

Le mot du président

Adieu 2014, bonjour 2015

L'année 2014 se termine dans le plus grand pessimisme pour notre profession. La plupart des établissements annoncent des fréquentations et des chiffres d'affaires en forte baisse. Cette situation qui perdure depuis plus de six ans a atteint des sommets cette année. Espérons que 2015 soit plus bénéfique à notre profession. Soyons optimistes, même si les prévisions des grands visionnaires qui nous dirigent ne sont pas très encourageantes.

Pour les Cuisiniers de France, l'année écoulée a été forte en événements majeurs. Tout d'abord, l'achèvement de la rénovation des locaux de notre siège. Ils sont maintenant meublés de manière très confortable, décorés avec goût – je vous invite à venir découvrir notre belle bibliothèque et nos salles de réunion – et équipés de tout le matériel de communication moderne qui nous permet de mieux travailler.

Notre directeur Patrice Trincali a fait valoir ses droits à une retraite bien méritée, remercions-le pour l'exigence et l'énergie dont il a fait preuve dans l'accomplissement des missions qui lui ont été confiées. Il a été remplacé à ce poste par Pierre Miécaze que vous connaissez tous et dont les qualités, tant professionnelles qu'humaines, ne sont plus à démontrer. Souhaitons-lui bonne chance dans ce nouveau challenge qui s'offre à lui. Pour un temps, Patrice reste à ses côtés en qualité de consultant indépendant pour l'aider dans la prise en main de ses nouvelles fonctions.

Nous avons organisé avec de vifs succès notre traditionnel déjeuner des disciples d'Antonin Carême et notre incontournable concours de boules.

En partenariat avec nos amis de l'Académie culinaire de France et son président Gérard Dupont, nous avons remis la Coupe d'or Marius-Dutrey ainsi que la



grande médaille d'or des Cuisiniers de France à notre célèbre ami et sociétaire Joël Robuchon.

Notre Revue culinaire nous vaut des compliments très flatteurs, tant de la part de nos lecteurs que de nos annonceurs. Que tous ceux qui y participent se voient ici félicités pour leur excellent travail.

Enfin et pour finir, la troisième édition de notre concours ICC Trophée Antonin-Carême a été une belle réussite, magistralement organisée, et la remise des prix très bien orchestrée.

Je vous souhaite à tous, du fond du cœur, une très bonne année 2015. Qu'elle vous apporte de la joie, du bonheur, une santé de fer et la réalisation de tous vos projets. Qu'elle soit placée sous le signe de l'optimisme et de la réussite.

Votre bien dévoué

Christian Millet



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**

BRIDOR

de FRANCE

L'excellence
du goût
à la Française



Sommaire



p.4



p.20



p.26



p.36



p.44



p.56

N° 893

JANVIER

FÉVRIER 2015

4

EN COUVERTURE

William Ledeuil

20

UN MÉTIER, UNE PASSION

Marie Quatrehomme

26

PÂTISSERIE

Fabien Berteau

36

CHARCUTIER

Jean-Michel Bannwart

44

BISTRONOMIE

Bruno Doucet

56

PARCOURS

Martial Enguehard

62

VIE DE LA SOCIÉTÉ

Prix Antonin-Carême

64

ÉVÈNEMENT

Les Automnales
de J.-L. Colombo

69

HOMMAGE

James Baron

75

PROSPER MONTAGNÉ

78

LIVRES EXPRESS



En couverture, William Ledeuil
Photo : Sylvain Monjanel © 2014



PARIS, ZE KITCHEN GALERIE

William Ledeuil

« Pour une cuisine de liberté »

En cuisine comme en pâtisserie, la tendance est au concept qui positionne et clarifie l'offre. Ce qui prédestinait le bouillon à sa renaissance, jadis « âme des sauces et sa quintessence » comme l'écrivait Francis Marin en 1739. En cette année 2015, le maître d'œuvre de cette résurrection sera William Ledeuil, avec une nouvelle enseigne à la gloire des cuissons lentes et un ouvrage aux éditions de La Martinière. Retour sur le brillant parcours du chef de *Ze Kitchen**, militant d'une gastronomie en toute liberté.

S'il s'est imprégné des livres de recettes d'Alain Chapel, Michel Guérard et Jacques Maximin, William Ledeuil n'en apprécie pas moins le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas pour ses définitions savantes et lettrées. Dont celle des hors-d'œuvre, l'ayant incité sous le nom de « zors-d'œuvre » à en faire un must de son restaurant *KGB (Kitchen Galerie Bis)*.

Quant à la passion que l'auteur des *Trois Mousquetaires* voue au bouillon, il la connaît tout aussi bien : « **Il n'y a pas de bonne cuisine sans bouillon, la cuisine française devant sa supériorité à l'excellence de son bouillon.** »

N'en demeure pas moins vrai que cette opinion est un peu trop chauvine pour le chef. Voire réductrice jusqu'au... consommé, si ne sont pas considérés les bouillons asiatiques, parmi lesquels tom-yam (bouillons clairs) et tom-kha (bouillons liés au lait de coco), si présents dans sa cuisine inspirée, fraîche, stimulante, sublimant parfums et saveurs d'Asie :

« **J'ai toujours idéalisé ces bols fumants, éclatants de couleurs, constellés d'herbes fraîches, avec des légumes croquants, de la viande ou du poisson. Le bouillon offre toutes les libertés. C'est un formidable terrain de jeu aux infinies saveurs où gourmandise et diététique se marient à loisir.** »

Il est vrai que William a été nimbé, depuis sa plus tendre enfance, des effluves de bouillon ! Né le 16 octobre 1964 à Bourges, il passe son enfance à Beaulieu-sur-Loire dans le Loiret où son père possède une boucherie, également gourmet patenté.



Petit garçon à Beaulieu-sur-Loire.

Leçons paternelles

Le fourneau de Marie-Jeanne, sa mère, ronronne, les effluves de bouillon embaument :

« **Avant de partir travailler, on lançait les cuissons des viandes avec carottes, pommes de terre, oignons nouveaux et tout ce que l'on récoltait chez les paysans du coin. Ça mijotait à petit feu toute la matinée, la viande était confite, on la dégustait avec les doigts.** »

Éducation de son palais allant de pair avec l'approche