



LE VOYAGE DES CHEFS

EN ATLANTIQUE

ÉTÉ 2011

vraiproduit [vʁeprɔdʁi] • **nom commun – masculin singulier**

→ *Fruit ou légume répondant aux critères suivants :*

- *cultivés dans la terre,*
- *semés, plantés et récoltés en saison,*
- *cueillis à maturité,*
- *réfractaires à tous colorants, conservateurs & autres produits chimiques,*
- *possédant l'incroyable particularité d'avoir le goût de ce qu'ils sont !*

« – **Incroyable, on dirait une vraie fraise !**

– **Mais c'est une vraie fraise !!! »**

(Les fables de La Vraie Fontaine)



Bientôt 3 ans depuis **le Voyage des Chefs** en Provence et dans les Pyrénées.

Pour moi c'était hier.....Je me souviens de chacun d'entre vous,

Je vous revois écoutant incrédules, Michel Bachès racontant ses quêtes, ses enquêtes, ses requêtes, au milieu des Cédrats, des Yuzus et des Citrons Caviars.

Je vous revois déambulant dans les Vergers de Pierre BAUD, des figues plein la bouche, plein les mains, plein les yeux !

Puis, assis à sa table, applaudissant sa femme, Gèneviève, pour ce repas de Rois, consacré par les rondes de Bordeaux, les grises de St Jean, les cols de Dames et les Marseillaises.

Je me souviens des Collines de CÉRET quand Christian JEAN-PIERRE nous racontait l'histoire de la cerise à travers les âges.

Et par dessus tout je revois vos visages captivés par les propos de Daniel VUILLON, cet infatigable défenseur de la Biodiversité, pourfendeur de la grande Distribution et du Productivisme à outrance qui en l'espace d'une Génération ont provoqué la disparition de dizaines de milliers d'exploitations Agricoles... plus d'une sur deux

Vous trouverez dans le dossier "**La Production à la Carte 2010-2011**" un état des lieux du combat que nous menons aux Vergers St Eustache, au sein du groupe CHARRAIRE, pour apporter notre contribution au sauvetage de notre terroir et de ceux qui consacrent leurs vies à sa pérennisation

Le Voyage des chefs qui pourtant ne dure que 3 jours et n'a lieu que tous les 3 ans, est devenu la pierre angulaire de ce Projet.

Ceux d'entre vous qui ont participé aux précédentes éditions m'en reparlent encore et toujours avec la même chaleur dans la voix et des étoiles dans les yeux.

A, ceux qui viendront cette année pour la 1^{ère} fois, je suggère d'interroger les anciens..... Christophe MORET, Yannick ALLENO, Alain PEGOURET, Philippe MILLE, Patrice HARDY, Michaël FEVAL, Jean-François ROUQUETTE . . . et les autres. (Vous en trouverez la liste à la fin de ce dossier)

Daniel VUILLON grâce à qui mon Projet "La Production à la Carte "a pu voir le jour voilà 12 ans et à travers qui j'ai rencontré la plupart des Producteurs qui en sont aujourd'hui les piliers avait dit de cette démarche qu'elle était un véritable exemple de cercle vertueux.

Ce cercle Vertueux est le flux de Connaissances, d'Expériences, d'Informations de contraintes et de choix qui circulent entre les Producteurs, les Distributeurs que nous sommes et vous, les Chefs de cuisine.

Ce cercle Vertueux a sauvé des Exploitations, ressuscité des Produits disparus, enrichi la création culinaire, converti des Producteurs, Enthousiasmé des Cuisiniers et anobli notre métier de Distributeurs de légumes et de Fruits !!

Si je dis que **Le Voyage des chefs** en est la Pierre Angulaire c'est qu'en dehors du fait qu'il nous fait partager des moments inoubliables, il est avant tout une occasion unique pour les Cuisiniers de rencontrer les Forgerons de leurs outils de travail et pour les producteurs de rencontrer les Orfèvres qui transforment leurs pierres de Terre en pierres Précieuses.

Les Distributeurs que nous sommes sont les Alchimistes qui mettent en œuvre les conditions extrêmes pour que ces mutations passent du rêve à la réalité

Cette Année comme pour le premier **Voyage des chefs** en l'an 2000 nous vous conduirons sur Terre et sur Mer.

En effet vous n'êtes pas sans savoir que depuis l'Été 2007 Le groupe CHARRAIRE s'est enrichi d'une nouvelle entreprise, la société **Armara**, qui est aux produits de la Mer ce que les Vergers St Eustache sont aux produits de la Terre.

A l'occasion de ce nouveau voyage des chefs, Michel CHARRAIRE m'a demandé d'associer à cette nouvelle aventure l'équipe d' **Armara**, la dernière recrue de la famille.

A travers les Pyrénées et la Provence, le Val de Loire la Bretagne et la Vendée plus de 20 exploitations constituent aujourd’hui le tissu de la Production à la Carte.

Var

- Ollioules
Le Jardin des Olivades
Daniel Vuillon Chef d’orchestre

Vaucluse

- Vaison la Romaine Figues
Pierre Baud

- Villelaure Asperges
J.P Blanc

- Malmore Asperges
GAEC St Vincent
J.F Dany

- Monteux Asperges, Fraises, Melons
La Ferme de Nogaret
Ghislain et Olivier Jean

Bouches-du-Rhône

- Eyragues
Libourel

Tomates

Gard

- Uzès
Guy Sant

Asperges, Fruits rouges,
Truffes des Cévennes

Hérault

- Sérignan
- Lionel Verned

Asperges

Pyrénées Orientales

- Eus
Pépinières Bachès
Michel et Bénédicte Bachès

Agrumes

- Tresserre
Mas El Barbats
Milhe Poutingon

Amandes

- Céret
Christian Jean Pierre

Cerises

- St Genis des Fontaines
Hervé Cribaillet

Fruits à noyaux

Gers

- Verlus
Bastelica

Aromates, Salades,
minis Légumes

Corrèze

- Meymac
J.P Barbès

Champignons sauvages

Loire Atlantique

- La Baule
Burban

Fraises

- Guérande
Huitric

Tomates anciennes

- Les Moutiers en Rez
les Salines de Millac

Sels

Aude

- Brahm
Arteris (Patrick Allard)

Asperges tardives

Maine et Loire

- Longue
Poupard

Asperges

Le Voyage des Chefs 2011, comme les voyages précédents, sera pour vous un moment unique de passion et d'initiation, de fêtes et de découvertes, de projets d'avenir et de retour aux sources.

Il est la preuve de notre profond engagement aux côtés des agriculteurs, ainsi qu'à vos côtés, afin de donner à notre profession un nouveau visage et une nouvelle vision.

Il est surtout le signe d'une volonté qui s'est renforcée, année après année, celle de Michel Charraire que je tiens à remercier pour sa confiance, sa patience, et les risques qu'il a acceptés de prendre pour donner vie à ce projet.

Le Voyage des Chefs, enfin sera pour vous l'occasion de voir **les Vergers St Eustache** sous un autre jour, sans commandes de fruits et légumes, ni retours de marchandise, sans erreurs de poids ni problèmes de calibre, sans début de tournée ni fin de saison, sans télévente ni téléphone portable, sans trop tôt ni trop tard, sans trop vert ni trop mûr.

C'est vous, pour une fois, qui serez assis à notre table !!!

Sous l'autorité de Michel Charraire, Eric Roy, Alexia Charraire, Vanessa Chollet, Olivier Bourges, Nadine Guéricher, Grégory Salvan et moi-même serons vos guides.

Alain Cohen

LE VOYAGE DES CHEFS EN ATLANTIQUE

PROGRAMME

Samedi 27 Août 2011

- **06h30** **Rendez- vous Gare Montparnasse pour un café – croissant au café ” La Porte Océane ” dans le hall “ accès aux quais” situé au 2^{ème} étage - sous le panneau des Arrivées - face au Quai n°20 - (Entrer par la façade principale de la Gare - sur l’Esplanade face au pied de la Tour Montparnasse
Les Quais sont situés au 2^{ème} étage par rapport à l’Esplanade**

- **07H30** Départ de *Paris- Montparnasse* **TGV 8905**

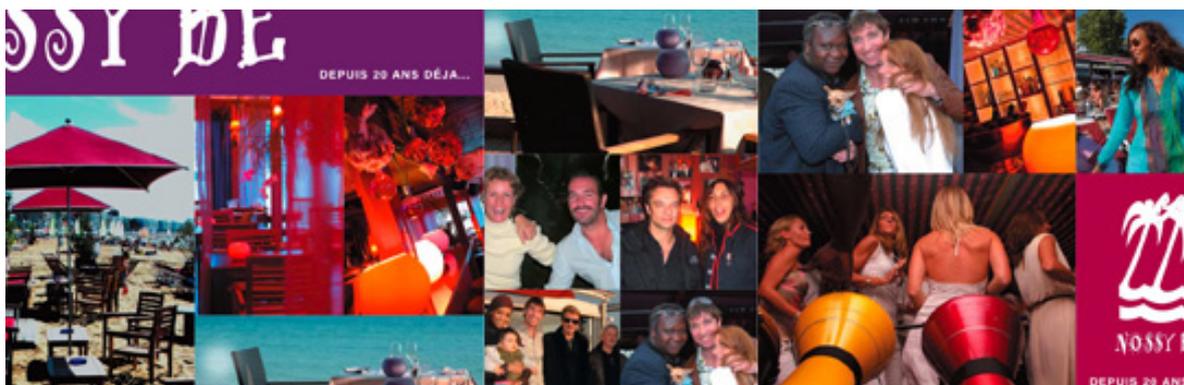
-10h49 Arrivée à *La Baule Escoublac*

-11h30 Installation à l’*Hôtel Bellevue Plage*



- 12h00 Collation préparée par **Olivier Androuin** de *La Véranda*

- 13h00 Déjeuner au *Nossy Bé* de **Séphane Malhaire** à la table De **Sylvain Hervochon**



- 16h30 Visite de l'exploitation **Burban** à *La Baule*



- 21h00 Dîner à *La Mare aux Oiseaux* chez **Eric Guérin** à *St Joachim*



Dimanche 28 Août 2011

- 08h00 Petit-déjeuner à *l'Hôtel Royal Barriere*

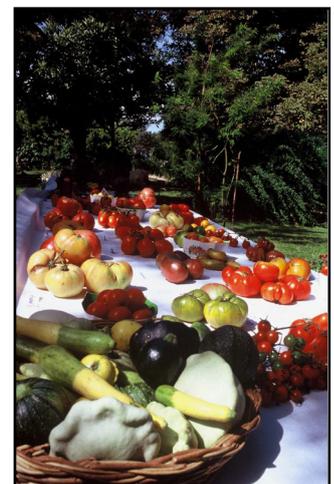
- 08h30 Rencontre avec **Daniel Vuillon**
& **Michel** & **Bénédicte Bachès** dans les Salons de *l'Hôtel Royal*

Table ronde sur « **La Production à la Carte** » et
présentation des contrats **P.R.A.D.**
(**Partenariat** – **Restaurateurs** – **Agriculteurs** – **Distributeurs**)

Michel Bachès La Pépinière Bachès



Daniel Vuillon Le Jardin des Olivades



- 10h00 Départ pour *Les Moutiers en Retz*
- 11h00 Rencontre avec **Emmanuel Violleau et Nathalie Lechat**
Visite des **Salines de Millac**



- 13h30 Déjeuner Chez **Michelle et Philippe Vételé** au Restaurant **Anne de Bretagne** à *La Plaine sur Mer*



-15h30 Embarquement à bord du **Brigantin** et du **Corsaire de Retz**
au *port de La Gravette*



Le Brigantin

-18h00 Arrivée à *Noirmoutier*



- 18h30 Rencontre avec **Gaston Bugeon** l'homme qui ressuscita
"la Bonotte"



-Installation à l'Hôtel **Le Bord à Bord** sur le port de *l'Herbaudière*



- 21h00 Diner à la **Marine D'Alexandre** chez **Alexandre Couillon**



Lundi 29 Août 2011

- 06h00 Café croissant au **Bord à Bord**
- 06h30 Criée sur le port de *l'Herbaudière*



- 08h30 Départ pour *les Sables d'Olonne*
- 10h00 Arrivée *aux Sables d'Olonne* Rencontre avec **Pascal Hennequin** et son responsable **Alderic Logeais**, visite de son entreprise au cœur de la Criée *des Sables d'Olonne*



- 11h00 Rencontre avec **Pierre Sarazin** Directeur de la Criée des Sables d'Olonne et projection d'un documentaire sur la pêche aux *Sables d'Olonne* hier et aujourd'hui.



- 12h30 Casse croûte avec les Mareyeurs

- 13h30 Sortie en mer sur le **Kifanlo** et pêche au chalut comme autrefois.



-16h30 Départ pour *La Baule* en Tapis Volant



-17h30 Installation à **l'Hôtel Hermitage** à *La Baule*



-18h00 Rencontre avec **Henri Bastelica**

Bastelica - La Vallée des 2 Sources



-21h00 Dîner au *Croisic* chez **Monsieur Louis** à l'**Océan** à la table de **Gerald Samson**



Mardi 30 Août 2011

-09h00 Petit déjeuner sur la plage de **l'Hermitage**



-10h30 Visite de l'exploitation **Huitric** à *Guérande*



-13h00 Déjeuner à l'**Hotel Royal** à la table de **Gilles Demaure**



-18h30 Départ pour la gare de *La Baule Escoublac*

-19h06 TGV 8980 – Arrivée à Paris Montparnasse 22h10

(Prochain départ Eté 2014)

LES PARTICIPANTS

Jérôme Banctel

Jean-Pierre Bifi

Eric Briffard

Henri Charvet

Pascal Coulon

Fédréric Duca

Mickaël Féval

David Gambeau

Gabriel Grapin

Guillaume Gomez

Chritopher Hache

Patrice Hardy

Philippe Labbé

Christian Leclou

Christophe Marleix

Philippe Mille

Christophe Moret

Alain Pégouret

Christophe Raoux

David Rathgeber

Jean-François Rouquette

Bernard Vaussion

Senderens

Potel & Chabot

Le George V

Au Comte de Gascogne

Potel & Chabot

Hélène Darroze

L'Antoine

Chez Francis

Le Royal Monceau

Présidence de la République

Le Crillon

La Truffe Noire

Le Shangri-La

Le Clou de Fourchette

Le Plaza Athénée

Les Crayères

Lasserre

Laurent

Le Grand Hotel

L'Assiette

Le Park Hyatt

Présidence de la République

LES INTERVENANTS

- 1 *Daniel Vuillon* *Le Jardin des Olivades*
- 2 *Michel Bachès* *Les Agrumes de la Pépinière Bachès*
- 3 *Xavier & Stéphane Burban* *Les Fraises Burban à La Baule*
- 4 *Emmanuel Violleau et Nathalie Lechat* *les Salines de Millac*
- 5 *Gaston Bugeon* *Les Pommes de Terre de Noirmoutier*
- 6 *Pascal Hennequin & Aldéric Logeais* *Mareyeurs de l'Île d'Yeu*
- 7 *Henri Bastelica* *Les Productions de la Vallée des 2 Sources*
- 8 *Catherine & Hervé Huitric* *Les Produits Bôle à Guérande*

LES INVITES

- 9 *Sophie Davant* *France Télévision*
- 10 *François Régis Gaudry* *France Inter / L'express*
- 11 *Thierry Saussez* *Conseiller en Communication*
- 12 *Brigitte Noirtin* *Ouest France*

L'ENCADREMENT

- 13 *Michel Charraire*
- 14 *Marjorie Launay*
- 15 *Eric Roy*
- 16 *Alexia Charraire*
- 17 *Olivier Bourges*
- 18 *Vanessa Chollet*
- 19 *Murielle Cherbit*
- 20 *Natacha Lugan*
- 21 *Grégory Salvan*
- 22 *Christophe Poulelaouen*
- 23 *Alain Cohen*

PHOTOS - VIDEO

- 24 *Elodie Lachaud* *vidéaste*
- 25 *Françoise Dorelli* *photographe*