

Excellence Française

COVID-19
MOBILISATION







Excellence Française, Le Livre d'Or 2020-2021

2020, année de la transmission des savoir-faire et de l'expérience, va redéfinir le rôle de l'Excellence Française pour la prochaine décennie.

Cette douzième édition ainsi que les précédentes constitue la mémoire d'une France fière de ses talents, qu'il est plus que jamais nécessaire de promouvoir envers et contre tout.

La compétitivité est à l'ordre du jour, mais nous avons les moyens de rester parmi les meilleurs dans presque tous les domaines.

L'Excellence Française est là pour le rappeler, n'en déplaise aux esprits chagrins.

ENODIS – FONDATION CHARLES DE GAULLE
GROUPE RENAULT – INSTITUT MÉRIEUX

INVITÉS D'HONNEUR:
19 PROFESSIONS AU SERVICE DES FRANÇAIS

PALMARÈS SPÉCIAL PRODUITS DU TERROIR :
20 PRODUITS-19 RÉGIONS-10 CHEFS 3 ÉTOILES

VERLHAC ÉDITIONS

www.verlhaceditions.com

ISBN 9782365950459

Excellence Française, Le Livre d'Or 2020-2021

VERLHAC ÉDITIONS



Excellence Française



Le Livre d'Or 2020-2021





VERLHAC ÉDITIONS

Excellence Française

Excellence Française

Le Livre d'Or

2020-2021

© 2020 Verlhac Éditions — Première publication française 2020

Verlhac Éditions
22 rue Drouot 75009 Paris — France

Textes et conception © Maurice Tasler
Direction artistique © Verlhac Éditions

www.verlhaceditions.com
contact@verlhaceditions.com

ISBN : 9782365950459

Dépôt légal : janvier 2021

Tous droits réservés. Aucune partie de cette édition ne peut être reproduite, stockée ou diffusée
sous quelque forme que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement, ou tout autre support,
sans l'autorisation préalable écrite de Verlhac Éditions.

VERLHAC
ÉDITIONS



Retrouvez l'Excellence Française sur votre iPad! Le Livre d'Or 2020-2021 de l'Excellence Française est disponible gratuitement et sur simple demande pour tous les acheteurs de l'édition papier. Dans l'édition iPad du Livre d'Or 2020-2021 de l'Excellence Française, retrouvez tout le contenu de l'édition papier, des bonus exclusifs et bien entendu le confort de lecture de l'iPad. Pour recevoir votre exemplaire, merci d'écrire à **excellencefrancaise@verlhaceditions.com**, vous recevrez alors les instructions vous permettant de télécharger et installer sur votre iPad le Livre d'Or 2020-2021 de l'Excellence Française.

Retrouvez l'Excellence Française sur Internet :

www.excellencefrancaise.com

Avant-propos



Cette nouvelle édition du Livre d'Or 2020/2021 a été réalisée dans le contexte bien particulier d'une crise sanitaire imprévisible sans précédent aux conséquences multiples qui touchent à des degrés divers tous les secteurs d'activité. La rapidité d'adaptation des uns et des autres à cette situation montre si besoin était les ressources dont dispose la France en matière d'innovation pour faire face à des situations exceptionnelles.

Concernant ce douzième Livre d'Or, nous avons fait d'une contrainte une opportunité. Si le fond reste inchangé en particulier sur sa ligne éditoriale, en revanche la forme via le digital, le numérique et le virtuel a pris le pas sur l'édition traditionnelle. Cela nous a effectivement incité à nous réinventer et a permis ainsi une nouvelle approche en termes de communication avec pour conséquence positive une diffusion plus rapide, plus large et en même temps plus ciblée.

Il sera également possible d'avoir accès à l'intégralité de cette édition via notre site internet www.excellencefrancaise.com. Ainsi, chacune et chacun d'entre vous pourra s'il le souhaite consulter à loisir son contenu et constater de ce fait une fois de plus l'extraordinaire diversité de nos savoir-faire haut de gamme mais aussi de nos expertises et des enseignements de notre histoire.

Maurice Tasler
Président de l'Excellence Française

This new edition of the 2020/2021 Golden Book was published in the very special context of an unprecedented and unpredictable health crisis having multiple consequences that have impacted all sectors of activity to varying degrees. The speed with which different people and areas have adapted to this situation shows, if that were necessary, the kinds of resources are available in France in terms of innovation to deal with exceptional situations.

With regard to this twelfth Golden Book, we have turned a constraint into an opportunity. Although the basics remain unchanged, especially as concerns its editorial policy, this edition will be published in digital form instead of the traditional paper form. The current situation has indeed prompted us to reinvent ourselves, leading us to adopt a new approach to communication with the positive consequence of faster circulation resulting in an outreach that is both broader and more targeted.

The entire edition will also be accessible on our website at www.excellencefrancaise.com. Each and every one of you will be able to view its contents at leisure, and once again note the extraordinary diversity of our high-end know-how and expertise, and the teachings of our history.

Maurice Tasler
President of Excellence Française

Sommaire

5 – *Avant-propos*

8 – *Invités d'honneur*
19 professions au service des Français

12 – *Secteur Automobile*
GROUPE RENAULT
Jean-Dominique Senard

36 – *Secteur Biologie industrielle*
INSTITUT MÉRIEUX
Alain Mérieux

60 – *Secteur Équipement de cuisines professionnelles*
ENODIS
François Houpert

84 – *Secteur Histoire et mémoire de la France*
FONDATION CHARLES DE GAULLE
Hervé Gaymard

132 – *Palmarès spécial Produits du Terroir*

200 – *Membres*

202 – *Remerciements*

202 – *Crédits photographiques*

Invités
d'honneur

19 professions au service des Français

19 professions ont plus particulièrement été en première ligne durant la première période de confinement de la crise sanitaire Covid-19.

Partant, nous avons fait appel à des institutions, organismes et/ou entreprises de référence dans leur domaine d'activité afin que nous soient proposés des représentants de ces différentes professions qui ont permis à la France de fonctionner pour l'essentiel durant cette période. À noter que ce palmarès n'est pas exhaustif, aussi que les professions qui pourraient se sentir écartées veuillent bien nous pardonner.

L'Excellence Française ne pouvait pas faire moins que de mettre à l'honneur tous ces anonymes pour leur bienveillance, leur civisme et leur sens du devoir au service de tous, sans jamais rien revendiquer pour eux-mêmes.

Avec la deuxième période de confinement, il faudra une nouvelle fois compter sur ces professions pour que la vie continue.

L'Excellence Française est là pour leur témoigner ce strict minimum de reconnaissance largement mérité.



Nathalie Renard
Factrice



Sébastien Storck
SAMU



Cne Hugues Bonnet
Sapeur-pompier



Pr. Alexandre Demoule
Médecin-réanimateur



Catherine Faivre-Pierret
Agricultrice



CCH Iouryi Antaniouk
Militaire



Cécile Mesaize
Enseignante



Marie Adi
Auxiliaire de vie



Fanny Bernard
Infirmière



Dr. Armand Semerciyan
Médecin généraliste



Col Christophe Husson
Gendarme



Josiane Lei
Maire d'Evian-les-Bains



Rodolphe Landemaine
Artisan-Boulanger



Rémy Baff
Chauffeur-Livreur



Isabelle Adenot
Pharmacienne



Sophie Duffault
Conductrice en Mono Rippage



Micheline Peytavy
Hôtesse de caisse



Pierre-Marie Duthu
Fonctionnaire de Police



Olivier de Lagarde
Pdt du Press Club de France

Secteurs
&
Lauréats 2021

Secteur
Automobile

Groupe Renault

Jean-Dominique Senard

Ez-Ultimo (Z35.3)



Parcours

Jean-Dominique Senard

Président du Conseil d'administration de Renault
Chairman of the Board of Directors of Renault



Ancien élève d'HEC (Hautes Études Commerciales) et titulaire d'une Maîtrise de droit, Jean-Dominique Senard débute sa carrière avec différentes responsabilités financières et opérationnelles au sein du groupe Total de 1979 à 1987, puis chez Saint-Gobain de 1987 à 1996.

De 1996 à 2001, il est Directeur financier du groupe Pechiney et membre du Conseil Exécutif du Groupe. Il assure ensuite la Direction du secteur Aluminium Primaire du groupe Pechiney jusqu'en 2004. Puis, en tant que membre du Comité exécutif du groupe Alcan, il est en charge de l'intégration de Pechiney et devient Président de Pechiney SA.

Jean-Dominique Senard rejoint Michelin en mars 2005 en tant que Directeur financier et membre du Conseil Exécutif du Groupe.

En mai 2007, il devient Gérant non commandité du groupe Michelin. Le 13 mai 2011, Jean-Dominique Senard est nommé Gérant Associé Commandité du groupe Michelin, aux côtés de Michel Rollier.

Depuis 2012, Jean-Dominique Senard est Président de la Gérance de Michelin. Il supervise le Comité exécutif et les Directions corporate juridique et activités digitales. Le 24 janvier 2019, Jean-Dominique Senard est nommé Président du Conseil d'administration de Renault.

Jean-Dominique Senard graduated from France's HEC business school (Hautes Etudes Commerciales). He also holds a Master's Degree in Law. He began his career in various financial and operations positions with Total, from 1979 to 1987, and then with Saint-Gobain from 1987 to 1996.

From 1996 to 2001, he was Chief Financial Officer of Pechiney and a member of its Group Executive Council. He was also head of Pechiney's Primary Aluminum sector until 2004. As a member of Alcan's Executive Committee, he was in charge of integrating Pechiney and served as Chairman of Pechiney SA.

Jean-Dominique Senard joined Michelin in March 2005 as Chief Financial Officer and a member of the Michelin Group Executive Council.

In May 2007, he was appointed as Managing Partner of the Michelin Group. On May 13, 2011, Jean-Dominique Senard was appointed as Managing General Partner of the Michelin Group alongside Michel Rollier.

Jean-Dominique Senard has been CEO of the Michelin Group since May 2012. He supervises the Executive Committee and the Legal and Digital Activities Corporate Directions. On January 24, 2019, Jean-Dominique Senard was appointed as Chairman of the Board of Directors of Renault.

Ci-contre : Concept-car Morphoz (Z36)

Entretien Interview



Entrée de l'usine à Boulogne-Billancourt

Maurice Tasler : Renault comme Michelin sont des institutions que les Français se sont appropriés depuis plus d'un siècle. Pouvez-vous néanmoins nous retracer les grandes dates de l'histoire de Renault ?

Jean-Dominique Senard : Le Groupe Renault est riche de plus de 120 ans d'histoire. Une histoire humaine, d'innovation, de savoir-faire, qui est essentielle pour comprendre nos produits et nos valeurs. En 1898, Louis Renault conçoit notre première voiture, la « Type A » dans son atelier de Boulogne-Billancourt, qui connaît un succès immédiat. Dès les années 20, Renault se développe en France comme à l'étranger. Après la Deuxième Guerre Mondiale, l'entreprise s'attache à concevoir les « voitures pour tous » : des voitures pour tous les usages et accessibles, dont sa célèbre 4CV. L'entreprise se développe rapidement, grâce à une forte croissance et une hausse des exportations.

Maurice Tasler: Both Renault and Michelin are institutions that the French have considered their own for more than a century. Could you nevertheless tell us about the key milestones in Renault's history?

Jean-Dominique Senard : Renault Group has more than 120 years of history, a human history of innovation and know-how which is essential in order to understand our products and our values. In 1898, Louis Renault designed our first car in his studio in Boulogne-Billancourt, the "Type A", which was an immediate success. Starting in the 1920s, Renault grew both in France and abroad. After World War 2, the Company set out to design "cars for everyone": cars for every use and affordable, including the famous 4CV. The Company expanded rapidly thanks to strong growth and increased exports. In the 2000s, Renault Group acquired a new



Renault 1 Cv 3-4 Monocylindre Type A

Après la Deuxième Guerre Mondiale, Renault s'attache à concevoir les « voitures pour tous » dont sa célèbre 4 CV.

Dans les années 2000, le Groupe Renault acquiert une nouvelle dimension avec la création de l'Alliance Renault-Nissan par Louis Schweitzer, étendue à Mitsubishi Motors en 2016. L'Alliance développe de nombreux partenariats comme celui avec Daimler et se propulse parmi les leaders mondiaux de l'automobile. Aujourd'hui, pionnier du véhicule électrique, engagé sur l'hybride, le Groupe Renault est aux avant-postes d'une mobilité qui se réinvente.

Quel est à ce jour le nombre de collaborateurs, de véhicules vendus et de parts de marché ? Quels sont vos marchés porteurs ?

Le Groupe Renault compte aujourd'hui près de 180 000 collaborateurs à travers le monde et a vendu près de 3,8 millions de véhicules en 2019. L'Europe représente plus de 40% des effectifs du groupe, dont 27% en France. Notre activité se répartit de façon équilibrée entre l'Europe (52% de nos ventes en 2019) et l'international qui occupe le reste de nos ventes. Nos principaux marchés hors Europe sont la Russie, où notre SUV Arkana poursuit son déploiement, la Chine et l'Amérique Latine avec le succès de notre Kwid, notamment au Brésil et en Argentine. La France est, depuis toujours, notre premier marché. Le groupe y occupe près de 26,4% des parts de marché, un chiffre en progression en 2020. Ce succès français, nous le devons notamment à nos véhicules utilitaires (30,5% des parts de marché) et à notre leadership sur le véhicule électrique, porté par l'engouement pour ZOE. En Europe également, Renault est à ce jour le constructeur ayant vendu le plus de véhicules électriques pour les particuliers et pour le transport de marchandise.

Quels sont les principaux pays de production Renault dans le Monde ?

À travers le monde, nous comptons une quarantaine de sites de fabrication et 12 800 points de vente et après-vente. Mais les racines du groupe sont bien françaises. La France occupe une place primordiale, à la fois dans notre production, dans nos ventes et dans la conception de nos produits. Historiquement, près de 75% de nos dépenses mondiales en recherche et

After World War 2, Renault set out to design "cars for everyone" including the famous 4 CV.

dimension with the Renault-Nissan Alliance created by Louis Schweitzer, which later included Mitsubishi Motors in 2016. The Alliance developed many partnerships, such as the one with Daimler, and was propelled into the group of global automotive industry leaders. Renault Group today is a pioneer in electric vehicles, is committed to hybrid vehicles, and is at the forefront of a mobility industry that is reinventing itself.

What is the number of employees, of vehicles sold and what is the market share to date? What are your growth markets?

Renault Group currently employs nearly 180,000 people worldwide, and sold nearly 3.8 million vehicles in 2019. Europe accounts for more than 40% of the Group's workforce, including 27% in France. Our business is spread evenly between Europe (52% of our sales in 2019) and the international market which accounts for the rest of our sales. Our main markets outside of Europe are Russia, where our Arkana SUV is pursuing its rollout, China and Latin America with the success of our Kwid, specifically in Brazil and Argentina. France has always been our primary market. The Group has a market share in France of almost 26.4%, a figure that will increase in 2020. This French success is due in particular to our commercial vehicles (30.5% market share) and to our leadership in electric vehicles, driven by the enthusiasm for ZOE. In Europe as well, Renault is the manufacturer that has sold the largest number of electric vehicles for individuals and for goods transportation.

What are the main manufacturing countries for Renault in the world?

Worldwide, we have about 40 manufacturing sites and 12,800 outlets and after-sales outlets. But the roots of the Group are very French. France plays an important role, both in our production, our sales and in the design of our products. Historically, nearly 75% of our global spending on research and investment is in France. Our Technocenter in Guyancourt is the nerve center of the



Fabrication 4 Cv Renault Ligne de finition à Boulogne-Billancourt

investissement sont réalisées en France. Notre Technocentre situé à Guyancourt est le centre névralgique de la conception et de l'innovation de l'entreprise. C'est le premier centre de recherche et de développement automobile en Europe et le plus grand centre de R&D en France.Pour anticiper les besoins de chacun de nos consommateurs à travers la planète, nous comptons aussi sept centres de design dans le monde et des sites de production proches des marchés. Ainsi, chacun de nos véhicules répond avec pertinence aux habitudes de conduite, aux spécificités culturelles et aux conditions climatiques propres à chaque région.

Company's design and innovation. The Technocenter is the premier automotive research and development center in Europe and the largest R&D facility in France. To anticipate the needs of every one of our consumers globally, we also have seven design centers around the world and production sites that are close to the markets. As a result, every one of our vehicles provides a relevant response to driving habits, cultural specifics and climate conditions that are specific to each region.

Double page suivante : Alpine A110 Color Edition 2020


ALPINE
SL-110-CE

ZOE est le second véhicule électrique le plus vendu au monde.

Quelle est la particularité de la gamme Renault ?

Le Groupe Renault compte cinq marques, dont la complémentarité fait notre force à l'international, avec des réponses adaptées à de multiples cultures et segments de marché. Un même objectif pour l'ensemble des gammes de nos marques : offrir des solutions innovantes et accessibles pour tous et pour tous les usages. Renault propose à tous une nouvelle mobilité partagée, connectée et respectueuse de la planète. C'est aussi la première marque automobile française dans le monde. DACIA a bâti son succès commercial sur ses véhicules emblématiques – Logan, Sandero et Duster – des produits au meilleur rapport valeur/prix qui se concentrent sur ce qui est essentiel aux yeux du consommateur. ALPINE est la marque sport-premium du Groupe Renault. Relancée en 2017, elle a immédiatement renoué avec le succès. Créée en 2000, RSM (Renault Samsung Motors) est commercialisée exclusivement en Corée du Sud. Synonyme de raffinement, particulièrement réputée pour sa qualité de service, la marque est leader en satisfaction client, vente et après-vente.LADA est la marque leader historique du marché russe, et possède le réseau de concessionnaires le plus important du pays.

Comment Renault se situe dans la lutte contre le changement climatique et se conforme aux normes d'émission de CO2 ?

Nous sommes engagés de façon très concrète en faveur du climat et d'un monde décarboné. Cet engagement, nous l'avons intégré dans notre stratégie très en amont, sans attendre les contraintes règlementaires. Nous avons annoncé en octobre nos nouveaux objectifs : atteindre un impact zéro CO_2 d'ici 2050 en Europe. Nous visons, dès 2030, une réduction de nos émissions de CO_2 de 50% par rapport à 2010. Pour y arriver, nous pouvons compter sur notre gamme électrique et électrifiée. Nous avons été précurseurs du véhicule électrique, ce qui nous permet de nous positionner aujourd'hui comme leader sur ce marché. Notre proposons des solutions concrètes et accessibles, adaptées aux besoins de chacun. Notre gamme de véhicules électriques et électrifiés est la plus diversifiée du marché automobile mondial. Nos véhicules électriques sont présents dans 54 pays à travers le monde, en Europe, en Amérique Latine, à travers l'Asie. ZOE est le second véhicule électrique le plus vendu au monde. Le déploiement de l'électrique se confirme année après année. En 2019, les ventes de véhicules électriques du groupe ont augmenté de 25%.

ZOE is the second best-selling electric vehicle in the world.

What is special about the Renault range?

Renault Group has five brands, whose complementarity is our strength internationally, with responses that are adapted to multiple cultures and market segments. The objective for all the ranges in our brands is one and the same: offer innovative and affordable solutions for everyone and for every type of use. Renault offers everyone a new kind of mobility, that is shared, connected and respectful of the planet. It is also the number one French automotive brand in the world. DACIA built its commercial success on its iconic vehicles - Logan, Sandero and Duster - products with the best value-for-money ratio that focus on what is essential for the consumer. ALPINE is Renault Group's premium sports brand. Relaunched in 2017, it became successful immediately. Founded in 2000, RSM (Renault Samsung Motors) is marketed exclusively in South Korea. Synonymous with refinement, particularly renowned for its quality of service, the brand is a leader in customer satisfaction, in sales and in after-sales services. LADA is the leading brand in the Russian market, and has the largest dealer network in the country.

Where does Renault stand in the fight against climate change and compliance with CO2 emission standards?

We are committed in a very concrete way in favor of the climate and a decarbonized world. We incorporated this commitment into our strategy very early on, without waiting for regulatory limitations. In October, we announced our new targets, namely to achieve zero CO_2 impact in Europe by 2050. As early as 2030, we aim to reduce our CO_2 emissions by 50% compared to 2010. To achieve this, we rely on our range of electric and electrified vehicles. We were pioneers in electric vehicles, which positions us today as the leader in this market. We offer concrete and affordable solutions, tailored to each individual's needs. Our range of electric and electrified vehicles is the most diversified in the global automotive market. Our electric vehicles are present in 54 countries around the world, in Europe, Latin America, across Asia. ZOE is the second best-selling electric vehicle in the world. The deployment of electric vehicles is confirmed year after year. In 2019, the Group's electric vehicle sales increased by 25%.



Renault Zoe (B10) - Phase 2 - Série Limitée Edition One



Gamme Electrique, E-Tech - Hybride et E-Tech Plug-In Hybride Rechargeable



Renault Megane Iv Berline (Bfb) - Phase 2



Formule 1 – Essais 1979. Jean-Pierre Jabouille sur le circuit Jarama en Espagne.

Comment préparez-vous la nouvelle génération de voitures électriques ?

Nous poursuivons l'électrification de notre gamme : à partir de 2022, en Europe, pour l'ensemble de nos marques, tous nos nouveaux modèles lancés prévoiront une version électrique ou hybride. Nous avons annoncé en octobre l'arrivée prochaine sur les routes de notre 8ème modèle de véhicule électrique, la Dacia Spring. C'est aujourd'hui le véhicule électrique le plus accessible du marché européen. Préparer l'avenir, c'est aussi répondre aux nouveaux usages de l'automobile. En lien avec les pouvoirs publics et les élus locaux, nous développons des services de mobilité 100% électriques et partagés. Notre service d'auto-partage Zity met à disposition de plusieurs grandes villes européennes comme Madrid et Paris une flotte de véhicules totalement électriques. C'est un véritable succès, avec environ 9000 véhicules en circulation en Europe et plus de 380 000 utilisateurs.

How are you preparing the next generation of electric cars?

We are continuing with the electrification of our range: as of 2022, in Europe, for all our brands, all the new models we will launch will include an electric or hybrid version. In October, we announced that our 8th electric vehicle model, the Dacia Spring, would soon be hitting the road. This is now the most affordable electric vehicle on the European market. Preparing for the future also means responding to new ways in which automobiles are being used. Together with public authorities and local elected officials, we are developing 100% electric and shared mobility services. Our Zity car-sharing service provides several major European cities, such as Madrid and Paris, with a fleet of fully electric vehicles. This is a very successful effort, with some 9,000 vehicles in circulation in Europe and more than 380,000 users.



Formule 1 – Grand Prix d'Allemagne 2019

Depuis le grand Prix de Formule 1 à Dijon en 1979 qui a vu la victoire de Jean-Pierre Jabouille au volant d'une Renault Turbo, la Formule 1 - à la fois laboratoire et vitrine de Renault - est-elle toujours d'actualité ?

Plus que jamais ! Notre directeur général Luca De Meo l'a réaffirmé cet été : Renault a vocation à s'installer durablement en Formule 1 et à y gagner sa place sur le podium. Vitrine historique de l'excellence de l'ingénierie du groupe, la F1 va s'intégrer à un nouveau modèle commercial et devenir un des piliers de notre stratégie de relance. Deux grandes nouveautés à partir de l'an prochain pour accompagner cette dynamique: L'écurie de Formule 1 Renault serait rebaptisée Alpine et Fernando Alonso, double champion du monde avec Renault en 2005 et 2006, fera son retour en F1 avec Renault, qui portera donc le nom d'Alpine.

Since the Formula 1 Grand Prix in Dijon in 1979, when Jean-Pierre Jabouille won while driving a Renault Turbo, is Formula 1 - both a laboratory and a showcase for Renault - still relevant?

More than ever! Our CEO, Luca De Meo, said it once again this summer: Renault aims to establish itself permanently in Formula 1 and to earn its position on the podium. A historic showcase of the Group's engineering excellence, Formula 1 will become part of a new business model and will be one of the pillars of our recovery strategy. Two major new developments starting next year to support this momentum are: The Renault Formula 1 team will be renamed as Alpine, and Fernando Alonso, two-time world champion with Renault in 2005 and 2006, will return to F1 with Renault, with the Alpine branding.

Double page suivante : Renault Clio E-Tech (Bja Hev) – Phase 1


CLIO E-TECH



Renault Trafic (J82) - Phase 2



Kangoo Z.e. Concept (Xfk)

Quelle est votre stratégie pour relancer l'Alliance Renault-NISSAN- MITSUBISHI ?

Depuis la création du Conseil Opérationnel de l'Alliance en 2019, nous avons impulsé un nouveau départ à l'Alliance entre Renault, Nissan et Mitsubishi, dont la dynamique était en souffrance. Aujourd'hui, nous travaillons avec d'avantage d'efficacité, au sein d'une Alliance renforcée. La nouvelle méthode de travail définie entre Renault, Nissan et Mitsubishi Motors permet de tirer le meilleur parti des forces de chacun : chaque membre de l'Alliance est référent des régions où il possède les meilleurs atouts stratégiques et y agit comme soutien de la compétitivité et facilitateur pour les autres membres. Ce schéma de leader/follower renforce l'efficacité et la compétitivité des véhicules et des technologies clés pour notre futur comme l'électrique, la voiture autonome ou la connectivité. Cette nouvelle organisation de l'Alliance est un pilier de la réussite du Groupe Renault. Elle va nous permettre de faire face aux investissements nécessaires pour développer la mobilité de demain.

Comment voyez-vous l'évolution du marché automobile dans le contexte actuel ?

Je suis confiant dans l'avenir du marché automobile et plus généralement, dans la capacité de reprise de nos économies. Malgré la crise historique que nous vivons, des mesures fortes et inédites ont été prises pour préserver l'activité partout où cela était possible. L'épargne existe et si les conditions de la confiance sont réunies, la consommation ne demande qu'à repartir. La crise sanitaire que nous traversons depuis plusieurs mois, en bouleversant nos modes de vie collectifs, nous a rappelé brutalement que la liberté d'aller et venir, la liberté de circulation, n'allait pas de soi. Dans le monde de demain, plus que jamais, l'automobile a une mission à remplir. Elle est gage de sécurité et de liberté, joue un rôle social primordial. Pour beaucoup de personnes, notamment loin des métropoles, elle reste le seul moyen d'accéder à la mobilité. Mais pour réussir sa transition, l'automobile doit anticiper les tendances de fonds auxquelles nous faisons face aujourd'hui : répondre à l'urgence environnementale en premier lieu, à l'accélération de la transformation digitale et à l'évolution des attentes des consommateurs qui en découle.

La crise économique que nous traversons est-elle conciliable avec la responsabilité sociétale et environnementale ? Quels sont vos objectifs et vos solutions en la matière ?

La crise que nous traversons nous fait justement sentir l'urgence d'agir de façon responsable et durable. Au sein du Groupe Renault, nous avons la conviction que le principal vecteur de notre développement futur, c'est notre responsabilité sociale

What is your strategy for reviving the Renault-NISSAN-MITSUBISHI Alliance?

Since the Alliance's Operational Council was created in 2019, we have given a fresh start to the Alliance between Renault, Nissan and Mitsubishi, which was not doing well. We are now working more effectively in a strengthened Alliance. The new working method defined between Renault, Nissan and Mitsubishi Motors makes it possible to make the most of each other's strengths: each member of the Alliance is a benchmark in the regions where it has the best strategic assets, and is active there in support of competitiveness and as a facilitator for the other members. This leader/follower system is strengthening the efficiency and competitiveness of the vehicles and the technologies that are key for our future such as electric and self-driving cars or connectivity. This new organization of the Alliance is a pillar of Renault Group's success. It is going to enable us to provide the investments needed to develop the mobility of the future.

How do you see the evolution of the automotive market in the current environment?

I am confident in the future of the automotive market, and more generally in our economies' capacity to recover. Despite the historic crisis we are experiencing, strong and unprecedented measures have been taken to maintain activity wherever possible. Existing savings are out there, and if the conditions of trust are met, consumption is just waiting to pick up again. The health crisis that we have been experiencing for several months, with its disruption of our collective ways of life, has brutally reminded us that the freedom to come and go, freedom of movement, is not to be taken for granted. In tomorrow's world, more than ever, automobiles have a mission to perform. They represent security and freedom, and play a vital social role. For many people, especially those who live far from the cities, cars are still the only way to move around. However, in order to transition successfully, automobiles need to anticipate the fundamental trends we are facing today: first, by responding to the environmental emergency, to the acceleration of digital transformation, and to the resulting changes in consumer expectations.

Is the economic crisis we are going through compatible with social and environmental responsibility? What are your objectives and solutions in this area?

The crisis we are going through makes us feel the urgency of acting responsibly and sustainably. At Renault Group,

et environnementale. Notre engagement environnemental va bien au-delà de la réduction des émissions polluantes de nos véhicules. Avec l'ensemble des acteurs de la transition énergétique, nous travaillons à la création de tout un écosystème indispensable à cette transition : bornes électriques, systèmes de recharge intelligents, seconde vie des batteries en stationnaire, etc. Nous mettons également l'accent sur le développement de l'économie circulaire, pour laquelle Renault a été un groupe précurseur, dans un temps où peu y voyaient un chemin d'avenir. Le groupe a acquis une véritable expertise dans le recyclage des matières en boucle courte, le réemploi de pièces, la rénovation d'organes (moteurs, batteries de véhicules électriques, etc.) ou encore le recyclage des véhicules en fin de vie. Enfin, à travers notre Fondation d'entreprise, nous agissons pour l'inclusion de tous et particulièrement des plus fragiles. Avec notre « Université Inclusive » de formation aux métiers du digital et bien d'autres projets, nous favorisons l'accès à l'emploi des publics les plus fragiles.

Pensez-vous que la crise que nous traversons doit aboutir à une nouvelle forme d'économie ?

J'en suis persuadé. En accéléré, la crise sanitaire puis économique a révélé brutalement les limites de la mondialisation, de la solidité de notre modèle économique. Dans une économie de plus en plus bipolarisée, entre les Etats-Unis d'un côté et la Chine de l'autre, il est urgent pour l'Union Européenne de construire une réponse coordonnée. C'est une réflexion que je mène depuis plusieurs années : comment construire un modèle économique européen vertueux et qui nous permette de disposer d'une réelle force de frappe ? Je pense que cela ne pourra passer que par l'instauration d'un capitalisme réellement responsable à l'échelle européenne. Un capitalisme qui valorise la capacité des entreprises à relever les défis d'avenir colossaux qui les attendent, à mieux prendre en compte leur impact social et environnemental. Cela passe par plusieurs étapes : une homogénéisation des règles de gouvernance au sein des entreprises européennes, mais aussi l'adoption d'une raison d'être, qui doit être la colonne vertébrale de chaque entreprise. Aujourd'hui, je pense que nos entreprises sont mûres pour réaliser cette transformation. Reste pour les dirigeants politiques européens à se saisir du sujet et à construire le cadre qui nous permette d'instaurer durablement un capitalisme réellement responsable.

C'est l'urgence d'agir pour le bien commun qui donne la force de surmonter les obstacles.

The urgency of taking action for the common good gives strength to overcome obstacles.

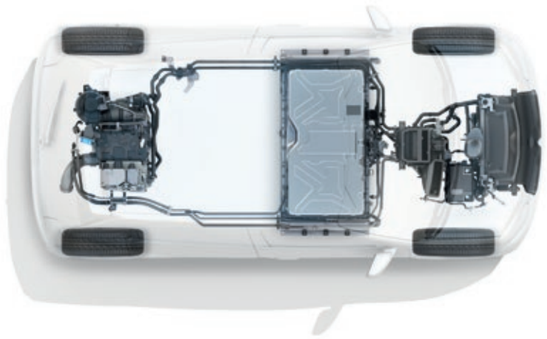


Dacia Sandero Stepway II (B52 Cross) - Phase 2 - Adaptation France

we believe that the main vector for our future development is our social and environmental responsibility. Our environmental commitment extends far beyond reducing the polluting emissions of our vehicles. Together with all the players involved in the energy transition process, we are working to create an entire ecosystem that is key for this transition: electric charging stations, intelligent charging systems, second life of stationary batteries, etc. We are also focusing on the development of the circular economy, for which Renault was a forerunner at a time when few people saw this as a way forward. The Group has acquired real expertise in short loop materials recycling, reusing parts, renovating components (engines, electric vehicle batteries, etc.). and recycling end-of-life vehicles. Finally, through our Corporate Foundation, we are working for inclusion of everyone and especially the most vulnerable. With our "Inclusive University" that trains for digital professions and many other projects, we are promoting access to employment for the most vulnerable populations.

Do you think that the crisis we are going through will lead to a new form of economy?

I am convinced of it. The health crisis followed by the economic crisis made it plain both quickly and brutally that globalization has its limits, and so does the robustness of our economic model. In an increasingly bipolar economy, between the United States on the one hand and China on the other, there is an urgent need for the European Union to build a coordinated response. This is something I have been considering for several years: how can we build a virtuous European economic model that will provide us with some genuine clout? I believe that this can only be achieved through the establishment of a truly responsible form of capitalism at the European level. A form of capitalism that values the ability of companies to meet the colossal challenges that lie ahead in the future, to take greater account of their social and environmental impact. This involves several stages: streamlining governance rules within European companies, and adopting a purpose that must be the backbone of every company. I think our companies are now ripe for achieving this transformation. It remains for European political leaders to seize this topic and



Renault Twingo III Electric (B07 Electric) - Phase 2, Implantation Moteur Et Batteries



Renault Twingo III Electric (B07 Ze) Phase 2, Habitabilité

Vous avez dit : « Je suis Colonel de réserve dans la Légion étrangère, on y croise des gens dont le quotidien vous aide à relativiser ». Relativiser, est-ce pour vous une philosophie qui vous aide à traverser les moments difficiles ?

Je pense qu'une manière très simple et efficace de relativiser, c'est de penser de façon collective plutôt qu'individuelle. Il ne faut pas chercher à travailler seulement pour soi-même. Se mettre au service d'une cause plus grande permet de s'oublier et de se dépasser lorsque cela est nécessaire. Dans les moments difficiles, il est important de se rappeler le sens de notre action, la direction que nous souhaitons lui appliquer. C'est l'urgence d'agir pour le bien commun qui donne la force de surmonter les obstacles. Dans des situations complexes et délicates, savoir que l'on agit de la façon la plus juste apporte la détermination et le courage nécessaires pour garder le cap.

À présent, si vous le souhaitez, je vous laisse le mot de la fin pour conclure sur l'entrée du Groupe Renault dans l'Excellence Française.

Le Groupe Renault, c'est un esprit d'excellence qui anime l'ensemble des collaborateurs et se retrouve dans tous nos produits. À ce titre, je suis très heureux que le groupe intègre l'Excellence Française, un cercle qui œuvre depuis longtemps pour le rayonnement du savoir-faire et de l'innovation à la française. C'est le début d'un partenariat enthousiasmant et qui promet d'être très enrichissant tant pour le Groupe Renault que pour le Cercle de l'Excellence Française.

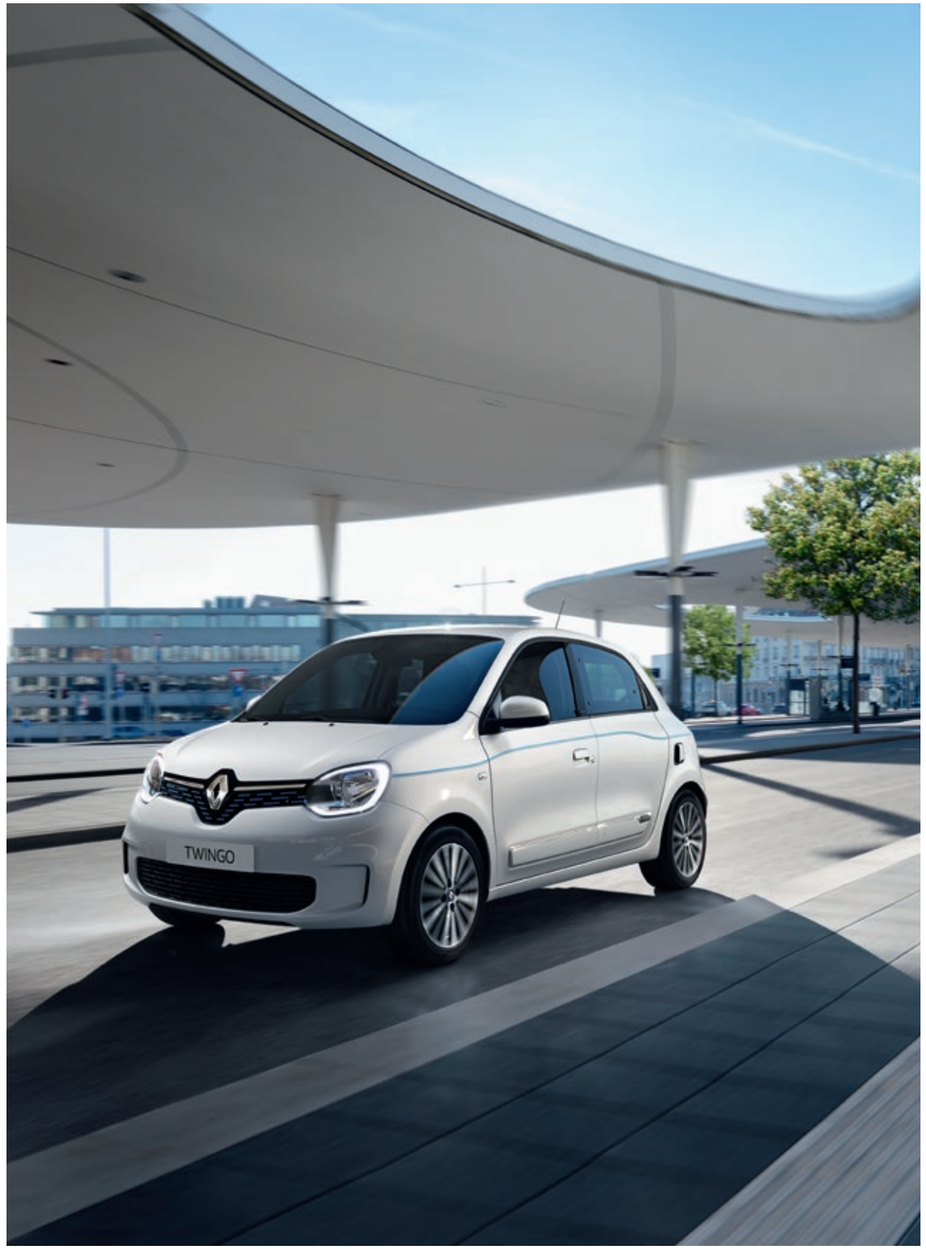
build the framework that will enable us to sustainably establish a truly responsible form of capitalism.

You said, "I am a reserve colonel in the Foreign Legion, where you meet people whose daily lives help you to put things into perspective." Putting things into perspective - is this a philosophy that helps you through difficult times?

I believe that a very simple and effective way to put things into perspective is to think collectively rather than individually. You don't want to just work for yourself. Serving a bigger purpose lets you forget yourself and surpass yourself when necessary. In difficult moments, it is important to remember the meaning of what we do, the direction we wish to move in. The urgency of taking action for the common good gives strength to overcome obstacles. In complex and delicate situations, knowing that you are acting in the best possible way provides the determination and courage needed to stay the course.

Now, if you wish, I give you the last word to conclude on the entry of the Renault Group into French Excellence.

Renault Group shows a spirit of excellence that drives all employees and is reflected in all our products. In this regard, I am very pleased that the Group is joining Excellence Française, a circle that has long worked to promote French know-how and innovation. This is the beginning of an exciting partnership that promises to be very rewarding for both Renault Group and for the Circle of French Excellence



Renault Twingo III Electric (B07 Ze) Phase 2. Double page suivante : Ez-Ultimo (Z35.3)

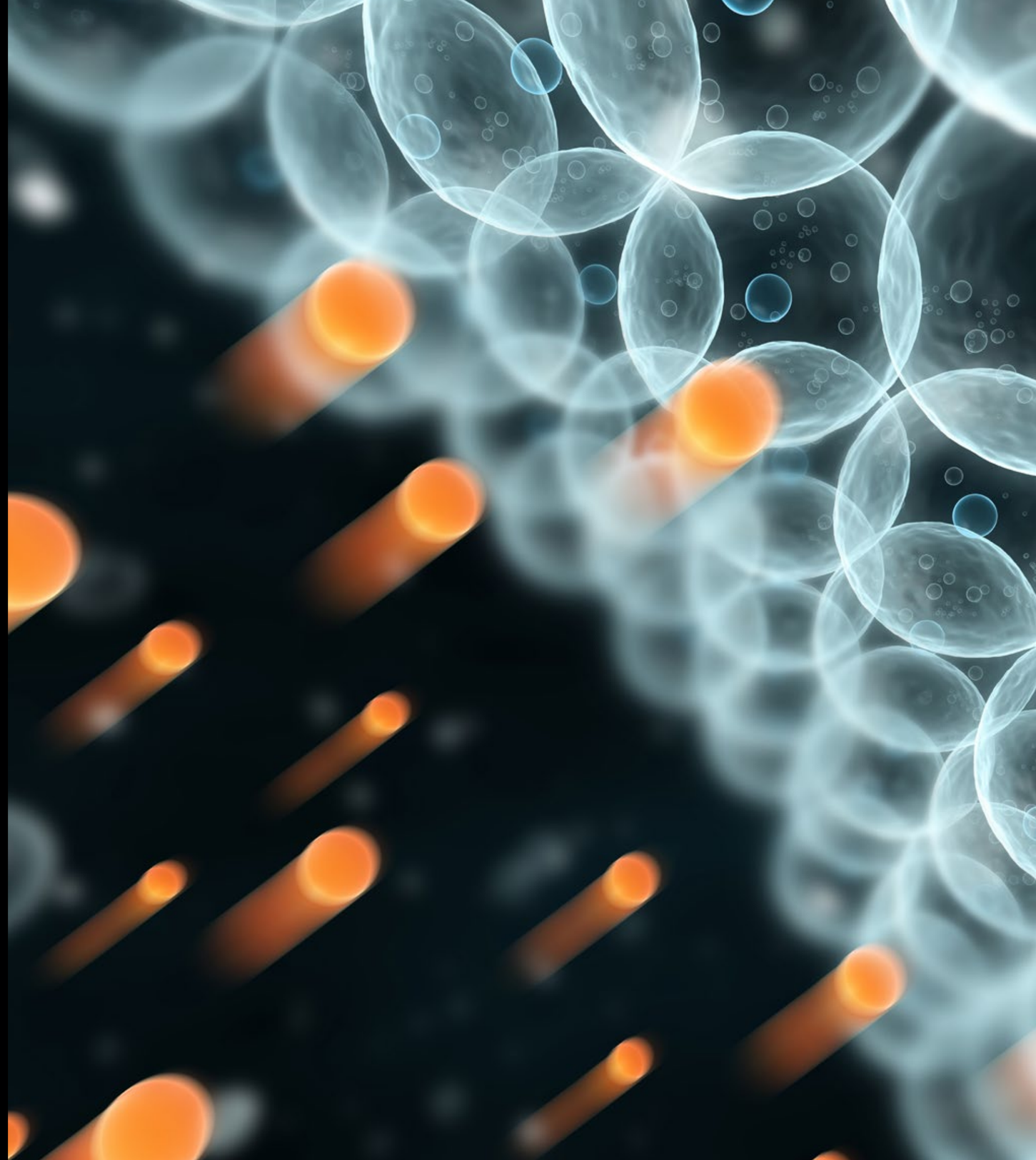


Secteur

Biologie industrielle

Institut Mérieux

Alain Mérieux



Parcours

Alain Mérieux

Président de l'Institut Mérieux
Chairman of Institut Mérieux



Né en 1938, Alain Mérieux est docteur en pharmacie, ancien interne des Hôpitaux de Lyon, ancien élève de Harvard Business School. En 1963, il crée bioMérieux, société spécialisée dans le domaine du diagnostic biologique et en assure la Présidence jusqu'en décembre 2010.

De 1968 à 1994, il est également Président de l'Institut Mérieux, leader mondial des vaccins humains et vétérinaires. De 1986 à 1998, il assure les fonctions de Premier Vice-Président de la Région Rhône-Alpes, en charge des Relations internationales, du Développement économique de la Recherche et de l'Enseignement supérieur.

Alain Mérieux est Président de la holding familiale qui a repris le nom historique de l'Institut Mérieux en décembre 2009. L'Institut Mérieux rassemble 3 sociétés bio-industrielles dédiées à la santé publique mondiale : bioMérieux (diagnostic in vitro), Transgène (immunothérapie des cancers et des maladies infectieuses), et Mérieux NutriSciences (sécurité alimentaire et de l'environnement, nutrition). Font également partie de l'Institut Mérieux deux entités dédiées à l'innovation: ABL (Advanced Bioscience Laboratories), société de recherche, et Mérieux Développement, société d'investissement dans le domaine de la santé. L'Institut Mérieux mobilise aujourd'hui 17 000 collaborateurs dans le monde, dans plus de 40 pays.

Alain Mérieux est par ailleurs Président de la Fondation Mérieux créée par son père en 1967 et de la Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux créée avec son épouse Chantal en 2001 et placée sous l'égide de l'Institut de France. Ces deux fondations familiales sont dédiées à la lutte contre les maladies infectieuses et travaillent en symbiose sur le terrain dans les pays en développement.

Alain Mérieux est Grand Officier de la Légion d'Honneur et titulaire de nombreuses distinctions internationales.

INSTITUT MERIEUX

BIOMÉRIEUX · transgene · MERIEUX NutriSciences

ABL inc. ADVANCED BIOSCIENCE LABORATORIES · MERIEUX EQUITY PARTNERS

MÉRIEUX UNIVERSITÉ · FONDATION CHRISTOPHE & RODOLPHE MÉRIEUX SOUS L'ÉGIDE DE L'INSTITUT DE FRANCE · FONDATION MÉRIEUX

Born in 1938, Alain Mérieux holds a PhD in Pharmacy. He served as an intern in the Lyon Hospitals and subsequently attended the PMD program at Harvard Business School. In 1963, he founded bioMérieux, a company specialized in the field of biological diagnostics, and served as Chairman until December 2010.

From 1968 to 1994, he was also Chairman of Institut Mérieux, the world leader in human and veterinary vaccines. From 1986 to 1998, he was Premier Vice-President of the Rhône-Alpes Regional Assembly, in charge of International Relations, Economic Development, Research and Higher Education.

Alain Mérieux is Chairman of the family holding company that took over the historical name of Institut Mérieux in December 2009. Institut Mérieux brings together 3 bio-industrial companies dedicated to global public health: bioMérieux (in vitro diagnostics), Transgene (immunotherapy for cancer and infectious diseases), and Mérieux NutriSciences (food and environmental safety, nutrition). Institut Mérieux also includes two entities dedicated to innovation: ABL (Advanced Bioscience Laboratories), a contract research and biomanufacturing company, and Mérieux Développement, a health investment company. Institut Mérieux currently employs 20,000 people worldwide in more than 40 countries.

Alain Mérieux is also Chairman of Fondation Mérieux established by his father in 1967 and Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux created with his wife Chantal in 2001 and placed under the aegis of Institut de France. These two independent family foundations are dedicated to the fight against infectious diseases and work in the field in developing countries.

Alain Mérieux is Grand Officer of the Legion of Honor in France and holds a number of international distinctions.



Entretien Interview



Maurice Tasler : Pouvez-vous brièvement présenter l'Institut Mérieux depuis sa création ?

Alain Mérieux : L'Institut Mérieux est un groupe familial indépendant dédié à la santé publique mondiale. Créé en 1897 par Marcel Mérieux, élève de Louis Pasteur, l'Institut Mérieux est dédié à la lutte contre les maladies infectieuses par la biologie: des sérums thérapeutiques, puis des vaccins humains et vétérinaires seront ainsi développés. Après Marcel Mérieux, son fils le Dr Charles Mérieux et ensuite Alain Mérieux feront de cet Institut le leader mondial des vaccins humains et vétérinaires. En 1994, la famille Mérieux se désengage des activités de vaccins (cédés à Rhône Poulenc) et se recentre sur une nouvelle holding familiale (Mérieux Alliance) autour du diagnostic avec bioMérieux, une société qu'Alain Mérieux avait créée en 1963 parallèlement aux activités de vaccins. Cette holding familiale élargira ses activités à l'immunothérapie des maladies infectieuses et des cancers et à la sécurité alimentaire. Elle reprend le nom historique d'Institut Mérieux en 2009. L'Institut Mérieux regroupe 5 sociétés aux activités complémentaires : bioMérieux en diagnostic in vitro, Transgene en immunothérapie, Mérieux Nutrisciences en sécurité alimentaire et nutrition, ABL Inc société de recherche et de bioproduction sous contrat et Mérieux Développement, société d'investissement dans le domaine de la santé. L'Institut

Maurice Tasler: Could you briefly introduce the Mérieux Institute since its inception?

Alain Mérieux: The Mérieux Institute is an independent family Group dedicated to global public health. The Institute was created in 1897 by Marcel Mérieux, a student of Louis Pasteur, and is dedicated to fighting infectious diseases through biology, hence the development of therapeutic serums followed by human and veterinary vaccines. After Marcel Mérieux, his son, Dr. Charles Mérieux followed by Alain Mérieux built this Institute into the world leader in human and veterinary vaccines. In 1994, the Mérieux family stepped back from vaccines (that activity was transferred to Rhône Poulenc), and shifted to a new family holding company (Mérieux Alliance) focused on diagnostics, with BioMérieux, a company that Alain Mérieux had created in 1963 in parallel with the vaccine activities. This family holding company expanded its activities to immunotherapy for infectious diseases and cancers, and to food security. The company took back the legacy name of Institut Mérieux in 2009. The Mérieux Institute includes 5 companies with complementary activities:

mobilise aujourd'hui 20 000 collaborateurs dans plus de 40 pays et réalise 3,2 milliards de CA.

Quels sont aujourd'hui les axes prioritaires de recherche de l'Institut ?

La lutte contre les maladies infectieuses est une priorité avec un focus particulier donné à la réduction des antibio-résistances, un enjeu majeur de santé publique, ainsi qu'à la prévention des infections nosocomiales. La lutte contre les pathogènes émergents est également un axe important : bioMérieux a ainsi pu développer en quelques mois différents tests de diagnostic du Covid-19 qui vont permettre de mieux contrôler l'épidémie. La recherche de traitements immunologiques innovants pour répondre à des besoins médicaux insatisfaits en cancérologie est également une priorité de Transgene, avec la mise au point de traitement de précision adapté au profil génétique du patient. L'étude par Mérieux NutriSciences du métagénôme intestinal qui ouvre des perspectives majeures pour la santé est également un sujet de recherche majeur. Enfin au plan technologique, des programmes importants sont consacrés aux nouvelles technologies de diagnostic qui permettront une prise en charge toujours plus rapide et ciblée des patients, avec en particulier l'intégration de l'intelligence artificielle pour gérer et interpréter un nombre toujours plus important de données.

Quelle est la place et la spécificité de l'Institut Mérieux à côté des autres centres de Recherche médicale en France et dans le Monde ?

L'Institut Mérieux n'est pas un centre de recherche médicale à proprement parler mais un groupe bio-industriel dont les activités de R&D visent à élaborer de nouvelles activités de service et des solutions diagnostiques ou thérapeutiques pouvant répondre à des grands enjeux de santé publique, largement centrés sur les maladies infectieuses, mais aussi sur l'oncologie et la nutrition. L'innovation est au cœur de la stratégie de l'Institut Mérieux qui consacre des moyens importants à la R&D : un investissement global de 12% des ventes en R&D, supérieur à la moyenne des acteurs industriels du secteur et 12% des effectifs engagés en R&D. L'Institut et ses sociétés privilégient une stratégie d'open innovation avec des collaborations publiques avec des centres de recherche académique et/ou privée au niveau international. Des unités mixtes de recherche sont également créées avec des établissements hospitaliers pour être au plus près des cliniciens et de leurs patients. Par l'intermédiaire de sa filiale Mérieux Développement, l'Institut Mérieux investit dans les sociétés qui feront la médecine de demain. Outre ses activités de R&D propres, l'Institut Mérieux apporte son soutien à des travaux de recherche en amont et/ou appliquée, à travers l'attribution de subventions.

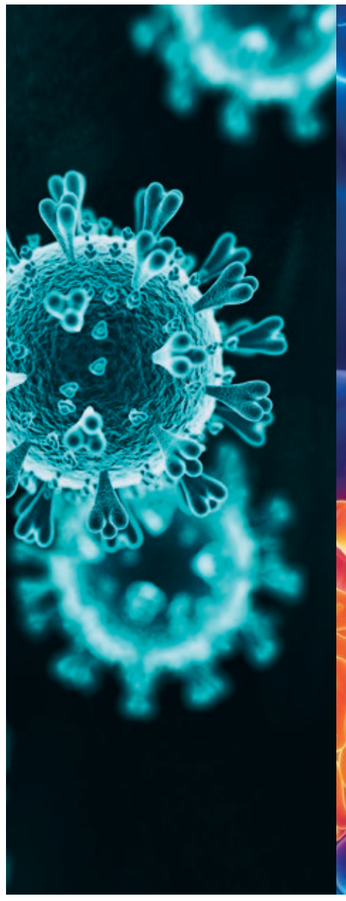
L'Institut Mérieux investit dans les sociétés qui feront la médecine de demain.

The Mérieux Institute invests in companies that are building the future of medicine.

BioMérieux for in vitro diagnostics, Transgene for immunotherapy, Mérieux Nutrisciences for food safety and nutrition, ABL Inc., a research and bioproduction company under contract, and Mérieux Development, a health investment company. The Institute currently employs 20,000 people in over 40 countries, generating 3.2 billion in sales.

What are the Institute's current key areas of research?

Fighting infectious diseases is a priority, with a particular focus on reducing antibiotic resistance, a major public health issue, as well as preventing hospital-acquired infections. Fighting emerging pathogens is also an important focus: in just a few months, BioMérieux was able to develop various diagnostic tests for Covid-19 that will improve control of the epidemic. Researching innovative immunological treatments to address unmet medical needs in oncology is also a priority for Transgene, with the development of precision treatments tailored to the patient's genetic profile. Mérieux NutriSciences' study of the intestinal metagenome, which opens up major health prospects, is also a key research topic. Lastly, as concerns technology, major programs are dedicated to new diagnostic technologies that will enable ever faster and more targeted patient care, specifically using AI to manage and interpret an ever-increasing amount of data.







Quels sont les critères de sélection des chercheurs dont vous avez besoin ?

Du fait de la diversité des sujets abordés, les compétences et expertises de nos chercheurs sont extrêmement variées, couvrant aussi bien l'immunologie, la microbiologie, l'oncologie, diverses techniques biochimiques et moléculaires, la médecine… mais aussi les (bio)-mathématiques et (bio)-informatique, l'analyse des métadonnées, l'ingéniérie, l'optique et la physique… Dans chacun de ces domaines, nous attendons de nos chercheurs une large autonomie et adaptabilité, un sens de l'initiative, et de fortes capacités relationnelles, de management et gestion de projet.

What is the Institute's position and uniqueness compared to other medical research centers around the world?

The Mérieux Institute is not a medical research center per se, it is a bio-industrial Group whose research and development activities aim to develop new services and diagnostics or therapeutic solutions able to address major public health issues, focused mostly on infectious diseases, but also on oncology and nutrition. Innovation is at the core of the Institute's strategy. It allocates considerable resources to research and development with a total investment of 12% of revenue for R&D,

L'IA et ses applications est un domaine en évolution rapide dans lequel l'Institut est fortement impliqué.

Comment s'effectue la transmission des connaissances ?

Essentiellement par des actions de formation, d'animation et de communication dans le cadre de colloques internes ou externes, au sein de réseaux internationaux dans lesquels les entités de l'Institut sont impliquées, ainsi que par la publication des travaux réalisés.

L'IA fait-elle partie intégrante de vos recherches ?

L'intelligence artificielle et ses applications notamment pour l'analyse des métadonnées (« data analytics ») est un domaine en évolution rapide dans lequel l'Institut est fortement impliqué. De nombreuses réunions prospectives sur ces sujets sont organisées au niveau de la holding, et permettent d'alimenter les projets spécifiques menées au sein des sociétés. Ces projets recouvrent notamment au sein de bioMérieux le développement d'antibiogrammes « in silico » à partir d'analyses moléculaires approfondies du génome bactérien et l'interprétation automatisée de tests microbiologiques ; au sein de Transgène le développement d'algorithmes bio-informatiques d'analyse des données de séquençage appliqués au contrôle qualité de produits pharmaceutiques, ainsi que l'exploitation d'outils d'IA pour mieux caractériser les patients et identifier parmi ceux-ci lesquels répondront le mieux à des traitements immunothérapeutiques et/ou présenteront des effets secondaires réduits ; enfin au sein de Mérieux Nutrisciences le développement de nouveaux outils bio-informatiques d'analyse du microbiote.

Qu'entendez-vous par une approche globale de la Santé, sans frontières d'aucune sorte ?

La réponse aux besoins de santé et particulièrement aux maladies infectieuses ne peut se faire que mondialement, sans frontières d'aucune sorte : ni géographiques car les virus et bactéries ne connaissent pas les frontières, ni d'espèces car les médecines humaine et vétérinaire sont étroitement liées (près de 2/3 des maladies émergentes sont des zoonoses). La pandémie de Covid-19 le démontre une fois encore avec un virus venu de l'animal, transmis à l'homme et se répandant extrêmement rapidement. Nous devons également travailler sans frontières entre les disciplines scientifiques et technologiques avec des approches décloisonnées mêlant : biologie, technologies de

The Institute is actively involved in the rapidly developing field of AI and its applications.

higher than the average for industrial players in this sector, and 12% of the workforce working in R&D. The Institute and its companies emphasize an open innovation strategy with public collaboration with academic and/or private research centers worldwide. Joint research units have also been set up with hospital facilities, so as to be as close as possible to clinicians and their patients. Through its subsidiary Mérieux Développement, the Mérieux Institute invests in companies that are building the future of medicine. In addition to its own R&D, the Mérieux Institute supports upstream and/or applied research through grants.

What are your criteria for selecting researchers?

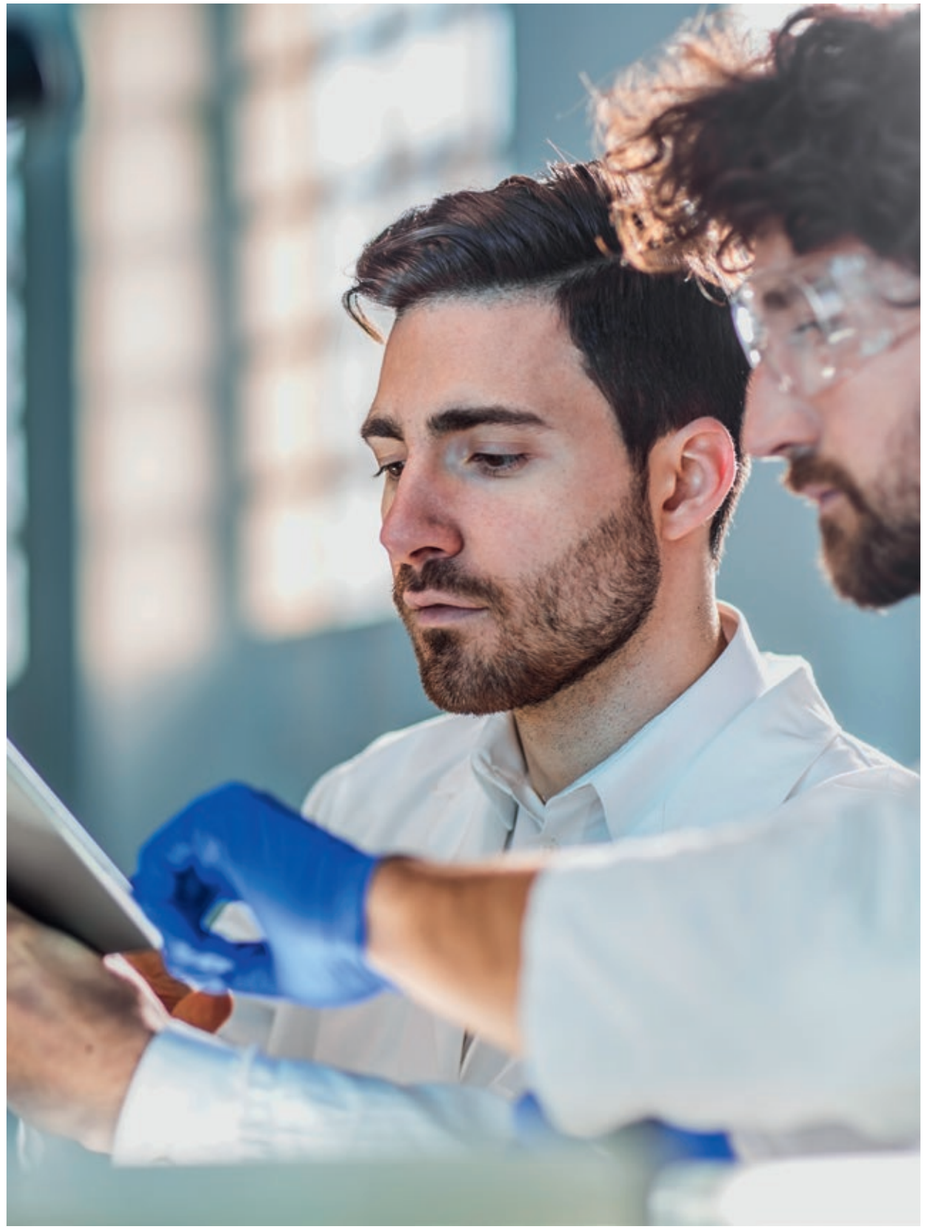
Because of the diversity of topics covered, our researchers have highly varied skills and expertise in the areas of immunology, microbiology, oncology, various biochemical and molecular techniques, medicine... as well as (bio)-mathematics and (bio)-information technology, metadata analysis, engineering, optics and physics... In each of these areas, we expect our researchers to show independence, adaptability, initiative, as well as strong interpersonal, management and project leadership skills.

How is knowledge passed on?

Essentially by means of training, facilitation and communication activities through in-house or external symposia, international networks in which the Institute's entities are involved, and by publishing the work that has been done.

Is AI an integral part of your research?

The Institute is actively involved in the rapidly developing field of AI and its applications, especially for data analytics. Many forward-looking meetings on these topics are organized at the holding company level, and help feed into the specific projects carried out within the companies. These projects include the development of "in silico" antibiograms from in-depth molecular analyses of bacterial genomes and the







l'information, sciences de l'ingénieur, chimie…. On parle également d'approche de santé globale lorsque l'on s'intéresse à l'ensemble des facteurs impactant la santé des patients qui dépassent la seule prise en charge médicale : la sécurité physique, la sécurité de l'environnement et de l'alimentation, l'éducation, le logement, l'insertion économique… Ce sont des approches globales de ce type que promeut la Fondation Mérieux dans ses actions sur le terrain.

L'Institut a fait le choix de mettre la biologie au service de la Médecine. Expliquez-nous ce choix ?

L'Institut Mérieux est dédié à la santé publique mondiale et entend servir la médecine dans le domaine d'expertise qui est le sien depuis sa création : la biologie. Avec des approches complémentaires visant à améliorer la prise en charge des patients et la prévention des risques sanitaires: le diagnostic biologique, l'immunothérapie et la sécurité des aliments. Le diagnostic est en effet un outil crucial dans la lutte contre les maladies infectieuses car il permet d'identifier l'agent pathogène responsable, de déterminer le traitement qui sera le mieux adapté et enfin de mettre en place des stratégies de santé publique indispensable en cas d'épidémies. L'immunothérapie permet quant à elle de renforcer le système immunitaire des patients pour qu'ils puissent se défendre eux même contre la maladie.

Combien de personnes sont mobilisées à l'Institut, et dans combien de pays ?

L'Institut mobilise 20 000 collaborateurs dans le monde dans plus de 40 pays. Ces collaborateurs sont présents sur des sites de production, de recherche et dans des filiales commerciales partout dans le monde. S'il réalise 90% de son chiffre d'affaires hors de France, l'Institut Mérieux reste fidèle à ses racines françaises en conservant des centres de décisions, de recherche et de production en France ainsi qu'une part importante de ses effectifs. Il continue à investir en France, berceau historique de ses activités.

Quelles sont les valeurs sur lesquelles repose l'Institut ?

Une vision de long terme , une approche internationale sans frontières, l'indépendance, l'humanisme avec un engagement sociétal très important … au service de la santé publique.

automated interpretation of microbiological tests done by BioMérieux; At Transgene, development of bioinformatics algorithms to analyze sequencing data applied to pharmaceuticals quality control, as well as using AI tools to improve patients characterization and identify which patients will best respond to immunotherapeutic treatments and/or have reduced side effects; Lastly, at Mérieux Nutrisciences, development of new bioinformatics tools for microbiota analysis.

What do you mean by a comprehensive approach to health, without borders of any kind?

Meeting health needs, especially as concerns infectious diseases, can only be done globally, with no borders of any kind, neither geographical - because viruses and bacteria do not care about borders, nor between species, because human and veterinary medicine are closely linked (nearly two-thirds of emerging diseases are zoonotic). The Covid-19 pandemic demonstrates this once again, with an animal-borne virus transmitted to human beings and which then spreads extremely rapidly. We must also work without borders between scientific and technological disciplines, with open-ended approaches combining biology, information technology, engineering sciences, chemistry... By a comprehensive health approach, we also include all the factors affecting patient health beyond just medical care: physical safety, environmental and food safety, education, housing, economic integration... These are the types of comprehensive approaches that the Mérieux Foundation promotes in its actions on the ground.

The Institute has chosen to serve medicine through biology. Can you tell us about this choice?

The Mérieux Institute is dedicated to global public health and intends to serve medicine in the field of expertise that it has excelled in since its inception, namely biology. Using complementary approaches aimed at improving patient care and health risk prevention: biological diagnostics, immunotherapy and food safety. Diagnostics is a crucial tool in fighting infectious diseases because it identifies the relevant pathogen, which makes it possible to determine the most appropriate treatment, followed by implementation of essential public health strategies in the event of epidemics. Immunotherapy strengthens





Mérieux NutriSciences a pour mission de protéger la santé des consommateurs du monde entier.

The mission of Mérieux NutriSciences is to protect consumers' health around the world.

La menace infectieuse risque-t-elle d'être de plus en plus présente dans l'avenir ?

La mondialisation avec l'accroissement des échanges et des mouvements de population et donc des agents pathogènes, renforce la menace infectieuse et les risques épidémiques. La pandémie du Covid-19 en est l'exemple le plus frappant. D'autres facteurs concourent également à ce risque : l'urbanisation incontrôlée, l'émergence de mégalopoles insalubres, les troubles géopolitiques et les exodes de populations, la déforestation, le réchauffement climatique. Autant de d'éléments dont l'homme est responsable. Tous favorisent l'apparition de nouveaux pathogènes et la résurgence de maladies que l'on pensait éradiquées, particulièrement dans les pays à revenus limités dont les systèmes de santé sont insuffisamment structurés et sont de ce fait très vulnérables.

L'alimentation, l'eau et l'environnement représentent-ils un risque toujours plus grand ?

Ils font partie des nouveaux risques infectieux liés à la mondialisation et doivent être considérés comme des priorités de santé publique particulièrement dans les pays à ressources limitées. Au-delà des risques infectieux, l'alimentation est également à l'origine de nombreuses maladies métaboliques (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires). En tant qu'acteur de santé publique, l'Institut se devait de répondre cet enjeu. Mérieux NutriSciences a pour mission de protéger la santé des consommateurs du monde entier en proposant une large gamme de services d'analyses et de conseil aux industries agro-alimentaires, agro-chimiques, pharmaceutiques et cosmétiques.

patients' immune systems so that they can defend themselves against the disease.

How many people work with the Institute and in how many countries?

The Institute employs 20,000 people worldwide in more than 40 countries. These employees are present at production and research facilities, as well as commercial subsidiaries worldwide. Although the Institute generates 90% of its earnings outside France, the Institut Mérieux remains true to its French roots by maintaining decision-making, research and production centers in France, as well as a significant part of its workforce. The Institute continues to invest in France, its historic birthplace.

What are the Institute's foundational values?

Long-term vision, an international approach without borders, independence, humanism with a very important societal commitment ... serving public health.

Is the threat of infections likely to become more prevalent in the future?

Globalization, with increased movements of trade and population, and therefore of pathogens, heightens the threat of infections and the risk of epidemics. The Covid-19 pandemic is the most striking example. Other factors also contribute to this risk: uncontrolled urbanization, the emergence of unsanitary megacities, geopolitical unrest and population exodus, deforestation and global warming. These are all aspects for which human beings bear the responsibility.

They all foster the emergence of new pathogens and the resurgence of diseases that we thought had been eradicated, particularly in low-income countries with insufficiently structured and therefore highly vulnerable health systems.

Are food, water and the environment an ever-increasing risk?

They are part of the new infectious risks associated with globalization, and must be considered as public health priorities especially in resource-limited countries. Over and above risks of infections, diet is also the cause of many metabolic diseases (obesity, diabetes, cardiovascular disease). As a public health actor, the Institute had a duty to address this issue. The mission of Mérieux NutriSciences is to protect





Quels sont les points forts de votre engagement sociétal ?

Il faut tout d'abord rappeler que l'actionnaire de référence de l'Institut Mérieux est une Fondation. La Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux est actionnaire à hauteur d'un tiers de l'Institut, donnant une certaine vision aux activités du groupe. Les seuls dividendes versés par l'Institut le sont à cette Fondation qui lutte contre les maladies infectieuses dans les pays vulnérables. Cela donne du sens à la performance. Par le mécénat, L'Institut Mérieux et ses sociétés soutiennent l'action des fondations Mérieux qui disposent d'un budget de près de 30 millions dont la moitié provient du soutien familial et du mécénat des sociétés Mérieux. L'Institut Mérieux est également engagé en France dans des actions au bénéfice des personnes fragiles et des sans-abri, Il est ainsi à l'origine de la création de l'Entreprise des Possibles un collectif d'entreprises de la métropole lyonnaise mobilisées avec leurs collaborateurs pour la cause des sans-abri. À l'interface entre le monde associatif et celui de l'entreprise, l'Entreprise des Possibles mobilise des ressources humaines, financières et immobilières pour amplifier l'action des associations engagées sur le terrain. Pour répondre aux enjeux de responsabilité et de solidarité liés à la crise du Covid-19, bioMérieux a décidé de diminuer exceptionnellement de moitié le dividende versé en juillet et de reverser l'autre moitié en mécénat au profit d'actions solidaires. Dans ce cadre, la Fondation Mérieux recevra un don de 12 millions d'euros et 10 millions seront également versés à d'autres organismes pour soutenir des causes d'intérêt général. Parallèlement à ces actions auprès des plus démunis, l'Institut Mérieux et ses sociétés sont des employeurs engagés accordant une importance toute particulière à leurs collaborateurs. Liée à sa mission de santé publique, cette philosophie inspire une politique sociale qui privilégie le maintien de l'emploi, le développement des talents des collaborateurs, l'adaptation des métiers aux évolutions d'un environnement en pleine mutation. C'est dans cette perspective que le groupe a créé Mérieux Université, une université interne destinée à transmettre et pérenniser auprès des collaborateurs de l'Institut des valeurs entrepreneuriales uniques et renforcer un socle de compétences spécifiques à chacun de ses métiers.

Quels sont les rôles respectifs de la Fondation Mérieux et de la Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux ?

Ce sont deux fondations familiales indépendantes. La Fondation Mérieux a été créée en 1967 par le Dr Charles

Les Fondations sont présentes dans près de 20 pays.

The Foundations are present in nearly 20 countries.





consumers' health around the world by offering a wide range of analytics and consulting services to the agri-food, agri-chemical, pharmaceutical and cosmetics industries.

What are the highlights of your societal commitment?

First of all, it must be remembered that the leading shareholder of the Mérieux Institute is a Foundation. The Christophe and Rodolphe Mérieux Foundation owns one-third of the shares of the Institute, which gives a certain vision to the group's activities. The only dividends that the Institute pays out are to this Foundation, which fights infectious diseases in vulnerable countries. This gives meaning to performance. Through philanthropy, the Mérieux Institute and its companies support the work of the Mérieux foundations, which have a budget of nearly 30 million, half of which comes from the family and the philanthropy of Mérieux companies. In France, the Mérieux Institute is also engaged in actions supporting vulnerable and homeless people, such as for instance creating the organization Enterprise des Possibles, a collective of companies based in the Lyon area that have engaged with their employees to work on the homeless cause. Entreprise des Possibles operates at the interface between the non-profit and the corporate worlds, raising human, financial and real estate resources to support the activity of on-the-ground not-for-profit organizations. In response to the issues of responsibility and solidarity related to the Covid-19 crisis, BioMérieux has exceptionally decided to halve the dividend paid out in July, and to give the other half to philanthropy for solidarity actions. In this context, the Mérieux Foundation will receive a donation of 12 million euros, and 10 million will also be donated to other entities to support general interest causes. In addition to these actions supporting the neediest, the Mérieux Institute and its companies are committed employers with focused concern for their employees. Together with its public health mission, this philosophy inspires a social policy that emphasizes maintaining employment, developing employees' talents, adapting professions to transformations in a changing environment. It is with this in mind that the Group established Mérieux University, an in-house university designed to pass on and sustain unique entrepreneurial values among the Institute's



Mérieux, elle est reconnue d'utilité publique. La Fondation Christophe et Rodolphe Mérieux a été créée par Alain Mérieux et son épouse Chantal en 2001 et abritée à l'Institut de France. Ces deux fondations travaillent en symbiose sur le terrain dans un même objectif: lutter contre les maladies infectieuses affectant les pays en développement en renforçant leurs structures de diagnostic et leurs capacités de recherche. Dans les pays où elles sont présentes, les fondations viennent également en aide aux plus fragiles que sont la mère et l'enfant dans une approche de santé globale (éducation, centres de santé, micro crédit, orphelinats…). Les Fondations sont présentes dans près de 20 pays, en Afrique, à Madagascar, en Haïti, en Asie, en Amérique Latine, au Moyen-Orient. Elles agissent aux côtés des acteurs de santé locaux dans une logique de collaboration et de réseau.

Quels sont les moyens que vous avez engagés pour soutenir la Recherche émergente ?

Le soutien à la recherche s'exprime selon trois axes :

- Les Mérieux Research Grants : un programme de subventions de recherche dont l'objectif est de financer des projets particulièrement innovants dans des laboratoires privés ou publics de tous pays qui travaillent dans les axes stratégiques de l'Institut Mérieux: maladies infectieuses, cancer, maladies cardiovasculaires, sécurité alimentaire et nutrition.
- Le soutien à la recherche émergente sur des enjeux de santé publique de portée mondiale. avec les Young Investigator Awards, un programme dédié aux chercheurs prometteurs particulièrement dans les pays à revenu faible / intermédiaire, avec un focus sur les équipes travaillant sur la résistance aux antimicrobiens, le microbiote et la nutrition, l'oncologie ou la sécurité alimentaire.
- Un soutien actif à la recherche française en biologie. L'Institut Mérieux est membre fondateur de Lyonbiopôle, pôle de compétitivité mondial dans le domaine de la biologie, ainsi que de BIOASTER, un institut de recherche technologique dans le domaine de l'infectiologie, créé en 2012 dans le cadre des Investissements d'Avenir de l'Etat français.

employees, and to strengthen a foundation of competencies that is specific to each of its professions.

What are the respective roles of the Mérieux Foundation and the Christophe and Rodolphe Mérieux Foundation?

They are two independent family foundations. The Mérieux Foundation was established in 1967 by Dr. Charles Mérieux, and is recognized as being a public interest organization. The Christophe and Rodolphe Mérieux Foundation was established by Alain Mérieux and his wife Chantal in 2001 and based at the Institut de France. These two foundations work in symbiosis on the ground and have the same goal: combating infectious diseases that affect developing countries, by strengthening their diagnostics structures and research capacities. In the countries where they are present, these foundations also help vulnerable populations such as mothers and children, with a comprehensive healthcare approach (education, health centers, micro-credit, orphanages, etc.). The Foundations are present in nearly 20 countries, in Africa, Madagascar, Haiti, Asia, Latin America, the Middle East. They work alongside local health actors with a collaborative and networking approach.

L'épidémie de Covid-19 a mis en évidence le rôle crucial du diagnostic dans la réponse aux épidémies.

The Covid-19 epidemic highlighted the crucial role of diagnostics in responding to epidemics.

bioMérieux est pionnier du diagnostic et acteur mondial du diagnostic in-vitro. Pouvez-vous nous en dire davantage ?

Acteur mondial dans le domaine du diagnostic in vitro depuis plus de 55 ans, bioMérieux reste animé par son esprit pionnier et son engagement pour l'amélioration de la santé publique dans le monde. La Société est présente dans 44 pays et sert plus de 160 pays avec un large réseau de distributeurs. Elle offre des solutions de diagnostic qui améliorent la santé du patient et la sécurité du consommateur. bioMérieux développe et produit des solutions de diagnostic in vitro (systèmes, réactifs, logiciels et services) destinées aux laboratoires d'analyses privés ou hospitaliers pour le diagnostic des maladies infectieuses principalement. Les résultats obtenus à partir d'échantillons prélevés sur le patient (sang, urine, selles, liquide céphalo-rachidien, salive, etc.) fournissent au clinicien des informations pour l'aider dans sa prise de décision. L'épidémie de Covid-19 a mis en évidence le rôle crucial du diagnostic dans la réponse aux épidémies. Depuis 25 ans, bioMérieux met également son expertise acquise dans le domaine clinique au service du contrôle microbiologique industriel, permettant la gestion des risques de contamination des produits agroalimentaires,

What are the resources you have committed to supporting emerging research?

Support for research is expressed in three directions:

- Mérieux Research Grants: a research grant program aimed at funding particularly innovative projects in private or public laboratories in all countries, that are working on the Mérieux Institute's strategic objectives: infectious diseases, cancer, cardiovascular disease, food security and nutrition.
- Support for emerging research on public health issues of global concern. with the Young Investigator Awards, a program dedicated to promising researchers, especially in low- and middle-income countries, with a focus on teams working on antimicrobial resistance, microbiota and nutrition, oncology or food security.
- Active support for French research in biology. The Institut Mérieux is a founding member of Lyon biopôle, a world competitive cluster in the field of biology, as well as BIOASTER, a technological research institute for infectious diseases, created in 2012 as part of the French government's Investments for the Future.

BioMérieux is a pioneer in diagnostics, and a global player in *in vitro* diagnostics. Can you tell us more?

BioMérieux has been a global player in the field of in vitro diagnostics for more than 55 years, and remains driven by its pioneering spirit and commitment to improving public health around the world. The Company operates in 44 countries and serves more than 160 countries with a wide network of distributors. It offers diagnostics solutions that improve patient health and consumer safety. BioMérieux develops and produces in vitro diagnostics solutions (systems, reagents, software and services) for private or hospital laboratories, mainly to diagnose infectious





diseases. Results obtained from samples taken from the patient (blood, urine, stool, cerebrospinal fluid, saliva, etc.) provide clinicians with information to support decision-making. The Covid-19 epidemic highlighted the crucial role of diagnostics in responding to epidemics. For 25 years now, BioMérieux has also used its expertise in the clinical field to service industrial microbiological control, which contributes to managing the risks of contamination in agri-food, pharmaceutical or cosmetics products across the chain of production.

What are your latest approaches to immunotherapy?

Immunotherapies designed by Transgene use immune response mechanisms to enable patients to defend themselves against cancer. Transgene has developed therapeutic vaccines that indirectly destroy diseased cells by causing a cascade of immune responses, resulting in the production of "killer" T-cells that specifically destroy tumor cells. (clinical trials are ongoing for the treatment of HPV-positive cancers, as well as ovarian and head and neck cancers). The company also develops oncolytic viruses that attack the tumor on several fronts. Through targeted replication in diseased cells, they trigger a specific activation of the immune system against these cells (clinical trials are underway for the treatment of solid tumors and colorectal cancer). Transgene is also working on an innovative platform for individualized immunotherapy: myvac®. Myvac® products are designed to stimulate and educate the immune system against patients' cancer using the genetic mutations specific to their tumor. Once identified through sequencing and selected using AI algorithms, several mutations are integrated into the viral vector genome. When myvac® is given to patients, it triggers an immune cascade against a range of targets present in cancer cells.

Is medical research in France sufficiently supported and recognized internationally?

The Covid-19 pandemic we are currently experiencing has shown that medical research needs to be strengthened in France. Likewise, certain drug production centers will have to be relocated to our country. The health field in which we operate is necessarily international, but with a strong national base. Our actions with the Mérieux Foundations in countries that have limited resources, in connection with the Pasteur Institutes, must receive more recognition and be supported by our leaders.

pharmaceutiques ou cosmétiques, tout au long de la chaîne de production.

Quels sont vos dernières approches en immunothérapie ?

Les immunothérapies conçues par Transgene exploitent les mécanismes de la réponse immunitaire pour permettre au patient de se défendre contre le cancer. Transgene développe ainsi des vaccins thérapeutiques qui détruisent indirectement les cellules malades en entraînant une cascade de réactions immunitaires, aboutissant à la production de lymphocytes T « tueurs » détruisant spécifiquement les cellules tumorales. (essais cliniques en cours pour le traitement des cancers positifs au HPV, cancers de l'ovaire et de la tête et du cou). La société développe également des virus oncolytiques qui attaquent la tumeur sur plusieurs fronts. En se répliquant de manière ciblée dans les cellules malades, ils déclenchent une activation spécifique du système immunitaire contre ces cellules. (essais cliniques sont en cours pour le traitement des tumeurs solides et du cancer colorectal). Transgene travaille également sur une plateforme innovante d'immunothérapie individualisée : myvac®, Les produits myvac® sont conçus pour stimuler et éduquer le système immunitaire contre le cancer d'un patient en utilisant les mutations génétiques propres à sa tumeur. Une fois identifiées par séquençage et sélectionnées en utilisant des algorithmes d'intelligence artificielle, plusieurs mutations sont intégrées dans le génome du vecteur viral. Lorsque myvac® est administré au patient, il déclenche une cascade immunitaire contre un éventail de cibles présentes dans les cellules cancéreuses.

La recherche médicale en France est-elle suffisamment soutenue et reconnue à l'international ?

La pandémie de Covid-19 que nous traversons a montré qu'il fallait fortement renforcer la recherche médicale en France. De même il faudra relocaliser certains centres de production de médicaments dans notre pays. Le domaine de la santé dans lequel nous évoluons est nécessairement à vocation internationale, mais avec une base nationale solide. Les actions que nous menons dans les pays à ressources limitées avec les Fondations Mérieux en lien avec les Instituts Pasteur doivent être davantage reconnues et soutenues par nos dirigeants.

À présent, si vous le souhaitez, je vous laisse le mot de la fin pour conclure sur l'entrée de l'Institut Mérieux dans l'Excellence Française.

Je suis très heureux que notre Institut entre dans l'Excellence Française, car depuis toujours, nous nous battons à travers le monde pour faire rayonner la médecine et la biologie française.

Now, if you wish, you have the last word to conclude on the entry of the Institut Mérieux into French Excellence.

I am very pleased that our Institute is entering French Excellence, because we have always been very active in promoting French medicine and biology around the world.





Secteur

Équipement de cuisines professionnelles

Enodis

François Houpert

Fourneau sur-mesure pour restaurant Le Jules Verne*, Tour Eiffel



Parcours

François Houpert

Président – Directeur Général de Enodis
Chief Executive Officer of Enodis



Né en 1952 à Sarrebourg (57), François Houpert est tombé dans la marmite de la grande cuisine un peu par hasard. Ce fils de fermier dont l'enfance se déroule dans l'Yonne, sort diplômé en 1975 à l'IECS de Strasbourg, il effectue son stage de fin de cursus chez Rosières où il va découvrir le monde de la cuisine.

Il y restera 12 ans, gravissant les échelons un à un pour finalement devenir Directeur Général de la division Foodservice de Rosières. Puis en 1988, il rencontre le fonds KRR et Richard Hirsch, patron de Welbilt groupe centenaire américain fabricant de matériel de grande cuisine. Welbilt distribuait déjà ses friteuses Frymaster à Mc Donald's en France. Ensemble, ils décident de monter Welbilt France qui deviendra par la suite Enodis France. François Houpert prend la direction générale de l'Europe, du Moyen-Orient et de l'Afrique.

En 2010, François Houpert monte un LBO et devient propriétaire d'Enodis France. Il va lui donner un nouvel élan en positionnant l'entreprise dans un univers d'innovations en conjuguant trois métiers : conception, fabrication et distribution. Aujourd'hui Enodis rayonne le savoir-faire français dans le monde entier grâce notamment aux fourneaux fabriqués à Auxerre par ses chaudronniers.

Sa famille a joué un rôle fondamental dans cette aventure entrepreneuriale. Ses membres ont toujours eu une place de choix dans un emploi du temps surchargé. Ses Fils Alexandre et Philippe ont tous deux rejoints l'entreprise familiale et continue le développement notamment à l'international.

François Houpert est une chef d'entreprise visionnaire et passionné. C'est grâce à sa détermination qu'Enodis, est aujourd'hui le leader dans l'équipement de grande cuisine.

Born in 1952 in Sarrebourg (57), François Houpert fell into the pot of the great kitchen a little by chance. This farmer's son, who grew up in the Yonne region of France, graduated in 1975 from the IECS in Strasbourg. He did his final year internship at Rosières where he discovered the world of cooking.

He stayed there for 12 years, climbing up the ladder one by one to finally become Managing Director of the Foodservice division of Rosières. Then in 1988, he met the KRR fund and Richard Hirsch, head of Welbilt, a century-old American group manufacturing large kitchen equipment. Welbilt was already distributing its Frymaster fryers at McDonald's in France. Together, they decided to set up Welbilt France, which later became Enodis France. François Houpert takes over the general management of Europe, Middle East and Africa.

In 2010, François Houpert mounted an LBO and became the owner of Enodis France. He will give it a new impetus by positioning the company in a world of innovation by combining three businesses: design, manufacturing and distribution. Today Enodis is spreading French know-how throughout the world, thanks in particular to the Cooking suites manufactured in Auxerre by its boilermakers.

His family has played a fundamental role in this entrepreneurial adventure. Its members have always had a special place in an overloaded schedule. His sons Alexandre and Philippe have both joined the family business and continue its development, particularly internationally.

François Houpert is a visionary and passionate business leader. It is thanks to his determination that Enodis is today the leader in large kitchen equipment.



Monsieur Houpert entouré de Monsieur Paul et de Jérôme Bocuse.

Entretien
Interview



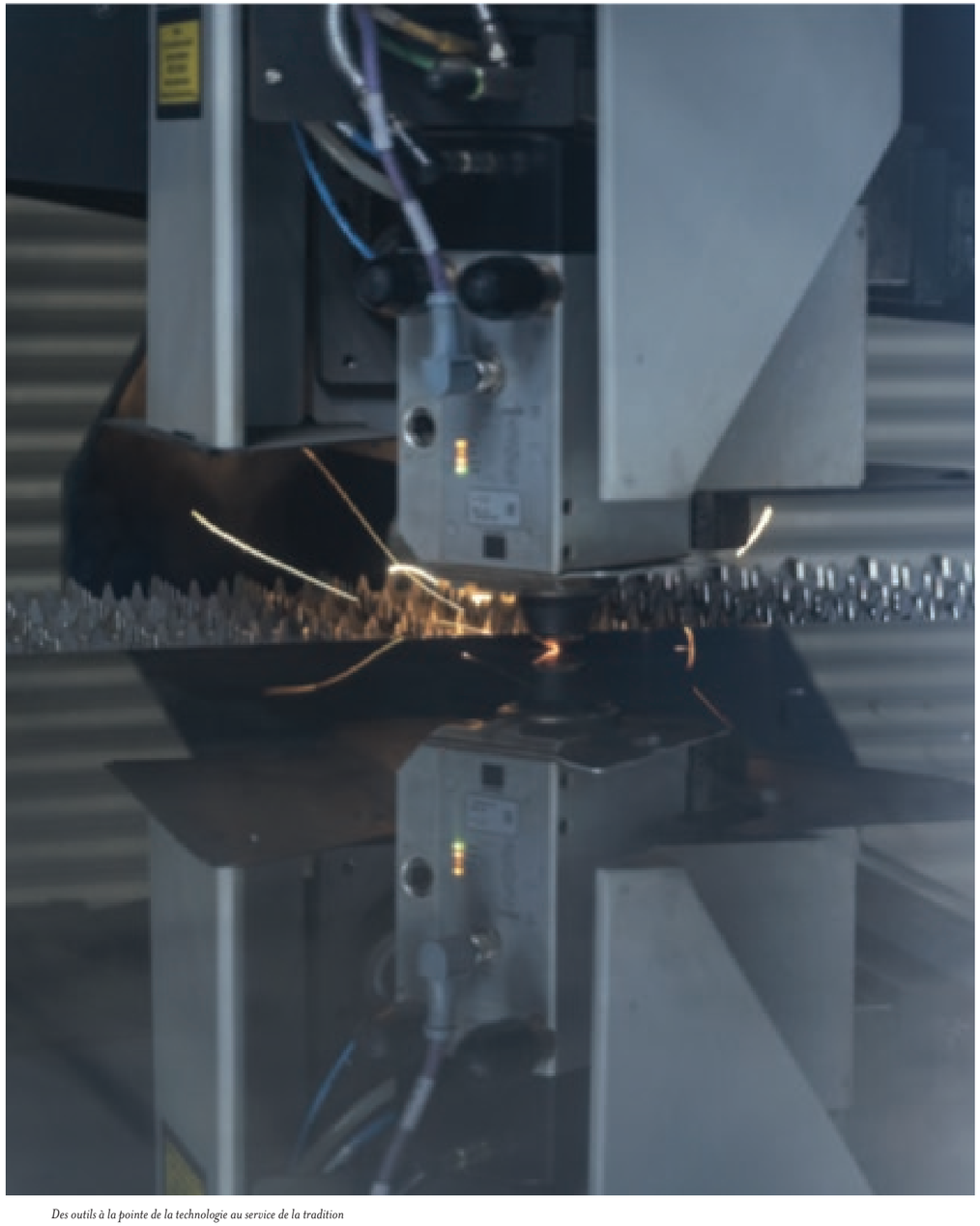
Enodis Production, usine basée à Auxerre

Maurice Tasler : Enodis est une marque française créée il y a 30 ans ; quelles ont été les différentes étapes de ce parcours ?

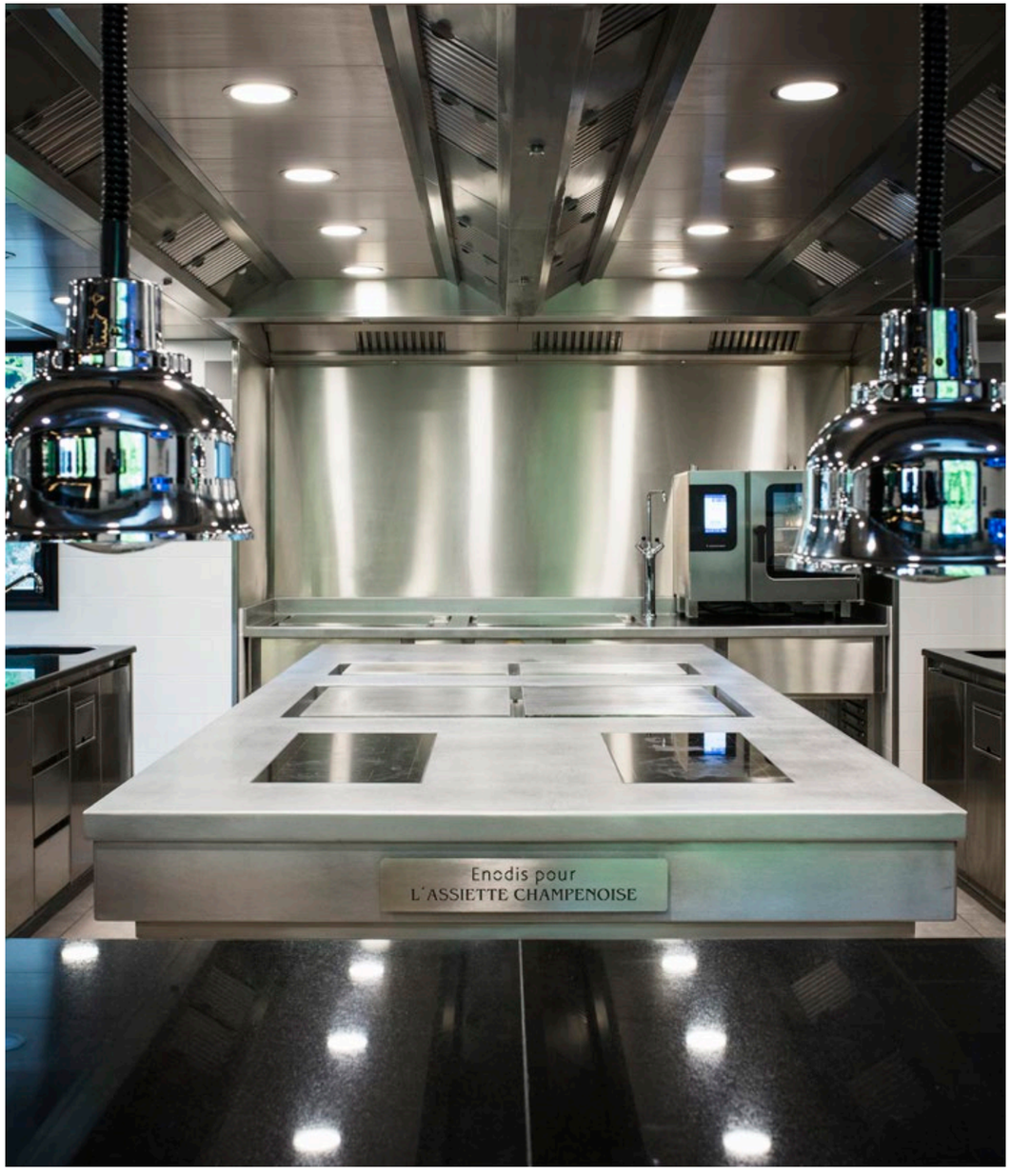
François Houpert : Tout a commencé avec une rencontre en 1988 : celle de François Houpert alors Directeur Général de la division Food service de Rosières et de Richard Hirsch, capitaine d'industrie américain et président du groupe Welbilt. Lorsque M. Hirsch propose à M. Houpert de monter la division européenne depuis la France, celui-ci prend le risque et accepte tout de suite. Puis s'en suivra deux années assez difficiles où il faut faire connaitre le nom de Welbilt et persuader les restaurateurs de faire confiance à cette nouvelle marque. Le premier véritable succès arrive en 1991 avec l'ouverture du parc Disneyland à Marne la vallée. M. Houpert arrive à convaincre le groupe américain d'équiper entièrement son parc d'attraction avec des équipements Welbilt. Ce fut le point de départ d'une croissance très importante partout en

Maurice Tasler: Enodis is a French brand that was created 30 years ago. What were the different milestones in this journey?

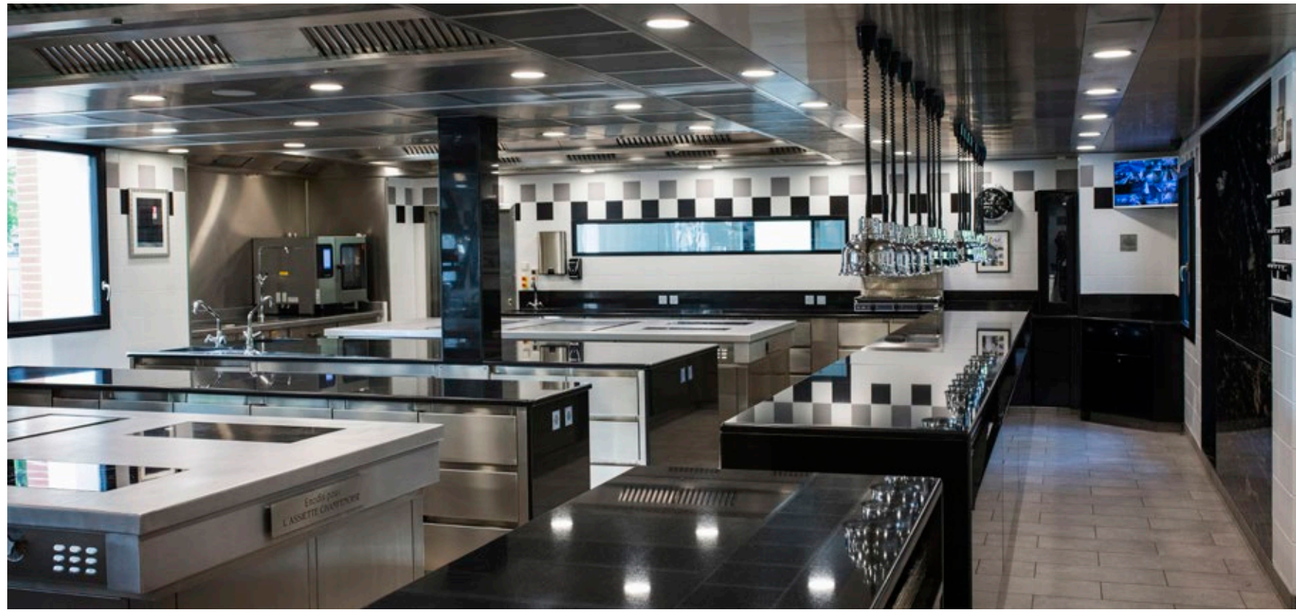
François Houpert: It all began with a meeting in 1988 between François Houpert, then General Manager of the Food Service division of Rosières, and Richard Hirsch, an American industrialist and President of the Welbilt Group. When Mr. Hirsch suggested to Mr. Houpert that the European division be set up from a base in France, Mr. Houpert took the risk and immediately accepted. The following two years were rather difficult, because the name of Welbilt had to become known, and we had to convince restaurant owners to trust this new brand. The first real success came in 1991 with the opening of Disneyland Park in Marne la Vallée. Mr. Houpert succeeded in convincing the American corporation to



Des outils à la pointe de la technologie au service de la tradition



*Fourneau sur-mesure pour la cuisine de l'Assiette Champenoise***, à Tinqueux*



*Cuisine complète Enodis pour l'Assiette Champenoise, à Tinqueux, Arnaud Lallement****

Europe. En 2010, le groupe réalise plus de 500 millions d'euros de chiffre d'affaires en Europe et assoie son positionnement sur tous les segments de marché de la restauration. Welbilt devient Enodis, ce qui signifie un monde de solutions en grec. L'entreprise qui a connu un développement très important en Europe est capable de monter des cuisines clef en main de A à Z, du design à la conception jusqu'à l'installation. M. Houpert décide alors de monter un LBO pour racheter en propre la partie francophone du groupe. Cela fait désormais 10 ans que le groupe Enodis France devenu familial connait une croissance continue et soutenue basée sur l'innovation produit.

À qui s'adresse principalement la gamme Enodis ?

Enodis s'adresse au marché du F&B sur tout type de restauration à savoir la restauration rapide, les chaines de restaurant, les restaurateurs individuels, les Chefs étoilés, les restaurants d'entreprise, les cantines d'établissement scolaires, l'armée, les établissements publics, les ambassades, les cuisines centrales et collectivités, les particuliers à fort pouvoir d'achat et les supermarchés. Puisque notre cible de clientèle est très variée, nous adaptons notre approche en fonction des besoins. Évidemment, Enodis est connue pour avoir aidé et équipé un nombre très important de Grands

fully equip its amusement park with Welbilt equipment. This was the starting point for very significant growth across Europe. In 2010, the Group generated more than 500 million euros in sales in Europe and established its position in all foodservice market segments. Welbilt then took on the name Enodis, which means a world of solutions in Greek. The company has seen considerable development in Europe, and is able to assemble A to Z turnkey kitchens, from design to engineering to installation. Mr. Houpert then decided to initiate an LBO to buy out the French-speaking part of the Group. It has now been 10 years since Enodis France Group, which has become a family-owned corporation, has experienced continuous and sustained growth based on product innovation.

What is the main target for the Enodis range?

Enodis caters to the F&B market for all types of restaurants, including fast food, restaurant chains, individual restaurant owners, Michelin-starred chefs, corporate restaurants, school canteens, the army, public institutions, embassies, central kitchens and communities, individuals with high purchasing power

Enodis a révolutionné les cuisines professionnelles grâce à des outils innovants, tournés vers l'utilisateur.

Enodis revolutionized professional kitchens through innovative tools that are deeply user-oriented.

Chefs étoilés : Arnaud Lallement, Arnaud Donckele, Régis Marcon, Paul Bocuse, Gilles Goujon, Thierry Marx, Frédéric Anton, Eric Frechon, Gérald Passedat, Emmanuel Renaut etc … Avec l'aide de ces Chefs, nous avons pu faire rayonner l'expertise française et le « Fabriqué en France » partout dans le monde. Nos fourneaux fabriqués à Auxerre se retrouvent dans les pays comme l'Ecosse, Madagascar, Dubaï ou encore l'Arabie Saoudite. Nous sommes aussi fiers d'équiper avec succès les établissements publics comme l'Armée, les CHU ou les établissements scolaires. Les chaines de restaurants et d'hôtels ne sont pas en reste. Nous avons récemment mis en place un partenariat stratégique avec le groupe Accor pour les aider dans leurs réflexions autour de la restauration. Nous équipons des enseignes comme Brioche Dorée, Flunch, Burger King, Marie Blachère, McDonald's etc… Ces dernières années plusieurs mandats significatifs nous ont été confiés pour lesquels il a fallu mettre en œuvre collectivement tout le savoir-faire de nos équipes. On peut citer :

- Le restaurant Jules Verne de la Tour Eiffel avec un fourneau complet soudé sur place par nos soudeurs. Ce chantier était une véritable prouesse technique de nos équipes.
- Le stade de l'OL dont tous les points de restauration sont équipés en Enodis.

En quoi avez-vous révolutionné les cuisines professionnelles ?

Enodis a révolutionné les cuisines professionnelles grâce à des outils innovants et profondément tournés vers l'utilisateur. En ligne avec notre devise « Enodis, un monde de solutions », notre mission est avant tout d'apporter des solutions adaptées à nos clients restaurateurs. C'est la raison pour laquelle nous avons été depuis plus de 30 ans à l'origine de très nombreuses innovations qui ont améliorées le quotidien des chefs et de leur brigade. Voici les 7 principales innovations qu'Enodis a apportées au marché de la grande cuisine parmi des centaines en 30 ans :

- Inventeur de la Friteuse à haut rendement, +50 kg de frites surgelées dans moins de 15l d'huile alors que la norme à l'époque était de 60l pour la même production.



*Cuisine du Jules Verne, 2ème étage de la Tour Eiffel, Chef Frédéric Anton**

and supermarkets. Because our customer base is very diverse, we tailor our approach to meet customer needs. Of course, Enodis is known for helping and equipping a very large number of Michelin-starred chefs: Arnaud Lallement, Arnaud Donckele, Régis Marcon, Paul Bocuse, Gilles Goujon, Thierry Marx, Frédéric Anton, Eric Frechon, Gérald Passedat, Emmanuel Renaut etc... With the help of these Chefs, we were able to advance French expertise and the "Made in France" label all over the world. Our stoves are manufactured in the city of Auxerre, and can be found in locations such as Scotland, Madagascar, Dubai and Saudi Arabia. We are also proud to successfully equip public institutions like the Army, hospitals and schools. We work with restaurant and hotel chains as well. We recently set up a strategic partnership with the Accor Group to assist them in their approach to catering. We equip brands like Brioche Dorée, Flunch, Burger King, Marie Blachère, McDonald's, etc... In recent years, we have been given several significant assignments that required our teams' full range of know-how. These include:

- The Jules Verne, the Eiffel Tower restaurant, with a complete cooking range welded on site by our welders. This project was a major technical feat for our teams.
- The Olympique Lyonnais stadium's catering points are all equipped with Enodis.

How did you revolutionize professional kitchens?

Enodis revolutionized professional kitchens through innovative tools that are deeply user-oriented. In line with our motto, "Enodis, a world of solutions", our prime mission is to provide solutions that are tailored to our restaurant customers. That is why, for the past 30 years, we have been behind many innovations that have improved everyday life for chefs and their brigade. Here are the top 7 innovations, among hundreds of others over 30 years, that Enodis has brought to the grande cuisine market:

Double page suivante : Restaurant Le Jules Verne, Tour Eiffel avec vue sur Paris





Cuisine centrale de la RATP



Marmite 375l avec agitateur hydraulique Cuisine Centrale RATP



Friteuse Frymaster, Cuisine Centrale RATP



Plaque Multifonction avec deux zones de chauffe, Cuisine Centrale RATP

- Le grill double faces que l'on trouve dans tous McDonald's du monde.
- Les fours mixtes capables de cuire en air pulsé et à la vapeur
- L'induction via des procédés fiables et professionnels qui apportent performance et confort en cuisine.
- Les Fours à très Haut Vitesse, les fameux Merrychef TGV qui cuisent parfaitement des croque-monsieur en moins de 40 secondes.
- Les fourneaux monobloc qui garantissent hygiène et la sécurité
- La gamme « Ostéo » développée avec la fille de M. Houpert Marie, elle-même ostéopathe. Cette gamme s'adapte à la taille des cuisiniers en oscillant de haut en bas de telle manière à améliorer les conditions de travail et diminuer le risque de blessures.

Quel est votre atout majeur dans la fabrication ?

Notre atout majeur est tout simplement notre équipe de chaudronniers et de soudeurs basée dans nos usines à Auxerre. Ces femmes et ces hommes compagnons fabriquent nos fourneaux avec des méthodes ancrées dans la tradition mais à la pointe de l'innovation. Ce savoir-faire est transmis via un apprentissage long et précis de compagnons en compagnons. Notre équipe met « la tradition au service de l'innovation ».

Qu'est-ce qui vous différencie des marques grand public ?

Plusieurs éléments nous différencient des marques grand public :

- Inventor of the high-yield fryer, over 50kg of frozen fries in less than 15l of oil, whereas the standard at the time was 60l to produce the same amount.
- The double-sided grill found in every McDonald's in the world.
- Ovens with mixed capability, both forced air and steam
- Induction via reliable and professional processes that provide high performance and convenience to the kitchen.
- High Speed Ovens, the famous Merrychef TGV, able to cook a croque-monsieur perfectly in less than 40 seconds.
- Monobloc cooking stoves that guarantee hygiene and safety
- The "Osteo" range developed with Marie, Mr. Houpert's daughter, who is an osteopath. This range adapts to the height of the cooks by oscillating up-and downwards so as to improve working conditions and reduce the risk of injury.

What is your major asset in manufacturing?

Our major asset is simply our team of boilermakers and welders based in our plants in Auxerre. These men and women are master craftsmen, who manufacture our stoves using methods that are both rooted in tradition and at the cutting edge of innovation. This know-how is passed on from one craftsman to the next through a prolonged and precise learning process. Our team uses "tradition to serve innovation".

- La fiabilité. Certains fourneaux fabriqués il y a 30 ans sont toujours en activité. Nos produits sont extrêmement robustes et tombent finalement que très rarement en panne.
- La performance. Nos appareils cuisent mieux, avec une qualité culinaire exceptionnelle et dans un temps record. Un panini cru par exemple est cuit parfaitement à cœur en moins de 40 secondes dans un four MerryChef.
- L'étendue des possibilités. Les innovations apportées au fil des années repoussent les limites du possible. Par exemple, nos fours mixte Convotherm permettent de cuire différents aliments en même temps sur différents niveaux, une viande et un poisson sans que les odeurs viennent perturber l'autre aliment. Ceci fait gagner un temps précieux aux restaurateurs.
- La facilité d'utilisation. Tous nos fours sont équipés de tableaux de commande interactifs avec simplement des photos de plats préenregistrés. Le Chef créait une recette, souvent aidé par notre équipe culinaire et paramètre le four en fonction. Il suffit alors à sa brigade de cliquer sur l'image du plat pour exécuter la cuisson. Cette fonctionnalité représente un atout majeur en cuisine où on le sait bien, la formation du personnel et le turnover des équipes sont un problème récurrent.

Quels sont les différents corps de métiers auxquels vous faites appel dans la fabrication de vos produits ?

Nous faisons appel à des soudeurs, des chaudronniers et des polisseurs. Des monteurs assemblent aussi les pièces usinées.

What makes you different from consumer brands?

Several points are differentiating for us compared to consumer brands:

- Reliability. Some stoves manufactured 30 years ago are still in operation. Our products are extremely robust and only very rarely break down.
- Performance. Our appliances cook better, providing exceptional culinary quality and record timing. A raw panini, for instance, is cooked perfectly to the core in less than 40 seconds in a MerryChef oven.
- The scope of possibilities. Innovations over the years have pushed the boundaries of possibility. For instance, our Convotherm mixed ovens allow different foods to be cooked at the same time on different levels, such as meat and fish, without any odors disrupting the other food. This saves precious time for restaurant owners.
- Ease of use. All our ovens are equipped with interactive control boards with pre-recorded photos of dishes. The Chef can create a recipe, often helped by our culinary team, and set the oven based on the dish. All his brigade then needs to do is click on the image of the dish to start the cooking process. This feature is a major asset in a kitchen where, as is well known, training staff and team turnover are a recurring problem.



Nos soudeurs à l'action à la Tour Eiffel pour finaliser le fourneau du Jules Verne

Quels matériaux entrent dans la fabrication de vos produits ?

Le matériau principal est l'inox bien que nous travaillions de plus en plus le bois pour les fourneaux « haut de gamme » ou pour les Food-corner des supermarchés.

Faites-vous appel à des designers ?

Nous avons en interne une équipe de designers. Mais il nous arrive aussi de travailler avec des architectes designers qui nous indiquent les souhaits de leurs clients. C'est notamment le cas pour les propriétaires de demeures d'exception qui souhaitent que leur cuisine vienne parfaitement épouser le style du lieu. Point important à noter, la gamme des fours Convotherm a été dessinée par Porsche Design.

What skills are used to manufacture your products?

We use welders, boilermakers and polishers. Fitters also assemble the machined parts.

What materials are used to manufacture your products?

The main material is stainless steel, although we are increasingly working with wood for "high-end" stoves or supermarket food-corners.

Do you work with designers?

We have a team of designers in-house. But we also sometimes work with architects who tell us what their clients are looking for. This is particularly the case for



Précision de nos chaudronniers et de nos soudeurs lors de la conception de nos fourneaux

Quelle est la part du standard et du sur-mesure dans l'équipement d'une cuisine Enodis ?

Les fours sont standards. En revanche pour les fourneaux, les selfs et environnement inox, nous travaillons sur du sur mesure. Si bien qu'au final, Enodis travaille quasiment sur tous les projets avec du sur-mesure.

Jusqu'où l'étendue de la gamme peut vous permettre d'aller ?

Nous pouvons faire des cuisines de A à Z clef en main : du design du zonage, à la conception du matériel adapté jusqu'à l'installation effective puis la formation des équipes. En termes de clientèle, nous couvrons tous les segments de marché du F&B et savons nous adapter au type de restauration et à la demande du consommateur.

owners of exceptional homes who want their kitchen to be a perfect match with the style of their residence. An important point is that the Convotherm range of ovens was designed by Porsche design.

What is the share of standard and custom aspects in equipping an Enodis kitchen?

The ovens are standard. On the other hand for stoves, self-service and stainless steel environments, we provide customized work. So much so that in the end, Enodis does customized work on almost all projects.

Le chantier du restaurant Jules Verne de la Tour Eiffel a été une véritable prouesse technique de nos équipes.

The Jules Verne, the Eiffel Tower restaurant, was a major technical feat for our teams.

Quels sont vos arguments de vente ?

Nos arguments de vente sont les suivants :

- Les appareils sont de plus en plus performants et intuitifs. Ils ne nécessitent pas de formation poussée. Le plus dur reste finalement de faire une bonne recette car les outils de cuisson eux sont facilement paramétrables pour tirer le meilleur des aliments.
- La faible consommation en eau et en électricité est un argument de plus en plus écouté notamment dans les appels d'offres de collectivités.
- Enodis est une entreprise familiale et gérée comme telle. Nous accompagnons les clients sur la durée. Notre SAV est un avantage compétitif primordial. Nous nous reposons sur une équipe technique interne très qualifiée et sur un réseau de 900 installateurs sélectionnés pour leurs diverses compétences.
- La fiabilité et la robustesse de nos appareils sont reconnues. Nous travaillons sur le créneau haut de gamme.
- La sécurité sanitaire est aussi un argument de poids. Les fours Convotherm sont les seuls du marché a proposé de série une barrière antibactérienne via un procédé breveté à base d'ion d'argent sur le tableau de commande et les poignées. Grace à ce dispositif, la propagation des bactéries en cuisine est considérablement ralentie.

Quelle est pour Enodis la part du marché français et celle du marché international ?

Nous estimons avoir autour de 20% de part de marché en France. À l'international, nous sommes toujours des outsiders mais progressons très rapidement. Récemment, plusieurs marchés se sont ouverts pour nous : le Qatar, l'Arabie Saoudite, l'Ecosse par exemple.

Quels sont vos projets à moyen et long terme ?

- Se développer à l'international en continuant à soutenir les chefs français qui s'exportent. On peut citer Mathieu Vianney



Devanture du restaurant Le Jules Verne, Tour Eiffel

How far can the range take you?

We can produce A to Z turnkey kitchens: from designing the layout to designing the appropriate equipment, followed by installation and training the staff. As concerns our customer base, we cover all segments of the market and know how to adapt to the type of demand in terms of catering and consumers.

What are your selling points?

Our selling points are:

- Appliances are becoming increasingly efficient and intuitive. They do not require extensive training. The hardest part now is to develop a good recipe, because cooking tools are easily set to get the best out of the food.
- Low water and electricity consumption is an increasingly popular selling point, especially in community tenders.
- Enodis is a family business, and is managed as such. Our support for our customers is based on a long-term relationship. Our after-sales service is a key competitive advantage. We rely on a highly qualified in-house technical team, and a network of 900 installers selected for their specific skills.
- The reliability and robustness of our equipment has been recognized. We work in the high-end segment of the industry.
- Health safety is also a strong argument. Convotherm ovens are the only ones on the market that offer a standard antibacterial barrier via a patented silver ion-based process on the control board and handles. This appliance considerably reduces the spread of bacteria in kitchens.

What are Enodis' market shares in France and abroad?

We estimate that we have around 20% of the market share in France. Internationally, we are still outsiders, but are making very rapid progress. Several markets



*Déjeuner des Chefs au Jules Verne avec George Blanc***, Frédéric Anton*** et sa brigade*

à Dubaï ou tout le groupe Joel Robuchon International avec qui nous avait bâti une relation de travail et d'amitié sincère. Nous suivons les équipes partout dans le monde.

- Apporter notre compétence à de grands groupes internationaux. Nous sommes fiers par exemple d'avoir été sélectionnés par le groupe Accor comme fournisseur de leurs hôtels partout dans le monde.
- Notre rêve est de pouvoir équiper les ambassades françaises afin de faire accélérer le rayonnement de notre savoir-faire « fabriqué en France » à l'étranger.
- Continuer de promouvoir et développer des appareils peu consommateurs d'énergie.
- Apporter au grand public la compétence de la grande cuisine via notre ligne « Enodis Collection ». Nous avons réalisé pour plusieurs familles en France et à l'étranger des cuisines dignes de trois étoiles Michelin. Demain, la cuisine sera celle de la proximité mais aussi de bons repas entre amis chez soi avec de bons produits simples. C'est pour cette raison que nous avons développé Enodis Collection, retrouver chez soi l'efficacité des cuisines de restaurants avec un style raffiné.
- Continuer à investir dans nos équipes, les former, les rendre de plus en plus compétents. Tous nos chefs.fes de service ont plus de 20 ans de maison.
- Et enfin, continuer à investir dans nos usines de production pour accélérer la production. Nous soutenons l'emploi dans des bassins industriels et faisons-en sorte que le savoir-faire se transmette de compagnons en compagnons. Tradition et Innovation sont les deux valeurs fondamentales de notre usine de fourneaux d'Auxerre.

En résumé, nous allons continuer d'innover, toujours à la recherche du meilleur ratio qualité/prix pour nos clients. Nous resterons une entreprise avec des valeurs humaines et humanistes, soucieuse de ses collaborateurs défendant bec et ongle l'intégrité et l'Amour du travail bien fait.

have opened up for us recently: Qatar, Saudi Arabia, and Scotland for example.

What are your medium- and long-term plans?

- We plan to develop internationally by continuing to support French chefs who export their know-how. We can mention Mathieu Vianney in Dubai, or the entire Joel Robuchon International Group with which we have developed a working relationship as well as a sincere friendship. We follow the teams all over the world.
- We aim to bring our expertise to large international groups. For instance, we are proud to have been selected by Accor Group as a supplier for their hotels all over the world.
- Our dream is to be able to equip French embassies in order to boost the prestige of our "Made in France" know-how abroad.
- Continue to promote and develop energy-efficient appliances.
- Provide the public with great cuisine competence via our "Enodis Collection" range. We have created kitchens for several families in France and abroad that are worthy of three Michelin stars. Cuisine is moving in the direction of both neighborhood food and great meals with friends in your home with simple but excellent products. That is why we developed the Enodis Collection, where you can enjoy the efficiency of restaurant kitchens with a refined style in your own home.
- Continue to invest in our teams, train them, continually increase their skills and competencies. All of our Department heads have been with the company for over 20 years.
- Lastly, continue to invest in our production plants to speed up production. We support employment in industrial areas and ensure that know-how is passed down from craftsman to craftsman. Tradition and Innovation are the two core values of our Auxerre furnace plant.

In short, we will continue to innovate, consistently seeking the best quality/price ratio for our customers. We will always be a company with human and humanistic values, attentive to its employees, fighting tooth and nail for integrity and for the love of a job well done.

Fabriquer des appareils non énergivores est central dans notre stratégie.

Making non-energy-intensive appliances is central to our strategy.



Salamandre en action lors du Déjeuner des Chefs au Jules Verne



Préparation minutieuse lors du Déjeuner des Chefs au Jules Verne

Le conditionnement des produits du terroir et la gastronomie en général sont-ils pris en compte dans la conception et la fabrication des produits de la gamme ?

Nos appareils sont évidemment respectueux de la noblesse des produits de notre terroir. Nous avons plusieurs partenaires de renom avec qui nous testons nos fours et fourneaux.

Le choix de la gamme des appareils Enodis a été fait sur des critères essentiellement écologiques. Quels sont ces critères ?

Chez Enodis, l'Écologie a toujours été au cœur de nos préoccupations, et ce depuis le tout début de notre aventure : fabriquer des appareils non énergivores est central dans notre stratégie. Ainsi, les fours Convotherm consomment entre 50 et 80% de moins d'électricité par rapport à la moyenne des concurrents. Enodis a apporté l'induction à la grande cuisine, moins de sources de chaleur et 80% d'économie d'énergie par rapport au gaz. Les fours Convotherm avec le système clos consomment 10 fois moins d'eau. Nous économisons chaque année plusieurs piscines olympiques. Nous avons fait tester avec un huissier tous les fours du marché. Les résultats de certains de nos confrères sont vraiment préoccupants pour la planète. Si bien que les économies engendrées par l'utilisation

Are the packaging of local products and gastronomy in general taken into account when designing and manufacturing products in the range?

Our appliances are obviously respectful of the nobility of our terroir products. We have several renowned partners with whom we test our ovens and stoves.

The range of Enodis equipment was chosen essentially on the basis of environmental criteria. What are these criteria?

At Enodis, environmental factors have always been at the core of our concerns since the very beginning of



Cuisine de de la boutique Maison Michaut, Charcutier-Traiteur à Montrouge

des appareils sont sur la durée, bien plus importantes que le coût d'achat de l'appareil au départ.

Votre atout majeur, c'est d'avoir fait le choix du développement durable : comment cela se traduit-il ?

Outre l'Écologie, le développement durable fait aussi parti de nos fondamentaux. C'est la raison pour laquelle, nous fabriquons des appareils dont la longévité et la fiabilité sont très importantes. Ainsi, tous nos appareils ont une durée de vie allant de 10 à 20 ans. Nos fourneaux fabriqués dans notre usine d'Auxerre par nos chaudronniers ont même une longévité supérieure à 30 ans ! En effet, plusieurs fourneaux construits en 1989 sont toujours en activité. En fabriquant robuste, nous évitons la super-consommation de matériel et limitons donc l'impact sur la planète. Nous luttons réellement contre cette mode de « toujours plus de matériel ». Nous bâtissons des cuisines fonctionnelles avec un niveau d'équipement en ligne avec les besoins mais pas plus. Nous préférons une cuisine qui fonctionne bien avec moins de matériels plutôt que de voir des équipements non utilisés par les brigades.

Vous venez d'équiper le restaurant 2 étoiles de la Tour Eiffel : quel était le cahier des charges et les difficultés à surmonter ?

La réalisation de la cuisine du restaurant de la Tour Eiffel est une immense fierté pour notre entreprise française. Comme vous pouvez l'imaginer, ce « projet du siècle » n'a pas été simple à réaliser. Mais nous avons pu compter sur le dévouement et l'engagement de nos équipes pour mener à bien cette mission dantesque. Tout a commencé par l'établissement du cahier des charges. Le Chef Fréderic Anton et Sodexo prestige avaient une idée assez précise de ce qu'ils voulaient. Nos dessinateurs ont donc appliqué leurs souhaits. Puisque la cuisine est somme toute petite et exiguë, la première difficulté était de réfléchir à

our adventure: making non-energy-intensive appliances is central to our strategy. Convotherm ovens consume between 50 and 80% less electricity than the average competitor. Enodis brought induction to haute cuisine, less sources of heat and 80% energy savings compared to gas. Closed system Convotherm ovens use 10 times less water. Every year we save the equivalent in water of several Olympic swimming pools. We had all the ovens on the market tested with a bailiff. The results for some of our colleagues are a genuine issue for the planet. Over time, savings resulting from using these appliances are far greater than the cost of purchasing them in the first place.

Your major asset is having chosen sustainable development: how does this translate?

In addition to environmental aspects, sustainable development is also part of our fundamentals. That is why we make appliances with high durability and reliability. All our equipment has a lifespan ranging from 10 to 20 years. Our stoves, manufactured in our factory in Auxerre by our boilermakers, even boast a lifespan of more than 30 years! Several stoves that were built in 1989 are still in operation. By manufacturing robust equipment, we avoid excess consumption of materials, thereby limiting any impact on the planet. We are truly fighting against the "more stuff" trend. We build functional kitchens with a level of equipment that is in line with what is needed, but no more. We prefer a kitchen that works well with less equipment, rather than seeing equipment that is not being used by the brigades.

la préparation des plats en amont des services. La décision a été prise de confectionner une cuisine de préparation au sous-sol de la tour Eiffel. Ensuite, il nous a fallu réfléchir pour trouver des solutions afin que la cuisine d'envoi du restaurant soit à la fois fonctionnelle mais aussi respecte bien les normes sanitaires et la « marche en avant » en particulier. Le zoning parfait a été trouvé avec le concours précieux du Chef Anton. Il a fallu aussi prendre en compte le poids de nos équipements, l'architecte de la tour Eiffel devant supporter la charge. Une fois les plans dessinés et les appareils fabriqués, il a fallu s'attaquer à l'installation qui fut encore une autre difficulté à part entière, du jamais vu ! Monter un fourneau de plus d'1 tonne à 210 mètres du sol n'est pas chose aisée et triviale. Nous avons dû finalement couper le fourneau en 5 parties afin de l'acheminer puis le souder entièrement sur place. Une réalisation historique pour Enodis qui nous a humblement fait acquérir des compétences nouvelles. Nous remercions chaleureusement le Chef Anton pour sa confiance.

Une friteuse à haut rendement a assuré votre réputation : en quoi a consisté cette innovation ?

La Friteuse à haut rendement a été inventée en 1988, révolutionnaire à l'époque, elle permettait de cuire +50 kg de frites surgelées dans moins de 15l d'huile alors que la norme à l'époque était de 60l pour la même production et elle

You recently equipped the Eiffel Tower's 2-star restaurant: what specifications were you given, and what difficulties did you have to overcome?

Creating the kitchen in the Eiffel Tower restaurant is a huge source of pride for our French company. As you can imagine, this project-of-the-century was not easy to achieve. However, we were able to rely on the dedication and commitment of our teams to carry out this daunting task. It all began with working on the specifications. Chef Fréderic Anton and Sodexo Prestige had a pretty clear idea of what they wanted. Our designers applied their wishes. Since the kitchen is very small and cramped, the first difficulty was to think about food preparation ahead of the services. The decision was made to build a production kitchen in the basement of the Eiffel Tower. Then we had to think about finding solutions so that the restaurant's dispatch kitchen was both functional and compliant with health standards, and especially with the "forward flow". The perfect layout was developed with the precious help of Chef Anton. We also had to consider the weight of our equipment, the architect of the Eiffel Tower having to handle the load. Once the plans were drawn up and the equipment was manufactured, we had to tackle installation, which was yet another difficult task in its own right, something



La brigade du Chef Frédéric Anton lors du 26ème Déjeuner des Chefs

permettait également d'abaisser de façon drastique la consommation d'huile. On est à la fin des années 80 et la restauration rapide est en plein essor en France, ce fut donc un succès commercial immédiat avec notamment le parc Disneyland.

Quelle est votre part d'innovation technologique ?

L'innovation technique est tout simplement notre image de marque et la base de notre réputation. Pas une année ne se passe sans que nous apportions à la profession une nouveauté majeure. Nos axes d'innovations tournent autour de la consommation d'énergie, de la capacité de production, de la qualité culinaire, de l'ergonomie et de la sécurité sanitaire. Nous travaillons aussi sur un dispositif révolutionnaire qui sortira dans les mois à venir : la reconnaissance des aliments pour les fours. Grâce à une intelligence artificielle, le four reconnait immédiatement les plats et se paramètre tout seul de manière optimale. Il se coupe automatiquement lorsque la cuisson est parfaite. Cette innovation va révolutionner le fonctionnement des cuisines et l'organisation des brigades.

La réussite d'Enodis repose sur trois paramètres ; quels sont-ils ?

D'abord, c'est un état d'esprit familial : notre ambition est de rester indépendante et conserver notre caractère familial. Plusieurs grands groupes nous ont déjà approché pour nous acquérir mais nous avons toujours refusé, nous perdrions une part importante de notre identité, de notre ADN, de notre réussite. Le groupe a été fondé par Francois Houpert qui gère toujours aujourd'hui épaulé par ses deux fils Alexandre et Philippe. Ensuite, nos équipes sont stables et compétentes : nous investissons dans nos équipes pour les former et les rendre de plus en plus compétentes. Le groupe Enodis bénéficie d'une grande stabilité de ses effectifs avec plusieurs collaborateurs qui ont faits toute leur carrière chez nous en évoluant sur différents postes. Une équipe stable est capable de couvrir les besoins de nos clients sur le long terme et d'être au plus près du terrain à l'écoute. Et enfin, nos solutions sont adaptées et innovantes : notre gamme de produits qui allie efficacité et sécurité nous donne un avantage compétitif décisif. Nous sommes capables de créer des cuisines de A à Z pour tout type de restauration.

L'histoire d'Enodis est indissociable des Grands Chefs dont le regretté Paul Bocuse. Un mot sur les « Bocuse d'Or » dont vous êtes partenaire.

Notre mission est d'être au plus proche de nos clients et de porter haut et fort les couleurs de la Gastronomie Française dans toutes ses formes et sa diversité. Cette idée vient effectivement de loin, elle date d'une conversation que M. Houpert a eue avec M. Paul Bocuse en 1976. Paul Bocuse lui disait toujours : « quelle que soit la cuisine, pourvu qu'elle soit bonne ». Nous avons ainsi une relation privilégiée avec les Grands Chefs qui nous font progresser avec leur exigence et nous comble aussi par leur satisfaction. Nous nous comprenons bien car comme nous, ils partagent l'Amour du travail et de l'exigence, des valeurs humaines certaines et un goût prononcé pour l'entreprenariat. Une de nos fiertés est effectivement d'être le sponsor majeur du plus grand évènement mondial de la gastronomie depuis 30 ans : les Bocuse d'or. Le meilleur de la gastronomie française se retrouve pour un évènement exceptionnel. Les candidats s'entrainent plusieurs années sur nos fours puis les utilisent le jour du concours. Nous n'avons pas le droit à l'erreur.

À présent, si vous le souhaitez, je vous laisse le mot de la fin pour conclure sur l'entrée d'Enodis dans l'Excellence Française.

Être reconnu par l'Excellence Française marque un tournant pour notre entreprise et une récompense pour tout le travail effectué ces 30 dernières années par M. Houpert et ses équipes. Nous tenons à remercier toutes les personnes qui se sont investies pour suggérer notre candidature. Nous continuerons à promouvoir nos valeurs et celles de l'Excellence Française encore très longtemps.

never seen before! Lifting a furnace weighing over 1 ton to a height of 210 meters from the ground is no small matter. We finally had to cut the stove into 5 parts in order to transport it, then weld it entirely on site. This was a historic achievement for Enodis, which enabled us very humbly to acquire new skills. We warmly thank Chef Anton for his trust.

A high-efficiency deep fryer made your reputation: what was this innovation all about?

The high-yield fryer was invented in 1988, and was revolutionary at the time. It was able to cook 50 kg of frozen fries in less than 15l of oil, whereas the standard at the time was 60l for the same amount, thus drastically reducing the amount of oil consumed. This was in the late 80s, and fast food was booming in France. As a result, it was an immediate commercial success, and in particular at Disneyland.

How about technological innovation?

Technical innovation is simply our brand image and the foundation for our reputation. Not a year goes by without us bringing a major innovation to the profession. The focus for our innovation revolves around energy consumption, production capacity, culinary quality, workplace efficiency and health safety. We are also working on a revolutionary device that will be released in the coming months: food recognition for ovens. Artificial intelligence enables the oven to immediately recognize the dishes and optimize its own settings. It automatically shuts off once the dish is cooked to perfection. This innovation will revolutionize kitchen operations and brigades management.

What are Enodis' three key success parameters?

First of all, a family mindset: our ambition is to remain independent and keep our family identity. Several large Groups have already approached us for an acquisition, but we have always refused, because we would lose an important part of our identity, our DNA, our success. The Group was established by Francois Houpert, who is still in charge today, supported by his two sons Alexandre and Philippe. Second, our teams are stable and competent: we invest in our teams to train them and raise their skill level. Enodis Group enjoys great workforce stability, with several employees who have spent their entire careers in the company, working in different positions. A stable team is able to cover our customers' long-term needs, is close to the ground, and knows how to listen. Lastly, our solutions are adapted and innovative. Our range of products combines efficiency and safety and gives us a decisive competitive advantage. We are able to create kitchens from A to Z for any type of catering.

The history of Enodis is inseparable from that of the great Chefs, including the late Paul Bocuse. A word about the "Bocuse d'Or", of which you are a partner.

Our mission is to be as close as possible to our customers, and proudly fly the banner of French Gastronomy in all its forms and diversity. This idea actually comes from way back, namely from a conversation that Mr. Houpert had with Mr. Paul Bocuse in 1976. Paul Bocuse would always say to him: "No matter the cuisine, as long as it is good" We definitely do have a special relationship with the great Chefs, who push us thanks to their high standards, and whose satisfaction also fills us with great pleasure. We understand each other well because, like us, they share the love of work and high standards, certain human values and a strong taste for entrepreneurship. We are proud indeed to be the major sponsor of the world's largest gastronomic event for the past 30 years: the Bocuse d'Or. The best in French gastronomy come together for this outstanding event. Candidates train for several years on our ovens, then use them on the day of the competition. There is no room for any mistakes.

Now, if you wish, I will let you say the final words to conclude Enodis' entry into French Excellence.

Being recognized by French Excellence marks a turning point for our company, a reward for all the work achieved in the past 30 years by Mr. Houpert and his teams. We would like to thank all those who have come forward to suggest our candidacy. We will continue to promote our values and those of French Excellence for a very long time to come.

L'innovation technique est tout simplement notre image de marque et la base de notre réputation.

Technical innovation is simply our brand image and the foundation for our reputation.

Secteur

Histoire et mémoire de la France

Fondation Charles de Gaulle

Hervé Gaymard



L'espace « La guerre des ondes », Historial

Parcours

Hervé Gaymard

Président de la Fondation Charles de Gaulle

Président of the Charles de Gaulle Foundation



Après avoir exercé des responsabilités administratives en France et au Moyen-Orient, Hervé Gaymard entre dans la vie politique en 1993. Elu député de la Savoie (1993-2017), il est plusieurs fois ministre sous la présidence de Jacques Chirac (Économie, Finances et Industrie ; Agriculture, Pêche et Affaires Rurales ; Santé et Sécurité Sociale). Conseiller Général de la Savoie depuis 1994, il préside actuellement le Conseil départemental de son département natal.

Il est par ailleurs l'auteur de nombreux essais littéraires (Pour Malraux, Éditions La Table Ronde), politiques (Nation et engagement, CNRS ; La Route des Chapieux, Éditions Fayard ; Délivrez- nous de la France, Éditions Plon), géopolitiques (Un nouvel usage du monde, Éditions Mille et Une Nuits-Fayard ; La Ligne de force, Éditions Le Cerf) et historiques (Bonheurs et grandeurs, Ces journées où les Français ont été heureux, Éditions Perrin, distingué par l'Académie Française, et le Nouveau Cercle de l'Union Interalliée). Il a également assuré la présentation et la réédition de trois ouvrages du général de Gaulle : Le Fil de l'épée (Éditions Perrin, 2010), La France et son armée (Éditions Perrin, 2011) et La Discorde chez l'ennemi (Éditions Perrin, 2018). En 2019, il publie Un Homme en guerre. Voyage avec Bernard B. Fall (Editions des Equateurs).

Engagé précocement dans le mouvement gaulliste, Hervé Gaymard est un ami de la Fondation Charles de Gaulle depuis ses années étudiantes, membre de sa Convention depuis le 3 juin 1999 et de son Conseil d'administration depuis le 2 décembre 2015. Il en est élu président en décembre 2018.

After exercising administrative responsibilities in France and in the Middle East, Hervé Gaymard entered politics in 1993. Elected Deputy of the Savoie (1993-2017), he was several times Minister under the presidency of Jacques Chirac (Economy, Finance and Industry, Agriculture, Fisheries and Rural Affairs, Health and Social Security). General Councillor of the Savoie since 1994, he currently chairs the Departmental Council of his native department.

He is also the author of numerous literary essays (Pour Malraux, Éditions La Table Ronde), political (Nation et engagement, CNRS; La Route des Chapieux, Éditions Fayard; Délivrez-nous de la France, Éditions Plon), geopolitics (Un nouvel usage du monde, Éditions Éditions Mille et Une Nuits-Fayard; La Ligne de force, Éditions Le Cerf) and historical (Bonheurs et grandeurs, Ces journées où les Français ont été heureux, Éditions Perrin, distinguished by the Académie française, and the Nouveau Cercle de l'Union Interalliée). He also presented and republished three books by General de Gaulle : Le Fil de l'épée (Éditions Perrin, 2010), La France et son armée (Éditions Perrin, 2011) and La Discorde chez l'ennemi (Éditions Perrin, 2018). In 2019, he published Un Homme en guerre. Voyage avec Bernard B. Fall (Editions des Équateurs).

Involved in the Gaullist movement, Hervé Gaymard has been a friend of the Charles de Gaulle Foundation since his student years, a member of its Convention since June 3, 1999 and of its Board of Directors since December 2, 2015. He was elected President in December 2018.

Photographie officielle du général de Gaulle, président de la République

Entretien
Interview



Arrivée d'André Malraux à Colombey pour l'inauguration de la Croix de Lorraine, le 18 juin 1972.

Maurice Tasler : Quelle a été l'origine de la création de l'Institut et son évolution jusqu'à la Fondation CdG ?

Hervé Gaymard : Après avoir quitté le pouvoir en 1969, le général de Gaulle avait émis le souhait que son héritage fut porté par une entité détachée des débats partisans et dont le travail serait incontestable. Il avait confié à André Malraux la mission d'en être le président. C'est ainsi que l'Institut Charles de Gaulle est créé le 20 février 1971. C'est une association privée, régie par la loi de 1901 et reconnue d'utilité publique. Dès le départ, le tout premier cercle des proches du général de Gaulle, qu'ils soient compagnons de guerre ou collaborateurs des années élyséennes, s'y regroupent. Gaston Palewski, Geoffroy de Courcel, Claude Hettier de Boislambert, Michel Debré, Pierre Messmer, Maurice Couve de Murville, et tant d'autres rejoignent André Malraux. La qualité intellectuelle et morale de ces personnalités et leurs témoignages exceptionnels constitueront la première des richesses de l'Institut. Dans un souci de pérennité, l'Institut Charles de Gaulle

MT: How and why was the Institute originally created and how did it evolve into the CdG Foundation?

Hervé Gaymard: After leaving power in 1969, General de Gaulle had expressed the wish that his legacy may be passed on through an entity detached from partisan debates, and that would carry out work that is indisputable. He entrusted André Malraux with the mission of being its President. That is how the Charles de Gaulle Institute was created on February 20th, 1971. It is a private non-profit association under the Law of 1901, and is a recognized public-interest organization. From the outset, General de Gaulle's closest circle, including comrades of war and co-workers from his years at the Elysée Palace, were regrouped there. Gaston Palewski, Geoffroy de Courcel, Claude Hettier de Boislambert, Michel Debré, Pierre Messmer, Maurice Couve de Murville, and so many others joined André Malraux. The intellectual and moral quality of these personalities and their exceptional testimonies were the foundation of



La Croix de Lorraine de Colombey-les-deux Eglises

donne naissance, avec l'aide de l'Etat, à la Fondation Charles de Gaulle, reconnue d'utilité publique par le décret du 22 septembre 1992.

La mission de la Fondation découle-t-elle de celle confiée à l'Institut CdG ?

Depuis l'origine, la mission est restée la même :
- Transmettre la mémoire du général de Gaulle en France et à l'étranger
- Entreprendre et faciliter toutes recherches et toutes études sur l'œuvre et l'action du général de Gaulle
- Rassembler les documents et les objets, de quelque nature qu'ils soient, concernant son œuvre et son action.

Un travail considérable a été accompli et continue de l'être pour réunir et référencer les archives, recueillir les témoignages. Les nombreuses journées d'étude et colloques (plus de 150) que nous avons conduits ou soutenus ont donné lieu à une abondante documentation. Nous provoquons, organisons et accompagnons de nombreuses commémorations et manifestations. Nous entretenons et gérons ou contribuons à gérer les lieux de mémoire gaulliens :
- À Colombey (directement à la Croix de Lorraine qui appartient à la Fondation, avec la famille de Gaulle à la Boisserie et avec le conseil départemental de Haute-Marne au Mémorial que nous avons créé) ;

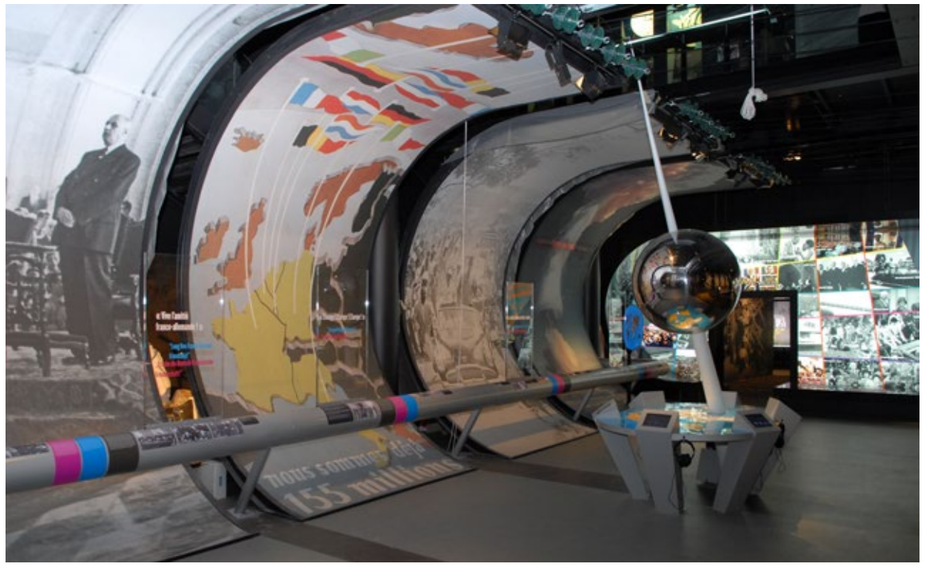
Depuis l'origine, la mission est restée la même : transmettre, entreprendre, rassembler.

Since the beginning, the mission has been the same: transmitting, undertaking, gathering.

what the Institute had to offer. In the interests of sustainability, the Charles de Gaulle Institute, with the help of the State, established the Charles de Gaulle Foundation, recognized as a public interest organization by the decree of 22 September 1992.

Does the Foundation's mission stem from the mission entrusted to the CdG Institute?

Since the beginning, the mission has remained the same:
- Transmitting the memory of General de Gaulle in France and abroad
- Undertaking and facilitating all research and studies on General de Gaulle's work and actions



L'espace de la politique étrangère, Mémorial

- À la Maison natale de Lille, propriété de la Fondation en lien avec le conseil départemental du Nord ;
- À l'Historial Charles de Gaulle que nous avons créé avec le Musée de l'Armée ;
- Au 5 rue de Solférino, ancien siège du RPF où le Général occupa un bureau, resté en l'état, de 1947 à 1958, où notre Fondation est installée.

Enfin, nous suivons les évolutions technologiques de notre temps avec le site internet de la Fondation créé en 1999, une présence forte sur les réseaux sociaux, la création d'une lettre électronique et d'une revue numérique.

Quels sont les principaux axes de cette mission ?

Quatre domaines d'action sont privilégiés depuis l'origine:
- La recherche universitaire et le débat d'idées
- L'éducation des jeunes
- La transmission vers le grand public
- Le soutien au rayonnement international de la France

Qui aujourd'hui fait appel à la Fondation pour bénéficier de l'expérience gaullienne ?

Nos interlocuteurs sont nombreux et leurs profils extrêmement variés. Des chercheurs qui viennent consulter nos archives ; des professeurs qui souhaitent faire participer leurs élèves à nos ateliers pédagogiques ; des réalisateurs de documentaires historiques ou de fictions, des éditeurs qui viennent bénéficier des conseils de nos historiens ; des collectivités locales qui désirent organiser une exposition ou monter une manifestation ; les services de l'Etat qui nous demandent de les aider à concevoir les grandes commémorations nationales en lien avec le général de Gaulle. Mais aussi beaucoup de curieux désireux d'approfondir tel ou tel aspect de la vie ou de l'œuvre du général de Gaulle.

Le leadership de la France voulu par De Gaulle est-il encore possible de nos jours ?

Je ne crois pas que le général de Gaulle raisonnait en termes de leadership dans la conduite de la politique extérieure de la France, qui s'ordonnait autour de plusieurs lignes de force : la souveraineté, l'indépendance nationale, le « rang », la coopération internationale. En 1958, il estimait que la France devait recouvrer sa souveraineté : militaire (avec la force de frappe, et le retrait de l'organisation militaire intégrée de l'OTAN en 1966) ; économique, par des réformes audacieuses ; politique, grâce à des institutions robustes ; monétaire, par la dénonciation du pouvoir exorbitant du dollar à une époque où l'Euro n'existait pas ; culturelle, avec la mission confiée à André Malraux pour promouvoir le rayonnement culturel et un accès à la culture pour le plus grand nombre. Mais il ne faut pas se méprendre sur le sens de sa vision. Pour lui la souveraineté est

- Gathering documents and objects of any kind that have to do with his work and his actions. A considerable amount of work has been achieved, and continues to be carried out in order to collect and reference the archives, and collect testimonies. The many days of study and seminars (more than 150) that we have organized or supported have led to a wealth of documentation. We initiate, organize and support many commemorations and events.

We maintain and manage or help manage relevant places of memory:
- At Colombey (directly at the Cross of Lorraine which belongs to the Foundation, with the de Gaulle family at La Boisserie and the Haute-Marne departmental council at the Memorial which we created);
- At the birthplace in Lille, owned by the Foundation in connection with the Nord Region departmental council;
- At the Historial Charles de Gaulle that we created with the Musée de l'Armée (Army Museum);
- At No. 5 rue de Solférino, former headquarters of de Gaulle's political party, the RPF, where he had an office from 1947 to 1958 that has remained untouched, and where our Foundation is located.

Lastly, we monitor the technological developments of our time with the Foundation's website created in 1999, a strong presence on social networks, including an e-mail letter and a digital magazine.

What are the mission's main guidelines?

Four areas of focus have been key from the very beginning:
- University research and intellectual debate
- Educating young people
- Disseminating to the general public
- Support for France's international outreach

Who calls upon the Foundation today in order to benefit from the de Gaulle experience?

We communicate with many people with extremely diverse profiles: Researchers who come to consult our archives; Teachers who want to involve their students in our teaching workshops; Directors of historical documentaries or fiction films and publishers who seek advice from our historians; Local authorities who wish to organize an exhibit or organize an event; Government services asking us to help them design the great national commemorations in connection with General de Gaulle; And also many curious people who want to deepen a given aspect of General de Gaulle's life or work.



Vue intérieure de la Maison natale de Charles de Gaulle, Lille



La chambre natale du général de Gaulle, Lille



Le salon de la maison natale de Charles de Gaulle, Lille

Nous entretenons et gérons ou contribuons à gérer les lieux de mémoire gaulliens, à Colombey, à la Maison natale de Lille…

We maintain and manage or help manage relevant places of memory, at Colombey, at the birthplace in Lille…

un absolu, mais il sait que dans un monde interdépendant, l'indépendance est toujours relative. C'est d'ailleurs ce qu'il dit aux nouveaux chefs d'État africains en 1960. C'est aussi pourquoi il participe activement à la construction européenne, et que la France demeure dans l'Alliance Atlantique, solide alliée des États-Unis pendant les crises de la guerre froide. Quant au « rang », il s'agit pour la France d'être fidèle à sa longue histoire, assumée dans sa totalité, et qu'elle cesse d'être « ce grand corps blessé que le monde regardait tâtonner dans l'ombre », selon la forte expression de Malraux. C'est l'indispensable reconstruction intérieure, pour être une puissance de paix, et avoir la force d'assumer une politique courageuse, comme le fut la décolonisation. Aujourd'hui, la France est toujours confrontée à des défis comparables et son génie national lui interdit de sortir de l'Histoire. Cela passe d'abord par la reconstruction intérieure d'une société profondément divisée, menacée par de nombreux séparatismes (expression gaullienne), par le respect de nos institutions qui sont une indispensable colonne vertébrale, une minerve qui empêche le pays de se déliter, par le souci de la souveraineté économique, en confortant notre industrie, notre agriculture et notre recherche. Cela passe ensuite par une politique ambitieuse de souveraineté européenne, qui seule peut faire pièce au dangereux duopole sino-américain. Cela passe enfin par l'inlassable souci de parler à tous les peuples du monde et de promouvoir la paix.



La Boisserie. La tour d'angle abritant le bureau du Général au rez-de-chaussée



Le bureau du général de Gaulle à la Boisserie

Double page suivante : Le bureau qu'occupa le général de Gaulle de 1947 à 1958, rue de Solférino à Paris





Le président chinois, Hu Jintao rend hommage au général de Gaulle dans son bureau de la rue de Solférino en présence de l'amiral Philippe de Gaulle et d'Yves Guéna, 28 janvier 2004.

L'Excellence Française a été créée il y a douze ans notamment pour contrer le pessimisme ambiant, le scepticisme et la peur d'afficher nos compétences, autant de points développés dans votre ouvrage « Délivrez-nous de la France ». Pensez-vous qu'en 2020 on puisse toujours atteindre ces objectifs ?

Depuis longtemps, peut-être depuis le traumatisme de mai 1940 comme me le rappelait un jour le grand penseur George Steiner, la peur mine la France, qui comme les grands dépressifs passe de l'abattement excessif à l'arrogance pathétique. Les temps présents ne peuvent que renforcer ce travers : la hantise du déclassement social ; l'angoisse climatique ; l'angoisse virale ; la dangerosité du monde, marqué par le terrorisme, la montée des fondamentalismes religieux, et le jeu de colin-maillard au bord du gouffre auquel se livre la Chine et les États-Unis. Le plus important peut-être est que pour la première fois sans doute depuis la Grande Peste, les parents se disent que leur descendance aura une vie moins facile que la leur. Il est très difficile de lutter contre cet esprit public, mais il ne faut pas renoncer à reconstruire l'espérance. C'est la grande leçon du message gaullien. Il ne faut jamais renoncer à rien. Et le désespoir est une sottise absolue. Le peuple de France a tous les ressorts pour surmonter ces temps difficiles, qu'il faut d'ailleurs relativiser en puisant dans notre histoire : nous ne sommes pas en 1870, où la défaite militaire se conjugue avec la guerre civile, pas plus qu'en 1940, où le pays tout entier et ses élites s'écroule en quelques semaines. Contre vents et marées, faisant fi de tous les sceptiques et les atrabilaires, il faut promouvoir l'optimisme de la volonté.



Les anciens combattants du Tchad à l'ambassade de France à N'Djaména, octobre 2010

Is leadership for France as wished by de Gaulle still possible today?

I do not believe that General de Gaulle reasoned in terms of leadership in the conduct of France's foreign policy, which was focused on specific priorities: sovereignty, national independence, "rank", international cooperation. In 1958, he believed that France should regain its sovereignty, including military, with the strike force and withdrawal of the integrated military organization from NATO in 1966; economic, through bold reforms; political, thanks to robust institutions; monetary, by denouncing the exorbitant power of the dollar at a time when the Euro did not exist; and cultural, with the mission entrusted to André Malraux to promote cultural outreach and access to culture for as many people as possible. But we must not misunderstand the meaning of his vision. For him, sovereignty is an absolute, but he knows that, in an interdependent world, independence is always relative. This is what he told the new African Heads of State in 1960. That is also why he actively participated in building Europe, and why France remained in the Atlantic Alliance, a strong ally of the United States during the Cold War crises. As for "rank", the aim was for France to be faithful to its long history, taking responsibility for this history in its entirety, and for the nation to cease to be "that great wounded body that the world was watching as it gropes in the shadows", in Malraux's strong words. This



Le président chinois, XI Jinping rendant hommage au général de Gaulle dans son bureau de la rue de Solférino en présence de Bernard de Gaulle et d'Yves de Gaulle, 26 mars 2014

L'image de la France à l'étranger peut-elle encore s'appuyer sur la personnalité du Général à travers la Fondation ?

Cette année 2020 aura conforté le rayonnement international de Charles de Gaulle. Il n'est pas de semaine où des délégations étrangères ne viennent à Colombey, ou visiter le bureau du Général des années 1947-1958, au siège de la Fondation, 5 rue de Solférino. Nous avons des partenariats, de nombreux contacts avec des pays africains, avec le Liban, la Chine, les États-Unis, la Pologne… À l'évidence, la signature gaullienne de la France est un atout majeur pour la politique extérieure de la France, comme peuvent le confirmer tous les diplomates.

Qu'en est-il de la relation privilégiée de la Fondation avec le Liban ?

Le général de Gaulle connait bien le Liban. Il s'y installe avec sa famille entre 1929 et 1931 lorsqu'il est nommé directeur des 2e et 3e bureaux (renseignements et opérations) pour le Levant, le Liban et la Syrie, sous mandat français depuis 1920. En juillet 1931, il prononce à l'Université Saint-Joseph de Beyrouth un discours dans lequel il anticipe l'indépendance du Liban, qu'il appelle de ses vœux mais qu'il ne peut concevoir sans traité d'amitié entre les deux États souverains. Il y revient pendant la Deuxième guerre mondiale au lendemain de la proclamation d'indépendance adressée par le général Catroux aux populations syrienne et libanaise au nom du général de Gaulle. Le 27 juillet 1941 à son arrivée à Beyrouth, le général de Gaulle déclare : « Si nous sommes heureux de prendre de nouveau,



Inauguration de l'exposition « Eisenhower-De Gaulle à Bayeux. De gauche à droite, l'amiral Jean-Claude Barrère, Susan Eisenhower, Carole Brookins et Jacques Godfrain, 5 juin 2019

requires an indispensable inner reconstruction in order to be a peaceful power, and to have the strength to take on a courageous policy such as decolonization.

At present, France is still facing similar challenges, and its national genius forbids it from exiting history. This begins with the internal reconstruction of a deeply divided society, threatened by many separatisms (a Gaullist expression). Respect for our institutions, which are an indispensable backbone, a brace that prevents the country from falling apart. The concern for economic sovereignty, by strengthening our industry, our agriculture and our research. This further requires an ambitious policy of European sovereignty, alone able to handle the dangerous Sino-American duopoly. Lastly, it is through a tireless concern to speak to all the peoples of the world and to promote peace.

French Excellence was created twelve years ago, to counter the pessimism, skepticism and fear of displaying our skills, all of which are points developed in your book "Deliver us from France", released in 2012. Do you think that in 2020 we can still achieve these goals?

For a long time now, perhaps since the trauma of May 1940, as the great thinker George Steiner once reminded me, fear has been undermining the nation. And our nation, like a person suffering from major depression, swings from excessive despondency to pathetic arrogance.

Le fil conducteur est de montrer combien la pensée et l'action du général de Gaulle restent une source d'inspiration.

The leitmotiv is to show how General de Gaulle's thought and action remains a source of inspiration.

depuis hier, contact avec le Liban, c'est d'abord, évidemment, parce que dans tout cœur de Français digne de ce nom, je puis dire que le nom seul du Liban fait remuer quelque chose de très particulier, et j'ajoute que c'est d'autant plus justifié que les Libanais, libres et fiers, ont été le seul peuple dans l'histoire du monde, à travers les siècles, quelles qu'aient été les péripéties, les malheurs, les bonheurs, les destins, le seul peuple dont jamais le cœur n'a cessé de battre au rythme du cœur de la France ». De retour au pouvoir en 1958, il entretiendra une relation privilégiée avec les deux présidents de la République libanaise, Fouad Chehab et Charles Hélou. C'est dans la continuité de ce compagnonnage que la Fondation Charles de Gaulle a toujours entretenu des liens étroits avec le Liban. Ainsi, en 2018, nous avons signé une convention avec l'association de droit libanais Fondation pour la sauvegarde du Patrimoine de Charles de Gaulle au Liban, l'ambassade de France et l'Ecole supérieure des Affaires (ESA) pour la construction, sur le site de l'ESA à Beyrouth, d'un Institut Charles de Gaulle-Liban. Ce futur Institut proposera une formation à l'art du commandement aux étudiants de l'ESA, des actions pédagogiques portant sur le sens de l'héritage gaullien aux 60 000 élèves des écoles francophones et un centre culturel qui, grâce à son activité muséale et à ses espaces de rencontres, contribuera au dialogue méditerranéen.

Quels sont les moyens de communication de la Fondation ?

Depuis l'origine, la Fondation Charles de Gaulle publie une revue trimestrielle, Espoir. Dans une première phase, elle a publié les témoignages exceptionnels des collaborateurs et des personnalités proches du général ainsi que de nombreux inédits du général de Gaulle lui-même et de grands écrivains. Parallèlement, elle ouvrait – et continue d'ouvrir – ses colonnes aux universitaires qui éclairent et contextualisent cette partie importante de l'histoire du XXe siècle. Ce corpus fait de notre revue une source incontournable pour toutes recherches concernant le général de Gaulle. Aujourd'hui, la ligne éditoriale mise en œuvre s'appuie sur les trois lignes de force qui guident l'action de la Fondation : la mémoire, l'avenir et la culture. Le fil conducteur est de montrer combien la pensée et l'action du général de Gaulle restent une source d'inspiration pour notre époque sans céder à la nostalgie incantatoire ni à la facilité de l'anachronisme. La crise sanitaire que traverse notre pays nous a heureusement obligés à nous ouvrir davantage encore aux nouvelles technologies en créant une lettre électronique mensuelle et des numéros d'Espoir numériques qui nous permettent d'enrichir nos contenus d'éléments audiovisuels. Nous disposons également d'un site internet extrêmement riche (www.charles-de-gaulle.org), comportant une partie pédagogique importante, dont l'audience moyenne est de plus de 4 000 visiteurs par jour.

S'agissant de l'héritage du Général, quelles sont les actions de la Fondation en matière d'enseignement ?

En partenariat étroit avec l'Education nationale, la Fondation a réalisé en 2019 avec Canopé, l'opérateur de l'Education nationale, un outil scientifique, didactique et pédagogique de référence. Enseigner de Gaulle est composé d'un ouvrage de référence sur Charles de Gaulle, synthèse historiographique rassemblant les articles de spécialistes universitaires et d'un site pédagogique abrité par le site de la Fondation qui propose des séquences pédagogiques réalisées par des enseignants à destination de leurs collègues et des élèves. Ce site est régulièrement mis à jour et enrichi de ressources documentaires contextualisées et analysées et comporte également des outils



Visite officielle en France du président de la République libanaise, Charles Hélou, mai 1965, Palais de l'Elysée



Signature de la convention portant création de l'Institut Charles de Gaulle-Liban. Beyrouth, février 2018.

The current period further reinforces this problem: the obsessive dread of declining social status; climate angst; anxiety over the virus, over how dangerous the world is, marked by terrorism, the rise of religious fundamentalisms, and the game of blind man's bluff on the brink of the abyss that China and the United States are engaged in. Perhaps most importantly, for the first time probably since the Great Plague, parents are telling themselves that their offspring will have a life more difficult than their own. It is very difficult to fight against this public mindset, but we must not give up rebuilding hope. This is the great lesson of de Gaulle's message. Never give up anything. And despair is absolute folly. The people of France have all the wherewithal they need in order to overcome these difficult times, which must be put into perspective by drawing on our history: This is not 1870, when military defeat combined with civil war, nor 1940, when the whole country and its elites collapsed in just a few weeks. Against all odds, ignoring the skeptics and the curmudgeons, we must promote optimism of the will.

Can the image of France abroad, today and in the future, continue to lean on the General's personality through the Foundation?

This year 2020 will have strengthened the international influence of Charles de Gaulle. Not a week goes by without foreign delegations coming to Colombey, or visiting the office of the General from 1947-1958 at the Foundation's headquarters, 5 rue de Solférino. We have partnerships, many contacts with African countries, with Lebanon, China, the United States, Poland... Clearly, the Gaullist signature of France is a major asset for France's foreign policy, as can be confirmed by all diplomats.

Where does the Foundation's special relationship with Lebanon stand?

General de Gaulle knew Lebanon well. He moved there with his family between 1929 and 1931, when he was appointed Director of the 2nd and 3rd Bureaus (intelligence and operations) for the Levant, Lebanon and Syria, that had been under French mandate since 1920. In July 1931, he gave a speech at the Saint Joseph University of Beirut in which he anticipated the independence of Lebanon, which he called for but could not conceive without a friendship treaty between the two sovereign nations. He returned during the Second World War after General Catroux, on behalf of General de Gaulle, proclaimed to the Syrian and Lebanese people their independence. On 27 July 1941, upon arriving in Beirut, General de Gaulle declared: "The reason we are happy to connect with Lebanon again, since yesterday, is of course, first of all, because the heart of every worthy Frenchman is moved in a special way by the very name of Lebanon, and I add that this is all the more justified that the Lebanese people, free and proud, has been the only people in the history of the world, throughout the centuries and regardless of events, misfortunes, joys or destinies, whose heart has never ceased to beat in rhythm with the heart of France." Returning to power in 1958, he kept a special relationship with the two Presidents of the Lebanese Republic, Fouad Chehab and Charles Helou. In continuity with this companionship, the Charles de Gaulle Foundation has always maintained close ties with Lebanon. For instance, in 2018, we signed an agreement with the Lebanese Law Association, the Foundation for Safeguarding Charles de Gaulle's Heritage in Lebanon, the French Embassy and the Higher School of Business (ESA), to build a Charles de Gaulle-Lebanon Institute on the ESA site in Beirut. This future Institute will offer leadership training to ESA students, educational activities on the meaning of de Gaulle's heritage for the 60,000 students in French-language schools, as well as a cultural center which will contribute to Mediterranean dialogue thanks to its museum activities and meeting venues.

What are the Foundation's communication resources?

Since its inception, the Charles de Gaulle Foundation has published a quarterly journal, Espoir (Hope). In its initial phase, the journal published exceptional testimonies of people who worked closely with the General, as well as a

de travail et d'activités en ligne. Toujours en partenariat avec Canopé, la Fondation produit des films d'animation à destination du public scolaire dont les thèmes sont en liaison avec les programmes. Par ailleurs, la Fondation est membre du groupe technique du Comité stratégique du Jury du Concours national de la Résistance et de la Déportation (CNRD) et apporte ainsi sa contribution au premier concours de l'Education nationale. Parallèlement à la mise en œuvre de ces outils pédagogiques, une action sur le terrain est menée au sein des établissements scolaires. Grâce aux partenariats déjà conclus avec les régions Ile de France, Grand Est et Hauts-de-France, la Fondation propose aux lycées qui le souhaitent une série d'ateliers tout au long de l'année sur le thème de l'engagement et permet aux élèves et aux professeurs de découvrir les lieux gaulliens (Lille, Paris et Colombey). Un concours d'éloquence, en fin d'année, couronne le travail des élèves. De même, un partenariat avec la ville de Paris permet la mise en place des mêmes activités auprès des collégiens. Un jeu de piste « Dans les pas de Charles de Gaulle », organisé en juin, permet aux élèves de réutiliser leurs connaissances de façon ludique. Enfin, un partenariat avec le porte-avions Charles de Gaulle permet de rappeler, par des actions concrètes, que l'œuvre du général de Gaulle reste vivante au travers de ceux qui vivent au quotidien les idéaux et les valeurs qui furent les siennes. Ainsi, ses idées, sa volonté et son amour de la France y sont transmis chaque année aux centaines de marins qui y embarquent et reçoivent, à leur arrivée, la fourragère de l'Ordre de la libération.

great deal of unpublished material by the General himself and by great writers. At the same time, the journal then opened its pages (and still does) to academics who shed light on and contextualize this important part of 20th century history. This corpus makes our journal an essential resource for all research concerning General de Gaulle. The current editorial line is based on the three focus areas that underpin the work of the Foundation: memory, the future and culture. The leitmotiv is to show how General de Gaulle's thought and action remains a source of inspiration for our time without giving in to incantatory nostalgia or facile anachronism. Fortunately, the health crisis in our country has forced us to become even more open to new technologies by creating a monthly e-mail and digital issues of Espoir, which has enabled us to enrich our content with audiovisual elements. We also have an extremely rich website, www.charles-de-gaulle.org, with a large educational section, boasting an average of more than 4.000 visitors per day.

As concerns the General's legacy, what are the Foundation's educational activities?

In 2019, in close partnership with the National Education Ministry and the Ministry's operator Canopé, the Foundation produced a scientific, educational and educational reference tool. Teaching de Gaulle includes a reference book on Charles de Gaulle, a historiographical



Reconstitution du bureau du général de Gaulle à la Boisserie au Mémorial



Vue de la section consacrée à la société de consommation des années 1960 au Mémorial

Comment, par quel moyen et auprès de qui, la Fondation assume-t-elle la transmission du message gaullien ?

Si le message que nous a laissé le général de Gaulle est encore aujourd'hui source d'inspiration, en France comme à l'étranger, particulièrement pour les jeunes générations, c'est parce qu'il porte en lui une dimension universelle dont les sources premières sont l'attachement à la civilisation française et le sens de l'histoire. La Fondation s'adresse donc à tous. Les moyens employés reflètent cette diversité de publics. Tout d'abord les lieux gaulliens (Historial Charles de Gaulle aux Invalides, Mémorial Charles de Gaulle, La Boisserie et la Croix de Lorraine à Colombey, Maison natale à Lille) accueillent chaque année environs 300 000 visiteurs. Des expositions temporaires permettent d'en renouveler régulièrement l'intérêt. Deuxièmement, la Fondation participe depuis sa création à l'organisation des commémorations nationales dans le but d'honorer, de rappeler et de faire connaître l'œuvre du général de Gaulle. Ces événements sont l'occasion de rassembler plusieurs générations de Français autour de valeurs communes telles que l'engagement, le rassemblement, l'honneur, … Cette œuvre de transmission trouve le moyen de s'exercer sur des champs culturels variés : les plus classiques qui sont les colloques, les conférences, les expositions, les dîners-débats, les voyages mais aussi le théâtre, les arts plastiques, les jeux de simulations et autres escape games.

summary of articles by academic specialists and an educational website hosted on the Foundation's website and offering educational units developed by teachers for their colleagues and students. This website is regularly updated and enriched with contextualized and analyzed documentary resources and also includes online work tools and activities. Also in partnership with Canopé, the Foundation produces animated films for school audiences whose themes are related to the programs.

In addition, the Foundation is a member of the technical group of the Strategic Committee of the Jury of the National Competition of the Resistance and Deportation (CNRD), and thus contributes to the first competition of the National Education Ministry. In parallel with the implementation of these educational tools, on-the-ground action is being carried out within schools. Thanks to the partnerships that have already been agreed with the Ile de France, Grand-Est and Hauts-de-France regions, the Foundation offers a series of workshops throughout the year on the topic of engagement, and enables students and teachers to discover locations relating to Charles de Gaulle (Lille, Paris and Colombey). An eloquence contest at the end of the year crowns the students' work. Similarly, a partnership with the city of Paris has led to organizing the same activities with schoolchildren. A track game "In the Footsteps of Charles de Gaulle" in June enables students



Vue de la partie consacrée à la politique étrangère du général de Gaulle à l'Historial



Vue de la partie consacrée à Mai 68 à l'Historial

L'identité de la France telle que définie par Fernand Braudel peut-elle encore être d'actualité et soutenue par la Fondation ?

Fernand Braudel a également écrit que « la France se nomme diversité ». C'est cela aussi le miracle français : cette tension longtemps positive entre unité et diversité, qui toujours se projetait vers le haut. Malheureusement beaucoup de signaux faibles, mais de plus en plus forts hélas, ne laissent pas d'inquiéter. À l'évidence, il nous faut reconstruire notre modèle républicain et laïc, inséparable d'une nouvelle ambition française, car c'est quand on se regarde le nombril que l'on commence à jalouser, puis à détester son voisin.

Dans votre ouvrage « Bonheurs et grandeur », vous présentez une histoire positive de la France qui incite au sursaut par la réconciliation et le dépassement. Comment selon vous y parvenir ?

Ce livre est né d'une insurrection vitale contre le malheur français. Du refus de se complaire dans le vertige narcissique du déclin. De la volonté tenace de sortir de cette spirale dépressive qui nous fait passer de l'arrogance à la désespérance. De réveiller ceux qui se résolvent dans une morosité délicieuse à une finis Franciae qui est tout simplement une insulte à l'avenir de nos enfants. De combattre la haine de soi en revisitant notre histoire en quête d'une identité positive, pour nous aimer un peu plus nous-mêmes, ce qui nous permettra de réapprendre à aimer les autres. Que faire ? Réformer notre système éducatif qui fabrique une mentalité craintive, rétive à la prise de risque et bride l'épanouissement. Cesser ce face-à-face exclusif entre le citoyen et l'État, qui provoque une accoutumance aux droits et détourne des devoirs et de l'initiative individuelle. Rebâtir notre modèle républicain pour recréer l'unité française. Et faire confiance aux générations nouvelles dont il faut stimuler l'énergie et l'inventivité pour cette renaissance française.

Dans le contexte de la mondialisation, la France a-t-elle aujourd'hui les moyens d'assumer son indépendance telle que l'avait voulue le Général ?

Nous ne sommes évidemment plus à la même époque. Mais ce n'est pas pour autant que nous jouons une fin de partie. Pour ne pas être dissous dans la mondialisation, il y a des réponses nationales, mais surtout des réponses européennes pour peu que nos partenaires réalisent enfin qu'il faut construire une Europe-puissance. Au plan national, il faut d'abord nous reconstruire intérieurement pour continuer à disposer d'une volonté autonome. Il faut moderniser notre force de frappe, et maintenir un outil militaire efficace et bien proportionné. Il faut mener une politique culturelle extérieure et une politique de la francophonie plus active davantage politiquement assumée. Il faut que l'abondante épargne française s'investisse dans l'industrie, la recherche et les nouvelles technologies, pour

to use their knowledge in a way that is fun. Lastly, a partnership with the aircraft carrier Charles de Gaulle is a way of remembering, through concrete actions, that General de Gaulle's work remains alive through those who live his ideals and values in their everyday lives. In this way, his ideas, his resolve and his love of France are transmitted every year to the hundreds of sailors who board the vessel, and receive, on arrival, the braided fourragère cord of the Order of the Liberation.

How, by what means and with whom, does the Foundation communicate de Gaulle's message?

The fact that the message left to us by General de Gaulle is still a source of inspiration, both in France and abroad, especially for the younger generations, is because it has a universal dimension whose primary sources are an attachment to French civilization and a sense of history. The Foundation is therefore for everyone. The resources we use reflect the diversity of our audiences.

First of all, the memorial sites (Historial Charles de Gaulle at the Invalides, Charles de Gaulle Memorial, La Boisserie and the Croix de Lorraine at Colombey, the house where he was born in Lille) welcome some 300,000 visitors each year. Temporary exhibitions regularly renew the public's interest. Secondly, the Foundation has been involved since its inception in organizing national commemorations with the aim of honoring, remembering and publicizing the works of General de Gaulle. These events are an opportunity to bring together several generations of French people to share common values such as commitment, congregating, honor, ... These values are passed on in various cultural fields, from the most classical, such as conferences, lectures, exhibitions, dinner-debates and travel, to the theatre, the visual arts, simulation games and other escape games.

Can France's identity as defined by Fernand Braudel remain relevant and be supported by the Foundation?

Fernand Braudel also wrote that "France is a land of diversity" ("la France se nomme diversité"). This too is the French miracle: this positive tension that long existed between unity and diversity, ever projecting itself upwards. Unfortunately, many weak signals, which alas are becoming increasingly strong, are a constant source of concern. We clearly need to rebuild our republican and secular model, which is inseparable from a new French ambition, because when you start looking inward, that is when you start to envy and then to hate your neighbor.



L'auditorium de l'Historial où est diffusé le film biographique de 25 minutes écrit par Maurice Druon



Livre interactif consacré aux Mémoires de guerre du général de Gaulle à l'Historial

La Fondation est la seule institution nationale reconnue par l'Etat pour entretenir la mémoire du général de Gaulle.

The Charles de Gaulle Foundation is the only national institution recognized by the State to maintain the memory of General de Gaulle.

garder une masse critique qui ne nous rende pas dépendant d'autrui. Mais face au duopole sino-américain, il faut que dans certains domaines l'Europe veuille peser. En matière d'armement, l'avion de combat futur ne peut se faire que par une coopération européenne, car sinon nous serons dépendants des États-Unis. L'impérialisme juridique et monétaire américain ne peut être contré que par une réponse européenne. La menace sur les libertés individuelles, et la monétarisation des données et la captation de la marge par les GAFA, ne peut être combattue qu'au niveau européen. La situation de la France est paradoxale. Elle doit d'abord compter sur elle-même pour ne pas baisser pavillon. Mais cette condition nécessaire n'est pas suffisante, car le monde tel qu'il est, suppose également des réponses européennes, qui ne seront possibles quand un certain nombre de nos partenaires se seront défaits de leur angélisme mortifère.

La Fondation est-elle le garant de l'héritage du Général ?

Par le décret du 3 novembre 2005, la Fondation Charles de Gaulle, reconnue d'utilité publique, est la seule institution nationale reconnue par l'Etat pour entretenir la mémoire du général de Gaulle. Il s'agit d'un immense honneur et d'un devoir sacré. C'est grâce à son expérience, à son savoir-faire, à sa capacité de réunir autour d'elle des personnalités de qualité appartenant aux horizons les plus divers que la Fondation peut mener cette mission. Loin de l'hagiographie, elle tente de diffuser le message gaullien en montrant que les écrits, les initiatives, la vision du général de Gaulle conduisent à dégager

In your book "Joys and Greatness", you present a positive history of France that creates an encouraging jolt toward reconciliation and taking the higher path. How do you think this can be achieved?

This book was written from a place of a gut revolt against French misfortune. From a refusal to indulge in the narcissistic spin of decline. From a tenacious resolve to step out from inside this depressing spiral that makes us switch from arrogance to despair. To awaken those people who have given in to a finis Franciae with delectable gloom that is actually an insult to the future of our children. To fight against self-hatred by revisiting our history in search of a positive identity, to love ourselves a little more, which will allow us to learn to love others once again. What can be done? Reform our educational system that is developing a mentality of fear, of a hesitant approach to risk-taking, that bridles our youth. Put a stop to this exclusive face-to-face between citizens and the government, which is getting people addicted to rights to the detriment of duty, and which is thwarting individual initiative. Rebuild our republican model to recreate French unity. And trust the new generations whose energy and inventiveness must be stimulated for this French renaissance.

In the context of globalization, does France now have the wherewithal for its independence, as the General had intended?

The times have obviously changed. But that does not mean that this is game over. In order not to melt away in the globalization process, there are national responses, but above all European responses if our partners finally realize that we must build a powerful Europe. On a national scale, we must first rebuild inside the country in order to maintain an independent determination. Our military strike force needs to be modernized, and we need to maintain an effective and well-proportioned military. There is a need for a more politically active international cultural policy and Francophonie policy. The abundance of French savings must be invested in industry, research and new technologies, in order to maintain a critical mass that does not make us dependent on others. However, in facing the Sino-American duopoly, Europe must want to weigh in for certain areas. When it comes to armaments, the future combat aircraft can only be developed through European cooperation, because otherwise we will be dependent on the United States. American legal and monetary imperialism can only be countered by a European response. The threat to individual freedoms, and the monetization of data and margin capture by



Eurostar spécial 70e anniversaire de l'Appel du 18 juin, 18 juin 2010

une véritable philosophie de l'action qui peut être utile aux générations d'aujourd'hui et de demain. Pour ce faire, elle ne refuse à priori l'étude d'aucun thème et accepte le concours de tous, pour peu que le travail s'effectue avec le sérieux et la dignité que nous impose l'exemple du général de Gaulle.

Où sont conservés les documents écrits, audiovisuels et les biens ayant appartenu au Général et quels sont-ils ?

En ce qui concerne les documents écrits, on peut retenir trois grands gisements :

- La bibliothèque nationale de France qui conserve une très grande partie des manuscrits des ouvrages et écrits du général de Gaulle
- Les archives de France où sont déposées les archives du général de Gaulle pour la France Libre et la période présidentielle
- Les archives du Rassemblement du Peuple français (1947-1958) conservées à La Fondation Charles de Gaulle.

Tous ces documents sont accessibles au public. Bien entendu, il existe d'autres dépôts relatifs au Général comme par exemple les documents relatant sa carrière militaire, qui sont consultables au Service historique de la Défense. Pour l'audiovisuel, l'Institut national de l'Audiovisuel permet de visionner une énorme quantité de films sur les voyages et les discours du général de Gaulle. Le site Charles de Gaulle - Paroles publiques, créé avec la Fondation, met à disposition un parcours, chronologique et thématisé, où tous les documents sont analysés et contextualisés. Les photographies du général de Gaulle sont innombrables et peuvent se trouver dans toutes les agences de presse, archives de journaux, en France comme à l'étranger. Les objets ayant appartenu au général de Gaulle sont extrêmement rares. La majorité d'entre eux sont visibles au Musée de l'Ordre de la Libération et nous en conservons

Big Tech can only be combated at the European level. The situation in France is paradoxical. We must first rely on ourselves in order not to surrender the flag. But this necessary condition is not sufficient, because the world as it stands also implies European responses, which will only become possible when a number of our partners will have discarded their dangerous naiveté.

Is the Foundation the guarantor of the General's legacy?

By the decree of 3 November 2005, the Charles de Gaulle Foundation, a recognized public interest organization, is the only national institution recognized by the State to maintain the memory of General de Gaulle. It is a huge honor and a sacred duty. It is thanks to the Foundation's experience, its know-how, its ability to bring together personalities of the highest order from the most diverse backgrounds, that it is able to carry out this mission. Far from any idealization, the Foundation works on spreading de Gaulle's message by showing that from the General's writings, initiatives and vision, a true philosophy of action emerges that can be useful to present and future generations. In order to achieve this, the Foundation does not refuse to study any topic, and accepts cooperation from everyone, as long as the work is carried out with the seriousness and dignity warranted by the example of General de Gaulle.

Where are the written and audiovisual documents and property having belonged to the General kept, and what do they include?

As far as written documents are concerned, there are three major repositories:



« Charles de Gaulle bleu, blanc, rouge ». Œuvre de Michel Audiard

précieusement quelques-uns à la Fondation qui sont exposés soit à la Maison natale (son berceau, sa robe de baptême, son sabre de saint-cyrien) ou dans le bureau qu'il occupait rue de Solférino, siège de notre Fondation (une paire de lunettes, un stylo, quelques cadeaux des Français qu'il avait choisis pour décorer son bureau…). Mais pour mieux connaître l'homme De Gaulle, sans doute faut-il se rendre dans sa demeure de la Boisserie à Colombey-les-deux-Eglises.

Quels sont les moyens financiers dont dispose la Fondation pour assurer sa mission ?

Le budget de la Fondation s'élève en moyenne à 1,5 million d'euros, ce montant pouvant être supérieur pour les années de grandes commémorations gaulliennes. Il permet de couvrir les dépenses de fonctionnement et la rémunération des salariés qui travaillent sur les sites de Colombey-les-deux-Eglises et de Paris. Il permet aussi la réalisation des nombreuses actions pédagogiques, scientifiques, commémoratives et événementielles, nationales ou internationales, qui sont la raison d'être de la Fondation. Comme pour toute fondation reconnue d'utilité publique, la Fondation Charles de Gaulle dispose d'un capital constitué de la dotation initiale accordée par l'Etat lors de sa création en 1992 et de l'apport de l'Institut Charles de Gaulle. Ce capital est placé pour partie en immobilier (les immeubles de la rue de Solférino à Paris et de la rue Princesse à Lille, la colline de Colombey où sont érigés le Mémorial et la Croix de Lorraine) et pour le reste, en valeurs mobilières de placement entièrement sécurisées qui procurent un revenu modeste mais régulier. Reconnue d'utilité publique, la Fondation Charles de Gaulle est habilitée à recevoir mécénats, dons et legs, permettant aux donateurs de bénéficier d'avantages fiscaux. À cela s'ajoutent des ressources d'activités constituées par les cotisations de ses membres, l'adhésion aux « Amis de la Fondation », les abonnements à la revue Espoir et la location d'expositions itinérantes. Ses seuls revenus ne couvrant pas l'intégralité des besoins, la Fondation s'appuie sur un modèle combinant les financements publics (ministères, collectivités locales et entreprises publiques partenaires) et financements privés auprès de partenaires économiques occasionnels ou réguliers (les membres du « club d'entreprises »). Les projets de grande ampleur font l'objet de campagne appropriée de mécénat. La Fondation Charles de Gaulle a adopté une organisation budgétaire et comptable transparente, régie par des procédures rigoureuses, un contrôle interne permanent et un contrôle externe périodique :

- Le budget est validé par un Conseil d'administration où siègent 3 représentants de l'Etat (Ministère de l'Intérieur, Ministère de l'Economie et des Finances, Conseil d'Etat)
- Le contrôle des comptes est assuré par un commissaire aux comptes chargé d'en certifier l'exactitude et la sincérité
- Les comptes sont envoyés chaque année aux services du Premier ministre, à la Préfecture de Paris et sont publiés au Journal officiel.

À présent, je vous laisse le mot de la fin pour conclure sur l'entrée de la Fondation Charles de Gaulle dans l'Excellence Française.

La Fondation Charles de Gaulle est très honorée d'avoir été choisie par l'Excellence Française. Nos projets en réalité se rejoignent ; ne jamais désespérer de rien, valoriser les belles trajectoires individuelles et collectives, rappeler inlassablement que « La seule querelle qui vaille est celle de l'homme. C'est l'homme qu'il s'agit de sauver, de faire vivre et de développer », être des ouvriers de l'avenir.

- The Bibliothèque nationale de France (National Library of France), which holds a very large part of the manuscripts of General de Gaulle's works and writings
- The archives of France, where the archives of General de Gaulle for Free France and for the presidential period are held
- The archives of the Rassemblement du Peuple français Party (1947-1958), which are kept at the Charles de Gaulle Foundation.

All of these documents are available to the public. Of course, there are other repositories relating to the General, such as documents relating to his military career, which can be accessed at the History Department of the Ministry of Defense.

As concerns audiovisual documents, a huge number of films can be viewed at the National Audiovisual Institute, about the General's travels and speeches. The Charles de Gaulle - Paroles publiques website (Public Speeches), created with the Foundation, provides a chronological and thematic journey where all documents are analyzed and contextualized. There are innumerable photographs of General de Gaulle, which can be found in all news agencies, newspaper archives, in France and abroad. Objects having belonged to General de Gaulle are extremely rare. Most of them can be seen at the Musée de l'Ordre de la Libération (Museum of the Order of the Liberation), and we treasure some of them at the Foundation which we keep on display, either in the house which the General was born (his cradle, his christening dress, his Saint-Cyr sword), or in the office he occupied at the rue de Solférino, at the headquarters of our Foundation (a pair of glasses, a pen, some gifts from the French which he had chosen in order to decorate his office...). But to get to know de Gaulle better as a man, the best is probably to visit his home of La Boisserie in Colombey-les-deux-Eglises.

What financial resources does the Foundation dispose of to carry out its mission?

The Foundation's budget averages 1.5 million euros, sometimes more in years with major de Gaulle commemorations. This budget covers operating expenses and remuneration for employees working at the Colombey-les-deux-Eglises and Paris locations. It also enables the Foundation to perform many educational, scientific, commemorative and eventful activities, national or international, these being the very purpose of the Foundation.

La seule querelle qui vaille est celle de l'homme. C'est l'homme qu'il s'agit de sauver, de faire vivre et de développer.

The only worthy quarrel is that of people. It is human beings who must be saved, enabled to live and thrive.

As is the case for any foundation recognized as a public interest organization, the Charles de Gaulle Foundation has an initial endowment which was granted by the State when the Foundation was established in 1992, and the contribution of the Charles de Gaulle Institute. This endowment is partly invested in real estate (the buildings on the rue de Solférino in Paris and the rue Princesse in Lille, the hill at Colombey where the Memorial and the Cross of Lorraine are erected), and for the rest, in fully secured investments that provide a modest but regular income. As a public interest organization, the Charles de Gaulle Foundation is entitled to receive sponsorships, donations and bequests associated with tax benefits for donors. In addition, there are resources from activities, which include membership dues, membership in the "Friends of the Foundation" organization, subscriptions to the magazine Espoir, and rents for travelling exhibitions. Because the Foundation's revenues alone do not cover all its needs, the Foundation relies on a model combining public funding (ministries, local authorities and partnering public enterprises) and private financing from casual or regular economic partners (members of the "business club"). Large-scale projects are underwritten through relevant sponsorship campaigns.

The Charles de Gaulle Foundation has adopted a transparent budgetary and accounting organization, governed by rigorous procedures, permanent internal control and recurrent external monitoring:

- The budget is validated by a Board of Directors which includes 3 representatives of the State (Ministry of the Interior, Ministry of Economy and Finance, Council of State);
- Accounts are verified by a statutory auditor, responsible for certifying that they are accurate and true;
- The accounts are sent annually to the Prime Minister's Office, to the Prefecture of Paris and are published in the Official Journal.

I will now give you the last word, to conclude on the entry of the Charles de Gaulle Foundation into French Excellence.

The Charles de Gaulle Foundation is very honored to have been chosen by Excellence Française. Our projects actually converge: never give up, value magnificent individual and collective journeys, tirelessly recall that "the only worthy quarrel is that of people. It is human beings who must be saved, enabled to live and thrive," and work for the future.

Je tiens à remercier
les annonceurs — tous membres de l'Excellence Française
qui, par leur présence dans ce cahier publicitaire,
ont largement contribué à la réalisation
et à la diffusion du Livre d'Or 2020-2021.

Maurice Tasler

LE CORDON BLEU®
PARIS

CUISINE – PÂTISSERIE – BOULANGERIE – NUTRITION – MÉTIERS DU VIN
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION



Premier réseau mondial d'instituts
D'ARTS CULINAIRES ET DE MANAGEMENT HÔTELIER

PARIS LONDON MADRID JAPAN AUSTRALIA BRASIL CANADA CHILE CHINA INDIA ISTANBUL
KOREA LEBANON MALAYSIA MEXICO NEW ZEALAND PERU TAIWAN THAILAND PHILIPPINES

LE CORDON BLEU PARIS
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris • +33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu
cordonbleu.edu/paris


CELEBRIS
GOSSET
"L'interprétation libre
d'une année singulière''.
CHAMPAGNE
GOSSET
CELEBRIS
2007
Excellence Française
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


FRAPIN
FAMILY ESTD IN 1270
750
1270
2020
SINGLE FAMILY ESTATE *
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE - 1ER CRU DE COGNAC
COGNAC
FRAPIN
Millésime
1992
26 ans d'âge
Cognac Grande Champagne
Premier Cru de Cognac
70cl PRODUCE OF FRANCE 40.5%vol.
* Domaine viticole familial
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION



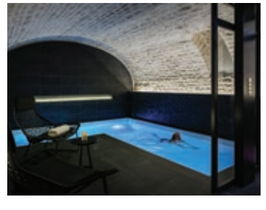
GALLERY
HOTEL
COLLECTION



GRAND HOTEL
LA CLOCHE



LE SPA by La Cloche



LES JARDINS by La Cloche



LE BAR by La Cloche



Grand Hôtel La Cloche - MGallery Collection *****

14 Place Darcy - 21000 Dijon
Tél : 0380301232 - h1202@accor.com
www.hotel-lacloche.fr - Parking Privé

MERCURE PARIS 17 BATIGNOLLES

Au coeur du 17ème arrondissement
Chambres avec vue sur la Tour Eiffel et les toits de Paris
Bar à Bourgogne et son élégant patio







Mercure HOTELS

Mercure Paris 17 Batignolles
118 rue de Tocqueville - 75017 Paris/France
HA6S7@accor.com - +33 (0)1.40.54.19.25
www.hotel-mercure-paris-batignolles.com

RENAULT
La vie, avec passion

Nouvelle
Renault **ZOE**

La voiture électrique qui
ne change rien à votre quotidien
et ça change tout !



©J. Steinhilber.

Jusqu'à
395 km
d'autonomie WLTP*

Rendez-vous dans le réseau Renault ou sur renault.fr

Gamme Nouvelle Renault ZOE : consommations min/max (Wh/km) : 172/177. Émissions de CO_2 : 0 à l'usage, hors pièces d'usure. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO_2, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. * Jusqu'à 395 kilomètres d'autonomie WLTP (*Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedures*), selon version et équipements.

renault.fr

Enodis

Des fourneaux **d'exception** pour
des *Chefs d'exception* depuis plus de 30 ans



Fabriqués en France
par nos compagnons chaudronniers



Enodis 23 RUE CONDORCET - ZAC DES RADARS - 91700 FLEURY-MÉROGIS - FRANCE - TEL. : +33 01 69 02 25 25 - WWW.ENODIS.FR

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

AU SERVICE DE L'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE



60 boulevard du lycée
92170 - Vanves
https://www.meilleursouvriersdefrance.org/



LA BIOLOGIE AU SERVICE
DE LA MÉDECINE ET DE LA SANTÉ
PUBLIQUE PARTOUT DANS
LE MONDE

Pour lutter contre les maladies infectieuses et les cancers, l'Institut Mérieux imagine et développe de nouvelles approches dans le domaine du diagnostic, de l'immunothérapie, de la sécurité alimentaire et de la nutrition.

Ses trois sociétés bioindustrielles, bioMérieux, Transgene et Mérieux NutriSciences, en lien avec ses entités dédiées à l'innovation, ABL Inc. et Mérieux Développement, ont permis des avancées majeures pour la médecine et la santé publique.

INSTITUT MERIEUX

www.institut-merieux.com

SIACI SAINT HONORE

Protéger les actifs, les engagements et le capital humain des entreprises en France et à l'international



SIACI SAINT HONORE, un **leader européen** du conseil en gestion des risques et du courtage en assurance, soutient le projet de restauration de l'Hôtel de la Marine.

En tant que **mécène du Centre des Monuments Nationaux et partenaire des cultures**, nous contribuons au rayonnement de la culture française.

SIACI SAINT HONORE - Siège social : Season, 39 rue Mstislav Rostropovitch - 75815 Paris Cedex 17 - Tél. : +33 (0)1 4420 9999
Fax : +33 (0)1 4420 9500 - Courtier d'assurance ou de réassurance, - N° d'immatriculationORIAS 07 000 771 - Société par actions simplifiée au capital de 76 884 940 € - 572 059 939 RCS Paris - APE 6622 Z - N° de TVA Intracommunautaire : FR 54 572 059 939
Exerce sous le contrôle de l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution).

S2hgoup.com

Retrouvez-nous sur et


LE BRISTOL
PARIS
La référence
de l'art de vivre
à la française
OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels
www.lebristolparis.com
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD


GEORGES
DUBOEUF
Prestige
MOULIN-À-VEN
APPELLATION MOULIN-À-VENT CONTRÔLÉE
2015
MISE EN BOUTEILLE PAR
GEORGES DUBOEUF
PRODUCE OF FRANCE
www.duboeuf.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Prestige



La Société Patrick Scicard Investissements est spécialisée dans le conseil en stratégie et développement international, gestion, formation, recrutement, cession et fusion-acquisition dans **l'industrie du luxe, de l'hôtellerie et de la gastronomie.** Présidée par Patrick Scicard, la société s'appuie sur son réel savoir-faire d'expert de mise en relation entre ces artisans du monde et des financiers internationaux.

Composé d'anciens dirigeants d'entreprise qualifiés, le cabinet conseil **Patrick Scicard Investissements** est également entouré d'un réseau de partenaires de haut niveau afin d'offrir un accompagnement sur-mesure pour représenter, développer et valoriser les plus belles marques françaises du secteur, tant en France, qu'au Moyen-Orient, en Asie et depuis peu aux Etats-Unis.

Patrick Scicard
Président
Chevalier de la Légion d'Honneur

Membre de l'Excellence Française

Excellence Française

PATRICK SCICARD
INVESTISSEMENTS
PARIS

103 rue de la Faisanderie - 75116 Paris - France - Téléphone : +33 (0)1 45 04 29 83
www.pscicard-investissements.com



Baumanière Hôtel 5 étoiles, SPA, Restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin l'Oustau de Baumanière et Restaurant provençal La Cabro D'or

13520 les Baux-de-Provence – France +33 (0)4 90 54 33 07 contact@baumaniere.com www.baumaniere.com


LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN
INVITE À DÉCOUVRIR
Le Château du Clos de Vougeot
HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
AU CŒUR DES GRANDS CRUS DE BOURGOGNE
MONUMENT HISTORIQUE DU XIIE ET XVIE SIÈCLE, OUVERT TOUTE L'ANNÉE
VISITES@CLOSDEVOUGEOT.INFO
RÉCEPTIONS, MARIAGES, DÎNERS DE GALA ET COCKTAILS
RECEPTIONS@CLOSDEVOUGEOT.INFO
WWW.CLOSDEVOUGEOT.FR
WWW.FACEBOOK.COM/CLOSDEVOUGEOT
Château du Clos de Vougeot

J.M. WESTON





CHATEAU ROUBINE - CRU CLASSÉ
4216 ROUTE DE DRAGUIGNAN • 83510 LORGUES • TEL. + 33 (0)4 94 85 94 94
contact@chateauroubine.com • www.chateauroubine.com

L'Excellence Française

AGRICULTURE

#MangerFrançais



En toute circonstance, nous pouvons compter sur nos agriculteurs qui travaillent sans relâche au quotidien. Faisons le choix de leurs produits pour faire perdurer ensemble une agriculture durable en France.

Press Club de France

LE PRESS CLUB

un lieu pour créer des liens

une escale pour
tous ceux qui ont
pour passion
l'information
et la communication,
une passerelle réservée
aux 650 journalistes
et 280 managers et
communicants membres.

www.pressclub.fr





La crise de la Covid-19 a été un révélateur, à grande échelle, des nouvelles exigences des consommateurs, soucieux de leur alimentation, de mieux connaître l'origine, la traçabilité, la spécificité et le savoir-faire qui accompagnent l'élaboration de leur alimentation. Aux quatre coins de France, les produits du terroir ont connu un engouement inimaginable il y a encore quelques mois. Au point qu'il a fallu inventer de nouvelles stratégies de commercialisation, dans l'urgence, pour répondre à la demande qui s'est exprimée durant la période de confinement. Mais la renommée des produits français dépasse nos frontières : ils participent au rayonnement de la France dans le monde et contribuent positivement à notre balance commerciale.

Ce mouvement, nous devons collectivement l'amplifier. Il est l'expression d'une nouvelle aspiration des Français à retrouver le lien avec leurs producteurs. Il est également le symbole de la cohabitation possible de modèles de production agricoles diversifiés, dont l'objectif commun est la valorisation de tous les territoires et de chaque terroir.

Je me réjouis que l'Excellence Française choisisse de rééditer son palmarès de produits de terroirs d'exception pour rendre hommage aux agriculteurs français, cette « deuxième ligne » qui a tenu pendant le confinement pour fournir l'alimentation dans toutes ses gammes et en toutes circonstances. La diversité inégalée des terroirs trouve en écho le savoir-faire impressionnant des artisans des métiers de bouche : ils sont également un marqueur fort de notre identité nationale. Le « repas gastronomique des Français » reconnu patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco consacre la richesse du lien et le partage autour de la table française. C'est sur cette richesse que nous voulons nous appuyer pour bâtir, ensemble, une alimentation plus proche, plus juste dans le partage de sa valeur et accessible à tous.

Christiane Lambert
Présidente de la FNSEA

The Covid-19 crisis has revealed new consumer demands on a large scale. They are concerned about their food, they want to know about sourcing, about traceability, about the specifics and know-how that are going into their nutrition. All over France, local products from the terroirs experienced an enthusiasm that was unimaginable just a few months ago. So much so that new marketing strategies had to be developed in the heat of the moment to meet the demand expressed during the lockdown period. However, French products have a reputation that reaches beyond our borders: they advance France's influence in the world and contribute positively to our trade balance.

Together, we must amplify this trend. It expresses a new aspiration of the French population to reconnect with their farmers. It is also a symbol of a possible cohabitation of diversified agricultural production models, whose common goal is to enhance all regions and every terroir.

I am delighted that French Excellence has chosen to reissue its list of exceptional local products to pay tribute to French farmers, this line of "second responders" that held their ground during the lockdown in order to provide a full range of foods for every circumstance. The unrivalled diversity of the terroirs displays the impressive know-how of food craftsmen. They are also a strong marker of our national identity. The "gastronomic meal of the French", recognized as an intangible cultural heritage by UNESCO, enshrines the rich bonds of sharing at the French dining table. This is what we want to lean on in order to build up the kind of nourishment that is close and fair, sharing its value and accessible to all.

Christiane Lambert
FNSEA President



Ce palmarès spécial Produits du Terroir a été publié pour la première fois dans l'édition 2015 du Livre d'Or de l'Excellence Française.

Compte-tenu d'une part, des circonstances actuelles liées au Covid-19 et ses conséquences et d'autre part, de notre soutien indéfectible à la filière agroalimentaire, nous avons décidé de reproduire à l'identique les 73 pages de ce dossier intemporel exceptionnel.

Ce palmarès spécial est toujours d'actualité y compris la participation des 10 chefs 3 étoiles et l'avant-propos de Monsieur Laurent Fabius alors ministre des Affaires étrangères et du Développement international.

Les produits de nos terroirs sont une fierté française. Ils sont le reflet de ces territoires travaillés depuis des siècles par la main de l'homme. Ils font un retour remarqué avec le souci de la recherche grandissante d'authenticité, de protection des savoir-faire et de la biodiversité naturelle comme cultivée et ce, avec le soutien de la FNSEA qui s'emploie depuis 1946 à défendre les intérêts de la filière agricole en France, en Europe et dans le Monde.

Puisse cette remise à l'honneur de nos régions, de la restauration gastronomique et de nos producteurs particulièrement touchés cette année, être perçue comme un gage de reconnaissance dont ils ont plus que jamais besoin.

Sylvie de la Méraudière
Directrice générale de l'Excellence Française

This special list of Terroir Products was published for the first time in the 2015 edition of the French Excellence Golden Book.

Given, on the one hand, the current circumstances related to Covid-19 and its consequences and, on the other hand, our unwavering support for the agricultural and food industry, we have decided to reprint all 73 pages of this exceptional and timeless reference.

This exceptional list is still relevant, and includes the participation of the 10 3-starred chefs as well as the foreword by Mr. Laurent Fabius, then Minister of Foreign Affairs and International Development.

The products of our terroirs are a source of pride for the French people. They reflect regions that have known the hand of man for many centuries. They are making a remarkable comeback with the growing concern for authenticity, protection of know-how and natural biodiversity as cultivated, with the support of the FNSEA, the French farming union, which has been working since 1946 to defend the interests of the agricultural sector in France, in Europe and the world.

May this tribute to our regions, to gastronomic restaurants and to our farmers - who are particularly impacted this year - be seen as a recognition which they need more than ever today.

Sylvie de la Méraudière
General Manager of Excellence Française

Palmarès spécial
Produits du Terroir

Avant-propos



Cette année, l'Excellence Française a décidé de mettre à l'honneur, dans son Livre d'Or, le tourisme et la gastronomie haut de gamme, avec ce palmarès spécial « produits du terroir » réalisé en collaboration avec des partenaires d'exception : Atout France, le Guide Michelin, les Comités Régionaux de Tourisme et la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles. Je salue chaleureusement cette initiative qui rejoint l'une des priorités que j'ai fixées au Ministère des Affaires étrangères et du Développement international : tirer le meilleur parti possible de ce trésor incomparable que constitue notre patrimoine culturel et gastronomique, et faire du tourisme et des métiers de l'accueil l'un des moteurs de notre économie et du renforcement de l'image de notre pays. Ce palmarès est le fruit d'un choix. Il n'évoque donc qu'un petit nombre de nos produits du terroir - 22 sur 193 référencés - mais il donne une image fidèle de la diversité de nos traditions culinaires et de l'attachement de nos chefs étoilés à les faire vivre. Je forme des vœux pour que ce tour de France des régions et des saveurs donne à chacun l'envie de redécouvrir nos spécialités et le cadre dans lequel elles sont produites. Je veux une nouvelle fois remercier l'Excellence française pour son action au service de la promotion à l'international de nos savoir-faire et pour sa contribution précieuse au renforcement de l'attractivité de notre territoire.

Chaleureusement à vous,

Laurent Fabius
Ministre des Affaires étrangères et du
Développement international

This year, Excellence Française chose to highlight high-end tourism and gastronomy in its Livre d'Or, with a special focus on "local produce". It was made in collaboration with exceptional partners such as: Atout France, the Michelin Guide, Regional Tourism Committees and the Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles. I sincerely welcome this initiative, as it is in accordance with one of the priorities I have set at the Ministry of Foreign Affairs and International Development: to take advantage of the unmatched treasure that is our cultural and gastronomical heritage; and to promote tourism and hospitality professions as drivers of our economy, that reinforce our country's image. This year's list was made by choice. It only pertains to a small number of our home produce – 22 out of 193 referenced – but it gives a fair representation of the diversity of our culinary traditions, and of the desire of our starred chefs to support them. I express my wishes so that this tour of France's regions and flavors instills in many hearts the desire to rediscover our specialties, and the context in which they are produced. Once again I wish to express my gratitude to Excellence Française for its action in favor of the worldwide promotion of our know-how, and for its precious contribution to the reinforcement of our territory's attractiveness.

Yours sincerely,

Laurent Fabius
Minister of Foreign Affairs and
International Developments

Régions

Aquitaine	134
Languedoc-Roussillon	138
Midi-Pyrénées	142
Pays de la Loire	144
Champagne-Ardenne	146
Île-de-France	148
Picardie	152
Martinique	156
Provence-Alpes-Côte d'Azur	158
Bourgogne	160
Centre-Val de Loire Loir et Cher	164
Auvergne	168
Lorraine	170
Poitou-Charentes	172
Franche-Comté	174
Limousin	176
Normandie La Manche	180
Normandie Calvados	184
Centre-Val de Loire Indre	186
Rhône-Alpes	188
Limousin Corrèze	190
Bretagne	194

Produits

Le Foie Gras du Sud-Ouest	135
L'Huître spéciale Tarbouriech	139
Le Roquefort	143
Le sel de Guérande	145
Le champagne	147
Le Brie de Meaux	149
L'Agneau de prés salés	153
Le Rhum	157
Le Calisson d'Aix	159
La volaille de Bresse	161
Le Caviar de Sologne	165
Les fromages d'Auvergne	169
La Mirabelle de Lorraine	171
Le beurre Échiré	173
Le comté	175
Les viandes du Limousin	177
Le homard du Cotentin	181
Le cidre normand	185
Les fromages de chèvre	187
L'olive noire & l'huile de Nyons	189
La Truffe noire du Périgord	191
La coquille Saint-Jacques	195

Chefs

René et Maxime Meilleur	136
Anne-Sophie Pic	140
Yannick Alléno	150
Arnaud Lallement	154
Georges Blanc	162
Éric Frechon	166
Régis et Jacques Marcon	178
Michel Guérard	182
Marc Haeberlin	192
Pierre Gagnaire	196

Palmarès réalisé avec le soutien de :



AQUITAINE



Soustons

Largement ouverte sur l'extérieur grâce à sa façade maritime, située au point de rencontre des axes Paris-Espagne et Atlantique-Méditerranée, l'Aquitaine est une région marquée par une grande diversité de paysages et une richesse historique et patrimoniale exceptionnelle, Pyrénées au sud, 250 km de plages océaniques qui s'étirent entre la Côte Basque, la côte landaise et le nord de la Gironde, qui est aussi le plus vaste estuaire d'Europe, vallée de la Dordogne et ses châteaux, celle de la Vézère avec ses abris et grottes ornées, pittoresques bastides du Périgord et du Lot-et-Garonne, villages perchés, immense massif forestier landais, le vignoble partout présent pas seulement dans le célèbre Bordelais…

Cette grande diversité de paysages et la douceur du climat aquitain permettent d'inventer des vacances et des séjours des plus variés, tout au long de l'année. Randonnées cyclo sur des centaines de kilomètres de chemins balisés et de pistes cyclables et autres voies vertes, golf sur une soixantaine de greens répartis dans toute la région, surf, balades équestres en forêt ou en montagne ou bien encore croisière fluviale sur le Canal des Deux-Mers …

Connue aussi pour sa gastronomie, l'Aquitaine, à la nature généreuse, est aussi la terre du bien-vivre.

L'Aquitaine est rapidement reliée à l'ensemble du territoire national, aux grandes métropoles européennes et au reste du monde grâce à ses trois aéroports internationaux de Bordeaux, de Pau et de Biarritz.

Aquitaine
VOTRE SUD-OUEST SUR-MESURE

XL Comité Départemental du Tourisme des Landes

france
rendezvousenfrance.com

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST





L'introduction du maïs au XVIIème siècle a permis le développement de l'engraissement des palmipèdes assurant un approvisionnement en viandes par la conservation dans la graisse (technique du confisage). Cette technique d'engraissement donna naissance au foie gras, mis en valeur dès le XVIIIème siècle par les cuisiniers. Plus tard, l'appertisation (procédé de conservation inventé par Nicolas Appert) permis d'exporter le foie gras hors du Sud-Ouest de la France. La réputation du Sud-Ouest dans toute l'Europe se fit au travers de ce produit emblématique. Les cuisiniers s'en servirent alors comme symbole de leurs savoir-faire. Dès le XIXème siècle, les termes Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy devinrent les marques d'Origine d'un savoir-faire agricole et culinaire typique. Ce qui suscita beaucoup de pratiques commerciales peu orthodoxes…

Le temps fut venu de consacrer, faire reconnaître et protéger ces origines par un signe officiel... Au début des années 1990, quelques hommes décident de se regrouper pour obtenir l'IGP (indication géographique protégée), signe européen d'Origine et de Qualité. Le 26 juin 2000, l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) était obtenue. L'usage des termes géographiques mentionnés est depuis cette date, réservé à un produit du canard qui a été élevé et cuisiné dans le Sud-Ouest ou l'une des petites zones protégées.

PALSO
6, parvis des Chartrons
33000 Bordeaux
05 56 48 80 35
www.foiegrasdusudouest.fr

CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST
CHALOSSE, GASCOGNE, GERS, LANDES, PÉRIGORD, QUERCY

Association pour la Promotion et la Défense des Produits de Palmipèdes à FOIE GRAS DU SUD-OUEST

fnsea

René et Maxime Meilleur

Chefs Cuisiniers ❁❁❁ Guide Michelin



René & Maxime
Meilleur
❁❁❁
le guide MICHELIN 2015

René Meilleur, autodidacte, est le créateur de La Bouitte. Il est issu d'une de ses très anciennes familles, qui vivait de l'agriculture et du travail du bois (ébénistes). Dans les années 1960, le domaine skiable des 3 Vallées voit le jour dans sa configuration actuelle.

C'est en 1976, voyant les skieurs descendre en hors-piste sur leur village de Saint Marcel, que René et Marie-Louise acquièrent à l'âge de 26 ans un champ de pommes de terre pour y créer le restaurant « La Bouitte ». Ils prodiguent alors une savoureuse cuisine savoyarde, simple et généreuse qui va évoluer vers une cuisine plus élaborée et créative en 1985 suite à un dîner chez Paul Bocuse.

En 1996, son fils Maxime, ancien biathlète en équipe de France juniors, attrape le virus de la cuisine au point de rejoindre la brigade. Il étonne par l'économie des gestes et la pureté de ses compositions.

De 2011 à 2014, Maxime investit à son tour pour développer la Maison familiale. Il acquiert auprès du frère de René la maison mitoyenne, qu'il rénove. Il entreprend un agrandissement et une montée en gamme de La Bouitte (nouvelle cuisine, salles à manger et table d'hôtes, 2 salons, 8 chambres et suites supplémentaires…).



Dans le hameau de Saint-Marcel, à quelques kilomètres des Menuires, La Bouitte est un lieu unique, hors du monde et hors du temps, qui - au-delà de l'imagination - réconcilie les contraires.

En 2012, La Bouitte a créé 4 ambiances et décors : la terrasse avec vue sur les alpages et sommets, la salle principale d'esprit montagne - un véritable cocon -, la table d'hôte - ouverte sur le ballet singulier d'une nouvelle cuisine de 150 m² et la nouvelle salle baroque, hommage au patrimoine artistique de la vallée (dominant en Tarentaise aux 17ème et 18ème siècles). Première historique pour un restaurant en Savoie, La Bouitte reçoit la consécration suprême avec les 3 étoiles Michelin en 2015. Dans une ambiance évoquant la Savoie éternelle, René et Maxime sont à la pointe de la modernité culinaire. Leur cuisine est un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes environnants.

Restaurant Gastronomique La Bouitte
Hameau de St Marcel
73440 St Martin de Belleville
04 79 08 96 77
www.la-bouitte.com

Foie gras de canard en escalope,

galette de maïs frais, miel de Savoie, chapelure végétale, réduit de vieux vinaigre

ingrédients pour 4 personnes

- 1 lobe de foie gras cru
- 300 g de vinaigre balsamique
- qs de sel, poivre
- 200 g de lait
- 150 g de maïs frais
- 100 g de farine
- 50 g d'œufs
- 25 g de beurre
- 5 g d'huile de pépins de raisin

qs : quantité suffisante

20 min | 5 min

Pâte à crêpes

Prendre un épi de maïs frais et détacher les grains. Réserver en boite hermétique. Mélanger 375 g de lait avec 150 g de farine. Ajouter 1 œufs, 5 g de sucre semoule. Bien mélanger. Ajouter 35 g de beurre fondu, 10 g d'huile de pépins de raisins, qs de fleur de sel et de poivre du moulin. Terminer par ajouter 65 g de maïs frais. Réserver au frais dans une boite hermétique.

Maïs

Faire déshydrater du maïs (en boîte) 12 heures à 70° au deshydrateur, trappe fermée. Mixer le maïs séché jusqu'à obtenir une poudre. Passer au tamis et réserver en saupoudreuse.

Sauce

Faire colorer légèrement dans une poêle des parures de foie gras. Récupérer les sucs de cuisson du foie gras et déglacé avec 120 g de miel de st marcel, ajouter 20 g d'eau. Passer au chinois et ajouter 300 g de vinaigre balsamique a cru, 135g de beurre, reporter à ébullition passer à la chaussette et laisser refroidir. Réserver au frais.

Foie gras

Laisser ramollir les foies gras 1 heure à température lui donner une forme ronde à l'aide d'un film alimentaire. Déposer dans une gouttière et mettre au frais 24 heures.



Finition

Tailler une tranche épaisse de foie gras. La quadriller, l'assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, réserver au frais. Faire chauffer la plancha thermostat 5,5. Préchauffer les cercles de 60 mm de diamètre sur la plancha, ajouter une noix de beurre et verser immédiatement un peu de pâte à crêpe dans la poêle pour former une crêpe avec des rebords, grillé le dessus à l'aide d'un chalumeau, retourner et cuire encore 1 minute, vérifier la cuisson elle doit être légèrement coulante au centre. Débarrasser sur un papier sulfurisé dans un plat avec une grille. Nettoyer une assiette « marguerite », puis la saupoudrer de maïs séché en gardant au centre de l'assiette une auréole blanche, essuyer les rebords avec un torchon pour obtenir un liseret bien régulier à l'extérieur de l'assiette. Terminer la cuisson de la crêpe sous la salamandre. Colorer l'escalope de foie gras sur la plancha 1 minute de chaque côté, débarrasser l'escalope dans un plat en inox avec une grille, terminer la cuisson sous la salamandre 2 à 3 minutes. Réchauffer 50g de sauce balsa, ajouter 15g de beurre frais, vérifier l'assaisonnement. Déposer au centre une galette de pâte à crêpe et superposer le foie gras poêlé. Remplir une saucière. Faire un cordon de sauce devant le client et laisser le restant sur la table.



LANGUEDOC-ROUSSILLON



Béziers

De la Camargue aux Pyrénées, des hautes terres de Lozère à la Côte Vermeille en passant par le Piémont et les plaines du Languedoc, le Languedoc-Roussillon est une région de plaisirs authentiques qui ne demandent qu'à être partagés.

L'unique est partout à portée de main : avec déjà six sites (les Causses et les Cévennes, la cité de Carcassonne, le Canal du Midi, le Pont du Gard, les chemins de Saint-Jacques de Compostelle et les forteresses Vauban), le Languedoc-Roussillon est ainsi la région de France la mieux pourvue en monuments et lieux inscrits par l'Unesco au patrimoine mondial de l'Humanité, et l'une des moins urbanisée de France. C'est également la terre d'élection des Grands Sites de France puisque cinq sites (sur les 14 de l'Hexagone) bénéficient de ce classement qui distingue les plus beaux paysages de France. Cinq autres sites sont d'ailleurs en passe d'obtenir ce label.

Ici en Languedoc-Roussillon, des Pyrénées-Orientales à la Lozère, de l'Hérault à l'Aude en passant par le Gard, les liens intimes entre le paysage et l'architecture, entre les villages et les hommes sont une évidence. La nature, préservée et accessible à tous, y est le trait d'union entre plaisir et détente.

Mais la richesse de cette région, si diverse, va bien au-delà. Entre villes qui bougent et villages qui ont su conserver leur âme, entre chefs étoilés, fiers ambassadeurs de la gastronomie régionale, et domaines viticoles d'excellence tournés vers l'oenotourisme, c'est un kaléidoscope de couleurs, de senteurs et de saveurs. Une terre qui fait rimer Sud de France et plaisirs des sens.

Hérault le Languedoc

Sud de France Développement
www.suddefrance-developpement.com

rendezvousenfrance.com

L'HUÎTRE SPÉCIALE TARBOURIECH





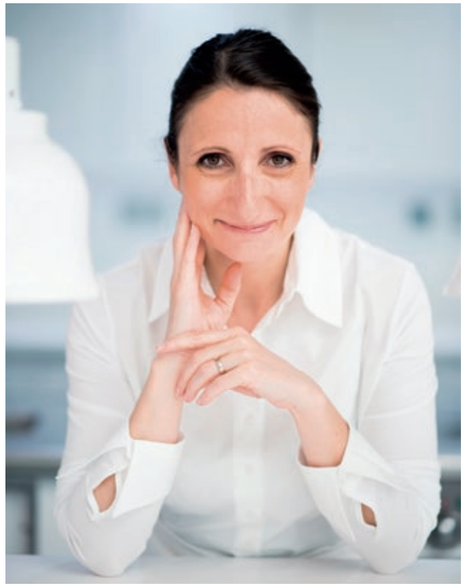
Sur l'étang de Thau, l'élevage des huîtres se fait selon une technique traditionnelle unique en France : le collage. Les huîtres sont collées une à une à la main sur des cordes et suspendues sous des tables d'élevage.

Pour obtenir des huîtres d'exception, Florent Tarbouriech a développé un système innovant et breveté permettant de reproduire l'effet des marées (absentes en Méditerranée) selon un rythme plus soutenu que celui de la marée des côtes atlantiques. C'est ainsi qu'est née la «Marée Solaire». Il s'agit d'un système automatisé et piloté à distance qui permet de relever les cordes régulièrement pour exonder les huîtres (les mettre hors d'eau), tout en gardant l'usage de cette technique traditionnelle et très spécifique du "collage". Ce système est 100% écologique puisqu'il est alimenté par des panneaux photovoltaïques et des éoliennes. Après de longs mois entre lagune et Mistral, profitant ainsi des bienfaits de l'air et du soleil, et de la forte richesse biologique de cet écosystème qu'est l'Étang de Thau, les huîtres pourront prétendre à l'appellation «Spéciales Tarbouriech». La reproduction du phénomène des marées sublime en effet la qualité des huîtres. Sur le plan esthétique, leur coquille est légèrement rosée et leur nacre d'une blancheur exceptionnelle. Sur le plan gustatif, leur taux de remplissage est maximisé : la rencontre idéale entre le croquant de la chair et la texture du muscle adducteur. En fin d'élevage, les Huîtres Spéciales Tarbouriech® sont également affinées (leur taux de salinité est ainsi parfaitement maîtrisé) ce qui contribue à leur donner ce goût riche et équilibré, finement iodé, surprenant et si exceptionnel.

Médithau
Mas de Montpénèdre
34340 Marseillan
04 67 77 23 21
www.huitretarbouriech.com

Anne-Sophie Pic

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Anne-Sophie Pic est passionnée, sensible, libre et volontaire. Son parcours dénote d'une force de caractère hors norme car il lui a fallu beaucoup de conviction, de persévérance et de foi pour s'imposer en tant que femme autodidacte dans un univers résolument masculin.

Car même si Anne-Sophie Pic est issue d'une famille de cuisiniers installés à Valence rien ne la prédestinait à la cuisine jusqu'à ce jour où elle réalise que sa vie est aux côtés de son père pour apprendre à cuisiner puis développer la maison. Son apprentissage est brutalement interrompu par le décès de ce dernier. Il faut alors quelques années à Anne-Sophie pour oser pousser la porte de cette cuisine dans laquelle est sa place. Et devenir, en 2007, la seule femme française à avoir trois étoiles Michelin, récompense à laquelle est venu s'ajouter le titre de Meilleure Femme Chef du Monde en 2011. Depuis 20 ans, avec son mari David Sinapian, elle n'a de cesse de se développer dans un souci de partage, de cohérence et de respect des valeurs qu'ils portent tous deux. L'ouverture d'un bistrot (le 7), d'une école de cuisine (Scook), d'une épicerie et d'une cantine gourmande (Daily Pic) à Valence témoigne de leur volonté de rendre accessible le goût au plus grand nombre. À Lausanne, dans le cadre du Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie promeut une cuisine française et créative. À Paris dans son restaurant La Dame de Pic, elle explore une approche plus simple de la gastronomie.

ANNE SOPHIE PIC — ❀❀❀ le guide MICHELIN 2015

Bienvenue à Valence, où bat le coeur d'Anne-Sophie Pic, où sa cuisine se construit jour après jour. Avec son mari David, ils ont imaginé le restaurant Anne-Sophie Pic comme une bulle hors du temps, intime et douillette. La salle s'organise autour d'un lustre en cristal qui délimite trois espaces éclairés de larges baies vitrées donnant sur les jardins.

Trois ambiances mais un même fil conducteur : des codes couleurs très féminins gris et rose poudré, des détails rappelant l'histoire de la maison, le Japon auquel la Chef est très attachée, la présence du végétal, une conception feutrée et sobre du raffinement

Maison Pic
285, avenue Victor-Hugo
26000 Valence
04 75 44 15 32
www.pic-valence.com



L'huître Spéciale Tarbouriech

comme un Irish Coffee au café Bourbon Pointu, crémeux de topinambours

ingrédients pour 4 personnes

L'huître Spéciale Tarbouriech :
- 4 huîtres
- Whisky Nikka Black

L'espuma de topinambours :
- 300 g de topinambours épluchés
- 500 g de lait
- 50 g crème liquide
- 300 g beurre noisette
- Agar-agar
- Sel

Le Chemex :
250 g eau minérale
- 30 g de whisky Nikka black
- 2 g anis étoilée
- 2 g réglisse en bâton
- 1.5 g cardamome noire
- 17 g café Bourbon Pointu
- 1 cuillère à café eau minérale

60 min | 30 min

La finition :
- 4 feuilles de capucine
- 4 Melbas (pain de mie à la farine de seigle)
- 40 g brunoise de topinambours
- 1 cuillère à café de poudre de melba de seigle



L'huître Spéciale Tarbouriech
Ouvrez les huîtres, rincez-les à l'eau minérale en vérifiant bien qu'il ne reste plus de débris de coquille. Conservez sur un linge humide.

L'espuma de topinambours
Cuisez les topinambours coupés grossièrement dans le lait en utilisant une cheminée. En parallèle, réalisez un beurre noisette, refroidissez aussitôt sur glace à l'obtention de la couleur souhaitée. Une fois les topinambours cuits, égouttez-les et pesez le lait. Ajoutez au lait 1% d'Agar-agar et portez le tout à ébullition. Mixez au thermo-mix avec les topinambours, ajoutez le beurre noisette, la crème liquide et rectifiez l'assaisonnement. Mettez en siphon et gazez deux fois.

Le Chemex
Préparez un café filtre avec de l'eau minérale chauffée à 92°C, ajoutez les épices au café. En parallèle chauffez la cuillère d'eau avec le whisky à 92°C. Versez un trait d'eau de whisky sur le café, laissez infuser.

Le dressage et la finition
Marinez l'huître dans le whisky environ deux minutes avant de dresser sur l'assiette chaude. Disposez la brunoise de topinambours, chaude au fond de l'assiette.

Disposez l'espuma entre l'huître et le bord d'assiette. Déposez dessus la poudre de melba ainsi que la tuile de pain de mie à la farine de seigle (légèrement décalée). Décorez l'huître avec une feuille de capucine et servez aussitôt.



MIDI-PYRÉNÉES



Conques

Paysages préservés et grands espaces, villages de caractère, vignobles et villes aux couleurs du Sud : Midi-Pyrénées rime avec découverte et expériences nouvelles. Réputée pour sa gastronomie, la région se distingue par son art de vivre et sa convivialité.

Une découverte toujours renouvelée ! Midi-Pyrénées compte 26 grands sites emblématiques de sa culture, de son histoire, de son patrimoine naturel. Ils sont réunis en une collection unique où brillent les noms des villes de Toulouse, Cahors, Albi, …

Au sein de la collection des grands sites Midi-Pyrénées, vous serez également étonnés par la beauté d'ouvrages d'art (le viaduc de Millau, le Canal du Midi …), de perles médiévales (Saint-Cirq-Lapopie, Cordes sur Ciel …) mais aussi de sites naturels grandioses (le cirque de Gavarnie, le Pont d'Espagne, ... Tournée vers les activités de pleine nature, en particulier la randonnée pédestre, le tourisme fluvial et le cyclotourisme, Midi-Pyrénées est aussi une destination bien-être avec 17 stations thermales et presque autant de centres thermoludiques.

La gastronomie est l'un des piliers de son identité. Elle s'appuie sur des savoir-faire locaux exceptionnels et des produits nobles comme le foie gras, la truffe noire du Quercy, le Roquefort, le safran, le porc noir gascon ... Bonnes tables et chefs étoilés, marchés fermiers et producteurs locaux font partie du programme des vacances. Découvrir, explorer, déguster : voici qui résume bien le goût de toute une région pour le bon et le beau.

DESTINATION MIDI-PYRÉNÉES
COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

RÉGION MIDI-PYRÉNÉES

rendezvousenfrance.com

LE ROQUEFORT



Le roquefort est fabriqué à partir du lait des brebis de race Lacaune ; cette race règne seule sur la production du lait cru de brebis pour le roquefort avec un rendement en lait supérieur et des qualités rustiques améliorées. À son arrivée à la fromagerie, le lait analysé est mis en cuve (température entre 28°C et 34°C).

Le lait reçoit la présure qui provoque la coagulation et assure la transformation du lait en caillé. Quelques heures après, le lait caillé est tranché en petits cubes puis brassé afin de séparer les grains de caillé, qui servent à la fabrication du fromage. Le caillé est ensuite versé dans des moules qui permettent de leur donner une forme ronde appelée pain. Les fromages sont retournés et s'égouttent pendant pratiquement 2 jours. Puis les faces et le talon des fromages sont imprégnés, à sec, de gros sel, dont l'excédent sera enlevé par brossage. Avant leur départ pour la cave, les fromages sont percés de toute leur hauteur afin de favoriser le développement du *Penicillium Roqueforti* qui aura été ajouté soit dans le lait au moment du caillage, soit au moment de la mise en moules.

Là, dans la pénombre et la fraîcheur des caves, naturellement aérées par les fleurines, le fromage ensemencé de *Penicillium Roqueforti* se métamorphose lentement en roquefort. C'est au terme de 14 jours d'affinage et de 90 jours d'affinage et de maturation que le roquefort peut être commercialisé.

Confédération Générale de Roquefort
36, avenue de la République
BP 348
12 103 Millau cedex
05 65 59 22 00
www.soyez-roquefort.fr



PAYS DE LA LOIRE



Site de la Pierre Fendue – Parc de Brière

La région des Pays de la Loire ne manque pas d'atouts avec une façade maritime de 450 km, les îles Yeu et Noirmoutier, La Baule et Les Sables-d'Olonne, des villes créatives comme Nantes, Angers, Laval ou Le Mans.

Découvrez les fantastiques Machines de l'île, le Puy du Fou, Terra Botanica ou encore la Nuit des Chimères, preuves de la créativité des Pays de la Loire.

Passionnés par l'Histoire, laissez-vous séduire par le Val de Loire, inscrit au patrimoine de l'UNESCO, pour un merveilleux voyage entre nature et culture. Visitez l'Abbaye royale de Fontevraud, chef-d'œuvre d'architecture religieuse, les châteaux qui jalonnent le Val de Loire de Saumur à Nantes. Poursuivez votre découverte en parcourant « La Loire à Vélo » jusqu'à l'Atlantique, un parcours unique entre nature sauvage et patrimoine.

Adeptes de tourisme fluvial, de vélo, de pêche, de canoë et de nature vous serez enchantés par l'eau douce des rivières de la Sarthe et de la Mayenne, la Brière et le marais Poitevin, les Alpes Mancelles et les paysages de bocage. La gastronomie en Pays de la Loire est aussi riche que ses paysages. Des légumes primeurs de Loire-Atlantique aux huîtres creuses de Vendée, en passant par l'« or blanc » de Guérande. Et pour les amateurs de bons vins, les vignobles prestigieux du Val de Loire (Muscadet, Saumur Champigny, Anjou Rouge, Coteaux du Layon…) n'attendent que vous.

LE SEL DE GUÉRANDE



Lors des marées de forts coefficients, plusieurs fois par mois, l'eau de mer venue de l'Océan Atlantique pénètre dans les marais salants et deviendra du sel grâce à un système de transport et d'évaporation vivant, grâce à l'homme depuis 1000 ans...

Avec une concentration en sel de l'ordre de 25 g/l, l'Océan Atlantique pénètre dans les terres par un système de canaux, les étiers ou bondres, jusqu'à des réserves d'eau de mer, les vasières, quelques fois au plus profond du bassin Guérandais, à plusieurs kilomètres de l'océan. Une fois dans la vasière, le long parcours de l'eau à travers le labyrinthe de bassins successifs, va entraîner son réchauffement et son évaporation sous l'action du soleil et du vent. Ces bassins sont appelés successivement : cobiers, fares et adernes. Dans l'œillet, ultime bassin de récolte, l'eau atteint une concentration suffisante pour que le sel cristallise (250 g/l). À la surface des œillets, se forme une fine pellicule de cristaux appelée fleur de sel, d'un blanc immaculé puisqu'elle n'a pas touché l'argile, et délicatement «cueillie» à l'aide d'un outil spécifique : la lousse. Le gros sel quant à lui est récolté au fond de l'œillet, sur l'argile tendre des marais avec un autre outil : le las. Les conditions météorologiques très spécifiques et la faible quantité produite font de ces deux sels des produits rares et recherchés. Reconnus depuis de nombreuses années par les grands chefs du monde entier, ces trésors gustatifs que sont la fleur de sel et le gros sel sont désormais accessibles à tous, portés à la connaissance du plus grand nombre par les paludiers. Voici l'étonnante métamorphose d'une simple goutte d'eau en petit grain de sel..

Syndicat des Paludiers Indépendants
Route des Marais
Kervalet
44740 Batz sur Mer
06 30 69 68 28



CHAMPAGNE-ARDENNE



Village de Champagne - Marne

Située aux portes de Paris, à 45 minutes de Reims par le TGV Est et 30 minutes depuis Roissy-Charles de Gaulle, la Champagne est une destination portée par le nom d'un vin bénéficiant d'une notoriété incomparable au niveau international. Il véhicule une image exceptionnelle de prestige, de haute qualité et de célébration : le Champagne.

Mais la Champagne, ce n'est pas que le Champagne ! Venez découvrir Reims, cité des sacres des rois de France, Épernay, capitale du Champagne, avec sa célèbre avenue de Champagne (nos « Champs Elysées »), ou Troyes, avec son centre-ville en forme de bouchon de Champagne, ses maisons à pans de bois, ses magasins d'usine et sa cité du vitrail...

Prenez le temps de profiter des grands lacs de Champagne aux loisirs variés : randonnées pédestres, équestres, baignade, pêche, voile, etc.

Pour les plus gourmands, la Champagne saura ravir vos yeux et votre palais grâce à nos produits du terroir comme les Biscuits Roses de Reims, le Jambon d'Ardenne, l'Andouillette de Troyes, les fromages de Chaource et de Langres, le safran des Ardennes, le vinaigre de Reims…

Depuis peu, la Champagne est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco au titre des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" : une reconnaissance qui fait sens pour l'humanité. Alors, Champagne !

Champagne Ardenne Tourisme

RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE

France rendezvousenfrance.com

LE CHAMPAGNE





"Il n'est Champagne que de la Champagne". Les vins de Champagne sont entièrement produits, récoltés et élaborés dans l'aire délimitée Champagne en France. Le raisin qui sert à l'élaboration des vins de Champagne a des caractéristiques uniques au monde résultant d'une situation géographique, d'un sol de craie et de calcaire, et d'un climat septentrional spécifiques. Les vins sont élaborés par fermentation naturelle en bouteille suivant une réglementation particulière régissant tous les stades de la production et qui constitue le cahier des charges de l'appellation Champagne. Les principales règles sont l'emploi des trois cépages suivants : Chardonnay, Pinot noir, Meunier ; la taille courte (système Royat, Chablis, Guyot); le rendement maximum en raisins à l'hectare ; le rendement maximum au pressurage de 102 litres pour 160 kilos de raisins ; le degré minimum fixé chaque année ; la préparation des vins dans des locaux séparés de tous autres et où l'on ne peut entreposer que des vins de Champagne ; l'emploi de procédés naturels connus sous le nom de «méthode champenoise» ; la conservation en bouteille pendant 15 mois minimum. L'effervescence est la marque d'identité des vins de Champagne, leur touche de magie mais aussi l'expression première de leur qualité. L'assemblage des différents crus et villages est le savoir-faire des Chefs de Caves Champenois. C'est un phénomène complexe et délicat. Si l'on préfère le mot " effervescence " pour les vins de Champagne, c'est parce qu'il évoque le mouvement, la vivacité mais aussi l'intensité, l'allégresse, la convivialité.

Champagne Gosset
69 rue Jules Blondeau
51160 Ay
03 26 56 98 89
www.champagne-gosset.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



ÎLE-DE-FRANCE



Château de Vaux-le-Vicomte

Située à l'Est de Paris et représentant 50 % de la région Île-de-France, la Seine-et-Marne est plus connue pour son patrimoine naturel et ses monuments d'exception. Les majestueux châteaux de Fontainebleau, Vaux-le-Vicomte ou encore Champs-sur-Marne se dressent. Une mosaïque de paysages étonnants laisse la part belle aux envies de balades en forêt, au milieu de chaos rocheux ou tout simplement au cœur de la campagne briarde. Les cités anciennes aux histoires insoupçonnées comme Provins, Meaux et Noisiel, mais aussi les villages de caractère nichés entre deux vallées surprennent les voyageurs.

Mais les gourmets et gourmands savent aussi apprécier toutes les saveurs de leurs escapades grâce à un terroir seine-et-marnais authentique. Nombreuses sont les villes réputées pour leurs spécialités culinaires, avec Meaux et Melun en stars des plateaux et des assiettes pour leurs Bries labellisés AOP. Éleveurs, producteurs, affineurs, fromagers et restaurateurs - tous garants d'un savoir-faire parfois méconnu - se retrouvent liés par une passion pour ces fromages « faits à cœur » … et laissent aux visiteurs, le plaisir de la dégustation sous toutes ses formes.

Produit emblématique du territoire sublimé par la créativité de nombreux chefs, le Brie et son goût riche en nuances permet à cette gastronomie locale de dépasser les frontières. Que l'on se réunisse autour d'une roue de Brie ou à une table, ce sont tous les reliefs d'un patrimoine culinaire qui se révèle à l'Est de Paris. Bienvenue en Seine-et-Marne !

PARIS REGION
COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

SEINE & MARNE 77
LE DÉPARTEMENT

france
rendezvousenfrance.com

LE BRIE DE MEAUX



Le Brie de Meaux est un fromage d'Appellation d'Origine Protégée fabriqué à partir de lait cru de vache. Consacré « Roi des fromages » au congrès de Vienne en 1815, d'un diamètre de 36 cm pour un poids de 3 kg, il présente une croûte fine et blanche parsemée de taches rouges avec une pâte souple et onctueuse.

Au début des années 90, le Baron Edmond de Rothschild décida d'en relancer la production fermière dans sa propriété de Seine et Marne avec pour objectif d'y renouer avec une tradition Briarde, gage de qualité, de valeur ajoutée pour l'exploitation et par ailleurs créatrice d'emplois. À ce jour, ce Brie de Meaux est le seul à bénéficier du label fermier, c'est-à-dire fabriqué à la ferme avec le seul lait de son troupeau.

Après un caillage de 50 minutes, les 25 litres de lait nécessaires à la fabrication d'un Brie de Meaux sont déposés par couches successives dans le moule sur une natte de joncs naturels qui en facilite l'égouttage. La température de la salle passe de 32 degrés pendant le moulage à 20 degrés au moment du démoulage le lendemain. Il est alors salé au sel sec puis dirigé vers les caves d'affinage où il séjournera environ 2 mois avant sa commercialisation. C'est alors que sa texture fondante s'exprimera avec le plus de finesse et que ses arômes de noisette s'affirmeront avec le plus d'intensité.

Compagnie Fermière Benjamin
et Edmond de Rothschild
Domaine des 30 Arpents
77220 Favières en Brie
01 64 07 02 12
www.cfber.fr

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

COMPAGNIE FERMIÈRE
BENJAMIN ET EDMOND DE ROTHSCHILD

fnsea

Yannick Alléno

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Yannick Alléno, chef d'hôtel avant tout, se plait à créer, innover, tester, jouer avec le produit pour obtenir le meilleur. La rigueur et le travail sont ses maîtres mots. Il revendique une cuisine française, forte de son patrimoine mais ambitieuse de ses créations. Il développe ainsi une approche visionnaire de l'art culinaire dans laquelle savoir-faire et excellence s'ajoutent à une audace qui le pousse toujours plus loin pour mieux expérimenter de nouvelles saveurs et sublimer les goûts. Il dépasse les frontières, sans cesse à la recherche de la quintessence. Chef du Pavillon Ledoyen depuis le 1er juillet 2014 rebaptisé Alléno Paris, Carré des Champs-Elysées, il s'occupe de la restauration de Cheval Blanc à Courchevel, du Royal Mansour à Marrakech et du One&Only The Palm à Dubaï et diffuse un art de vivre à la française via son restaurant STAY à Dubaï, Pékin, Paris et Taipei. Il édite un bimestriel de cuisine pour les professionnels : YAM. En 2013, il débute son travail sur les sauces, ADN de la cuisine française. Les Extractions, ses sauces modernes forment aujourd'hui un pan essentiel de sa cuisine. Élu cuisinier de l'année 2015 par le guide Gault&Millau et chef de l'année 2015 par le Andrews Harpers, il est récompensé pour son travail au Alléno Paris seulement sept mois après sa reprise du pavillon et reçoit les 3 étoiles tant espérées.

Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno a repris les cuisines du Pavillon Ledoyen. Cette maison historique, située sur la plus belle avenue du monde, abrite le restaurant gastronomique de Yannick Alléno. Derrière le majestueux bâtiment Napoléon III, se cache une cuisine raffinée et résolument moderne. Outre la table triplement étoilée, ouverte au déjeuner et au dîner, cette maison propose également des salons de réception qui dominent les jardins dessinés par l'architecte Hirtoff en 1850.



Restaurant Alléno Paris
Pavillon Le Doyen
8, avenue Dutuit
75008 Paris
01 53 05 10 00
www.yannick-alleno.com

Fondue de Montmartre,

pommes-de-terre grenailles à tremper

ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de pommes de terre grenaille
- 1 gousse d'ail
- 4 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 25 g de beurre
- 1 brin de thym
- 1 Brie de Meaux de 250 g
- ¼ de bouquet de ciboulette
- 1 cœur de laitue
- Quelques tranches de pain de campagne
- 1 pointe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuil. à café de vinaigre de vin rouge vieux
- Fleur de sel, gros sel, sel

Pour la réduction Bercy :

- 2 échalotes
- 25 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc

15 min | 15 min



Progression

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Préparez la réduction Bercy : épluchez les échalotes et ciselez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, puis faites-y suer les échalotes pendant quelques minutes. Déglacez au vin blanc. Une fois que le liquide a réduit des trois quarts, ajoutez le vinaigre blanc et faites réduire jusqu'à évaporation presque complète. Réservez.

Frottez les pommes de terre au gros sel, rincez-les et séchez-les. Épluchez l'ail, dégermez-le et écrasez-le. Faites colorer les pommes de terre à la sauteuse dans 2 cuil. à soupe d'huile très chaude. Ajoutez le beurre, le thym, l'ail, du sel et laissez cuire à feu moyen pendant 15 min. Égouttez les pommes de terre et réservez-les au chaud.

Pendant ce temps, déposez le Brie de Meaux dans sa boîte sur la grille du four et faites-le cuire de 6 à 8 min.

Finition et dressage

Lavez la salade, essorez-la et détachez les feuilles. Rincez la ciboulette, séchez-la et ciselez-la. Mélangez le reste d'huile avec la moutarde et le vinaigre dans un bol. Faites griller le pain.

Sortez le Brie de Meaux du four, ouvrez-le à moitié et arrosez-le de la réduction Bercy. Parsemez-le de fleur de sel et de ciboulette ciselée.

Servez-le avec les pommes de terre, la salade arrosée de vinaigrette et des toasts de pain de campagne.



PICARDIE



Front de mer - Cayeux sur mer

Entre Lille et Paris, la Picardie offre, aux citadins en recherche d'idées week-end et de détente, la meilleure des alternatives pour échapper aux petits tracas du quotidien. Avec les forêts immenses de Compiègne, Chantilly, Ermenonville, Crécy ou Saint-Gobain, la Picardie est sans conteste le poumon vert du nord de la France. Les Rois et Empereurs ne s'y sont pas trompés, qui déjà avaient élu domicile sur cette terre, à Senlis, Soissons, Compiègne ou Pierrefonds. La région regorge de mystères… L'Amiens des drapiers, Abbeville, le Saint-Valéry-sur-Somme médiéval qui domine la baie de Somme, le Soissons de Clovis, Laon, Saint-Quentin la flamande, Château-Thierry sur la vallée de la Marne, le Noyon d'Hugues Capet, l'impérial Pierrefonds… ont toutes leur personnalité, leurs quartiers anciens, leurs collections rares, leurs terrasses sympathiques et ambassadeurs passionnés.

Les visiteurs en mal de grands espaces trouvent leur bonheur dans les paysages changeants de Thiérache et les vastes étendues de la baie de Somme, classée parmi les plus belles du monde, où les chevaux Hensons et oiseaux du Marquenterre le disputent aux chars à voile et colonies de phoques.

Bien sûr, la personnalité du pays se retrouve dans les produits de la terre, puissants : agneau des prés-salés, Maroilles et Rollot occupent une place d'honneur à côté de mets aussi fins que la crème Chantilly (née à Chantilly), les macarons d'Amiens ou le Champagne des producteurs de l'Aisne…

PICARDIE
COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

somme
LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

rendezvousenfrance.com

L'AGNEAU DE PRÉS SALÉS



Il existe quatre grands troupeaux de brebis en Baie de Somme. D'avril à novembre, 12 éleveurs, 4 bergers, conduisent 7 000 agneaux et brebis vers les pâturages nichés au fond de la baie et gagnés sur la mer grâce aux digues.

Depuis 2007, ces agneaux qui se régalent de puccinelle, salicorne et aster maritime bénéficient d'une AOC (appellation d'origine controlée). Ces herbes marines donnent à l'agneau ce goût si particulier qu'on ne le trouve qu'ici. Leur chair rose ne peut être consommée que de fin juin à mi-février.

Les agneaux sont élevés principalement au lait maternel pendant 60 à 90 jours. Ils doivent ensuite avoir 75 jours de pâturage en zone maritime. Cette période peut être fractionnée. La finition des agneaux est réalisée en zone d'élevage (hors zone maritime) pendant un temps limité à 6 semaines. L'âge minimal avant abattage est de 135 jours.

Les bergers, gardiens des troupeaux de plusieurs éleveurs, connaissent par coeur la Baie et ses courants. Ils mènent leurs troupeaux aidés de leurs chiens au gré des chenaux et des marées. Ils se disent fortement sensibles à l'entretien de la baie ; la baie s'ensablant, l'emprise des zones de pâturage sur la mer est croissante.

Syndicat de défense de l'AOC
«agneaux prés-salés de la
baie de Somme»
292, chemin de la Sablière
80230 Saint-Valery-sur-Somme
03 22 27 07 09
www.saint-valery-sur-somme.fr

Agneau A.O.P.
Prés Salés de la Baie de Somme

fnsea

Arnaud Lallement

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Après l'école hôtelière de Strasbourg et deux stages très formateurs chez Jean Crotet et Marc Veyrat, Arnaud Lallement forge son métier auprès des grands noms de la cuisine française comme Roger Vergé, Michel Guérard et Alain Chapel.

En 1997, il rejoint son père dans la cuisine de l'établissement familial tenu depuis 1975 par ses parents. En 2000, à 26 ans, il prend la direction des cuisines de l'Assiette Champenoise et l'année suivante, décroche une étoile au Guide Michelin. Une belle reconquête pour l'Assiette Champenoise qui avait obtenu en 1977 une étoile au Guide Michelin mais l'avait perdue en 1994 !

En 2005, l'Assiette Champenoise obtient sa 2ème étoile au Guide Michelin et prend sa place parmi les meilleures tables de France. En 2013, l'hôtel de 35 chambres et suites obtient le classement 5 étoiles et Arnaud Lallement obtient 5 toques au Gault & Millau.

En 2014 enfin, après avoir obtenu le titre de Cuisinier de l'Année, c'est la consécration suprême : Arnaud Lallement décroche la plus belle étoile de sa vie !

Arnaud Lallement se remet sans cesse en question et ne laisse jamais la routine s'installer. Entrepreneur-né, il n'a jamais cessé d'investir dans la maison familiale en entamant de nouveaux travaux tous les ans.

Il décide de rénover entièrement la cuisine, avant de s'attaquer l'année suivante au bar, puis à la salle du restaurant et aux chambres et suites de l'hôtel. Derniers travaux en date : le parking extérieur a été redécoré et un auvent a été créé pour que les clients soient protégés de la pluie. Autant de gages d'excellence qui placent l'Assiette Champenoise au rang des plus grandes tables de France et des établissements les plus prisés.



L'Assiette Champenoise
40, avenue Paul Vaillant-Couturier
51430 Tinqueux
03 26 84 64 64
www.assiettechampenoise.com

Agneau Prés Salés de la Baie de Somme,

Légumes épicés

ingrédients pour 4 personnes

- 1 coffre d'agneau de lait de 2,5Kg
- 8 mini carottes
- 8 mini navets
- 8 oignons nouveaux
- 8 mini poireaux
- 4 artichauts poivrade cuits en barigoule
- 8 mizuna
- 8 amarante
- 8 pourpier
- 500g de pousses d'épinard blanchies

20 min | 30 min



Séparer la selle et le carré. La selle doit être désossé et roulé sur la panoufle pour avoir un beau rond et ficelé. Les côtes sont manchonnées et ficelées

Assaisonner, colorer rapidement, refroidir, filmer, mettre sous vide, cuire à 54°C pendant 30 min.

Garder les os et les parures pour faire une sauce agneau avec des épices à couscous (raz el hanout, paprika)

Garniture

Cuire les légumes glacé à blanc, réchauffer au moment les poireaux et oignons dans la sauce agneau, le reste avec un peu de bouillon de cuisson et beurre

Pipette de jus vert

Graines de moutarde à blanchir à l'eau, ou tremper, puis mariner au vinaigre.

Dressage

Colorer le carré et selle d'agneau, laisser reposer, badigeonner de sauce agneau

Dresser les légumes sur une ligne au milieu d'une assiette ronde, faire des traits de sauce verte, les salades assaisonnées, l'agneau et saucière à part.

MARTINIQUE



Paysage de montagne - Martinique

Située en plein cœur de l'archipel des Caraïbes, la Martinique est une île des petites Antilles ou « îles au vent ». Surnommée Madinina, l'île aux Fleurs, elle est remarquable par sa grande diversité de paysages et son doux climat, sans cesse rafraîchi par la brise régulière des alizés. Couverte d'un manteau végétal dense et exubérant fait de forêts tropicales, de fourrés et de savanes, d'innombrables espèces d'arbres, de plantes et de fleurs, la Martinique est un extraordinaire jardin.

C'est en 1502, lors de son quatrième voyage vers le Nouveau Monde, que Christophe Colomb débarque en Martinique. L'île est alors habitée par les Indiens Caraïbes, qui en ont chassé les Arawaks, originaires comme eux de la vallée de l'Orénoque. S'ensuit une histoire riche en rebondissements, en guerres d'escarmouches et en occupations successives, jusqu'à l'éruption de la montagne Pelée, en 1902, qui détruit la ville de Saint-Pierre, alors surnommée « le petit Paris des Antilles » ou « la Venise des Caraïbes ».

Département français depuis 1946, puis région en 1982, la Martinique, avec son environnement naturel exceptionnel et immédiatement accessible en toute liberté, la qualité et la modernité de ses infrastructures et par-dessus tout, sa population plurielle, issue de multiples métissages, s'emploie encore aujourd'hui, à préserver et garder vivant son héritage de culture, d'art et d'artisanat, de littérature riche d'écrivains de renom et de grands poètes, de musique, de danse, de gastronomie et d'art de vivre…

Région Martinique

Comité Martiniquais du Tourisme

rendezvousenfrance.com

LE RHUM





Fleuron de la production martiniquaise, le rhum Agricole Appellation d'Origine Contrôlée Martinique est devenu au fil des ans un produit emblématique de ce département français. Il symbolise un savoir-faire d'excellence en matière de production de rhum et a progressivement acquis une reconnaissance internationale aux côtés des plus prestigieuses eaux-de-vie. Les caractéristiques organoleptiques du rhum agricole proviennent de son mode d'élaboration particulier qui consiste à distiller le jus de canne à sucre fermenté. Cela le différencie du rhum dit « industriel » produit à partir des mélasses récupérées des sucreries (sucrerie du Galion). C'est ce savoir-faire très singulier qui lui a valu l'obtention de l'AOC en 1996 et qui témoigne d'un profil aromatique distinctif.

L'élaboration de ce rhum peut se résumer en 3 grandes étapes : le broyage de la canne à sucre dans des moulins afin d'en extraire un jus sucré (le vesou) qui sera ensuite fermenté (levures de type saccharomyces) afin d'obtenir un « vin » qui titre entre 5 et 6%. Pour le rhum « industriel », c'est la mélasse allongée d'eau qui sera directement fermentée ; la distillation par l'action de la chauffe (vapeur d'eau qui rencontre le vin de canne dans la colonne à distiller) qui permet d'isoler les produits légers (alcool et composants aromatiques) et d'obtenir un alcool qui approche les 70% ; et enfin l'élevage, phase durant laquelle le maître de chais réduit le rhum titrant à 70% avec de l'eau pour obtenir un rhum blanc (40%, 50%, 55%). Le rhum pourra aussi être vieilli en fûts de chêne quelques mois ou de nombreuses années selon les différents profils gustatifs recherchés.

CODERUM (*)
Usine Soudon - Route du Vert-Pré
97232 Le Lamentin
Martinique
05 96 51 93 35
http://rhumaocmartinique.com/

(*) Comité Martiniquais d'Organisation et de Défense du Marché du Rhum
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Calanques de Cassis

Provence-Alpes-Côte d'Azur, terre de saveurs, regroupe des lieux d'exception. Côté mer, les sites à couper le souffle se suivent mais ne se ressemblent pas. Après une balade dans le site exceptionnel des calanques de Marseille, vous pourrez rejoindre le massif des Maures et ses immenses forêts de chênes et châtaigniers. En remontant vers Fréjus, les roches rouges de l'Esterel comptent aussi parmi les incontournables. Le spectacle visuel est garanti et les panoramas sur la Grande Bleue sublimes.

Voisine des rivages méditerranéens, la Provence est également une terre d'exception appréciée pour la beauté de ses paysages et la qualité de son art de vivre. Ciel d'azur, paysages naturels et patrimoine historique remarquable, chant des cigales, parfum de lavande et villages perchés sont autant d'atouts qui font de la Provence une destination rêvée.

Et si vous prenez de l'altitude, à seulement deux heures de la mer, fous de glisse, amoureux de randonnées et de grands espaces peuvent prendre la route pour rejoindre les Alpes-du-Sud. Eté comme hiver, les massifs ensoleillés sont un terrain de jeux idéal. Partez à la découverte des villages d'un territoire authentique, d'une nature sauvage et de paysages extraordinaires.

Mais il existe aussi des produits uniques et un savoir-faire d'experts, des recettes secrètes que l'on se transmet de génération en génération. Une invitation au voyage dans un pays de partage et de tradition !

Provence-Alpes-Côte d'Azur TOURISME

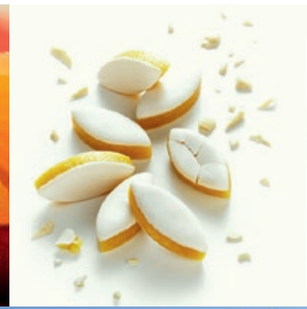
PROVENCE BOUCHES-DU-RHÔNE MARSEILLE CAMARGUE TOURISME

France rendezvousenfrance.com

LE CALISSON D'AIX











C'est en 1454 que le bon Roy René épousa Jeanne de Laval, réputée tant pour sa beauté que pour son air austère. Le jour de ses noces, le pâtissier de la Cour lui servit une douceur de sa création. À la première bouchée, son visage s'éclaira d'un sourire gourmand. Que dégusta-t-elle, se demanda-t-on ? Di Calin soun (ce sont des câlins). Le calisson entra dans l'histoire.

De forme ovale, rappelant le sourire de la Reine - ou la coque de l'amande - le calisson d'Aix est fabriqué selon la recette d'antan, uniquement avec des produits naturels : amandes et fruits confits de Provence broyés, dressés sur une feuille d'hostie immaculée et nappée de glace royale.

Depuis le 15ème siècle, cette confiserie fait partie du patrimoine culturel et gastronomique de la Provence et plus précisément de la ville d'Aix-en-Provence. Elle est l'un des treize desserts de Noël, et reçoit tous les ans une bénédiction le premier dimanche de septembre en l'église de Saint-Jean-de-Malte.

Le calisson d'Aix-en-Provence met en avant le savoir-faire, transmis de génération en génération, des confiseurs. Sur la base de la recette traditionnelle (qui sera bientôt protégée par une IGP), ils continuent à produire et façonner ces douceurs en Pays d'Aix, protégeant ainsi la richesse de ce terroir unique.

UFCA
5380, Route d'Avignon
13089 Aix en Provence
04 42 39 29 89
www.calisson.com



BOURGOGNE



Roche de Solutré

Terre d'art et d'histoire reconnue pour son patrimoine roman et ses vignobles d'exception, la Bourgogne vous surprendra. De visites en fêtes populaires, d'escapades fluviales en échappées cyclistes, les trésors bourguignons n'attendent plus que vous !

Sur les routes des vins, traversez les vignobles de Nuits-Saint-Georges et de Chablis, en passant par les Côtes de Beaune, les Pouilly-Fuissé ou les Pouilly-Fumé. Entre les vignes, les châteaux du Moyen-âge ou Renaissance se dévoilent : Ancy-le-Franc, Bazoches, Sully ou encore Châteauneuf-en-Auxois…leur simple silhouette est déjà un véritable voyage dans le temps. Envie d'originalité ? Rendez-vous au cœur de la Puisaye et laissez-vous surprendre par le pari fou du chantier de Guédelon : construire un château-fort selon les techniques de l'époque !

Des fortifications de Bibracte au temple de Janus à Autun, de nombreux trésors de l'histoire rappellent le rayonnement de la région depuis des siècles. De Cluny à Vézelay, de La Charité-sur-Loire à Fontenay, contemplez le patrimoine religieux de ces hauts-lieux des ordres clunisien et cistercien. À Dijon, capitale historique, admirez le Palais des Ducs de Bourgogne et les toits vernissés des hôtels particuliers.

En séjour ou de passage, offrez-vous une étape gourmande dans un restaurant étoilé ou une ferme-auberge. Et dégustez quelques déclinaisons des spécialités locales autour de la viande charolaise, des escargots, de la fameuse moutarde de Dijon ou des célèbres poulets de Bresse, dont la Sâone-et-Loire est le berceau.

Bourgogne tourisme

Bourgogne Conseil régional

rendezvousenfrance.com

LA VOLAILLE DE BRESSE











Unique, la volaille de Bresse est la seule, en France, en Europe et dans le monde entier, qui bénéficie, depuis 1957, d'une A.O.C. Sa chair est ferme et persillée, sa peau très fine et nacrée. La Volaille de Bresse a un goût de terroir qui, pour les papilles des amateurs, varie d'une ferme à une autre. Issue d'une race ancienne à croissance lente : l'histoire de la Gauloise de Bresse Blanche remonte au début du XVIIème siècle et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse. Les principales caractéristiques de son élevage qui font la différence : un minimum de 10m2 par poulet de parcours herbeux lui permet de trouver lui-même 1/3 de son alimentation. Il s'agit d'un véritable territoire de chasse : vers de terre, mollusques et herbe grasse, doivent s'y trouver en abondance. Conséquence et spécificité de sa vie en liberté : son taux de mortalité de 10% est dû à la prédation ! La Bresse est, en effet, la destination touristique préférée des buses, corbeaux et renards qui viennent s'y régaler. Sa nourriture est constituée de maïs, de blé et ces céréales doivent être produites sur la zone A.O.C. Bresse ! Le reste de son alimentation consiste en produits laitiers (seule volaille à qui on donne du lait tout au long de sa croissance) Sa durée de vie minimum est également hors normes : 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes, 9 mois pour les chapons. Les poulardes et chapons de Bresse bénéficient, pour les repas festifs de décembre, d'une préparation qui optimise la tendreté de leur chair : ces volailles fines sont en effet, après abattage, roulées et serrées dans une toile végétale.

CIVB
Impasse du Bois de Chizé
71500 Branges
03 85 75 10 07
www.pouletdebresse.fr

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

insea

Georges Blanc

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Georges Blanc

le guide MICHELIN 2015

Né à Bourg-en-Bresse le 2 janvier 1943, il entre à l'Ecole Hôtelière de Thonon-les-Bains après des études secondaires. En 1962, il sort major de sa promotion. En 1965, après son service militaire et une période de perfectionnement en cuisine dans différentes grandes maisons, il entre dans l'affaire familiale et travaille aux côtés de sa mère ; il lui succède en 1968 à l'âge de 25 ans. Sa famille, installée à Vonnas, sont des aubergistes depuis 1872. Trois générations de mères cuisinières avaient exercé avant lui leur talent aux fourneaux. La maison étoilée au Guide Michelin depuis 1929 a connu un bel essor. C'est Georges Blanc qui entreprend dans les années 70 les grandes transformations de la modeste auberge familiale devenue depuis un des fleurons de la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux ayant obtenu 5 étoiles en 2009. Cuisinier passionné, héritant d'un répertoire voué à la tradition régionale depuis cent ans, il va vite exprimer sa propre sensibilité. Les attentes nouvelles de la clientèle l'amène naturellement à faire évoluer tous les classiques et à s'affirmer avec de nombreuses créations personnelles. Finaliste au Concours du « Meilleur Ouvrier de France » en 1976 à Paris, il obtient en 1981 la consécration suprême avec l'attribution de la 3éme étoile au Guide Michelin. Gault et Millau lui décerne en même temps le titre envié de « Cuisinier de l'année ». Passionné par l'écriture par tout ce qui touche à la transmission du savoir, Georges Blanc consacre une partie de ses loisirs à écrire des ouvrages culinaires.



Bientôt 150 ans de tradition : vous entrez dans le monde des saveurs et des grands produits. Bienvenue au Village Gourmand, c'est l'histoire d'un Village dans le Village autour du restaurant Georges Blanc. Triplement étoilé au Guide Michelin depuis plus de trente ans, c'est un ensemble d'une vingtaine de maisons réhabilitées dont une belle bâtisse Bressanne au coeur d'un parc de plusieurs hectares et au bord d'une rivière. Devenu un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française, Georges Blanc propose une cuisine alliant tradition revisitée et création autour de produits de grande qualité au fil des saisons. Cuisine de caractère, elle est le reflet de sa personnalité et de sa sensibilité. Le restaurant 3 étoiles Georges Blanc possède un endroit magique où le temps suspend son vol, sa cave qui fait partie des plus belles caves de restaurant au Monde avec plus de 140000 bouteilles sur plus de 4000 étiquettes différentes. Un bonheur à visiter sur simple demande.

Georges Blanc
01540 Vonnas
04 74 50 90 90
www.georgesblanc.com

Poulet de Bresse à la crème

ingrédients pour 4 personnes

- 1 Poulet de Bresse de 2 kg environ coupé en morceaux
- 1 litre de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 10 champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Morilles

15 min | 50 min



Progression

Peler et couper l'oignon en quatre. Retirer le bout terreux et laver les champignons de Paris, puis les couper en quartiers.

Écraser les gousses d'ail non pelées avec la lame d'un couteau.

Mettre le beurre à chauffer dans une sauteuse sur le vif, y déposer les cuisses de poulet séparées du pilon, saler et poivrer, faire dorer côté peau, ajouter l'oignon, les champignons et l'ail.

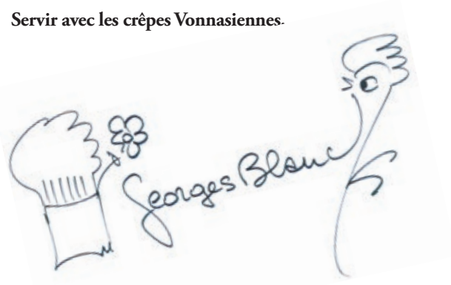
Singer, puis déglacer avec le vin blanc et laisser réduire tout en grattant pour détacher les sucs caramélisés. Ajouter la crème fraîche. Laisser mijoter de 25 à 30 minutes. Réserver puis décanter les morceaux, passer la sauce au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement, porter à ébullition, mixer et réserver.

Déposer les coffres dans un plat avec beurre sel et poivre et cuire 20 minutes à 180°C au four.

Réserver puis lever les filets, mettre les morceaux de poulet dans la casserole et les garder au chaud.

Dresser les morceaux de poulet avec la sauce et les accompagner de quelques morilles qui seront glissées dans la sauce.

Servir avec les crêpes Vonnasiennes.





CENTRE-VAL DE LOIRE LOIR ET CHER



Château de Chambord

Bienvenue au cœur d'un terroir d'exception qui vous invite à découvrir toutes les richesses qui entourent vos pauses touristiques et gourmandes… Le Val de Loire est de ces territoires qui offrent à chaque détour de petits (ou grands) trésors à découvrir. À deux, en famille ou entre amis, sillonnez nos chemins au gré de vos envies. Les châteaux sont ici de véritables joyaux : Chambord, Chenonceau, Cheverny, Blois ou Chaumont-sur-Loire et son festival international des jardins… il est impossible d'en dresser une liste exhaustive tant les rois de France ont aimé bâtir sur ces terres.

Souvent associés à la grandeur des châteaux, nos jardins sont de véritables havres de paix au creux desquels il fait bon flâner avant de prendre place autour d'une bonne table ou dans les galeries fraîches de nos caves ! Car au Cœur Val de Loire – Loir-et-Cher, les découvertes sont aussi gourmandes. Nos vins, de Cheverny et Cour-Cheverny, des Coteaux du Vendômois ou encore de Touraine, s'accompagnent savoureusement de nos produits du terroir : fromages de chèvres, terrines de poisson de Loire ou de gibier, fraises… de délicieux moments à partager !

Laissez-nous enfin vous inviter à une balade digestive sur nos itinéraires cyclables. Ils offrent à votre regard un angle inédit sur les paysages qui vous entourent, des itinéraires de la Sologne à Vélo à ceux des Châteaux à Vélo et, à travers tout le Val de Loire, ceux de la Loire à Vélo.

Région Centre-Val de Loire

Cœur Val de Loire
LOIR-ET-CHER • LOIRE VALLEY

france
rendezvousenfrance.com

LE CAVIAR DE SOLOGNE



Les femelles esturgeon baeri les plus précoces atteignent la maturité au cours de leur 7ème année. La production de caviar s'étale d'octobre à mai. Une femelle esturgeon donne entre 10 et 15 % de son poids en oeufs. Ces oeufs extraits des femelles se présentent sous la forme d'une rogue. Celle-ci est tamisée, les oeufs récupérés sont alors rincés, égoutés, salés puis conditionnés et deviennent ainsi du caviar.

Plusieurs paramètres sont déterminants pour obtenir un caviar de qualité : un environnement préservé assurant une eau indemne de polluant, un mode d'élevage laissant le plus d'espace possible au poisson pour qu'il puisse mener une vie proche des conditions à l'état sauvage, un choix d'aliment optimal avec une part de nourriture naturelle, une sélection rigoureuse des poissons retenus pour la production.

Lors de la transformation et de la fabrication du caviar, tout le savoir-faire du pisciculteur est mis en oeuvre pour préserver et magnifier cette qualité. Cette ultime étape dans la production requièrt une expérience et une attention particulières. Quelques jours après, l'alchimie entre le sel et l'oeuf opère, le caviar révèle alors toute la subtilité de ses qualités gustatives.

Pisciculture Hennequart
Le Grand Cernéant
41210 Saint-Viâtre
02 54 83 64 27

CAVIAR de SOLOGNE

HENNEQUART pisciculture

fnsea

Éric Frechon

Chef Cuisinier ❀❀❀❀ Guide Michelin



Éric Frechon a toujours voulu que sa cuisine soit une cuisine authentique, généreuse, et conviviale. Lorsqu'il parle de cuisine, il évoque tous ces plats de mémoire et d'émotion qui nous marquent à vie. C'est ainsi qu'il se souvient de la tarte aux pommes ou du poulet rôti de sa mère, ces souvenirs d'enfance qui le font encore rêver. Ce sont toutes ces sensations qu'il entend faire partager dans ces assiettes, qu'il construit avec un raffinement et une rigueur extrême. Chaque plat est longuement étudié, travaillé, modifié jusqu'à ce qu'il arrive à la perfection, avec jamais plus de trois éléments dans l'assiette et des goûts parfaitement équilibrés. Tel un créateur de haute couture qui habille ses mannequins pour les sublimer, Eric Frechon construit ses plats autour des produits pour les révéler dans toute leur splendeur, grâce à un travail minutieux de création. Eric Frechon commente son parcours et sa cuisine avec simplicité en évoquant le fil conducteur qui l'a poussé jusqu'ici: «mon grand-père cultivait des légumes, mon père les vendait, moi je les cuisine».

LE BRISTOL PARIS

le guide MICHELIN 2015

Le restaurant gastronomique 3 étoiles au guide Michelin a élu résidence côté jardin. Epicure ouvre ses baies vitrées sur le magnifique jardin à la française de l'hôtel. L'architecte Pierre-Yves Rochon, en collaboration avec Madame Maja Oetker, a transfiguré l'ancien restaurant d'été en un écrin précieux inondé de lumière, dédié à l'art de vivre et au plaisir de déguster la cuisine du Chef Eric Frechon.

"47 producteurs venus de toute la France, 15 cuisiniers, 15 maîtres d'hôtel, 4 pâtissiers, 3 sommeliers, 2 boulangers, avec une seule passion et une volonté commune: vous offrir un beau voyage gastronomique, fait de partage, de plaisir et de convivialité."



Le Bristol Paris
112, rue du Faubourg Saint Honoré
75008 Paris
01 53 43 43 00
www.lebristolparis.com

Caviar de Sologne,

Mousseline de pomme ratte fumée au haddock, croustillant de sarrasin aigrelette

ingrédients pour 8 personnes

- 600 gr de pomme de terre ratte épluchée
- 600 gr de haddock
- 300 gr de beurre
- 30 gr de caviar /personne
- 200 gr de beurre pommade
- 200 gr de farine de sarrasin
- 200 gr de blanc d'oeuf
- 50 gr de farine de blé
- 100 gr de crème liquide
- ½ botte de ciboulette
- 1 citron jaune

45 min 30 min

Progression

Cuire les pommes de terre avec le haddock et de l'eau juste à hauteur. Quand elles sont cuites, enlever le haddock, puis passer les pommes de terre au tamis et finir la purée avec le beurre et le jus de cuisson réduit si besoin. Mélanger tous les ingrédients pour faire une pâte à cigarette. Etaler de fines couches de cet appareil sur des plaques téfal, les cuire au four 3 minutes à 130°C puis les rouler sur de fines tiges de fer pour faire des pailles. Monter légèrement la crème avec le jus de citron puis ajouter la ciboulette ciselée finement.

Dressage

Dans une boite à caviar de 50 gr, mettre 40 gr de purée puis 15 gr de caviar par-dessus. Bien égaliser comme une vraie boite de caviar. Remplir les pailles de l'appareil.



Eric Frechon



AUVERGNE



Chaîne des Puys – Puy de Dôme

L'Auvergne et ses quatre départements, au centre de la France, conjuguent nature préservée et art de vivre. Les volcans d'Auvergne représentent un trésor naturel unique en Europe. Deux d'entre eux sont classés « Grand site de France »* : le puy de Dôme, offrant un panorama sur les 80 volcans de la chaîne des Puys et le puy Mary, dans le Cantal.

Randonnées, sports d'eaux vives, ski ou raquettes… l'Auvergne se décline en toutes saisons. Avec ses lacs, rivières, 109 sources et ses dix villes d'eaux, elle apporte repos et dépaysement grâce à des escapades bien-être. Les eaux de Volvic ou de Vichy sont autant de sources bienfaisantes à retrouver chez soi.

Autres fleurons de la gastronomie : les 5 fromages AOP dont le saint-nectaire et le cantal, les vignobles AOC de Saint-Pourçain et de Côte-d'Auvergne, la lentille du Puy... Tous des produits stars sublimés par les 13 étoilés Michelin auvergnats !

Avec onze « Plus beaux villages de France », 5 édifices religieux majeurs de l'art roman parmi lesquels Notre-Dame-du-Port à Clermont-Ferrand, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco au titre des chemins de Compostelle, l'Auvergne offre un patrimoine historique remarquable. De nombreux parcs et musées permettent de partager de bons moments en famille : Vulcania, Le PAL, l'Aventure Michelin, le CNCS et bien d'autres. Tout au long de l'année, l'Auvergne s'anime : le festival du théâtre de rue d'Aurillac, Europavox et le festival international du court-métrage à Clermont-Ferrand, le festival de La Chaise-Dieu…

AUVERGNE NOUVEAU MONDE

AUVERGNE la région juste et grande

rendezvousenfrance.com

LES FROMAGES D'AUVERGNE



Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Salers : 5 grands fromages AOP et 5 caractères de l'identité auvergnate. En Auvergne, montagne volcanique aux paysages emblématiques, la nature préservée accueille une biodiversité d'une richesse remarquable.

C'est cette exceptionnelle diversité qui donne un lait de grande qualité, à l'origine des 5 fromages d'Appellation d'Origine Protégée. Le Cantal : Jeune : affiné de 1 à 2 mois, c'est un fromage plaisir qui allie texture fondante et douceur. Entre-Deux : sous une robe boutonnée d'or, le Cantal Entre-Deux est affiné de 3 à 7 mois, ce qui lui confère un goût plus épicé et intense. Vieux : affiné plus de 8 mois, le doyen des fromages AOP d'Auvergne se caractérise par un arôme puissant et corsé. Le Saint-Nectaire : sous sa croûte sombre ou claire, le Saint-Nectaire cache une pâte onctueuse au goût subtil, avec un arôme délicat de noisette. La Fourme d'Ambert : sa douceur surprenante est l'atout majeur de cette pâte persillée. Petits et grands apprécient ses arômes délicats. Le Bleu d'Auvergne : son goût fondant, intense et équilibré s'accompagne d'arômes de champignons sauvages. C'est son affinage de 28 jours minimum qui permet au Penicillium Roqueforti de se développer pour donner le bleu du fromage. Le Salers, toujours au lait cru, n'est fabriqué qu'à la belle saison quand les vaches sont aux pâturages. Le goût du Salers est fruité avec une large palette d'arômes.

Association Fromages d'Auvergne
Parc Technologique La Pardieu
9, allée Pierre de Fermat
63 170 Aubière
04 73 28 78 47
www.fromages-aop-auvergne.com

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

fnsea



LORRAINE



Jardin de l'éphémère – Place Stanislas Nancy

Du beau, du dépaysement et du vrai. Des découvertes, des émotions, de l'histoire, du patrimoine et des loisirs, mais surtout la vie et l'audace. Pour un week-end ou plus, évadez-vous en Lorraine ! Nancy vous accueille sur l'une des plus belles places du monde : la place Stanislas classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ville plaisir, elle vous entraîne de fontaines baroques en arc de triomphe, de vieux quartiers branchés en façades Art Nouveau, de musées en festivals…

Découvrez Metz : impériale avec sa gare édifiée par Guillaume II, rayonnante avec sa cathédrale gothique, pittoresque avec ses ruelles médiévales et même romantique avec ses îles sur la Moselle. Ville d'art et d'histoire, elle s'impose désormais comme capitale de l'art contemporain grâce au Centre Pompidou-Metz.

Dans les Hautes-Vosges, la Route des Crêtes offre des points de vue exceptionnels sur la Vallée des Lacs. Il faut grimper sur le Hohneck, suivre cette route qui vous mènera jusqu'à ces auberges de montagne dont l'accueil autour du fameux repas marcaire mérite bien tous les efforts.

Entre Côtes de Meuse et Côtes de Moselle, là où l'Histoire a marqué à jamais les paysages et la mémoire, Verdun témoigne tandis que la campagne alentours s'épanouit. On y découvre un patrimoine militaire unique, symbole de l'héroïsme des hommes pendant la Grande Guerre.

LaLorraine
tourisme-lorraine.fr

La Région Lorraine

rendezvousenfrance.com

LA MIRABELLE DE LORRAINE





Avec sa belle couleur jaune et son goût sucré acidulé, la Mirabelle de Lorraine se consomme fraîche ou cuisinée. Sa saison dure 5 semaines, de mi-août à mi-septembre. On peut la retrouver toute l'année surgelée et dans de nombreux produits transformés.

En 1980, la Mirabelle de Lorraine était menacée. Elle doit sa renaissance à une poignée d'arboriculteurs qui se lancent dans une aventure humaine, économique et durable unique en Europe: ils plantent 1500 hectares de vergers, créent des emplois "verts" dans des paysages préservés, installent un atelier de surgélation au cœur des vergers… Leur objectif: la qualité et le plaisir ! En 1996, la Mirabelle de Lorraine est le 1er fruit à recevoir l'Indication Géographique Protégée ; cette appellation sera étendue à la mirabelle surgelée. Le signe de qualité «Mirabelles de Lorraine» garantit un fruit «plaisir», sûr et sain: bien sucré (minimum 16° brix), beau et régulier (calibre minimum 22 mm), et cueilli à maturité, garantie de sa qualité gustative incomparable, dans un verger identifié. Aujourd'hui, ce qui distingue la filière "Mirabelles de Lorraine", ce sont ses 200 producteurs regroupés en coopérative au sein de Vegafruits. Ils concentrent tous leurs efforts sur la qualité de leurs fruits, des vergers à la transformation. Avec 10 à 15 000 tonnes annuelles, la Lorraine fournit 80% de la production mondiale. 25% des fruits sont consommés frais, 65% sont transformés en oreillons surgelés, confitures, pâtisseries, mirabelles séchées... Les 10% restants sont commercialisés en eau-de-vie.

Vegafruits
Mirabelles de Lorraine
60-62, rue Charles Courtois
54210 Saint Nicolas de Port
03 83 48 85 85
www.mirabelles-de-lorraine.fr



POITOU-CHARENTES



Parthenay

Des arômes du cognac à la lumière du littoral, en passant par le calme reposant du Marais poitevin ou la sérénité du patrimoine roman, Poitou-Charentes vous met, toute l'année, dans la confidence de son histoire.

À travers les grandes destinations que sont La Rochelle, Cognac, Marais poitevin, la côte atlantique, Poitiers et le Futuroscope, ce sont des expériences uniques que toute la région vous fera vivre.

Au cœur du Poitou, partez à la découverte des Deux-Sèvres, territoire dont la richesse s'exprime dans son art de vivre discret et authentique. Au menu de vos découvertes, vous apprécierez les produits du terroir tels que les fromages de chèvre et la race à viande « Parthenaise », et dans la région, les incontournables cognac, Pineau des Charentes et huîtres Marennes-Oléron.

Vous profiterez également des balades à vélo, dans le Marais poitevin, le long de la vallée du Thouet avec le nouvel itinéraire cyclable La VeloFrancette® et des escapades de charme avec les Petites Cités de Caractère® comme Oiron et son château alliant renaissance et art contemporain, et les Villes d'Art et d'Histoire telles que Melle et ses églises romanes sur les chemins de St Jacques.

Les Deux-Sèvres, terre de ressourcement en Poitou-Charentes !

Agence de développement touristique des Deux-Sèvres

Région Poitou Charentes — la démocratie participative

rendezvousenfrance.com

LE BEURRE ÉCHIRÉ





Le beurre Échiré est fabriqué exclusivement à partir de lait sans OGM collecté toutes les 48 heures auprès de nos producteurs adhérents situés dans un rayon de 30 km autour de la laiterie.

Pour obtenir un kilogramme de beurre il faut environ 22 litres de lait entier. Le procédé traditionnel de fabrication est très lent. La crème fraîche est maturée durant 18 heures après ajout de ferments spécifiques aromatiques et acidifiants.

La crème est ensuite injectée dans une baratte en bois. Il faut 2h30 pour réaliser une baratte de 900 kg de beurre. Dans un premier temps se forme la chantilly puis le grain de beurre. Le babeurre acide est soutiré et les grains de beurre sont lavés deux fois à l'eau pure afin de bien « coiffer le grain ». Après cette opération, un barattage lent permet de former la motte de beurre.

Ce procédé traditionnel de fabrication perpétué depuis 1894, confère au beurre Échiré un goût franc de crème fraîche aux arômes de noisette et une texture très fine et fondante. Il faut du temps et du savoir-faire pour réaliser un beurre d'excellence. Le beurre Échiré est présent sur les cinq continents et sur des tables de renom.

Coopérative laitière de la Sèvre
5, avenue de Niort
79730 Celles sur Belle
05 49 32 89 02

ÉCHIRÉ



FRANCHE-COMTÉ



Reculée Baume

Des hauteurs des Vosges aux Montagnes du Jura, dans les plaines du Doubs ou de la Saône, la Franche-Comté est un jardin gorgé de saveurs où la diversité est un art cultivé depuis toujours. Il suffit de regarder autour de soi pour se convaincre que la nature est partout et de toutes les couleurs, du bleu, du vert, des rivières, des forêts, des sentiers, des lacs, des cascades, des montagnes… Les hommes ont fait de ce territoire, une terre de caractère et bien avant que le concept de réseau soit dans toutes les conversations, ils se sont rassemblés pour exister, mieux vivre et grandir : Proudhon, Fourier, Victor Hugo, Cuvier, Le Corbusier, Claude-Nicolas Ledoux, Peugeot ou encore Pasteur ont marqué à leur tour la Franche-Comté. Sa découverte gastronomique et gourmande passe bien entendu par ses vignobles. Véritables marqueurs de l'identité comtoise, ils proposent des vins caractéristiques, issus de cépages uniques au monde, aux arômes inimitables. Vin jaune, Macvin, Vin de Paille, crémant et autres assemblages offrent une gamme élargie prête à séduire tous les amateurs. Plus discrets que le Comté mais très identitaires de leurs Montagnes du Jura, le Morbier, le Bleu de Gex ou le Mont d'Or proposent un plateau de fromages incroyablement nuancé que la cancoillotte complètera pour mieux surprendre le gourmet. Les occasions de se délecter sont nombreuses et les gourmands ne peuvent que s'en féliciter. Ces découvertes sont autant de témoignages de savoir-faire hérités. Il n'y a pas d'heure pour passer à table en Franche-Comté…

FRANCHE COMTÉ — COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME

Jura Tourisme

france — rendezvousenfrance.com

LE COMTÉ



Le comté est un fromage français produit sur le Massif du Jura et bénéficiant d'une AOC depuis 1958. Son aire de production s'étend sur les départements du Jura, du Doubs et l'est de l'Ain, ainsi que des communes de Saône-et-Loire et de Haute-Savoie.

C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en meules de 55 à 75 cm de diamètre et d'un poids de 32 à 45 kg. Il faut environ 450 litres de lait cru pour produire une meule de comté. Avec 60000 tonnes produites, le comté est la première AOP fromagère française en tonnage.

La taille d'un comté a justifié depuis le Moyen Âge, le regroupement du lait de plusieurs éleveurs mettant en commun leur bien à fructifier, au sein des fruitières. Ce système coopératif très ancien perdure et fait du comté un fromage aux racines fortes mais interdisant l'accès au label fromage fermier. Les races agréées par l'AOP comté sont la montbéliarde, la simmental française et les vaches des deux races métissées. La ration quotidienne des laitières doit se faire en fourrage issu de la zone d'appellation d'origine. Dès la traite effectuée, le lait est conservé à une température de 10° minimum et apporté le plus tôt possible à la fromagerie. L'étonnante richesse aromatique du comté est entre autres choses due aux conditions d'élevage: pâturage extensif à une altitude moyenne de 300 à 1000 m (dans le massif du Jura) assurant une herbe riche et une flore très diversifiée.

C.I.G.C.
Avenue de la Résistance - BP 20 026
39800 Poligny
03 84 37 23 51
www.comte.com

COMTÉ — fnsea



LIMOUSIN



Bellac – Haute-Vienne

Le Limousin rime avec le luxe et l'excellence mais également avec aventures et culture, c'est un lieu idéal pour faire le plein de nouvelles sensations : balades à cheval, en VTT, en montgolfière, géocaching, art contemporain, festivals....

Le Limousin, « château d'eau » de la France, doit ce surnom au Plateau de Millevaches signifiant mille sources en celte. De là prennent naissance de nombreux cours d'eau et rivières qui donnent leurs noms aux départements : la Creuse, la Corrèze, la Haute-Vienne. L'eau a façonné naturellement ou avec l'aide de l'homme le paysage limousin. Du Mont Bessou, point culminant du Limousin, aux Monts de Blond, de Guéret, d'Ambazac... aux vallées de la Dordogne, de la Creuse, de la Vienne, de la Vézère, en passant par le Causse corrézien, le plateau de Millevaches, le Limousin est un archipel de trésors cachés.

Le limousin, c'est aussi une nature préservée où paissent les célèbres vaches rousses « les limousines » réputées dans le monde entier pour leur viande, d'une qualité gustative exceptionnelle.

La culture et le patrimoine limousin sont à relier aux nombreuses forteresses médiévales, églises romanes sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, vitraux, émaux, qui sont autant de traces d'un passé riche et étonnant, mais sont aussi à associer à une richesse architecturale et muséale contemporaine avec des collections uniques au monde. Tel est le Limousin, source d'inspiration, de créativité et grand témoin de l'histoire d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

LIMOUSIN TOURISME

rendezvousenfrance.com

LES VIANDES DU LIMOUSIN









La limousine est une race bovine française rustique originaire du Limousin, qui est principalement vouée à la production de viande. C'est une vache de couleur marron, plus claire sous le ventre et autour des yeux et du mufle, avec des muqueuses rose clair. Elle est réputée pour sa rusticité, ses qualités maternelles et la qualité gustative de sa viande, qui peut être valorisée sous trois labels rouges différents.

Sous ces labels, la race limousine représente 25 % de la viande bovine française avec le bœuf du Limousin pour la viande bovine limousine en général ; avec le limousin junior, pour la viande d'animaux n'excédant pas 18 mois pour les mâles et 28 mois pour les femelles ; et enfin, avec le veau fermier limousin, nourri exclusivement du lait de sa mère et caractérisé par une viande légèrement rosée, qui fait également l'objet d'une IGP depuis 1994. Ces trois labels rouges sont regroupés sous la marque Blason Prestige, distribuée dans près de 1000 points de vente dans toute la France.

Les éleveurs de limousines prêtent depuis déjà longtemps attention à l'amélioration de leur race par la sélection. Ces efforts se concrétisent aujourd'hui par un schéma de sélection performant qui a permis, conjointement avec les améliorations dans l'alimentation et la conduite des animaux, de faire de la limousine une race bouchère essentielle dans le monde de l'élevage. Ce succès l'a également conduite à devenir un symbole fort de l'identité limousine.

Limousin Promotion
Maison Régionale de l'Agriculture
Boulevard des Arcades
87060 Limoges Cedex 2
05 55 10 37 96
www.label-viande-limousine.fr

label Rouge

BLASON PRESTIGE

fnsea

Régis et Jacques Marcon

Chefs Cuisiniers ❀❀❀ Guide Michelin



Régis & Jacques MARCON — le guide MICHELIN 2015

Aux fourneaux depuis plus de trente-cinq ans, Régis a été rejoint par son fils Jacques en 2004, la cuisine est dans cette famille passionnelle.

"C'est en 1956, la fameuse année du froid, que mes parents "paysans" quittèrent leur ferme pour travailler au café du village. Quelques années plus tard, ma mère commença à proposer des casse-croûtes et aménagea quelques chambres. J'ai donc toujours vécu dans une ambiance où générosité et sourire se mêlaient pour accueillir des étrangers à la ferme... Ma mère connaissait parfaitement tous ses clients et les considérait comme des amis.

En 1979, j'ai donc repris l'hôtel familial et depuis, j'ai voulu perpétuer les traditions d'accueil que ma mère a attaché à cette maison..." Après plusieurs aménagements et rénovations en 1981 et 1986, les guides nous ont découverts.

L'évolution du restaurant nous a emmené à Larsiallas, ce lieu-dit où nous avons choisi de construire le restaurant et l'hôtel Régis et Jacques Marcon pour travailler dans de meilleurs conditions et faire bénéficier à nos convives d'un endroit exceptionnel avec cette vue panoramique 100% nature.



Nature et grands espaces. Après avoir pris l'apéritif dans l'un de nos salons, ce sera le moment de passer à table. Ce n'est pas une salle à manger traditionnelle qui vous attend, mais un lieu dédié à la gastronomie des saisons. La vaisselle se transforme quatre fois par an ; sur les nappes, le vent passe, le ciel s'illumine la nuit comme les tableaux de Jean-Luc Lacombe qui évoquent ces mêmes saisons. Tout est matière, tout est détail : le bois qui craque, la pierre, les luminaires de Véronique Ognard, les meubles de Jacques Mansuy, et tous ces petits objets comme pour vous murmurer doucement à l'oreille que tout est prêt. Entrez : pour vous, il n'y a plus qu'à vous laisser servir.

Restaurant Régis et Jacques Marcon
Larsiallas
43290 Saint-Bonnet-le-Froid
04 71 59 93 72
www.regismarcon.fr

Le bœuf du Limousin

au vin d'Hermitage

ingrédients pour 10 personnes

- 10 pavés de bœuf dans le faux filet de 180 g. chacun
- 30 g. de beurre

Sauce à l'Hermitage:
- 1 kg. de queues de bœuf
- 3 cl. d'huile d'arachide
- 20 g. de beurre
- 100 g. de carottes taillées en mirepoix
- 100 g. d'oignons
- 2 gousses d'ail
- Quelques queues de persil
- 1 brindille de thym
- 1 bouteille d'Hermitage
- 30 cl. de jus de veau
- 2 c. à potage de farine

Parmentier:
- 500 g de pommes de terre
- 8 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 20 g. de chapelure fraîche
- 40 g de crème

Légumes:
- 1 chou vert
- 10 carottes fanes
- 10 cébettes
- 150 g de morilles noires (esculenta)
- 30 g de beurre
- Sel, poivre et sucre

20 min — 30 min

Sauce à l'Hermitage

Dans un sautoir de taille adaptée, faites chauffer, à plein feu, une noix de beurre et l'huile. Faites colorer sur toutes les faces les morceaux de queues de bœufs, ajoutez la garniture de carottes, les oignons et l'ail. Faites revenir, singez avec la farine et déglacez avec le vin d'Hermitage. Ajoutez le jus de veau à hauteur des morceaux. Portez à ébullition. Salez et poivrez légèrement. Couvrez et faites cuire au four à 140°C pendant 6 heures. Sortez avec précaution le sautoir du four, débarrassez les queues de bœuf sur une assiette, recouvrez-les d'un linge humide et passez la sauce au chinois fin dans une sauteuse. Laissez reposer, dégraisser puis faites réduire jusqu'à obtenir 30cl. de sauce. Gardez au chaud en attente.

Légumes

Épluchez et lavez chaque légume. Blanchissez et cuisez les feuilles du chou vert puis rafraîchissez-les et réservez-les. Faites cuire dans des casseroles différentes, les carottes, les navets, les cébettes à l'étouffée avec le beurre, le sel et la pointe de sucre, glacez chaque légumes en fin de cuisson.



Parmentier

Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau, une fois cuites enlevez la peau et passez la pulpe au tamis. Ajoutez un peu de crème, le beurre et les jaunes d'œufs, rectifiez l'assaisonnement. Hachez grossièrement les queues de bœuf. Montez dans un moule beurré la purée de pommes de terre en insérant au centre les morceaux de queues de bœuf.

Finition

Dans un sautoir, faites chauffer tous les légumes, salez et poivrez, vérifiez l'assaisonnement. Faites chauffer un peu d'huile et une noix de beurre dans une poêle, saisissez les pavés de bœuf, colorez-les sur toutes les faces. Salez et poivrez. Cuisez saignant ou à point selon votre goût. Montez la sauce avec une noix de beurre, vérifier l'assaisonnement. Disposez les pavés de bœuf en bas de l'assiette, les légumes en haut à droite et le Parmentier de queues de bœuf à côté, saucez largement.



NORMANDIE LA MANCHE



La Baie de Saint Michel

Des 5 départements de Normandie, la Manche se situe le plus à l'ouest. Une carte postale normande : très verte avec des jardins luxuriants ; pittoresque avec des vaches marron et blanches broutant sous les pommiers ; gourmande avec le cidre, le camembert et la crème AOC... La Manche se retrouve aussi sur les pages d'histoire de la Normandie : les Vikings, Guillaume le Conquérant, le Débarquement…

La Manche est un département au caractère affirmé, fier de sa singularité. Ici, point de côtes urbanisées mais un littoral entre falaises déchiquetées et plages de sable fin. Du Mont Saint-Michel aux Plages du Débarquement en passant par la pointe du Cotentin, les 355 kilomètres de côtes en font l'un des départements français les plus maritimes. À l'horizon se profilent les îles anglo-normandes et l'archipel des îles Chausey. Ici, point non plus de grandes métropoles, mais un environnement bucolique et verdoyant à l'intérieur des terres, ponctué de villages et petites villes au riche patrimoine, souvent insoupçonné.

La Manche est facilement accessible pour un séjour propice au ressourcement et à la découverte. Le Mont Saint-Michel, les cités maritimes de Cherbourg et Granville, les paysages sauvages de la Hague et de la Côte des Havres, le D-Day… sont autant de facettes qui font la richesse de notre département.

Normandie pour la vie

LA MANCHE WESTNORMANDIE

france rendezvousenfrance.com

LE HOMARD DU COTENTIN









Chasseur solitaire, le homard habite les fonds marins rocheux. C'est pourquoi, il apprécie particulièrement la côte ouest de Normandie battue par de forts courants, découpée en archipels (Chausey, Minquiers) face aux îles anglo-normandes (Jersey, Guernesey) : véritable trésor du Cotentin, le homard est roi.

C'est dans cette mer chahutée que les caseyeurs normands déposent leurs casiers, sortes de pièges rigides, mouillés sur les fonds accidentés et préalablement munis d'un appât pour attirer les crustacés. Un dispositif en forme de goulotte facilite l'entrée de l'animal et entrave sa sortie. Les casiers, reliés les uns aux autres en filières, sont immergés et relevés au cours des 24 heures suivantes. Cette technique de pêche douce, a l'avantage de capturer les homards bien vivants et indemnes de toute blessure. Si leur taille (du creux de l'œil à l'arrière de la tête) mesure moins de 8,7 centimètres, les homards sont obligatoirement relâchés en mer. Vivants et en bonne santé, ils assureront la pérennité de l'espèce. Les plus petits spécimens exposés à la vente pèsent environ 500 grammes, mais les belles prises dépassent largement 1,5 kilo. Mai-juin est la période de pêche la plus intense. Les pêcheurs normands sont certifiés pêche durable (écolabel MSC) puisqu'ils limitent strictement leur pêche. Ils choisissent également de garantir une qualité fraicheur (NFM) pour que ce fabuleux crustacé bleu vous réserve le meilleur.

CRPM (*) de Basse Normandie
9, quai Lawton Collins – BP 445
50104 Cherbourg Cedex
02 33 44 35 82
www.crpbn.fr

nfm NORMANDIE CRÉATEUR DE FRAÎCHEUR DE MER

COMITE REGIONAL DES PECHES MAITIMES BASSE-NORMANDIE

fnsea

(*) Comité Régional des Pêches Maritimes

Michel Guérard

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Né en 1933, Michel Guérard devient apprenti pâtissier, en 1950, chez Kléber Alix, traiteur à Mantes-la-Jolie. Nommé chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, à Paris en 1956, il devient deux ans plus tard Meilleur Ouvrier de France (M.O.F. Pâtisserie), à 25 ans.

Il aborde ensuite la cuisine dans différents établissements parisiens, avant de créer en 1965 le Pot-au-feu, à Asnières-sur-Seine. Il obtient en 1967 sa première étoile au Guide Michelin, puis une deuxième en 1971.

De 1970 à 1972, Paul Bocuse, Roger Vergé, les Frères Troisgros et Michel Guérard deviennent les porte-drapeaux de la Cuisine Française aux États-Unis, considérés comme les Pères Fondateurs de la « Nouvelle Cuisine Française ».

En 1974, il rejoint son épouse, Christine Barthélémy, à Eugénie-les-Bains. Ils y créent ensemble Les Prés d'Eugénie, dont le restaurant obtient 3 étoiles en 1977. Passionné par la santé depuis toujours, il crée, en 1975, la Grande Cuisine Minceur®, qui lui vaut notamment de collaborer avec Nestlé pendant plus de 25 ans. Il ouvre en 2013 la première Ecole de Cuisine de Santé® dédiée à la formation des professionnels.

les **Prés** d'Eugénie
L'univers poétique des Maisons Guérard

le guide MICHELIN 2015



À 80 ans, Michel Guérard, toujours aussi jeune et malicieux, fait le bonheur de nos papilles. Trois étoiles couronnent la Table des Prés d'Eugénie depuis 39 ans déjà ! Homard rôti, légèrement fumé à la cheminée, Oreiller moelleux de mousserons et de morilles aux asperges, Gâteau mollet du Marquis de Béchamel… Il interprète une Cuisine Naturaliste®, née sur les braises de la cheminée, faite d'élégante simplicité et de créativité harmonieuse. « Je cuisine comme l'oiseau chante », dit le maître. Libre, limpide, léger, allègre, aérien, soyeux …

Les Prés d'Eugénie
334 rue René Vielle
40320 Eugénie les Bains
05 58 05 06 07
www.michelguerard.com

Homard ivre des pêcheurs de Lune

en carpaccio nacré

ingrédients pour 4 personnes

- 2 homards de 500 / 600 g
- ½ bouteille de Fine Blanche
- 100 g de mesclun

Pour la vinaigrette baroque:
- 30 g de vinaigre blanc d'alcool
- 120 g d'eau
- 12 g de sucre
- 10 g de zestes de citron vert
- 10 g de zestes de citron jaune
- 7 g de gingembre taillé en fine brunoise
- 30 g de poivrons rouges épluchés et taillés en brunoise
- 1 piment d'oiseau haché
- Huile d'olive

Pour les merveilles aux crevettes:
- 8 feuilles de pâte filo
- 60 g de crevettes décortiquées taillées en dés
- 12 g de dés de mangue
- 8 g d'huile de sésame
- 3 g d'huile d'olive
- 2 à 3 g de coriandre fraîche ciselée
- Sel, poivre

90 min 10 min

Pour la marinade:
- 200 g de Noilly Prat réduit en glace
- 12 g de jus de citron
- 2 g de sel fin
- 40 g d'huile d'olive
- Quelques gouttes de Fine Blanche ou d'Armagnac
-

Pour la sauce cocktail:
- 60 g de mayonnaise
- 2 g de Fine Blanche ou d'Armagnac
- 10 g de ketchup
- Le jus d'un demi citron vert

Vinaigrette baroque

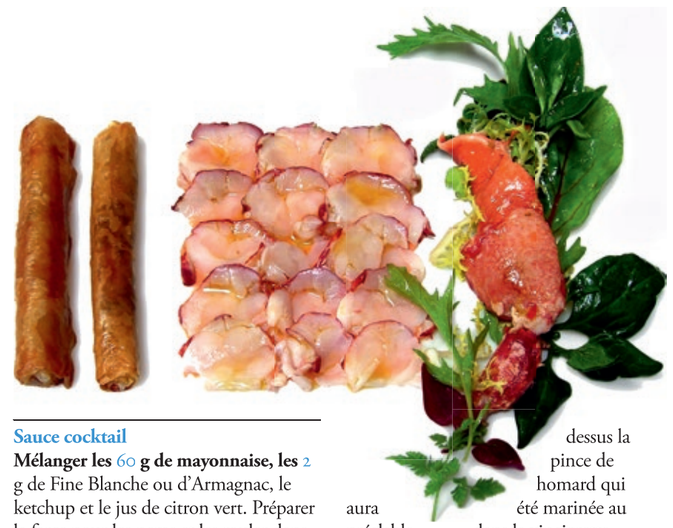
Porter le vinaigre d'alcool à ébullition avec l'eau et le sucre. Ajouter les brunoises de citron, le gingembre et les poivrons rouges. Faire bouillir 2 minutes. Retirer hors du feu. Mettre le piment oiseau puis couvrir d'un papier film. Laisser infuser pendant 2 à 3 heures. Pour 50 g de mélange ci-dessus, incorporer 20 g d'huile d'olive 1ère pression

Merveilles aux crevettes

Mettre 10 g de farce par nem et rouler dans de la pâte à filo (9 cm de longueur et 1 cm de diamètre).

Développement

Noyer les deux homards dans la Fine Blanche (dans un récipient haut afin que l'alcool recouvre les têtes pendant 6 heures) Le homard meurt d'ivresse. Ébouillanter ensuite les homards dans de l'eau très salée pendant une minute puis les retirer. Couper les pinces et les replonger dans l'eau bouillante 2 à 3 minutes. Décortiquer les queues des homards et les pinces, mettre les queues au grand froid afin que cela soit plus facile à couper très fin.



Sauce cocktail

Mélanger les 60 g de mayonnaise, les 2 g de Fine Blanche ou d'Armagnac, le ketchup et le jus de citron vert. Préparer la farce pour les nems et les rouler dans la pâte filo. À l'aide d'un pochoir carré de 8,5 cm de côté, étaler finement une couche de sauce cocktail. Disposer dessus, en les superposant légèrement les médaillons de homards (taillés très fin). Sur la droite du carpaccio, disposer harmonieusement le mélange de salade assaisonné d'huile d'olive et mettre dessus la pince de homard qui aura été marinée au préalable dans la vinaigrette baroque. Poêler les deux merveilles puis les mettre sur la gauche du carpaccio. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le carpaccio de marinade au Noilly Prat et terminer par quelques pluches de cerfeuil. On rajoute la tête de homard sur la droite de l'assiette en guide de décoration



NORMANDIE CALVADOS



Colombage & pan de bois

Le Calvados, c'est le berceau de Guillaume le Conquérant et les célèbres plages du débarquement, qui ont ouvert en grand les portes de la liberté. De plages en bocages, un Calvados aux 1000 visages vous accueille. Sur le littoral, lumières et couleurs ont inspiré l'impressionnisme. Dans le bocage, vallées et collines invitent à passer au vert pour randonner en toutes saisons. Ici, on voue un culte au cheval : haras réputés, courses endiablées ou chemins secrets.

Le Calvados regorge de sites naturels protégés. Ils ont chacun des trésors à vous faire découvrir que ce soit le Parc naturel régional des Marais du Cotentin et du Bessin, les sites du Conservatoire du littoral, les réserves naturelles ou les Espaces Naturels Sensibles.

Les immenses plages de sable et les beautés de l'architecture balnéaire, voilà les deux principaux atouts qui font tout le charme des côtes du Calvados. Mais le littoral du Calvados, c'est aussi et surtout des plaisirs tout simples comme se balader sur la plage à marée basse main dans la main, s'amuser à construire en famille le plus beau des châteaux de sable, s'initier aux nombreux sports nautiques praticables dans un club, savourer un plateau de fruits de mer face au large, pratiquer la pêche à pied...

Normandie pour la vie

Calvados
Un amour de Normandie

France
rendezvousenfrance.com

LE CIDRE NORMAND





Le cidre est la boisson emblématique de la Normandie, obtenue à partir des pommes à cidre récoltées dans les célèbres vergers normands. Ce terroir normand, riche de tant de saveurs, ne demande qu'à être « dégusté ». Même si la production cidricole est ancienne et très liée à l'imaginaire normand, elle est aujourd'hui celle d'une filière qui s'est considérablement professionnalisée durant les quinze dernières années. Ainsi, la filière cidricole représente à nouveau aujourd'hui une réelle activité économique en Normandie.

L'élaboration du cidre commence par le choix des pommes, dont on cultive plus d'une centaine de variétés en Normandie. Très différentes des pommes de table, on distingue les pommes à cidre selon la saveur de leur jus : les pommes douces, sans amertume ; les douces-amères, plus riches en tannins ; les pommes acides, qui apportent fraîcheur et vivacité ; enfin les pommes amères, très riches en polyphénols, qui confèrent au cidre sa structure. Première région productrice en France, la Normandie, par la diversité de ses terroirs, propose une réelle palette de cidres aux saveurs et aux usages multiples : Pays d'Auge (AOP), Perche, Cotentin, Pays de Caux, Bocage, Bessin, Pays de Bray, Pays de la Risle… On ne devrait donc pas parler du cidre mais bien DES Cidres de Normandie, qui bénéficient d'ailleurs d'une Indication Géographique Protégée (IGP) : Cidres « fraîcheur » (parfaits à l'apéritif ou avec les poissons et fruits de mer), cidres « fruités » (compagnons des apéritifs et des desserts), cidres « douceur » (pour les plats à la crème, les fromages et les desserts), et cidres « corsés » (avec les charcuteries, les viandes et certains fromages).

Maison Cidricole de Normandie
6, rue des Roquemonts
CS 45346
14053 Caen cedex 4
02 31 47 22 58

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

fnsea

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CENTRE-VAL DE LOIRE INDRE



Argenton sur Creuse

Il vous paraît peut-être familier, ce Centre-Val de Loire des livres d'Histoire, celui des grands châteaux de la Loire et de Léonard de Vinci, des forteresses et des jardins Renaissance… Et pourtant aujourd'hui, au cœur de ce patrimoine précieux, l'Histoire et de belles histoires continuent de s'écrire. Les personnages n'y portent plus ni cape, ni épée. Ils œuvrent à présent dans l'effervescence de leurs cuisines, dans le vert des carrés de leurs jardins, dans les rangs de leurs vignes, sur le pont de leurs bateaux… Nous vous proposons de venir les découvrir, et à travers eux, de redécouvrir cette région, qui compte plusieurs sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Moins connu que ceux de Bourgogne ou du Bordelais, le vignoble de Loire est pourtant l'un des plus vastes de France par sa superficie. Des vins de l'Atlantique jusqu'à Sancerre, il offre aussi une très grande diversité de vins : blancs, rouges, rosés… pas moins de 86 AOC le composent, offrant autant d'accords possibles !

Dans la France des fromages, la région Centre-Val de Loire a depuis longtemps choisi son cap : l'élevage caprin traditionnel local dépose dans nos assiettes une ribambelle de délicieux fromages de chèvre : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Valençay, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher… sont autant d'AOP incontournables à dénicher à la ferme ou sur les nombreux marchés.

Région Centre-Val de Loire

ADT Indre
Vos solutions tourisme

France
rendezvousenfrance.com

LES FROMAGES DE CHÈVRE







Le Chavignol, AOC depuis 1976, est un petit fromage de chèvre à pâte molle au lait entier et cru, en forme de cylindre plat, légèrement bombé à la périphérie. Proposé selon 3 affinages, le blanc, le bleuté et l'affiné, il est essentiellement fabriqué dans le Cher, son berceau étant le petit village de Chavignol près de Sancerre.

Le Pouligny Saint-Pierre, fromage au lait cru et entier de chèvre a obtenu l'appellation AOC en 1972, la première pour un fromage de chèvre. En 2 versions, blanc ivoire ou bleutée, il est reconnaissable à sa forme élancée, pyramidale à base carrée. Le Sainte-Maure de Touraine, reconnu AOP en 1990 et originaire de Touraine, est un fromage à pâte molle au lait de chèvre entier et cru. Cette bûche cendrée est traversée de bout en bout par un brin de paille de seigle gravé, garant de son authenticité. Le Selles-sur-Cher, est un fromage à pâte molle au lait de chèvre entier reconnu AOP en 1975. Produit en Sologne, il se caractérise par sa forme de palet, sa croûte cendrée à la poudre de charbon de bois. Son goût frais est renforcé par le parfum de la croûte qui ne doit pas être enlevée lors de la dégustation. Le Valençay, a obtenu son appellation en 1998. Originaire du Berry, l'histoire raconte que c'est à Talleyrand que nous lui devons sa forme de pyramide tronquée. À l'origine, de forme pyramidale élancée, Talleyrand les a fait décapiter, pour ne pas rappeler à Napoléon sa défaite en Egypte.

CRIEL CAPRIN Centre
Cité de l'Agriculture
13, avenue des Droits de l'Homme
45921 Orléans
02 38 71 91 33
facebook.com/AOPFromagesChevreCentre

CRIEL
LA FILIÈRE LAIT EN RÉGION CENTRE

fnsea



RHÔNE-ALPES



Grignan, dans la Drôme

En Rhône-Alpes, la nature se donne en spectacle, du Mont-Blanc mythique au majestueux Pont d'Arc dans les gorges de l'Ardèche, pendant que les eaux vous ressourcent corps et âme dans une somptueuse harmonie à Évian, Thonon ou Aix-les-Bains au bord des grands lacs alpins. Ici, on savoure un jour le plaisir de dévaler les pentes scintillantes de poudreuse des plus grands domaines skiables du monde au départ de stations prestigieuses telles que Chamonix, Megève, Val d'Isère, Courchevel ou l'Alpe d'Huez, avant de s'émerveiller le lendemain à Lyon, devant les quartiers Renaissance classés au patrimoine mondial de l'Unesco.

À l'image de Paul Bocuse, ici les plus grands chefs sont en cuisine pour faire les délices des gourmets, tandis que les grands spectacles et les festivals à l'image de Jazz à Vienne, transportent de joie les mélomanes. L'offre culturelle s'est encore enrichie avec l'ouverture du Musée des Confluences à Lyon et de la Caverne du Pont d'Arc en Ardèche.

Ici, au cœur des lavandes, dans les vignes du Beaujolais ou dans les alpages des Alpes, chacun se découvre soudain une exceptionnelle aptitude au bonheur. Vous êtes bien en Rhône-Alpes.

Au sud-est de la France, Rhône-Alpes est située à la frontière de l'Italie et de la Suisse. Elle est très facilement accessible en avion avec les deux aéroports internationaux de Lyon et de Genève, en train grâce aux nombreuses liaisons par TGV et en voiture à partir du réseau autoroutier très complet.

RhôneAlpes tourisme

Région RhôneAlpes

Parc naturel régional des Baronnies provençales

rendezvousenfrance.com

L'OLIVE NOIRE & L'HUILE DE NYONS





La production de l'olive noire de Nyons AOP s'étend sur deux départements : le Sud de la Drôme (35 communes) et le Nord du Vaucluse (18 Communes). L'olive noire de Nyons, "la Tanche", est une variété exclusive du territoire des Baronnies (98% du verger). Cette variété est dite à double fin, c'est-à-dire aussi bien utilisée pour la préparation des olives de table que pour l'extraction de l'huile d'olive. Sa récolte se fait de fin novembre à fin janvier lorsque les olives sont à maturité et lorsqu'elles ont été déshydratées par la siccité de l'air et les premiers gels. Les olives présentant un calibre élevé sont destinées à la confiserie, les petits calibres à l'extraction de l'huile. La préparation en olive de table à la confiserie se fait selon trois méthodes : l'olive en saumure ; l'olive piquée au sel et l'olive au naturel. L'huile d'olive de Nyons est le pur jus de fruit extrait des olives lors de la trituration au moulin à huile. Elle est un des fondements de la cuisine méditerranéenne. Son extraction respecte des spécificités garantes d'une qualité irréprochable : délai entre la cueillette et l'extraction de l'huile, température d'extraction … L'huile d'olive de Nyons est une huile douce et très aromatique de type "fruité mûr" au goût subtil qui se caractérise par ses arômes complexes d'herbe fraichement coupée, de pomme verte et de noisette. Elle laisse en bouche une sensation beurrée tout simplement délicieuse. L'huile d'olive de Nyons AOP bénéficie d'une Appellation d'Origine depuis 1994, elle a été l'initiatrice de la labellisation en AOP des huiles d'olive produites en Provence. Le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnies est l'organisme de gestion et de contrôle qui s'occupe du suivi de cette appellation.

S. I. D. G. de l'Olive de Nyons
40, Place de la Libération
26110 Nyons
04 75 27 41 02
www.nyons-aoc.com



LIMOUSIN CORRÈZE



Argentat

Le Limousin est une terre riche de sa nature, de ses produits, des savoir-faire de ses femmes et de ses hommes. Ainsi le kaolin, le cuir, la laine, l'eau ou le bois sont les matières premières qui contribuent à faire du limousin les sources du luxe :

Luxe de ses savoir-faire : cuir (ganterie, maroquinerie…) arts du feu (porcelaine et émaux de Limoges), tapisseries d'Aubusson, à visiter lors de séjours et à acheter pour son plaisir ou le plaisir d'offrir.

Luxe de ses hébergements, du plus typique au plus insolite.

Luxe de ses activités : canoë-kayak dans la mythique vallée de la Dordogne, équitation à Pompadour, randonnées sur le Plateau de Millevaches, vélo sur les petites routes ombragées où s'entraînait Raymond Poulidor.

Luxe de son patrimoine : églises romanes le long du chemin de Saint Jacques de Compostelle, de la route historique Richard Cœur de Lion, de ses plus beaux villages de France : Collonges la Rouge, Curemonte, Turenne... en Corrèze.

Luxe de cette nature, qui permet également à la plus exquise des truffes : *tuber melanosporum* de pousser sur le Causse corrézien.

LIMOUSIN TOURISME

www.correze.fr
CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD











La Truffe noire dite du Périgord est une espèce de champignon excellent comestible de la famille des Tuberaceae dans la classe des ascomycètes. Ce champignon hypogé et saprophyte vit en symbiose avec un arbre (chêne, noisetier, pin, tilleul…). Il est donc mycorhizé naturellement ou artificiellement, ce qui veut dire qu'il a besoin d'un arbre hôte.

La Truffe se trouve uniquement dans les sols calcaires avec un pH basique (entre 7,8 et 8,4) à une profondeur de 1 à 15 cm au pied d'arbres dits « truffiers » Elle naît au printemps et grossit à partir de mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard. Elle est alors ramassée - on dit « cavée » - à l'aide en général d'un chien truffier, d'un cochon ou de mouches. Une fois la truffe repérée, le caveur l'extrait avec précaution du sol à l'aide d'un piolet nommé « cavadou », en essayant de ménager les racines pour que le mycélium se reproduise et donne d'autres truffes les années suivantes. Chacun a ses recettes et ses secrets pour le dressage ou pour la recherche et collecte du précieux champignon. Le secret de la gastronomie de la truffe est sa qualité aromatique dont les parfums sont essentiellement volatiles. La truffe est utilisée dans la préparation de nombreux plats mais les mets avec lesquels elle exhale le plus ses arômes sont les œufs (omelette, brouillade), les pommes de terre tièdes, les pâtes, dont les gnocchis, les risottos, les purées de légume, les sauces, comme la sauce Périgueux, ... les volailles, le ris de veau et les rôtis.

Confrérie du diamant noir
et de la gastronomie
Bernard Reynal
Grand Maître
19120 Astaillac
06 82 81 71 70

Marc Haeberlin

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Né le 28 novembre 1954 à Colmar, Marc Haeberlin a fait ses études à l'école hôtelière de Strasbourg, promotion 1974. Il a exercé en France chez Bocuse, Trois Gros, Lasserre et Lenôtre et à l'Hôtel Erbprinz à Ettlingen en Allemagne.

Arrivé à l'Auberge de L'Ill depuis 1976, Marc Haeberlin est également consultant de 1984 à 1994 pour les hôtels Méridien (Boston et La Nouvelle Orléans), avec les Étoiles d'Alsace, il a collaboré aux J.O. d'Albertville pour la restauration. Le 18 mars 1996, il a participé au repas des 3000 ans de Jérusalem. Depuis octobre 2001, il occupe la fonction de Président des Grandes Tables du Monde. Marc Haeberlin a également ouvert une Auberge de l'Ill à Nagoya le 14 mars 2007 en collaboration avec M. Hiramatsu, au 42ème étage du siège social de Toyota puis en 2009, l'Auberge de l'Ill à Tokyo. C'est en 2013 qu'il inaugure la Brasserie des Haras à Strasbourg. De nombreuses distinctions ont récompensé Marc Haeberlin : la Médaille de bronze de l'enseignement technique en 2003, les prix Five Diamond Award 2004-2010, Spitzen Koch des Jahres 2004-2005-2006-2007-2009 et Schlemmer Atlas 2010, l'Ordre du Mérite en 2001 et la Légion d'Honneur en 2007.

L'AUBERGE DE l'Ill

❀❀❀ le guide MICHELIN 2015

Il y a 150 ans, sur les bords de l'Ill dans un village du nom d'Illhaeusern, une famille travaille la terre, cuisine avec art et sert avec son cœur : l'esprit Haeberlin est né. En 1967, Paul et Jean-Pierre sont couronnés de la plus haute distinction : 3 étoiles au guide Michelin. Depuis, Marc et Danielle ont repris ce merveilleux héritage, épaulés par Laetitia et Salomé. Dans la continuité, il convient de trouver l'équilibre juste entre la tradition et la modernité. Dans un décor pensé par le designer Patrick Jouin, toute une équipe œuvre pour satisfaire le client. Dans le jardin de l'Auberge de l'Ill, s'élève l'hôtel des Berges, aux allures de séchoirs à tabac, dirigé par Marco, l'époux de Danielle. Chaque chambre à sa propre décoration, sa propre ambiance mais tout est fait pour que chacun se sente chez soi.

L'Auberge de l'Ill
2, rue de Collonges au Mont d'Or
68970 Illhaeusern
03 89 71 89 00
www.auberge-de-l-ill.com



Côtelette de pigeon

au chou et aux truffes

ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de pigeon désossés
- 4 cuisses de pigeonneau
- 2 cuillères à café de cognac
- 2 cuillères à soupe de porto
- 25 cl de fond de volaille
- 12 feuilles de chou vert frisé
- 80 g de foie gras
- 4 lamelles de truffe
- 180 g de crépine de porc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- sel, poivre

Pour la farce :

- 100 g de chair de volaille
- 50 g d'échine de porc désossée
- 100 g de lard gras
- 20 g de foie gras
- 50 g de foie de volaille
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe de porto
- 1 cuillère à soupe de jus de truffe
- sel, poivre

60 min | 15 min



Préparez la farce : passez les viandes, le lard et les foies nettoyés au hachoir à viande. Ajoutez les alcools, le jus de truffe, l'œuf, du sel et du poivre. Mélangez bien.

Allumez le four à 210° (thermostat 6). Huilez légèrement un plat à four pouvant juste contenir les suprêmes.

Faites tremper la crépine de porc dans de l'eau froide.

Faites blanchir 2 mn les feuilles de chou à l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les et épongez-les.

Montez les côtelettes : enrobez chaque cuisse de foie gras, posez dessus une lamelle de truffe et entourez la préparation du suprême. Enrobez chaque côtelette ainsi garnie d'une feuille de chou puis de farce. Serrez la côtelette ainsi formée dans un morceau de crépine. Posez les côtelettes dans le plat huilé et glissez dans le four chaud. Laissez cuire 13 minutes puis éteignez le four et laissez-y reposer les côtelettes 10 minutes.

Servez chaud entouré d'une sauce Périgueux et d'une fondue de chou vert ciselé, puis étuvé au beurre.

Progression

Mettez les suprêmes dans une assiette, ajoutez le cognac, le Tokay – Pinot Gris. Salez, poivrez et laissez macérer 20 minutes.

Versez le fond de volaille dans une sauteuse, portez à ébullition et ajoutez les cuisses de pigeon. Laissez-les mijoter 10 minutes à couvert puis laissez-les refroidir.



BRETAGNE



Baie de St Brieuc

Découvrir de multiples paysages, s'initier à de nouvelles activités, naviguer vers les îles, flâner dans les ruelles, se laisser porter le temps d'une pause bien-être et apprécier la gastronomie locale… La Bretagne réunit tous les atouts d'un pays rare, authentique et chargé de sens. De spectaculaires paysages marins, de longues plages de sable fin, … l'océan est ici chez lui. Il partage ses bienfaits et donne à la Bretagne ce climat unique : vivant, iodé, tonique.

Terre agricole par excellence, la Bretagne propose une liste impressionnante de producteurs réputés. Légumes primeurs, beurre demi-sel, volailles, porc blanc de l'ouest, pie noire,… tous ces produits « stars » se retrouvent dans les cuisines des plus grands chefs ! Côté mer, avec ses 2730 km de côtes et ses nombreux ports de pêche, la Bretagne est un véritable vivier. Suivant la saison, langoustines, bars de ligne, araignées, huîtres, coquilles Saint Jacques… ces trésors de la mer font quotidiennement la joie des gourmets.

Avec 3 tables étoilées, la fête annuelle de la coquille Saint-Jacques, les festivals gastronomiques Rock'n Toques et Quintin, la Baie de Saint-Brieuc - Paimpol - Les Caps s'impose naturellement en tant que destination gourmande. Entre le port de Paimpol et le majestueux cap Fréhel, falaises de granit, ports, plages et landes de bruyères se succèdent. Lorsque l'on s'éloigne de la côte, vallées, forêts, sous-bois et rivières constituent également de formidables lieux de balade. La Bretagne, ce sont 10 destinations touristiques avec chacune un univers, ce qui fait de cette région une terre d'exception.

Tourisme BRETAGNE

Baie de Saint-Brieuc Paimpol les Caps La destination gourmande

rendezvousenfrance.com

LA COQUILLE SAINT-JACQUES









La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est un bivalve qui fait partie de la famille des pectinidés. Elle vit dans les fonds sablo-vaseux des eaux tempérées et se trouve principalement entre 5 et 30 m de profondeur.

La pêche se déroule entre le 1er octobre et le 15 mai. Pour chaque gisement, les professionnels instaurent un calendrier précis ainsi que des quotas en fonction de l'état de la ressource, permettant ainsi une gestion durable et responsable de la pêche des coquilles Saint-Jwacques. En Bretagne, c'est environ 350 navires côtiers qui travaillent cette espèce pour un tonnage débarqué d'environ 8 000 tonnes. La pêche se fait à l'aide d'une drague, engin constitué d'une poche avec des anneaux métalliques tractée sur le fond. Ces anneaux sont suffisamment grands pour laisser passer les coquilles trop petites, de taille inférieure à 10,2 cm. Des dents situées à l'avant de la poche permettent de déterrer les coquilles. La Baie de St-Brieuc est une des deux principales zones de production de coquilles Saint-Jacques en France. Il y a également des gisements tout le long du littoral breton, notamment à Saint-Malo, en Baie de Morlaix, en Rade de Brest, sur les Glénan ou à Quiberon. La coquille Saint-Jacques bretonne est très appréciée pour sa chair fine et raffinée. Elle se cuisine aussi bien crue, en carpaccio que cuite et reste très utilisée dans la gastronomie française.

CRPMEM Bretagne
1, square René Cassin
35 700 Rennes
02 23 20 95 95
www.bretagne-peches.org

Organisation de Producteurs COBRENORD

Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne

fnsea

Pierre Gagnaire

Chef Cuisinier ❀❀❀ Guide Michelin



Pierre Gagnaire est né à Apinac en 1950. Après de nombreux stages et apprentissages dans différents établissements de 1964 à 1974 dont notamment celui de Monsieur Paul (Bocuse évidemment !) et un passage de 5 ans dans le restaurant où son père officiait, c'est en 1981 qu'il s'installe en plein centre ville à Saint-Étienne avec un soufflé au chocolat qui va lui permettre de décrocher une étoile en 1982 puis une seconde au Michelin en 1986. En 1993, le Michelin lui décerne le 3ème macaron en hommage à sa cuisine d'auteur qui allie fantaisie, poésie et technique maîtrisée ! Et dans la même année, il est élu chef de l'année par le magazine "le chef". En 1996, il part à Paris et obtient très vite 2 macarons rue Balzac en 1997 puis 3 macarons en 1998. Pierre Gagnaire ouvre plusieurs restaurants de 2002 à 2012 qui sont récompensés d'étoiles au Guide Michelin : le dernier en 2012 étant le restaurant «Les Solistes par Pierre Gagnaire» au Waldorf Astoria de Berlin avec sa 1ere étoile au Guide Michelin en 2013.

Il signe de nombreux ouvrages culinaires de 1988 à 2011 ; son dernier étant "Pierre Gagnaire. Un principe d'émotions" (éditions Argol) avec Catherine Flohic. Pierre Gagnaire a reçu de nombreuses nominations entre autres le titre de Docteur Honoris Causa de l'Institut de Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec à Montréal en 2013. En 2003, Pierre est élevé au rang de Commandeur des Arts et des Lettres et en 2005, il est promu Chevalier de l'Ordre du mérite Agricole puis Chevalier de la Légion d'Honneur en 2006.

TT

le guide MICHELIN 2015



Dans un cadre sobre et élégant, situé près des Champs Elysées, Pierre Gagnaire propose depuis 1996 une carte sans cesse renouvelée. Ce fleuron incontesté de la grande gastronomie française est mondialement reconnu pour son excellence tant au niveau de sa cuisine que de son service. Un déjeuner ou un dîner au restaurant Pierre Gagnaire est une expérience culinaire unique. Comment expliquer les émotions et les sensations éprouvées lors de la dégustation d'un mets de Pierre Gagnaire ! C'est un voyage initiatique, la cuisine portée au rang d'art. Le Chef décrit lui-même sa vision de sa cuisine : "Tourné vers demain mais soucieux d'hier", "La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier". Le succès n'est pas une aventure solitaire, Pierre Gagnaire vient d'être élu « meilleur chef du monde » par ses pairs dans le magazine Le Chef.

Restaurant Pierre Gagnaire
6, rue Balzac
75008 Paris
01 58 36 12 50
www.pierre-gagnaire.com

Saint-Jacques d'Erquy

ingrédients pour 4 personnes

- 8 Saint-Jacques d'Erquy (on gardera le chapeau du coquillage qui sera nettoyé avec soin)
- 1 gros navet daïkon
- 40g d'algues paillettes nori
- 4 pincées de sansho ou de sel de céleris
- fleur de sel de Guérande
- 4 cuillères à soupe de cidre fermier
- 60g de beurre doux
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse assaisonnées d'un jus de citron vert et d'une cuillère à soupe de Calvados

30 min 5 min



Faire sécher de fines lamelles de navet qui auront été badigeonnées de cidre. Elles seront ensuite posées directement sur assiette. Tailler en tranches épaisses deux Saint-Jacques d'Erquy par personne. Former une belle corolle que l'on dépose sur un papier sulfurisé légèrement beurré. On assaisonne de paillettes d'algues nori et de sansho le côté qui ne sera pas grillé. Le côté grillé est assaisonné de fleur de sel, de quelques gouttes de cidre fermier et de beurre fondu. Mettre au frais. Griller rapidement la corolle. La déposer sur la coquille de Saint-Jacques, passer 30 secondes à four très chaud. Au centre de chaque corolle, déposer la crème.

AUTRES PRODUITS AOP-AOC-IGP

Liste communiquée par la FNSEA

Abondance, Abricots rouges du Roussillon, Agneau de lait des Pyrénées, Agneau de l'Aveyron, Agneau de Lozère, Agneau de Pauillac, Agneau de Sisteron, Agneau du Bourbonnais, Agneau du Limousin, Agneau du Périgord, Agneau du Poitou-Charentes, Agneau du Quercy, Ail blanc de Lomagne, Ail de la Drôme, Ail fumé d'Arleux, Ail rose de Lautrec, Anchois de Collioure, Artichaut du Roussillon, Asperge des sables des Landes, Asperges du Blayais ;

Banon, Barèges-Gavarnie, Béa du Roussillon, Beaufort, Beurre de Bresse, Beurre Charentes-Poitou/Beurre des Charentes, Beurre d'Isigny, Bleu de Gex Haut-Jura/Bleu de Septmoncel, Bleu des Causses, Bleu du Vercors-Sassenage, Bœuf de Charolles, Brie de Melun, Brocciu Corse/Brocciu, Bergamote(s) de Nancy, Bœuf charolais du Bourbonnais, Bœuf de Bazas, Bœuf de Chalosse, Bœuf de Vendée, Bœuf du Maine, Boudin blanc de Rethel, Brioche vendéenne;

Camembert de Normandie, Chabichou du Poitou, Chaource, Charolais, Chasselas de Moissac, Châtaigne d'Ardèche, Chevrotin, Coco de Paimpol, Coppa de Corse/Coppa di Corsica, Crème de Bresse, Crème d'Isigny, Citron de Menton, Clémentine de Corse, Crème fraîche fluide d'Alsace ;

Dinde de Bresse;

Echalote d'Anjou, Emmental de Savoie, Emmental français est-central, Époisses;

Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa, Figue de Solliès, Fin Gras/Fin Gras du Mézenc, Foin de Crau, Fourme de Montbrison, Farine de blé noir de Bretagne, Farine de Petit Épeautre de Haute Provence, Fraise du Périgord, Fraises de Nîmes ;

Gâche vendéenne, Génisse Fleur d'Aubrac, Gruyère;

Huile d'olive d'Aix-en-Provence, Huile d'olive de Corse/Oliu di Corsica, Huile d'olive de Haute-Provence, Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, Huile d'olive de Nice, Huile d'Olive de Nîmes, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence/Essence de lavande de Haute-Provence, Haricot tarbais, Huîtres Marennes Oléron;

Jambon sec de Corse – Prisuttu, Jambon de Bayonne, Jambon de Lacaune, Jambon de l'Ardèche, Jambon de Vendée, Jambon sec des Ardennes/Noix de Jambon sec des Ardennes;

Kiwi de l'Adour, Knack d'Alsace;

Laguiole, Langres, Lentille verte du Puy, Livarot, Lonzo de Corse – Lonzu, Lentilles vertes du Berry, Lingot du Nord;

Mâconnais, Maine – Anjou, Maroilles/Marolles, Miel de Corse/Mele di Corsica, Miel de sapin des Vosges, Mont d'Or/Vacherin du Haut-Doubs, Morbier, Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, Munster/Munster-Géromé, Muscat du Ventoux, Mâche nantaise, Melon de Guadeloupe, Melon du Haut-Poitou, Melon du Quercy, Miel d'Alsace, Miel de Provence, Miel des Cévennes, Mogette de Vendée, Moutarde de Bourgogne;

Neufchâtel, Noix de Grenoble, Noix du Périgord, Noisette de Cervione/Nuciola di Cervioni;

Oignon de Roscoff, Oignon doux des Cévennes, Olive de Nice, Olive de Nîmes, Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence, Olives noires de la Vallée des Baux de Provence, Olives noires de Nyons, Ossau-Iraty, Œufs de Loué, Oie d'Anjou;

Pays d'Auge/Pays d'Auge-Cambremer, Pélardon, Picodon, Piment d'Espelette/Ezpeletako Bipera, Pomme de terre de l'Île de Ré, Pomme du Limousin, Pont-l'Évêque, Prés-salés du Mont-Saint-Michel, Pâtes d'Alsace, Pâté de Campagne Breton, Petit Épeautre de Haute Provence, Pintadeau de la Drôme, Poireaux de Créances, Pomelo de Corse, Pommes et poires de Savoie, Pommes de terre de Merville, Pommes des Alpes de Haute Durance, Porc d'Auvergne, Porc de Franche-Comté, Porc de la Sarthe, Porc de Normandie, Porc de Vendée, Porc du Limousin, Porc du Sud-Ouest, Poulet des Cévennes/Chapon des Cévennes, Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi- cuits;

Reblochon/Reblochon de Savoie, Rigotte de Condrieu, Rocamadour, Raviole du Dauphiné, Rillettes de Tours, Riz de CamargueSaint-Marcellin, Saucisse de Montbéliard, Saucisse de Morteau/Jésus de Morteau, Saucisson de l'Ardèche, Saucisson de Lacaune/Saucisse de Lacaune, ;

Taureau de Camargue, Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Tomme des Pyrénées ;

Veau d'Aveyron et du Ségala, Veau du Limousin, Volailles d'Alsace, Volailles d'Ancenis, Volailles d'Auvergne, Volailles de Bourgogne, Volailles de Bretagne, Volailles de Challans, Volailles de Cholet, Volailles de Houdan, Volailles de Janzé, Volailles de la Champagne, Volailles de la Drôme, Volailles de l'Ain, Volailles de Licques, Volailles de l'Orléanais, Volailles de Loué, Volailles de Normandie, Volailles de Gascogne, Volailles de Vendée, Volailles des Landes, Volailles du Béarn, Volailles du Berry, Volailles du Charolais, Volailles du Forez, Volailles du Gâtinais, Volailles du Gers, Volailles du Languedoc, Volailles du Lauragais, Volailles du Maine, Volailles du plateau de Langres, Volailles du Val de Sèvres, Volailles du Velay.

Que chacun et chacune soit ici remercié pour sa collaboration à la réalisation de ce Palmarès Spécial Produits du Terroir :

Christiane Lambert, Vice-présidente de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA);

Marie-Christine Perot-Collas, Direction de la Communication de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA);

Christian Mantéi, Directeur Général d'Atout France;

Franck Paillard, Directeur de la Communication et des Partenariats d'Atout France;

Sophie Chaix, Assistante de Direction de la Fédération Nationale des Comités Régionaux de Tourisme (FNCRT);

Claire Dorland-Clauzel, Directrice de la Communication et des Marques du Groupe Michelin (Guide Michelin).

Membres *d'honneur*

Ambassade République Fédérale d'Allemagne 2013 – *Mission Du Centenaire* 2014 – *Grande Chancellerie De La Légion D'honneur* 2015 – *Geneviève de Heaulme née "de Galard"* 2016 – *Thomas Pesquet* 2017 – *Jean-Michel Wilmotte* 2018 – *Marine Jacquemin* 2019

Membres *permanents*

Académie de France à Rome 2016 – *Académie Nationale de Médecine* 2016 – *Aéroports De Paris* 2014 *AEFE* 2012–*Air France* 2013–*Akka Technologies* 2015–*Alstom Transport* 2010–*Areva* 2010–*Arianespace* 2010 *Ateliers Jean Nouvel* 2009 – *Atout France* 2009 – *AXA* 2015 – *Baumanière* 2019 – *Cabat* 2013 – *Cadre noir de Saumur* 2011 *Carmat Pr. A. Carpentier* 2013 – *Caudalie* 2010 – *Château de Chambord* 2013 – *Château Roubine* 2014 *Château de Versailles* 2010–*Christofle* 2012–*Citroën* 2011–*CNES* 2014–*COET MOF* 2017–*Cognac Frapin* 2013 *Collège de France Pr. Y. Coppens* 2011 – *Comédie Française* 2011 – *Les Compagnons du Devoir* 2018 – *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* 2012 – *CNRLT* 2019 – *Pierre Cornette de Saint Cyr* 2009 – *Dassault Aviation* 2011 – *Dassault Systèmes* 2012 – *Daum* 2009 *Alain Delon* 2009 – *Michel Desjoyeaux* 2009 – *Pr. B. Devauchelle* 2009 – *Michel Drucker* 2010 *École Polytechnique* 2010 –*Ecpad* 2016 – *Évian-Les-Bains* 2017 – *FNSEA* 2011 – *Fondation Cartier* 2009 *Éric Frechon* 2009 – *Antoine Frérot* 2018 – *Garde Républicaine* 2015 – *GIGN* 2010 – *Champagne Gosset* 2010 *Groupe Edmond de Rothschild* 2014 – *Jean d'Haussonville* 2018 – *Institut de France* 2013– *Institut du Cerveau et de la Moelle épinière* 2018 – *Institut Pasteur* 2010 – *Pr D. Khayat* 2009 *La Cornue* 2017–*Le Cordon Bleu* 2017– *Légion étrangère* 2019 – *Les Compagnons du Devoir et du Tour de France* 2018 – *Claude Lelouch* 2015–*Lenôtre* 2011–*Les Vins Georges Duboeuf* 2009 *Sébastien Loeb* 2010 – *Marine Nationale* 2011 – *Mécénat Chirurgie Cardiaque* 2011 – *Michelin* 2012 – *Moulin Rouge* 2019 – *Musée du Louvre* 2019 – *Notre-Dame de Paris* 2019 – *Opéra National de Paris* 2014 – *OTAN* 2014 – *Patrouille de France* 2009 – *PGHM* 2012 *Philharmonie de Paris* 2015 – *Ponant* 2014 – *Teddy Riner* 2012 – *Safran* 2014 – *Pr. Gérard Saillant* 2018 – *Saint-Gobain* 2016 – *Henri Selmer Paris* 2019 – *Siaci Saint-Honoré* 2013 – *Sofitel Luxury Hotels* 2013 – *Service de Santé des Armées* 2018 – *STX France* 2011 *Tapisseries d'Aubusson Robert Four* 2012 – *Veolia* 2018 – *J.M. Weston* 2015 – *Women's Forum* 2009

Excellence Française

Membres *Premiers dirigeants*

*Jean-Jacques Aillagon*2010 –*Frédéric Banzet*2011 —*Gabriel de Broglie* 2013 —*Yann Caillère* 2013 *Henri de Castries* 2015 – *Pr. Alice Dautry* 2010 – *Anne-Marie Descôtes* 2012 – *Charles Edelstenne* 2011 *Col. J-B. Estachy*2012–*Hélène Farnaud-De fromont*2012–*Col. J-M. Faure*2011–*Général D. Favier* 2010 *Amiral P-F. Forissier* 2011 – *Marion Guillou* 2010 – *Jacques Hardelay* 2011 — *Jean-Paul Herteman* 2014 – *Alain Jacquier* 2009 – *Alexandre de Juniac* 2013 – *Général W. Kurtz* 2009 – *Anne Lauvergeon* 2010 – *Brigitte Lefèvre* 2014 — *Jean-Yves Le Gall* 2010 — *François Lesage †* 2009 – *Sophie Le Tanneur* 2009 – *Col T. Maloux* 2013 — *Muriel Mayette-Holtz* 2011 — *Philippe Mellier* 2010 – *Général Denis Mistral* 2019 – *Thierry Oriez* 2012 – *Général J-P. Paloméros* 2014 – *Amiral B. Rogel* 2011 – *Patrick Scicard* 2011 — *Aude de Thuin* 2009

Membres *Associés*

AirMems 2017 –*Yannick Alléno* 2015 – *Bioserenity* 2018 – *Georges Blanc* 2015 –*Blue Frog Robotics* 2014 – *BÕ* 2018 — *Miguel Chevalier* 2018 – *Michel Bouquet* 2013 – *Delair Tech* 2017 – *Natalie Dessay* 2013 – *Lou Doillon* 2013 – *EarthCube* 2017 – *e-Odyn* 2017 — *Fifty Five* 2018 – *Pierre Gagnaire* 2015–*Géo-flex* 2017 – *Marie-Agnès Gillot* 2013– *Michel Guérard* 2015 – *Marc Haeberlin* 2015 – *Kisskissbankbank* 2014 – *Arnaud Lallement* 2015 – *Bertrand Lavier* 2013 – *Régis et Jacques Marcon* 2015 — *Masa group* 2018 – *Mauna Kea Technologies* 2014 – *René et Maxime Meilleur* 2015 – *Sarah Moon* 2013 – *Edgar Moreau* 2013– *Navya* 2018 – *Nawatechnologies* 2014/2017 – *Anne-Sophie Pic* 2015 – *Jean-Luc Ponty* 2013 – *Sigfox* 2014 – *Snips* 2014/2018 – *Starburst Accelerator* 2017 – *Philippe Starck* 2013 — *Sunibrain* 2018 – *Thrustme* 2017 — *Ubiant* 2018 – *Albert Uderzo* 2013 — *Walnut Algorithms* 2018 – *Withings* 2014

Remerciements

POUR LEUR PRÉCIEUSE COLLABORATION

Pia de Mauléon, Frédéric Texier, Estelle Reffé, Anne de Chiffreville, Negin Mossaz,
Alexandre Houpert, Mégane Aubert,
Christine Branchu, Catherine Trouiller, Alexandra Schmidt,

Laura Gioanelli, Christine Welty, Docteur François Braun, Colonel Yves Marzin,
Laëtitia Vallar, Sous-préfet Carl Accettone, Christine Claudon, Philippe Georgin, Aurélie Lapidus,
Claire Billon-Galland, Virginie Gueidier, Cdt Cristi Tanasoiu, Claire Dumond, Clément Cognon,
Fabien Vidal, Yann Debos, Maud Perrot, Antoine Destrés,Carine Trividic, Anne Frechard

POUR LEUR INVESTISSEMENT
Jean-Pierre Cointreau Champagne Gosset
Partenaire Fondateur,

Sylvie de la Méraudière Excellence Française
Directrice générale,

Yves Bigot TV5MONDE
Partenaire Média TV,

Isabelle Bourdet Press Club de France
Partenaire Média

Crédits photographiques

ROUXEL Olivier 13
OPPENHEIM, Julien 15
Renault Communication - Droits réservés 16-19
VILLAIN Antony 21
RIOULT Pascal 23
Renault Communication - Droits réservés 24
James MOY 25
agence Additive 27
RIOULT Pascal 28
ROUXEL Olivier 28
Markus Esser 31
Agence Pagecran 32
Agence Additive, Maground 33
LE PLUARD, Bertrand 35
Fotolia 37
LvonderWeid 38
Fondation Mérieux 39
Institut Mérieux 40
Noël Bouchut 41
Christian Ganet 41
LvonderWeid 41
iStock 43
Micka Perier 43
GettyImages 45
bioMérieux 46
Tanvir Sadi 47
Adn Ranarisoa 48
Théra 48
Mr Paparazzo 50
GettyImages 51
Fondation Mérieux 52
Martin Grosjean 53
Alexis Chezière 54
Melon Rouge 56
GettyImages 57
Fondation Mérieux 58
Pierre Rapey 59
Marie-Line Sina 61
DR 63
Enodis 64-56
Matthieu Cellard 66-67
Marie-Line Sina 68-70
Enodis 72-75
Marie-Line Sina 76-79
enodis 80
Marie-Line Sina 81
FCDG/Hervé Abbadie 85
La Documentation française/Jean-Marie Marcel 87
FCDG/M. Mosser 88
Fondation Charles de Gaulle 89
FCDG/Ph. Lemoine 90
FCDG/Eric Le Brun Light Motiv 92
Fondation Charles de Gaulle 92
FCDG/Eric Le Brun Light Motiv 92
FCDG/Ph. Lemoine 93
FCDG/Frédéric Coune 93
FCDG/Alain Potignon 95
Fondation Charles de Gaulle 96
FCDG/SIRPA Terre 96
Fondation Charles de Gaulle 97
DR/ FCDG 99
Fondation Charles de Gaulle 99
FCDG/Ph. Lemoine 100
FCDG/Hervé Abbadie 101
Fondation Charles de Gaulle/Hervé Abbadie 101
Fondation Charles de Gaulle 103
FCDG /Hervé Abbadie 103
Fondation Charles de Gaulle 105-106
Irantzu Arbaizagoitia 134
Adocom-Cifog-Ph. ASSET 135
Jacques Gavard, Marc Berenguer 136
Jenna Wagner 138
Médithau-Tarbouriech 139
Anne-Emmanuelle Thion 140
Atout France / Maurice Subervie 142
Studio Martin, Bernard Tauran, Michel Dulherm, Jean-Jacques Ader 143
Atout France_Istock 144
Excellence Française Shutterstock, Valérick Pain 145
Atout France_Istock 146
Champagne Gosset 147
Atout France-R Cast 148
Philippe Schaff 149
Satoshi Saikusa 150
Atout France_Istock 152
Jacques Gavard 154
Atout France_Istock 156
CODERUM, JC Paderna 157
Atout France_Istock 158
R. Cintas Flores 159
Atout France_Istock 160
La Grange Rouge, Office de Tourisme du Pays de la Bresse Bourguignonne, civb 161
Atout France/Maurice Subervie 164
Excellence Française Shutterstock 165
Atout France_Fotolia 168
Pierre Soissons 169
Atout France-CRT Lorraine-Michel Angot 170
Patrice Greff , Christian Adam, Vega-fruits, Patrice Greff, minute fruitée 171
Atout France_Istock 172
Atout France_Istock 174
cigc Godin, cigc image et associés, cigc studiovision, cigc Godin, cigc petit 175
Phovoir/Atout France 176
CRT Limousin, Limousin Promotion 177
Laurence Barruel, Philippe Barret 178
Fotolia 180
Normandie Fraîcheur Mer 181
calvados-tourisme_libre 184
UNICID, Arnaud Didier 185
Phovoir/Atout France 186
M. Perreau, CRIEL Caprin Centre 187
Atout France_Istock 188
Didier Rousselle, Jérôme Liégois, RF, Afidol 123 189
Atout France_Istock 190
CRT Limousin, Pierre Sourzat 191
E. Berthier 194
CDPMEM 56, Cyril Frionnet 195
Jacques Gavard, Thomas Duval 196
Jacques Gavard 197

Tous les efforts possibles ont été déployés afin d'identifier les sources des images utilisées.
Toute erreur ou omission sera corrigée lors d'une édition ultérieure.