

LE MOT DU PRÉSIDENT

À l'heure du bilan...

Chers sociétaires, mes chers amis,

Mon deuxième mandat de président de notre belle association touche à sa fin, et j'estime qu'à cet instant, je me dois de vous présenter un bilan.

Tout au long des huit années de ma présidence, nous avons eu à cœur, les vice-présidents, les membres du conseil d'administration, l'équipe de permanents, les chefs d'orchestre que sont nos deux directeurs successifs Patrice Trincali et Pierre Miécaze, et moi-même, de rénover, moderniser, normaliser et améliorer la rentabilité de notre patrimoine historique. Sans fausse modestie, c'est aujourd'hui chose faite et nous continuons, au jour le jour, à effectuer les remises en état qui s'imposent.

Nous avons mis un point d'honneur à embellir notre *Revue culinaire* tant sur le contenu — articles très documentés et bien écrits —, que sur la forme — iconographie de haute qualité. Je pense que tout un chacun a pu se rendre compte des améliorations qualitatives apportées. Que nos journalistes, et plus particulièrement Gérard Gilbert, notre photographe et metteur en pages Sylvain Monjanel et nos deux rédacteurs en chef se voient ici félicités pour leur travail.

La quatrième édition de notre concours ICC, dont le président du jury sera le talentueux Alain Dutournier, aura lieu en décembre prochain. Ce concours de haut niveau prend une place de plus en plus importante dans la profession et nous en sommes très fiers.

Les manifestations que nous organisons de manière traditionnelle tous les ans, je veux parler du déjeuner des disciples d'Antonin Carême et du pique-nique familial d'été, trophée Jean-Baptiste Gireau-Raoul Gaïga, connaissent un succès grandissant. J'en veux pour preuve votre participation, chaque année plus importante. Soyez-en remerciés!



Sachez que nous enrichissons notre belle bibliothèque en permanence et que vous pouvez consulter tous ses ouvrages en notre siège, sur simple demande au directeur Pierre Miécaze.

Fort de ce que vous venez de lire ci-dessus, je vous informe que lors du dernier conseil d'administration du 16 mars 2016, je me suis porté candidat à ma propre succession au poste de président. Les vice-présidents et le conseil ont entériné ma candidature. C'est pourquoi je vous demande de bien vouloir m'accorder une fois encore votre confiance afin de pérenniser nos actions, ainsi que les grands projets en cours et à venir de notre belle association.

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

N° 901
MAI/JUIN
2016

4
EN COUVERTURE
Michel Chabran

20
À DÉCOUVRIR
Maxime Nouail

28
PARCOURS
Bertrand Jaquet

40
RÉUSSITE À L'ÉTRANGER
André Pachon

52
VIE DE LA SOCIÉTÉ
Déjeuner 2016 des disciples
d'Antonin Carême

60
BOULANGER
Frédéric Lalos

70
ARTISAN
Laurent Dreyfus-Schmidt

84
LIVRES À DÉGUSTER



p.40



p.52



p.60



p.70

En couverture,
Michel Chabran
Photo : Sylvain Monjanel © 2016





PONT-DE-L'ISÈRE

Michel Chabran

Évolution culinaire, transmission familiale

1936-2016. À ce jour, quatre fois vingt ans que la famille a pignon sur rue à Pont-de-l'Isère. C'est l'une des fiertés de Michel Chabran, icône de la gastronomie de la Drôme, cuisinier-paysan attaché à ses racines. Michel Chabran* bien sûr, mais aussi Le Bistrot des Clercs et Le Quai. Preuve par trois d'une réussite prouvant que l'on peut être aussi prophète en son pays. Saga d'une famille et parcours d'un chef pour qui évolution rime avec transmission.

Acquit en 1936, à Pont-de-l'Isère dans la Drôme, l'hôtel de préfecture flanqué de son Bistrot du 45° parallèle ne sera inauguré que trois années plus tard. Mauvaise pioche pour Léonie et Charles Soubeyrands, les grands-parents maternels de Michel qui exploitent ainsi leur enseigne cahin-caha, jusqu'en 1945. Année de la Libération, mais aussi celle de la naissance de Michel, le 25 mai, qui peut se flatter d'avoir une très jeune maman :

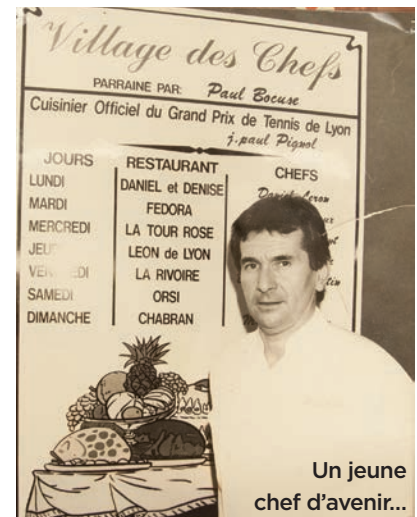
Charlotte, 17 ans, qui aussitôt après l'avoir mis au monde rejoint aux fourneaux sa mère Léonie. Ce n'est pas du superflu ! La nationale 7 bientôt chantée par Charles Trenet passant par le cœur du village s'avère une manne céleste pour les nouveaux bistrotiers. L'intensification du trafic routier faisant grimper en flèche la fréquentation, Albert, père de Michel, se partage désormais entre l'enseigne et son métier d'arboriculteur sur ses quelque vingt hectares d'arbres fruitiers.

Pendant ce temps, Michel s'enhardit. D'abord en fonçant tête baissée dans la bedaine de son prof de la communale, puis en prêtant main-forte à l'équipe, comme l'ensemble de la famille, dans la salle du bistrot, lieu de rendez-vous des villageois et des commerçants du marché tandis que les touristes occupent les douze chambres et

apprécie le menu pension. Quant à lui, ce qui lui plaît, c'est le baby-foot du bar, les répétitions de la fanfare municipale et la joyeuse animation qui règne dans ce point de ralliement des corsos fleuris. La vie est belle, les affaires florissantes. Quand la sclérose en plaques qui emportera son père en 1962 assombrit l'avenir.

Affaire de famille

Qui reprendra l'affaire puisque Michel, entré au lycée des métiers des sciences et de l'industrie Jules-Algoud à Valence, se destine à la carrière de dessinateur industriel ?



C'est donc la mort dans l'âme que le grand-père se met en quête d'un acquéreur en 1960. Décision que son petit-fils ignore quand il le surprend entre deux portes dire qu'« **une personne intéressée par l'achat de l'hôtel-restaurant viendra ce soir...** » Son sang ne fait qu'un tour, il se précipite sur lui et le supplie de ne pas vendre : « **Stupéfaction de mon grand-père...** "C'est bien beau, mais