

**Gault &
Millau**

AGENCE
14
SEPTEMBRE

14Septembre *soutient les*
Jeunes Talents Gault&Millau



Du sang neuf dans la gastronomie !

La Dotation Jeunes Talents Gault&Millau récompense les audacieux qui souhaitent se lancer dans la création d'un restaurant. Gault&Millau détecte et déniche ceux qui possèdent le potentiel et surtout l'audace d'entreprendre dans ce secteur, en leur attribuant une bourse et les accompagnant durant leur ouverture. C'est aussi le cas de l'agence 14 Septembre, spécialiste de la communication dans le domaine de la gastronomie, qui, 4 fois par an dans cette newsletter, valorise chaque lauréat auprès des médias au travers de portraits, interviews croisées, recettes et autres !

Tour d'horizon des différents profils qui ont bénéficié de ce coup de pouce.

Gabriele et Marie-Nolwenne Ferri entre La Rochelle et l'Île d'Oléron

Trentenaires, Gabriele et Marie-Nolwenne Ferri mettent en lumière le beau et le bon terroir d'une région qu'ils affectionnent particulièrement.

Parents de 2 enfants, ils ont installé leur table au cœur de l'Île d'Oléron : un choix comme une évidence.

De la Botte à l'Hexagone

C'est en 2008 que Gabriele quitte son Italie natale et traverse la frontière et s'est dirigé vers la France tout naturellement. Après une solide formation en cuisine, il cherche à donner une nouvelle dimension à son parcours professionnel. C'est ainsi que, de belles maisons en jolies tables, passant par Paris puis Sidney, il participe

à l'ouverture de Gaya à Châtelailon-Plage, dont la carte est signée par Pierre Gagnaire. Il y rencontre Marie-Nolwenne, et l'air du large leur réussit !

C'est ainsi que, courant 2022, les voilà à la recherche d'un lieu où s'installer.

Leur choix s'arrêtera sur l'Île d'Oléron, terrain de jeu emblématique d'un terroir qu'ils affectionnent tant. Entre terre et mer, le projet se construit naturellement et la Dotation Jeunes Talents du Gault&Millau fait sens, coup de pouce bienvenue pour ces jeunes entrepreneurs !



Un projet de vie

Inauguré le 2 février 2023, Sillage ouvre ses portes. Un écrin chaleureux, de 34 couverts, rapidement relayé par le bouche à oreille local.

À deux, ils mettent en place un établissement qui leur ressemble, à la croisée du beau bistrot et de l'adresse gastronomique.

Un lieu où il fait bon s'attabler, chic, mais pas trop, avec de belles promesses dans les assiettes !



Une carte aux confluent des montagnes italiennes et des embruns

Au sein de sa carte, Gabriele fait la part belle à ses origines italiennes. Maquereau "in agro dolce", bresaola, olives taggiasche, polenta... les produits de son enfance ne sont jamais loin ! C'est ainsi que le chef construit

ses propositions : entre terre et mer, associant aisément gibiers et produits marins issues

de la pêche locale et raisonnée, sous la forme d'un pont bâti par-dessus les Alpes.

Une cuisine que Gabriele définit lui-même comme "libre et instinctive", loin des dressages au millimètre, il se laisse porter par ses inspirations et les produits de l'instant.

Informations pratiques

Sillage
Pl. Camille Memain,
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
Tél. : 05 46 36 87 45

À table avec ...

Alban Chanteloup, chef propriétaire du restaurant "Choral"

Compotée fraises-rhubarbes, bricelet

Une recette qui sera proposée à compter du 20 avril, date d'ouverture du restaurant.



Pour 4 personnes
Ingrédients :

- Sorbet rhubarbe
- Rhubarbe - 300g
 - Eau - 300g
 - Sucre - 60g
 - Miel - 30g

- Pâte à bricelets
- Farine - 125g
 - Beurre - 62g
 - Sucre - 37g
 - Noisettes - 25g
 - Oeufs - 1 pce
 - Sel - PM
 - Arôme vanille - PM

Crédits photos : Julien Lienard

À table avec ... Alban Chanteloup

Déroulé de la recette :

- Laver, parer puis émincer la rhubarbe, ajouter tous les ingrédients cuire à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien ramollie.
- Passer au chinois étamine en foulant fortement.
- Turbiner le sorbet. Sabler les ingrédients sec avec le beurre pommade puis ajouter les oeufs.
- Étaler à 2 mm, emporte-piécé dans un cercle de 10 cm puis cuire dans un fer à Bricelets.
- Tailler les fraises en 2 ou en 4 suivant leurs taille.
- Réaliser un caramel à sec, et déglacer avec les fraises, la vanille et la réglisse.
- Une fois les fraises dans la casserole, couvrir et retirer du feu.
- Attendre que les fraises rendent leur jus.
- Laisser reposer 1h à températures ambiante puis refroidir.

Attention : selon la qualité des fraises, il sera peut-être nécessaire de faire réduire le jus.

Dressage :

- Disposer dans un bol les fraises, ajouter une quenelle de sorbet, parsemer de quelque fleur de sarriette ou de sauge et disposer le bricelet encore chaud sur le dessus.



Crédits photos : Matthieu Cellard

Informations pratiques

Choral
33 avenue des Romains
74000 Annecy

Yoan Delorme et Cellia Baudelie

Interview - Yoan et Cellia ont repris une adresse emblématique du Puy-en-Velay, le Chamarlenc. Rencontre, avec 5 questions autour de leur projet.

01 Comment ■ vous êtes-vous rencontrés ?

Yoan - Nous nous sommes rencontrés au restaurant La Mirande, du chef Florent Pietravalle, en juillet 2017. À ce moment-là, nous venions tous les deux de prendre un poste. Moi j'étais en cuisine, et Cellia était responsable de la salle pour les petits déjeuners. Ensuite, elle a eu l'opportunité de passer chef de rang au restaurant gastronomique.

Nous nous sommes mis en couple en 2019, et avons vite eu la volonté de nous installer à notre compte...

02 Comment ■ est née l'envie de monter votre propre projet ?

Cellia - En réalité, l'idée nous trottait en tête mais le déclic s'est produit après le confinement. Nous avons envie de voir autre chose, une autre façon d'exercer, de développer une nouvelle vision de la restauration via l'entrepreneuriat.

Nous avons mûri cette volonté durant 1 an, construit notre projet, envisagé plusieurs possibilités, avant de sauter le pas et de l'annoncer à notre chef.



photos : Florent Pietravalle

5 questions à ...

03. Quelle difficulté majeure

avez-vous rencontrée ?

Yoan - Par le passé, le plus dur pour la réalisation du projet a été, à notre sens, la quantité de démarches administratives à réaliser pour la construction du dossier bancaire et comptable.

Aujourd'hui cependant, je pense que ce sont les démarches sociales demandées pour l'embauche de collaborateurs.

05. Quels sont vos objectifs ?

Yoan & Celia - Nos objectifs sont, à court terme, de fidéliser une clientèle, de nous construire une équipe solide et de confiance qui nous corresponde.

À moyen terme, nous souhaitons développer notre identité, nous perfectionner et atteindre quelques objectifs que nous nous sommes fixés correspondant à certains

prix/récompenses, en donnant le meilleur de nous mêmes.

À long terme, nous souhaitons revendre le restaurant afin d'ouvrir un nouvel établissement.

En effet, nous avons comme objectif de tendre vers une offre qui propose de l'hébergement avec quelques chambres, à côté de notre restaurant. Pour cela, il nous faudra une structure plus conséquente !

04. Si vous deviez résumer

votre établissement en quelques mots ?

Cellia - Notre volonté est très claire avec le Chamarlenc : il est primordial de faire se sentir nos clients comme chez eux.

Nous souhaitons instaurer une ambiance chaleureuse, une atmosphère placée sous le signe du partage. Nous sommes un petit établissement à taille humaine, et plus que tout nous voulons conserver cet aspect familial de notre restaurant.

Information pratiques

Le Chamarlenc
19 Rue Raphaël, 43000
Le Puy-en-Velay
Tel : 04 71 02 17 72



