisonné avec du vinaigre de riz.

La viande ► Le homard grillé « al pastor » de la cheffe Carla Kirsch (Alebrije)

Originnaire du Mexique et formée à l'institut Bocuse, la cheffe Carla Kirsch a opté pour une technique de cuisson très populaire dans son pays : al pastor (cuisson à la broche). Pour cette soirée de gala, elle a remplacé la viande traditionnellement cuisinée au Mexique par du homard.

« Le homard sera accompagné d'une purée de patates douces, de betteraves rôties et d'un condiment au piment habanero, une variété qui vient des Caraïbes », précise la cheffe du restaurant Alebrije. La marinade préparée avec le piment reposera sur une association graine de rocou,

jus d'orange et mélange d'épices.

La principale difficulté du plat, c'est le homard grillé. « Il faut bien maîtriser la cuisson. C'est très rapide parce qu'on aime quand le homard est presque nacré à cœur. » Dans l'assiette, la cheffe prévoit une demi-queue de homard par personne. « Je voulais amener une touche différente avec les épices, le piment, la technique de cuisson », confie-t-elle.

« Cette recette, c'est une bonne approche de la cuisine mexicaine, loin des clichés de la cuisine que l'on connaît. »



Carla Kirsch Lopez du restaurant Alebrije. Photo Maxime Jegat

Le dessert ► Le dessert glacé yaourt et marrons du chef pâtissier Nolwenn Pellet (Grains de Sucre)

« Pour cette soirée des Trophées de la gastronomie, nous avons décidé avec mes associés Pauline et Édouard Dorange, de jouer la carte locale, l'Ardèche, en proposant un dessert à la châtaigne », raconte Nolwenn Pellet. Le chef de la pâtisserie - boulangerie Grains de Sucre commence par préparer un siphon au yaourt de la fromagerie Gérentes en Haute-Loire. « Dans un petit bol, je place un petit croustillant de céréales dans le fond, ensuite des marrons d'Ardèche pochés dans un sirop léger. C'est très fin et ça permet de révéler l'âme de la châtaigne sans excès de sucre. »

Par-dessus, le chef réalise une crème glacée à la châtaigne grillée qui vient rappeler le goût du marron chaud. Le petit dôme de glace est recouvert par l'émulsion yaourt au siphon et un léger « topping » de miel de châtaignier.

Pour finir, Nolwenn Pellet prépare une tuile gavotte, très fine, qu'il pose délicatement sur la mousse. « Ce dessert nous replonge dans cette odeur de marrons grillés que vendaient les marchands de rue. »



Nolwenn Pellet de Grain de sucre.
Photo Maxime Jegat

Sommellerie

« Quand on choisit un vin, le plat et le contexte sont importants »

Frédéric Schaaf, président d'Aslera, l'association des sommeliers lyonnais et de Rhône-Alpes, raconte les coulisses de la sélection des vins qui seront servis lors de la soirée des Trophées de la gastronomie.

Quelques mots sur l'association que vous présidez...
« C'est une association qui regroupe les professionnels de l'hôtellerie - restauration, avec une mise en avant du métier de sommelier. En 2024, elle fêtera ses 60 ans. C'est l'une des plus anciennes en France. »

Quel regard portez-vous sur ces Trophées de la gastronomie ?
« Nous sommes très fiers de pouvoir participer à ces Trophées de la gastronomie qui offrent une mise en lumière exceptionnelle, pour la région Auvergne Rhône-Alpes et la ville de Lyon, d'une de ses principales spécialités : les métiers des arts de la table et métiers de bouche, je trouve ça fantastique. »

Il est prévu à cette occasion une petite surprise...
« Oui, c'est la première année que les grands sommeliers de la région vont pouvoir s'exprimer sur scène en réalisant une démonstration autour du porto. Nous avons émis le souhait de bousculer un petit peu la hiérarchie dans l'accord mets et vins au moment du fromage, en proposant un porto qui est la plus vieille appellation de vin au monde. Il faut savoir que



Frédéric Schaaf, président d'Aslera, l'association des sommeliers lyonnais et de Rhône-Alpes. Photo DR

Lyon est la plus titrée en « master of port », le concours national axé sur les vins de porto. »

Comment s'est faite la sélection des vins servis à table ?
« Chaque année, les partenaires et vignerons participent à la réussite de cette

très belle soirée en contribuant à la sélection des vins. Cela équivaut à une soixantaine d'échantillons. Ensuite, un chef, un sommelier et un représentant de chaque partenaire dégustent le menu, puis nous font le résumé de ce qu'ils ont ressenti. À partir de là, nous choisissons les vins lors d'une dégustation. Pour cette année, nous en avons sélectionné quatre en plus du porto. »

« Il n'y a pas de petits vins »

L'accord mets-vins, est-ce la clé d'un repas réussi ?
« Quand on choisit un vin, il y a le plat et le contexte qui sont importants. Si un plat appelle un vin blanc, on essaie de trouver quel type ? Un vin plus autour de l'acidité, des amers, etc. Il faut à tout prix éviter les fautes de goût. Le standing du vin doit être à la hauteur du plat, même si pour moi il n'y a pas de petits vins. Un vin bien fait sera toujours très bon. »

Comment se porte le marché du vin ?
« La quantité de consommation des Français est nettement en baisse. Mais il faut se remettre dans le contexte. Je pense qu'il n'y a jamais eu autant d'intérêt et de questions techniques autour du vin. Les sommeliers dans les restaurants s'éclatent. Un bon vin coûte un peu plus cher donc forcément on boit moins mais mieux. L'avenir est plus axé sur ces objectifs : bien boire, des vins propres, de qualité, avec une âme. »



Porto LBV Quinta do Noval

« En accompagnement du plateau de **fromage** (gruyère suisse, tome des Bauges, charolais, saint-marcellin et fourme de Montbrison), nous avons choisi de servir un porto LBV (late bottled vintage). Ce porto fait partie de la famille des rubys qui se rapprochent le plus de nos vins traditionnels. L'idéal, avec le porto, ce sont les fromages à pâte persillée. La fourme de Montbrison et le porto produit par la maison Quinta do Noval forment l'accord star du plateau. »



Champagne Perrier-Jouët « Blanc de Blancs »

« Le champagne est apprécié pour sa fraîcheur, son effervescence, et est naturellement un produit avec une belle acidité. C'est un parfait réveil pour le palais en début de repas et être mis en appétit. Perrier-Jouët est une grande maison. L'avantage de cette cuvée 100 % chardonnay, c'est qu'elle amène beaucoup de finesse et de fraîcheur. **En guise d'apéritif**, le « Blanc de Blancs » est ce que je conseille. Le servir sur un dessert serait une erreur. »



Condrieu 2020 | Domaine E. Guigal

« **L'endive** c'est très compliqué au niveau des accords. Le plat proposé est fait pour ce condrieu de la maison Guigal. Cette cuvée offre un côté gourmand, friand, un bel équilibre. Elle finit par de doux amers qui sont très sensuels, on va dire. C'est une cuvée qui met bien en valeur les qualités du cépage viognier, qui fait partie des valeurs sûres de notre belle vallée du Rhône nord. Avec cette endive au jambon revisitée, il faut de l'aromatique. On met la barre très haut dès le premier vin. »



Beaujolais Lantignié cuvée « Axiome » 2022 | Domaine Les Capréoles

« Dans ce beaujolais, on retrouve le côté beurré et brioché du chardonnay. Côté terroirs, nous sommes dans la région de Régnié sur des sols argilo-calcaires. Cette cuvée amène des notes de poires mûres, de fruits à chair blanche, et offre une très belle acidité, avec une fraîcheur légèrement minérale et iodée en fin de bouche. Les gens vont être surpris de l'association avec le **homard**. Proposer un beaujolais blanc après un condrieu, peu l'auraient fait. »



Beaujolais rouge moulin-à-vent cuvée « Clos des Rochegrès » 2016 | Domaine Château des Jacques

« Ce vin va surprendre car la complexité du gamay est remarquable. C'est un vin avec une plénitude, des fruits rouges et noirs confits. Une attaque en bouche qui évolue sur les épices, les notes de tabac, de thé noir. On finit sur une pointe acidulée, des notes mentholées et kirshées. Ce moulin-à-vent est charpenté mais très sophistiqué avec beaucoup de classe. En accompagnement du **pres-sé de bœuf et porc**, il y aura un joli match. »



Crozes-hermitage rouge 2021 | Domaine de Chasselvin

« En alternative du porto LBV, ce crozes-hermitage rouge domaine de Chasselvin 2021 amènera toute l'acidité nécessaire sur le **fromage**. L'association avec le saint-marcellin fonctionne très bien. Le domaine de Chasselvin qui est situé à Beaumont-Montoux produit un très beau crozes-hermitage qui saura exprimer toute sa personnalité lors de cette soirée des Trophées de la gastronomie. »

Trophée d'honneur | La Région Auvergne Rhône-Alpes

« Nous sommes les héritiers d'une longue histoire »

La région Auvergne Rhône-Alpes remettra le Trophée d'honneur au parrain de l'édition 2023, Marc Haeberlin. Entretien avec Laurent Wauquiez, le président de la Région.

Être partenaire des Trophées de la gastronomie et des vins, en quoi est-ce un engagement fort ?

« Auvergne-Rhône-Alpes est incontestablement la grande région de la gastronomie en France. Nos territoires auvergnats et rhônalpins abritent de merveilleux trésors, qu'il s'agisse de produits, de plats et de chefs à la renommée mondiale. Nous sommes cette grande région de la gastronomie tant par le nombre d'AOP et d'IGP, que par l'ensemble des savoir-faire qui cohabitent depuis le champ jusqu'à l'assiette.

Une telle richesse doit être accompagnée et soutenue. C'est cela à quoi la région Auvergne-Rhône-Alpes s'est engagée avec le label "La Région dans mon Assiette" créé en 2017. Désormais, nos lycéens mangent pour grande partie des produits locaux.

Pour poursuivre cette dynamique, nous avons créé le label "Ma région, ses terroirs". Portée par 500 entreprises d'Auvergne-Rhône-Alpes, la marque régionale compte aujourd'hui plus de 4 500 produits agréés, dont 825 récompensés pour leur qualité et leur origine (AOP, IGP, Bio, Label Rouge). »

La gastronomie et la Région Auvergne-Rhône-Alpes, c'est une longue histoire d'amour ?

« Dans notre région, la gastronomie occupe une place particulière. Nous sommes les héritiers d'une longue histoire qui s'incarne à travers des figures fondatrices à l'image de l'immense Paul Bocuse, de nos 97 chefs étoilés Michelin et de notre centaine de



La région soutient la gastronomie et le terroir locaux. Photo fournie par la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Meilleurs ouvriers de France.

Cet héritage, nous devons le préserver et le transmettre. C'est le sens du soutien apporté depuis de nombreuses années par la région à la Team France Bocuse d'Or. Une formidable aventure qui nous a amenés à construire ce projet ambitieux de "Clairefontaine de la gastronomie", aux côtés de nos instituts de formation d'excellence et de nos grands chefs tels que Régis Marcon et Marc Veyrat, afin que nos pro-

fessionnels bénéficient des meilleures conditions pour se préparer aux concours internationaux. »

Vous remettrez cette année le Trophée d'honneur à Marc Haeberlin...

« C'est une fierté, car il fait partie d'une des familles les plus emblématiques de la gastronomie française. Digne représentant de l'excellence française à l'international,

« Nous sommes cette grande région de la gastronomie tant par le nombre d'AOP et d'IGP, que par l'ensemble des savoir-faire qui cohabitent depuis le champ jusqu'à l'assiette »

Laurent Wauquiez, président de la région Auvergne Rhône-Alpes

c'est non seulement un chef étoilé d'exception, mais également un entrepreneur qui, à

travers ses restaurants, diffuse son savoir-faire et son talent à l'international. »



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Capitale de la gastronomie



+ de **190**
produits sous signe
officiel de qualité
(AOP, IGP, LR...)



97
chefs étoilés



112
meilleurs ouvriers
de France



+ de **32000**
restaurants



Plus d'informations sur
auvergnerrhonealpes.fr

La Région qui agit

Trophée du Chef de l'année | Cabinet Hermès

« Un honneur de contribuer à cet événement qui célèbre la gastronomie »

Daniel Garnier, gérant du Cabinet Hermès, décrit dans nos colonnes le partenariat entre son entreprise et les Trophées de la gastronomie mais explique également l'activité et l'actualité de cette dernière, qui est spécialisée dans les transactions immobilières entre les professionnels.

**Pourriez-vous nous
présenter le Cabinet
Hermès ?**

« Implanté au cœur de la métropole lyonnaise depuis plus de 40 ans, le Cabinet Hermès est le spécialiste des transactions immobilières entre les professionnels et spécialisé dans la cession de fonds de commerce & locaux commerciaux.

Afin de confirmer son ancrage régional et d'être au plus proche des préoccupations du marché, le Cabinet Hermès compte 5 agences : Lyon, Grenoble, Annecy, Clermont-Ferrand et Valence. »



**Daniel Garnier, gérant
du Cabinet Hermès.**
Photo Cabinet Hermès

Pourquoi le Cabinet Hermès a décidé de devenir partenaire des Trophées de la gastronomie ?

« Beaucoup de nos clients

sont des restaurateurs ou des commerçants spécialisés dans les métiers de bouche ; nous connaissons donc bien cet événement. Il rassemble, fédère mais aussi met à l'honneur des

grands chefs et acteurs de la gastronomie Lyonnaise.

Nous voulions cette année, les soutenir et leur confirmer notre intérêt pour leurs métiers. »

Vous allez remettre le trophée du Chef de l'année, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

« Remettre le trophée de Chef de l'année représente pour nous une occasion exceptionnelle de célébrer le talent de ce chef. C'est un honneur de con-

tribuer à cet évènement, qui célèbre les métiers de la gastronomie et particulièrement les nouveaux talents qui émergent. »

Quelles sont les actualités de votre entreprise ? Avez-vous des projets à venir ?

« Malgré la conjoncture économique compliquée, le Cabinet Hermès se porte bien et devrait atteindre ses objectifs pour l'année 2023. Nous accompagnons nos clients afin qu'ils réussissent au mieux leurs objectifs de développement ou de cession.

Nous sommes positifs sur l'avenir et sommes confiants face aux événements qui arrivent notamment les Jeux Olympique 2024. En ces périodes de crises, je pense qu'il est primordial de travailler « ensemble » et au plus proche de nos clients, c'est pourquoi, nous lançons une importante campagne de recrutement. 2024, marquera pour nous, le développement de nos équipes : former les juniors à devenir seniors ; recruter de nouveaux profils et améliorer sans cesse nos méthodes de travail et outils, afin d'améliorer encore nos qualités de service pour nos clients.

De plus, dePuis maintenant deux ans, nous développons un nouveau segment au Cabinet Hermès. Il s'agit de la transaction d'Hôtels premium. Nous prévoyons de très belles transactions dès la fin de l'année. »

« Le Cabinet Hermès se porte bien et devrait atteindre ses objectifs pour l'année 2023 »

Daniel Garnier, gérant du Cabinet Hermès



Le Cabinet Hermès possède plusieurs agences à Lyon, Clermont-Ferrand, Annecy, Grenoble et Valence. Ici, celle située dans la capitale des Gaules dans le 2^e arrondissement au 2 place Gailleton. Photo Cabinet Hermès

**Cabinet
Hermès** 
Depuis 1980
Conseils en transaction
Fonds et murs commerciaux

SPÉCIALISTE DE LA TRANSACTION
DE FONDS DE COMMERCE

**NOUS SOMMES
PARTENAIRES !**

15^e édition
des Trophées
de la **GASTRONOMIE**
et des **VINS**

Lundi 23 octobre 2023

PALAIS DE LA BOURSE - LYON
ÉVÈNEMENT SUR INVITATION

04 78 42 40 80
cabinet-hermes.fr

Trophée de l'hôtel de l'année | EDF

« Le développement d'une entreprise passe par mieux consommer son énergie »

Frédéric Sarrazin, directeur EDF Commerce Auvergne-Rhône-Alpes, remet le trophée de l'hôtel de l'année.

Qu'est-ce qui vous pousse à participer cette année encore aux Trophées de la gastronomie et des vins ?

« Les professionnels de la restauration et des métiers de bouche sont des acteurs essentiels de l'économie locale que nous sommes heureux d'accompagner au quotidien dans leurs enjeux énergétiques. Ils représentent l'excellence du savoir-faire lyonnais dont la réputation n'est plus à faire. Nous partageons avec eux les mêmes valeurs d'engagement, de relation client, de proximité territoriale et d'innovation.

Nous comptons parmi nos clients des hôteliers de tourisme et d'affaires, des restaurateurs et des artisans avec lesquels nous avons déjà mis en œuvre des solutions concrètes qui ont fait leurs preuves : autoconsommation solaire ; management de l'énergie ; installation de bornes de recharges/conversion à l'électricité des



Frédéric Sarrazin, directeur EDF Commerce Auvergne Rhône-Alpes. Photo Eric Soudan

flottes ; services innovants comme le pilotage intelligent du bâtiment, etc. Notre relation de confiance s'inscrit dans la durée, tout comme le partenariat qui lie EDF aux Trophées de la Gastronomie et des vins. »

Pourquoi faire le choix de remettre le trophée de l'hôtel de l'année ?

« Nos clients sont souvent entièrement mobilisés pour assurer le développement de leur activité. Notre rôle à EDF est donc de les accompagner à la

fois sur leurs enjeux énergétiques du quotidien, mais également sur des problématiques de moyen et long terme, comme le management de l'énergie et la décarbonation.

En remettant le trophée de l'hôtel de l'année, nous souhaitons saluer l'engagement des professionnels de l'hébergement touristique et d'affaire vers un modèle économique qui allie business, innovation et décarbonation. Et leur redire qu'EDF est à leurs côtés, plus que jamais dans la période inédite que nous traversons depuis plusieurs mois. »

Quels enjeux et quelles solutions pour vos clients professionnels de la restauration et des métiers de bouche ?

« Plus que jamais, le développement d'une entreprise passe par le mieux consommer son énergie. La crise énergétique nous a rappelé combien l'énergie était un sujet central dans la vie des entreprises.

L'enjeu aujourd'hui est de faire de la sobriété énergétique et de la décarbonation des leviers de développement accessibles

et durables pour les entreprises. Les solutions existent pour faire des économies d'énergie sur la durée, contribuant à la fois à réduire la facture et à diminuer l'impact sur l'environnement.

Pour cela, trois étapes indispensables : d'abord, comprendre ce que je consomme pour identifier les usages les plus énergivores et donc les sources d'économies potentielles ; ensuite, agir pour maîtriser et réduire ses consommations, par des gestes simples du quotidien, le choix d'équipements moins consommateurs ou l'utilisation de solutions de pilotage des bâtiments qui permettent par exemple à un hôtelier de réaliser 15 % d'économies sans investissement ; et enfin décarboner son activité, par exemple en remplaçant un four à gaz par un four électrique.

La mission de mes 600 collaborateurs en Auvergne-Rhône-Alpes est de simplifier la vie de nos clients pour leur permettre de se concentrer sur l'essentiel : leur savoir-faire et le développement de leur activité.



Devenons l'énergie qui change tout.

THOMAS PRODUIT DES FROMAGES DEPUIS TOUJOURS ET DE L'ELECTRICITE DEPUIS CE MATIN.

Le groupe EDF aide chaque entreprise à produire et à consommer sa propre énergie.



FOURNISSEUR OFFICIEL
D'ÉLECTRICITÉ ET DE GAZ

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Trophée de la table coup de cœur | Sysco France

« La réussite de nos clients est et sera au cœur de notre organisation »

Directeur général de Sysco France, Rémi Thomas remettra le trophée de la table coup de cœur.

Rémi Thomas vous avez pris la succession de Jacques Déronzier à la direction générale de Sysco France, quel est votre parcours ?
« Né à proximité de la capitale de la gastronomie, de parents hôteliers-restaurateurs et de grands-parents d'un côté boulangers-pâtisseries et de l'autre côté charcutiers-traiteurs ; le produit, le client, le service ont rythmé mon enfance. C'est tout naturellement que mon parcours s'est fait dans l'agroalimentaire, au sein du groupe Danone, durant plus de 25 ans, avant de devenir directeur gé-

néral de Stalaven (Groupe Eurallis), fournisseur spécialisé dans la charcuterie et les produits traiteurs. »

Quels sont les projets prioritaires de Sysco France pour les trois ans à venir ?
« La réussite de nos clients est et sera au cœur de notre organisation et de nos actions. Pour ce faire nous travaillons à :
► Proposer une offre de produits et de services encore plus diversifiés et personnalisés pour couvrir l'ensemble de leurs besoins
► Améliorer leur expérience Sysco avec une présence renforcée de nos équipes terrain. Nous souhaitons simplifier au maximum leur relation avec nous afin qu'ils se concentrent

sur leur cœur de métier avec sérénité
► Renforcer la qualité de service pour nos clients, en s'appuyant sur notre réseau logistique unifié et notre modèle de livraison par un camion unique multi-température en moins de 24 heures partout en France.
Tout cela bien sûr dans un contexte de transitions multiples : alimentaire, énergétique et digitale, dans lequel le sujet du respect des personnes et de la planète sera central et guidera nos choix et nos objectifs. »

Pour la 15^e année, Sysco France remettra le trophée coup de cœur, quel sens a ce trophée pour vous ?
« Le trophée du restaurant coup de cœur se définit par une cuisine experte et travaillée, faite à partir de produits bruts simples et de qualité, respectant les saisons, de préférence locaux, ainsi que des prix accessibles. C'est également un lieu qui se veut chaleureux et convivial. C'est le profil type de nos clients de restauration traditionnelle, et nous sommes honorés de pouvoir valoriser leur travail lors de ce bel événement. »



Rémi Thomas, le directeur général de Sysco France.
Photo Jean-Lionel Dias

« Le trophée du restaurant coup de cœur se définit par une cuisine experte et travaillée, faite à partir de produits bruts, simples et de qualité »

Rémi Thomas, directeur général de Sysco France

Produits d'ici.
Livrés ici.

Cantal de la fromagerie Paul Dischamp, faisselle de la laiterie Etrez-Foissiat, ravioles de la Mère Maury, quenelles de la Maison Malartre, lentilles vertes du Puy...
Plus de 220 produits de votre région sont livrés par Sysco dans vos restaurants, pour qu'ici on savoure les saveurs d'ici !

Sysco

Au cœur de l'alimentation et du service

Trophée du sommelier de l'année | Groupe Murgier

« Nos papilles s'émerveillent avec le concours du sommelier »

Erik Murgier, président du groupe Murgier, distributeur de boissons auprès des professionnels de la restauration, remet le trophée du meilleur sommelier. Une façon pour Erik Murgier de mettre en avant un professionnel « qui exerce son art en proposant le meilleur flacon ».

Le groupe Murgier distribue des boissons auprès des professionnels depuis 1936. De quelle manière accompagnez-vous ces entreprises ?

« Dès les années 30, la presse professionnelle définit notre métier comme le trait d'union entre le fabricant et le consommateur, avec pour mission de bien acheter et de bien vendre. Notre mission n'a pas fondamentalement changé. Nous approvisionnons tous type de boissons, les stocks, les proposons et les accompagnons en termes de conseil auprès de nos clients, puis les acheminons jusqu'au dernier kilomètre, jusqu'au dernier mètre dans les réserves et les caves de nos clients.

Notre raison d'être est de construire ensemble des moments uniques et durables de convivialité. Entendons par là que nous sommes résolument engagés dans la construction et l'évolution de notre métier avec nos clients et fournisseurs. Notre savoir-faire est de proposer nos meilleures sélections pour les vins, alcools, bières et boissons rafraîchissantes grâce au travail assidu de nos experts en la matière. »

« Découvrir de belles dégustations »

Vous remettez le trophée du sommelier de l'année. Quel type de profil souhaitez-vous mettre en avant ?

« Nous avons pour habitude de qualifier le métier du sommelier autour du monde du vin, mais cela ne s'arrête pas là. Un ensemble de boissons sont de son ressort et de son conseil, on le voit ainsi plus fréquemment proposer des accords mets et bières, mets et Portos, etc.

Nous avons là une nouvelle génération de jeunes sommeliers qui s'investissent sur ces



Erik Murgier, président du groupe Murgier. Photo fournie par le Groupe Murgier

nouvelles aventures, et nous font découvrir de belles dégustations, parfois restées trop usuelles. Nos papilles s'émerveillent avec le concours du sommelier qui exerce son art de nous proposer le meilleur flacon. »

L'art du sommelier n'est-il pas de satisfaire son client par la découverte et l'épanouissement ?

« Bien entendu, les compétences techniques de dégustation sont essentielles pour un sommelier. »

Quelle est l'actualité de votre groupe ?

« Chez Murgier, nous sommes fiers d'amorcer une étape majeure dans notre engagement sur la durabilité environnementale et la responsabilité sociale des entreprises. Accompagnés et soutenus par Bpifrance depuis quelques années, nous travaillons continuellement sur la construction d'une stratégie RSE forte et durable.

Le verdissement de notre flotte de véhicules a démarré depuis cinq ans, avec l'ensemble de nos engins de maintenance logistique passés en électrique, et l'investissement dans de nouveaux camions de livraisons GNV et électriques.

Nos engagements se multiplient pour la réduction des déchets. Nous accélérons le rythme des propositions de boissons en verres consignés, nous complétons notre offre sur la récupération des verres perdus. Notre implantation sur le territoire de la région Rhône-Alpes se traduit par une proximité client et par un choix croissant de boissons fabriquées en local. »



Depuis 1936,
Nous assurons un voyage de saveurs directement
au pied de votre établissement. ⁽¹⁾



(1) Afin de vous orienter au mieux dans votre recherche de sélection de produits, merci de vous rapprocher directement de l'un de nos entrepôts Murgier afin d'obtenir plus d'informations concernant les disponibilités des produits. Rendez-vous sur www.murgier.fr ou scannez le QR code pour plus d'informations. Pour tout autre demande merci d'envoyer un mail à contact@murgier.fr.

*Image non libre de droit pour tout autre utilisation extérieure. Pour obtenir les droits d'utilisation de l'image, merci d'envoyer un mail à marketing@murgier.fr.

Scannez moi !



Trophées des Jeunes Apprentis | France Collectivité Hygiène

« L'apprentissage, c'est l'histoire avec un grand H de tous nos métiers »

Fournisseur de solutions globales et durables en matière d'hygiène pour la restauration, leader dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, FCH soutient l'événement depuis ses débuts. Explications avec Hervé Varron, directeur général chez FCH.

Quelle est la mission de FCH auprès des professionnels de la gastronomie ?
« La société FCH, en partenariat avec les plus grandes marques de produits d'hygiène, propose des solutions plus écologiques et plus économiques pour nos restaurateurs, que ce soit avec des emballages réduits ou des produits plus concentrés. La gestion des déchets et le recyclage sont des préoccupations majeures, nous sou-

haitons apporter aux métiers de la restauration des systèmes adaptés à leurs problématiques quotidiennes afin de les aider à mieux gérer ces contraintes. »

Pourquoi FCH soutient les Trophées de la gastronomie ?
« Nous avons un partenariat fort et historique avec les Toques Blanches Lyonnaises et nos directeurs généraux successifs ont toujours lié de nombreuses amitiés avec les restaurateurs lyonnais. Il était donc naturel de sponsoriser les Trophées de la Gastronomie et des Vins depuis sa création. Par ailleurs, la gastronomie fait partie intégrante de la culture lyonnaise et plus largement de la région Auvergne Rhône-Alpes dans laquelle

nous sommes implantés. La restauration représente 30 % de notre clientèle. Toutes nos équipes sont fortement impliquées auprès des restaurateurs pour les accompagner au quotidien en proposant des systèmes d'hygiène reconnus et adaptés à leurs besoins. Nous avons à cœur de proposer des produits de nettoyage en adéquation avec l'exigence des normes d'hygiène en cuisine et le respect de l'environnement. »

FCH va remettre les trophées des jeunes apprentis. Quels sont vos conseils à ceux qui entrent dans la profession ?
« L'apprentissage joue un rôle crucial dans la préservation et le transfert des compétences et du savoir-faire d'une génération à l'autre. Sans l'apprentissage, l'avenir de nombreux métiers serait compromis ; il repose sur cette transmission, ce partage du savoir et de l'expérience entre maîtres de stage et apprenants. L'apprentissage, c'est l'histoire avec un grand H de tous nos métiers. »



Hervé Varron, directeur général, Laurent Orset, directeur commercial et marketing, Didier Roche, directeur logistique, Claire Lager, responsable des performances opérationnelles et de l'approvisionnement et Thierry Maufoux, directeur technique. Photo fournie par FCH

« Toutes nos équipes sont fortement impliquées auprès des restaurateurs pour les accompagner au quotidien »

Hervé Varron, directeur général chez FCH

L'hygiène professionnelle est notre métier.

B69883900

Spécialiste de l'hygiène en Hôtellerie-Restaurant, FCH ADISCO vous conseille et vous accompagne dans la mise en place de solutions d'hygiène globales, sûres, et adaptées à la structure de votre établissement.

Avec des gammes complètes de produits écolabellisés, des sites de production certifiés, FCH ADISCO s'engage tous les jours dans une démarche écologiquement et socialement responsable, dans le respect des utilisateurs et de leur environnement.

L'hygiène professionnelle

570, rue des Mercières - 69140 Rilleux-La-Pape
Tél : 04 37 85 16 00 - info@fc-hygiene.com
www.fc-hygiene.com

Filiale du groupe

Membre du réseau

W6913 - YO

Beaujolais

NOUVELLE GÉNÉRATION

RÉVÉLER LES TERROIRS, FAÇONNER L'EXCELLENCE

Au commencement étaient les terroirs. Les pierres bleues sont nées d'éruptions sous-marines, il y a 400 millions d'années. Ce sol magmatique, qui donne aux vins un caractère complexe et épicé, se retrouve souvent à flanc de coteau, par veines dans le sud du vignoble, et par zones plus concentrées au nord notamment en Beaujolais Villages et dans les crus Côte de Brouilly, Juliéna et Morgon.

Grâce à la formidable diversité des sols du Beaujolais, chaque terroir, lieu-dit et parcelle est un terrain d'expression unique sur lequel vignerons et maisons façonnent des cuvées singulières. Ces artisans de l'excellence signent ainsi des vins rouges et blancs dignes des plus belles tables.

omediaparis.com/beaujolais.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Trophée du chef pâtissier de l'année | Chocolat Weiss

Chocolat Weiss soutient l'innovation des pâtissiers

Partenaire historique des Trophées de la gastronomie et des vins, Weiss remettra le trophée du chef pâtissier de l'année, et va mettre à l'honneur sa dernière création Tevenn 36 % pour accompagner le service du café à la fin du dîner de gala.

Accompagner les chefs et les artisans dans leur créativité, voilà une des maximes de Chocolat Weiss, la chocolaterie historique basée à Saint-Étienne depuis plus de 140 ans. Pas étonnant que la société, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, soit désignée depuis de nombreuses années pour remettre le trophée du meilleur chef pâtissier lors des Trophées de la gastronomie et des vins, organisés par *Le Progrès* et les Toques blanches lyonnaises, événement dont elle est aussi un des partenaires historiques.

« Récompenser l'audace »

« C'est pour Weiss l'occasion de célébrer les chefs et les nouvelles pépites qui apportent leur savoir-faire dans des métiers en perpétuelle évolution », explique Alison Linay, directrice marketing et de l'innovation chez Chocolat Weiss. « En remettant le trophée du meilleur chef pâtissier, Chocolat Weiss récompense aussi l'audace qui est au cœur de la marque, avec l'innovation, pour toujours aller plus loin dans la création ! » Et de la nouveauté, il en sera d'ailleurs question au moment de clore le dîner gastronomique servi aux 350 convives de la soi-



Les convives du gala pourront déguster Tevenn 36 %, la nouvelle création de Chocolat Weiss au moment du service du café. Photo Marion Dubanchet

« C'est pour Weiss l'occasion de célébrer les chefs et les nouvelles pépites qui apportent leur savoir-faire »
Alison Linay, directrice marketing et de l'innovation chez Chocolat Weiss

rée de gala. En accompagnement du café, les invités auront le plaisir de déguster deux créations à base de Tevenn 36 %, le

nouveau chocolat de couverture de couleur blonde imaginé par la chocolaterie avec les équipes de recherche et déve-

loppement et le chef chocolatier interne, Jonathan Chauve et le MOF chocolatier Paul Ochipinti.

« Tevenn 36 %, un chocolat gourmand, aux notes biscuitées »

Un chocolat blond, la quatrième couleur de Weiss lancée en septembre 2023, en plus du noir, du lait et du blanc. « "Tevenn" veut dire dune en breton », précise Alison Linay.

En bref ► Plus de 140 ans de chocolat

1882

Fondation de la Chocolaterie Weiss à Saint-Étienne par Eugène Weiss.

1926

Weiss dépose le brevet du Napolitain, faisant du chocolat une gourmandise nomade.

2017

Chococèpes, issue d'une collaboration avec Régis Marcon, chef trois étoiles à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) propose des notes de champignons obtenues grâce à l'assemblage de véritables cèpes élevés en sous-bois et du cacao.

2022

Développement de VAO, une gamme végétale et bio, à base de riz et de coco.

« C'est un chocolat gourmand, aux notes de biscuit et de caramel onctueux, avec une pointe de sel de Guérande, qui rappelle le sablé breton de notre enfance. » Lors des Trophées de la gastronomie et des vins, Tevenn 36 % sera présenté sous deux formats : un petit-beurre en chocolat avec, à l'intérieur, du caramel coulant, ainsi qu'une noisette turbinée par un savoir-faire artisanal dans cette même couverture de chocolat.

« Des créations moins sucrées tout en restant gourmandes »

Questions à ► Éric Bouzard, directeur général de Chocolat Weiss.

Pourquoi Chocolat Weiss renouvelle son soutien aux Trophées de la gastronomie et des vins ?

« Même si nous sommes sortis de la période Covid, il reste encore de nombreuses crises auxquelles doivent faire face les professionnels de la gastronomie. Participer à cet événement, c'est aussi montrer notre soutien à la profession, montrer qu'en tant que chocolatiers, nous comprenons leurs besoins et savons y répondre. »

Quels sont-ils justement ?

« Les professionnels veulent satisfaire la demande de leurs clients, en proposant des créations moins sucrées tout en restant gourmandes. Avec les cho-

colats que nous développons dans la chocolaterie, nous suivons de plus en plus cette tendance, à l'image de notre dernière création Tevenn 36 %, une nouvelle couverture de chocolat blond ou de VAO, une gamme végétale à base de riz et de coco, que nous avons lancée l'année dernière, à l'occasion de nos 140 ans et qui fonctionne particulièrement bien, notamment en Australie. »

Quelles sont les autres actualités de l'entreprise ?

« Nous continuons nos projets en mode co-développement avec de nouvelles offres à venir dans nos boutiques pour 2024. Du 9 au 12 novembre, Chocolat Weiss sera aussi de nouveau présent au salon du Made in France, Porte de Versailles à Paris, après une première participation en 2019. Nous allons présenter une pâte à tartiner 100 % française, avec des noisettes du



Sud-Ouest, et la première tablette de chocolat à base de cacao français, provenant de Martinique. Baptisée "Madinina", qui veut dire "île aux fleurs en créole". Cette création sera disponible en

édition extra-limitée. Enfin, nous lancerons pour les fêtes notre capsule de Noël, composée de deux tablettes, d'un coffret et d'un calendrier de l'avent, réalisés en collaboration avec Cécile Metzger de Coucou Illustration. »

Trophée de l'accueil | Evian-Badoit-Danone

« Notre engagement : avoir le portefeuille de produits le plus sain »

Fidèle partenaire de l'événement, le groupe Danone, pour ses marques Evian-Badoit, sera représenté par Nicolas Menard, directeur Marketing Hydratation Saine, qui remettra le trophée de l'accueil. Il évoque lapolitique RSE de la marque Evian et l'ancrage de la marque Badoit.

Pour quelles raisons Danone France, à travers Evian et Badoit participe à cet événement ?

« Partenaire historique de la profession, Danone France est engagé auprès des acteurs de la restauration qui font partie de notre quotidien et de notre richesse gastronomique.

Nous collaborons avec eux pour proposer nos eaux minérales naturelles à chaque moment de vie. Avec Evian et Badoit, notre engagement est d'avoir le portefeuille de pro-

duits le plus sain, naturel du marché des boissons sans alcool. Grâce à des recettes créatives et des formats innovants, nous adaptons nos solutions à chaque établissement et moment de consommation. »

« Evian® protège depuis plus de 30 ans la nature autour de cette source unique »

Qu'est-ce qui a incité Evian et Badoit à remettre le Trophée de l'accueil ?

« Evian s'engage depuis plusieurs dizaines d'années pour valoriser la cuisine auprès des professionnels comme du grand public.

L'eau minérale naturelle Evian® prend sa source au cœur des Alpes, un site géographique unique au monde.

Il lui faut plus de 15 ans pour cheminer à travers les roches et s'enrichir en éléments minéraux essentiels.

Pour préserver la qualité exceptionnelle de cette eau, Evian® protège depuis plus de 30 ans la nature autour de cette source unique. Naturellement pure* et équilibrée, l'eau minérale naturelle Evian® répond parfaitement aux besoins d'hydratation tout au long de la journée, des plus petits comme des plus grands. »

« 100 % de plastique recyclé dans nos bouteilles à horizon 2025 »

Quelle est la politique RSE d'Evian ?

« Convaincus que l'eau minérale naturelle est l'une des solutions d'hydratation les plus saines, nous sommes en-



Nicolas Menard, directeur marketing Hydratation Saine. Photo DR

gagés à la proposer de la manière la plus durable possible.

De notre certification BCorp à notre objectif de devenir une marque circulaire, utilisant 100 % de plastique recyclé dans nos bouteilles à horizon 2025, nous continuerons sans relâche à chercher de nouveaux moyens révolutionnaires et durables de limiter nos déchets, de pro-

mouvoir le recyclage et de réduire notre impact environnemental.

Evian®, marque iconique de Danone, incarne la vision « One Planet. One Health », selon laquelle notre santé et celle de la planète sont totalement interdépendantes. »
*Evian® est pure et naturelle, comme toutes les eaux minérales naturelles

« Nous continuerons sans relâche à chercher de nouveaux moyens révolutionnaires et durables de limiter nos déchets, promouvoir le recyclage et réduire notre impact environnemental »

Nicolas Menard

Repère ► Badoit, un ancrage fort et historique

« Badoit est une eau minérale naturelle qui a voyagé dans le temps et dans la roche. Au contact d'une géologie singulière, l'eau de Badoit a acquis sa composition minérale spécifique, une fine pétillance* et la richesse de ses saveurs.

Depuis 1778, Badoit accompagne le repas des Français, qu'ils soient de tous les jours** ou d'exception, sublimant ces moments de joie et de convivialité.

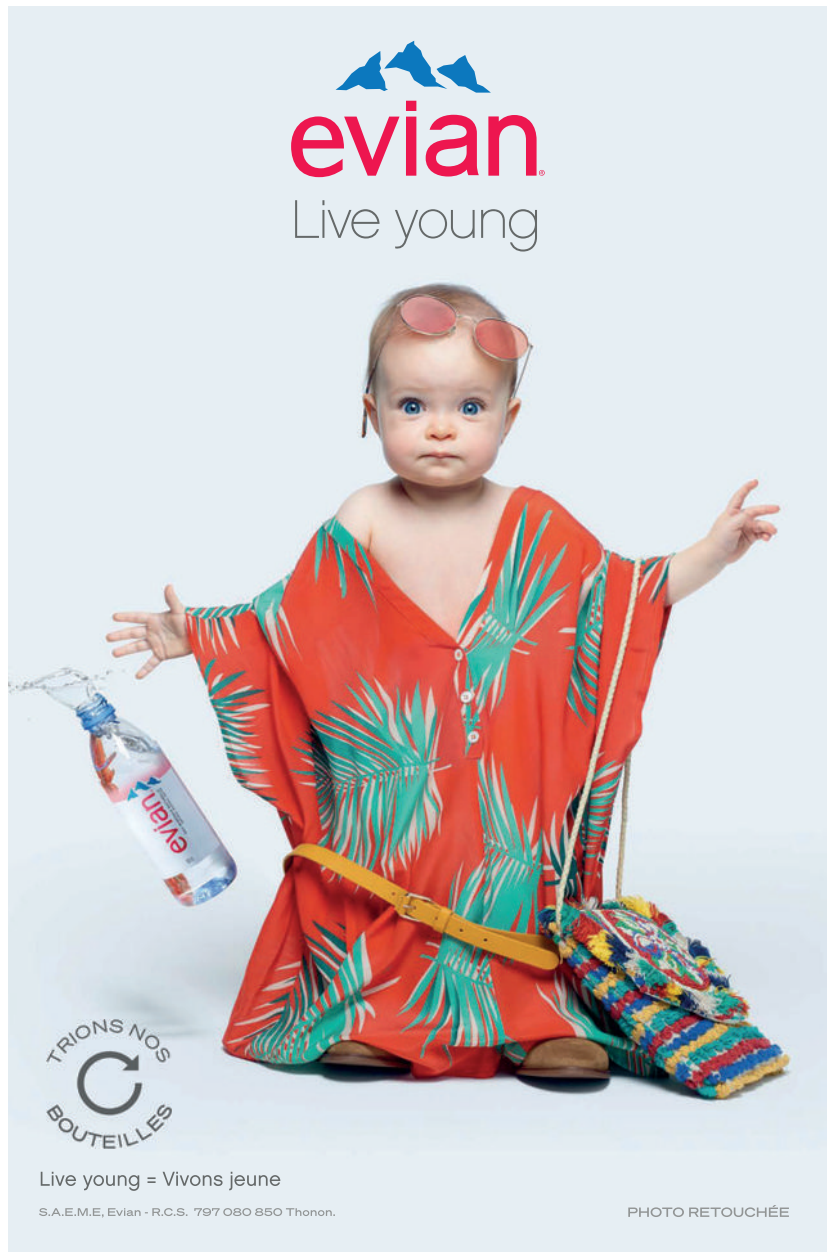
Depuis des siècles, Badoit fait pétiller les papilles des Français !

Finement ou intensément pétillante ou encore aromatisée, Badoit propose toute une gamme de produits en Verre Prestige, Verre Consigné ou encore PET, pour une expérience palpitante, où tous les sens sont guidés vers le plaisir et l'effervescence.

L'eau de Badoit sublime allègrement les repas, en enrobant les papilles de ses bulles délicates. »

*Pour une pétillance plus soutenue, Badoit est enrichie en gaz carbonique extérieur

** Sauf en cas de régime hyposodé



Trophée du vigneron de l'année | Nhood Service France

« Accompagner les restaurateurs de nos centres commerciaux »

Jean-Marie Brial, directeur du pôle Aushopping lyonnais (Portes des Alpes, Caluire et Porte de Lyon) chez Nhood Service France, revient sur le partenariat entre les Trophées de la gastronomie et son entreprise, et nous en dit également plus en présentant son activité, son actualité et ses projets.

Pourriez-vous nous présenter Nhood ?
« Nhood Service France, nouvel opérateur immobilier mixte détenu par l'AFM (Association Familiale Mulliez), est un acteur de la régénération immobilière urbaine à triple impact positif : sociétaux, environnementaux, économiques (People, Planet, Profit). Né du rapprochement des équipes de Ceetrus et Nodi en janvier 2021, son expertise recouvre les métiers de l'animation, l'exploitation et la commercialisation de sites mixtes, de la gestion d'actifs et de l'aménagement ainsi que la promotion.

Engagé au service d'une vision de la ville plus résiliente, écologique, forte d'une grande mixité de fonctions et d'usages de proximité (commerces locaux, circuits courts, logements, bureaux, urbanisme de transition et tiers lieux), Nhood Service France regroupe les compétences et savoir-faire immobiliers de 374 experts pour régénérer et transformer durablement un portefeuille initial de 82 sites commerciaux gérés en France, dont 66 centres Aushopping, et une trentaine de projets urbains. »

« Renouer ces relations passées »
Pourquoi Nhood a décidé de devenir partenaire des Trophées de la gastronomie ?
« La société de services immobiliers Nhood, gestionnaire des centres commerciaux Aushopping Porte des Alpes, Caluire et Porte de Lyon participe activement, auprès des parties



Jean-Marie Brial, directeur du pôle Aushopping Lyonnais chez Nood Service France. Photo fournie par Nhood Service France

prenantes locales, à la vie quotidienne de ses clients : commerçants et visiteurs.
En tant qu'ancien directeur d'Écully Grand-Ouest, je connais bien l'univers de la gastronomie puisque j'ai déjà pu collaborer avec Christian Têtedoie et Sébastien Bouillet sur des opérations en galerie marchande (dégustations et dédicaces de livres). J'ai pour ambition de renouer ces relations passées.
Mon objectif est aussi d'accompagner les restaurateurs de ces centres dans l'amélioration de leurs offres. Les centres commerciaux évoluent et les attentes des consommateurs changent, une montée en gamme des services proposés est

nécessaire. »
Pourquoi avoir choisi de remettre le trophée du vigneron de l'année ?
« Nous sommes au quotidien dans une logique d'être au plus proche des territoires dans nos galeries marchandes. Ce prix-là est un prix particulier car il défend les valeurs du terroir, ce prix nous ressemble dans la proximité avec les clients. »
Quelles sont les actualités de votre entreprise ?
« L'entreprise Nhood Service France, société de services au service de la foncière Ceetrus, œuvre également pour d'autres mandants.

« Nous sommes au quotidien dans une logique d'être au plus proche des territoires »
Jean-Marie Brial, directeur du pôle Aushopping Lyonnais chez Nood Service France



De nombreux restaurateurs font partie des 150 enseignes des trois centres commerciaux Aushopping. Photo fournie par Nhood Service France

Nous souhaitons nous faire connaître grâce à l'expérience acquise dans nos centres commerciaux en proposant de l'aménagement de quartier, de la création de résidentiel. Nous ne sommes pas que sur du centre commercial ou de l'immobilier commercial.
Et enfin quels sont les projets à venir prochainement ?
« À terme nous avons le souhait de se développer dans plusieurs domaines. Aujourd'hui Nhood Service France peut proposer des services sur l'ensemble de* ses compétences : un mandat de syndic, une promotion sur de l'aménagement, de la communication marketing sur nos centres commerciaux, des compétences aussi sur l'aspect financier, des compétences commerciales avec de la négociation de locaux... Avec l'ensemble de nos services, nous pouvons répondre à différents appels à projets divers et variés. »

- Repères ► En chiffres**
- **3** Aushopping c'est trois centres commerciaux dans la région lyonnaise : Porte des Alpes (Saint-Priest/Bron), Porte de Lyon (Dardilly/Limonest) et celui de Caluire
 - **66** Aushopping c'est 66 centres commerciaux en France et 300 dans 10 pays en Europe
 - **13** millions de visiteurs par an sur les trois sites lyonnais
 - **17 000** visiteurs en moyenne par jour sur les sites de Lyon
 - **150** enseignes ouvertes toute l'année sur les trois centres



Des moments de partage

RETROUVEZ-NOUS SUR AUSHOPPING.COM

nh00d gestionnaire des centres commerciaux Aushopping



Uniques, ensemble.

Ensemble, nous nous mobilisons pour une évolution positive de la société.

Un monde où tout le monde a sa place.

Et ce, quels que soient son identité, son parcours, ses aspirations.

Nous sommes tous différents, et nos différences nous réunissent.

Mieux, elle nous réussissent.

SANTÉ | PRÉVOYANCE | ÉPARGNE & SERVICES FINANCIERS | RETRAITE | SERVICES

groupe-apicil.com



APICIL Transverse, Association de moyens du Groupe APICIL régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, enregistrée sous le n° SIREN 417 591 971, ayant son siège social au 38 rue François Peissel – 69300 Caluire-et-Cuire - GRESHAM Banque, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 8997634€, immatriculée au RCS de Paris sous le numéro 341911576, N°14.120, dont le siège social est situé 20 rue de la Baume – CS 10020 - 75383 Paris Cedex 08. Établissement de Crédit 14.120 soumis au contrôle de l'ACPR, 4 place de Budapest - CS 92459 – 75436 Paris Cedex 09 - APICIL Asset Management, S.A. au capital de 8058100€ - RCS Paris 343 104 949 - Société de Gestion de Portefeuille – Agrément AMF n° GP 98038 Siège social : 20 rue de la Baume - CS 10020 – 75383 Paris Cedex 08 - Photo : Shutterstock. - Communication publicitaire à caractère non contractuel - IN22/FCR0068

Ebra Events

« Mettre nos quinze ans d'expérience au service des entreprises »

Les Trophées de la gastronomie sont organisés par Ebra Events, le pôle dédié aux événements du groupe Ebra. Entretien avec Patrick Maugé, directeur événementiel pour les journaux *Le Progrès*, *Le Bien Public*, *Le Journal de Saône-et-Loire*.

Quel est le rôle d'un service Événementiel au sein d'un groupe de presse quotidienne régionale ?
« Les trois titres (*Le Progrès*, *Le Bien Public* et *Le Journal de Saône-et-Loire*) de notre pôle de presse organisent des événements depuis une quinzaine d'années. Ceux-ci sont pensés pour accompagner nos marques et s'appuyer sur les thématiques éditoriales portées par la rédaction. Par exemple, l'économie, évidemment la gastronomie qui est pour nous un sujet fort. Mais ils ont aussi vocation à appuyer des actions de proximité, comme avec les Trophées des maires, ou des sujets sociétaux : Femmes en action, diversité, santé, dialogue social...
Ces Trophées de la gastrono-

mie sont un des tout premiers événements organisés au nom de nos titres, sachant que le premier, historiquement, était le beaujolais nouveau, que nous organisons depuis si longtemps que nous n'arrivons pas à le dater !
Sur cette thématique, au-delà des trophées de la Gastronomie, qui mettent en avant la "belle" cuisine et les grands chefs, nous avons également créé les Trophées des Restos de quartier à Lyon, leur version de proximité et de convivialité, qui ont essaimé aujourd'hui dans la Loire, l'Ain et le Jura et très bientôt en Saône-et-Loire et Côte-d'Or. Nous les développons également dans les autres titres du groupe Ebra, jusqu'en Moselle, Bas-Rhin ou Ardèche par exemple. »
Quelles sont les pistes de développement et de diversification d'Ebra Events ?
« Aujourd'hui, l'événementiel est en train de prendre un virage. Nous devenons une véritable agence d'événementiel. Ce savoir-faire acquis de-

« Des événements de proximité »

Patrick Maugé

puis quinze ans, nous le proposons à des entreprises extérieures, en créant et pensant les événements pour elles. Nous nous basons sur notre expertise et nous appuyons sur des leviers de communication print et digitale à travers Ebra Medias. »
Un exemple de nouvel événement ?
« Nous venons de racheter un bel événement qui existait en Suisse et à Annecy : Company cup. C'est un challenge multisport interentreprise, avec des épreuves sportives tout public, comme du football, des boules, du basket, ou des activités sur l'eau, qui se déroule sur une journée et une soirée.
Nous lançons la première édition à Lyon en septembre. Nous visons 5 000 participants de petites et grandes en-



Patrick Maugé, directeur événementiel pour *Le Progrès*, *Le Bien Public* et *Le Journal de Saône-et-Loire*.
Photo Richard Mouillaud

treprises, avec des équipes qui défendent les couleurs de leur entreprise. L'événement de-
vrait ensuite être développé à Dijon, puis Nancy, Metz, etc... sur nos neuf titres. »

maison
cellerier

DEPUIS 1890

UNE MAISON DE RENOM DEPUIS 1890

UNE RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

DES PRODUITS D'EXCELLENCE

Fromagerie - Charcuterie - Traiteur

Cellerier Halles de Lyon Paul Bocuse

Cellerier Presqu'île - Cellier Halles de L'Ouest

maisoncellerier.fr

Banque,
assurance,
téléphonie...

Au Crédit Mutuel,
nous ne sommes
pas différents
sans raison.

Rejoindre une banque
qui appartient à ses clients,
ça change tout.

Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 8,6 millions de clients-sociétaires.

Crédit Mutuel

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel RCS Strasbourg B 588 505 354.



PERNOD RICARD FRANCE SAS AU CAPITAL DE 54.000.000 € - SIÈGE : LES DOCKS, 10 PLACE DE LA JOLLETTE, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE.

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE*

*À chaque vendange, notre chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.