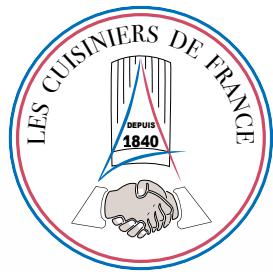
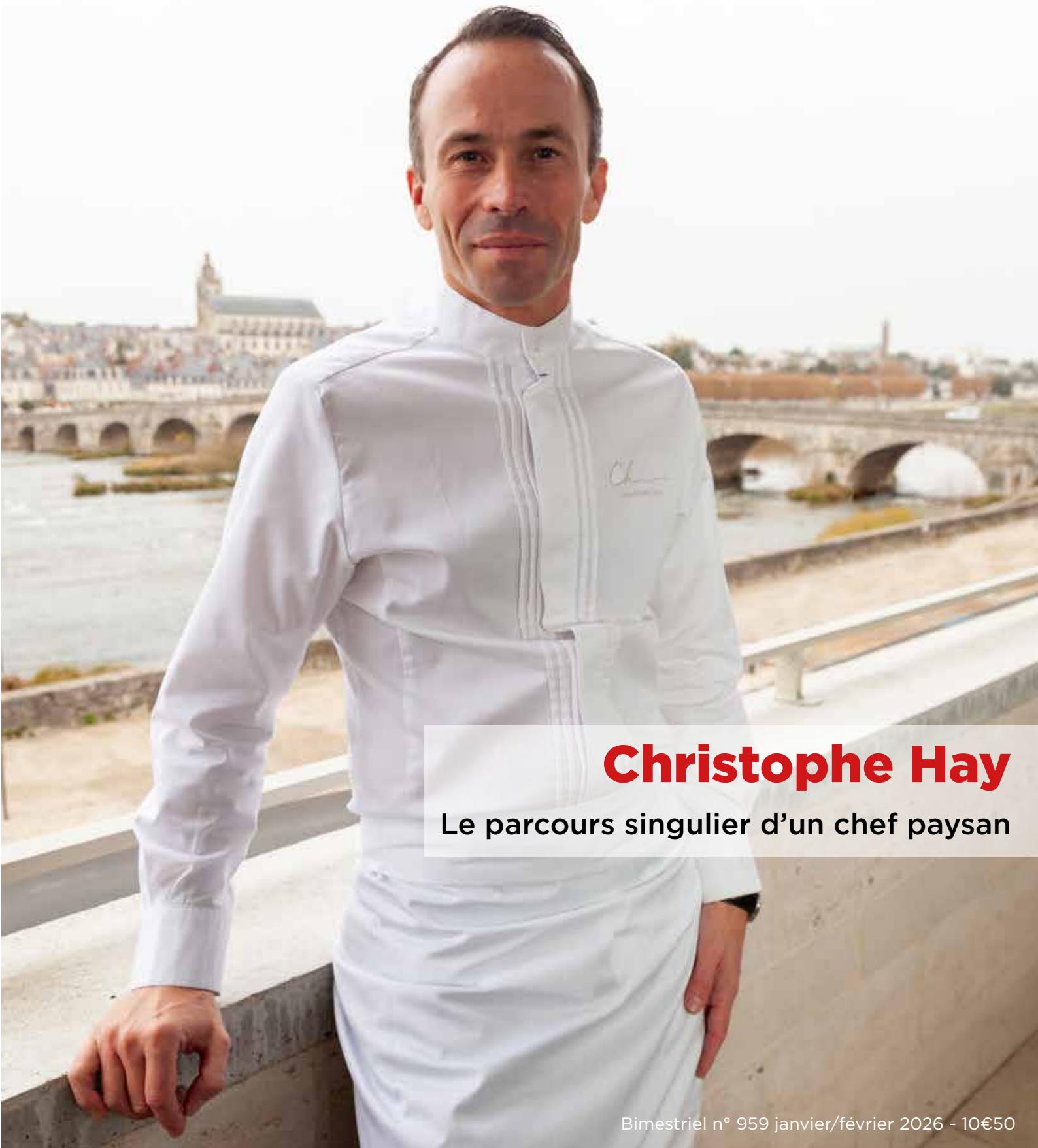


La Revue Culinaire



LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE



Christophe Hay

Le parcours singulier d'un chef paysan



Édito

Chers Adhérents,
Chers Amis des Cuisiniers de France,

À l'aube de cette nouvelle année, je souhaite avant tout vous adresser, en mon nom et au nom de notre conseil d'administration, mes vœux les plus chaleureux. Que 2026 vous apporte santé, sérénité, réussite dans vos maisons, et cette bienveillance quotidienne qui fait la force de notre grande famille culinaire.

L'année écoulée a été dense, marquée par de nombreux moments forts, où chacun a su donner le meilleur de lui-même pour faire rayonner notre association et porter haut nos valeurs. Parmi elles, il en est une qui demeure notre fil conducteur, notre véritable ADN : la philanthropie. Léopold Mourier l'avait voulue au cœur de notre mutuelle ; nous continuons à en être les héritiers fidèles, les gardiens exigeants et engagés.

Pour 2026, nous aspirons à une année plus sereine, sans perdre l'élan qui nous anime. Et déjà se dessinent de grands rendez-vous :

- le Grand Déjeuner des Disciples d'Antonin Carême, qui se tiendra le lundi 13 avril, moment toujours privilégié pour célébrer nos traditions et notre excellence ;
- la Journée familiale des Cuisiniers de France avec la pétanque, qui se tiendra le samedi 20 juin avec un vrai air de fête ;
- la 7^e édition du Trophée des Cuisiniers de France, prévu en novembre, qui mettra en lumière le talent, l'audace et l'avenir de jeunes chefs de notre profes-



sion.

Ces moments d'ampleur seront autant d'occasions de nous rassembler, de transmettre, d'encourager, d'honorer. Mais ils ne prendront sens que si nous avançons ensemble.

C'est d'ailleurs le mot d'ordre que je souhaite inscrire au fronton de cette nouvelle année : avancer ensemble, à l'unisson, avec fidélité au travail engagé, et en gardant ce « droit chemin » qui nous a toujours guidés. Un chemin fait de respect, de solidarité, d'exigence et de passion.

Je vous souhaite à tous une très belle année 2026, au service de notre métier, de nos valeurs, et de nos pairs.

Bien amicalement,

Christian Leclou
Président des Cuisiniers de France



Sommaire



p.6



LA REVUE CULINAIRE

N°959
JANVIER
/ FÉVRIER 2026

6

EN COUVERTURE

Christophe Hay

Le parcours singulier d'un chef paysan

24

UNE ÉTOILE EN BRETAGNE

Nolwenn Corre

La magicienne du Finistère

44

LE GRAND ROBERT DU VEXIN

David Robert

La simplicité magnifique

52

CUISINE HELLÉNIQUE À PARIS

Dina Nikolaou

Le goût exquis de la Grèce

62

L'AQUITAINE GOURMANDE

Le Bouillon Saint-Jean de Bordeaux
70

SUR LA ROUTE DES VINS D'ALSACE

Sylvie Grucker

Globe-trotteuse culinaire

78

LE VAR EN EFFERVESCENCE

Le restaurant - Lily of the Valley

La gastronomie décomplexée

82

Le cuisinier - Vincent Maillard

Tous nos goûts sont dans sa nature
86

NOS ADMINISTRATEURS ONT DU TALENT

Laurent Gondry

« *On fait découvrir notre gastronomie au monde entier* »

90

LA HAUTE-LOIRE DES GOURMETS

La perle du Velay

98

LE DAUPHINÉ ET SES MERVEILLES

L'histoire des raviolis du Royans et du pays de Romans

108

LA PAGE D'HISTOIRE

La galette des Rois

112

VIE DE LA SOCIÉTÉ

Lassiette Gourm'Hand à Bailleul

114

HOMMAGE

Gabriel Paillason

118

LES LIVRES DES CHEFS



p.44



p.52



p.70



p.82



En couverture, Cristophe Hay © Sylvain Monjanel