

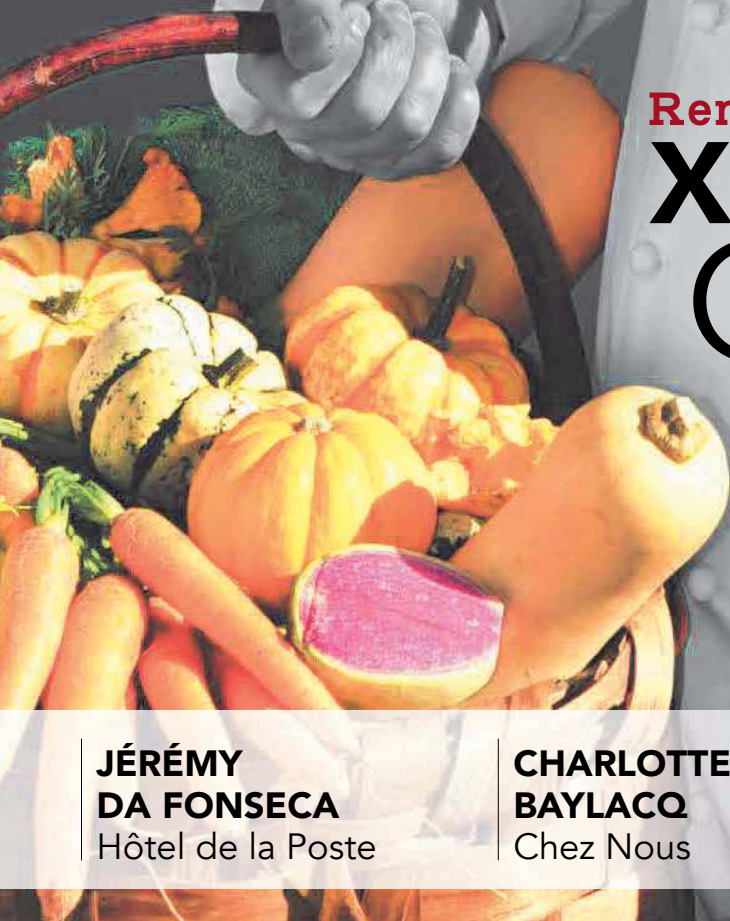
LE MAGAZINE DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres DE Chefs

#27 - HIVER 2017

ESCAPADE EN ISÈRE

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Rencontre

XAVIER MAÎTRE RESTAURATEUR
La Table du Campagnard
CASTILLAN

**JÉRÉMY
DA FONSECA**
Hôtel de la Poste

**CHARLOTTE
BAYLACQ**
Chez Nous

**CÉDRIC
BAYLE**
L'Xtreme

**LUC
LEYDIER**
Auberge de l'Abbaye

LA CHARTREUSE

CHARTREUSES : verte, jaune, VEP ?

La société Chartreuse Diffusion commercialise différentes variétés de liqueurs à partir réalisées à partir de l'elixir végétal.

Verte (55°) : traditionnelle.

Jaune (40°) : plus douce et plus fleurie, avec des notes de miel et de fleurs ; aussi appelée la Reine des Liqueurs.

VEP (54°) (à vieillissement exceptionnellement prolongé). Existe en VEP Jaune (42°) et Verte.

La Liqueur du 9^e Centenaire créée en 1984 à l'occasion du 9^e centenaire de la fondation de la Grande Chartreuse en 1084.

La Chartreuse 1605 ou liqueur d'elixir. C'est l'ancêtre de la Verte. La Cuvée des MOF (45°) : créée en 2007, par les MOF Sommeliers. Une pièce unique, réalisée à partir de la Chartreuse jaune.

Enfin on trouve aussi au catalogue, le fameux Génépi des Pères Chartreux, la Gentiane et la Noix des Chartreux.



LA LIQUEUR aux 130 plantes

Les moines Chartreux ont élaboré une recette alliant près de 130 plantes et épices. Une recette toujours tenue secrète par les deux moines Dom Benoit et Frère Jean-Jacques chargés de suivre la fabrication pour la communauté. Chaque année 18 tonnes de plantes sont triées, broyées, pesées et mélangées selon la recette de 1605, au Monastère de la Grande Chartreuse, puis elles sont livrées au site de production de Voiron. Là les mélanges de plantes et d'alcool sont versées dans des alambics pour être distillés durant environ 8 heures. A ces alcoolats de plantes, on ajoute du miel et du sirop de sucre ainsi qu'une décoction de plantes, ce qui donne la couleur naturelle à la liqueur. Après plusieurs années de vieillissement dans des foudres en chêne, la liqueur est analysée et testée par les chartreux, seuls habilités à lancer l'embouteillage et la commercialisation.

UNE RECETTE VIEILLE

de plus de 400 ans.

1605 : création par les Chartreux de la première recette de l'elixir végétal.

1860 à 1903 : la Chartreuse est distillée à Saint Laurent du Pont sur le site de Fourvoirie

1903 : les moines chassés se réfugient en Espagne, ou ils transfèrent leur site de production à Tarragone.

1935 : le site de Fourvoirie est détruit suite à un glissement de terrain. La distillerie de Tarragone, elle, est maintenue jusqu'en 1989. Voiron devient l'unique site de production.

2018 : suite à un renforcement de la réglementation, les moines distillateurs déménageront sur un nouveau site : Aiguenoire à Entre deux Guiers

CHRISTIANE JEANTET, Maître Restaurateur à l'Oréade

« La Chartreuse, idéale pour les desserts mais aussi pour les sauces »
« La Chartreuse est une liqueur qui s'utilise parfaitement, notamment avec le chocolat, qu'on accompagne d'une crème anglaise parfumée à la Chartreuse. En cuisine, j'utilise une Chartreuse spéciale à 70% d'alcool, pour parfumer les guimauves servies dans les cafés gourmands. Je la flambe aussi pour aromatiser les réductions de sauce qui accompagnent les poissons. Je conseille plutôt la Chartreuse VEP plus fine et plus aromatique pour à la fois la dégustation et les digestifs et aussi dans la composition des cocktails. »

LA CHARTREUSE en chiffres

130 PLANTES ET ÉPICES utilisées pour la fabrication. 58 laïcs travaillent aux côtés des Moines à Voiron.

18 TONNES : c'est la quantité de plantes utilisée chaque année pour la production

164 MÈTRES : c'est la surface de la cave à liqueur des Chartreux, la plus grande du monde !

110 ANS : c'est l'âge moyen des plus anciens foudres à liqueur encore utilisés à la distillerie.

2,5 M : c'est la quantité de liqueur produite par an à Voiron pour les moines

17 M€ : c'est le chiffre d'affaires réalisé par La Grande Chartreuse en 2015

Contact

CHARTREUSE DIFFUSION

04 76 05 81 77

10 Bd Edgar-Kofler - 38500 Voiron

www.chartreuse.fr

Portrait

CHRISTINE JEANTET

L'Oréade à Saint-Pierre de Chartreuse

L'Oréade, un complexe qui allie gourmandise et bien-être à la montagne. Portrait d'une reconversion professionnelle réussie.

Oréade est bien sûr un restaurant, mais pas que. C'est d'abord un concept, imaginé par Christine Jeantet et son associé, Pierre Jaillet gérant d'un centre de soins, notamment de bains nordiques. Le complexe Balnéo restaurant L'Oréade, du nom donné aux Elfes de la montagne, est né en février 2012, « autour de l'idée d'offrir une restauration créative et différente de la restauration montagnarde aux touristes en même temps qu'une pause bien-être. » Avant de se lancer dans cette aventure, Christine Jeantet évoluait dans un tout autre univers. Ingénieure diplômée en Chimie, elle a longtemps travaillé dans ce secteur du côté de Saint-Étienne. « Et puis un jour un ami me dit qu'on cherche une personne pour ouvrir un restaurant à Saint-Pierre de Chartreuse. Je me suis dit pourquoi pas ? »

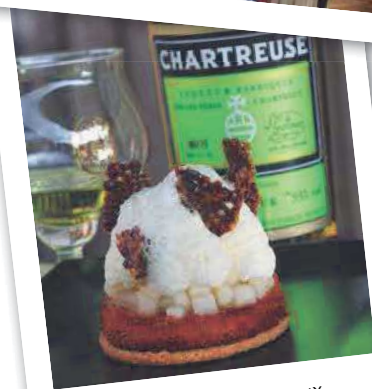
Saint-Pierre de Chartreuse situé à 25 km de Grenoble dans le Massif éponyme, est connu pour sa station de trail. Christine Jeantet, voit alors l'opportunité de concilier une autre de ses passions, la course à pied, avec une proposition culinaire saine, plus adaptée à une clientèle sportive. Après quelques formations de rigueur, et un stage chez le chef étoilé Régis Marcon, Christine Jeantet peut enfin proposer une carte plus équilibrée, mais toujours gourmande. Une sorte de cuisine fusion où s'incorporent ses inspirations voyageuses : « je suis fan d'épices et j'adore la cuisine asiatique que j'ai découvert lors de nombreux voyages. Ce qui me plaît c'est de revisiter les plats tradi-

tionnels locaux avec des inspirations un peu exotiques ».

À l'Oréade on goûtera donc à des spécialités locales, revisitées et plus légères. Les Diots, fameuses saucisses savoyardes, sont cuisinées à la mode Rougail comme à la Réunion, mais en moins épicé avec des herbes et des légumes de saison. « Je veux quand même respecter un certain équilibre nutritionnel dans mes plats. Par exemple, il y a toujours une protéine, un légume et un féculent. J'utilise donc beaucoup le Boulghour, le Quinoa, l'orge. Les crozets, qui sont des pâtes locales, reviennent aussi souvent à la carte ». Autre produit local, la Chartreuse utilisée ici pour concocter le dessert phare de la maison, un dessert gourmand, qui joue sur les associations de textures : un sablé vanille au miel de Châtaignier, avec une compotée de poires et parfumé à la Chartreuse et gruaux de cacao.

Côté producteurs, même à 1000 mètres d'altitude, le ravitaillement est en grande majorité local, des légumes à la viande en passant par les fromagers. « Notre approvisionnement se fait surtout via les marchés locaux et les coopératives laitières à proximité. Pour les fruits, on a planté quelques arbres fruitiers et de la rubarbe dans le jardin. »

À l'Oréade, c'est l'ouverture d'esprit et la volonté de progresser qui priment. Régulièrement la jeune gérante propose à ses employés d'acquérir de nouvelles compétences en fonction des besoins du restaurant. « C'est



Sablé vanille et moelleux aux châtaignes parfumé à la Chartreuse

un management innovant mais qui je pense plaît aux personnes qui travaillent avec moi. Je pense que la formation continue est indispensable pour le bien-être de tous dans l'entreprise. ». En mars 2017, Christine Jeantet obtient le titre de Maître Restaurateur, un titre dont elle s'avoue très fière. « je connaissais déjà le titre et ça faisait partie de mes objectifs. Sauf que je n'avais ni diplôme ni expérience pour y prétendre. Donc au bout de 5 ans d'expérience j'ai fait la demande et ça a été une joie immense, surtout parce que nous étions encore en période de lancement ».

Contact

L'ORÉADE BALNÉO RESTAURANT
38380 Saint Pierre de Chartreuse
www.oreade-balneo.com