

EN BREF

**Anton Soulier** lâche les rênes de l'entreprise qu'il a créé, Taster. C'est **Bertrand Peyrat**, précédemment CEO international de Vestiaire Collective, qui lui succède. Avec pour mission d'emmener les marques du groupe (Pepe Chicken, Kiss my Burger, Bat les Steacks...) dans une phase de très forte croissance.

**Yanis Le Goff**, consultant indépendant spécialisé, rejoint le caviste V and B comme directeur marketing. Il aura pour objectif d'animer et développer les projets stratégiques en positionnant le client au cœur de l'écosystème du groupe, dans ses différentes enseignes et activités (réseau de caves-bars V and B, réseau de bars Levrette Café, restaurant Gargalou, vignobles Invindia, brasserie Mont Hardi, festival V and B Fest', caves sans alcool Gueule de joie, etc.).

Le chef **Glenn Viel** signe la carte de Taulissa, qui ouvrira cet été à Nice, dans les Alpes-Maritimes, sur les toits de l'hôtel Maison Albar Le Victoria. Une cuisine provençale qui sera exécutée par le chef exécutif Fred Grava.

Dans les Bouches-du-Rhône, **Sylvain Touati** rejoint les cuisines du Sofitel Marseille Vieux-Port comme nouveau chef exécutif. Il entend y rassembler autour d'une cuisine provençale célébrant l'art de vivre à la française.

PHOTOS © IPSAGO



RENÉE RICHARD

Reines du saint-marcellin de mère en fille

Depuis que Renée Richard s'en est allée en 2014, c'est sa fille unique –prénomée elle aussi Renée!– qui règne aux Halles de Lyon Paul-Bocuse avec son bel étal fromager. Toutefois, c'est avec sa mère que tout a commencé! Et notamment avec un petit fromage à base de lait de vache et à la croûte fleurie devenu célèbre probablement grâce à elle. En effet, qui pense au saint-marcellin pense à «la Mère Richard», célèbre crémière née en 1928 à Lyon. «Ma mère a acquis une belle notoriété grâce à Paul Bocuse qui a inscrit ses fromages sur la carte de son restaurant étoilé en spécifiant son nom. C'est d'ailleurs lui qui l'a surnommée "la Mère Richard", un surnom qu'elle a repris pour le nom de son enseigne. C'est elle la première qui a eu l'idée d'emballer le saint-marcellin dans un papier à son nom. Et beaucoup d'autres fromagers ont fait de même par la suite», explique Renée Richard. Si toutes deux formaient un duo indissociable, Renée, 2<sup>e</sup> génération, qui se destinait à une carrière notariale après six années d'études universitaires, a su, en digne héritière, assurer la pérennité de cette belle enseigne et devenir, à son tour, une figure charismatique de la gastronomie lyonnaise. En leur hommage, le nom de ces deux célèbres fromagères a été donné au grand parvis bordant les Halles de Lyon Paul-Bocuse. **Laurence Ponsonnet**



© LA MÈRE RICHARD

THIBAUT VENEZIA

Bon pour le palais et pour la planète

Issu d'une famille d'herboristes et d'apiculteurs près de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence), Thibault Venezia [à dr. sur la photo] a cofondé Ipsago en janvier 2022, avec son ami Renaud Alouche [à g.]. «Notre objectif est de transformer en ressources des matières qui sont souvent considérées comme des déchets, à savoir les tourteaux d'huilerie, les drêches de brasseries ou les pulpes, souligne l'entrepreneur de 35 ans. Les coproduits sont séchés pour conserver leurs nutriments et deviennent des ingrédients avec de fortes qualités nutritionnelles et gustatives.» Après une première étape de distribution des produits (biscuits salés, sucrés et pétales de fruits séchés) dans les magasins bio, les épiceries fines et chez les cavistes, l'entreprise à mission

proposera en juin ses produits sous forme de billes en vrac (cartons de 3 kg) pour le CHR. Diplômé de l'IAE et de la Montpellier Business School, Thibault Venezia



confirme sa «volonté d'entreprendre en luttant contre le gaspillage en utilisant le plus possible les ressources sous-exploitées issues de circuits courts de la Région Sud». Un sacré challenge. **Isabel Soubelet**

BENJAMIN TUR

De la mécanique aux fourneaux

C'est le 22 décembre 2023 que le Pavillon de la Source, table champêtre et gourmande au cœur du club équestre de L'Étrier d'Aubagne (Bouches-du-Rhône) a officiellement ouvert. C'est aussi le jour de l'anniversaire de Benjamin Tur, jeune chef de 24 ans qui officie dans ce restaurant dirigé par Céline Aegerter Lamberti. Elle est fille de boucher avec des origines sardes, lui est petit-fils de boucher; le charme opère et le projet est lancé. «J'ai toujours voulu faire de la cuisine mais j'ai commencé par une formation de mécanicien bateau, confie-t-il. À 18 ans, j'ai quitté mon apprentissage et je me suis lancé dans ma passion de manière autodidacte.» Il débute en salle dans plusieurs établissements marseillais, saisit une opportunité en cuisine à l'hôtel Pullman Marseille Provence Aéroport, puis enchaîne les saisons chez Loulou à Val-d'Isère, Saint-Tropez... Au Pavillon de la Source, ce passionné donne la part belle à la cuisine méditerranéenne, aux produits de saison, aux recettes réconfortantes (tarte tatin, flan au caramel), et met en avant la cuisson au four à braise Jospier. «Grâce à sa haute température, il permet de saisir les sucs de la viande avec un rendu très gustatif, précise-t-il. Je l'utilise aussi pour les poissons que l'on peut cuire entiers et sans écailles, apportant un croustillant.» Avec une idée bien ancrée, faire plaisir aux clients. **I. S.**



PHOTOS © LE PAVILLON DE LA SOURCE



JEAN-FRANÇOIS FEUILLETTE

Les pâtes dans tous leurs états

Pour son tout premier ouvrage, le boulanger-pâtissier Jean-François Feuillette, à la tête de 64 établissements, a choisi de dévoiler une cinquantaine de recettes salées et sucrées à réaliser chez soi comme un véritable chef. À partir des recettes des quatre types de pâtes (pâte à pain, pâte à brioche, feuilletée et sablée), différentes mises en œuvre sont proposées. Du petit déjeuner au dessert, en passant par l'apéro et le goûter, le chef pâtissier propose des incontournables comme les brioches aux pralines, les tartes aux pommes, le pain aux noisettes, les focaccias et les ficelles apéro. **Agnès Delcourt**

«La Main à la pâte», de Jean-François Feuillette, photographies de Julien Boulanger, éd. Michel Lafon, 144 pages, 14,95 €

© EDITIONS MICHEL LAFON



**LES OEUFS COQUILLES**

En carton de 90, 180 et 360 œufs  
Tracabilité à l'œuf  
D.C.R. 28 jours

**LES OEUFS LIQUIDES**

Œufs entiers, blancs et jaunes  
En 1,5 et 15 kg  
D.L.C. 42 jours

**LES OEUFS DURS ÉCALÉS**

En seaux de 75 et 150,  
et en barquettes de 6 œufs  
D.L.C. 35 jours

**LES OEUFS POCHÉS**

En carton de 48 alvéoles individuelles  
Tracabilité sur chaque œuf  
D.L.C. 35 jours

**LES OEUFS BROUILLÉS**

En carton de 4 poches de 1kg  
D.L.C. 35 jours

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS POUR LES PROFESSIONNELS

**FERME DU PRÉ**

LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE - Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr