



Chefs en résidence

LE MAGAZINE DU LYCÉE POLYVALENT DU NORD CARAÏBE

N° 3 • JAN 2013



Pâtisserie de Jean-Marie Hiblot, signé Christophe Michalak



Directeur de la publication : François LAMBERT
Rédaction : Patrice CARDON - Ludovic DIAMANT-BERGER
Mise en forme graphique : Monique JEAN-NOËL - CRDP de Martinique
Photos : Patrice CARDON - Services communication : Plaza Athénée, Monte-Carlo Bay et Frères Lauzée
Photo de 1^{re} couverture : Plaza Athénée (vue d'une suite) - Photo de 4^e de couverture : Alain Ducasse
Impression : TONI PRINT - Tirage : 1200 exemplaires - Dépôt légal : janvier 2013



N°3 Sommaire

■ Rendez-vous

- 05 Dîner de gala
- 06 Programme d'activité
- 08 Ateliers gourmands

■ Souvenirs de demain

- 10 Une journée au *Plaza Athénée*
- 10 Stage dans le groupe Ducasse
- 12 Concours *Jeunes talents de demain*
- 13 Association *Ô service-des talents de demain*

■ Talents

- 14 Alain Ducasse, le collectionneur d'étoiles...
- 16 Le *Plaza Athénée*, luxe, calme et volupté
- 18 Portrait de Denis Courtiade
- 20 Jean-Marie Hiblot, chef pâtissier au *Plaza Athénée*
- 22 Marcel Ravin, d'un rocher à l'autre, une cuisine inspirée

■ Instants gourmands

- 24 Recette : Tournedos de vierge
- 26 Recette : Variation de chocolats et fraise texturée
- 28 Portrait d'Alexis Ragot, un homme parmi les loups
- 29 Le révélateur de saveurs gourmandes : Claude Ziouka
- 30 Thierry Lauzéea, créateur de chocolats



édito

éditorial



La famille s'agrandit car voici déjà le dernier-né de nos magazines «Chefs en résidence».

Après un premier numéro essentiellement tourné vers la merveilleuse semaine passée en compagnie de Jean-Luc BOULAY et qui a jeté un pont entre Martinique et Canada, le deuxième était tourné vers nos élèves et les nombreux projets qu'ils font vivre. Ce troisième numéro a pour but de présenter la deuxième édition de la semaine «Chefs en résidence».

Après le Canada, nous nous sommes tournés vers la capitale et ses lumières et nous avons ramené dans nos filets, non pas un, mais deux «chefs», professionnels reconnus, véritables «stars» dans leur domaine et pratiquant tous deux leur art dans un des fleurons de l'hôtellerie parisienne des palaces, j'ai nommé *le Plaza Athénée* !

Le LPO Nord-Caraïbe est ainsi fier de recevoir Denis Courtiade, le directeur de salle, et Jean-Marie Hiblot, le chef pâtissier de cet hôtel qui a déjà accueilli nos professeurs en formation par le passé.

«Si vous ne venez pas à la gastronomie française, c'est elle qui viendra à vous !»

Telle est la devise de nos élèves pour cette semaine magique au cours de laquelle ils vont avoir la chance d'accueillir ces chefs qui nous font l'honneur et la joie de nous rejoindre ici, au cœur de notre belle île, afin d'y découvrir ses produits exceptionnels et ses recettes séculaires qui nous régaleront aujourd'hui. Ils seront les premiers bénéficiaires de cet événement car c'est pour eux que ces chefs seront là.

Et la cuisine dans tout cela ? Et la Martinique ? me direz vous. Eh bien, nous allons leur faire honneur à toutes les deux, car c'est un digne représentant, à la fois chef reconnu et chef martiniquais, qui sera le troisième mousquetaire de cette équipe de rêve !

Marcel Ravin, chef du *Blue Bay*, le restaurant du *Monte-Carlo Bay Hotel & Resort* apportera sa touche ensoleillée, mélange de la Méditerranée qu'il a adoptée et des Antilles qu'il a gardées dans le cœur.

Au cours de cette semaine se succéderont conférences, démonstrations, échanges, travail et productions en commun à l'intention de nos élèves mais aussi du grand public, sans oublier quelques visites aux producteurs locaux qui font la fierté du Nord-Caraïbe.

Grande nouveauté : à cette occasion, nous proposons à nos élèves un concours qui met en avant plusieurs de nos métiers et à l'issue duquel un binôme «cuisine et salle» sera récompensé. En effet, cette année, un accent particulier est mis sur les métiers du service et leur revalorisation, car un restaurant ne peut fonctionner que si le personnel de salle magnifie les préparations de la cuisine en sachant provoquer le désir chez le client ou en lui proposant le vin qui s'accordera au mieux avec le plat choisi.

Nous ne pouvons laisser partir ces artistes venus de loin sans leur demander de s'unir tous pour un grand repas. C'est ce que nous avons fait. Une centaine de privilégiés pourra donc profiter d'un dîner qui s'annonce inoubliable, véritable mariage des saveurs et des produits de la Martinique et de l'Hexagone. ■

François LAMBERT,
Proviseur du Lycée Polyvalent Nord-Caraïbe

Dîner de gala

Dans un décor unique, réalisé par nos élèves et deux designers professionnels, le restaurant *L'Envol* ouvrira ses portes le vendredi 8 février pour un dîner prestigieux, orchestré par nos chefs invités. Laissons-nous tenter par le menu de cette prestation haut de gamme qui ne se trouve nulle part ailleurs en Martinique :

- Comme toute réception de qualité, frivolités du moment accompagneront champagnes et cocktails créatifs.
- Réalisés par Marcel Ravin, les deux premiers plats seront résolument tournés vers la mer : après une alliance tout en équilibre entre la palourde, la langouste et le cœur de palmier, le loup des Caraïbes élevé par Alexis Ragot sera la star d'une réalisation haute en couleurs.
- Une pause rafraîchissante proposée par Claude Ziouka nous fera découvrir la quintessence du basilic pays et d'un rhum vieux d'exception.
- Nous poursuivrons par une autre recette gourmande signée Marcel Ravin, dans laquelle la pintade de Martinique côtoiera le Périgord et son foie de canard.
- Une première approche sucrée viendra raviver nos papilles : Claude Ziouka nous réserve encore cette surprise.

- Jean-Marie Hiblot a choisi les fruits gorgés de soleil de notre terroir dans une variation acidulée, douce et suave pour un dessert 3 étoiles qui couronnera ce voyage d'exception.
- Mignardises fondantes et craquantes accompagneront grands crus de cafés et sélection d'infusions fraîches préparées sous nos yeux.
- Les frères Lauzée clôtureront cette balade gourmande avec une composition de goûts francs et authentiques.
- Une sélection rigoureuse de vins sera proposée au fur et à mesure qui mettra en valeur toutes ces saveurs exceptionnelles.
- Enfin, le service sera orchestré par Denis Courtiade dont la scénographie millimétrée nous plongera dans l'ambiance «Palace». En service, nos jeunes talents de demain nous accueilleront et nous conseilleront tout au long de ce repas qui marquera durablement l'histoire du lycée de Bellefontaine. ■

Réservation : 05 96 55 44 18 ou 05 96 55 44 19

Places limitées à 80 couverts

Prix : 110 euros, boissons comprises

Tenue de soirée exigée

PROGRAMME D'ACTIVITÉS Activités au lycée

lundi 4 février 10h00 - *Conférences animées par nos trois chefs de l'Hexagone*

mardi 5 février 09h00 - *Ateliers pédagogiques avec les élèves animés par les chefs*

- Restaurant : Communication et prise en charge de la clientèle : Denis Courtiade
- Cuisine : Épices et associations nouvelles : Marcel Ravin
- Pâtisserie : Pâques sous influence créole : Jean-Marie Hiblot

13h00 - *Ateliers pédagogiques avec les élèves animés par les chefs*

- Pâtisserie : Pâques sous influence créole : Jean-Marie Hiblot (suite)

15h00 - *Ateliers pédagogiques avec les élèves animés par les chefs*

- Cuisine : Créativité autour de la Saint Valentin : Marcel Ravin
- Restaurant : La théâtralisation du service : Denis Courtiade

mercredi 6 février 07h30 - *Concours «Jeunes Talents de Demain». Épreuves de sélection*
17h00 - *Finale du concours*
21h00 - *Remise des prix*

jeudi 7 février 08h00 - *Ateliers pédagogiques avec les élèves animés par les chefs*

- Pâtisserie : Les desserts à l'assiette : Jean-Marie Hiblot
- Restaurant : Accords vins et mets du terroir martiniquais : Denis Courtiade
- Cuisine : Réalisation d'une recette de son livre : Marcel Ravin

13h00 - *Ateliers pédagogiques avec les élèves animés par les chefs*

- Cuisine : Mise en place du dîner de gala : Marcel Ravin
- Restaurant : Mise en place du dîner de gala : Denis Courtiade
- Pâtisserie : Mise en place du dîner de gala : Jean-Marie Hiblot

13h00 - *Mise en place des travaux en design d'intérieur animés par Nicolas Boulogne*
13h00 - *Mise en place des travaux en design floral animés par Maël Ferjule*

17h00 - *Ateliers gourmands ouverts au public (détails en page suivante)*

- Denis Courtiade : Comment déguster et servir un vin ?
- Marcel Ravin : Foie gras et saveurs de Martinique
- Jean-Marie Hiblot : Réalisation de la «Religieuse Caramel Beurre salé», best-seller du Plaza Athénée

vendredi 8 février 08h00 - *Préparatifs du dîner de gala*
19h30 - *Dîner de gala orchestré par nos chefs invités*

PROGRAMME D'ACTIVITÉS Visites et rencontres avec nos chefs invités

dimanche 09h00 - *Journée nautique dans les îlets du Robert*
3 février

lundi 07h00 - *Rencontre avec André Mangatal, apiculteur et astaciculteur au Carbet*
4 février 15h00 *Grande dégustation de rhum organisée par le CODERUM*

samedi 07h00 - *Visite du marché de Fort-de-France*
9 février 09h00 - *Dégustation chez les Frères Lauzéea*
14h00 - *Visite de l'Habitation Clément*

dimanche 11h00 - *Rencontre avec Alexis Ragot, éleveur de loups des Caraïbes*
10 février



Portrait de Philippe MARC

Depuis onze ans, Philippe Marc, originaire de Besançon, est aux commandes des cuisines du *Relais Plaza*, sous la houlette d'Alain Ducasse dont il est l'un des plus proches collaborateurs. Le *Relais Plaza*, situé dans une des avenues les plus chics de Paris, l'avenue Montaigne, est un bistro chic et le rendez-vous du Tout-Paris de la mode, des affaires et du spectacle. La salle, réplique de la salle à manger du paquebot Normandie, est une institution datant de 1936. On y sert, dit-on, la meilleure sole meunière de la capitale et une légendaire escalope viennoise. L'histoire de ce chef trouve son origine en Franche-Comté : il commence sa carrière au restaurant *Jean-Paul Jeunet* à Arbois. Il intègre ensuite le *Laurent* à Paris, puis le *Crocodile* à Strasbourg. Il continue de se former auprès des chefs étoilés de renommée, comme Alain Passard à Bruxelles. L'aventure continue dans le sud de la France, au *Vista Palace* à Roquebrune, au *Don César* à Antibes, et à l'*Hôtel de Paris* de Monte-Carlo où il rencontre Alain Ducasse. Pendant cinq ans, il travaille ensuite dans son propre restaurant, avec son père, à Lyon. Il rejoint les cuisines d'Alain Ducasse en 2000. Une confiance solide et durable s'installe entre ces deux personnages. Chemin faisant, Philippe Marc régale toutes les personnalités du monde. Il organise entre autre le mariage du Prince Albert avec pas moins de trois cent cinquante convives pour un menu de haut-vol.

Ateliers

Jeudi
7 février
2013 à
17h00

Les ateliers sont
ouverts à
12 participants
maximum et
durent 3 heures.

Réservez vite
votre atelier
au Lycée professionnel
du Nord-Caraïbe
05 96 55 44 18
05 96 55 44 19



Pâtisserie



Cuisine



Arts de la table

Réaliser un best-seller du plaza : la religieuse caramel beurre salé

Une recette unique que vous réaliserez entièrement sous la conduite du maître gourmand qui vous livrera astuces et secrets de chef. Les participants de cet atelier repartiront avec la recette exclusive et leur tablier «Chefs en Résidence». *Atelier animé par Jean-Marie Hiblot, chef pâtissier au Plaza Athénée*

50 €

Foie gras et saveurs de Martinique

Une alliance étonnante entre le Périgord et la Martinique. À l'issue de l'Atelier, vous repartirez avec votre terrine de foie gras et la recette exclusive du chef. Les participants de cet atelier repartiront avec leur tablier «Chefs en Résidence». *Atelier animé par Marcel Ravin, chef de cuisine du Blue Bay à Monte Carlo*

60 €

L'art de la dégustation et du service du vin

Tout ce que vous voulez savoir sur la dégustation et le service du vin. Cet atelier se clôturera par une association de mets et vins de grand standing proposés par un sommelier.

Atelier animé par Denis Courtiade, directeur de salle du restaurant «Alain Ducasse au Plaza Athénée»

45 €



Une journée au Plaza Athénée

Souvenez-vous : dans le précédent magazine, nous vous racontions l'histoire de deux professeurs de cuisine qui étaient partis à Paris pour deux semaines afin d'effectuer un stage au sein des équipes du *Plaza Athénée*.

À leur retour, la tête pleine d'idées, ils ont réalisé, le 2 octobre 2013, un projet visant à faire découvrir aux élèves et au grand public à quoi ressemble une journée au *Plaza Athénée*. Cette journée a commencé par un petit déjeuner servi à table sur la terrasse de *L'Envol* : viennoiseries chaudes et produits de qualité accompagnés de douceurs et de rafraîchissements.

Pour suivre, une formule «Brasserie de luxe», à la façon «Relais Plaza» a offert aux quarante convives présents une cuisine simple mais savoureuse. Le salon de thé a ensuite ouvert ses portes dans l'après-midi. Quelques recettes du célèbre Christophe Michalak, réalisées par les élèves de pâtisserie, sous la

houlette de leur professeur, lui-même formé au *Plaza Athénée*, ont alors régalé gourmands et gourmets.

Enfin, la journée s'est conclue avec un menu de haute technicité où des produits nobles et de premier choix étaient mis en symphonie par une équipe de serveurs et de sommeliers motivés à réaliser l'une des meilleures soirées de l'histoire du lycée.

En effet, dans la volonté du LPO Nord-Caraïbes de valoriser les métiers de salle, une attention particulière a été donnée au service.

Ce scénario bien huilé fut largement inspiré de celui que mène Denis Courtiade, le directeur de salle du restaurant *Alain Ducasse au Plaza Athénée*.

Cette manifestation a réuni une cinquantaine d'élèves de CAP, de BAC et de BTS, dix professeurs de cuisine et de restaurant, sans oublier Rémy Heid, le chef de travaux, et son équipe qui ont apporté la goutte d'huile précieuse aux rouages complexes de ce projet. ■





Stage d'élèves dans le groupe Ducasse

«Un vrai ballet de serveurs, sans fautes, bravo pour le décor !»

*Maël FERJULE,
designer*

«Les mets étaient beaux, succulents, je n'avais jamais vu ça!»

*Micheline DIJON,
secrétaire de direction*

«Je crois que c'est la meilleure prestation depuis l'ouverture du lycée.»

*René DANÉ,
infirmier scolaire*

«Nous en avons pris plein les yeux et l'estomac, les élèves ont assuré.»

*Martine PINEL FÉRÉOL,
régisseuse*

Laure Lewis et Claudio Fardini, étudiants en Terminale Brevet de Technicien Supérieur, ont effectué un stage, du 14 mai au 31 août 2012, au sein du «Centre de Formation d'Alain Ducasse», à Argenteuil. Ce centre a pour objectif de former les professionnels de la cuisine et de la pâtisserie. Voici un bref aperçu de leurs conditions d'accueil et de leurs impressions. Dès le premier jour, Claudio fut directement intégré dans l'équipe de cuisine et, rapidement, il s'est occupé de la réception des marchandises. Le chef Philippe Gaulino lui demanda également de l'assister dans toutes ses missions de formation. Laure a été considérée, quant à elle, comme une employée fraîchement recrutée, et non comme une simple stagiaire temporaire.

Ces étudiants gardent un excellent souvenir de ce stage, en particulier lorsqu'il leur a été demandé de faire découvrir à l'équipe les saveurs de leur île.

Leur seul regret fut de pas avoir eu l'occasion de rencontrer le chef Alain Ducasse, mais ils ne désespèrent pas de travailler pour lui un jour. Après l'obtention du BTS, Claudio souhaite se perfectionner en dessert de restaurant, puis parcourir le monde et acquérir de l'expérience. Laure souhaite, elle, se spécialiser dans l'organisation de réceptions en devenant traiteur. Parcours à suivre...

Concours *Jeunes talents de demain*

Concours de cuisine, de restaurant et de pâtisserie

Jeunes Talents de Demain est un concours organisé par le LPO Nord-Caraïbe qui combine la cuisine, la pâtisserie et le restaurant. Il est gratuit et ouvert aux élèves de CAP cuisine et restaurant, de Baccalauréat Professionnel et Technologique, et aux étudiants de Brevet de Technicien Supérieur. Il aura lieu dans le cadre de la semaine «Chefs en Résidence - édition 2».

La compétition se tiendra dans les Ateliers Professionnels de l'établissement le mercredi 6 février 2013.

Évolutif et original, ce concours veut œuvrer à l'élévation des compétences, à la spontanéité dans l'exercice professionnel et à la créativité. Les concours à destination des jeunes en formation sont peu nombreux aux Antilles et les concours nationaux sont souvent inaccessibles en raison du coût financier qu'ils représentent. Celui-ci a donc pour volonté de devenir une référence, un gage de savoir-faire de nos «jeunes talents» en devenir.

Les candidats seront jugés par les «Chefs en Résidence» qui ont eux-mêmes conçu les épreuves, mais aussi par les professionnels de la cuisine, de la salle et de la pâtisserie de

Martinique. Quelques personnalités du monde économique et médiatique renforceront ce jury exigeant.

Quelques confidences sur l'organisation...

Depuis la rentrée, les élèves ont subi des épreuves de pré-sélection durant lesquelles ils ont dû réfléchir, pour les cuisiniers, à une recette créative à base de thon et de produits régionaux. Les élèves de salle ont, quant à eux, rédigé une réflexion à partir des questions suivantes : «*Quelles ont été et quelles sont les motivations qui vous ont donné envie de faire carrière dans un métier de service ?*» et «*Quels sont vos conseils pour redonner du sens à nos métiers de salle afin qu'ils retrouvent toutes leurs lettres de noblesse et redeviennent attractifs pour les plus jeunes ?*»

À l'issue de ce travail, huit candidats ont été retenus dans chaque discipline et offriront un spectacle haut en couleurs jusqu'à la finale où ils devront réaliser en binôme (un élève de cuisine et un de salle) un menu complet et concevoir entièrement la décoration de la table, un cocktail ainsi que la carte d'un restaurant éphémère.

Affaire à suivre... ■



«Redonner du sens à notre profession en indiquant le chemin à suivre...»

...Telle est la volonté de l'association *Ô Service-des talents de demain*, qui vient de voir le jour sous l'impulsion de Denis Courtiade (*Le Plaza Athénée*), Bruno Treffel (Président de l'ANPCR - URMA Nord - Pas-de-Calais), Frédéric Kaiser (*Le Bristol*), Olivier Novelli (*Le Negresco*), Éric Rousseau (*Relais Bernard Loiseau*), Florence Lafosse (Groupe Flo), Stéphanie Leclerre (*La Suite*), Julie Trochain (*Le 3*), Yohan Jossier (*Régis et Jacques Marcon*), Michaël Bouvier (*La Pyramide*), Joaquim Braz (Groupe Frères Blanc), Pascal Garnier (*La Grenouillère*) et Michel Lang (*Le Louis XV*).

Elle a pour objectif de rassembler les professionnels des métiers de salle de tous les types d'établissements afin de (re) valoriser les métiers du restaurant. Elle a également à cœur de s'impliquer fortement dans la formation des futurs professionnels et d'inventorier les techniques actuelles et futures. Les membres fondateurs, farouches défenseurs de l'hospitalité et de l'accueil «À la Française», lancent un appel aux professionnels, aux étudiants et à tous ceux qui croient que le service est un Art et non une servitude.

Savoir, Être & Transmettre : telle est la philosophie de *Ô Service-des talents de demain* ! ■

Pour plus d'informations : *Ô Service-des talents de demain*, 11 Rue Marbeuf, 75008 PARIS, site web : www.oservice.fr



Denis Courtiade
Président



Olivier Novelli
Vice-Président



Frédéric Kaiser
Vice-Président



Éric Rousseau
Trésorier



Yohan Jossier
Trésorier Adjoint



Julie Trochain
Trésorière Adjointe



Pascal Garnier
Secrétaire



Bruno Treffel
Administrateur

Membres Fondateurs



Florence Lafosse



Michael Bouvier



Stéphanie Leclerre



Joaquim Braz



Michel Lang



Alain Ducasse, le collectionneur d'étoiles...

Christophe Saintagne et Alain Ducasse

Fils d'agriculteur et petit-fils de menuisier, né dans le pays de Gascogne, Alain Ducasse a bâti un empire international d'hôtellerie-restauration, *Alain Ducasse Entreprises*, et il est aujourd'hui, à cinquante-six ans, après Joël Robuchon, le chef qui réunit le plus d'étoiles au guide Michelin.

Personnage de caractère, il abandonne ses études à l'école hôtelière de Talence quelques semaines avant l'examen. Il entre alors dans la cuisine de grands noms comme Guérard, Lenôtre, Vergé et Chapel en tant que simple commis. En 1980, Roger Vergé lui offre la place, à vingt-quatre ans, de chef cuisinier de *L'Amandier*, sur la Côte d'Azur. Un an plus tard, il est nommé à *La Terrasse*, un restaurant de Juan-les-Pins, avec lequel il obtient deux étoiles au célèbre guide rouge en 1984. En 1990, aux commandes du *Louis XV* à Monaco, il décroche trois étoiles, trente-trois mois après son arrivée, contribuant au rayonnement international de la principauté. Il devient

alors le chef le plus étoilé du monde avec six étoiles cumulées.

Amoureux de la cuisine méditerranéenne, il ouvre une auberge provençale, *La Bastide de Moutiers* (1995), puis un restaurant *Alain Ducasse* au sein de l'hôtel *Le Parc* à Paris (1996), crée un concept, le *Spoon-Food & Wine* (1998), d'abord dans la capitale puis à l'étranger, s'installe en 2000 dans les cuisines du *Plaza Athénée* à Paris qui obtient au bout de cinq mois ses trois étoiles. Depuis, Alain Ducasse agrandit son groupe et s'exporte notamment aux Etats-Unis et au Japon.

En 1999, il devient président de la chaîne *Châteaux et Hôtels de France* (devenue en 2011 *Châteaux et Hôtels Collection*) qui comprend plusieurs centaines d'établissements de qualité.

En 2008, il obtient, par ordonnance personnelle du Prince Albert II, la nationalité monégasque. Il est alors le seul Français d'origine à faire partie du classement des cent personnalités

les plus influentes du monde selon le magazine Forbes.

Ce cuisinier moderne de talent ne possède aujourd'hui presque pas de restaurant en propre. L'une des ses grandes forces est sa griffe «Alain Ducasse» : il choisit les meilleurs chefs, sélectionne l'élite du personnel de salle, définit les influences culinaires, assure la formation et le conseil, maintient une organisation fluide et stable à l'ensemble pour faire vivre la structure et séduire la clientèle dans le monde entier.

Alain Ducasse fait ainsi de la formation une priorité. Il apprend aux meilleurs ce qu'il sait faire de mieux, puis les place dans les plus grands restaurants du monde, les laissant voler ensuite de leurs propres ailes. Il dispense son savoir notamment à travers un pôle de formation professionnel et grand public à Argenteuil, l'ADF (Alain Ducasse Formation), et délivre des diplômes universitaires de cuisine aux Philippines et au Brésil. Chef charismatique, il s'est entouré de collaborateurs fidèles qu'il valorise aussi aux travers des nombreux ouvrages culinaires de sa maison d'édition. «*Pour travailler auprès d'Alain Ducasse, il faut de la rigueur, de la générosité, de la rapidité, et aussi les meilleurs produits. Voici les secrets de la longévité !*» résume Philippe Marc, l'un de ses plus proches collaborateurs au *Plaza Athénée*. ■

Le Groupe Alain Ducasse, des entreprises au service de « l'Art de vivre à la française »

Alain Ducasse Entreprises, en 2012, c'est :

- 60 millions d'euros de chiffre d'affaires
- 27 restaurants (dont dix en France)
- 8 pays dans le monde : France (Paris, Saint-Tropez, La-Celle-en-Provence, Moustiers-Sainte-Marie), Monaco, Angleterre (Londres), États-Unis (New-York, Washington DC, Las Vegas), Italie (Castiglione della Pescaia, en Toscane), Japon (Tokyo, Osaka), Russie (Saint-Petersbourg), Chine (Hong-Kong)
- 500 hôtels de prestige en France et dans le monde fédérés à travers la chaîne des *Châteaux et Hôtels Collection*

■ 1 400 collaborateurs à travers le monde.

Mais Alain Ducasse Entreprises, c'est aussi :

- 2 000 personnes encadrées chaque année par 50 formateurs issus d'une école de cuisine ou de management. Ainsi, trois établissements découvrent de nouveaux talents et accompagnent des professionnels en offrant une formation initiale diplômante, une formation continue ou des programmes de reconversion professionnelle :
 - un centre de formation pour les professionnels de la cuisine (Argenteuil)
 - une École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingaux, Haute-Loire).
 - une école de cuisine pour les amateurs (Paris)

...entre les pages...

Alain Ducasse Édition, une des filiales du groupe, offre enfin une bibliographie de grande qualité qui permet de partager savoirs et savoirs-faire. Voici quelques titres majeurs qui gagnent à être découverts :

- *Nature : Simple, sain et bon*, Alain Ducasse, 2009
- *Le Grand Livre de cuisine*, Alain Ducasse, 2001
- *Spoon Cook Book*, avec Christophe Moret, Frédéric Robert, Massimo Luvara, David Belin, 2006
- *Le Grand Livre de cuisine, bistrots, brasseries et restaurants de tradition*, 2003
- *Le Grand Livre de cuisine, Desserts et Pâtisseries*, avec Frédéric Robert, 2002
- *Best Of Pierre Hermé*, 2011
- *Best Of Cyril Lignac*, 2012
- *190 cours illustrés à l'École de Cuisine Alain Ducasse*, Benoit Witz, 2011

« *J'ai toujours eu à cœur de transmettre ma vision de la cuisine à mes cuisiniers. Aujourd'hui, je mets ce savoir-faire à la disposition de tous les professionnels car, demain, la formation deviendra indispensable pour progresser et innover dans nos métiers.* » (A. Ducasse)

Le Plaza Athénée, luxe, calme et volupté



1

L'Hôtel Plaza-Athénée est un hôtel de luxe très prisé de la capitale. Inauguré en 1913, ce palace est l'un des hauts lieux de l'hôtellerie et de la gastronomie française, mais aussi mondiale. Il appartient à la très sélective chaîne hôtelière «Dorchester Collection» qui réunit les plus beaux établissements du monde.



2



5



6



7

La cuisine du restaurant «Alain Ducasse au Plaza Athénée» (5) est tenue d'une main de chef par Christophe SAINTAGNE et mise en salle par Denis COURTIADÉ. L'établissement compte également une brasserie chic, *Le Relais Plaza* (6), un bar renommé (7), un restaurant d'été, la *Cour Jardin*, un salon de thé, la *Galerie des Gobelins* et, sur l'avenue Montaigne, la terrasse du même nom.



Les 148 chambres et 46 suites du *Plaza Athénée* ont toutes une vue sur la Tour Eiffel (2) et les toits de Paris. Elles offrent à leurs hôtes un décor chic parisien (3-4). Luxe, calme et volupté bercent ces écrans de beauté. Alain Ducasse est aux commandes des cinq restaurants de l'hôtel. Les saveurs y sont franches et sincères, les produits authentiques, les hommes passionnés. En bref, un « Retour à l'essentiel » qu'aime répéter le grand chef. ■



8 - Sole meunière, pulpe de citron, câpres, beurre noisette et dés de pain frit.
9 - Pigeonneau aux navets

Portrait de Denis COURTIADE

«Quel bonheur de redonner du sens à ma profession en indiquant le chemin aux plus jeunes.»
(Denis Courtiade)

Denis Courtiade est issu d'une famille de restaurateurs parisiens.

Il obtient son premier poste en salle à *L'Auberge des Templiers*. Après un passage en Angleterre et différentes expériences dans des restaurants étoilés entre le Sud de la France et la capitale, il devient en 1991 à Reims «1^{er} Chef de Rang de France à l'épreuve Nationale du Trophée Jacquart». Informé de cette consécration, le directeur du restaurant *Le Louis XV* à Monaco le contacte et lui demande d'intégrer en qualité de Chef de Rang, le restaurant du célèbre chef Alain Ducasse. Il est promu, trois mois plus tard, second Maître d'Hôtel.

En 1995, à la demande d'Alain Ducasse, il quitte Monaco pour Londres, et inaugure, en tant que directeur de restaurant, le *Monte's* un nouveau club privé situé sur Sloane Street. Il revient à Paris en juillet 1996 pour organiser la réouverture du restaurant *Le Relais du Parc* de Joël Robuchon, récemment acquis par Alain Ducasse. Six mois plus tard, il obtient trois étoiles au guide Michelin.

Le 25 septembre 2000, Alain Ducasse déplace son restaurant gastronomique au sein du prestigieux hôtel *Le Plaza Athénée*, avenue Montaigne, avec François Delahaye pour Directeur Général.

L'établissement obtient et conserve jusqu'à aujourd'hui, ses trois étoiles au guide Michelin. Il est sacré en 2011 «Meilleur Maître d'Hôtel du Monde» en recevant le «Grand Prix de l'Art de la Salle» décerné par l'Académie Internationale de la Gastronomie.

UN MÉTIER, UNE PHILOSOPHIE

Notre client est, et doit être, au centre de nos préoccupations. C'est avec empathie qu'il faut lui offrir un vécu relationnel personnalisé. Lorsqu'il arrive dans notre établissement, il doit se sentir le bienvenu, car nous lui offrons avant tout l'hospitalité.

Nos métiers de service souffrent d'un manque de considération et de reconnaissance. Je suis convaincu d'exercer un véritable Art.

Cet Art du Service est bien loin de ce que d'autres ressentent comme de la servitude. Quoi qu'il en soit, à mes yeux, le client est, reste et restera, «Roi». Ce dernier dicte toutes nos actions.

Aucun service ne peut être comparé à un autre, aucune table ne se ressemble. Chaque convive doit être reçu comme un être unique, car il vient à notre rencontre avec son histoire, son cœur, ses émotions... et ses propres attentes.

Sans une remise en question de nos fondamentaux, il ne nous est pas possible d'œuvrer pour la revalorisation de notre profession. C'est pourquoi, accompagné de professionnels reconnus, de professeurs et d'enseignants motivés, de Meilleurs Ouvriers de France, je viens de créer l'association «Ô Service des talents de demain». En m'inscrivant dans cette démarche, je souhaite être reconnu comme étant un «réfèrent métier», accessible et disponible, pour partager mes expériences et mes expertises. ■





Parcours

- 2012 *Président Fondateur de l'association «Ô Service-des talents de demain»*
- de 2000 à ce jour... **** Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée » - 75008 Paris Directeur du Restaurant*
- 2011 *« Meilleur Maître d'Hôtel du Monde » en recevant le Grand Prix de l'Art de la Salle 2010/2011 décerné par l'Académie Internationale de la Gastronomie.*
- 1996 - 2000 **** «Restaurant Alain Ducasse», avenue Raymond Poincaré - 75116 Paris. 1^{er} Maître d'Hôtel - Responsable de Salle*
- 1995 - 1996 *Club Monte's-Alain Ducasse London - Angleterre - Directeur de Restaurant*
- 1991 - 1994 **** Restaurant «Le Louis XV-Alain Ducasse » MC 98000 - Monaco - Second Maître d'Hôtel*
- 1991 - 1989 *«1^{er} Chef de Rang de France», «Trophée Jacquart 1991 épreuve Nationale à Reims»*
- 1991 *** Restaurant «La Belle Otéro» - Carlton Casino Club - 06400 Cannes - Chef de Rang*
- 1988 - 1989 *«Hôtel Allodis» - 73550 Méribel les Allues - Chef de Rang
** «Hôtel Juana - Restaurant La Terrasse» - 06160 Juan les Pins - Chef de Rang*
- 1988 *«Grand Hôtel Intercontinental Paris Opéra » - 75009 Paris - Chef de Rang*
- 1986 - 1987 ** Restaurant «La Ferme de Mougins» 06250 Mougins -
Chef de Rang Service National au Cercle des Officiers de Versailles - Chef de Rang*
- 1985 - 1986 ** «Shoppenhangers Manor Restaurant» - Berkshire - Angleterre - Chef de Rang*
- 1982 - 1985 *** «Auberge des Templiers» Les Bézards Boismorand - 45290 Nogent sur Vernisson - Apprenti puis Commis de Restaurant*

Jean-Marie HIBLOT,

chef pâtissier au *Plaza Athénée*

« **Le juste milieu entre rigueur et détente stimule la création...** »

Chef pâtissier du *Plaza Athénée* depuis 2011 et proche collaborateur de Christophe Michalak (dont il interprète les inspirations avenue Montaigne), Jean-Marie Hiblot a toujours évolué dans l'univers raffiné des palaces.

En 1998, son CAP/BEP de pâtisserie passé à Lorient en poche, ce Breton d'origine quitte la France pour l'Angleterre où il travaille pendant dix-huit mois au *Red Lion Hotel*.

À son retour, il intègre les équipes de Gilles Marchal, au *Bristol*, en tant que commis. Pendant sept ans, il y gravit tous les échelons, jusqu'au poste de sous-chef.

En 2006, Christophe Michalak le contacte pour lui proposer de devenir son adjoint. Pendant près de cinq ans, ils fusionnent leurs idées et leurs sensibilités, structurent et transmettent de concert leur savoir-faire aux équipes.

Dirigeant aujourd'hui une équipe de dix-sept personnes (boulangers et pâtissiers), Jean-Marie Hiblot est responsable avec ses collaborateurs de toute la production pour le *Relais Plaza*, *La Galerie des Gobelins*, le room service, les événements, et *La Cour Jardin* en saison, tandis que Christophe Michalak est responsable de la création.

Il est également engagé en tant que formateur chez *Valrhona* et à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingaux.

Ce pâtissier rigoureux au grand cœur, à l'écoute des clients comme de ses collaborateurs, s'épanouit à délivrer chaque saison au *Plaza Athénée* une collection de pâtisseries classiques, mais toujours revisitées...

Christophe Michalak le considère comme un petit frère auquel il accorde sa totale confiance. ■

L'une des créations ludiques de Jean-Marie Hiblot : Mister biscuit



Le quotidien de la pâtisserie du Plaza Athénée

- 1 200 viennoiseries (neuf sortes différentes)
 - 700 pains (sept sortes différentes)
 - 200 gâteaux ■ 200 petits fours
- Les desserts à l'assiette pour les 250 couverts du *Relais Plaza*, de *La Galerie des Gobelins* et de *La Cour Jardin*.
 - 7 points de vente en un seul lieu

À travers soixante-deux recettes, cet ouvrage paru le 22 novembre 2012, nous invite à un voyage culinaire entre le rocher du Diamant et le rocher de Monaco. Marcel Ravin y mêle les richesses de la côte méditerranéenne aux goûts et saveurs de son enfance... Une vraie signature gastronomique ! Il y rend aussi hommage à neuf grands chefs étoilés qui l'ont influencé. Un ouvrage riche en couleurs, sublimant une cuisine contemporaine fondée sur son identité culturelle assumée.



Marcel Ravin, d'un rocher à l'autre, une cuisine inspirée

Chef exécutif des cuisines du *Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort* depuis 2005, Marcel Ravin a connu une ascension rapide et prestigieuse.

Diplômé du CFA de Martinique, il intègre à dix-sept ans la brigade du château d'Isenbourg, *Relais & Châteaux* étoilé d'Alsace. Il y découvre la cuisine d'Escoffier, la connaissance des produits et le respect des saisons. Il poursuit son expérience en Alsace et à Lyon avant de procéder à un retour au pays natal. Il a vingt-cinq ans. Le restaurant *La Plantation* situé à Basse-Pointe obtient alors grâce à lui une clé d'or au Gault & Millau. À trente ans, il intègre la brigade au poste de second de cuisine au Bistrotet (1 étoile Michelin) à Nancy puis en tant que sous-chef exécutif au *Méridien* de Bruxelles où il gravira les échelons jusqu'à obtenir 16/20 au Gault & Millau.

Cela fait six ans aujourd'hui que Marcel Ravin dirige les cuisines du *Blue Bay* de Monaco récemment consacré par le Guide Michelin avec 3 fourchettes pour sa signature culinaire unique et la qualité des prestations.

Ce chef aime travailler les nuances, les textures, les associations inédites, les mariages entre épices et végétaux. En cuisine comme en salle, il porte une attention particulière aux gestes techniques, jusqu'au dressage toujours minutieux de ses assiettes.

«*L'essentiel dans notre métier est d'apporter du plaisir et de la convivialité, ce qui requiert de la passion et le goût du travail bien fait.*»

Marcel Ravin est un chef très fier de ses origines et il offre à ses convives du «Rocher» une cuisine de «Voyages», un métissage tout en retenu. ■

Le Monte-Carlo Bay

Le *Monte-Carlo Bay Hotel & Resort* est un club de prestige niché sur une presqu'île du quartier Larvotto à Monaco. Cet hôtel de luxe appartient au groupe « Société des Bains de mer de Monaco ». Cette dernière, fondée par le prince Charles III, a pour mission de développer le quartier de Monte-Carlo. Elle gère aujourd'hui l'hôtellerie haut de gamme et les loisirs tels que le Casino et la piscine à fond de sable, un lagon agrémenté de cascades, jacuzzis et terrasses-solariums. L'établissement compte 334 chambres, dont 22 suites, ainsi qu'un spa très prisé.

Le *Blue Bay*, le restaurant gastronomique de l'hôtel, offre un voyage sensoriel inédit grâce à la créativité fertile de Marcel Ravin. Le cadre est «tendance», le personnel l'est tout autant, la cuisine, ouverte sur la salle. La terrasse procure une vue à 360° sur la Méditerranée et le lagon.

Mais le *Monte-Carlo Bay* n'est pas seulement un casino, un hôtel et un restaurant gastronomique, c'est aussi :

- *L'Orange Verte*, où se croisent des clientèles d'affaires et de loisirs pour déguster une restauration simple et internationale : la carte propose notamment un « Creole corner », qui met en valeur quelques spécialités qui prennent naissance dans la cuisine antillaise.
- *Il Baretto*, le rendez vous des gastronomes nomades et noctambules, qui offre, jusqu'à minuit, la carte délicieuse de *L'Orange Verte* directement au comptoir : une table d'hôte qui érige la simplicité en mot d'ordre.
- *Las Brisas*, un restaurant estival qui présente une carte colorée tournée vers les vins et les produits saisonniers de la région : salades, grillades et cuisine du soleil sont à apprécier depuis la terrasse orientée plein sud.
- *Le Blue Gin*, le bar cosy de l'hôtel, qui fait honneur à son nom en présentant dix-sept Gin différents dans des déclinaisons de cocktails toutes plus extraordinaires les unes que les autres.
- Des cours de cuisine, sous la direction de Marcel Ravin et son équipe, dans les cuisines du *Las Brisas* : le plaisir de préparer ses propres créations dans un cadre professionnel et de les déguster avec une personne chère.





«Un accord de saveurs original entre le fumet au vin rouge et les raisins bord-de-mer... Ces fruits à noyaux, dont la peau est violacée et veloutée, poussent en grappes peu charnues sur des arbres gigantesques le long des plages. Caressés par la brise marine, les fruits sont pénétrés par l'iode puissant. Le goût sucré-salé, fermenté à souhait, donne un plat délicatement parfumé aux allures sauvages. C'est cet étrange paradoxe originel qui m'envahit...»



TOURNEDOS DE VIERGE

à la poitrine de porc aux raisins bord-de-mer

POUR 4 PERSONNES

- 4 pavés de vierge (mérrou) de 200 g
- 12 fines tranches de poitrine de porc basque au piment d'Espelette de Pierre Oteiza
- huile d'olive • sel, poivre du moulin

LE FUMET AU VIN ROUGE

- 3 carottes • 1 oignon
- 1 échalote • 1 branche de céleri
- 85 g de champignons de Paris nettoyés
- 300 g d'arêtes, de têtes et de parures de poisson
- 1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil et le vert d'un poireau)
- 50 cl de vin rouge • 25 g de beurre
- 200 g de raisins bord-de-mer (ou de raisins noirs frais)

Désarêtez les pavés de vierge si nécessaire, puis façonnez-les en tournedos. Enrobez-les de tranches de poitrine de porc basque, ficelez-les et réservez au frais.

Pour le fumet au vin rouge, taillez en mirepoix une carotte, l'oignon, l'échalote, le céleri et les champignons de Paris. Faites-les revenir à l'huile d'olive avec les arêtes de poisson. Ajoutez le bouquet garni contenant le vert de poireau, mouillez au vin rouge, portez à ébullition et faites cuire 25 minutes sur feu doux. Passez ce fumet à l'étamine ou à travers une passoire fine, puis faites-le réduire aux trois quarts.

Épluchez les carottes restantes et faites-les cuire à l'eau bouillante sans sel. Quand elles sont tendres, égouttez-les et mixez-les afin

d'obtenir une purée lisse. Liez la sauce avec cette purée. Salez et poivrez.

Assaisonnez les tournedos de poisson de sel et de poivre. Saisissez-les sur les deux faces avec un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive bien chaude, puis terminez la cuisson sous la salamandre pour obtenir du croustillant.

Déposez-les sur du papier absorbant et épongez aussi le dessus pour éliminer l'excédent de gras.

Avant de servir, poivrez les raisins et faites-les tiédir sous la salamandre avec une noisette de beurre, puis incorporez-les à la sauce. Nappez de sauce le fond des assiettes. Déposez-y les tournedos et servez.

«Extrait du livre D'un Rocher à l'autre par Marcel Ravin, photographie Iris L.»



« Le processus créatif de cette symphonie monothématique est basé sur le pluralisme des produits et le jeu visuel. Dans cette recette, il n'y a pas d'artifice et tous les ingrédients jouent le même rôle, sur une base de deux éléments fondamentaux et complexes à identité variable. Leur richesse gustative et aromatique évoque l'innocence et la tendresse tributaires de mes souvenirs les plus profonds et regorgeant d'une intensité contondante. »



VARIATION DE CHOCOLATS et fraise texturée

POUR 8 PERSONNES

La confiture de fraises

- 50 g de fraises • 5 g de sucre semoule
- jus de citron • poudre de badiane

Le sabayon au chocolat

- 60 g de chocolat Manjari 64 % de cacao Valrhona, concassé • 100 g de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs (40 g) • 28 g de sucre semoule

La chantilly au chocolat blanc

- 250 g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille, fendue et grattée
- 125 g de chocolat blanc Opalys 33% de cacao Valrhona concassé
- 50 g de lait

Le crumble au chocolat

- 20 g de cassonade • 20 g de poudre d'amandes
- 15 g de farine • 5 g de cacao en poudre
- 20 g de beurre bien froid coupé en petits dés

La glace Tagada®

- 20 cl de lait • 20 g de crème liquide
- 15 g de beurre • 60 g de fraises Tagada®
- 200 g de sucre semoule • 1 jaune d'œuf
- jus de citron

L'enrobage de chocolat

- 350 g de chocolat noir Extra Bitter 61% de cacao
- 150 g de beurre de cacao

Le décor

- chocolat fondu • coulis de fruits rouges
- fraises coupées en deux • fraises Tagada®
- fraises des bois
- 8 tubes de chocolat noir de 6 cm de longueur et 2 cm de diamètre
- 8 tubes de chocolat blanc de 2 cm de longueur et 3 cm de diamètre

POUR LA CONFITURE, équeutez les fraises et coupez-les en 6 ou 8. Faites-les compoter dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et la poudre de badiane. Quand l'ensemble est bien confit, répartissez les fraises dans des moules en forme de demi-sphères de 1,5 cm de diamètre et faites prendre au congélateur. Cela fait, accolez les demi-sphères deux à deux afin de réaliser des boules.

POUR LE SABAYON, faites fondre le chocolat au bain-marie. Montez la crème au batteur jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Versez le sucre dans une casserole avec une pointe d'eau et faites-le cuire à 121° C. Fouettez les jaunes d'œufs dans un batteur en versant le sucre en filet sans cesser de monter l'ensemble jusqu'à refroidissement. Incorporez le sabayon, puis la crème mousseuse, dans le chocolat fondu. Coulez le sabayon à mi-hauteur du tube de 4 cm de hauteur et 3 cm de diamètre, déposez au centre une bille de confiture de fraise, recouvrez de sabayon et congelez à -20° C (ou simplement dans votre congélateur).

POUR LA CHANTILLY AU CHOCOLAT BLANC, faites chauffer la crème avec la vanille (gousse et graines) dans une casserole. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Passez la crème au chinois sur le chocolat, incorporez le lait et mélangez le tout. Versez le mélange dans un siphon, introduisez deux cartouches de gaz et réservez au réfrigérateur.

POUR LE CRUMBLE, préchauffez le four à 160° C (th. 6). Réunissez tous les éléments secs dans un batteur, puis ajoutez le beurre et faites

tourner jusqu'à formation d'une pâte. Émiettez cette pâte sur une plaque et faites-la cuire au four jusqu'à coloration.

POUR LA GLACE TAGADA®, faites chauffer le lait, la crème, le beurre et les bonbons dans une casserole. Mélangez au fouet le sucre, le jaune d'œuf et le jus de citron. Quand le liquide arrive à ébullition, versez-y le mélange de jaunes et de sucre, puis faites cuire le tout à 85° C ou jusqu'à ce que l'appareil nappe la spatule. Passez au chinois et versez dans un bol à PacoJet. Congelez à -20° C (ou simplement dans votre congélateur. Turbinez la glace si vous n'avez pas de PacoJet).

POUR L'ENROBAGE, faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-marie. Versez ce mélange dans un pistolet à chocolat (pistolet à velours ou à floquer), puis projetez-le sur les tubes de sabayon au chocolat congelés. Remettez les tubes au frais.

Pour monter chaque dessert, disposez les trois tubes (chocolat noir, chocolat blanc et sabayon) l'un à côté de l'autre. Dans le tube de chocolat noir, déposez le crumble chocolat puis la glace Tagada®. Dans le tube de chocolat blanc, déposez la chantilly au chocolat blanc puis les fraises des bois. Enduisez d'un velours de chocolat noir le tube de mousse au cœur de confiture de fraise.

Dressez sur chaque assiette trois tubes garnis, puis décorez de petits points de coulis et de points de chocolat fondu.

«Extrait du livre D'un Rocher à l'autre par Marcel Ravin, photographie Iris L.»





Portrait d'Alexis RAGOT, un homme parmi les loups

À l'extrémité de la plage de Grande Anse au Carbet se cache un homme discret mais, ô combien ! passionné.

Alexis Ragot, co-gérant de l'Écloserie Nord Caraïbes, exerce un métier singulier. Installé en Martinique depuis 1978, originaire du département de la Lozère où il obtient son BTS Production Aquacole en 1994, c'est dans cette seule écloserie privée du territoire français qu'il fait naître des «Loups des Caraïbes» et les élève afin d'en régaler les touristes et les habitants de la Martinique depuis plus de quinze ans.

En effet, ce loup, dont le nom officiel est «ombrine ocellée » (ou «red drum» aux États-Unis) en raison de la tâche sur sa queue, vit à l'origine dans le golfe du Mexique et il a été introduit en Martinique en 1985. Il naît d'abord sous forme d'un œuf fécondé par un mâle de cinq à six kilogrammes. La larve éclore vingt-quatre heures plus tard et mesure un à deux millimètres, elle grandit rapidement et devient un alevin de deux à trois grammes au bout de quarante jours. À ce stade, après avoir partagé les jeunes poissons avec les sept autres éleveurs de loups de Martinique et quelques-uns de Guadeloupe, Alexis Ragot les transfère dans des bassins en pleine mer, non loin de la plage. Au terme de sa maturité, après cinq à douze mois en cage, le poisson sera vendu aux restaurateurs du Carbet et du reste de l'île pour être apprêté par les meilleurs chefs.

Si en milieu naturel certains animaux peuvent mesurer plus d'un mètre cinquante et peser plus de vingt kilos, en condition d'élevage, ils tournent entre cinq cent grammes et deux kilos.

Ce poisson est un mets de choix, à la chair fine et nacrée. Traditionnellement grillé ou frit, le filet de loup des Caraïbes se marie harmonieusement avec les écrevisses d'André Mangatal et les agrumes et légumes en tout genre.

Chaque samedi matin, vous pouvez rencontrer ce personnage pétillant sur la plage du Carbet devant le Whaou Bar. Il vous proposera de choisir vous-même votre poisson et de le griller extra-frais sur un feu de charbon. Un voyage sans détour, directement du producteur à l'assiette... Un délice sans pareil !



Orignaire de la Guadeloupe, Claude Ziouka débute sa carrière chez Montier, le plus célèbre fabricant de glaces dans l'histoire de la Martinique. Quelques années plus tard, Montier ferme boutique. Il décide alors d'ouvrir sa propre entreprise en 1999 et présente dans un premier temps des recettes classiques : vanille, chocolat et prune. L'année suivante, il introduit les produits locaux dans la fabrication de ses glaces, notamment la farine de manioc. Pour se faire connaître, il fait de petits pots qu'il vend lors des rencontres sportives, comme le Tour des yoles. Les opérations de promotion des produits locaux furent aussi des opportunités d'aller vers la clientèle.

«J'avais tapé dans le mille, et le bouche à oreille a fait le reste», dit modestement cet homme avisé, travailleur et déterminé.

La boutique sur la place du Carbet devient le lieu incontournable, à la fois pour les résidents et les touristes. Claude Ziouka diversifie alors la panoplie des saveurs : chaque année, il en invente une ou deux. La dernière en date est la glace à base de miel obtenue à partir des récoltes de l'apiculteur André Mangatal, installé, lui, au Morne-Vert. Cette invention vient s'ajouter aux autres recettes à base de piment végétarien, de groseille pays ou d'eau de coco.

La reconnaissance des siens étant acquise, Claude Ziouka pouvait envisager l'exportation de ses saveurs à la foire de Paris en 2006. Sept cents litres de glaces seront vendus en dix jours. Ce fut le début d'un amour entre le glacier carbézien et une clientèle qui comprend des provinciaux venant de tous les coins de la France, des Belges et des Antillais. S'y ajoutent, bien sûr, les anciens touristes qui en conservent un souvenir toujours très fort jusqu'à plusieurs années plus tard.

Le succès est assuré pour cet homme qui travaille seul, non pas par refus de divulguer ses recettes, mais à cause des difficultés liées à trouver un employé qui réunisse les trois conditions inhérentes au commerce : accueil, patience et attention à la clientèle. Son slogan est comme une réflexion intime sur lui-même : *«Je ne suis rien du tout, ce sont les glaces qui ont fait de moi ce que je suis.»*

Le révélateur de saveurs gourmandes : Claude ZIOUKA





Chocolatier artisan de plaisirs

www.frereslauzea.com

FRÈRES
LAUZÉA
CHOCOLATIER

Thierry LAUZÉA, créateur de chocolats

Après neuf ans dans la grande distribution, le directeur des ventes du groupe *Mars* troque, à trente-cinq ans, sa carrière contre un stage chez Michel Huvelin, à Niort.

En 2004, il crée son laboratoire à la Martinique, et une première boutique. Il est aujourd'hui à la tête de deux boutiques récemment rénovées à Didier et à Mangot Vulcin avec son frère comme associé. Les frères Lauzéea, fiers de leurs origines, expriment, composent, associent saveurs de Martinique et grands crus de chocolat du monde entier.

Leur créativité foisonnante est le gage de leur réussite et du succès de leurs produits. Pour preuve, à l'occasion de leur première participation au Salon du Chocolat à Paris, les «Awards du chocolat» leur ont décerné trois tablettes.

Thierry Lauzéea veut relancer sa filière cacao jusqu'à l'AOC. Un cheminement long et fastidieux mais qui ne décourage pas ce professionnel passionné par la Martinique et les trésors qu'elles cachent. Il est aussi président d'un groupement de seize entreprises : *Inov'agro*.

Ces leaders du secteur agroalimentaire, œuvrent au développement de l'industrie locale et à la vente à l'internationale.

La Martinique peut être honorée d'avoir comme ambassadeur gourmand, l'un des meilleurs espoirs dans le domaine de la confiserie et du chocolat.



FRÈRES
LAUZÉA
CHOCOLATIER



Truffles fondantes
Cœurs d'ange pétillants...



COCO PATATE



PINA COLADA



BANANE FLAMBÉE



PUNCH CHOCOLAT



GINGEMBRE

www.frereslauzea.com



FRÈRES LAUZEA

Chocolatier artisan de plaisirs



