

Gourmandise, TVA et nouvelle année

Bon! Comme souvent, les bonnes nouvelles ont leurs revers. Il y a eu la baisse de la TVA dans la restauration. Malheureusement, cette décision a été transformée en une machine médiatique anti-restaurateurs. Alors comment faire comprendre en quelques mots simples, la réalité de situations très variables selon les maisons, la taille des entreprises. Tout d'abord, les aides dites Sarkozy ont été supprimées. Elles anticipaient en quelque sorte une baisse de TVA qui tardait à venir. Cela donne au final un équivalent baisse de l'ordre de 8% hors boissons alcoolisées. Environ bien sûr.

Cette marge doit permettre une baisse des prix, réalité en Province plus qu'à Paris; une augmentation des salaires de nos équipes; la relance de l'embauche (mais encore faut-il trouver des candidats). Et permettre des investissements pour se mettre aux normes, dont l'accueil des handicapés. Au final, cette bouffée d'oxygène aura sauvé des entreprises, donc de l'emploi. Alors en 2010, il faudra continuer à travailler, à bien travailler, à savoir progresser encore et toujours, à savoir s'adapter aux réalités.

Permettez-moi donc de vous adresser mes plus vifs vœux, les plus chaleureux pour cette nouvelle année. Et cette nouvelle décennie marquera la fin de mon mandat de président des Toques d'Auvergne, je vous fais partager cette pensée que j'affectionne tant :

"Aimer vraiment quelqu'un, c'est s'intéresser à tout ce qui le touche, sa santé, sa famille, ses affections. C'est prendre part de ses peines comme de ses joies. C'est lui donner au bon moment le conseil, le service ou l'aide dont il a besoin. C'est l'encourager par un sourire, un regard, une attention. C'est penser beaucoup plus à lui qu'à soi. C'est se donner à lui pour le rendre meilleur et plus heureux et en retour vous éprouverez une belle vague de bonheur pour vous."

Et bien, c'est tout ce que je peux vous souhaiter de meilleur : le partage dans l'amour du prochain. Cela vous aidera à surmonter bien des difficultés. Et aussi que nous restions d'éternels apprentis dans notre beau métier de cuisiniers.

Le Président,
Jean-Pierre Vidal

Une bonne année 2010 et une bonne santé!!!



Les chefs auvergnats et leurs épouses (ou vice versa) souhaitent à tous leurs clients, leurs amis, leurs confrères, une bonne et heureuse année 2010, pleine de joie, de bonheur, de succès avec une solide santé. Que le plaisir de la convivialité, du partage se répande sur toutes les bonnes tables de l'Auvergne.

LE rendez-vous : la fête des Toques le lundi 8 mars

Tout se passera à Saint-Flour, dans la ville haute. Sous l'impulsion des Toques du Cantal, chargées de l'organisation, et la complicité des Toques de l'Allier, qui auront la lourde tâche de confectionner les repas avec des produits de leur département (de préférence), la fête s'annonce belle.

Tous les chefs de l'association mettent déjà la main à la pâte et ne sont pas avare de leur temps et de leur énergie. Deux réunions préparatoires ont déjà eu lieu. Il est vrai que le pari est de taille. Mais les premières rumeurs, les quelques éléments qui fuient mettent déjà l'eau à la bouche.

Il y aura des stands avec des producteurs, tout en qualité et terroir. Il y aura des animations, des démonstrations de cuisine, un film pour les enfants (à confirmer), des dégustations, des dédicaces de livres. Un rendez-vous Solidarité avec des producteurs de Madagascar. Et un grand repas, œuvre collective de haute volée.

Amuses bouches avec du fin gras du Mézenc, des lentilles, de l'omble chevalier, du cantal, des champignons. Cela c'est juste pour l'apéritif. Entrée: volaille de l'Allier farcie au foie gras; suivi par un carré de boeuf aux cèpes (ou de l'agneau) avec de la moutarde de Charroux. Accompagnée d'un pâté aux pommes de terre.

600 convives maximum

Ensuite des fromages de ... l'Allier et un dessert original à base de framboises et de pastilles de Vichy. Le tout arrosé de saint-pourçain, vignoble qui vient d'accéder à l'AOC.

Attention, les places sont limitées. Pas plus de 600 convives. Il faut donc y penser dès aujourd'hui et ne pas hésiter à prendre contact avec une Toque pour lancer une pré-réservation. Les déplacements doivent s'effectuer en car au départ de chacun des départements. Il faut suivre l'évolution "du dossier" sur le site des Toques.



Produits, terroirs et passions

Allier Volailles

www.allier-volailles.fr
Isabelle Prugne
Rue David et Pérot
03110 Escurrolles
Tel : 04.70.90.50.33

Bonnet hygiène

www.reso.tm.fr
Loire. ZAE du Causse
d'Auge -
48000 Mende
Tél. : 04 66 65 67 62.

Borde S.A

www.borde.fr
Les Gardelles B.P. 4
43170 Saugues
Tél : 04 71 77 70 70

Cabinet BVC

Alain Godet
43150 Monastier-sur-
Gazelle
Tel/ fax : 04.71.08.34.43

Cafés Chapuis

5, rue de la Logistique
42000 Saint-Etienne
Tel : 04.77.74.14.11

Cap Fruits

Z.A.. Rapon, 26140
Anneyron
Tel 04 75 31 40 22
www.capfruit.com

Caves Saint-Verny

www.saint-verny.com
BP 2 - Rte d'Issoire
63960 Veyre-Monton
Tél : 04 73 69 60 11

Celnat :Agriculture Biologique

http://www.celnat.fr

Central Gros

ZAC Champlanet
63430 Pont-du-Château
Tel : 04.73.15.35.35
www.centralgros.fr
centralgros@centralgros.fr
Eric Veyseyre

Chocolat Weiss

www.chocolatweiss.com
1 rue Weiss, BP 242
42006 Saint-Etienne
Cedex 1
Tel : 04 77 49 41 41

Chomette Favor

http://www.chomette.com
1, rue René Clair
91350 Grigny
Tel : 01.69.02.55.00

Desprat Vins

La Maison du Vin
à Aurillac
10, avenue Jean-Baptiste
Veyre
Tél. : 04 71 48 25 16
... et à Chamalières
50, avenue de Royat
Tél. : 04 73 19 47 69
www.vin-passion.com

Domaine de Bellevue Vins de Saint-Pourçain

http://www.domaine-
petillat.fr
Chantal Pétillet
03500 Meillard
Tel : 04 70 42 05 56

Domaine de Limagne

www.domaine-de-li-
magne.com
Tel : 04.73.33.42.00
Chemin des Vionnots
63720 Chappes

Entreprise Charrade:

Fromager
Route de Murat
15170 Neussargues
Tel : 04 71 20 51 93

Ferme Les Tilleuls : Volailles Fermières

Michèle et Noël Delor
Rancilhac
15170 Charlinargues
Tel : 04 71 20 47 23
michele.noel.delor@wana-
doo.fr

GAEC des Hauts de Chaume

La Croix de la Faye63600
Valcivières
Tel : 04.73.82.13.36 ou
04.73.82.94.67

Krill SAS

http://www.krill.fr
100, route de Conthe
15000 Aurillac
Tel : 04.71.64.99.99
Philippe Piganiol
philippe.piganiol@krill.fr

<p>Allier Volailles</p>  <p>Production de Volailles</p>	<p>BONNET HYGIENE</p>  <p>Hygiène C.H.R</p>	<p>BORDE S.A</p>  <p>La passion des champignons sylvestres</p>
<p>Cabinet BVC</p>  <p>Cabinet BVC Centre Auvergne Sarl (BVC, partenaire de votre sécurité alimentaire, bureau de vérification et de conseil)</p>	<p>Cafés CHAPUIS</p>  <p>Société des Cafés CHAPUIS</p>	<p>Cap' Fruit</p>  <p>transformation du fruit</p>
<p>Chocolat WEISS</p>  <p>l'authentique chocolatier de la gastronomie française</p>	<p>CHOMETTE FAVOR</p>  <p>Art de la table</p>	<p>Celnat</p>  <p>Produits de l'Agriculture Biologique</p>
<p>Domaine de Bellevue</p>  <p>Saint-Pourçain</p>  <p>Vins de Saint-Pourçain</p>	<p>Domaine de Limagne</p>  <p>Production de Foie Gras</p>	<p>CENTRAL GROS</p>  <p>Epicerie Divers</p>
<p>Ferme Les Tilleuls</p>  <p>Volailles Fermières</p>	<p>GAEC DES HAUTS DE CHAUME</p>  <p>fourme fermière issue de la tradition paysanne</p>	<p>Desprat Vins</p>  <p>Les Vins DESPRAT</p>
<p>Entreprise CHARRADE</p>  <p>Fromager - Maître affineur</p>	<p>Krill SAS</p>  <p>viande fraîche et produits surgelés</p>	

Devenir sponsor : contacter le chef le plus proche de chez vous!



Produits, terroirs et passions

La Coquille de Massiac Escargots
Nicole Boulet à Mallet
15500 Massiac
tel / Fax : 04 7123 10 75
boulet-nicole@wanadoo.fr

La Fourme d'Ambert
www.fourme-ambert.com
Syfam, CCI d'Ambert /
B.P. 69
63600 Ambert
Tél. 04 73 82 01 55

La Grange de Breisse : Lapin
Benoit Bigeon à Breisse
15250 Jussac
Tel : 04 71 46 65 95 ou 06
99 18 91 52
michele.bigeon@wanadoo.fr

Laiterie Garmy
www.laiterie-garmy.com
Pont Astier - 63190 Orléat
Tel : 04 73 53 61 05

Le Birlou
www.birlou.com
Henri Monier, le Veinazes
15120 Lacapelle Del
Fraysses
Tel : 04 71 62 56 90

Le Cayrolais : Salaisons, Conserves
Henri Manhes
15290 Cayrols
Tel : 04 71 48 11 04

Le Jardin des Epices
Bruno Mollicone
Le Coudert
63160 Egliseneuve près
Billom
Tel : 06 87 51 13 60

Lentilles blondes de Saint-Flour
Serge Ramadier
Rozier Coren
15100 Saint-Flour
tél.: 04.71.60.51.57

Les Eaux de Saint Geron
www.eauxsaintgeron.com
Le Pré Grand
43360 Saint-Géron
Philippe Gilibert
Tel : 04.71.76.01.00

Les Pecheries
Alain Cario
19, Rue de Verdun

58640 Varennes-
Vauzemes
Tel : 03.86.38.51.81 / Fax
: 03.86.38.56.00

Les Tripoux Julhes
http://www.tripoux.com
ZI de Montplain
15100 Saint-Flour
Tél. 04 71 60 11 42

Maison Joffrois
10 avenue Georges
Pompidou
15230 Pierrefort
Yves Joffrois
Tel : 04.71.23.35.68

Maison Pouzadoux : Volailles et Lapins
Jean Pouzadoux
03800 Monteignet-sur-
Andelot
Tél. 04 70 90 51 58

Marrons Imbert
Chemin du Lac
B.P. 109
07202 Aubenas CEDEX
Alexandre Nogier
Tel : 04.75.35.13.39
conact@marrons-
imbert.com

METRO
Z.I. de la Combaude Sud -
RD772A
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 98 17 00

Pisciculture de la Grange
19200 Saint-Pardoux-le-
Vieux
Tel : 05.55.72.89.49
n.bouillard@voila.fr

S.A.Caves Tissandier
10 boulevard Desaix
63000 Clermont-Ferrand
Tel : 04.73.35.99.97
caves.tissandier@orange.fr

Sicaba - Adet
http://www.sicaba.fr
Jean-Luc Mary
128, rue Albert Rondreux
03160 Bourbon
L'Archambault
Tel : 04 70 67 35 00

STELL@TABLE
39, av du Gal de Gaulle
63300 Thiers
Tel : 04.73.80.86.73
contact@stellatable.com

La Coquille de Massiac
Production d'Escargots

La Fourme d'Ambert

La Grange de Breisse
Lapin de la Grange de
Breisse



Fromage A.O.C

Laiterie Garmy



fromages d'Auvergne

Le Birlou



Boisson Pomme et
Châtaigne

Le Cayrolais



Salaisons, Conserves de
Viandes

Le Jardin des Epices
Egliseneuve près Billom

Lentilles blondes



la lentille blonde de
Saint-Flour, une histoire, un
terroir, des hommes: un
produit.

Les Eaux de Saint Geron



Eaux Minérales gazeuses

Les Tripoux Julhes



Tripoux et spécialités
tripières

Maison JOFFROIS



Salaison Artisanale,
Boucherie, Charcuterie

Maison Pouzadoux



Volailles et Lapins

Marrons IMBERT



Marrons glacés et pâtes de
Marrons

METRO



Le concept du "Cash & Carry"

Pisciculture de la Grange



Omble de Fontaine,
production biologique.

S.A. CAVES TISSANDIER



"De la qualité qui crée la
confiance, fruit de la
recherche, de l'expérience,
de la rigueur et des usages
loyaux"...

Sicaba - Adet



Charolais et agneau fermier
du Bourbonnais

STELL@TABLE



Cuisez comme des pros
avec du matériel de pro et
des chefs cuisiniers



Pleins feux sur l'actu des Toques

Retour sur les bancs de l'école

Un chef reste un éternel apprenti. Il faut toujours apprendre. Ainsi une fois par an, les Toques suivent des cours de cuisine ou de pâtisserie. Une dizaine a ainsi investi une des cuisines de l'Institut des Métiers à Clermont-Ferrand pour découvrir l'enseignement de Christophe Muller, un des Meilleurs ouvriers de France (MOF) et chef de cuisine chez Paul Bocuse. Il était venu avec son second Olivier Couvin. « C'est toujours intéressant de voir de nouvelles techniques, de nouvelles méthodes. Et de sortir un peu de sa routine, de ses cuisines » a déclaré Jean-Pierre Vidal, président des Toques. Le thème retenu « la cuisine d'inspiration des viandes, volailles et gibiers et

leurs garnitures d'accompagnement » a permis de voir ou plutôt revoir des classiques: lièvre à la royale, tourte de canard, fricassée de volailles à la crème, etc.

« J'aime partagé mes savoirs, donc ce genre de rencontre. C'est plus un échange qu'un cours magistral. Et cela permet par exemple de voir des techniques un peu particulière comme les découpes de volailles façon MOF » a expliqué Christophe Muller.

D'autres chefs ont suivi une formation à l'Ecole Nationale de Pâtisserie à Ys-singeaux (Haute-Loire) sur les desserts de restaurant avec cinq recettes sous la houlette de Jean-François Foucher du Park Hyatt à Paris.



Autour de Christophe Muller, MOF et chef de cuisine chez Paul Bocuse, Jean-Pierre Vidal, François Chalut et Jean-Luc Mouty pour revoir le lièvre à la royale.

Les Toques en video sur leur site



Le site des Toques va toujours de l'avant. Maintenant, il s'est enrichi de vidéos. Pour annoncer des événements, pour montrer des manifestations, pour faire découvrir des recettes, les images sont là. Elles sont signées Yann Linof (Ymedia, le Puy-en-Velay) pour la Légendaire, la fête de la lentille au Puy ou Pierre Boyer (une recette de David Martin; le traiteur gastro en action, Gilles Bettiol...) Parions que la prochaine étape, ce sera une Toques Auvergne WebTV!!! A découvrir : www.toques-auvergne.com.

Chèq'Toc : le plaisir d'offrir une bonne table

Avec les Chèq'Toc, il est facile d'offrir une bonne table pour toutes les occasions de fête, anniversaire et autres. Et plutôt que de rester cantonné à une seule adresse, les Chèq'Toc ouvrent les portes des maisons de trente trois chefs.

Personnalisables, ils s'utilisent aussi simplement que de l'argent. Ils ont une valeur faciale de 15, 30 et 50 €. Bon de commande des Chèq'Toc à télécharger sur le site, ou renseignements à la **CCI de Clermont-Fer-**

rand/Issoire, qui soutient l'opération. tel. : 04.73.43.43.93; cheqtoqauvergne@clermont-fd.cci.fr.



Les Marcon dévoilent leur cuisine trois étoiles

Ce que Régis Marcon a créé, il le raconte. Son histoire, son terroir, son territoire, les produits, les hommes, la nature. Son parcours l'a emmené de l'auberge de ses parents à un bâtiment moderne, des repas tout simple aux trois étoiles.

Des débuts à deux, avec son épouse Michèle, à la petite entreprise d'une cinquantaine de salariés. Tout cela il l'a transcrit à travers des recettes co-signées avec son fils Jacques et des histoires sur son pays, Saint-Bonnet-le-Froid.

Les recettes sont nombreuses. Près d'une centaine, réparties au fil des saisons.

Avec beaucoup de produits terroir : escargots, fin gras du Mézenc, lentilles vertes du Puy. Il y a les incontournables champignons qui éclatent au fil des pages pour fêter l'automne. Il y a des classiques comme le riz au lait et fraises Manille; des traditionnels maintenant célebres comme le cassoulet de homard.

Il y a « la selle d'agneau revisitée en croûte de foin d'ici » et sa réalisation expliquée pas à pas. On retrouve l'inspiration d'un classique de Gérard Truchetet des Toques d'Auvergne, le jambon au foin. Il y a du léger, du frais avec la « galette feuilletée avec mes légumes d'été ». Il existe un opéra de foie gras de canard à la truite fumée, un mariage étonnant et bon !

L'ouvrage s'adresse à tous ceux qui ont un penchant pour les fourneaux, du débutant aux cordons bleus. Les temps de réalisation, la difficultés tout est indiqué dans les recettes.

Mais ce n'est pas tout. Régis et son fils rappellent quelques bases sur les cuissons, les viandes, les poissons, les bouillons, les jus, etc.

La cuisine de Régis et Jacques Marcon. Photographies de Laurence Lager-Barruel; textes d'Emmanuelle Jary. 244 pages, éditions De Borée, 49 €.



En couverture, le gâteau de graines de quinoa aux champignons.

Sur l'agenda des chefs

La Saint-Cochon, à Besse, **samedi 23 janvier 2010**, un grand moment de fête et d'échanges avec toujours beaucoup de Toques. Voir la bande annonce sur le site.

Salon Vinidôme, du **5 au 8 février, Grande Halle à Clermont-Ferrand** : dégustations avec les sommeliers d'Auvergne-Limousin et les Toques d'Auvergne. Programme à définir... (Voir sur le site).

Lundi 8 mars, c'est l'Auvergne Toques Show à **Saint-Flour**. Une journée autour de la gastronomiel. Réservation, renseignements chez les chefs Toques et au 06.76.06.49.05.

www.toques-auvergne.com.

Conception, réalisation pierboyer@free.fr