

LE MAG

#1

DECEMBRE / MARS  
2014 - 2015

# FORMIA

BOUCHERIE PARISIENNE

1884

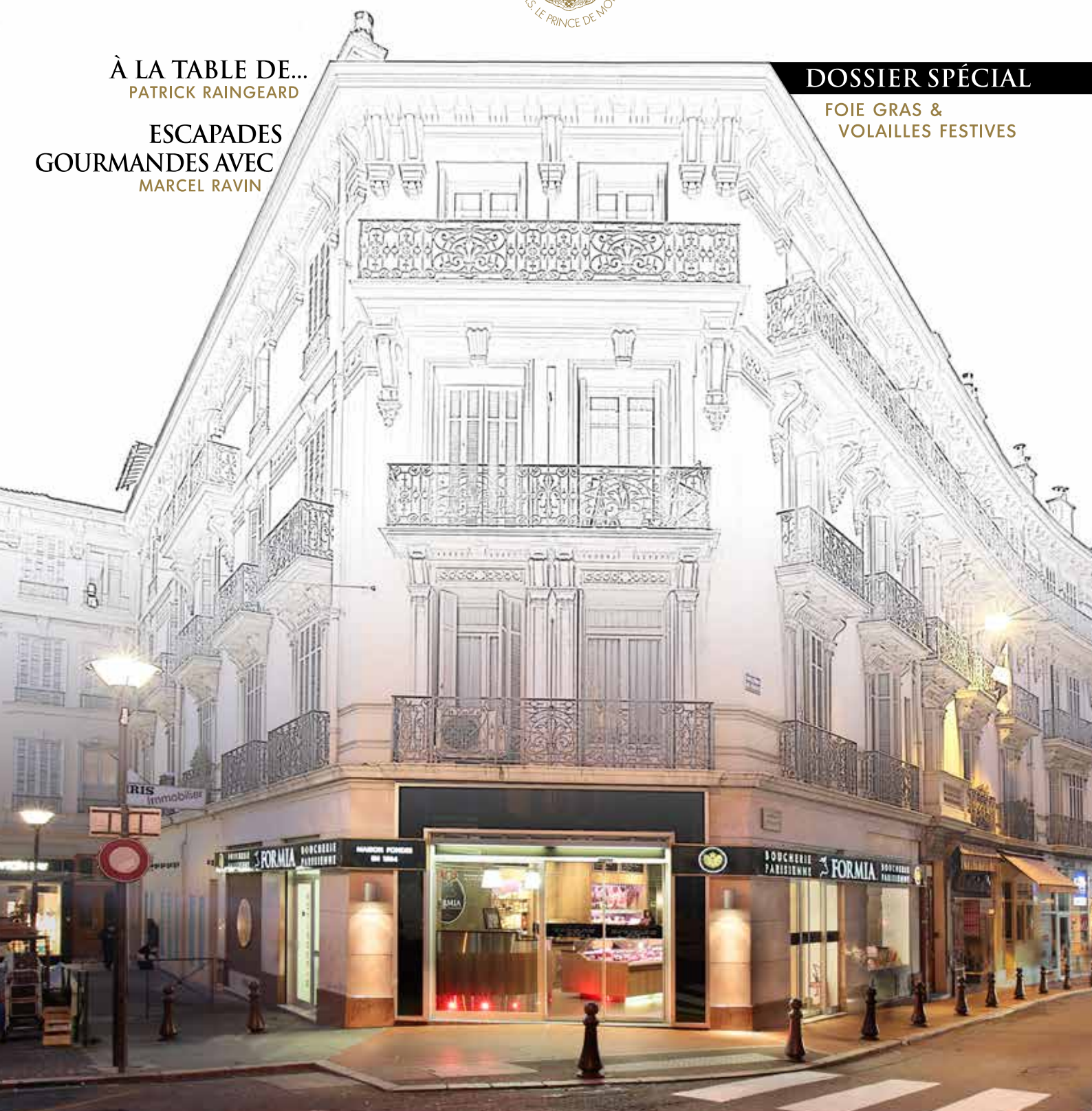


À LA TABLE DE...  
PATRICK RAINGEARD

ESCAPADES  
GOURMANDES AVEC  
MARCEL RAVIN

DOSSIER SPÉCIAL

FOIE GRAS &  
VOLAILLES FESTIVES



[www.formia.mc](http://www.formia.mc)



« Boucherie Formia (n. f.) : terre de rencontre entre l'authenticité d'un éleveur, le savoir-faire d'un boucher et vos envies. »

« Boucherie Formia (n.) : meeting place between the authenticity of a breeder, the know-how of a butcher and your wishes. »



# NOS BOUTIQUES OUR SHOPS



## MARCHÉ DE MONTE-CARLO

4, boulevard de France  
MC 98000 Monaco



## MARCHÉ DE LA CONDAMINE

1, Place d'Armes  
MC 98000 Monaco



## EDITO

Curnonsky\* disait : « La bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ». Chez Formia, nous aimons penser que ce goût est celui de l'authenticité. Celui du vrai. Celui de l'excellence.

De toute évidence, on ne peut aisément dissocier la gastronomie des produits qui la composent. Ces mêmes produits ne sont pas de simples matières premières à nos yeux. Ils ont une histoire : ils naissent du savoir-faire de producteurs attachés à leur terroir. Ils se travaillent, avec passion, par des bouchers respectueux de leurs identités. Ils se révèlent, sont sublimés par la créativité et le talent de grands cuisiniers. À travers ce magazine, ce sont précisément ces histoires que nous avons voulu vous raconter.

Au fil de ces pages, nous irons notamment à la rencontre d'éleveurs, perpétuant avec conviction les traditions de leurs régions. Leurs témoignages nous prouveront une fois de plus que ce métier s'exerce avec générosité, avec dévouement, avec amour surtout.

La confiance que nous avons en ces agriculteurs, de grands Chefs nous l'ont aussi offerte. Nous aurons ainsi le privilège de pousser un temps les portes de leurs cuisines pour y découvrir les trésors que dévoilent nos produits une fois transformés. Ici plus que jamais, ils sont une richesse estimée. On ne dénature pas. On ne travestit pas. On est authentique, encore une fois. On habille, tout juste. Ils nous livreront leurs recettes, leurs secrets...mais aussi beaucoup de leur personnalité.

À ces confidences culinaires inédites, il nous fallait apporter un ultime détail, cette petite chose en plus pour parfaire leur dégustation... Parce que le vin est selon Alexandre Dumas « la partie intellectuelle d'un repas », des sommeliers professionnels vous dévoileront les subtils accords à privilégier pour apprécier toute la valeur de ces plats d'exception.

Et puis...il y a ces Hommes : qu'ils soient responsables de boutique ou livreurs, leurs visages vous sont familiers. Ils vous servent, vous conseillent, avec un seul objectif : vous satisfaire. Ce lien si particulier avec nos clients, nous le cultivons chaque jour. C'est pourquoi nous avons voulu vous présenter les membres de notre équipe : leur parcours, leur métier, des portraits...en toute humilité.

Par ce support, nous avons souhaité vous faire découvrir ou redécouvrir notre maison, notre profession. Vous remercier de votre confiance, de votre fidélité. Parce que c'est avec vous, grâce à vous, que nous écrivons ces histoires...NOTRE histoire.

Julien DAVIN



Curnonsky\* used to say : " Good cooking is when things taste of what they are." At Formia we like to think that this taste is the taste of authenticity. A genuine taste. The taste of excellence.

It is obvious that gastronomy cannot easily be separated from the products from which it is made. For us, they are not just simple raw products. They have a history: they come to life thanks to the know-how of our producers who are attached to their land. Butchers work these products with passion, they respect their identity. The products are revealed, sublimated by the creativity and talent of our Master Chefs. These stories are precisely what we wanted to share with you in this magazine.

Throughout these pages we will meet with breeders, who, with conviction, carry on the traditions of their regions. Their testimonials will prove to us once again that this profession is practised with generosity, devotion and above all, love.

The trust we have in these farmers, great Chefs give it back to us. Thus we will have the privilege for a while to push the doors of their kitchens and discover the treasures that are revealed by our products, once they have been elaborated. Here, more than ever, their richness is appreciated. Nothing is altered. Nothing is betrayed. Once again, we are genuine. We dress and that's it. They will give us their recipes, reveal their secrets... but also a lot of their personality.

To these unprecedented culinary secrets, one last detail we had to add, this extra touch, to refine the appreciation of the meal. According to Alexandre Dumas, wine is "the intellectual part of a meal" this is why professional sommeliers will unveil the subtle way to combine dishes and wine in order to appreciate all the value of this exceptional cuisine.

And then...we have those men: whether they supervise a shop or are delivery men, their faces are familiar. They serve you, advise you with only one objective: to satisfy you. Every day, we strive to reinforce this distinctive relationship with our clients. This is why we wanted to introduce the members of our team to you: their experience, their profession, a glance of their life in all humility.

With this communication media we wanted to let you discover or rediscover our firm, our profession. To thank you for your trust in us and for your loyalty. Because it is with you and thanks to you that we can write these stories...OUR story.

\*Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky, né à Angers le 12 octobre 1872 et mort à Paris le 22 juillet 1956, est un gastronome, humoriste et critique culinaire français, surnommé « le prince des gastronomes »

\*Maurice Edmond Sailland, known as Curnonsky, born in Angers on October 12th, 1872 and died in Paris on July 22nd, 1956 is a gourmet, humorist and French culinary critic, called « the Prince of the Gourmets ».



# SOMMAIRE CONTENTS

- 8 À la table de... / A gastronomic experience with...  
**PATRICK RAINGEARD**
- 16 Escapades gourmandes avec / Gourmet getaway with  
**MARCEL RAVIN**
- 24 Le veau sous la mère selon / The milk calf by  
**GILLES FAUGÈRE**
- 26 Les accords parfaits de / The perfect combinations of  
**CYRIL JAEGLÉ**
- 30 **DOSSIER SPÉCIAL**  
Foie gras & volailles festives / Foie gras & Holiday season fowls
- 36 **FORMIA TEAM**  
**MICHAËL CAVERIVIÈRE**  
Responsable boutique - Marché de la Condamine / Shop responsible
- 38 **FORMIA NEWS**



# PATRICK RAINGEARD

Sur sa carte de visite, il est inscrit « styliste culinaire ». À chaque saison, Patrick Raingeard ne crée pas simplement un menu mais bien une collection. Choix des couleurs, des textures, ses plats sont sans conteste de la haute couture. Ce matin-là, c'est au cœur des cuisines du Cap Estel que cet artiste du goût nous a donné rendez-vous...

De sa Bretagne natale, il en a gardé la générosité. Le franc parlé. L'amour de la terre... SA terre, celle qui l'a vu grandir. Au Sud, il a emprunté le soleil et les saveurs. Tout ici l'anime et l'inspire. On le croise entre les rangées du potager de l'établissement, prêt à cueillir religieusement ce que la nature aura bien voulu lui offrir. Escaladant les restanques du jardin, Patrick Raingeard y choisit courgettes en fleurs, basilic odorant, tomates gorgées de lumière pour accompagner ses dernières créations. Entre ses mains, les produits deviennent les notes d'un plat qu'en véritable auteur, il semble déjà composer. Pour nous qui ignorons la mélodie à venir, leurs seuls parfums réveillent notre imagination et nous font saliver.

Lorsque nous lui avons soumis l'idée de cette rencontre, sa réponse enthousiaste fût immédiate. Car si Formia fournit le Cap Estel depuis près de 10 ans, c'est une passion commune, celle du terroir, qui unit ce Chef reconnu et la Boucherie Parisienne. Privilège que d'assister à la préparation de l'un de ses « défilés », il n'était bien sûr pas question pour nous de venir les mains vides... Déjeuner à « La table de Patrick Raingeard », c'est avant tout une question de partage. Sur la pointe des pieds, nous le suivons dans ses cuisines, son terrain de jeu. Entre deux casseroles frémissantes, le Chef nous dévoile les secrets de produits sublimés, ceux que nous lui avons apportés. Loin des tumultes du coup de feu, il se livre alors à quelques confidences : son parcours, son quotidien, ses coups de gueule... Humanité, humilité, histoire d'un homme vrai et entier en gastronomie comme dans la vie.

De nature curieuse, il aime se renouveler, chercher, surprendre, avec toujours ce même mot d'ordre : le respect du produit. Après avoir fait ses classes et peaufiné son tour de main auprès de certains des plus grands Chefs comme Alain Passard, Jacques Maximin ou encore dans les cuisines de La Mère Poulard, ce gourmet passionné œuvrera aux fourneaux du Zebra Square de Monaco puis du Port Palace, où il a conquis de haute lutte son premier macaron. Cette étoile, il l'aura attendue 43 ans. Une concrétisation ? Non. Pour ce perfectionniste, la récompense est un honneur mais pas une fin en soi.

On his business card is specified "culinary designer". Every season Patrick Raingeard does not only create menus but a whole collection. Choice of colours, textures, his dishes are without contest, high fashion. That morning, this artist agreed to meet with us at the heart of the kitchens of the Cap Estel...

From his native Brittany he has preserved the generosity, the frankness and the love of the land, his land that watched him grow. From the South, he took the sun and the savours. Everything here animates and inspires him. You cross him between the paths of the vegetable garden of the establishment ready to religiously pick what nature has decided to offer. Climbing the dry-stone wall terraces of the garden, Patrick Raingeard selects zucchini flowers, fragrant basil, tomatoes saturated with sunlight to accompany his latest creations. With his special touch, the products become the notes of a dish that he already seems to compose as would a genuine author. For us who ignore the melody being created, our senses and imagination are revived and tantalized by their aroma.

When we suggested to meet him, his reply was enthusiastic and immediate. Formia has been supplying the Cap Estel for almost 10 years. This common passion of the land brings together this renowned Chef and the Boucherie Parisienne. What a privilege to be present during the preparation of one of his "parades". It was of course unthinkable for us to come empty-handed... To have lunch at "La table de Patrick Raingeard", is before anything - sharing. On our tiptoes, we follow him in his kitchens, his playground, and between two simmering sauce pans the Chef reveals the secrets of divine products we brought him. Far from the commotion of the rush, he confides in us about his experience, his everyday life, his outbursts. Humanity, humility, the story of a genuine and humble man in his professional as well as personal life.

Of curious nature, he likes to reinvent, search, astonish, with always the same motto: respect of the product. After finishing his studies and refining his know-how with some of the greatest chefs like Alain Passard, Jacques Maximin or even in the kitchens of La Mère Poulard, this passionate gourmet will perform at the stoves of the Zebra Square in Monaco and then in the Port Palace where he already won his first star during tight competitions, a star that he has been waiting upon for 43 years. An accomplishment? No. For this perfectionist, the reward is an honour but not an end in itself.





Si depuis sa cuisine a évolué, si le regard des gens a changé, ses fournisseurs, eux, sont toujours là. Patrick Raingeard ne limite pas son équipe à sa seule brigade : confiance, complicité, producteurs et artisans font partie intégrante de sa réussite... Il explique : « Quand on travaille des produits d'excellence, c'est une chaîne. Notre traçabilité, c'est toute la confiance que l'on a en nos fournisseurs. C'est cette entente, ce binôme qui fait qu'on arrive à travailler. À nous de sublimer encore plus les produits... Mais sans un bon produit, on ne fait pas une bonne cuisine ».

Cette relation professionnelle dépasse parfois les simples échanges commerciaux que peuvent avoir un Chef cuisinier et une boucherie. Du moins, c'est comme cela que Formia conçoit cette confiance. L'histoire de nos produits commence au cœur des marchés et directement auprès des éleveurs : là, nous y sélectionnons les bêtes sur pied, et régulièrement les premiers prix de ces foires de renom. Comme la cuisine, cette aventure nous aimons la partager. Valises bouclées, Patrick Raingeard n'a pas hésité à nous suivre, jusqu'en Auvergne : « Julien m'a appelé un jour en me proposant de l'accompagner à Varennes-sur-Allier. Les marchés de bestiaux, j'avais vu ça quand j'étais petit...et là, j'étais comme un gosse ».

Even if his cooking has evolved and people's attitudes have changed, his suppliers still remain. Patrick Raingeard does not limit his team to his own staff: trust, complicity, producers and creators are an integral part of his success... He explains that "When working with products of excellence, it is all part of a chain. Our traceability is all the trust we have in our suppliers and it is this kind of relationship, this partnership that makes working together possible. It is up to us to enhance the products even more... Without good products, there is no good cooking."

This professional relationship sometimes goes beyond the commercial aspect a Chef and his butcher may have, or at least this is how Formia perceives this trust. The history of our products starts at the heart of markets and directly with the cattle breeder: this is where we select live cattle and regularly First Prize winners at these well-renowned Trade Fairs. Just like cooking, we appreciate sharing such adventures. Suitcases done, Patrick Raingeard did not hesitate to follow us all the way to Auvergne: "Julien called me up one day and proposed to go with him to the cattle markets in Varennes-sur-Allier, which reminded me of when I was a kid."

C'est « gosse » qu'il découvre la viande auprès de son oncle, artisan boucher. Les pièces nobles qu'il travaille lui inculqueront le goût du bon, de l'authentique. Rien d'étonnant donc de retrouver dans ses plats signatures l'excellence d'une Charolaise, d'un veau de lait, ou encore d'une pintade sélection de chapon bressan, élément phare de sa célèbre « brandade »...

L'occasion d'aborder avec lui ces « tendances » au végétarisme, ou encore les craintes des consommateurs suite aux scandales ayant défrayés la chronique... Sans sommation, il nous répond : « Ça veut dire quoi tendance... Il ne faut pas oublier que notre organisme a besoin de viande, qu'on y trouve toutes les natures de vitamines nécessaires à notre corps. Tout est question de qualité. Malgré toutes les crises que la viande a pu traverser, il reste quand même des grands éleveurs et des grands bouchers pour nous servir d'exceptionnels produits... et c'est ce que l'on a trouvé chez Formia. Je suis très pointilleux sur la qualité des volailles par exemple... De la même façon, on ne peut pas se permettre de travailler des produits moyens. Ce n'est pas pensable. Un restaurant gastronomique a quand même un coût. À ce prix, le filet de bœuf doit avoir le goût du bœuf et pas d'autre chose. Il doit être parfaitement cuit, parfaitement assaisonné... On doit envoyer quelque chose de quasi hors-normes ».

As a child, he discovered meat with his uncle, a butcher tradesman. The noble pieces that he works with has instilled him with authentic good taste. It does not come as a surprise that in his dishes signatures of the excellent Charolais, of a milk veal or even of a guinea fowl selected from a capon from Bresse, flagship product of his famous "brandade", are found...

An occasion to tackle the vegetarian trend with him, or even the concerns of the consumers following the scandals that hit the headlines... Without asking him, he replies: "What do you mean by trend... You must keep in mind that the human body needs meat where you can find all types of necessary vitamins. It is all a question of quality. Even with all the critical times that meat has been through, there still are great breeders and great butchers to serve us exceptional products...and this is what we found with Formia. I'm very fussy about the quality of poultry for example. Staying in line with this, we cannot allow ourselves to work with average products. This is unthinkable. A gourmet restaurant has a price, and the Beef Tenderloin must taste like beef and nothing else. It must be perfectly cooked and flavoured.. What we serve has to be outstanding."

## LE BŒUF CHAROLAIS



Sans doute l'une des meilleures viandes du marché, tendre et savoureuse, elle est recherchée par les particuliers comme par les restaurateurs pour son goût inimitable. Reconnaissable à sa robe blanche unie tirant parfois sur le crème, le gabarit imposant du bœuf Charolais et sa forte capacité de croissance en font une excellente race bouchère. Si la faible teneur en graisses de sa carcasse lui vient de son passé d'animal de trait, sa viande reste persillée et moelleuse. Choisies sur pied et pour une majorité primée, nos bêtes sont rigoureusement sélectionnées afin de vous garantir qualité et traçabilité exemplaire.

It is without any doubt the best meat on the market, tender and tasty. It is very demanded by private individuals as well as by restaurants for its incomparable taste. The Charolais cattle, particularly recognisable by its uniformly white hide with a slight tendency to a cream colour, and its strong growing capacity makes it an excellent breeding cattle. The lean meat of its carcass comes from its past as a draft animal and remains marbled and tender. Our cattle is selected live, thoroughly selected in order to guarantee perfect traceability and quality, and is in most cases awarded.



Justement... Sous nos yeux, le filet de bœuf se métamorphose peu à peu : ici, pas de fioritures. Délicatement déposé sur un galet, le produit devient la perle, et l'assiette un écrin où terre et mer se rencontrent subtilement. Instinctive. Voilà comment pourrait se définir la cuisine de Patrick Raugeard. Mélange d'élégance et de fantaisie, l'originalité côtoie la rigueur d'une exécution sans faille. Une cuisine de produits et d'envie en somme.

Il nous confiera qu'une assiette est selon lui le miroir du Chef qui la compose : la beauté du dressage est à la fois une finalité mais aussi la première chose que le client voit. Torturé, déprimé ou à l'inverse enjoué, un plat, c'est beaucoup de soi.

Odeurs, sons, et palette de couleurs nous ont mis l'eau à la bouche... Si nous avons hâte de déguster, nous serions restés encore de longues heures à écouter ce Chef passionnant et passionné. Pour autant, une certaine pudeur semble se dégager quand il s'agit de parler de lui... : « Si on parle de soi ou de sa cuisine, je trouve ça prétentieux. On peut être fier de ce qu'on a accompli, de ce qu'on a eu, de ce qu'on peut être... On a le droit d'être fier d'un parcours ou d'une récompense. Mais on ne sauve pas des vies...on essaie juste de provoquer du plaisir ».

À venir jusqu'à vous dans cet Éden hors du temps, à vous découvrir, à savourer cet instant privilégié, à voir nos produits sublimés : soyez-en convaincu Monsieur Raugeard, aujourd'hui, nous avons pris BEAUCOUP de plaisir.

This is precisely the point... Under our own eyes the Beef Tenderloin changes little by little, without any frills. Delicately set on a pebble, the product becomes the pearl and the plate a jewellery case where land and sea subtly meet. Patrick Raugeard's cooking can be defined as instinctive. A mixture of elegance and imagination where originality stands alongside rigour, in a faultless accomplishment. In other words, a cooking made of products and desire.

He will reveal to us that according to him, a dish is the mirror of the Chef who composed it: the beauty of the presentation is an ultimate goal but also the first thing that a customer sees. Tortured, depressed or on the contrary cheerful, a dish is very personal.

Aromas, sounds and colourful palette became tantalizing... Even if we are eager to taste it, we could have listened to the fascinating and passionate Chef for hours. Nevertheless, he brings out a certain humility when he speaks about himself...: "If one talks about himself or his cuisine, I find it pretentious. One can be proud of what has been accomplished, of what we had and what we can be... We do have the right to be proud of a course of events or of a reward. But we do not save lives...we only try to bring out pleasure."

Coming straight to you in this Paradise beyond the limits of time, to discover yourself, to savour this privileged instant and see our products sublimated: please be assured Mr. Raugeard that today, we have taken LOTS of pleasure.





## ÉTABLISSEMENT

# LE CAP ESTEL

« Les folies sont les seules choses qu'on ne regrette jamais ». Oscar Wilde l'a sans doute murmuré à Franck Harris, son ami et confident, lorsque ce dernier voyait en lieu et place de ces pâturages à cochon un établissement huppé pour riches hivernants. Du bord de la route, la falaise semble tomber abruptement dans la grande bleue. Qui pourrait croire qu'elle retient en fait une oasis de verdure, un havre de paix d'une blancheur immaculée... Le Cap Estel est ce genre d'adresse que l'on se susurre à l'oreille, entre initiés.

Le mythique portail en fer forgé s'entrouvre. On y découvre une voie pavée, ourlée de jardins luxuriants. Les essences de lavande et de pin, la fraîcheur des embruns, le chant des cigales sont là pour nous conter combien la vie est douce entre les murs du Cap Estel.

De la Comtesse Mery de la Canorgue, à Rose Angeline Levieuze, maîtresse du Compté Sergueï, en passant par André Embiricos ou encore Robert Squarciafichi, nombreuses sont les mains dans lesquelles sont passées les clefs de cet écrin... jusqu'en 2000, où la famille de ses actuels propriétaires tombe littéralement sous le charme de l'établissement. Une métamorphose complète de ce joyau endormi est alors entreprise, dans le respect du site naturel et de la richesse historique de cette demeure. Conçu comme une maison d'hôtes de très grand prestige, loin des codes de l'hôtellerie de luxe, le Cap Estel est un lieu de vie privé et personnalisé, alliant exigence, discrétion et convivialité. Seuls soixante privilégiés sont accueillis en séjour sur ce site de 5 500 m<sup>2</sup>.

L'atmosphère y est feutrée, élégante, et luxueuse. Emprunts sages et style contemporain, voire insolite, s'expriment avec raffinement, sans jamais s'enfermer dans les clichés d'une Côte d'Azur tapageuse. Hôtel, restaurant, spa, tout ici est calme et volupté. Plaisirs des sens, du palais, l'escapade s'achève sur un panorama à couper le souffle. Tout au bout, il y a la mer... et puis encore la mer, pour seul horizon. Même la piscine paraît plonger dans l'immensité de la Méditerranée.

Longtemps refuge des grands de ce monde, magnats de l'industrie, hommes politiques, stars ou sportifs, le Cap Estel offre aujourd'hui une parenthèse enivrante à qui aura la curiosité de pousser ses portes...

«The only things one never regrets are one's mistakes». Oscar Wilde has without a doubt whispered this to Franck Harris, his friend and confident, when he saw pig pastures instead of the upscale establishment for rich winter visitors. From the roadside, the cliff seems to abruptly fall in the Big Blue. In fact, who could imagine that a green oasis could be nestled in a lush and peaceful haven....The Cap Estel is this kind of address whispered from ear to ear, between insiders.

The mythical wrought iron gate slightly opens up and you can discover a paved path, hemmed with luxurious gardens. The lavender and pine essence, the freshness of the drift, the song of the crickets are here to narrate stories about how sweet life is within the walls of the Cap Estel.

From the Countess Mery de la Canorgue, to Rose Angeline Levieuze, mistress of the Count Sergueï and André Embiricos or even yet Robert Squarciafichi, numerous are the hands between which the keys of this beautiful setting have changed... until the year 2000 when the current owners' family literally fell in love with this establishment. A complete transformation of this sleeping jewel is then undertaken, while respecting the natural site as well as the historical richness of this dwelling. Conceived as a prestigious guesthouse, far from the codes of luxurious hostelry, the Cap Estel is a personalised private site, combining high requirements, discretion and a nice and friendly atmosphere. Only sixty privileged people are welcomed for a stay on this site of 5 500 sq. meters.

The atmosphere is subdued, elegant and luxurious. Modest, unusual and contemporary styles are expressed with refined taste without ever getting into the clichés of a rowdy Côte d'Azur. Hotel, restaurant, spa, everything here is calm and delightful. Pleasure of the senses, of the palate and the getaway comes to an end with a breathtaking view. At the far end is the sea...and again the sea, as sole horizon. Even the pool seems to dive in the vastness of the Mediterranean.

A long-time shelter for the major figures of this world, business tycoons, political men, stars or athletes, the Cap Estel today offers an exhilarating interlude to whomever will be curious enough to come and push open the doors...



## SPIRALE DE VEAU DU LIMOUSIN AU SOJA ET CITRON DE MENTON, AUX PÊCHES ET LAIT D'AMANDES

### Ingrédients pour 2 personnes

300 g de quasi de veau  
1 dl de soja clair  
1 carotte en mirepoix  
1 oignon blanc ciselé  
1 citron de Menton  
5 cl de jus de veau  
Thym  
20 g de beurre  
Fleur d'ail  
100 g de purée de patates douces  
1 carotte noire  
50 g de brocolis  
50 g de choux coloré  
50 g de pêches  
1 branche de céleri  
20 g de sucre  
Amandes fraîches  
5 cl de lait d'amandes

### Préparation

Rôtir le quasi de veau dans le soja et le citron de Menton avec la carotte, l'oignon ciselé et le céleri.

Cuire les pêches avec un peu d'eau, du sucre et le lait d'amandes.

Préparer la purée de patates douces.

Cuire tous les légumes à l'anglaise.

Dresser élégamment.





# FILET DE BŒUF CHAROLAIS EN PARRILLA SAUCE VINO TINTO LOS BOLDOS ET SEL NOIR D'HAWAÏ, GÂTEAU SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES

## Ingrédients pour 4 personnes

4 pièces de filet de bœuf Charolais de 180 g chacune  
1 dl de beurre clarifié  
4 galets méditerranéens

### Sauce vino tinto

1 l de vin rouge los boldos  
2 dl de porto  
1 l de jus de bœuf  
100 g de beurre

### Gâteau de pommes de terre

1 kg de pommes de terre  
250 g de jaunes d'œufs  
20 g de poudre de cèpes  
250 g de beurre  
0,5 dl de crème fleurette

## Préparation

Mettre les galets au four à 250°.

Démarrer les pommes de terre comme une purée. Faire réduire le vin rouge et le porto jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. Y rajouter le jus de bœuf, laisser réduire. Il faut que la sauce soit corsée. Monter au beurre.

Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter puis incorporer la poudre de cèpes avec la crème préalablement bouillie, puis le beurre froid. Mouler dans un cercle et cuire pendant environ 50 minutes à four moyen.

Laisser refroidir, découper ensuite à la forme voulue.

Cuire les filets de bœuf et passer les gâteaux de pommes de terre au four, ils vont souffler.

Dresser et poser les filets sur les pierres puis déglacer avec la sauce à table.



# MARCEL RAVIN



Derrière son sourire communicatif se cache un homme entier. Marcel Ravin ne triche pas : cet épicurien aime la vie, les gens, leur rencontre. Artisan plus qu'artiste selon lui, il est surtout de ceux qui observent, studieusement. De ceux qui ont cette soif d'apprendre, toujours, de tout. Mais aujourd'hui, c'est nous qui allons apprendre de lui : de sa cuisine bien sûr, de son histoire, et de son lien si particulier avec les produits.

Les cuisines du Monte-Carlo Bay sont à l'image de l'édifice : pour atteindre le premier piano de cuisson du restaurant le Blue Bay, c'est un dédale de couloirs immaculés, de frigos démesurés, un véritable labyrinthe dans lequel peu oseraient s'aventurer. Pour nous, aucune inquiétude : le Chef connaît ces recoins par cœur. Tout en nous guidant, il veille, ici et là, aux préparations que sa brigade élabore depuis le petit matin. Quelques semaines auparavant, l'échange que nous avons eu avec lui à propos des viandes qu'il souhaitait travailler pour notre magazine, en disait déjà beaucoup sur la personnalité de ce Chef généreux : à la question « Quelle recette avez-vous envie de réaliser ? » la réponse fût simple... « Qu'est ce que vous aimeriez manger ? ».

Behind his catching smile hides an uncompromising man. Marcel Ravin does not cheat: this epicurean loves life, people, their interaction. According to him, he is more of an artisan than an artist, mainly one who carefully observes, who always thrives to learn about everything. However, today it is our turn to learn from him: his cuisine of course, his history and his special relationship with products.

The Monte-Carlo Bay kitchens are to the image of the building: before you can reach the first cooking range of the Blue Bay restaurant, you need to go through a real maze where not many would like to wander, a labyrinth of immaculate corridors and oversized fridges. But as far as we are concerned, no need to worry: the Chef knows every single corner by heart. While showing us around, he supervises here and there the preparations that his team has been working on since early this morning. A few weeks back, we had discussed about what type of meat recipe he wishes to elaborate for our magazine and at the time his generosity came forth in the following way: to the question "What recipe would you like to prepare?" The answer was simple..."What would you like to eat?"

Nous avons donc opté pour un produit régional, que nous sommes curieux de découvrir à la « sauce Ravin » : l'agneau de lait des Alpes de Haute-Provence. Sublimé par un Chef martiniquais, ce carré classique s'apprête à prendre quelques notes exotiques. Le voyage commence à la simple évocation des agrumes et épices qui accompagneront cette pièce : le citron de Menton se mariera au bois d'Inde, alors que mandarine et pamplemousse rose seront délicatement relevés de pâte de piment végétarien. Les Caraïbes ne sont pas si loin...

Pour Marcel Ravin, tout commence de l'autre côté de l'Atlantique. Un père chauffeur de taxi, une mère femme de ménage, et un dédic. Cette dernière, déplorant qu'aucun membre de la fratrie ne sache cuisiner, rentrait durant les vacances pour nourrir ses bouches. Puis, à 17 ans, le jeune Marcel s'est lancé : « J'avais beaucoup observé ma mère... J'ai pris le risque, puis finalement, mes pâtes au poulet ont plu ! J'y ai pris goût...et contre l'avis de mon père, j'ai commencé mon apprentissage ». Et la tâche ne fût pas aisée : « La formation était très difficile. On me testait en me confiant les poissons à nettoyer, les calamars... Deux élèves sur quatre ont d'ailleurs abandonné ! J'ai dû attendre 6 mois pour voir un fourneau. Je me suis accroché... ». Son CAP en poche, Marcel Ravin part pour l'Alsace. Mais si le programme martiniquais est le même qu'en Métropole, les produits, eux, sont bien loin de ceux que l'on trouve sur l'île : « Je ne connaissais pas les asperges ou le foie gras... J'ai découvert pour la première fois les artichauts ! Je ne connaissais que les fonds, déjà tous prêts. Aux yeux des gens, c'était comme si je débarquais d'une autre planète... ».

Dans les années 90, il découvre la Principauté en tant que simple touriste. Mais déjà, il se promet d'y revenir pour y faire carrière. Vingt ans plus tard, en 2005, le projet du Monte-Carlo Bay voit le jour et Sergio Mangini, Directeur Général du complexe, y voit le poste idéal pour l'ambition de Marcel. Le Chef nous raconte : « Nous avons déjà travaillé ensemble. Il m'a dit qu'il voulait que je sois le Chef de la maison qu'il allait diriger, sans me donner plus de précision. Une fois l'établissement construit, il m'a fait venir... J'ai vu ça comme un challenge. On est parti de zéro, il a fallu tout mettre en œuvre. C'était un nouveau bébé pour la Société des Bains de Mer... Le prestige devait aussi se retrouver dans les produits. Alors, j'ai commencé à rencontrer les fournisseurs, je voulais travailler avec les meilleurs... Je vais vous faire une confidence : c'était tout ou rien. Je ne venais pas pour brader ce que j'avais appris pendant des années. Au contraire, c'était pour moi une continuité du travail bien fait, une excellence pas pompeuse ou bling-bling, plutôt dans le raffinement et l'authenticité. Cette maison convient finalement à ce que j'ai toujours souhaité et ce que j'espérais...et Formia collait complètement à cette philosophie ».

L'établissement lui donne alors les moyens d'exprimer sa créativité. Mais le Chef a les pieds sur terre : il travaille dans cette entreprise comme si elle était sienne, dans le respect de ses codes, de ses obligations et de l'exigence de ses clients. Puis il y a sa cuisine, ses origines, sa culture...toutes ces choses qui lui sont propres, qui n'appartiennent qu'à lui. Sa différence, Marcel Ravin est allé la puiser au plus profond de son être, avouant même s'être fait violence : « Je ne voulais pas accepter qui j'étais. Ma culture antillaise est riche. Il fallait que je l'assume, que je l'exploite. Il m'a fallu du temps pour oser mettre cet exotisme dans mes assiettes. Pour utiliser les produits de mon île. Après mon voyage au Japon,

So, we chose a local product that we were really keen to taste "à la sauce Ravin": the milk-fed lamb from the Alpes de Haute-Provence. This classical rack of lamb, enhanced by a Chef from Martinique, is about to take on a distinctive exotic touch to it. The journey starts at the very mention of citrus fruit and spices that will accompany this choice of meat: the lemon from Menton will blend in with the flavours of all-spice, while tangerine and pink grapefruit will be delicately spiced with vegetarian chili paste. The Caribbean is not so far away...

Everything started on the other side of the Atlantic for Marcel Ravin. His father a taxi driver, his mother a cleaning lady, and a sudden inspiration. His mother felt sorry that no one in the family knew how to cook and during her vacation she came back to feed everyone. Then, at the age of 17, young Marcel decided to go for it: "I spent hours watching my mother.... I took the risk and finally, everyone enjoyed my chicken pasta! I really enjoyed it...and against my father's advice, I started my apprenticeship". It wasn't an easy task: "The training course was very demanding. I was constantly challenged and assigned tasks like cleaning fish, squids... two out of four students even dropped out! I had to wait 6 months before I could even see a stove. But I hung in there..." After graduating, Marcel Ravin leaves for Alsace. However, even if the program in Martinique is similar to the one in France, the products are far from being the same as the ones found on the island: "I didn't know what was asparagus or foie gras... I even discovered artichokes for the first time! I only knew already-prepared artichoke hearts. People looked at me as if I came from another planet..."

It is in the 90's that, as a simple tourist, Marcel Ravin discovered the Principality of Monaco. It was back then that he took the decision of coming back here to start his career. Twenty years later, in 2005, the Monte-Carlo Bay project sees the light and Sergio Mangini, General Director, sees it as an ideal position in line with Marcel's ambition. The Chef tells us: "We had already worked together and he told me that he wanted me as the Chef of the firm he was about manage, without going into further details. Once the complex was built, he called me over... I took it as a real challenge. We started from scratch, everything had to be created. It was a new baby for "Monte-Carlo SBM "... The products also had to be glamorous. So I started to meet the suppliers and I only wanted to work with the best... Let me tell you: it was an all or nothing situation. I wasn't here to sell cheap what I was taught for years. Indeed, I took it as a continuity of a well done job, excellence without pretention or glitz, but rather elegance and authenticity. This establishment finally matches with what I have always wished and hoped for...and Formia was perfectly in line with this philosophy."

The Management gives him the means to freely express his creativity, but the Chef has both feet firmly on the ground: working in this enterprise as if it were his own, respecting the codes, his obligations and his customers' demands. His cuisine, his origins, his culture...all these distinct sides that are part of him. Marcel Ravin worked hard to reveal his difference hidden deep within himself: "I didn't accept who I was. My Caribbean culture is rich and I had to live with it, explore it. It took me some time to venture into putting this exotic influence in my dishes, and use the products of my island. After my trip to Japan, I realised that my fears were unfounded and that



j'ai compris que mes peurs étaient infondées. En mêlant un peu de mes origines à ce que les fournisseurs me proposaient, je me suis réalisé. Il est bon de se rappeler où l'on est, mais aussi d'où l'on vient. À Monaco, on peut faire des choses qui seraient impensables ailleurs... mais il faut savoir rester authentique ».

Si Marcel Ravin est authentique, il aime aussi sortir des classiques. Pour son premier Noël dans les cuisines du Monte-Carlo Bay, il n'hésitera pas à innover : « Je voulais faire du Boeuf Wagyu et de l'Antilope. Je travaillais déjà avec la Boucherie Parisienne Formia depuis le mois de juillet. Mais là, c'était un coup de poker. J'ai appelé Julien, je lui ai parlé de ces produits... À l'époque, c'était vraiment osé de ma part de proposer ça pour un repas de fête. Mais il m'a dit ok, je vois ce que je peux faire... Quelques jours après, il m'avait trouvé les produits parfaits. C'est génial pour un Chef d'avoir un fournisseur comme ça. Lui comme moi venions d'arriver sur Monaco, et il m'a donné les moyens d'offrir des choses différentes à mes clients... Il faut être différent. Trouver ce petit quelque chose, ces saveurs que les gens ont peut-être découverts durant leurs voyages à travers le monde, et qu'ils retrouvent lorsqu'ils viennent manger ici. Certains me disent « Comment avez-vous fait ?! »... mais je n'ai pas fait ça tout seul, c'est un travail d'équipe. Julien est un vrai partenaire... on peut même dire un ami ».

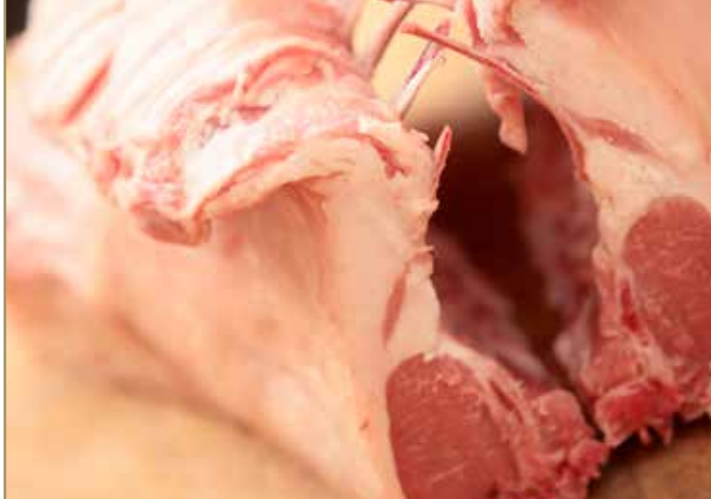
Marcel Ravin ne cache pas son amour des produits. Sur le continent, il apprend les classiques des préparations culinaires à base de viande. Mais son côté observateur le pousse à ne pas attendre d'explications quant aux modes de cuisson de telles ou telles pièces. Il a l'œil partout, s'intéresse, apprend à travers les échanges, réinvente : « Quel que soit le produit que vous allez travailler, même si vous n'êtes pas habitué, il suffit de le respecter. De le comprendre. De le toucher. Je suis convaincu que lorsque vous prenez quelque chose entre vos mains avec envie, vous l'emmènerez où vous voudrez ». Pour lui, l'histoire d'un produit est une chose qui ne doit pas se négliger. C'est en connaissant cette histoire que l'on en tire le meilleur. La cuisine est une chose qui se fait avec attention, avec passion, avec le cœur. Inévitablement, la personne qui dégustera votre cuisine ressentira ces émotions.

by combining my origins with what our suppliers proposed, I really discovered the extent of my possibilities. It is important to remember where we are today but also of where we come from. In Monaco, things that would be unthinkable elsewhere become feasible...but you must stay true to yourself."

Although Marcel Ravin is genuine, he also likes to go beyond classics. For his first Christmas in the kitchens of the Monte-Carlo Bay, he is determined to innovate: "I had been working with the Boucherie Parisienne Formia since July, and I wanted to make some Wagyu Beef and Antelope. But this was clearly a gamble. So I called Julien and spoke to him about these products... At the time, it was a real challenge to propose this for Christmas. But he said ok, I'll see what I can do... A few days later, he had found the perfect products for me. It is just awesome for a Chef to have a supplier like him. It so happens that we both just arrived in Monaco at the same time and he gave me the opportunity of giving a wider choice to my customers... You have to be different. To find this special touch, these flavours that some people may have discovered while traveling across the world and that they can experience again when coming here at the restaurant. Some people ask me: "How did you do this?!?"... but I didn't do this on my own. It is team work, Julien is a real partner and I can even say...a friend."

Marcel Ravin does not hide his love for local products. On the mainland, he learns the classical way of preparing meat-based traditional cuisine. But being an acute observer entices him not to wait for explanations about cooking methods of various meat cuts. He has got a keen eye and is eager to learn by sharing information, and re-invents all the time: "You have to respect, understand, feel whatever product you are going to work with, even if you are not used to it. I am convinced that when you love what you have between your hands, you can do whatever you want with it." In his opinion, you can only get the best out of a product by knowing the story behind it and by not neglecting it. The art of cooking is something that must be done with care, passion, with your heart. The person who savours your cuisine will inevitably feel all these emotions.





## L'AGNEAU DE LAIT

Réputé pour sa tendreté, son goût suave extrêmement fin et peu prononcé, l'agneau de lait sait mettre en valeur aussi bien les recettes traditionnelles que plus originales. Nourri exclusivement au lait de sa mère, cette alimentation confère à sa chair moelleux et finesse, ainsi qu'une couleur spécifique plus blanche qu'à l'accoutumée. La viande dégage alors des arômes de noisette et de champignon, pour terminer sur une note de lait, douce et rafraîchissante. Qu'il soit des Pyrénées, de Pauillac, ou comme ici de l'Adret, l'agneau de lait développe des caractéristiques gustatives propres à son environnement. Viande de saison par excellence, l'attention portée à son élevage et son mode de production en font un produit haut de gamme aux qualités incomparables.

Famous for its tender meat, its smooth and extremely fine and light taste, milk-fed lamb enhances traditional and more original recipes. Exclusively fed with its mother's milk, this meat brings delicacy and a smooth texture with a more specific light and whiter colour than usual. The meat releases aromas of chestnuts and mushrooms finishing with a soft and refreshing touch of milk. Whether they come from the Pyrénées, Pauillac, or from the Adret, as it is the case here, milk-fed lamb develop flavours from their environment. Seasonal meat by excellence, the attention given to its breeding and its production make it a high-ranked product of incomparable quality.



Voilà ce qui anime le Chef : malgré le volume que produit l'établissement, chaque client, chaque plat, chaque assiette est unique, vivante. Demain, la sauce ou l'accompagnement seront différents. Marcel Ravin n'aime pas les choses figées. Comme un même paysage peut changer au fil des saisons, sa cuisine revêt mille et une couleurs, mille et une saveurs, et surprend autant qu'elle émerveille.

Alors qu'il peaufine le dressage, le Chef nous fait une ultime confidence : « J'ai dans mon portefeuille un mot de Paul Bocuse... Il y est inscrit « De qui se souviendra-t-on ? ». Que mes clients se souviennent d'un goût, d'un parfum, d'une texture, d'une couleur...plus que de moi ».

Proust avait sa madeleine. Après cette matinée, nous avons la nôtre : la douceur des épices, les couleurs automnales des agrumes, les effluves de bois venu d'ailleurs...et le souvenir de ce moment où nous avons voyagé en une simple bouchée.

This is the driving force of this Chef: despite the large number of meals prepared, every customer, every dish, is unique, and alive. Tomorrow, the sauce or the side dish will be different. Marcel Ravin likes to invent. Just like the same scenery changes as the seasons go by, his cuisine is of a thousand and one colours, a thousand and one flavours, and it surprises as much as it amazes.

As the Chef elaborates the presentation of his dishes, he confides one last thing to us: "In my wallet I have a note from Paul Bocuse where he wrote: "Whom will we remember?" I hope that my customers remember a taste, a flavour, a texture, a colour...more than they remember me."

Like Proust and his madeleine, we now have ours this morning: the delicacy of spices, the autumn colours of the citrus, the aroma of exotic wood...triggering the souvenir of a beautiful travel at the tip of a spoon.

ÉTABLISSEMENT

# LE BLUE BAY

Si un restaurant devait ressembler à Marcel Ravin, il serait sans doute celui-là. Au cœur du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, le Blue Bay est devenu depuis 2005 son terrain d'expression. Une table à son image, généreuse, enjouée, où il fait bon de s'attarder.

La « signature » du Chef est partout : dans les plats bien sûr, mais aussi dans le décor. Des couleurs vives et chatoyantes, le Blue Bay est à lui seul une invitation au voyage. Le « métissage » se retrouve jusque dans les pièces de service : verres à eau tantôt bleutés tantôt orange selon les tables, l'atmosphère y est certes contemporaine mais avant tout conviviale.

Simplicité, modernisme, d'un espace à l'autre, les ambiances jouent les nuances. Des tables élégantes bordées par de prestigieuses caves à vins, ou cette immense terrasse qui avance en arc de cercle sur la mer...le cadre se choisit. De sa cuisine ouverte, le Chef supervise la salle intérieure et extérieure, avec toujours ce souci du détail, de l'excellence, mais aussi du partage.

Si Marcel Ravin a fait du Blue Bay sa référence, il orchestre également 2 autres lieux gastronomiques au sein du complexe. Ainsi, la cuisine du Chef se décline à l'Orange Verte, où le « fooding » devient « fun », ou encore au restaurant estival Las Brisas, qui offre une sélection de produits frais et un parfum de vacances.

Ce même parfum se dégage ici et là au Monte-Carlo Bay Hotel & Resort... Construit sur la presqu'île du Larvotto, l'établissement est un véritable coin de paradis, propice à la détente et à l'évasion. Un lagon à fond de sable blanc serpente entre les terrasses, les cascades, les kiosques et les îlots verdoyants qui se succèdent. Ici encore, ce n'est pas une mais bien quatre influences qui imprègnent les lieux : méditerranéenne avec les oliviers et les cyprès, tropicale grâce aux palmiers, italienne par les orangers sublimés par la terra cotta et mexicaine avec les cactus associés à la rocaïlle. L'odeur du jasmin s'invite sur les solariums pour marquer chaque instant de quiétude. Ce cadre idyllique, à la fois chic et décontracté, offre une nouvelle approche d'un séjour en Principauté. Pour un déjeuner, une soirée, un instant au spa ou une visite de quelques jours, le temps passé au Monte-Carlo Bay se savoure : entre légèreté, plaisirs et fête, l'écrin imaginé par la Société des Bains de Mer comble une clientèle avertie en quête de qualité, de confort et de modernité.

If a restaurant were to look like Marcel Ravin, it would certainly be the Blue Bay, located at the heart of Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, which became his playground since 2005. A generous and cheerful place, just like the man himself, reflected in his cuisine where you may indulge yourself.

The Chef's signature is everywhere: not only in the menu, but also in the ambiance. The Blue Bay, decorated with bright and shimmering colours is an invitation to travel in itself. These colour combinations can also be found in the service sets: either blue or orange water glasses according to the style of the tables. A contemporary but above all friendly atmosphere.

A simple and modern surrounding contrasting from one room to another. Elegant tables set alongside wine racks, or a vast terrace spreading out in a semi-circle over the sea...the choice is yours. From his open kitchen facing out on the indoor room or outdoor space, the Chef keeps a watchful eye by paying attention to detail, excellence and sharing.

Even though the Blue Bay is Marcel Ravin's reference, he also manages with maestria 2 other gourmet places within the same complex. The Chef's cuisine can also be discovered at "L'Orange Verte", where "Fooding" becomes "Fun" or at the summer restaurant Las Brisas with its offer of fresh products and a distinctive Holiday feel.

A perfume that pervades here and there at the Monte Carlo Bay Hotel & Resort, set on the Larvotto isle, the property is a genuine paradise on earth, inviting you to relax and escape from reality. The white sand of the lagoon curves between terraces, waterfalls, huts and small green islands. Once again, it is not one, but four inspirations invading the whole place: Mediterranean with olive and cypress trees, Tropical with its palm trees, Italian with the green of the orange trees magnified by Terra Cotta and Mexican with cactus growing amongst rocky gardens. The smell of Jasmin finds its way to the solarium area to emphasize each quiet moment. This idyllic setting, chic and casual at the same time, offers a new approach to your stay in the Principality of Monaco. Be it for lunch, an evening out, a break at the Spa or for a longer stay, you will savour every moment spent at the Monte Carlo Bay Hotel & Resort. In this jewelbox created by "Monte-Carlo SBM" floats a feeling of freedom, fun and party and satisfies a demanding clientele thriving for quality, comfort and modernity.





# MORCEAUX CHOISIS D'AGNEAU DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE CHOUX KALÉ ET TEXTURE D'AGRUMES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Agneau

2 carrés d'agneau de lait  
30 g de miel de fleurs de Provence  
10 cl de jus de citron vert  
50 cl de jus d'agneau  
1 demi citron de Menton confit au sel, taillé en dés et dessalé  
20 g de dés de gingembre confits au jus d'orange  
1 cuillère à soupe de poudre de bois d'Inde (toute épice)  
100 g de beurre  
Sel fin et huile d'olive

### Garniture

400 g de choux kalé  
120 g d'albedo de citron de Menton  
40 g de pâte de piment végétarien  
1 mandarine  
1 pamplemousse rose  
40 g de beurre  
20 cl de bouillon de légumes  
Fleur de sel

### Finition

Disques de pain toasté  
Disques d'agrumes confits dans leur jus

## Préparation

Poêler les carrés d'agneau au beurre et à l'huile d'olive, cuisson rosée. Désosser et prélever les filets, assaisonner de sel et poudre de bois d'Inde. Débarrasser sur une grille couverte de papier cuisson et réserver à température ambiante.

Sauce : réaliser une gastrique avec le miel et le jus de citron, mouiller au jus d'agneau, incorporer les dés de citron confits et le gingembre. Rectifier l'assaisonnement de sel et d'une pincée de bois d'Inde « toute épice ».

Garniture : blanchir les choux kalé à l'eau bouillante salée. Égoutter et stopper la cuisson dans de l'eau glacée. Prélever les quartiers de mandarine et de pamplemousse. Faire tiédir la pâte de piment végétarien dans un filet d'huile d'olive puis ajouter les feuilles de choux kalé et les segments d'agrumes afin de faire chauffer délicatement. Assaisonner de fleur de sel.

Finition : tailler les filets d'agneau en longueur puis déposer le chou kalé et les agrumes sur chaque assiette. Rajouter quelques points d'albedo ainsi qu'un petit toast Melba pour le côté craquant.





# FILET DE BICHE AU CACAO TRUFFÉ, LÉGUMES D'AUTOMNE

## Ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg de filet de biche

### Garniture accompagnement

800 g de topinambours  
80 cl de lait  
50 cl de crème  
100 g de beurre  
8 cèpes bouchons  
400 g de céleri branche  
Sel et poivre

### Garniture aromatique

50 g de carottes  
100 g d'échalotes  
60 g d'oignons  
60 g de céleri branche  
100 g de champignons de Paris  
50 cl de vin rouge  
5 cl de vinaigre de Xérès  
5 cl de cognac  
Poivre maniguette et baies de genièvre

### Finition

Cacao en poudre  
Piment d'Espelette  
1 pomme Granny Smith  
100 g de truffe noire Melanosporum  
5 cl d'huile de truffe

### Sauce

Huile d'olive  
Os et parure de biche  
Concentré de tomates  
Chocolat couverture  
Jus de betterave  
Sel et poivre

### Préparation

Parer et ficeler le filet de biche. Réserver. Tailler la garniture aromatique en mirepoix et mettre avec le filet. Mouiller au vin rouge, au cognac et au Xérès. Ajouter le poivre maniguette et les baies légèrement concassées. Laisser mariner pendant 6h.

Sauce : couper les os et les parures en petits morceaux. Faire colorer à l'huile d'olive dans une cocotte. Égoutter le filet de biche, récupérer la garniture aromatique et l'ajouter aux os et parure avec le concentré de tomate. Mouiller avec le jus de la marinade et cuire à feu doux pendant 1h30 en écumant régulièrement. Filtrer cette base au chinois étamine et mettre à réduire à nouveau avec le jus de betterave. Ajouter les morceaux de chocolat couverture et rectifier l'assaisonnement.

Garniture accompagnement : éplucher les topinambours, les cuire au lait et à la crème. Prélever un tiers et garder pour la finition. Égoutter l'autre partie, mixer en texture mousseline. Blanchir le céleri branche dans de l'eau bouillante salée et rafraîchir à l'eau glacée. Dans une poêle anti adhésive, poêler le tiers de topinambours, le céleri et le cèpe coupé en deux au beurre. Rectifier l'assaisonnement. Placer sur du papier absorbant, réserver pour le dressage.

Cuisson de la biche : mettre 2 à 3 cl d'huile d'olive dans un sautoir et rôtir le filet sur toutes les faces à feu doux. Ajouter une noisette de beurre, saler et poivrer généreusement. Arroser régulièrement avec le gras de cuisson. Sonder 54° à cœur, égoutter et laisser monter la température à 62°. Déficeler puis tailler en noisette. Rouler la noisette dans l'huile de truffe et poudrer de cacao et de piment d'Espelette.

Finition : dresser la mousseline de pomme de terre, les quartiers rôtis, le céleri et le cèpe dans chaque assiette. Déposer une noisette de biche. Râper quelques tranches de truffe et mikado de pomme verte, terminer le dressage avec quelques pousses et le jus de cacao.





# GILLES FAUGÈRE

Les pâturages y sont verdoyants et l'air pur. Les paysages, eux, jouent les contrastes. Entre reliefs, plateaux, et méandres de la Dordogne, adossée aux premiers contreforts de la montagne limousine, la ville d'Egletons est riche d'un savoir-faire historique. Depuis 1946, elle abrite la maison Faugère, à l'origine du premier Label Rouge et véritable référence dans le commerce du veau sous la mère. De génération en génération, l'amour du produit et de la tradition s'y transmet. Gilles Faugère, aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale, évoque avec nous les spécificités de ces bêtes choyées, ses doutes quant à la perte de cette production si identitaire, mais aussi sa fidélité à la Boucherie Parisienne Formia.

Jusqu'à la moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, le veau est le VEAU, sans autre qualificatif, tant il n'y a qu'une manière de le faire : une manière simple, naturelle et économique, le pis de la mère. Si l'appétit industriel de l'après-guerre rationalise l'élevage du veau pour donner naissance au veau dit « en batterie », les paysans, eux, croient en leur produit. Ils savent qu'il y a encore un marché de connaisseurs qui recherche la qualité et le bon goût d'antan. Roger Faugère est de ceux là. Il sera à l'initiative du premier Label Rouge, garant d'un mode de production dans le respect des traditions. Le veau est nourri au pis ? Qu'à cela ne tienne, il sera « le veau sous la mère ». Pour l'époque, une révolution, avant-gardiste et audacieuse. Mais ce veau de lait du Limousin deviendra bien plus qu'une appellation : il est aujourd'hui le meilleur vecteur du savoir-faire des éleveurs de la région.

Green pastures, pure air. Such contrasting scenery. Between hills, flatlands and the twists and turns of the Dordogne, back to back with the first foothills of the Limousine Mountain, the city of Egletons is renowned for its historical know-how. Since 1946 it shelters the Faugère Entreprise that was awarded the first "Red Label" and is a genuine reference in the milk calf business. This is where love of the product and tradition is passed on from generation to generation. Today, Gilles Faugère, head of the family enterprise, evokes the specificities of these well-treated animals, as well as his doubts about the risk of losing this production that holds such an identity, and also his loyalty to the Boucherie Parisienne Formia.

Until half of the 20th century veal is veal, without needing any other qualifying term, in so much as there is only one way to do it: a simple, natural and economical way, the mother's udder. If the after-war industrial urge changes veal breeding to "battery farming", the raisers believe in their product. They are aware that there are still experts in the market looking for the quality and good taste of former days. Roger Faugère is one of them. He has initiated the first Red Label, warranting a production mode within the respect of tradition. The veal is nourished at the udder? That does not matter, it will be a "milk calf". A cutting edge and audacious revolution at that time. But this milk calf from the Limousin will become much more than a title: it is today the best vector of the breeders' know-how in the area.





Avec le veau sous la mère, pas de vacances, pas de jours fériés, pas d'arrêt maladie : c'est un quotidien, une vie entière dédiée au bien-être des bêtes pour en faire une viande d'exception. Car ici, le veau goûte au lait de sa mère deux fois par jour, guidé par la main de l'homme. Cela vous semble paradoxalement normal ? Et pourtant... Dans une société moderne et automatisée, consacrer 365 jours par an à nourrir un veau directement aux mamelles ne semble pas faire l'unanimité auprès des agriculteurs... Si bien que Gilles Faugère nous confiera avec inquiétude que si rien ne change, dans 20 ans, ce veau sous la mère ne le sera plus. Alors forcément, on a envie de le protéger, de le bichonner, et surtout, de le faire savoir.

En 2014, le veau fermier ne représente que 5 % de la commercialisation totale de veau en France. Il en devient un produit rare pour les consommateurs : l'équivalent de seulement 125 g par personne et par an... Voilà pourquoi, certaines pièces peuvent paraître onéreuses. Voilà pourquoi aussi, chez Formia, nous sommes fiers de pouvoir compter sur ces fournisseurs attachés à leur terroir avec qui nous collaborons depuis près de 60 ans...et ces derniers nous le rendent bien. Cette confiance réciproque avec la maison Faugère est finalement née d'une simple instruction : nous leur avons donné carte blanche pour nous fournir la meilleure viande qui soit. Alors, lorsque Gilles se rend aux foires, c'est une bête primée qu'il sélectionnera pour nous. Résultat, une viande blanche à rosée, avec un grain très fin et persillé ; un gras blanc satiné et onctueux qui apporteront à ces pièces toute la jutosité et la flaveur attendues par nos clients.

Bien que leur célèbre tête de veau ait su conquérir le cœur de Jacques Chirac et de l'Élysée, Gilles nous assurera enfin que Formia reste l'adresse la plus prestigieuse de son carnet. Car c'est aussi à la table princière, depuis les années 50, que l'on savoure le veau sous la mère signé...Faugère.

Milk calf breeding means there are no days off, no bank holidays, no sick leave: it is an everyday task, a whole life dedicated to the well-being of the cattle to produce an exceptional meat. Here, the veal is fed with its mother's milk twice a day, with the help of man's hands. Does this seem ironically normal? And yet, in a modern and automated society, dedicating 365 days a year to feed veals directly to the udder does not seem to get unanimous support from the breeders. So much so that Gilles Faugère confides in us with a touch of worry that if nothing changes, in 20 years from now, milk calf will not exist anymore. So, of course, we want to protect it, pamper it and spread the word.

In 2014, the farm-reared veal represents only 5% of the total veal marketing in France which now becomes a rare product for the consumers and is equivalent to only 125 g per person and per year. This is why certain pieces can seem expensive. This is also why at Formia, we are proud of being able to count on these suppliers attached to their land and with whom we have been collaborating for almost 60 years...and it is mutual. This confidence with the Faugère firm came from a simple instruction: we gave them "carte blanche" to provide us with the best meat ever. So, when Gilles goes to the Trade Fair he will select prize-winning cattle for us, resulting in a white to pink coloured meat with a very fine and marbled grain; white satiny and unctuous fat bringing to the meat all its succulence and flavour expected by our customers.

Even though their famous calf's head conquered the heart of Jacques Chirac and the Élysée, Gilles ensures us that Formia will keep on being the most prestigious address in their notebook, because since the 50's, milk calf signed Faugère is also savoured at the Royal table.

# CYRIL JAEGLÉ



Si en cuisine, sublimer un produit nécessite créativité et dextérité, accorder à la perfection ce dernier avec un vin relève d'une science complexe. Ce nectar, aussi riche que spirituel, se doit d'éveiller les sens de celui qui le porte à ses lèvres : parfum, couleur, texture en bouche, rien n'est laissé au hasard. Cyril Jaegle, Maître Sommelier et Directeur de Dionysos Wines Monte-Carlo, nous livre les secrets de ces alliances « divines »...

Étonner, transporter, le rôle du sommelier ne se limite pas à un simple conseil : anticipant l'explosion de saveurs que vous vous apprêtez à vivre, il étend l'émotion d'une bouchée jusqu'à votre verre. Il vous murmure que la dégustation d'un vin se vit comme un voyage, une expérience, un moment intimement partagé. Pourtant, il ne vous dictera jamais comment le « ressentir »...là est la magie rendant chaque découverte unique. C'est précisément cet instant que nous avons vécu dans la récente boutique que dirige Cyril Jaegle. Avant de rencontrer le jeune professionnel, Paul Bocuse nous avait soufflé que les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis. Bien sûr, nous n'oserions pas le contredire... Mais à peine le pas-de-porte franchi, les millésimes d'entre ces murs, sans être débouchés, semblent avoir des tas d'histoires à raconter.

If cooking a product needs creativity and dexterity, matching it to the perfection with a wine becomes a complex science. This nectar, as rich as spiritual, must wake up the senses of the one bringing it to his lips: perfume, colour, mouth-felt texture, nothing is left to chance. Cyril Jaegle, Master Sommelier and Director of Dionysos Wines Monte-Carlo, reveals the secrets of these divine alliances.

The role of the sommelier is not only to give advice, but also to astonish, transport: anticipating the explosion of flavours that you are about to live, he extends the emotion of a sip to your glass. He will whisper to you that wine tasting is experienced as a trip, an experience, a moment intimately shared. However, he will never dictate how you should "feel" it...because this is the magic that makes each discovery unique. It is precisely this instant that we have experienced in the shop managed by Cyril Jaegle. Before meeting the young professional, Paul Bocuse had whispered to us that the most prestigious bottles start existing the moment they are shared between friends. We, of course, would never contradict him...but once we crossed the doorstep, the vintage wines seemed to have a lot of stories to tell through these walls, even without being uncorked.





Dans ce qui n'est que l'entrée de la boutique, champagnes de propriétaires et de grandes marques côtoient spiritueux, grands crus français et vignobles étrangers. Quelques ouvrages trônent ici et là...mais à quoi bon parcourir ces pages : aujourd'hui, nous sommes reçus par un expert en la matière. Ayant exercé dans les plus grands restaurants étoilés, de la Capitale à Monaco en passant par Courchevel et St-Tropez, et nommé Meilleur Jeune Sommelier de Lorraine, Cyril Jaegle sera notre guide. Dans une pièce attenante, il nous mène vers des bouteilles démesurées, dressées comme les colonnes à l'entrée d'un édifice antique. N'oublions pas que nous sommes ici dans le temple du « dieu du vin ». Leur contenu se savoure...religieusement. Nous découvrons alors que cet espace n'est autre qu'une salle de dégustation. Nous y apprendrons beaucoup : sur la culture de nos régions, sur leur histoire, mais aussi sur nous-même.

Sa subtilité, Cyril sait la partager. Parce que SERVIR (sens premier du terme sommelier), c'est vendre le vin avec un soin particulier. Particulier pour le client, qui doit se sentir unique ; particulier pour le vin, parce qu'on lui fera l'honneur qu'il mérite. C'est le mettre le plus possible en valeur, avec les bons mots, les bons gestes, les bons matériels, les bons rythmes, les bonnes observations. Cela ne fait aucun doute, nous sommes face à un professionnel, mais surtout un passionné. Les codes traditionnels du caviste sont revisités : sélection, conseil personnalisé, il est attentif à ces vignerons dont la philosophie respecte leur environnement et sublime l'expression identitaire de leur terroir. Une attention que nous partageons chez Formia.

Dionysos Wines, c'est aussi un couloir aux verticales de grands vins, domaines et châteaux, qui s'étendent sur 8 millésimes. C'est un espace oenothèque exclusif. Ce sont des services de création de cartes pour les restaurants et bars à vins ; de livraison « Yachts & Villas » de St-Tropez jusqu'en Italie ; ou encore des dégustations privées, des ateliers autour du vin, du cognac, de l'armagnac, du whisky, du rhum... En somme, un endroit incontournable où se mêlent produits d'exception, authenticité et modernité.

Après s'être immiscés dans les cuisines de deux Chefs, nous avons proposé à ce sommelier d'associer à leurs recettes les vins de son choix. À l'approche des fêtes, Cyril nous sélectionnera également deux champagnes pour accompagner chapons et autres poulardes. De précieux conseils que nous avons « récoltés » avec application...

Right at the entrance of the shop, champagne producers of known brands are alongside liquor, vintage wines and foreign vineyards. Some books lie here and there...but why go through them: today we are welcomed by an expert in the field. Having worked in the biggest starred restaurants from Paris to Monaco, passing through Courchevel and St. Tropez, appointed Best sommelier of Lorraine, Cyril Jaegle will be our guide. In a room nearby, he leads us to disproportionate bottles, drawn up like columns at the entrance of an antique building. We have to remember that here we are in the Temple of the "Gods of Wine". Their content is savoured...religiously. We then discover that this space is a wine tasting room. We will learn a lot there: about our regional culture, about their story and also ourselves.

Cyril knows how to share his subtlety because to SERVE (the main goal of a sommelier) is to sell wine with particular care, since the customer must feel unique. Particular also concerning the wine, because it will be as honoured as it deserves to be thus emphasizing its value with the right words, the right gestures, the right material, rhythms, and observations. We are without any doubt with a professional, but most of all, a passionate. The traditional codes of wine experts are revisited: selection, personalised advice. He must be attentive to his wine growers whose philosophy is to respect environment and distil the main strengths of their land. This is the kind of attention we share at Formia.

Dionysos Wines is also a corridor of great wines, domains and castles extending to 8 vintage wines, an exclusive "oenothèque" space. There are services such as wine lists for restaurants and wine bars; delivery services for Yachts and Villas passing by from St-Tropez to Italy; or even for private wine-tasting, workshops around wine, cognac, armagnac, whisky and rum... In other words, an essential place where products of exception, authenticity and modernity are brought together.

We felt like intruders in the kitchens of two Chefs, and we asked the sommelier to combine the Chefs' recipes to wines of his choice. With the Holiday season approaching, Cyril will also choose two champagnes to accompany our turkey and other poultry. Precious advice that we collected with a lot of attention.





Pour sublimer la SPIRALE DE VEAU DE PATRICK RAINGEARD, cap sur la Bourgogne et le célèbre village de Meursault. Le chardonnay, cépage cultivé sur des roches calcaires et mameuses, amènera richesse et élégance. Le choix se porte donc sur un MEURSAULT « EN LA BARRE » DOMAINE ANTOINE JOBARD 2011 : au nez, on y découvre des arômes aux saveurs exotiques mais également des notes légèrement beurrées. En bouche le gras, la puissance mais aussi une finale minérale pure et ciselée s'y révèlent. Ce vin est idéal pour accompagner de fines viandes blanches aux garnitures raffinées comme cette création...

**Conseil du sommelier :** Température de service 10 - 12 degrés. Verres à Bourgogne conseillés.

Le FILET DE BŒUF, lui, nous transporte de l'autre côté de l'Atlantique avec un Grand Vin d'Argentine de la Terrazas de Los Andes de la région de Mendoza. Vin issu des cépages Cabernet, vieux Malbec et petit Verdot, il se caractérise par sa puissance, son envergure et son intensité. L'alliance se fera avec un CHEVAL DES ANDES 2008. Complexe et racé, tout en élégance avec des notes de fruits noirs, d'épices telles que le poivre noir, la cannelle... D'une grande personnalité, ce vin accompagnera vos plus belles et tendres viandes rouges.

**Conseil du sommelier :** Carafes le vin une demi-heure avant de le servir. Température de service 15 - 16 degrés. De grands verres seront plus adaptés à son bouquet et sa puissance.

MARCEL RAVIN nous amène quant à lui vers des grands classiques. Avec le CHEVREUIL, la Côte Rôtie, vin de légende du nord de vallée du Rhône au cépage mythique la syrah. La CÔTE RÔTIE 2011 P. JASMIN se distingue par sa robe rubis chatoyante, aux jolis reflets violacés. Le nez nous fait découvrir un bouquet gourmand de cassis sauvages, de violettes et de mûres. La bouche aux tanins soyeux, fins et enrobés, avec des arômes de fruits noirs, enchanteront les amateurs d'accords mets-vins et de venaison.

**Conseil du sommelier :** Carafes le vin une demi-heure avant de le servir, dans de grands verres également. Température de service 15 - 16 degrés.

In order to sublimate PATRICK RAINGEARD'S VEAL SPIRAL, let's head for Bourgogne and the famous Meursault village. The Chardonnay, a grape variety cultivated on marl limestone rocks, will bring richness and elegance. Thus, the wine selected is a MEURSAULT « EN LA BARRE » ANTOINE JOBARD'S 2011 ESTATE: we can discover aromas of exotic flavours and also, slightly buttered notes. On the palate is revealed a strong and bold, pure mineral and chiselled final taste. This wine is ideal to accompany fine white meat with refined side dishes just like this creation...

**Advice from the sommelier:** Serving temperature is between 10 – 12 degrees. Bourgogne glasses are suggested.

BEEF TENDERLOIN takes us to the other side of the Atlantic with a great wine from "Argentina de la Terrazas de Los Andes" in the Mendoza area, a wine coming from the Cabernet grape variety, old Malbec and petit Verdot with its typical strength, calibre and intensity. It will be combined with a CHEVAL DES ANDES 2008. Complex and distinguished, elegant with notes of black fruit, spices such as black pepper, cinnamon... This wine of great personality will accompany your most beautiful and tender red meats.

**Advice from the sommelier:** The wine should be poured in a carafe, half an hour before serving it. Serving temperature is between 15 – 16 degrees. Large glasses will be better adapted to its bouquet and strength.

As far as MARCEL RAVIN is concerned, he takes us to more classical wines like the CHEVREUIL, the Côte Rôtie, a legendary wine from the North valley of the Rhône with a mythical grape variety known as the Syrah. The CÔTE RÔTIE 2011 P. JASMIN is recognised by its sparkling ruby robe, with beautiful shimmering purple. When smelling this wine it lets us discover a gourmet bouquet of wild blackcurrant, violets and blackberry. The taste with its silky tannin, finely coated with black fruit aromas will delight the amateurs of wine pairing and venison.

**Advice from the sommelier:** The wine should be poured in a carafe half an hour before serving it, also in large glasses. Serving temperature is between 15 – 16 degrees.





Quel plus beau mariage que celui de l'AGNEAU et des vins de Pauillac... Le PAUILLAC DE LATOUR 2008 impressionne par sa qualité de tanins, son bouquet riche et délicat, sa bouche fine et onctueuse. Fruits noirs et épices douces, notes de chocolat et arômes torréfiés s'y mêlent. On y retrouve la classe des grands Bordeaux pour ce vin issu du célèbre Château Latour.

Conseil du sommelier : Le second vin du Château « Les Forts de Latour » est une des grandes réussites également de ce vignoble. Température de service 16 - 17 degrés. À servir dans de grands verres type Bordeaux.

What better combination than LAMB and wines from Pauillac... The PAUILLAC DE LATOUR 2008 has an impressive tannin quality, a rich and delicate bouquet, and is delightfully unctuous in the mouth. A blend of black fruit and mild spices, touches of chocolate and roasted aromas. The class of the the great Bordeaux for this wine coming from the famous Château Latour can be found.

**Advice from the sommelier:** The second wine of the Château "Les Forts de Latour" is one of the greatest achievements from this vineyard as well. Serving temperature is between 16 – 17 degrees. To be served in large Bordeaux-type glasses.

## LES CHAMPAGNES

Du côté des champagnes enfin, le cœur balance entre blanc et rosé. Pour le premier, un AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2005. Grande cuvée de la maison Deutz, ce 100% chardonnay illuminera vos repas de fêtes à travers ses fines bulles, sa complexité, sa trame fruitée, confite et généreuse. Un champagne comme on les aime, cristallin et limpide aux notes de fleurs blanches, d'agrumes, de noisettes et d'amandes fraîches. Un grand chardonnay qui accompagnera belles volailles fermières et entrées de fêtes. Température de service conseillée 9 - 10 degrés.

La version rosée se choisira, elle, chez BOLLINGER. Aujourd'hui devenue icône de la marque avec un assemblage judicieux de pinot noir (62%) , de chardonnay (24%) et de pinot meunier (14%), cette cuvée possède un fruité généreux et subtil de fruits rouges. La bouche est ronde et délicate, avec une superbe touche finale, toute en fraîcheur. Un beau champagne de fête à savourer en apéritif ou pour accompagner votre entrée ! Température de service conseillée 8 - 9 degrés.

At last, as far as Champagnes are concerned, it is not easy to decide between white and rosé. For the first, UN AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2005 is a Grand Cuvée of the Deutz Estate. This 100% Chardonnay will enlighten your Holiday dinners with its finest bubbles, its complexity, its fruity texture, crystallised and generous, just like we appreciate them. A famous Chardonnay, with its crystalline and clear appearance and notes of white flowers, citrus fruits and fresh almonds will beautifully accompany farm reared poultry and seasonal appetizers. **Serving temperature suggested between 9 – 10 degrees.**

The pink Champagne will be selected at BOLLINGER, that has become today the icon of the brand with a wise combination of Pinot noir (62%), of Chardonnay (24%) and of Pinot Meunier (14%). This vintage has a generous and subtle red berry fruity taste. The taste is full and delicate with a superb final and fresh touch. A great Holiday season Champagne to savour as an aperitif or to accompany your appetizers. **Serving temperature suggested between 8 – 9 degrees.**





# FOIE GRAS & VOLAILLES FESTIVES



Les décorations de Noël se sont emparées de nos maisons, de nos rues, de nos commerces. La délicate tâche de la course aux cadeaux est sur le point de prendre fin. Pourtant, il est une question qui résonne dans toutes les têtes en cette période de fêtes : qu'allons nous bien pouvoir cuisiner cette année ? Chez Formia, nous avons voulu vous susurrer quelques idées : alors que la mythique dinde côtoie le prestigieux foie gras ; que la poularde émoustille les papilles des gourmets ; le chapon, qu'il soit traditionnel ou de pintade vient émerveiller le plaisir de la dégustation...et du moment partagé.

Si la distinction entre ces différentes volailles peut se faire aisément à l'œil nu, les caractéristiques gustatives de chacune d'entre elles sont principalement dues à leurs régions d'élevage : qu'elles proviennent des terres bressannes, des mythiques forêts des Landes, où qu'elles aient été bercées par les embruns vendéens de Challans, leurs spécificités en font des produits uniques. Ce sont précisément ces particularités que nous avons choisi de mettre en lumière dans ce dossier.

Christmas spirit is here again invading our homes, our streets and shops. The countdown has started for Christmas shopping. But there is one question in everyone's mind during the festive season: what could we prepare this year? At Formia we have a few suggestions that come to mind: let the legendary turkey stand next to the prestigious foie gras; let the fattened chicken stimulate the taste buds of the gourmets; the capon be it cooked in a traditional way or Guinea fowl, to come and enlighten the pleasure of eating and of this shared moment.

If you can easily distinguish these different fowls with a naked eye, their distinctive taste is mainly due to the regions from which they originate, whether from Bresse, from the renowned landforest from the Landes region, or from the salty breeze of Challans in the Vendee region, making them unique products. It is precisely these characteristics that we chose to highlight in this article.





## Les belles de Bresse

En Bresse, la volaille est reine. Conjuguée au plus-que-parfait, elle est au cuisinier ce que la toile est au peintre : un terrain d'expression...et d'exception. Pourtant, lorsqu'à l'approche du réveillon dindes et poulardes se parent de leurs habits de fêtes, elles semblent devenir bien plus que de simples tableaux vierges : elles sont les œuvres réalisées, signées par l'éleveur, et par toutes les personnes garantes de leur qualité sur la chaîne de production. Emmillotées soigneusement dans leurs linges blancs, elles sont le symbole d'un savoir-faire inestimable. La « véritable » volaille de Bresse - et seule à disposer d'une AOC - possède des codes identitaires reconnaissables d'entre tous et indissociables les uns des autres. Couleurs, sceau, bague, étiquette, et surtout le célèbre scellé tricolore certifiant de leur authenticité. Mais revenons sur les raisons de cette qualité incontestable et incontestée...

### La dinde

Élevée en plein air, la dinde fermière parade en exhibant son plumage noir ébène et ses pattes teintées du même camaïeu. Face à sa chair fondante, nul besoin de la garnir de farce pour apprécier la richesse de ses arômes. Après être restée au poulailler pendant 10 semaines, nourrie de produits laitiers et de céréales provenant de l'aire d'exploitation, elle doit trouver par elle-même le complément de son alimentation sur le parcours herbeux du bocage bressan, riche en vers et autres insectes. À l'automne, elle est spécialement engraisée durant 4 semaines en poulailler : sa peau deviendra alors fine et nacrée, sa viande moelleuse. Pour Noël, âgée de 7 mois minimum, elle pèsera effilée entre 3 et 5 kg.

## The beauties of Bresse

In the Bresse region, fowls are Queens. More than perfect, they are to the cook what the canvas is to the artist: a way of expression in an exceptional manner. However as New Year's Eve approaches turkeys and Guinea fowls dress up for the occasion and seem to become more than bare pictures. They are the works of art created and marked by the breeder and by everyone that can vouch on their quality all along the way, on the production line. Carefully wrapped in white cloth, they are the symbol of a priceless know-how. The genuine Bresse fowl – the only one to be branded AOC (PDO – Protected Geographical Indication) – owns a unique identity coding that cannot be dissociated. Colors, stamp, band, labels, and most of all the famous three-colored seal certifying their authenticity. However, let's go back to the reason behind this unquestionable and unquestioned quality...

### The turkey

Raised in the open, the freerange turkey parades showing off its ebony black feathers and its legs of a similar tone. Thanks to its tender flesh there is no need for stuffing to appreciate its rich aromas. After 10 weeks in the hen house, fed on dairy products and cereal issued from the nearby farms, it now needs to find by itself its additional nutrition in the green meadows of Bresse, with abundant worms and insects. At the beginning of autumn it is taken to the hen house to fatten for 4 weeks: its skin will then become thin and pearly, and its flesh mellow. For Christmas, at a minimum of seven months, it will weigh between 3 to 5 kg gutted.



## La poularde

La poularde de Bresse est une volaille femelle sélectionnée parmi les poulettes les mieux conformées, les plus rondes et les plus lourdes au moment de la mise en épinettes. Âgées de plus de 22 semaines, le prolongement de leur engraissement (ou finition) durant 4 semaines au minimum est très surveillé afin d'éviter l'entrée en ponte, sans pour autant altérer le persillé de sa chair : salle de finition assombrie, alimentation spécifique, ces particularités lui assurent une chair extrêmement tendre. Une surface minimum de 10 m<sup>2</sup> est réservée à chaque poularde pour que cette dernière développe tout le muscle nécessaire à son bon goût. Ses caractéristiques sont accentuées par la pratique du roulage, réservée aux périodes festives. La Poularde de Bresse est authentifiée par quatre éléments, communs au chapon de Bresse : le sceau attestant l'appellation d'origine légalement contrôlée ; la bague avec le nom de l'éleveur sur sa patte gauche ; l'étiquette du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, et enfin le scellé tricolore apposé à la base du cou.

## Challans : le marais breton

Terre de contrastes et de passions, cette région est le point de rencontre du ciel et de la terre, du vent et de la mer. Profitant de la clémence du climat en toute saison et de l'acidité du terreau sur lequel croît en abondance une herbe douce au bon goût marin, Challans est le paradis de l'aviculture grandeur nature. Cet environnement est la clé d'un élevage de qualité, salué par le prestigieux Label Rouge. Le « marais breton » voit naître des volailles fermières dont la croissance lente et plus longue assure une viande plus ferme et plus goûteuse.

## La dinde

Riche par essence, sa chair s'affine pour devenir, à maturité, délicieusement juteuse et fondante. Après avoir passé 6 mois dans les champs, la dinde noire de Challans arrive sur nos tables avec tout l'honneur qu'elle mérite. Cette durée d'élevage est d'ailleurs clairement spécifiée dans le cahier des charges du Label Rouge : durant 154 jours minimum, ces dindes ont tout le temps pour développer une viande savoureuse...et c'est ce qui fait toute la différence !

## La poularde

Comment la chair persillée de la poularde noire de Challans gagne-t-elle en finesse ? Vivant en plein air pendant 14 semaines, elle reste ensuite au poulailler pendant 21 jours pour peaufiner la délicatesse de sa viande avec une alimentation céréalière complétée de 5 % de produits laitiers. Pour Noël, ces poulardes, qui ne sont autres que des poules noires de Challans, sont donc engraisées avec un mélange de lait et de maïs, de pois et de triticales. Une « finition » qui, à l'approche des fêtes, n'est pas pour déplaire aux adeptes de produits authentiques...

## The fattened chicken

The Bresse fattened chicken is a female fowl selected amongst the best shaped, the most rounded and heaviest ones before they are transferred to the fattening coop. At 22 weeks old, the fattening process (or finishing process) lasts 4 weeks minimum and is very carefully monitored so as to avoid egg laying, without nevertheless altering the delicacy of its flesh: darkened finishing room, specific feeding, these specifics will ensure an extremely tender flesh. An area of 10 square meters at minimum is devoted to each fattened chicken in order for it to develop all the muscles that will guarantee its fine taste. These characteristics are enhanced by the rolling process, especially practised over the festive season. The fattened chicken is authenticated in four ways similar to the capon from Bresse: the seal vouching for its origin and legally controlled; the band with the name of the breeder on its left leg, and the label from the Interprofessional Committee for the Bresse fowl and finally the three-colored seal fixed at the neck.

## Challans: The Breton swamp

Lands of contrasts and passion, this region is the meeting point of the sky and the earth, of the wind and the sea. Benefiting from a mild climate through all seasons and of the acidity of the compost on which sweet grass with a maritime taste, abundantly grows. Challans is the paradise of life-size poultry farming. This environment is the key to quality breeding, recognised by the prestigious Red Label. In the Breton swamp fowls have a slow and long growth, ensuring a firm and more tasty flesh.

## The turkey

Its rich flesh becomes deliciously juicy at maturity with a melt-in-the-mouth texture. After having spent 6 months in the fields, the black turkey from Challans ends up on our tables with all the honor it deserves. This breeding time span is clearly stated in the specifications of the Red Label: during a minimum of 154 days, these turkeys have all the time to develop a tasty meat...and this is what makes all the difference!

## The fattened chicken

How does the delicate flesh of the black fattened chicken from Challans become so refined? Living outdoors for 14 weeks, it then stays in the hen house during 21 days to further refine its delicate meat by feeding it with cereal and 5% of added dairy products. For Christmas, these fattened chickens, that are nothing other than black chickens from Challans, are fattened with a mixture of milk and corn, peas and triticale. A "finishing touch" which at the Christmas season delights the fans of authentic products....

## Liberté et grands espaces au cœur des Landes

Les volailles des Landes sont sans conteste l'un des fleurons de l'élevage et de la gastronomie d'Aquitaine, justifiant l'octroi en 1965 du premier Label Rouge en France. Ici « élevage en liberté » prend son véritable sens : plus grand massif forestier d'Europe, les volailles y sont traditionnellement élevées au cœur d'espaces illimités, dépourvus de toutes clôtures. Autant d'atouts qui ont permis aux producteurs d'y développer un concept unique grâce à l'invention de cabanes démontables et déplaçables.

### La dinde

Gambadant durant 5 mois dans les prairies landaises, la dinde vient enrichir la large gamme des volailles proposées par la région. Une nourriture composée exclusivement de matières végétales apporte à sa chair un léger goût boisé. Ce pur produit du terroir landais est aujourd'hui une référence pour les amateurs de volaille 100 % nature.

### La poularde

La poularde fermière des Landes apparaît dans les élevages dès le mois d'août. Lorsqu'elle arrive sur nos étals, elle est alors âgée de 120 jours minimum. Nourrie de 80% de céréales, on ajoute à ses repas une petite ration de lait durant les 3 dernières semaines à ses repas. La viande de la poularde révèle alors une douceur subtile et des notes de lait délicates.

### Le Chapon fermier dans sa version classique ou de pintade

Naturellement dodu, peau délicieusement fine, chair onctueuse, le chapon fermier est le must de sa catégorie. Volaille adulte, le chapon pèse entre 3,5 et 4,5 kg plumé et effilé. Il convient donc parfaitement à un dîner de 8 à 12 personnes. Ce dernier s'est peu à peu imposé comme le met roi des réveillons. Rappelons qu'il s'agit d'un coq châtré environ un mois après sa naissance... Uniquement disponible pendant la période des fêtes, elle est de loin la plus luxueuse et la plus raffinée des volailles.

## Freedom and wide open spaces at the heart of the Landes region

The fowls of the Landes region are without any doubt one of the jewels of the breeding farm and of the gastronomy of Aquitaine, justifying in 1965 the grant of the first Red Label in France. This is where "free-range breeding" takes on its true meaning: largest forested area in Europe, the fowls are traditionally bred in unfenced wide open spaces. All these assets allowed the producers to develop a unique concept thanks to the invention of huts that are easily disassembled and re-assembled elsewhere.

### The turkey

Roaming freely during 5 months in the prairies of the Landes region, the turkey enhances the wide variety of fowls found locally. Being exclusively fed on plant matter, it brings a light wooden taste to its flesh. Today, this pure local product of the Landes region is a reference for amateurs of 100% natural fowl.

### The fattened chicken

Farm-reared fattened chickens of the Landes region appear in the breeding farms as of the month of August. When they first come on our stalls, the fattened chickens are 120 days old minimum. Fed with 80% cereal, a small quantity of milk is added during the last 3 weeks. The meat of these fattened chickens reveals a subtle taste with delicate notes of milk.

### The classical version of a farm-reared Capon or of Guinea fowl

Naturally chubby, a deliciously thin skin, an unctuous flesh, the farm-reared Capon is a must within its category. As an adult, the Capon weighs between 3.5 and 4.5 kg plucked and gutted. It is perfectly suited for a dinner with 8 to 12 people. This fowl gradually imposed itself as the essential meal of the Holiday season dinners. Let's point out that we are relating to a rooster castrated approximately one month after its birth.... Only available during the Holiday season, it is by far the most luxurious and refined fowl.







Alliant avec talent le goût sauvage de la pintade et velouté du chapon, cette volaille d'élite est choyée par les éleveurs. Castré avant sa 10<sup>ème</sup> semaine, le chapon de pintade dispose pendant 125 jours d'un espace au grand air et prend ensuite de belles rondeurs pendant 1 mois dans la douce chaleur du poulailler.

#### **Le Foie Gras maison...signé Formia**

Produit festif par excellence, le foie gras maison nécessite un véritable savoir-faire. Chez Formia, nous sélectionnons les meilleures volailles du Sud-Ouest. Nous préparons notre foie gras au sein même de nos boutiques, dans le plus pur respect des produits. Afin de révéler toutes les saveurs de ce met d'exception, nous avons opté pour un assaisonnement mesuré, fait de sel, de poivre... et de rien d'autre : parce que l'important, c'est avant tout le goût. Mi-cuit, il est l'emblème d'une cuisine du terroir avec tout ce qu'il faut de finesse et d'élégance. Bien sûr, il peut s'accompagner de figes, de compotée d'oignons, ou de quelques baies... mais c'est encore simplement, sur du pain toasté, qu'il ravit nos clients les plus exigeants.

Les noms seuls de ces produits suffisent à évoquer les plaisirs conviviaux et le bonheur de déguster un plat gourmand en famille. Régál consensuel, symbole de partage et de tradition ou point de départ de recettes plus originales, retrouvez chez Formia la volaille parfaite pour toutes les grandes occasions...

Combining talent and a wild taste of the Guinea fowl and the mellow of the Capon, this elite fowl is pampered by the breeders. Castrated before its 10<sup>th</sup> week, the Guinea fowl Capon can take advantage of wide open spaces during 125 days and then takes on beautiful roundness during 1 month in the pleasant warmth of the hen house.

#### **Homemade "Foie Gras"...by Formia**

Festive product by excellence, the homemade "foie gras" requires a real know-how. At Formia, we select the best fowls of the South West of France. We prepare our "foie gras" right in our shops, with the greatest respect for the products. To reveal all the flavours of this exceptional dish, we opted for a mild dressing, made of salt, pepper... and nothing more: because before everything else, taste is the most important. Partially cooked, it is the emblem of a local cuisine with all the delicacy and elegance that accompanies it. The "foie gras" can of course be served with figs, with stewed onions or with a few berries... but it is also simply set on toasted bread, that will delight our most demanding customers.

The names of these products alone are enough to evoke the pleasures and the great feeling of savouring such gourmet dishes with your family. A shared delight, symbol of tradition or the starting point for even more original recipes, you will find at Formia the perfect fowl for all your special occasions...



FORMIA TEAM

# MICHAËL CAVERIVIÈRE

RESPONSABLE BOUTIQUE - MARCHÉ DE LA CONDAMINE

Vous l'avez croisé au détour d'une livraison matinale rue de Millo. Consciencieusement, il vous a remis votre commande. Appliqué, il l'aura soignée, jusqu'à dans les moindres détails : une recette ou un produit à déguster, il sait y ajouter cette petite chose en plus. À tout juste 24 ans, le responsable de notre boutique du Marché de la Condamine évoque avec timidité son parcours, son quotidien au sein de l'entreprise depuis maintenant 3 ans...

You may have seen him on an early morning delivery, Millo Street, handing your order to you, prepared with great care and to the finest details like adding a special touch to a recipe or a product. At only 24 years old, our shop responsible at the "Marché de la Condamine" timidly speaks about his background, his everyday life within the company since 3 years...

En pleine adolescence, Michaël ne connaît pas l'insouciance des ballades dans les rues de Menton un samedi matin. Lui aide son père, boucher, avec son frère de 4 ans son aîné dans leur boutique sur la place du marché. Ses rêves d'intégrer l'armée ou de devenir cuisinier seront vite rattrapés par une réalité qu'aujourd'hui il salue : celle du travail, acharné. Mais en famille, « on ne se fait pas de cadeau ». L'exigence d'une figure paternelle, aussi pointilleuse que sévère, pèse sur le jeune garçon. À sa majorité, il forgera son expérience, son caractère, ailleurs, tout en gardant à l'esprit cette rigueur comme une leçon qui pourrait bien lui servir...et il ne s'était pas trompé.

As a teenager, Michael was not free to stroll in the streets of Menton on a Saturday morning. In their shop on the market place, he helped his father, a butcher, along with his 4-year older brother. His dreams of joining the army or of becoming a Chef will be quickly taken over by the reality that he acknowledges today: the reality of hard work. However, within the family and with a demanding, meticulous and strict father figure, he was not spared. For the young boy this situation became quite hard to cope with. When he reached adulthood, he progressively developed his own experience and his personality elsewhere, while bearing in mind this discipline as a useful lesson...and he was right.

C'est en 2011 qu'il rejoindra l'équipe de la Boucherie Parisienne Formia. Pour cet « autodidacte », nul besoin de livre ou de grande théorie. Il nous confie : « Ce métier ne s'apprend pas. Quelque part, il se vole. C'est un peu du mimétisme. On doit regarder...et se débrouiller. Du moins, c'est comme ça que moi je l'ai vécu ».

In 2011, he joined the team of the Boucherie Parisienne Formia. This self-made man does not need to learn from books or from some great theory. He confides that: "This profession is not taught, but somehow stolen from others, by imitation. You have to watch...and manage it by yourself. Or at least, this is how I experienced it."



Deux ans plus tard, à l'ouverture de la seconde boutique aux abords de la Place d'Armes, c'est naturellement que Julien Davin décidait de lui en confier la responsabilité. Le travail du jeune homme se voyait alors récompensé, et la confiance en ses compétences honorée. Chose qui l'étonne encore aujourd'hui : « Qu'on ait confiance en moi comme ça, ça m'a surpris au début. Et maintenant, j'en suis fier. Je ferais tout mon possible pour ne jamais décevoir ».

Son credo est simple : le feeling. Michaël Caverivière est un instinctif. Il aime prendre des risques, comme celui de la nouveauté. Il n'hésitera pas à ajouter d'autres produits à son étal... Ainsi, la rôtissoire se décline en pavés, dinde aux olives, ou viandes marinées. Il touchera du doigt aussi ses premiers amours, la cuisine, en réinventant pâtés, rillettes et autres farcis. Du goût, Michaël en a aussi beaucoup : ses vitrines, qu'il façonne chaque matin, reflètent toute sa créativité et sa sensibilité à l'esthétisme.

Gestion des stocks, d'une boutique, de toute une équipe, Michaël est exigeant...avec lui-même surtout : « J'ai un côté un peu maniaque... Au travail comme dans la vie, tout doit être impeccable. Ce poste me correspond complètement ». À l'image d'un commerce de proximité, d'une boucherie de quartier, Michaël connaît jusqu'aux goûts de ses clients. Il aime ce contact, le cultive. Mêlant exigence et rapports privilégiés, il prend aussi beaucoup de plaisir à fournir les yachts de passage dans le Port de Monaco. Ses attentions font toute la différence auprès de nos clients, aujourd'hui fidèles tant à l'établissement qu'au professionnalisme du jeune responsable...

Two years later, at the opening of the second shop on the Place d'Armes, it is quite naturally that Julien Davin decided to entrust him with the responsibility of this new shop. The hardworking young man was now rewarded for his efforts, and the trust in his capabilities honoured, which still astonishes him today. "To put so much trust in me surprised me at first. But now I am very proud and I will do my utmost to never disappoint anyone."

His principle is simple: instinct. This is how Michael Caverivière works. He likes to take risks by innovating. He will not hesitate to add other products to his stand... This is how the grill is proposed in a variety of steaks, turkey with olives, or marinated meat. He will also turn to his first love, cooking, reinventing pâté, rillettes and other stuffed vegetables. Taste, Michael also has a lot of it: his shop window that he arranges every morning reveals all his creativity and aesthetic sensitivity.

Managing the stock, a shop, a whole team, Michael is demanding...mainly with himself. "I have a bit of a maniac side to myself... At work or in my private life, everything must be perfect. This position is absolutely in line with my objectives". Just as a local shop, or a corner butcher, Michael even knows his customers' preferences. He thrives for this contact, and improves it as much as possible. Alternating rigour and privileged relationships, he also takes great pleasure in providing visiting yachts in the Port of Monaco. His special attentions are very much appreciated by our customers, today loyal to the establishment as well as to the young shop responsible...





## DÉGUSTATION À LA BOUTIQUE DE LA CONDAMINE

Le samedi 13 décembre prochain, de 10h à 12h, la Boucherie Parisienne Formia crée l'événement au Marché de la Condamine : dans une ambiance conviviale et chaleureuse, nous vous proposerons de découvrir ou redécouvrir notre foie gras maison et nos produits festifs lors d'une dégustation gratuite et ouverte à tous ! Une occasion unique de partager avec vous les préparatifs du réveillon, et d'apprécier, ensemble, ces mets d'exception fidèles aux traditions...

On Saturday, December 13th, from 10:00 am until noon, the Boucherie Parisienne Formia launches an event at the "Marché de la Condamine": in a friendly and warm atmosphere, we will let you discover or rediscover our homemade "foie gras" and our festive products during a free tasting open to everyone! A unique occasion to share with you the preparation of New Year's Eve dinner, and to enjoy together these exceptional dishes that stay true to traditions...

## CARTES DE FIDÉLITÉ POUR LA SURETÉ PUBLIQUE ET LES CARABINIERS

Dans le cadre d'un partenariat avec la Sureté Publique et les Carabiniers de Monaco, la Boucherie Parisienne Formia a mis en place des cartes de fidélité, spécialement pensées et éditées pour les plus hautes instances de la Principauté. Ces dernières, nominatives et numérotées, offrent à chacun des avantages lors de leur passage en caisse. Une collaboration qui contribue de façon prestigieuse au nouveau positionnement de la Boucherie Parisienne Formia, toujours plus accessible et attentive aux besoins des résidents monégasques.

As part of the partnership with the Public Protection and the Carabineers of Monaco, the Boucherie Parisienne Formia has launched a campaign of fidelity cards especially designed and edited for the Highest Authority of the Principality. These personalised and numbered cards offer advantages to everyone for their purchase. This collaboration contributes in a prestigious manner to the new marketing positioning of the Boucherie Parisienne Formia, always more available and attentive to the needs of the residents of Monaco.





# INFORMATIONS PRATIQUES PRACTICAL INFORMATION



## MARCHÉ DE MONTE-CARLO

4, boulevard de France

MC 98000 Monaco

Tel. : +377 93 30 85 50

Fax : +377 97 70 73 75

Matin : du lundi au samedi de 6h30 à 12h30

Après-midi : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 16h00 à 19h00

## MARCHÉ DE LA CONDAMINE

1, Place d'Armes

MC 98000 Monaco

Tel. : +377 93 30 30 59

Fax : +377 97 70 73 75

Matin : du mardi au dimanche de 6h00 à 13h00

Après-midi : mardi, mercredi, vendredi, samedi de 16h00 à 19h00



Conseils, recettes, origines de nos produits...rejoignez-nous sur facebook ! /formia.mc

Vous souhaitez recevoir le magazine chez vous ? Retrouver l'un de nos numéros ? Envoyez vos nom, prénom et adresse à [es@formia.mc](mailto:es@formia.mc) en précisant votre demande ou contactez-nous par téléphone au +377 93 30 85 50

Would you like to receive the magazine at home? Find one of our numbers? Please send your complete name and address to [es@formia.mc](mailto:es@formia.mc) with your request, or contact us by phone at +377 93 30 85 50

## CONCEPTION

Formia Boucherie Parisienne en collaboration avec Team Publicité

## RÉDACTION

Edeline SISTEK

## IMPRESSION

Imprimerie ZIMMERMANN

## TRADUCTION

Geneviève BÉARD

## CRÉDITS PHOTOS

©Thierry Ameller // ©Faugères Viandes // ©Franck Follet // ©DR // ©Fotolia // ©Chapon Bressan // ©Monte-Carlo SBM // ©Monte-Carlo Bay Hotel & Resort // © Traditions des Coteaux // ©Shutterstock

## REMERCIEMENTS

Patrick RAINGEARD, Marcel RAVIN, Margaux PERRIQUET, Krystel ROMAIN, Gilles FAUGÈRES, Cyril JAEGLE, Carole COLLET, Marc GALLON et toute l'équipe de TEAM PUBLICITÉ.



Fournisseur breveté  
de S.A.S. le Prince de Monaco

[www.fomia.mc](http://www.fomia.mc)

