



Photo Joel PHILIPPON

PIERRE GAGNAIRE

« Je suis toujours ébloui par les atouts de la région »

La Tribune LE PROGRES

TROPHÉES

ÉVÉNEMENTS

Ne peut être vendu séparément - Mercredi 26 septembre 2018



ÉVÉNEMENT



La gastronomie et l'excellence en fête !

Les lauréats et partenaires de la troisième édition des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et Haute-Loire. Photo Celik ERKUL



Parrainé par Pierre Gagnaire

Mardi 2 Octobre

Au Château de Montrouge à Savigneux

REPAS RÉALISÉ par les chefs étoilés

Philippe BRUN
Marco VIGANO
Sylvain ROUX
Thierry FERNANDES
Bruno MONTCOUDIOL
Champion du Monde de Pâtisserie

Nos Partenaires :

Nos partenaires :

Partenaire associé :

Franck Deville

Avec le soutien de :



www.tropheesgastronomioloire2018.fr

LOIRE/HAUTE-LOIRE TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE, DES SAVEURS ET DES VINS

La gastronomie, un terroir et

Les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et de Haute-Loire fêtent leur quatrième édition, le mardi 2 octobre. Pour l'occasion, la manifestation se déroulera dans le cadre somptueux du Château de Montrouge Savigneux, avec un parrain de prestige : Pierre Gagnaire.

« Je suis toujours ébloui, moi qui voyage tant et tant, par la beauté de la région et ses incroyables atouts. Il y a les paysages, le patrimoine, mais aussi les hommes et leur savoir-faire. » En quelques mots, le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire explique tout l'intérêt de la soirée des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins. Une soirée destinée à mettre en avant les talents culinaires du territoire. « Il y a dans la Loire de très bons produits et des chefs qui font bien leur travail », explique encore le chef qui est le parrain de cette quatrième édition qui s'annonce exceptionnelle.

« C'est une soirée où l'on est dans l'excellence »

Après trois éditions à Roanne, les Trophées de la gastronomie se dérouleront cette fois à Savigneux, dans le Forez, dans le cadre idyllique du Château de Montrouge. « Les trois premières éditions ont eu lieu à Roanne. Cette fois-ci elle se déroulera dans le Forez, au Château de Montrouge. C'est une soirée destinée à bouger sur le territoire », précise Patrick Maugé, directeur départemental Loire et Haute-Loire de La Tribune - Le Progrès. Situé dans un vaste écrin de verdure de plus de 60 hectares en retrait de l'étang de Savigneux, le Château de Montrouge est un lieu idéal pour venir souligner l'excellence de notre territoire. Bâti au

XVI^e siècle, remanié au XVIII^e et restauré dans les années 50 et 70, ce Château de forme quadrangulaire et flanqué de 4 tours a été transformé en un véritable domaine de réceptions et de loisirs lors de sa dernière rénovation, achevée à l'été 2011. Un cadre féérique idéal pour mettre en avant tout un pan du patrimoine de la Loire et la Haute-Loire, à savoir la gastronomie.

Ces Trophées ont la volonté de faire la part belle aux savoir-faire de notre territoire : « C'est une soirée où l'on est dans l'excellence ! » Cette grande soirée gastronomique sera l'occasion de récompenser les six lauréats de cette quatrième édition : restaurateur de l'année, chef cuisinier de l'année, la production de saveurs, produit de l'année, le jeune talent et viticulteur de l'année. Cette soirée sera ponctuée d'un menu « Grand siècle » concocté par les quatre chefs une étoile de nos départements de la Loire et de la Haute-Loire : les chefs Sylvain Roux, Philippe Brun, Marco Vigano et Thierry Fernandes, avec les fromages de Roland Giaume (la Jasserie Saint-André) et des desserts de Bruno Montcoudiol, le tout accompagné de macarons Franck Deville, du champagne Perrier-Jouet, des jus de fruits Font et du café Chapuis. L'excellence sera mise en valeur dans tous les plats et à chaque instant du repas. Car si la gastronomie est un patrimoine national, la Loire et la Haute-Loire en sont deux fiers étendards.



■ Les lauréats et partenaires de l'édition 2017 des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins qui s'était déroulée au Scarabée, à Roanne. Photo Celik ERKUL

Patrick Maugé : « Mettre en lumière les bons produits et ceux qui les mettent en valeur »



■ Patrick Maugé, directeur départemental Loire et Haute-Loire de La Tribune - Le Progrès.

Photo Claude ESSERTEL

Rencontre avec Patrick Maugé, directeur départemental Loire et Haute-Loire de La Tribune - Le Progrès, qui organise les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et de la Haute-Loire.

Quels sont les objectifs des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins ?

L'idée à travers la gastronomie, est de mettre en avant tous les savoir-faire de production de saveurs allant du produit à la personne qui transforme le produit. Avec ces trophées nous souhaitons mettre en valeur toute la chaîne de l'alimentation. Même s'il y a de grandes villes comme Saint-Étienne, Roanne ou Le Puy-en-Velay, la Loire et la Haute-Loire sont deux territoires agricoles qui ont de nombreux atouts concernant la gastronomie.

Les départements de la Loire et la Haute-Loire ont-ils des spécificités en ce qui concerne la gastronomie ?

La Loire et la Haute-Loire sont des territoires

d'excellence. Il y a des chefs trois étoiles comme Marcon en Haute-Loire ou Troisgros dans la Loire, et entre les deux, quatre chefs étoilés et des chefs non étoilés mais qui cuisinent dans un souci d'excellence. Cet événement met en lumière les bons produits et ceux qui les mettent en valeur.

Le parrain de cette édition est également un certain Pierre Gagnaire...

Pierre Gagnaire, est un chef incontournable et une image emblématique pour Saint-Étienne et la Loire.

La Tribune - Le Progrès décerne le trophée du viticulteur de l'année.

Pourquoi ce choix ?

On est sur un territoire où, des Monts du Lyonnais au Roannais, on a des vins exceptionnels et très variés. La Côte Roannaise et le Côte du Forez n'ont pas l'image qu'ils méritent. Ce sont des vins sous côtés qui sont vraiment à découvrir. Ils sont abordables et tellement bons qu'il ne faut pas s'en priver.

ses savoir-faire en lumière



LE PROGRAMME

Six lauréats récompensés pour ces Trophées de la gastronomie

■ Les différents trophées

Lors de cette soirée des Trophées de la gastronomie des saveurs et des vins Loire et Haute-Loire, les lauréats recevront un trophée créé par Les Sables Noirs. Six trophées seront décernés : restaurateur de l'année, chef cuisinier de l'année, production de saveurs, produit de l'année, jeune talent et viticulteur de l'année.

■ Les lauréats 2017

Pour rappel, voici les lauréats de l'édition 2017 parrainée par Eric Beaumard :

- Trophée de la production de saveurs : Confitures Chérier, Philippe Doron.
- Trophée du jeune talent : Bistrot Beaulieu, Pierre Fulachier.
- Trophée du chef cuisinier de l'année : Le Clos Perché, Julien Magne.
- Trophée du produit de l'année : Marie les Épices, Marie Charbonnier.
- Trophée restaurateur de l'année : Ma Chaumière, Frédéric Stalport.
- Trophée coup de cœur : Verveine du Forez, Sébastien Forissier.

■ Programme de la soirée

Le Château de Montrouge, à Savigneux, ouvrira ses portes à 19 heures avec l'accueil des invités autour d'un apéritif. À 20 heures, la soirée débutera avec la remise des trophées. Le repas gastronomique débutera à partir de 21 h 15. Le menu « Grand siècle » est réalisé par les chefs Sylvain Roux, Philippe Brun, Marco Viganò et Thierry Fernandes, avec des fromages de Roland Giaume et des desserts de Bruno Montcoudiol. L'apéritif sera ponctué d'une dégustation du paté en croute d'Aurélien Vidal, de macarons Franck Deville, du champagne Perrier-Jouet et des jus de fruits Font.

Pierre Gagnaire : « Mon cœur est attaché au département »

Le chef triplement étoilé compte une quinzaine de restaurants dans le monde mais il n'oublie pas d'où il vient. Il parraine cette année les trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et de la Haute-Loire.

Que représentent pour vous ces trophées de la gastronomie que vous avez accepté de parrainer ?

Un tel événement traduit de la vitalité du département en termes de gastronomie. Le Progrès est en cela un acteur incontournable pour mettre en lumière les hommes et les femmes qui font bien leur métier. La gastronomie est aujourd'hui un vecteur de communication extraordinaire qui permet de valoriser un département, une région.

Y a-t-il une identité gastronomique ligérienne ?

La gastronomie Ligérienne a été inventée ici par Jean Perronet au Chapeau rouge à Feurs, Joannès Randoing à la Poularde à Montrond les Bains, Pierre Troisgros à Roanne etc. Il y a dans la Loire de très bons produits et des chefs qui font bien leur travail.

Comment définir la cuisine d'aujourd'hui ?

La cuisine est un champ d'exploitation d'émotions infini. Aujourd'hui on se réapproprié un savoir-faire traditionnel auquel chaque chef apporte sa propre identité.

Une quinzaine de restaurants par le monde portent votre nom comment s'exporte aujourd'hui la gastronomie française ?

Elle s'exporte bien, on revendique notre gastronomie. Notre savoir-faire est apprécié on peut même dire que nous avons une longueur d'avance. Nous sommes de vrais référents. Et bien que je voyage énormément pour tous ces restaurants je reste avant tout cuisinier et j'entretiens un lien très fort avec les gens avec lesquels je travaille.

Quels sont vos liens aujourd'hui avec la Loire ?

Mon cœur est attaché au département ce sont mes racines. Je suis allé très récemment à Apinac avec un auteur pour un projet de livre. Je suis toujours ébloui, moi qui voyage tant et tant, par la beauté de la région et ses incroyables atouts. Il y



■ « Je suis avant tout un cuisinier », rappelle le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire. Photo Joel PHILIPPON

a les paysages, le patrimoine, mais aussi les hommes et leur savoir-faire. Je travaille par exemple avec un artisan ébéniste Pascal Michalon installé à Beaux en Haute Loire qui a un talent formidable. Je garde aussi un lien avec des producteurs.

Quelle est votre actualité du moment ?

Je déménage mon restaurant de poissons et fruits de mer le Gaya qui était rue du Bac à Paris à la rue Saint Simon. À sa place j'installe un resto italien Pierrot, dans l'esprit de celui que j'exploite aux Airelles à Courchevel. Enfin je suis très impliqué dans les restaurants de Gordes et Bordeaux.

Propos recueillis par Martine Goubatian

PONT D'ALLEYRAS RESTAURANT DU HAUT ALLIER

Une cuisine d'inspiration en trio

Le chef étoilé Philippe Brun fait désormais équipe avec son fils Clément. Un talentueux duo épaulé en pâtisserie par Camille.

C'est une petite vallée où chante une rivière. Le portrait de Pont d'Alleyras se brosse toute en poésie. Le paysage a particulièrement inspiré le chef étoilé Philippe Brun qui, après avoir exercé dans les plus grandes maisons parisiennes, est venu s'installer ici en Haute-Loire, au cœur des gorges de l'Allier. En chantre du terroir, il met un point d'honneur à cuisiner les bons produits de la région. Mais l'homme est un infatigable voyageur, toujours à la découverte de nouvelles cultures, de nouvelles saveurs. Il ne cache pas son attirance pour l'Asie, une influence que l'on retrouve dans le décor de son restaurant, dans le service et dans sa cuisine. Depuis quelques mois son fils Clément, diplômé de la célèbre école de cuisine Ferrandi et après avoir exercé dans de grandes maisons parisiennes, a effectué un retour



■ Philippe, Michelle, Camille et Clément Brun : on travaille en famille au restaurant Le Haut Allier à Pont d'Alleyras. Photo Luc Olivier

aux sources.

Goûtez à la cuisine de ces deux chefs passionnés c'est vivre une expérience sensorielle dans un doux esprit de zénitude.

Un déjeuner ou un dîner à la table du Haut Allier c'est un vrai dépaysement, une invitation au

voyage. Auréolé d'une étoile Michelin depuis près de 20 ans la carte joue sur une gamme raffinée, non ostentatoire. Ici le foie gras de canard se love au cœur d'une pomme confite. Les langoustines et caviar d'Aquitaine sont en harmonie avec des toma-

tes ananas en tartare, alors que la lotte se déguste avec un, sabayon gingembre et que la Pavlova, revisitée avec élégance, se décline aux saveurs de Provence.

Cet établissement offre une hôtellerie de charme très confortable au décor épuré. Plusieurs

chambres sont équipées de bain jacuzzi idéal pour la détente tout comme le sauna, hammam et la salle de sport mis à la disposition de la clientèle.

RESTAURANT Le Haut Allier. Pont d'Alleyras 43 580 Alleyras. Tel. 04.71.57.57.63.

AMBIERLE RESTAURANT LE PRIEURÉ

L'expression selon Thierry Fernandes

Le Prieuré, ce n'est pas seulement ce superbe édifice du XIV^e siècle qui domine le village, c'est aussi le nom du restaurant de Géraldine et Thierry Fernandes.

C'est un chef concentré, taiseux. Il a choisi comme mode d'expression la cuisine et cela lui va si bien. Rien ne perturbe Thierry Fernandes lorsqu'il est devant ses fourneaux. La précision est là. La création est réfléchie, mesurée et la cuisson toujours juste.

La signature du chef se remarque dans l'équilibre des plats et le dressage artistique toujours très soigné

Le chef du Prieuré apporte une nouvelle fois sa touche inventive aux trophées de la gastronomie, mais si ses gammes sont résolument tendances le chef reste très respectueux du terroir. Un esprit que l'on retrouve dans les assiettes car si le décor de son restaurant est contemporain la carte s'inspire toujours des indétronables fondamentaux.

Originaire du Roannais, Thierry Fernandes est revenu au pays après être



■ Le chef Thierry Fernandes est un homme posé, créatif et respectueux du terroir. Photo Claude ESSERTEL

passé dans les cuisines de grandes maisons dont Troisgros à Roanne, mais aussi Henrioux à Vienne, Vergé à Mougins etc. Il a su se faire un nom dans le paysage gastronomique ligérien en obtenant en 2009 une étoile Michelin qui brille avec éclat au fronton de son restaurant.

La signature du chef se remarque dans l'équilibre des plats et le dressage artistique toujours très soigné.

Son demi-pigeonneau Bressan, en cuisson longue, servi rosé au jus de gamay au parfum de truffes est fondant à souhait.

Le homard bleu qu'il prépare poché aux saveurs de Provence se pare de ses habits de lumière pour un croustillant séduisant. Et la lotte rôtie et mijotée de pois chiches de Rougiers s'accompagne d'une compression de homard, quelle belle alliance. Les assiettes sont généreuses à l'image du chef et de son épouse toujours très attentive au bien être des clients en salle.

Très actif au sein de l'association des cuisiniers de la Loire le chef encourage les circuits courts, il travaille avec des producteurs locaux respectueux comme lui de la nature.

RESTAURANT Le Prieuré Rue de la Mairie 42 820 Ambierle. Tél. : 04 77 65 63 24

CHAZELLES-SUR-LYON RESTAURANT CHANTEAU BLANCHARD

La belle créativité de Sylvain Roux

Il a du style comme sa belle maison et l'étoile qui est venue s'allumer au fronton du château, il y a deux ans, ne lui a pas fait tourner la tête. Portrait d'un chef respectueux du terroir.

S'installer à la table du château Blanchard c'est vivre un moment d'exception. C'est ouvrir une parenthèse gastronomique qui s'inscrira dans vos mémoires à la fois visuelle et gustative. Il faut se laisser guider par l'inspiration du chef Sylvain Roux et de sa brigade. Se laisser surprendre par le choix des vins, toujours très judicieux, de son frère Frédéric, sommelier et maître d'hôtel.

Le chef donne la priorité au terroir

Dans cette ancienne demeure bourgeoise de chapelier on travaille en famille dans un bel état d'esprit : ici le seigneur c'est l'hôte. Les frères Roux, et leurs épouses respectives, ont fait confiance à un designer Ligérien Philippe Moine qui a su donner la touche de modernité élégante à la magistrale ar-



■ Le chef Sylvain Roux travaille en circuit court avec des producteurs locaux dont il sublime les produits en respectant les goûts. Photo Claude ESSERTEL

chitecture du lieu. Le décor est à la hauteur de la carte raffiné et créatif.

Le chef donne la priorité au terroir. Il travaille en circuit court avec des producteurs locaux dont il sublime les produits en respectant les goûts. Il soigne les accords, l'assaisonnement, la cuisson toujours juste mais aussi la composition des assiettes, travaillant comme un peintre avec sa palette. Il y a du volume, des couleurs, d'audacieuses alliances mais toujours bien maîtrisées.

Comment décrire ce bœuf de l'Aubrac macéré au malt, ou encore ce duo de bar au beurre de marjolaine. Il faut dire que le chef a été à bonne école. Il a fait ses gammes auprès du chef triplement étoilé Pierre Gagnaire. Les gastronomes plus classiques se régaleront de la pintade fermière aux morilles ou du pressé de caille et foie gras, et d'une foule de plats dont le chef a le secret. Il nous en livrera quelques-uns lors de cette soirée des trophées de la gastronomie.

RESTAURANT Château Blanchard 36 route de Saint-Galmier 42 140 Chazelles-sur-Lyon tel 0 477 542 888

ROANNE RESTAURANT AUX ANGES

L'inspiration italienne de Marco Vigano

Ce chef étoilé est un poète, un vrai artiste qui joue sur une partition originale et sensible.

Aux anges, à Roanne, la fête est dans l'assiette mais également en cuisine et en salle où le maître des lieux, le chef Marco Vigano, fait le show. L'homme est un artiste dans le sens large du terme. Il aime faire partager sa passion pour la cuisine, l'innovation et la création culinaire mais aussi son attachement pour son pays d'origine l'Italie et son pays d'accueil la France. Car c'est ici qu'il a appris la rigueur, la gestion d'une brigade, notamment auprès de Michel Troisgros et qu'il s'est inspiré de l'héritage de grands cuisiniers comme Auguste Escoffier.

C'est aussi ici qu'il a rencontré son épouse Annabelle avec laquelle il compose un duo de charme et d'accueil dans ce lieu si sympathique qui s'ouvre sur une jolie petite place du centre-ville. Car on est vraiment aux anges à la table de Marco Vigano et ce n'est pas un hasard si le chef a décroché il y a deux ans une étoile au guide Michelin.

La cuisine réalisée à base de produits frais et locaux se veut d'inspira-



■ Marco Vigano la cuisine pour lui c'est raconter une belle histoire. Claude ESSERTEL

tion italienne mais rappelle toujours quelques bons fondamentaux. Le chef aime aussi transgresser. C'est un vrai poète qui raconte une histoire autour d'un produit. Il faut l'écouter commenter les plats qui sortent de la cuisine : un vrai numéro d'artis-

te à la fois si sincère et si audacieux. L'intitulé des plats prouve s'il en était l'originalité du chef. « Les Anges ce n'est pas un restaurant comme les autres », affirme avec un large sourire le chef.

On n'est pas en Norvège, ni à Na-

ples, ni même à Roanne mais alors on est où ? On n'est pas bien là !!!! Tel est le nom donné à ce dessert improbable mais tellement délicieux qui résume tout l'état d'esprit du lieu.

RESTAURANT Aux Anges 6 place Georges Clémenceau à Roanne Tél. 04.77.78.19.85.

MONISTROL-SUR-LOIRE/SAINT-ETIENNE PATRISSERIE BRUNO MONCOUDIOL

Bruno Montcoudiol créateur gourmand

Meilleur ouvrier de France, champion du monde de pâtisserie, ce passionné inscrit une nouvelle fois son talent au menu des Trophées de la gastronomie.

Il suffit de lui donner un thème, une idée, pour que d'emblée la machine à créer de Bruno Montcoudiol se mette en marche et quel résultat. Il faut dire que ce pâtissier d'exception a de la ressource. Meilleur Ouvrier de France, champion du monde de pâtisserie, lauréat de plusieurs concours, la carte de visite est prestigieuse.

Le pâtissier chocolatier met la création au premier plan, innovant à chaque saison

Et pourtant c'est loin des podiums et des paillettes que l'homme travaille consciencieusement pour le seul plaisir de ses clients. Des amateurs de gourmandises qu'il soigne tout particulièrement. Il leur a même offert cette année un nouveau décor à Monistrol-sur-Loire. Il a joué sur des couleurs chaudes pour donner à sa boutique une nouvelle image. C'est juste à côté, dans son



■ Transmettre l'art de la pâtisserie : une des priorités de Bruno Montcoudiol. Photo Luc OLIVIER

laboratoire, qu'il réalise ses pâtisseries tout en finesse, tant au niveau des saveurs que des couleurs ou des textures. Ses gâteaux élégants aux lignes épurées sont aussi vendus dans sa pâtisserie rue des Martyrs de Vingré à Saint-Etienne qui elle aussi aura droit à un relooking.

Homme de passion Bruno Montcoudiol n'hésite pas à partager son savoir-faire notamment en enseignant à la désormais célèbre école nationale de la pâtisserie d'Yssingeaux. Avec spontanéité et générosité il met un point d'honneur chaque année à offrir aux convives des trophées de la gastronomie un dessert de haute volée qui vient ponctuer de façon gourmande le menu des chefs étoilés.

Faut-il ajouter que le pâtissier chocolatier met la création au premier plan, innovant à chaque saison. Ses desserts étonnent, régaler les palais les plus exigeants, la dégustation est une vraie évasion, un voyage tout en douceur.

PÂTISSERIE Bruno Montcoudiol, 1, rue du Commerce, 43 120 Monistrol-sur-Loire. Tél. 04.71.56.18.91.

Et 28 Rue des Martyrs de Vingré, Saint-Étienne. Tél. 04.77.38.12.96.

SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT FROMAGERIE LA JASSERIE SAINT-ANDRE

Roland Giaume : l'évasion fromagère

Le fromage est une source inépuisable d'inspiration pour Roland Giaume qui en a fait son métier. Cet ancien cuisinier est installé depuis plus de dix ans dans sa Jasserie Saint-André.

Une boutique entièrement neuve, plus fonctionnelle, innovante, un service au plus près des clients voilà le nouveau décor de la Jasserie Saint-André qui marque l'entrée de la fromagerie dans une nouvelle décennie. En plus de 10 ans, Roland Giaume a assis la renommée de sa « Jasserie Saint-André ». Il faut dire que dans cette antre fromagère on trouve tous les produits du département comme la fourme d'Hubert Tarit avec en nouveauté la fourme bio, mais encore la tomme de Sauvain ou la rigotte de Condrieu, les yaourts de la ferme Champ Vert de Chambœuf... Mais on peut aussi s'offrir un voyage plein de saveurs en choisissant un bleu italien au lait de bufflonne tout à fait inédit ou encore en dégustant une gamme de fromages anglais comme le Stilton et différents cheddars. Il est même possible de faire une escapade aux Pays-Bas avec des goudas parfumés au pesto ou au piment. Le fromager a de l'audace et de l'ambition. Il a même une boutique en ligne : vous commandez



■ Grâce à ses boîtes, Roland Giaume a su imposer le fromage sur les buffets de grandes sociétés. Photo Albin THOMAS

depuis votre clavier et vous récupérez vos fromages dans un des nombreux points relais de la Jasserie. Avant d'être formé à la belle école des frères Mons, MOF fromagers affineurs à Roanne, Roland Giaume était cuisinier. En gastronome averti, il aime les

grands dîners étoilés comme celui qui est organisé par notre journal à l'occasion des trophées de la gastronomie. Sollicité pour la deuxième année il relève le défi de servir à table un fromage d'exception. Mais le fromager peut aussi égayer de simples repas entre amis,

ou en famille, en créant pour vous un plateau, avec des goûts raffinés, présenté dans une superbe boîte en bois.

PRATIQUE La Jasserie Saint-André, 17, rue Colombet-Solle. Tél. 09 66 91 11 97 boutique.jasserie-saintandre.fr et L'atelier des saveurs, 6 montée de l'Église, Saint-Galmier.

MONTROND-LES-BAINS MAISON PALLANDRE

« Moins de volume, plus de qualitatif »

Les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et de Haute-Loire soufflent leur quatrième bougie. Et pour la quatrième année consécutive, la Maison Pallandre sera le chef d'orchestre de la soirée.

Créée en 1974, la Maison Pallandre dispose d'un savoir-faire reconnu. Pierre-Alix Pallandre a repris l'entreprise familiale en 2010. Il a su faire grandir son activité de traiteur et doter la société d'un bel outil de travail avec de nouveaux locaux, à Montrond-les-Bains, en 2017 : « Depuis 2010, l'entreprise a complètement changé de visage. »

« On fait du sur-mesure »

À tel point que Maison Pallandre a connu une petite crise de croissance l'an passé : « En 2017, on a fait une très bonne année. L'événementiel a bien performé mais avec l'investissement important, d'environ un million d'euros, on a connu des difficultés financières. » La Maison Pallandre a alors pris deux décisions fortes pour recentrer ses activités : « Cette année, nous avons changé de chef exécutif dont les responsabilités vont bien au-delà des cuisines et nous avons recon-



■ L'équipe de Maison Pallandre a recentré son activité. « On est passé de généraliste à plus spécialiste », explique Pierre-Alix Pallandre, gérant de la Maison Pallandre. Photo mise à disposition par Maison Pallandre

centré notre activité sur les mariages, les dîners de gala et les prestations particulières. Nous faisons moins de volume mais plus de qualitatif. On est passé de généraliste à plus spécialiste. On fait du sur-mesure. »

Cet état d'esprit colle parfaitement avec la soirée des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins : « C'est un événement où l'on est dans le très haut de gamme. Il y a un très gros niveau d'exigence, mais notre travail dans le haut de gamme est reconnu. On a la chance de travailler avec des chefs étoilés. On commence d'ailleurs à très bien se connaître avec les chefs. Avec le sommelier Cédric Brisson, nous avons même réussi à faire d'autres opérations ensembles. »

Cette année, Pierre-Alix Pallandre et son équipe vont devoir proposer un dîner Grand siècle : « Chaque année, La Tribune - Le Progrès nous donne un thème. On va reprendre les bonnes pratiques de l'époque, faire du neuf avec de l'ancien en quelque sorte... Il faut toujours trouver de nouvelles idées. » Et la Maison Pallandre n'en manque pas.

PRATIQUE Maison Pallandre, ZAC des Bergères, 160, rue de la Sauveté, 42 210 Montrond-les-Bains. Tél. 04.77.54.41.81.

SAINT-GALMIER PARFUMS DE CAVE

Cédric Brisson ou la poésie du vin

« Parfums de cave », c'est toute l'élégance et la convivialité du vin que fait partager en grand professionnel et passionné Cédric Brisson.

C'est un lieu très cosy, convivial, où l'on aime s'attarder à l'apéritif autour d'un verre de vin, accompagné d'une planche de charcuteries ou de fromages rigoureusement sélectionnés. « Parfums de cave » à Saint-Galmier c'est désormais, dès le jeudi soir, le rendez-vous des amateurs de bons vins avides de découvertes. Le maître des lieux, Cédric Brisson, ancien sommelier du chef doublement étoilé, Christophe Roure, propose en plus de ces rencontres informelles, une fois par mois, une soirée à thème autour de différents vins. Limitée à 14 personnes, cette soirée (sur réservation : voir sur le site internet de Parfums de cave) permet une approche à la fois ludique et même poétique du vin (prochaine rencontre le 18 octobre).

Excellent sommelier, Cédric Brisson est un homme de passion et de partage. En conseiller expert, il réalise désormais les cartes des vins de



■ Cédric Brisson vous accueille en soirée dès le jeudi pour un apéritif convivial Claude ESSERTEL

différents restaurants de la région. À Saint-Galmier, il a aménagé un lieu à son image : élégant et convivial. On y trouve des vins de toutes les régions viticoles françaises. L'homme, qui a plus de vingt ans de métier, sait recevoir et raconter les histoires

liées aux bons crus qu'il propose à la vente. En dehors du vin, il possède une belle gamme de whisky, champagnes et autres alcools.

L'organisation des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins lui a donné carte blanche pour le

choix des vins. Il s'est une nouvelle fois appliqué à réaliser un accord mets et vins digne des chefs étoilés qui seront aux fourneaux.

PRATIQUE Parfums de cave, 13, boulevard Dr Gabriel-Cousin, 42 330 Saint-Galmier. Tél. 04.77.83.50.39.

CHEF CUISINIER DE L'ANNÉE LOIRE-FOREZ AGGLOMÉRATION ET VILLE DE SAVIGNEUX

« Un formidable atout d'attractivité »

Alain Berthéas, président de Loire-Forez agglomération, et Christophe Bretton, maire de Savigneux, remettront le trophée du chef cuisinier de l'année.

Quels sont les enjeux actuellement sur votre territoire ?

Alain Berthéas : Loire Forez rassemble aujourd'hui 88 communes et 110 000 habitants. Territoire diversifié et authentique, nous bénéficions d'une qualité de vie préservée, des Monts du Forez aux berges de la Loire. Pour mettre en valeur ces atouts précieux, nous développons une offre touristique quatre saisons. L'Agglomération connaît également un dynamisme économique, social et culturel important. Les entrepreneurs peuvent intégrer un territoire d'excellence au cœur d'un riche bassin d'emploi. Loire Forez est aujourd'hui un acteur majeur en Auvergne Rhône-Alpes. Riche des complémentarités entre urbain et rural, l'Agglo permet une solidarité active et une mutualisation entre ses communes. L'enjeu est aujourd'hui de garder le cap d'un développement ambitieux, tout en veillant aux équilibres.

Christophe Bretton : Savigneux, commune en croissante démographique, avec plus de 3 500 habitants, présente un

réel potentiel important de développement tant sur le plan économique que sur le plan démographique. Elle se situe aux portes de Montbrison. Savigneux, pôle de centralité au sein de l'agglomération, possède un tissu économique dynamique, riche et diversifié, avec près de 2 200 emplois et 250 entreprises industrielles, artisanales et commerciales. Savigneux, tout comme l'agglomération, s'engage au quotidien pour améliorer la qualité de vie des résidents en déployant des projets d'ampleur tout en veillant à répondre aux besoins des habitants.

Pourquoi êtes-vous partenaires de la quatrième édition des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins ?

Christophe Bretton : Avec 1 900 hectares, l'agriculture trouve toute sa place à Savigneux avec une diversification remarquable avec une agriculture traditionnelle, mais aussi l'élevage de chevaux de courses, pépiniéristes et rosieristes... Aux côtés de Loire Forez Agglomération, la municipalité de Savigneux est fière de valoriser des hommes et des femmes vivant de leur passion et la faisant partager.

Alain Berthéas : La gastronomie est un formidable atout d'attractivité, mais aussi de partage et création de liens. Nous avons sur notre territoire deux AOP re-



■ Alain Berthéas, président de Loire-Forez agglomération.

Photo Lotfi DAKHLI



■ Christophe Bretton, maire de Savigneux.

Photo mise à disposition par la ville de Savigneux

connues pour le savoir-faire lié à leur fabrication. La Fourme de Montbrison et le vignoble des côtes du Forez. Depuis 2009, nous avons intégré le réseau national des sites remarquables du goût, confirmant en cela l'authenticité de ce terroir.

Ainsi, l'excellence gastronomique de

Loire Forez émane à la fois des agriculteurs, qui fabriquent des produits de qualité, et des restaurateurs, qui les subliment dans de magnifiques saveurs. Il est donc naturel d'accueillir cette année à Savigneux, au sein de Loire-Forez, les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins.

SAVIGNEUX,
VILLE A LA CAMPAGNE



3 500 habitants
2 200 emplois
50 associations, 3 800 adhérents
Label «ville active et sportive»



1 espace de détente et de loisirs
1 golf 18 trous



Crédit photo : © studio d'Urfé



Loire
FOREZ
Agglo

TERRE DE SAVEURS

88 communes • 110 000 habitants
www.loireforez.fr

PRODUIT DE L'ANNÉE DEPARTEMENT DE LA LOIRE

« Un impact essentiel pour l'économie »

Chantal Brosse, vice-présidente du Département, en charge de l'agriculture, remettra le trophée du produit de l'année.

Quelle importance revêt la gastronomie dans l'économie du département de la Loire ?

Nous avons la chance de vivre au sein d'un département bénéficiant d'une extraordinaire richesse agricole et gastronomique, une richesse que nous devons défendre et encourager car il y va de la vitalité de nos terroirs. Nous partageons l'idée que les filières « qualité » de l'agroalimentaire constituent, pour notre département, des axes d'excellence et de rayonnement aussi bien économiques que culturels. Que ce soit dans le secteur de la restauration, du commerce ou du tourisme, notre patrimoine culinaire a un impact essentiel pour notre écono-

mie locale, mais également pour le bien-être des habitants de la Loire. Pour cela, nous soutenons activement le développement d'une filière de proximité afin que nos produits locaux se retrouvent directement dans l'assiette des Ligériens.

Hormis le partenariat avec ces trophées de la gastronomie, quelles actions mène le Département de la Loire pour soutenir cette filière ?

Le Département de la Loire est attaché à sa mission d'accompagnement des agriculteurs, véritables ambassadeurs et garants des savoir-faire locaux. C'est pourquoi nous encourageons depuis des années les filières « qualité » au travers de deux actions majeures : la distribution de produits bio et locaux dans la restauration collective des collèges et des maisons de retraite, afin de concilier bien-être et santé pour nos élèves et nos aînés tout en offrant

de nouveaux débouchés aux producteurs locaux, ainsi que l'organisation du désormais traditionnel concours des Produits Fermiers Innovants. Ce concours témoigne à lui seul de notre volonté d'encourager les productions fermières d'exception de nos terroirs tout en mettant en lumière le savoir-faire et le talent de nos agriculteurs.

En parrainant le trophée du produit de l'année, est-ce aussi l'innovation que vous souhaitez mettre en avant ?

Le Département de la Loire est toujours très fier de parrainer le produit de l'année, car il met à l'honneur le talent et la créativité culinaire des producteurs de la Loire. C'est pourquoi il nous tient à cœur de soutenir les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins qui s'inscrivent pleinement dans notre action de promotion de nos terroirs et de ses saveurs.



■ « Notre patrimoine culinaire a un impact essentiel pour notre économie locale, mais également pour le bien-être des habitants de la Loire », rappelle Chantal Brosse, vice-présidente du Département, en charge de l'agriculture. Photo H. Genouilhac

BIEN MANGER, ÊTRE EN FORME, MIEUX APPRENDRE

Chaque année, 2 millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires des collèges publics de la Loire.

Produits locaux et bio, plats "faits-maison", buffets-bar... Le Département met tout en œuvre pour assurer aux élèves des menus savoureux et équilibrés.

CRÉATION : DIRECTION DE LA COMMUNICATION - DÉPARTEMENT DE LA LOIRE - DÉPÔT LÉGAL : 03/2018

42



loire.fr



Loire
LE DÉPARTEMENT

PRODUCTION DE SAVEURS CCI LYON MÉTROPOLE SAINT-ETIENNE ROANNE

« Une filière complète et diversifiée »

François Méon, président de la délégation de Saint-Etienne de la CCI Lyon-Métropole Saint-Etienne Roanne, remettra le trophée de la production de saveurs.

Quels sont les rôles et missions de la CCI ? Et plus particulièrement dans le domaine de la gastronomie ?

Représentant 118 000 entreprises industrielles, commerciales et de services, la CCI Lyon Métropole s'est donnée pour objectif d'être le « business partner » du chef d'entreprise en lui proposant un concentré d'expertises et de solutions utiles à la croissance de son entreprise. À la CCI, nous sommes très actifs pour contribuer à augmenter encore l'excellence de cette filière, et nous accompagnons les restaurateurs sur tous les fronts pour prendre le virage du numérique, en adoptant des solutions légères pour développer leur clientèle et offrir de nouveaux services en ligne, ou encore pour intégrer le design face à des consommateurs en recherche d'expériences nouvelles.

Dans ce contexte, et afin de valoriser le savoir-faire des entreprises de la filière agro-culinaire locale et régionale et la qualité de leurs produits au-delà de nos frontières, la CCI réfléchit aujourd'hui,

avec un groupe projet composé des acteurs économiques et institutionnels locaux, à la mise en place d'actions et événements BtoB autour de la filière agro-culinaire à Roanne et à Saint-Etienne, avec pour cette dernière, un projet d'incubateur - accélérateur de start-up, dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie, des métiers de bouche et des arts de la table.

La CCI parraine le trophée de la production de saveurs ? Que représente ce concept ?

Nous sommes très heureux de remettre le trophée de la production de saveurs car, en Auvergne-Rhône-Alpes, la filière agroalimentaire ce sont des savoir-faire dans tous les segments de la chaîne de valeur ! Dans la Loire, la filière agroalimentaire représente bien le troisième secteur industriel, avec près de 5 000 emplois. Notre département possède une filière très complète et diversifiée et nous devons continuer à promouvoir cette qualité des produits du terroir en lien avec nos restaurateurs et les métiers de bouche.

La CCI est partenaire des Trophées de la gastronomie depuis leur lancement ? Qu'apporte, selon vous, cet événement à ce secteur économique



■ « Nous accompagnons les restaurateurs sur tous les fronts pour prendre le virage du numérique », détaille François Méon, président de la délégation de Saint-Etienne de la CCI Lyon-Métropole Saint-Etienne Roanne.

Photo Jean-Jacques Raynal

spécifique ?

L'agroalimentaire est une filière dynamique : nous ne pouvons que soutenir les initiatives utiles à son développement et

à sa notoriété. Cet événement met en lumière des savoir-faire d'exception de notre territoire. Il en favorise la renommée et l'attractivité !



« La CCI m'accompagne à chaque moment-clé de mon entreprise, de la création à la transmission, elle m'apporte les aides à la décision dont j'ai besoin, éclaire ma stratégie, sécurise mes choix, anticipe mes attentes, me connecte aux bons réseaux, mais aussi forme et informe mes collaborateurs...
la CCI, c'est vraiment mon business partner ! »

La CCI, mon business partner !

Allo la CCI
04 72 40 58 58



lyon-metropole.cci.fr

CCI LYON MÉTROPOLE
Saint-Etienne Roanne

894408800

RESTAURATEUR DE L'ANNÉE CARMEL NIGAY

« Le caramel sur toutes les tables »

Henri Nigay, président et directeur technique de la société Nigay, remettra le trophée du restaurateur de l'année.

Comment expliquer votre fidélité à des Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins ?

L'entreprise Nigay est attachée à la valorisation de son territoire dans sa globalité de la fourche à la fourchette, c'est donc tout naturellement qu'elle soutient pour la 4^e édition les Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins.

Qu'apportent vos produits dans la gastronomie ?

Le caramel peut s'inviter à toutes les tables : de l'entrée aux desserts en passant par de bons plats caramélisés. C'est un ingrédient complexe qui joue un rôle d'exhausteur de goût grâce à de nombreuses molécules aromatiques comme le maltol naturellement formé par les réactions de ca-



■ De gauche à droite : Yves Nigay, directeur général et Henri Nigay, président et directeur technique de la société Nigay. Photo DR

ramélisation, ou qui apporte une « rondeur » grâce à des molécules comme les dianhydrides de fructose qui « encapsulent » certains arômes pour les relarguer progressivement. Il possède aussi

d'autres propriétés qui sont modulées par le degré de caramélisation et qui permettent une utilisation large du caramel en cuisine : du caramel le plus doux, blond, su-

cré, peu caramélisé au « burnt sugars » qui apporte une couleur brune intense et des notes aromatiques très grillées. Courant octobre, la société Nigay lancera son site internet Cuisinez Caramel destiné aux professionnels et artisans

pour de nouvelles sources d'inspiration. Il compilera des recettes salées ou sucrées de Chefs mais il s'adressera également aux artisans (boulangers, pâtisseries, chocolatiers ou glaciers) afin de leur proposer des recettes toujours plus caramélisées que nos experts concoctent pour eux.

Les caramels Nigay seront-ils représentés lors de la soirée des Trophées ?

Lors de cette 4^e édition, nous mettrons à l'honneur nos partenaires dans le cadre de nos actions de co-branding. Ainsi, nous proposerons aux convives de découvrir le nouveau ColAdoré ligérien fabriqué par La Brasserie La Germanoise. Les incontournables Pépites du Forez de la Chocolaterie Bataillon, irrésistibles éclats de caramel enrobés de chocolat, seront également de la partie. Les chefs Sylvain Roux du Château Blanchard et Bruno Montcoudiol ont quant à eux travaillé leurs mets avec des caramels Nigay.



894465800

Brasserie La Germanoise - ZA Pralong - 42260 St Germain Laval - 04 77 62 66 73

colAdoré
aux fines bulles
CARAMÉLISÉES

Un soda rafraîchissant avec ses notes d'agrumes, au bon goût de caramel avec de subtiles notes vanillées pour finir sur une signature corsée en bouche ! Sans oublier sa collerette de mousse qui lui donne du corps et de la matière...

En vente à la brasserie, dans les épiceries fines, les petites et moyennes surfaces du Nord de la Loire et de la Plaine du Forez

JEUNE TALENT SOURCE BADOIT

« Badoit invite la joie à votre table »

Etienne Marie, directeur de la source Badoit de Saint-Galmier, remettra le trophée du jeune talent. Rencontre.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ces Trophées de la gastronomie dont vous êtes un partenaire fidèle depuis le début ?
Depuis toujours, l'eau minérale naturelle de Badoit a un lien historique avec le repas et la gastronomie grâce à son ancrage dans l'univers de la restauration. Dès 1837, Auguste Badoit avait choisi les restaurateurs comme revendeurs et leur nombre n'a fait qu'augmenter au fil des années.

« L'histoire de Badoit s'est toujours déployée pour soutenir la scène culinaire française »

De plus, jalonnée par des opérations de soutien à la création et aux jeunes talents quels qu'ils soient, l'histoire de Badoit s'est toujours déployée au sein de cet univers pour soutenir la scène culinaire française et mettre en avant le savoir-faire gastronomique hexagonal. Cela nous a paru ainsi naturel de soutenir à nouveau cette année les trophées de la Gastronomie, des saveurs et des vins, qui mettent en valeur les talents culinaires de la Loire et de la Haute-Loire.



■ « Badoit a lancé « Bulles de Fruits par Badoit » : une offre savoureuse, simple et saine avec des fruits qui pétillent de joie ! », confie Etienne Marie, directeur de la source Badoit.

Photo mise à disposition par Badoit

Photo mise à disposition par Badoit

Pouvez-vous expliquer

ce qu'est le concept Joyfood Badoit ?

Chez Badoit, nous pensons que la nourriture peut être une véritable source de joie. Que si l'on s'attache à mettre du bon, du beau et un peu de surprise dans son assiette et dans le cadre qui nous entoure, on offre à soi et à

ceux qu'on aime, un petit supplément d'âme et de joie. Qu'en combinant certains ingrédients et certains lieux inattendus aussi bons pour la santé que pour les yeux, on donne un peu d'optimisme, de plaisir et de légèreté qui feront pétiller notre quotidien. C'est ça, la Joyfood Badoit.

Badoit prépare-t-il de nouvelles surprises aux consommateurs pour les mois à venir ?

Badoit invite la joie à votre table et à tous les moments de la journée.

Si le plaisir est la première motivation lors de l'achat d'un nouveau produit, les Français sont de plus en plus en quête de produits sains et naturels.

Pour faire écho à ce besoin, Badoit a lancé cette année « Bulles de Fruits par Badoit », la première boisson pétillante aux fruits à base d'eau minérale naturelle 40% moins sucrée que la moyenne des boissons aromatisées sucrées, avec des arômes naturels, sans colorant ni conservateur : une offre savoureuse, simple et saine avec des fruits qui pétillent de joie !

Cette boisson vient compléter avec succès les gammes iconiques Badoit Vert, Badoit Rouge, ainsi que la gamme Badoit Zest qui offre à tous les consommateurs de Badoit une alternative quotidienne à leur besoin de désaltération naturelle avec une petite touche de plaisir sans sucre.

Joy food
Faites du Beau avec du Bon

#joyfood

BADOIT®

BETC S.A.E.M.E., Evian - SAS au capital de 10 615 281 € - RCS THONON 797 060 850

894425800

ROCHE-LA-MOLIERE MACARONS FRANCK DEVILLE

La réussite de l'artisan macaronier

Créateur de macarons, Franck Deville exporte dans 25 pays ses précieuses pâtisseries. Il en fabrique 60 000 par jour. Retour sur ce beau succès ligérien.

Franck Deville s'est lancé dans les macarons en 2007, dans un tout petit atelier installé au sous-sol des cuisines de son restaurant le Clos Fleuri à Saint-Priest-en-Jarez. Trois ans plus tard, Franck Deville fournit les macarons pour les réceptions de la coupe du Monde de football en Afrique du Sud et c'est le début d'une belle ascension qui le conduit aujourd'hui à exporter ses macarons dans 25 pays et ce n'est pas fini.

« Nous ne choisissons que des produits haut de gamme, nous travaillons exclusivement avec des colorants naturels. »

Son positionnement est clair : être le premier avec comme objectif une qualité au top. « Le macaron c'est un classique, une



■ Franck et Anne Deville devant leur unité de production de macarons à Roche-la-Molière. Photo Claude ESSERTEL

pâtisserie emblématique. Il représente le raffinement français et il a de beaux jours devant lui », explique-t-il. Franck Deville a misé sur le mono produit, et

il est confiant. Ses macarons sont demandés dans tous les cocktails glamours (du festival de Cannes aux soirées caritatives de Monaco en passant par

les compétitions de golf ou les concerts de la garde républicaine) et ce partout dans le monde. Référencé par Disney, il a fourni cette saison plus de

15 000 macarons avec le logo Marvel à Disney Paris. Le produit a plu, le géant américain a passé commande pour de gros macarons dessert : « Nous travaillons actuellement à la mise au point du produit qui sera longue conservation : 27 jours contre 6 aujourd'hui. »

L'innovation est un souci au quotidien pour l'artisan macaronier : « Nous ne choisissons que des produits haut de gamme, nous travaillons exclusivement avec des colorants naturels. » Franck Deville s'est imposé une rigueur industrielle tout en gardant l'esprit de l'artisan. Il a investi récemment 1 million d'euros dans de nouveaux outils dans ses ateliers de fabrication de Roche-la-Molière : « Nous fabriquons 60 000 pièces par jour, cinq jours par semaine, confie Franck Deville. Mais le nouvel outil ne remplace pas l'humain qui reste indispensable dans notre fabrication artisanale. Nous avons aujourd'hui 30 salariés. »

PRACTIQUE Macarons Franck Deville atelier et boutique ouverte au public, ZA les Buissons, rue Grüner, Roche-la-Molière. Tél. 04.77.46.03.39.

KONA

BY HYUNDAI

À partir de **195 € /mois⁽¹⁾**
 LLD 49 mois. 40 000 km.
 Sous condition de reprise
SANS APPORT⁽²⁾
 ET ENTRETIEN OFFERT

#LeDéfilé

Pendant le Défilé Hyundai, venez découvrir le nouveau Hyundai KONA, disponible en essence, diesel et électrique.

HYUNDAI

5 ANS D'ILLIMITÉ GARANTIE KILOMÉTRAGE * Consommation cycle mixte de la gamme KONA (L/100km) : 4,1 - 7,0 / Émissions CO₂ (g/km) : 109-155.
 (1) Exemple Location Longue Durée pour un nouveau Hyundai KONA 1.0 T-GDI 120 Initial 49 mois/40 000 km, sous condition de reprise. (2) **SANS APPORT** : 1^{er} loyer majoré de 1 000 € couvert si éligible à prime à la conversion (voir service-public.fr) puis 48 loyers de 195 €. Entretien offert sans condition. **Modèle présenté** : Nouveau Hyundai KONA 1.0 T-GDI 120 Executive avec peinture métallisée. **SANS APPORT** : 1^{er} loyer majoré de 1 000 € couvert si éligible à prime à la conversion (voir service-public.fr) puis 48 loyers de 290 €. Entretien offert sans condition. Offre jusqu'au **31/09/2018**, si acceptation par Cetelem Renting, RCS Paris 414 707 141. Hyundai leasing est la marque sous laquelle Hyundai distribue les produits de Cetelem Renting. Détails : hyundai.fr * La garantie 5 ans kilométrage illimité de Hyundai s'applique uniquement aux véhicules Hyundai vendus initialement par un Distributeur Agréé officiel Hyundai à un client final, conformément aux termes et conditions du carnet de Garantie Entretien & Assistance du véhicule.

BOUGAULT SA

Rue Verney-Carron - (face au stade Geoffrey-Guichard) - 04 77 920 800

Franck Deville
L'Artisan Macaronier des Chefs
- France -

SHOWROOM
Du Lundi au Vendredi (fermé le mercredi)
10h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h00

FRANCK DEVILLE
www.franckdeville.fr

06.67.72.55.59
ZA les Buissons - Rue Grüner
42230 Roche la Molière - France

SAVIGNEUX LE DOMAINE DE MONTROUGE

Un magnifique écrin pour les Trophées

Après Roanne, les Trophées de la gastronomie s'installent à Savigneux, dans les murs du domaine de Montrouge.

Quand le domaine de Montrouge a été en vente, Jean-Michel Fayard n'avait pas l'œil dans sa poche... Normal pour un opticien qui avait pignon sur rue dans le centre-ville de Montbrison ! L'occasion d'une reconversion était trop belle pour la laisser passer : « Et oui, j'ai choisi de changer de vie et, huit ans après, c'est un choix que je ne regrette pas du tout. Je vis désormais dans un cadre magnifique en pleine nature et l'activité me permet de plus voir mes enfants. » De l'optique à l'accueil de fêtes familiales, baptêmes, mariages ou de séminaires d'entreprise, il y a évidemment un pas, mais le contact avec la clientèle est un point commun pour le plus grand plaisir de Jean-Michel Fayard : « Je mets un point

d'honneur à m'occuper au mieux de mes invités ou des entreprises. Pour eux, je suis disponible à n'importe quelle heure. »

C'est encore plus vrai au domaine de Montrouge avec la création d'un laboratoire-traiteur, l'an dernier, au sein du château : « Désormais, nous fournissons une prestation complète. Et je me suis aperçu qu'en faisant à manger, on fait plaisir aux gens. » Aussi, Jean-Michel Fayard ne tarit pas d'éloge au sujet de son équipe en cuisine : Mathieu le chef et ses deux cuisiniers, Fabrice et Nicolas. « Je leur dois plein de choses » insiste-t-il.

Avec ses deux salles de réception et ses 90 lits, le château de Montrouge s'est donc fait une spécialité des séminaires d'entreprise et des fêtes familiales. Et avec succès à en lire les commentaires louangeurs laissés par les clients sur le site Internet de la maison. Et des nouveautés vont bientôt voir le jour. Ainsi, chaque week-end d'hiver, se-



■ Le château de Montrouge, un domaine magnifique dans la campagne montbrisonnaise. Photo DR

ra organisé un spectacle de cabaret ou une soirée dansante. Ces animations débiteront le 1^{er} décembre avec un repas spectacle et se pour-

suivront jusqu'en avril, quand reviendra, avec les beaux jours, la saison des mariages.

En attendant, Jean-Michel et

son fils William, avec qui il travaille, vont accueillir la quatrième édition des Trophées de la gastronomie qui méritait bien un si bel écrin...

CV Pack

Création & Valorisation

Gestion et envoi de courriers personnalisés depuis l'impression jusqu'au dépôt poste.

Professionnels, profitez de tarifs avantageux d'envois en nombre.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER !



ZI du Coin
Rue de la Constituante
42400 Saint-Chamond



04 77 22 09 39



info@cvpack.com

● www.cvpack.com ●

Service Complet
de
A à Z

GAGNEZ
en EFFICACITÉ avec
un courrier
PERSONNALISÉ



IMPRESSION



PERSONNALISATION



MISE SOUS
ENVELOPPE



AFFRANCHISSEMENT



DÉPÔT
POSTE

SAINT-GENEST-LERPT ENSEIGNEMENT HÔTELIER

Le Renouveau, le lycée des métiers

« Former les professionnels de demain » telle est l'ambition du lycée Hôtelier « le Renouveau » Situé à Saint-Genest-Lerpt.

La renommée de cet établissement privé, dirigé par Esther Meilland, n'est plus à faire. Ici depuis de nombreuses années des jeunes apprennent leur métier dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Installé dans le Château Colcombet, ancienne demeure bourgeoise du siècle dernier, le lycée jouit d'un cadre exceptionnel et propose des formations de la troisième à projet professionnel, au BTS et même une licence Pro Coded Hr (Organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration, Co-développeur de Projet en Hôtellerie-Restauration).

Le lycée Renouveau, s'appuie sur une équipe d'enseignants expérimentée composée de 49 professeurs issus du monde profession-



■ Une classe de service aux côtés de Yoann Quitaud directeur délégué du lycée Le Renouveau.

Photo Yves SALVAT

nel. Cette richesse de profils permet une qualité de formation unanimement reconnue par tous les partenaires tant avec le milieu économique qu'avec les collectivités territoriales. Elles ont valu au lycée du Renouveau le

label "Lycée des Métiers". L'équipe de direction attend des élèves (320 cette année) un haut degré d'investissement pour les préparer à une vie professionnelle exigeante, dans un secteur où les savoir-faire sont essentiels

mais où les savoirs être sont tout autant primordiaux... Le lycée Renouveau met tout en œuvre pour former et insérer les jeunes élèves dans le monde du travail, en développant savoir-faire, créativité et techniques in-

novantes. Cette insertion dans la profession se fait en collaboration avec des entreprises partenaires en France et en Europe.

Dans le cadre des activités pédagogiques et travaux pratiques des classes options « cuisine » et « restaurant », le grand public peut venir déjeuner où dîner au restaurant d'application du Renouveau. Mais le lycée s'implique également dans de nombreuses manifestations comme dernièrement en assurant le service d'une soirée caritative au Zénith de Saint-Etienne ou encore en étant aux côtés des chefs étoilés pour ces Trophées de la gastronomie, des saveurs et des vins de la Loire et de Haute-Loire, où une équipe de 40 élèves sera au service en salle.

PRATIQUE Lycée polyvalent hôtelier "Le renouveau", allée Colcombet, 42 530 Saint-Genest-Lerpt. Tél. 04.77.90.76.80. contact@lerenouveau.org. Pour le restaurant réservations au Tél. 04.77.90.76.85.

EDF Entreprises

LA VIE DE PRO EST ASSEZ COMPLIQUÉE COMME ÇA. PAS LA PEINE D'EN RAJOUTER.

Offre gaz naturel à prix garanti 3 ans*

3022 Service & appel gratuits
edf.fr/entreprises

L'énergie est notre avenir, économisons-la!
*Offre de marché. Prix fixe hors évolution des impôts, taxes et contributions de toute nature, et hors évolution réglementaire des tarifs d'utilisation des réseaux publics.

Chassez les idées reçues !

rencontre nature convivialité

Un Dimanche à la Chasse

21 octobre 2018

En toute sécurité, découvrez la nature autrement...

Accompagnez des chasseurs, près de chez vous, une matinée, gratuitement et sans formalités

Informations - inscriptions : Tél. 04 77 36 41 74
www.fedechasse42.fr

inscriptions jusqu'au 15.10.18

La chasse, Terre de partage



VOUS ÊTRE **UTILE**



IL N'Y A PAS QUE LES **START-UP**
QUI ONT BESOIN D'UN BUSINESS ANGEL*.

DES SOLUTIONS DE FINANCEMENT ADAPTÉES
À TOUS LES PROFESSIONNELS**

*Business Angel : investisseur providentiel. **Sous réserve d'acceptation de votre dossier par votre Caisse d'Épargne.



CAISSE D'ÉPARGNE