

BISTROTS - BRASSERIES CAFÉS ET RESTAURANTS

+ TOUS LES MÉTIERS DE BOUCHE

LE GUIDE
DES BONNES ADRESSES



B.B.C.R

Bistrots - Brasseries - Cafés - Restaurants

L'ART DE VIVRE

+ le savoir faire

Boucheries, Charcuteries, Boulangeries,
Pâtisseries, Poissonneries, Epicerie fines,
Fromagers, Traiteurs, Cavistes, Brasseurs,
Producteurs, Chocolatiers ...

N°01 juste pour le plaisir !

LE GUIDE gratuit et indépendant

A lire sans modération



6^e Edition

pays de Fontainebleau
pays de Morêt sur Voing
pays de Montereau ...



Le Café de l'étape FONTAINEBLEAU

Bar • Brasserie • Restaurant, place de l'étape

il n'y a pas de mal à se faire du bien !

Cuisine
FRAÎCHE
&
FAITE MAISON



UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Pamela, Jérôme & Antoine

Nous avons une clientèle
super génial que nous remercions
chaque jour pour sa fidélité
et sa bonne humeur !



CUISINE À L'ARDOISE

Nous travaillons à l'ardoise
tous les jours :
les plats sont différents
et préparés avec des
produits *frais*.



HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI

- 7h00 à 20h00
- Service du midi jusqu'à 14h00

À très bientôt !



♥ SALADE
FRAÎCHEUR

*Des plats gourmands,
préparés chaque jour avec passion !*



ADRESSE

128, rue Grande
77300 Fontainebleau



TÉLÉPHONE

01 64 22 23 11



MAIL

letape.antoine@gmail.com

⇒ Merci à tous et à très bientôt ! ♥

L'Happy Curious

Réservation
01 64 22 20 32



Découvrez le charme d'une brasserie française !



Savorez une cuisine authentique, préparée avec des produits bio.



Notre sélection de vins raffinés sublimerait chaque plat.



Profitez de notre terrasse et de l'ambiance unique.

Restaurant & wine bar au cœur de Fontainebleau.

33 Pl. Napoléon Bonaparte, 77300 Fontainebleau
www.lhappycurious.fr -- facebook.com/lhappycurious





Parti bien trop tôt, **Jean-Luc Petitrenaud** est décédé le 10 janvier 2025. Lui, l'épicurien, l'amoureux du plaisir de la table, il nous a quittés et ça fait mal. Jean-Luc, ce "Grand ami" des restaurateurs & bistrotiérs, il a su magnifier l'esprit de l'art de vivre. Le roi du "**casse-croute**" comme il aimait le dire, c'est surtout à travers ses émissions qu'il a su donner envie ! Sa voix, sa bonne humeur, son humour, sa culture du terroir, forcément, je lui rends hommage dans ce magazine **BBCR** dédié à l'univers qu'il adorait ; les bistrots, les brasseries, les restaurants et ses amis(es) les producteurs et artisans de la gastronomie et de nos terroirs.

Trois décennies durant, le gourmet se régalaient devant un public conquis. **De Grands gourmands** sur France 3 à la fin des années 1990, à **Carte postale gourmande** sur France 5 au début des années 2000, mais surtout avec ses **Escapades de Petitrenaud**, il s'était fait une place de choix dans le cœur des téléspectateurs.

Grâce à son attirance pour la cuisine de terroir, son amour pour la cuisine de bistro et ses escapades gourmandes, **c'était son brin de folie qui faisait aussi sa différence** et j'adorais le regarder nous donner envie de se mettre à table, lui le critique gastronomique, chroniqueur, animateur de radio et de Tv, mais surtout, **l'amoureux du bien vivre !**

Au nom de tous, Jean-Luc, tu nous manques !



Sacnez le code de
cette émission
pour voir sa bonne
humeur, sa gourmandise
avec La cuisine lyonnaise
avec son ami Paul Bocuse



Je pense que ce lien
est tout simplement magique



Le numéro 1

été 2026

Mes chers lecteurs, et mes chères lectrices ;

La naissance d'un nouveau magazine, c'est toujours un sentiment d'émotion, surtout quand cela concerne ce que nous aimons particulièrement, c'est-à-dire le plaisir du goût et l'art du partage. Puis de nos jours, une version papier et gratuite, c'est assez osé, mais pour moi c'est une chance de pouvoir vous proposer ce numéro 1, qui est le premier d'une longue série.

Rien de tout cela ne pourrait être possible sans de forts soutiens. Le premier étant celui d'un ami bienveillant, avant d'être un partenaire. Je nomme **Eric Sasdelli**, le directeur sud Île-de-France de « *France Boissons* » (5 départements). Son soutien m'honore et m'engage. Il confirme l'intérêt de ce projet pour le plaisir de tous, et je le remercie sincèrement.

C'est aussi, un grand privilège d'avoir comme « Parrain », monsieur **Alain Fontaine**, président d'honneur des « *maîtres restaurateurs* », propriétaire du fameux bistrot le « Mesturet » à Paris, et cela me force à faire de mon mieux pour être à la hauteur de son soutien et de sa confiance.

Et, c'est avec une grande joie que **BBCR** aura la chance d'avoir une « *Marraine* » et je le prends en cadeau, **Cléo Léonard** que je remercie d'avoir accepté de me suivre dans cette nouvelle aventure. Son soutien me rend fier et son aide, comme toutes ces années, me sera précieuse.

C'est ainsi que **BBCR** est né, d'une base solide et d'un amour commun à nos traditions culinaires, l'esprit du partage, de la joie de vivre, du bonheur gustatif et enfin, du lien hyper important, c'est-à-dire « *notre vie sociale* », qui trouve encore son intérêt dans les bistrots et cafés.

À l'origine de tout cela, c'est la volonté que portent les fondateurs de l'Association « *Alain Fontaine et Eric Sasdelli* » pour **la reconnaissance de l'art de vivre des bistrots et cafés de France** en tant que patrimoine Culturel immatériel à **l'UNESCO**. C'est de cette volonté qu'est né dans mon esprit BBCR pour faire briller ce bien précieux de notre "Art de vivre".

Pour finir cette introduction, **BBCR** a aussi pour vocation d'être « *un GUIDE local* » d'adresses à découvrir en version papier et web à travers un site interactif, pour le meilleur de nos papilles ! **BBCR** est donc un trimestriel, gratuit, et par avance, je remercie l'intérêt que l'on portera à ce nouveau support culturel et local, et surtout *Apolitique*.

Fabrice Bécam



www.bbcr-artdevivre.fr



Responsable édition, rédaction, publication, distribution, graphisme & diffusion web : Fabrice Bécam

Distribution : Annonceurs et lieux publics - Magazine gratuit - 7500 exemplaires par secteur

BnF dépôt légal du 24/06/2026 N° de déclaration : 10000001360483 - Imprimeur Primus-Print - France



INTERVIEW

ALAIN FONTAINE

« l'homme qui veut sauver
le bistrot français de l'extinction »

Je ne pouvais pas rêver mieux qu'Alain Fontaine, comme « *parrain* » de ce petit magazine BBCR : Président de l'association pour sauver les Bistrots et Cafés de France, président d'honneur de l'association des Maîtres Restaurateurs ...

Qu'il accepte de devenir le « *parrain* » m'honore et cela me force à faire de mon mieux pour être à la hauteur de son soutien et de sa confiance.

Pour ce numéro 1, voici l'interview pour connaître exactement son engagement pour sauver notre Art de vivre.

Le ministère de la Culture a inscrit, en septembre 2024, « les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrots et cafés en France » au patrimoine culturel immatériel du pays. Ma question ; ce n'est qu'une étape, ou alors c'est gagné ?

Alain Fontaine : Oui, bien sûr, ce n'est qu'une étape, mais c'est déjà un grand pas dans le bon sens. Nous allons montrer au monde cette façon très française d'aborder tous les sujets au bistrot, montrer que c'est une culture, des pratiques et qu'il est très important de préserver cela. Il y a urgence que l'on prenne conscience de la possible disparition de cet esprit bistrot. Je rappelle qu'en 20 ans, le nombre a baissé d'environ 40%.

Je prends note que **le président de la République** souhaiterait que ces lieux de convivialité soient inscrits au patrimoine immatériel de l'Unesco. C'est ce qu'il a indiqué le 5 janvier 2026 lors de la traditionnelle remise de la galette de l'Épiphanie, à l'Élysée. Nous suivons de près le dossier et nous comptons sur vous pour continuer à nous soutenir dans cette démarche.

Vous dites que le bistrot est en péril, existe-t-il vraiment un risque qu'il disparaisse ?

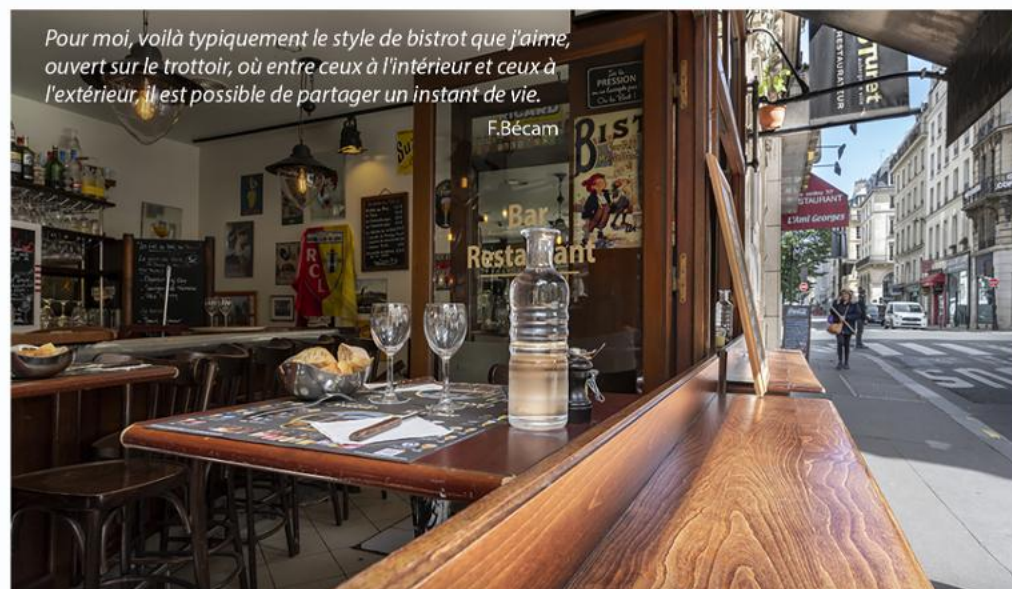
Malheureusement, il est en voie de disparition, je rappelle ces quelques chiffres ; 500 000 bistrots en 1900, 400 000 en 1945, 200 000 en 1960, 92 000 en 1987 et moins de 40 000 aujourd'hui, donc oui, la courbe est hélas ainsi. Tout cela en comptant les PMU et bar tabac. De nos jours, il existe de nouveaux modes de consommation, de nouveaux concepts qui changent l'art de vivre.

Lors de l'épidémie du COVID, on s'est rendu compte que quand le bistrot était fermé, c'est le sourire, l'échange d'une conversation qui manquait. Le comptoir d'un bistrot, c'est aussi ça.

D'après vous, hormis le chemin à poursuivre pour l'inscription au classement de l'Unesco, que pouvons-nous faire, nous les citoyens, pour sauver ce patrimoine culturel ?

Finalement, c'est relativement simple, il vous suffit d'aller régulièrement dans un de ces lieux pour y boire un bon café, partager une discussion autour d'un verre et pourquoi pas en déjeunant ou en dinant avec ce que la carte vous propose.

L'esprit bistrot, c'est ce lien social prêt de chez vous et qu'il faut faire vivre au quotidien. Le bistrot est un lieu de travail depuis des siècles. Un lieu où l'on se rencontre, où l'on se croise, où l'on laisse traîner l'oreille... Bref, matin, midi, ou soir, un lieu d'émulation et de partage !



Le Mesturet ; Auberge, bistrot parisien, situé au cœur de Paris, entre l'Opéra et le musée du Louvre

Alain, avez-vous un message précis pour que les lectrices et lecteurs s'engagent à leur niveau dans cette dynamique pour la sauvegarde d'un certain ART DE VIVRE ?

Voici ce que je pourrais dire : Mes chers amis(es) du bien vivre, qui n'a jamais partagé un café, une discussion ou un moment de convivialité dans un bistrot ? Sommes-nous sûrs de pouvoir toujours le faire dans les années à venir ? Pour préserver ce patrimoine vivant, nous lançons un grand mouvement national sur tous les réseaux, dans la continuité de notre opération « Génération bistrot » sur Instagram qui a dépassé les 250 000 vues en quelques semaines.

Signez la pétition de soutien à la candidature des bistrots et cafés en France au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO :

<https://eu.mar.medallia.com/soutenonslesbistrots>

Nous avons besoin de vous et maintenant !





Bistrots & Cafés de France, un art de vivre à la française

Vous êtes aussi "président" de cette association qui veut inscrire les Bistrots et Cafés de France au patrimoine culturel immatériel auprès de l'UNESCO ?

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel a été créé en janvier 2018 pour mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrots et cafés de France.

Notre association regroupe d'ores et déjà historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues et artistes de renom, institutionnels, mais aussi bien entendu des artisans « bistrotiers » et cafetiers attachés à cet art de vivre populaire.

Notre démarche commune part du constat que les bistrots et cafés de France sont un écosystème fragile, qui témoigne que le brassage culturel, social, religieux, ethnique est toujours aussi moderne, que la convivialité et un service irréprochable ne sont pas réservés à une élite économique.



Vidéo de présentation
d'Alain Fontaine



Découvrez le site
de l'association

bistrotsetcafesdefrance.org

Sauvons notre Art de vivre

***Chers Toutes et tous, nous avons besoin de vous
pour défendre la convivialité autour des
comptoirs en France, en l'inscrivant à notre patrimoine culturel !***

4, rue de Gramont 75002 Paris – bistrotsetcafesdefrance@gmail.com

Vous êtes à la tête d'un magnifique lieu, LE MESTURET à Paris, il fait partie de ces adresses qui comptent. Pouvez-vous nous raconter cette passion qui vous anime ?

J'ai fondé en 2003 Le Mesturet à la place d'un établissement historique ancré dans le quartier de la bourse depuis 1883, et nous proposons une cuisine française qui marie authenticité et créativité.

J'organise la vie de cet établissement avec passion et générosité, **c'est une auberge** de ville, ouverte 7 jours sur 7 et de 7h30 à 23h00 toute l'année y compris les jours fériés.

Ce terme me vient de mon père qui, lors de nos déplacements en province, s'interrogeait à propos de ces hôtels et de ces restaurants fermés le samedi et le dimanche. Une auberge est par définition toujours ouverte...



Je suis la 8ème génération de ma famille établie dans ce quartier de Paris, nous sommes au coeur du Paris historique.

Grâce à mes origines, je suis le produit d'un mélange de différentes cultures culinaires...

Alsace, Lorraine, Normandie, Provence... Je connais toute la France grâce aux spécialités régionales transmises par les membres de ma famille et grâce à mon père qui m'a enseigné les vignobles français.

J'ai à cœur de transmettre les valeurs de mon métier aux plus jeunes, au Mesturet, les apprentis tournent à tous les postes et participent pleinement à la vie du restaurant. L'équipe goûte tous les nouveaux plats. Nous sommes une famille. A mes yeux l'apprentissage est un levier d'intégration pour la jeunesse.



C'est ma vie, ma passion et je ne m'en lasse pas, au contraire !

Découvrez la vidéo d'explication sur l'esprit Bistrot par Alain Fontaine

LE MESTURET
auberge de ville
MAITRE RESTAURATEUR

Du lundi au vendredi : de 7h30 à 23h00* (accueil des derniers clients)
du samedi au dimanche : de 9h00 à 23h00* (accueil des derniers clients)



77, rue de Richelieu - 75002 Paris

Tél. 01 42 97 40 68

E-mail: contact@lemesturet.com



Alain, vous êtes "**président d'honneur de l'association des Maîtres Restaurateurs**", pouvez-vous nous expliquer ce qu'est cette association au service de la gastronomie ?

Crée en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française.

Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Le titre compte aujourd'hui près de 3300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

J'ai donc eu l'honneur d'être le " président " de l'AFMR, pendant de nombreuses années, **mais depuis le 8 juin 2026**, suite à l'assemblée générale qui s'est déroulée à Paris, c'est le chef de **La Féria**, à Gujan-Mestras, me succède, à ce poste que j'ai occupé pendant sept ans.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Et aujourd'hui, vous êtes "**président d'honneur de l'association des Maîtres Restaurateurs**" ?

Oui, c'est désormais **Stéphane Pey**, Maître Restaurateur depuis 2015 au Restaurant La Féria qui prend la relève, entouré de son nouveau Conseil d'Administration dont notre patronne fait partie. Il a présenté avec sincérité et enthousiasme les grandes orientations qui guideront AFMR - Maîtres Restaurateurs dans les années à venir : valoriser notre titre, défendre le circuit court et nos producteurs engagés, transmettre nos savoir-faire, renforcer l'inclusion, faire vivre nos régions et inscrire toujours davantage notre métier dans le patrimoine culturel français.

Me concernant, je suis heureux de transmettre le flambeau à une personne qui saura, à sa façon, faire briller notre association. **L'AFMR est donc sur de bons rails** et dans laquelle je serai toujours présent et heureux de la représenter en tant que membre et président d'honneur !



" Scannez et
découvrez le
site AFMR "



Stéphane Pey,
président de l'AFMR



" Scannez et
découvrez la
page facebook
du restaurant
La Féria "

Association Française des Maîtres Restaurateurs
5 rue du chevalier de saint-george 75008 Paris
01 73 04 99 98 - afmr@maîtresrestaurateurs.com



J'ai la chance de côtoyer ce personnage influent localement, mais surtout un bon vivant, qui n'hésite pas à soutenir des projets pour le bien collectif comme la fondation avec son ami « Alain Fontaine », de l'association Bistrots et Cafés de France. Son soutien pour la création de ce petit magazine **BBCR** est précieux, il assure une trajectoire pérenne pour diffuser un message bienveillant sur notre patrimoine culinaire.

Fabrice Bécam : En tant que co-fondateur de l'association (*Bistrots et Cafés En France pour une inscription au Patrimoine immatériel à l'UNESCO*), peux-tu nous dire en quoi cela consiste d'être porteur d'un tel projet ?

Eric Sasdelli : Avant toute chose, je tenais à te remercier pour la démarche que tu as initiée il y a 3 ans avec le lancement du « P'tit Mag » avec le succès que l'on connaît. La naissance de ce nouveau magazine gratuit et local « **Bistrots Brasseries Cafés et Restaurants** » suivra, je le crois sincèrement, le même chemin. La recette est simple : les locaux parlent aux locaux, professionnels ou non.

Je te remercie également pour le temps de paroles que tu m'octroies pour évoquer notre association.

Pour répondre à ta question, c'est avant tout une belle aventure humaine, reflet d'une véritable amitié d'une vingtaine d'année avec **Alain Fontaine**. Nous avons voulu défendre un Art de Vivre dans une période « troublée » pour la profession.

Pour remettre dans le contexte du démarrage, en Avril 2017, nous sortions de la période des attentats qui ont si durement touchés Paris et ses bistrots. A l'époque, lorsque tu cherchais des infos sur les réseaux sociaux concernant les terrasses, bistrots ou salles de spectacle, trop souvent les premiers articles nous ramenaient aux attentats et aux drames humains qui s'en sont suivis. Pourtant, nous étions déjà 18 mois après ces tristes épisodes.

La création de cette Association a été notre réaction liée à notre volonté de changer les choses. La situation ne pouvait pas, ne devait pas rester sur ces images.

Et si nous pouvions être utiles, on se devait de le faire. Je reconnais que lorsqu'Alain m'a soumis l'idée, autour d'une bonne bouteille, Art de Vivre oblige, je ne mesurais pas l'ampleur de ce qui allait suivre.

Les statuts de l'Association ont été déposés en septembre 2017, lui Président, moi Trésorier, et nous visions alors l'Inscription au Patrimoine Immatériel Français avant les Jeux Olympiques, que Paris venait d'obtenir. Nous savions la route longue et parsemée d'embûches. Mais, cela a été chose faite puisque **La Ministre de la Culture**, Rachida Dati, a validé cette inscription en juin 2024. Un mois avant le début des épreuves. Sept ans d'une très belle aventure, qui nous a permis de ressentir un véritable élan de la profession, mais aussi des consommateurs, des touristes étrangers, des artistesbref, de beaucoup de monde pour qui cet Art de Vivre français résonnait en eux. Depuis le début, je n'ai jamais rencontré une personne qui n'adhérait pas à l'idée. Des personnes pas concernées, peut-être, mais contre, jamais.



Et l'aventure continue, puisque maintenant, **nous souhaitons obtenir l'inscription au Patrimoine Immatériel de L'Unesco**. Suite à la remise du "**grand prix du rayonnement français**" en 2024 au ministère du Quai d'Orsay, nous avons eu droit à un colloque au Sénat en décembre dernier, puis un autre en janvier à l'Assemblée Nationale, le dossier a fait l'objet d'une présentation le 27 janvier au Ministère de la Culture.

Nous espérons que le Président de La République, qui nous soutient depuis le départ, nous sélectionnera pour porter notre dossier à l'Unesco. Pour rappel, un seul dossier est présenté tous les 2 ans par la France.

Nous avons bon espoir d'y parvenir, notamment suite aux récentes déclarations du Président lors de la galette des rois à l'Elysée du 5 janvier dernier.

Le choix sera fait officiellement dans les prochaines semaines. Cette inscription au niveau mondial serait la plus belle reconnaissance pour la profession et les valeurs que nous défendons.

Et pour rappel, il n'y a aucun but mercantile à notre démarche : juste assurer la pérennité de cet **Art de Vivre** pour les générations futures.

Crédit photo 
Pierrick Bourgault
photographe des bistrots



C'est donc né d'une vraie amitié ?

Effectivement, comme dit précédemment, nous nous connaissons depuis une vingtaine d'année et nous avons la même vision et la même passion pour nos métiers.

Surtout, nous partageons les mêmes valeurs humaines. De plus, l'un comme l'autre, **nous sommes vraiment nés** dans nos domaines respectifs, lui la Restauration, moi la Distribution de boissons.



Pour France Boissons, c'est un engagement culturel et de soutien vis-à-vis de tous ses clients ?

Bien sûr, en interne France Boissons comme pour nos clients, tout le monde se sent concerné par le sujet. Cela va bien au-delà de la relation classique client / fournisseur. Nous sommes passionnés, et chacun contribue à sa manière dans cet engagement culturel.

Je tiens à souligner **le total soutien** de France Boissons pour notre Association, et ce, dès le premier jour.

La filiale France Boissons que tu diriges pour le SUD IDF rayonne sur plusieurs départements. J'imagine que c'est une grosse responsabilité ?

Effectivement, la Business Unit France Boissons SUD IDF possède 3 sites : Monéteau (89), Saran (45) et Marolles sur Seine (77) et nous proposons aussi nos services sur tous les départements limitrophes (10, 28, 41, et 91). **Nos 85 collaborateurs** apportent leur service à près de 1500 clients sur cette zone.



FRANCE BOISSONS MAROLLES SUR SEINE

Rue des Taupes ZAC Saint Donain,

77130 Marolles-sur-Seine

01 48 71 55 55

Quel est le rôle de France Boissons ?

France Boissons possède 68 sites de distribution, 15 plateformes logistiques sur le territoire, qui proposent 6000 références produits à nos 43000 clients (dont près de 80%

Cafés Hotels Restaurants). L'offre est complète (bières, vins, cafés, spiritueux, eaux, jus, soft...), adaptée aux spécificités de chaque établissement et de leur Région et surtout accessible 24h/24h et 7j/7 sur le site Eazle.fr

France Boissons, filiale à 100% de Heineken France, compte près de 2400 collaborateurs et son siège social se situe à Rueil Malmaison . www.france-boissons.fr Mais le rôle de France Boissons va bien au-delà de la simple fourniture de boissons. La satisfaction de nos clients est notre priorité. **Nous accompagnons la mise en place de projet**, nous pouvons intervenir en soutien financier, notamment lors d'acquisition , mais aussi de travaux ou d'investissement pour que les consommateurs bénéficient de la meilleure « expérience client » dans les établissements. Je reste convaincu par l'adage : « Un consommateur content, est un consommateur qui revient ».

Je remarque qu'il y a beaucoup de partenariats avec France Boissons, c'est un signe de valeurs au sein de l'entreprise ?

Effectivement, France Boissons est **l'entreprise leader de la distribution** de boissons et de services au sein du marché de la consommation Hors domicile (CHD). Les 43000 clients qui nous font confiance quotidiennement nous obligent à une remise en question permanente. Un exemple : si aujourd'hui, près de 80% des commandes sont passés sur notre site eazle.fr, c'est en grande partie parce que disponible 24h/24 et 7j/7, gage d'une liberté totale pour nos clients.

De plus, nous sommes reconnus par les industriels comme une formidable rampe de lancement nationale pour les innovations produits et donc pour accompagner nos clients du mieux possible dans la constitution de leurs offres aux consommateurs. Travailler avec France Boissons, c'est la garantie d'avoir accès aux dernières nouveautés sur le Marché.

Depuis trois ans, vous accompagnez le développement de **MON P'TIT MAG**, aujourd'hui, c'est en partie grâce à vous que ce nouveau magazine **B.B.C.R** voit le jour et c'est parti pour une longue série de numéros. Pour vous, c'est un engagement local pour un développement culturel du métier ?

J'ai tout de suite adhéré à ton idée de « p'tit Mag », local, gratuit et accessible à tous à travers les partenaires. Outre les interviews, c'est un bel outil de communication pour les entreprises locales qui s'investissent sur le territoire.

Le lancement d'un nouveau concept « **Bistrots Brasseries Cafés et Restaurants** » dans le même format ne peut que me réjouir. C'est bien sûr **un engagement local fort**, et c'est ce qui, je crois, intéressera les lecteurs de ce nouveau magazine gratuit.



Alain Fontaine "parrain"
de ce nouveau magazine





Art de vivre un style, un esprit, un luxe ...

La France est mondialement reconnue pour sa gastronomie et son art de vivre. Depuis 2010, le repas gastronomique à la française et ses rituels sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette attention particulière aux plaisirs de la table se retrouve dans la vie de tous les jours.

C'est vrai, les Français cultivent une passion pour l'art de vivre. Ils aiment se cultiver, manger au restaurant, flâner dans les boutiques, visiter les musées et aller dans un bistrot car **c'est le symbole de la vie sociale**. La France est un pays de fête, de convivialité et de partage dont il faut profiter.

A titre personnel, mais je sais que c'est très partagé, je suis capable de rester en terrasse d'un bistrot ou d'un bon restaurant, et de prendre le temps à la rêverie, **attablé et traîner sans raison** comme le chante Etienne Daho dans "Paris le Flore". Oui c'est ça, prendre le temps c'est un luxe, surtout si le lieu s'y prête et que le service, l'équipe, le patron est ouvert à la conversation, cela prend tout son sens.

Nous avons vraiment de la chance, il suffit de voyager dans le pays ou dans les Dom-Tom pour se rendre compte de la richesse culinaire, un vrai savoir vivre qui se développe depuis des décennies.

Sans aller trop loin, ici en sud Seine-et-Marne, nous avons cette chance de vivre dans un joyau de nature entre eaux et verdure. La Seine, l'Yonne et le Loing parcourent notre campagne tout autour de cette **sublime forêt de Fontainebleau**. Grâce à cela, non seulement les paysages sont beaux, mais l'offre est de qualité car la proximité de la capitale et l'histoire du pays nous amène pas mal de tourisme et d'amoureux du beau et du bon.



LA TERSSASSE
L'une des plus belles
vues sur le Loing !



Ce qui est remarquable, c'est le nombre de professionnels qui valorisent ce patrimoine pour le développer en ART DE VIVRE à la française. Je rencontre beaucoup de professionnels dans les métiers de bouche, **et c'est rassurant de voir autant de talents**, de passionnés par leur activité, et je les remercie pour leur investissement à toujours mettre la barre au niveau.

L'art de vivre « à la française » : qu'est-ce que c'est ?

L'art de vivre à la française c'est une forme de luxe : Celle de prendre le temps, le temps du contemplatif, le temps d'apprécier les belles et les bonnes choses. Tout ce qui procure du plaisir et qui se partage. Aujourd'hui, comme partout en France, et peut-être particulièrement à Paris et dans les grandes villes, on va vite, on court, mais quand il s'agit de manger ou de déguster un verre de vin, on s'assoit et on prend son temps.

L'art de vivre, c'est aussi " l'envie " de bien faire, d'exceller dans son métier et je vous invite à parcourir le sud 77, à la découverte de bonnes adresses, du talent et de la convivialité, car il y en a pléthore !

Ici, dans chaque ville, de Barbizon en passant par Moret, Bourron, Bois-le-Roi, Samois, la belle et majestueuse Fontainebleau, pour ne citer qu'elles, nous sommes gâtés, **oui il faut s'en rendre compte**, que dans tout ce périmètre, vous avez de vraies bonnes adresses pour se faire plaisir.

Il y a des Fromageries, des Boulangeries, des Pâtisseries, des Charcuteries, des Boucheries, des Traiteurs, des Cavistes, des Brasseurs, des poissonniers et croyez-moi, il y a de vraies pépites dans cette liste. **J'ai aussi une pensée** pour nos amis les Producteurs, là aussi il y a du talent, de la volonté et il faut vraiment le souligner.

Bien entendu, il manque dans cette liste tous les lieux de convivialité, c'est un peu la cerise sur le gâteau, et ici dans le 77, nous avons des trésors, car oui, des Bistrots, Brasseries, Cafés et Restaurant, **c'est le plaisir quotidien**, là où l'on va pour vraiment se faire plaisir et prendre du temps sur la vie qui passe.



Puis, dans notre quotidien, il y a deux rituels incontournables du style de vie qui permettent d'identifier notre pays. Ces deux mots que tout le monde connaît, bien entendu, sont :

Le café (celui du matin ou du comptoir) et **l'Apéro** (que tout le monde ou presque pratique).

Le p'tit café du matin, un lieu de vie !



" Le comptoir d'un café est le parlement du peuple. "

Cette phrase est « **d'Honoré de Balzac** » et elle est très vraie, il suffit d'aller dans le bar du coin de chez vous pour entendre les conversations du quotidien.

Je vous fais une confidence, me concernant c'est mon kiff, j'aime vraiment aller au p'tit matin à la rencontre des copains et de se boire son premier café avec le sourire d'une conversation qui souvent s'emporte et finit par du chambrage. Vous n'imaginez pas le nombre de relations professionnelles qui ont été faites grâce au comptoir d'un "**Bistrot**" et je ne déroge pas à cette règle. C'est autour d'un p'tit café le matin que je me suis construit de belles amitiés.

Au café, on ne boit pas que du café ! Ce n'est pas pour rien qu'on parle parfois de « Café-philo » quand on se retrouve pour discuter des grandes questions de la vie. **Autour du zinc, les langues se délient** et on s'y rend plus pour retrouver des gens que parce que l'on est pris d'une soudaine envie de boisson chaude.

Le café c'est un **lieu majeur de la sociabilité** sous toutes ses formes, c'est vraiment le seul lieu qui existe aujourd'hui pour faire la connaissance d'un ou d'une inconnue, juste parce que l'on se trouve côte à côte et que d'une discussion banale, ouvre parfois à autre chose.

Le café est un lieu où l'on boit, un lieu bruyant, mais aussi un lieu où l'on se rencontre, où l'on parle, où l'on joue, un lieu de distraction, **un lieu de mélange des populations**, c'est vraiment le seul lieu à mes yeux qui offre toutes ces possibilités tout en étant convivial et sans vraiment de codes hormis ; le respect des autres.

Nous, ici en France, on se distingue des autres pays par nos fameux " Bistrots " car il n'existe pas beaucoup de pays où l'on peut rester des heures debout au comptoir à boire et à discuter. Nous pouvons dire que **c'est culturel et d'un certain ART DE VIVRE à la française**. C'est pour cette raison qu'il faut absolument préserver ces lieux qui se réduisent chaque année.



L'APÉRO, UNE TRADITION DEPUIS L'ANTIQUITÉ

En France, l'apéritif, c'est plus qu'une simple tradition, c'est un véritable art de vivre et parfois il se transforme en oeuvre d'art, c'est pour dire l'importance du sujet.

Les origines de l'apéritif sont nombreuses et remontent à plusieurs siècles, car le mot « *apéritif* » vient du latin « *aperitivus* », lui-même dérivé de « *aperire* », équivalant à « ouvrir ». On connaît l'apéritif dès l'Antiquité, notamment en Égypte, en Grèce et chez les Romains. En fin de journée, les Égyptiens se réunissaient pour manger des fruits secs, des dattes, etc. et buvaient leur boisson nationale, le Heneqet, une bière locale.



Mais en France, l'apéritif est devenu ***une sorte de rituel régulier***, que ce soit en vacances, pendant le week-end, ou après une longue journée, car nous trouvons toujours une excellente raison de « prendre l'apéro ». Ce moment de partage est l'occasion idéale pour déguster une variété de mets et de boissons, mais surtout pour se retrouver, échanger, rire et se détendre.

L'essentiel, c'est de savourer le plaisir d'être ensemble. Peu importe la saison, l'apéro est un rituel incontournable ! L'été, il invite à trinquer en terrasse, les pieds dans le sable ou sur un rooftop baigné de soleil. En hiver, l'apéro devient une douce excuse pour aller se réchauffer, tranquillement installé près du feu ou dans un bar cosy.

Chaque région a son breuvage fétiche, son cru et ses spécialités locales qui ajoutent une touche unique à l'expérience. Bien sûr, les incontournables chips, cacahuètes, saucisson et pistaches sont de la partie, mais les saveurs varient au gré des régions. En Provence, le pastis est un véritable emblème. Le « Pastaga », comme on l'appelle affectueusement dans le Sud

Pour les amateurs de vin, impossible de passer à côté d'un Bandol, ce rosé iconique qui fait chanter l'été. Et pour accompagner le tout, une baguette bien croustillante et une tapenade maison aux olives noires, câpres, anchois et ail vous transporteront directement en Provence.

En direction du Nord-Ouest, la Bretagne vous séduira avec son célèbre chouchen, cet élixir à base de miel et de pomme, roi des apéritifs bretons. Il est souvent accompagné de son acolyte, le kir breton, rien de plus simple qu'un kir breton pour l'apéro : du cidre, une crème de fruit et c'est parti ! *Un grand classique de l'apéritif en Bretagne, manque plus que la galette... miam miam*

Pour les plus jeunes, un Breizh Cola sera le compagnon idéal. Plus à l'Est, la Normandie propose un autre trésor apéritif : le Pommeau, une alliance délicieuse de jus de pomme, de cidre et de Calvados, cette fameuse eau-de-vie normande. La liste des apéritifs pourrait s'étirer à l'infini.



Si l'apéritif traditionnel est une mise en bouche avant le dîner, il peut aussi devenir un repas à part entière, connu sous le nom d'apéritif dinatoire.

Ici, les tables se garnissent de quiches, verrines, canapés, plateaux de fromages, pâtés et salades, pour le plus grand bonheur des convives.

L'apéritif à la française, **c'est une vraie odyssée culinaire**, un voyage au cœur des traditions et des saveurs.

Et même si ce n'est pas encore l'heure pour vous, de lever votre verre, souvenez-vous : **quelque part dans le monde**, c'est toujours l'heure de l'apéro 😊

Qu'est-ce qu'un afterwork ? Un récent style qui devient un art de vie !

Partager un moment de détente autour d'une bière ou d'un verre au terme d'une journée de travail, c'est devenu une tradition pour de nombreux salariés, à Paris et partout en France.

L'afterwork, une tradition qui a traversé l'Atlantique depuis quelques années déjà, est donc un rendez-vous entre collègues à l'issue de la journée de travail.

Généralement, il s'agit d'une rencontre assez informelle, lorsqu'un collègue propose à d'autres d'aller boire un verre au bar d'à côté pour se détendre après une journée de travail.



Ce type d'évènement est devenu de plus en plus codifié. De plus en plus de chefs d'équipe, de directeurs, de managers proposent des afterworks, de façon ponctuelle au terme d'un projet, ou récurrente toutes les semaines, ou avant chaque période de vacances.

Tout ce qui vient d'être lu se résume finalement en quelques mots : Le partage, la convivialité, la rencontre, le plaisir gustatif, plaisir de la vie et ces quelques mots résument ce qu'est l'ART DE VIVRE à la Française. **Pourquoi j'insiste sur** « À la Française » car pour moi il y a un style, une façon d'être et qui influe sur notre regard de la vie, c'est finalement très philosophique et inconsciemment donne le cap à nos vies et ça, je le retrouve difficilement ailleurs.

Pour finir l'article ; À consommer avec modération, c'est une phrase bien connue mais très importante, bon chacun sait se gérer, mais pour moi c'est avec grosse modération (*sur l'alcool*).

LA PETITE HISTOIRE CULINAIRE



Nous avons tous des anecdotes ou des petites histoires qui nous lient au Bistrot, ou dans un restaurant, souvent ce sont des instants heureux rangés dans nos mémoires !

BBCR a recueilli pour vous le témoignage d'une personnalité très parisienne, qui nous livre son regard sur l'art de vivre et ses souvenirs dans nos lieux de partage !



Alain Turban

la petite interview

Merveilleux chanteur, Parisien dans l'âme, Alain Turban fait parti de ces chanteurs à fleur de peau, à la gueule très tendre et aux nombreux succès. Je suis "fan" de **Santa Monica**, de **quatrième dimension** et tant d'autres qu'il chante encore aujourd'hui, avec un certain plaisir !

Alain, pour BBCR, je sais que tu as une sacrée anecdote, peux-tu nous la raconter, car elle représente finalement le coeur de ce petit magazine !

Oui, je suis né un 14 décembre 1947 dans le 18e arrondissement, au-dessus du bistrot de mes parents qui se trouve au 1 rue Paul Albert à Montmartre... entre deux parties de 421... ou de belote... sur le zing.... J'ai plein de merveilleux souvenirs de cette époque.

Je me souviens que ma mère tous les 14 juillet organisait un bal sur la place et devinez qui est venu ouvrir le bal un 14 Juillet, je vous le donne en mille, **Monsieur Jean Gabin**... eh oui...



Scannez le code QR et embarquez pour le **TURBAN BAR**

TURBAN BAR CLIP

Ce bistrot s'appelle aujourd'hui Le Bercail...

Mais à l'époque de mes parents, **c'était le Turban bar** ! D'où ma chanson, le Turban bar !! Je vous invite à scanner le code QR et de regarder le clip, mais surtout d'écouter cette chanson dédiée à **une partie de la vie de Montmartre : Ma vie**

Alain, donc, j'imagine que l'esprit "bistrot", tu connais bien ?

Tu n'imagines même pas, déjà ma maman a eu plusieurs "bistrots" donc c'est mon univers, ensuite j'ai écrit de nombreuses chansons qui en font référence, et puis aujourd'hui je pratique encore ce réflexe pour y retrouver des amis(es).

Ce sont des lieux de rencontres. À ce propos, je connais bien ALAIN FONTAINE, et son bistrot parisien je le connais aussi ; LE MESTURET, une bonne table simple et délicieuse comme je les aime. On s'y retrouve bientôt Fabrice ? avec nos amis Bernard Sauvat, Jean-Pierre Danel, sans oublier notre chère Cléo Léonard :-)

AU TURBAN...BAR

Paroles et musique : Alain Turban

Déjà tout petit je suis tombé dedans
On n'choisi pas sa vie ni celle de ses parents
Une banquette pour Landau
Une casquette pour chapeau
De tournée générale en tournée capitale
Peu à peu j'ai grandi et devant le comptoir
J'me suis à chanter en servant du Ricard
Et quoi vous dire de plus dans la rue Paul Albert
J'en ai vu des Bacchus et des singes en hiver

J'en ai vu des pieds de vignes à l'heure de l'apéro
Des visiteurs d'un soir finir dans l'caniveau
Des parties de billard
De quat' cent vingt et un
Combien de cafés noirs aux clients du matin
Grandir sous les néons c'était ma vie d'garçon
Et servir des canons d'la terrasse au salon
Se faire un paradis d'un village à Paris
C'est le plus beau voyage Montmartre.... Service compris



Au Turban bar ...au Turban bar
Viens je t'emmène au Turban bar
Au Turban bar au Turban bar
C'est une enseigne dans ma mémoire
C'est un bistro un coin de rue
Sur une place légendaire
En souvenir du temps perdu
Ma vie qui retourne en arrière
Tout près du chevalier d'la barre
Oui je t'emmène au Turban Bar

Refrain...

Au Turban bar.....au Turban bar
Alors qu'est-ce je vous sert ?

Alain, ta chanson "Bistro Bistro" j'imagine que cela fait référence à la naissance de ce mot, quand Paris est occupée par les Cosaques en 1814 ! Tu nous racontes ?

Oui la légende voudrait que cela s'est passé chez « **La mère Catherine** », une plaque commémorative située à l'entrée du restaurant. Cette plaque donne une étymologie populaire du mot « bistro » selon laquelle les Cosaques de passage lors de l'occupation alliée, après la défaite de Napoléon Ier à la bataille de Paris de 1814, s'arrêtaient au restaurant À la Mère Catherine et commandaient à boire en disant : « **Bistro Bistrot !** ». MAIS, ce mot veut dire **vite !!** Car ils étaient toujours pressés ... Et ça, tout le monde ne le sait pas !!!



Je précise aussi mon attachement à Montmartre avec le propriétaire « **Jean Francois Roques** » du fameux restaurant « **chez la mère Catherine** ». D'ailleurs j'ai composé une chanson dédiée à ce lieu « **Bistro bistro** ». Jean François Roques c'est aussi « **La Crémillère 1900** » et aussi « **Au Cadet de Gascogne** ». Ces trois établissements se trouvent sur la place du Tertre, rendez-vous compte ! Sans oublier le non moins célèbre « **le Moulin de la galette** » rue Lepic situé au cœur du quartier historique de Montmartre. Se trouve aussi du côté sur la rive gauche, la belle brasserie « **le café Louise** » boulevard St Germain face Café de Flore ...

Bistro ! Bistro !

Paroles et Musique : Alain Turban — Éditions : Poulbot Music

Ils venaient boire un coup chez la Mère Catherine
Pour oublier la guerre le tsar et sa tsarine
Wladimir ou Boris Yvan Nicolaï
Ils n'étaient pas certaines de conquérir Paris
Alors ils buvaient vite bistro !
Buvaient vite bistro !



**La légende de Montmartre
(À l'Olympia) Bistro Bistro**

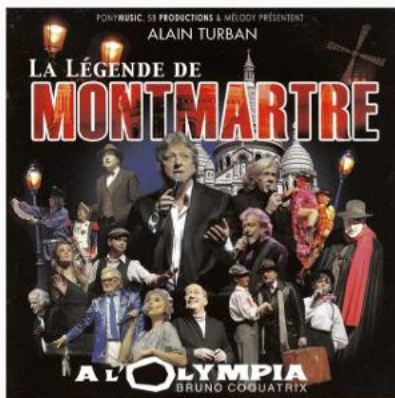
Bistro ! Bistro ! Bistro ! Bistro !
Chantaient les cosaques
Sur la butte Montmartre
Bistro ! Bistro ! Bistro ! Bistro !
Dansaient les cosaques
Chez la Mère Cath ! Cath !
Ils nous ont fait la guerre
Ils ne l'ont pas gagnée
Ils sont tombés par terre
Les bistrots sont restés

Les deux pieds dans la boue Montmartre en ce temps-là
Était devenu fou et même les filles de joie
Se donnaient rendez-vous derrière les barricades
Pour soulager d'un coup l'armée en débandade
Alors ils tiraient vite bistro !
Ils tiraient vite bistro !

Ils buvaient comme des trous chez la Mère Catherine
Ils ont fini dedans la guerre est assassine
Igor et Nicolas ne sont jamais revenus
Le paradis c'est quoi quand on n'a pas connu
Vous la voulez la suite ?
Ils sont partis très vite !

Les ailes des moulins ont tourné de plus belle
La Mère Catherine enfin a remis ses dentelles
La butte en ce temps-là a retrouvé ses lilas
L'histoire a son destin et les bistrots sont là
Bistro ça veut dire vite

Bistro ! Bistro ! Bistro ! Bistro !
Chantaient les cosaques
Sur la butte Montmartre
Bistro ! Bistro ! Bistro ! Bistro !
Dansaient les cosaques
Chez la Mère Cath ! Cath !
Ils nous ont fait la guerre ils ne l'ont pas gagnée
Ils sont tombés par terre les bistrots sont restés



Tu as aussi écrit et chanté "Deux cafés et l'addition". Là aussi, tu racontes une tranche de vie où il se passe quelque chose et parfois, un évènement qui n'est pas toujours agréable ?

Oui, tu as raison, et dans cet album dédié à Montmartre, j'ai imaginé cette chanson « **deux cafés et l'addition** » qui, en quelques mots, relate un dîner d'adieu dans un bistro entre la poire et le fromage où la conversation ne tourne pas à l'orage puisque le silence est de mise...

Entre les cliquetis des couverts et le bruit des assiettes, plus grand-chose à partager un dîner d'adieu dans ce lieu où autrefois ils aimaient se retrouver.

Les bistrots sont des refuges pour les belles histoires et, comme l'indique ma chanson, une séparation définitive et l'humour est primordial...

**Deux cafés
et l'addition**
chanson pleine
d'humour
"moi j'adore"



DEUX CAFÉS ET L'ADDITION - PAROLES ET MUSIQUE : ALAIN TURBAN

**1 - SI MADEMOISELLE A DÉCIDÉ
DE NE PAS FINIR SON ENTRÉE
MOI, JE REGARDE LA SORTIE
ET MON SAUMON FUME AUSSI
ELLE TOURNICOTE SES SPAGHETTIS
SANS EN AVOIR VRAIMENT ENVIE
MOI, JE CONTEMPLER MA FOURCHETTE
ON NE SE PARLE PLUS, ON SE GUETTE**

**2 - DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
DANS CE BISTROT, J'AI L'AIR D'UN CON
C'EST UNE ARDOISE QU'IL FAUT PAYER
SELON LA FORMULE CONSACRÉE
DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
J'AI RIEN MANGÉ ET C'EST PAS BON
SI LE DESSERT EST BIEN DU JOUR
NOTRE HISTOIRE EN A FAIT LE TOUR**

**3 - ET SI MON CORPS DANS CE DÉCOR
S'ACCROCHE AU MENU RÔTI DE PORC
ELLE MANQUE TOUJOURS UN PEU DE SEL
LA CERVEILLE, QUAND ON SE LA RAPPELLE
ET DANS CE DÉJEUNE SANS FIN
ELLE NE PRENDRA RIEN QUE DE L'EAU
SI JE ME SERS UN VERRE DE VIN
ELLE VA ME TRAITER D'ALCOOLO**

**4 - ELLE A SON PORTABLE À LA MAIN
QUI VIBRE ET ÇA LUI FAIT DU BIEN
ET UNE FAÇON DE ME REGARDER
COMME SI CETTE FOIS J'ALLAIS PAYER
ELLES SONT DEÇÀ, MOI LE NORMAL
UN SUCRE OU DEUX, QUELLE IMPORTANCE ?
ELLE FAIT SON CODE ET DANS LA SALLE
DE CE BISTROT, LA FIN COMMENCE**

**5 - DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
DANS CE DÎNER DE CONS
DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
ELLE A DÉJÀ TOURNÉ LES TALONS
DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
DANS CE BISTROT, J'AI L'AIR D'UN CON
C'EST UNE ARDOISE QU'IL FAUT PAYER
SELON LA FORMULE CONSACRÉE
DEUX CAFÉS ET L'ADDITION
J'AI RIEN MANGÉ ET CE N'EST PAS BON
SI LE DESSERT EST BIEN DU JOUR
NOTRE HISTOIRE EN A FAIT LE TOUR**



6 - HEY ! OUI C'EST LA VIE, ÇA Y EST J'AI ENCORE PERDU LES CLEFS DE MA VOITURE, JE N'SAIS MÊME PLUS OÙ J'L'AI GARÉE MA VOITURE ! ELLE ÉTAIT PRÈS DE LA PLACE DU TERTRE, J'ESPÈRE QU'ON NE M'A PAS PIQUÉ MA VOITURE ! ON M'A DÉJÀ PIQUÉ MA FEMME, SI ON M'PIQUE MA VOITURE ÇA VA PEUT-ÊTRE PAS L'FAIRE . HEY OUAIS, PARDON ! AH ÇA VOUS EST DÉJÀ ARRIVÉ À VOUS AUSSI ? AH BEN COMME ÇA, ON SE SENT UN PEU MOI SEUL. OH PUTAIN, L'ORCHESTRE EST POURRI CE SOIR, PUIS I LOVE YOU.... I LOVE YOU...VOUS ÊTES JOLIE ! JOLIE ! ALLEZ, JE VOUS OFFRE QUELQUE CHOSE !

VOUS VOUS APPELEZ COMMENT ? ROBERT ! ET VOUS TRAVAILLEZ CHEZ ? MICHOU, MAIS C'EST UN GRAND AMI, NON NON, C'EST MOI QUI PAIE, C'EST MOI QUI PAIE. ALLEZ AMOUR, SANTÉ ET PÉPITES !

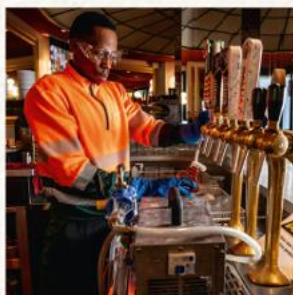


**Suivez ses aventures
sur Facebook**



**En plus du Turban Bar, ma maman "Berthe" a tenu aussi LE PROVIDENCE
rue de Provence Paris 9, puis CHEZ PAUL à Sannois dans le 95, et un autre
CHEZ PAUL rue Gabriel Husson à Romainville dans le 93 puis retour à
Montmartre rue Ramey et du passage cottin pour le CHEZ BERTHE !**

FRANCE **BOISSONS**



PLUS QU'UN DISTRIBUTEUR
DE PRODUITS ET DE SERVICES,
VOTRE PARTENAIRE
DE PROXIMITÉ

LE MARCHÉ CHD : UN CIRCUIT HISTORIQUE, ÉVOLUTIF ET EXPÉRIENTIEL OÙ LES MAÎTRES-MOTS RESTENT LE PLAISIR & LA CONVIVIALITÉ



- Le **PLAISIR** reste la motivation N°1 pour sortir en Hors Domicile
- La consommation en hors-domicile évolue au profit de **moments hors repas** ; petit déjeuner, snacking journée (+12% visites) sur lesquels il faut capitaliser
- Pour se différencier et fidéliser ses consommateurs, il faut plus que jamais travailler sur la **QUALITÉ** (produits & services), le **LOCAL** et sur des recettes ou produits **SPÉCIFIQUES**
- Les **chaînes de restauration rapide** tirent leur épingle du jeu grâce à des offres spécifiques sur les prix, des recettes originales et des engagements parfois même locaux

Source : INSEE / Kantar P9 2024

UN ANCRAGE LOCAL FORT POUR ÊTRE AU PLUS PRÈS DE VOS PRÉOCCUPATIONS ET VOS BESOINS



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS & SERVICES DEPUIS 1964



UN PORTEFEUILLE DE 6 650 RÉFÉRENCES SUR 8 CATÉGORIES DIFFÉRENTES POUR COUVRIR TOUS VOS BESOINS



- Un **travail rigoureux de sélection** pour proposer un assortiment large et dynamique au plus proche de vos attentes
- Un vaste choix de **pépites locales** sourcées auprès des producteurs, brasseurs, torréfacteurs et vignerons de votre région
- Des **gammes en marques propres** sélectionnées pour leur excellent rapport qualité/prix et disponibles uniquement chez France Boissons
- Des **marques nationales incontournables** au meilleur prix et animées tout au long de l'année



DES SERVICES ET ACCOMPAGNEMENTS PERSONNALISÉS

ACCOMPAGNEMENTS

- Aide à la revente de fonds de commerce
- Solutions de financement adaptées à vos projets
- Aide aux investissements (tirage pression, mobilier, etc.)
- Partage de revues d'affaires
- Aide à la création de Cartes Menus & Boissons (Menu Création Online)

SERVICES

- Site e-commerce dispo 24h/24 et 7j/7
- Logistique fiable, durable* et performante
- Service technique intégré et réactif
- Echange et réparation de matériels (Blade, machines à café)
- Gestion du circuit du verre consigné
- Recyclage du verre perdu** (Acti'verre)
- Recyclage des huiles de friture (Quatra)



DES EXPERTS DE PROXIMITÉ AU SERVICE DE VOTRE SATISFACTION ET DE VOTRE RÉUSSITE !

COMMERCE

- Vendeur-Conseil CHR terrain
- Commercial sédentaire
- Référent Vin
- Commercial Grands Comptes

LOGISTIQUE

- Chauffeur-livreur
- Agents logistiques (préparation, contrôle, réception)

QUALITÉ

- Service Client
- Technicien qualité



DES AMBITIONS RSE FORTES

- Une feuille de route RSE qui s'articule autour de 3 PILIERS : **environnemental, social, territorial**
- France Boissons dispose depuis 2016 du Label « **Grossiste en boissons Engagé** » attribué après un audit annuel effectué par Ecocert environnement, selon un référentiel d'exigences inspiré de la norme ISO 26 000 et des Objectifs de **Développement Durable** de l'ONU.



RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS FRANCE BOISSONS SUR NOTRE SITE **EAZLE.FR**

NOTAMMENT **NOS MARQUES PROPRES** FRANCE BOISSONS RECONNUES :



eazle

ET SI VOUS **COMMANDIEZ EN LIGNE ?**



Disponibilité en appli mobile



87%
DE NOS CLIENTS
SATISFAITS

Vous aussi devenez client et
commandez sur www.eazle.fr



FRANCE BOISSONS



* Retrouvez plus d'informations
sur l'accompagnement proposé par France Boissons sur :

<https://www.france-boissons.fr/>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les métiers de Bouche

Un Monde de passion et de Savoir-Faire !

Dans le vaste univers culinaire français, les métiers de bouche occupent une grande place prépondérante. Ils sont transmis de génération en génération. Les artisans qui les pratiquent sont les gardiens du patrimoine culinaire de la France. Leur engagement envers la qualité et la tradition se reflète dans chaque produit qu'ils créent. Les métiers de bouche sont bien plus que de simples professions, ce sont des vocations.

Nous avons toutes et tous nos habitudes, nous avons nos préférences et puis parfois, par le hasard d'un détour, il nous arrive de découvrir une nouvelle adresse aussi délicieuse que celles que nous connaissons déjà. C'est le lot de chacun d'entre nous qui vivons ici en sud Seine-et-Marne :-)

Car OUI, nous avons cette chance d'avoir tout autour du pays de Fontainebleau, Barbizon, Moret, Bois le roi et la belle vallée de Seine jusqu'à Montereau, des artisans qui méritent le détour et la découverte de leurs savoir-faire.



Pourquoi les métiers de bouche attirent ils autant de personnes, et aussi celles en reconversion professionnelle ? Tout simplement parce que la cuisine crée du lien, du lien social, **c'est du partage au quotidien**, c'est l'émotion des saveurs retrouvées, nous replongeant parfois dans notre plus tendre enfance par une simple " odeur " qui nos propulse loin dans souvent de bons souvenirs comme la saveur d'un pot au feu qui mijote, une madeleine ou un financier exquis fondant en bouche, **le croustillant d'une miche de pain...** Ce qui m'arrive souvent quand je rentre dans une boulangerie, je suis saisie par l'odeur que je ressens et j'imagine que c'est ainsi pour chacun et chacune d'entre nous.

La naissance de BBCR, c'est aussi en partie ce que représente tous ces artisans, c'est un véritable bonheur pour moi d'écrire sur eux : les plaisirs de la bouche, **plaisirs primaires** mais si importants, ils créent de l'amour, ils vendent du bonheur.

On parle de passion lorsqu'un commerçant nous parle de ses produits avec amour et envie. **Je vois des étincelles dans leurs yeux**, alors je suis comblée car j'aime voir le bonheur autour de moi, il me nourrit, il m'inspire, il me grandit... Et tout ceci grâce à la transmission des métiers et surtout la conscience professionnelle du bien faire.



C'est sans risque que j'écris ces quelques lignes, car oui, **il faut être fier d'eux** et leur rendre hommage. BBCR le fait au nom de toutes et tous, puisqu'autour de moi quand j'interroge, **c'est l'unanimité**, tout le monde s'accorde pour avoir son commerçant préféré avec l'envie du goût en bouche.

Ces métiers de bouche demandent un savoir-faire spécifique, un respect des normes de qualité et d'hygiène alimentaire, ainsi qu'une passion pour la cuisine. Ils contribuent à la richesse de la gastronomie française en produisant des mets délicieux et prisés à travers le monde.

Qu'ils soient, Fromager, Boulanger, Pâtissier, Confiseur, Chocolatier, Poissonnier, Boucher, Charcutier, Traiteur, Caviste, ... **ils appartiennent tous aux métiers de bouche.**

De la délicate préparation du foie gras au fumage artisanal du saumon, en passant par l'art ancestral de la charcuterie et l'expertise dans la maturation de la viande, ces métiers incarnent une tradition et un savoir-faire. L'idée d'écrire sur le sujet, c'est de vous plonger dans l'univers des métiers de bouche, pour mettre en lumière les artisans dévoués et des cuisiniers qui perpétuent ces précieuses traditions, sans oublier le service, souvent souriant.

Malheureusement, la vie réelle, ce n'est pas aussi angélique qu'on le voudrait. Cette satanée Mondialisation, avec toutes ces importations à règles inégales, mais aussi ici chez nous, cet état obèse de normes oblige nos producteurs, mais aussi nos artisans à se soumettre à des règles parfois remplies d'inepties.



Ce que je trouve absurde : Si à l'époque nous avions appliqué les normes d'aujourd'hui, alors **tout ce que l'on aime n'existerait quasiment pas** et pourtant, c'est ce qui fait notre renommée. En effet, pas de Roquefort, une erreur avec de la moisissure, pas de sauternes, puisque c'est du grain de raisin en train de moisir.



Le Sauterne a une renommée qu'il doit à un champignon microscopique, le *Botrytis Cinerea*. Cette moisissure, que l'on qualifie de « pourriture noble », favorise le dessèchement des grains de raisin qui perdent, peu à peu, toute leur eau. Ne reste plus, dès lors, que leur sucre ! Sauf qu'avec nos normes, pas de Sauternes !

Concernant le Roquefort, il est né d'un pur hasard : Un jeune berger oublia un jour son sac dans une grotte. Quand il revint quelque temps plus tard, son pain avait moisi, son fromage de brebis était devenu bleu. Aujourd'hui, entre les normes Européennes, les normes du pays, puis une standardisation voulue par les industriels de l'agroalimentaire qui contribuent à appauvrir la diversité des micro-organismes, c'est quasiment certain, " Adieux " Roquefort, Camembert et autres spécialités de Bretagne, du sud Ouest, de Corse ou d'ailleurs en France.

Des exemples, ils sont pléthores, **chaque artisan vous le confirmera**, si l'histoire n'avait pas validé les us et coutumes, nos arts culinaires ne seraient pas aujourd'hui aussi prestigieux.

S'ajoute à cela, le délire des taxes, surtout avec l'augmentation des taxes sur l'énergie, nos artisans sont vraiment soumis à contributions. Humblement, mais avec justesse, je mets l'accent sur la dureté des métiers de bouche, car nous, simples consommateurs, il peut arriver que l'on n'ait **pas vraiment pris conscience** du monde complexe qu'il représente.

L'addition est lourde sur les épaules, puisque non seulement le métier est parfois long à acquérir, s'ajoute que souvent ils se lèvent très tôt (la nuit), qu'ils engagent leur vie, leur responsabilité dans le métier, s'ajoute à cela, la comptabilité, le stock, le poids des fameuses normes et s'ajoute en finalité la baisse du pouvoir d'achat qui pour certains n'ont plus le choix que de se détourner du petit commerce local pour la grande distribution.

J'engage **BBCR** à les soutenir, vraiment, à ce que chacun d'entre nous ait un regard un peu différent de ces artisans qui ont une utilité publique au-delà de la transmission du goût et du savoir-faire. Le meilleur moyen de leur rendre hommage ? Je n'en connais qu'un seul : Allez chez eux (*ce n'est pas un ordre*), **c'est vital** pour notre identité gastronomique, car en plus du reste, la mondialisation apporte la globalisation des produits. C'est notre arme commune, l'achat des produits d'artisans, pour que tout cela survive après nous, pour nos enfants et petits enfants.

F.B



PORTRAIT

CHR Confluent, une entreprise si particulière

Je suis rarement bluffé, mais je l'avoue humblement, l'entreprise que dirige Romain JACQ m'impressionne par son savoir-faire, sa capacité dans ses moyens d'action, sa rigueur et son exigence dans son métier, et pour finir, par ses références qui valident le parcours.

C'est donc un honneur de faire le portrait de CHR Confluent, surtout que c'est une entreprise qui fait régulièrement de la publicité dans Mon p'tit mag.

C'est vrai aussi que sur l'instant, je n'ai pas compris pourquoi « Eric Sasdelli » de France Boissons m'incitait à regarder de plus près de la société CHR Confluent pour l'inclure dans BBCR.

Il est évident qu'il y a un lien direct, mais c'est après avoir bien regardé en détail que l'idée de faire ce portrait était une évidence pour informer les lecteurs et lectrices de ce numéro 1 BBCR.

« C.H.R » signifie *Cafés, Hôtels, Restaurants* et « *Confluent* » permet de situer l'entreprise qui se trouve à Montereau, au Confluent entre l'Yonne et la Seine.



Rendez-vous pris avec Romain JACQ pour une présentation détaillée de l'entreprise, son savoir-faire dans des domaines très pointus dédiés aux professionnels des métiers de bouche.

Puis une pratique de mise en oeuvre plutôt très performante en utilisant la pointe de la technologie au service de l'entreprise, et enfin la pierre angulaire de l'entreprise, des valeurs morales partagées par chaque collaborateur.

La recette est donc celle-ci, et vu les références locales, je pense que c'est bien l'ensemble de ces actions qui font le succès sur le terrain de cette entreprise si particulière.



BBCR est très fier de compter parmi ses soutiens, l'entreprise CHR Confluent



CHR Confluent accompagne les professionnels de la restauration et de l'industrie dans l'installation, la maintenance et le dépannage de matériels de réfrigération et grandes cuisines.

L'entreprise intervient également auprès des particuliers pour leur projet de rénovation énergétique (pompe à chaleur, ballon thermodynamique ...) en proposant une offre complète et clé en mains.

Rigoureux et attachant une importance à la relation avec ses clients, CHR Confluent met son expérience à votre service pour vous conseiller dans vos projets d'investissement, ainsi que le développement et de rénovation.



Nous mettons notre savoir-faire et nos compétences au service de vos projets.



Scannez le code QR et découvrez la vidéo de présentation de l'entreprise, ainsi en 3 minutes, vous verrez l'équipe, le savoir-faire de CHR Confluent

Quelques références clients :

La Palette à Moret sur loing, Le Glasgow / eight ball / Boucherie vétillard à Fontainebleau Les pléiades / Barbizon, Aux vieux remparts à Provins, la Cuisine centrale de Montereau Fault-Yonne, le Collège Elsa Triolet Le mée sur seine ... Mais se sont des dizaines collèges, lieux institutionnelles et références locales qu'assure en entretien CHR Confluent.

Partenaire Matériel :

Domaine de la Laverie
(lave-vaisselle, lave verres, etc)



Domaine de la machine à glaçons



HOSHIZAKI

Domaine de l'arrière-bar
(réfrigération)



Domaine de la cuisine professionnelle



CHR CONFLUENT est une entreprise familiale reconnue RGE et basée en Ile-de-France dont les domaines de compétences sont la réfrigération, la climatisation et la cuisine professionnelle.



BFM - Economie - Entreprises

Partenaire

CHR Confluent : expert de la réfrigération, de la climatisation et de la cuisine professionnelle.

Publié le 06/10/2023 à 09h00

BFM Business +
En partenariat avec SCP

Partager



Ventes et installations équipements neufs

Rénovations et installations équipements de seconde mains

Contrat de SAV interventions prioritaires



découvrez notre site www.chrconfluent.com



Nous utilisons la plateforme BigChange qui nous permet d'optimiser la gestion de nos interventions en prenant en charge l'organisation et le suivi opérationnel de vos équipes

Prônons l'excellence par l'exigence

CHR
CONFLUENT

Romain Jacq a été nommé entrepreneur de l'année

À la tête de l'entreprise CHR Confluent, spécialisée en réfrigération, climatisation et grandes cuisines, Romain Jacq a reçu le trophée d'entrepreneur de l'année à Montereau.

Entrepreneuriat

Sabine moulin | Actualité : nous en faisons

Article réservé aux abonnés

S'abonner



Romain Jacq (au centre) reçoit son trophée lors des vœux du club des entrepreneurs de Montereau. ©Photo: transmission à la 101M7

Par Geoffrey Fauchoux

Publié le 6 févr. 2024 à 13h04



Nommé entrepreneur de l'année lors des [vœux de la ville de Montereau-Fault-Yonne](#), samedi 13 janvier, mais absent pour la bonne cause (la naissance de son deuxième enfant), c'est finalement jeudi 25 janvier que Romain Jacq, gérant et fondateur de l'entreprise CHR Confluent, a reçu son trophée des mains de ses pairs, lors de la cérémonie des vœux organisée par le 14/18 (le club des entrepreneurs de Montereau et de son bassin de vie).

Quel est votre cœur de métier ?

Nous accompagnons les professionnels de la restauration et de l'industrie dans l'installation, la maintenance et le dépannage de matériels de réfrigération, climatisation et grandes cuisines. De l'étude à la mise en service du matériel technique, en passant par le SAV, nous gérons les implantations de A à Z. Nous proposons également un contrat de maintenance préventive dans lequel nous établissons des audits annuels sur l'ensemble du parc matériel de nos clients. Ce qui nous permet de recommander des axes de développement et d'investissement. Le but est d'optimiser l'amortissement de leurs machines et surtout d'anticiper les dépenses à réaliser.

Nous intervenons aussi auprès des particuliers pour leur projet de rénovation énergétique (pompe à chaleur, ballon thermodynamique...) en consultant une offre complète et clé en main.

"Notre priorité est basée sur la construction d'une synergie collective et durable avec nos clients en proposant nos outils de suivi de maintenances et le savoir-faire de nos collaborateurs."

Le marché des pompes à chaleur est en pleine expansion

CHR Confluent est un acteur majeur de la transition énergétique. Grâce à notre savoir-faire, notre expérience et nos partenaires, nous proposons des chantiers « clé en main » sur tous les types de pompes à chaleur.



Besoin d'un renseignement ?

01 64 70 08 31



PORTRAIT

SELECT DISTRIB

Laissez libre cours à votre création

Vous désirez
créer une ambiance
unique au sein de
votre établissement ?



*Nos meubles sont conçus
pour répondre à l'évolution des
attentes des clients et permettre au
personnel de fournir le meilleur service
qui soit.*

Fabricant de mobilier pour les
établissements professionnels, la maison
Select Distrib et fabrique du mobilier haut
de gamme, la garantie d'un ameublement
de qualité pour votre restaurant.

RÉORGANISER ET DÉCORER VOS ESPACES DE VIE



BBCR est particulièrement heureux
de proposer ce portrait aux services
et prestations de qualité, en vrai
professionnalisme !

Actif sur le marché du mobilier et de l'agencement pour les professionnels !

Notre démarche est singulière, nourrissant une volonté affirmée de créer avec vous l'espace idéal pour vos mobiliers adaptés à un usage professionnel et intensif, toujours à la pointe de la qualité et des différents courants de mode.



Sélect Distrib se positionne comme un acteur très actif sur le marché du mobilier et de l'agencement pour les professionnels des Collectivités Hôtels et Restaurants, Résidences Hôtelières, Résidences de Tourisme, Résidences pour Étudiants, Maisons de Retraite.

Nous accompagnons l'ensemble des acteurs en maîtrisant les coûts, car nous traitons en direct avec les fabricants. Nos gros volumes d'achat nous permettent d'obtenir de belles remises supplémentaires qui sont intégralement répercutées sur nos tarifs.

**Le design sur mesure,
la qualité durable et
le suivi client, c'est notre singularité**

**Nous possédons une large gamme
de modèles adaptés à tous vos besoins.**



espritContract



Créons ensemble l'intérieur idéal pour l'accueil de votre clientèle

L'accueil du client est l'étape qui précède l'achat pour le nouveau client, et nous savons l'importance des détails et l'impression des premiers instants. C'est notre ADN celui de Select Distrib, être investi dans votre projet afin de produire avec vous le mobilier qui saura séduire au premier regard. Puis par le confort et la qualité durable des matériaux pour un esprit serein sur l'intérieur de votre activité.



Dans beaucoup d'hôtels, de restaurants et de cafés, les machines à café sont posées là... comme ça. Sur le comptoir, sans habillage, sans cohérence visuelle. Pourtant, chaque détail de votre espace parle à vos clients avant même qu'ils s'assoient. Chez SELECT DISTRIB, nous concevons des mobiliers ultra-personnalisés pour que vos équipements s'intègrent parfaitement à votre identité.



Hôtels, restaurants, cafés, collectivités — nous transformons vos contraintes en atouts visuels. Laissez libre cours à votre création.



Adaptation à votre budget

Nous intervenons pour tous types d'espace de travail et pour tous les budgets : du rafraîchissement aux travaux d'aménagement moyen et haut de gamme.



Livraison clé en main

Nous gérons l'ensemble des prestations de votre projet et veillons au bon déroulement du chantier, vos futurs lieux de travail n'attendent que vous !



Respect des délais

Nous respectons rigoureusement les délais et suivons la planification des travaux d'aménagement établie.



Une seule personne dédiée à votre projet

Un seul expert vous accompagne tout au long de votre projet grâce à une collaboration de proximité : de la compréhension jusqu'à la réalisation de votre projet.

SELECT DISTRIB

+33 6 89 71 27 86

fatfat@select-distrib.fr

www.select-distrib.com

10 RUE DE PENTHIEVRE, Paris 75008



Un site web détaillé



Une page pour nous suivre

LA PETITE HISTOIRE CULINAIRE



Nous avons tous des anecdotes ou des petites histoires qui nous lient au Bistrot, ou dans un restaurant, souvent ce sont des instants heureux rangés dans nos mémoires !

BBCR a recueilli pour vous le témoignage d'une personnalité locale, qui nous livre son regard sur l'art de vivre et ses souvenirs dans nos lieux de partage !



Jean Luc Bergé *la petite interview*

Jean-Luc a été l'heureux propriétaire du fameux « Café de la gare » à Bois-le-Roi, précurseur dans de nombreux domaines, il était aussi la référence locale du « Musée Bistrot » à l'ambiance dépassant largement les frontières de Bois-le-Roi. Aujourd'hui, étant l'un des personnages les plus actifs sur les réseaux, il me semblait intéressant d'avoir son avis.

Jean-Luc, tu as été longtemps "bistrotier", peux-tu nous raconter cette tranche de vie et de son impact sur ta personnalité ?

C'était une affaire familiale depuis 1923, j'étais la troisième génération, et ce café de la gare fonctionnait très bien, durant toutes ces années, pas un seul jour de fermeture, sauf pendant l'occupation allemande.

La vraie singularité c'était d'être un "musée de la réclame", il y en avait partout, car j'ai toujours aimé la brocante, la collection, surtout à partir de 1985 où **ma passion pour le Grand Bi** est née. D'ailleurs, **C'est grâce à ma passion du vélo** que j'ai lancé cette idée de course de vélo à travers un critérium à Bois-le-Roi, où venaient des personnalités comme Yvette Horner, notre Johnny Hallyday national, j'ai même reçu en 1994 le prix du jury par le journal "L'Équipe".

C'était un peu plus qu'un simple bar-tabac de quartier, c'était vivant, l'ambiance était géniale... et en 2004, j'ai cédé mon affaire avec un pincement au coeur, mais c'est la vie !

As-tu une anecdote culinaire d'un souvenir particulier du café de la gare ?



Oui, je me souviens d'une anecdote qui m'avait fait sourire, s'est passé fin des années 80, début 90, sur Europe 1, il y avait une interview de Jacinte Giscard d'Estaing dans une émission dédiée à la gastronomie, et dans ces souvenirs gourmands, elle raconte avoir dégusté **un savoureux croque-monsieur** au Café de la gare de Bois-le-Roi...

Faut savoir qu'à l'époque, le croque-monsieur était plutôt très parisien, donc ici dans notre région on n'en trouvait pas partout. Et c'est vrai que notre recette était particulièrement bonne ... un vrai succès !

As-tu de la nostalgie de ne plus être derrière ton comptoir, surtout que tu y as vécu des milliers d'histoires et d'anecdotes ?

La vie est faite ainsi, j'ai de très bons souvenirs, on me parle encore aujourd'hui de cette époque et c'est vrai que la vie sociale passe par le

comptoir d'un bar... Puis j'étais entouré d'objets que j'ai toujours, d'ailleurs cette collection ressort aujourd'hui pour l'été. Chez mon ami "Jean-Pierre", sur son terrain, nous avons recréé la salle de jeux éphémère du **CAFÉ de la GARE** de BOIS-le-ROI de "la grande époque" partiellement reconstituée.... Ya même les fameux p'tits avions !...

« le retour des Bergé' Brothers au Café Éphémère de la Gare »



partie de baby-foot avec l'Ami Christian



Chez Jean Pierre Cadaut

C'est vraiment pour se faire plaisir, revivre des instants avec des copains de la belle époque, boire un coup à notre santé autour d'une partie de Baby ou de Flipper...



Et puis voir tous ces objets qui étaient à l'époque notre quotidien, les revoir le temps d'un bar éphémère pour l'été me procure une belle joie ! *C'est ça la vie, l'esprit bistrot, les copains !*

En parlant de vie, je peux dire que tu as la retraite heureuse ! En effet, je te suis sur les réseaux sociaux, c'est incroyable, un vrai globe-trotter, chaque jour une publication d'un lieu différent, c'est juste impressionnant... Tu nous racontes ?

C'est devenu mon plaisir quotidien, je passe mon temps à aller vers des lieux, des expositions, des petits voyages que je montre à travers mes publications journalières. C'est un vrai plaisir et chaque jour je vais vers les autres, alors forcément cela passe aussi par le comptoir d'un bistrot autour d'un bon café, ou devant une table d'un restaurant en amitié.

Je continue mon chemin à travers ce que j'aime, la collection, l'histoire, être curieux des lieux, des festivités, à la moindre occasion, je sors le Grand Bi... et faire la passerelle à travers les réseaux, c'est aussi ça le partage, donner envie d'être curieux des belles choses qui nous entourent.

Un p'tit conseil,
suivez l'ami
Jean-Luc Bergé



***Vous ne le
regretterez pas !***

AU QUARTIER DES SUISSES



BAR - TABAC - BRASSERIE



«il n'y a pas de mal à se faire du bien»

172 Rue Grande, 77300 Fontainebleau - Réservation : 01 64 22 19 62



Un peu d'histoire avec une morale et un défi

Il n'y a pas de hasard, la France est d'une richesse absolue, son territoire est béni, sa diversité est incroyable et c'est certainement dû à son climat et sa position géographique.

Son histoire nous raconte, au fur et à mesure des siècles, les raisons de la reconnaissance de son terroir, que sa table et son art culinaire sont admirés à travers le monde. N'en déplaise à certains, ce n'est pas un mythe, ni une fable ou un fantasme, non, c'est tout simplement le talent de tous ceux qui perpétuent les traditions et le savoir-faire.



Nous avons ce patrimoine, et pour ce premier numéro de BBCR, il me semblait intéressant de commencer par un résumé de personnages qui ont fait de notre gastronomie un ART DE VIVRE qui rayonne à travers le monde.

Et là aussi la France est bénie, car dans notre culture, nous avons aussi eu des écrivains, des artistes et des personnages avec de grands noms qui, à leur façon, ont fait l'histoire du pays et qui ont su mettre à l'honneur ce qui est notre fierté aujourd'hui.

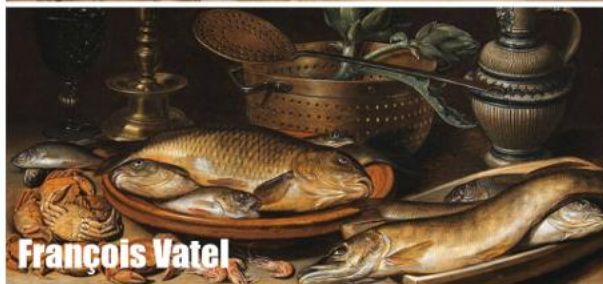


Avant d'écrire ces quelques pages, je l'avoue, j'ai **le vertige de l'histoire de France**, car c'est un choix douloureux qui se pose à moi ! En effet, réduire les noms par manque de place est très difficile. Mais puisqu'il faut le faire, voici la liste ; François **VATEL**, Charles de **TALLEYRAND**, Auguste **ESCOFFIER**, Julia **CHILD** et le magnifique Paul **BOCUSE**. Ce sont les 5 personnalités qui ont certainement œuvré le plus pour la renommée de la gastronomie Française.

Mais j'aurais pu ajouter à cette liste, l'histoire des vins, avec le Domaine de la Romanée Conti, des vins comme Yquem, Château Cheval Blanc ou le fameux Pétrus, **des références mondiales**.

J'aurais pu aussi écrire sur la maison **Ladurée**, « fabricant de douceurs », la maison **Dalloyau**, un héritage gastronomique Royal. La maison **Fauchon** ; représentant le luxe, la modernité et l'originalité culinaire de France, tout comme la maison **Lenôtre** avec savoir-faire et sa culture du goût sans oublier la maison **Hédiard**, découvreur de saveurs.

J'aurais pu aussi choisir l'histoire à travers nos régions de Bretagne, du Sud-Ouest, de Corse ... Bref, ce n'est plus un petit magazine, mais une encyclopédie ! La raison m'a donc obligé à me restreindre dans l'envie d'écrire sur le prestige de l'art culinaire avec ce choix de ces 5 noms prestigieux est finalement, je pense que c'est un bon choix.



Il a consacré sa vie au rayonnement de la gastronomie française, jusqu'à choisir de mourir pour ne pas avoir été à la hauteur d'un banquet. **Ce destin tragique** est le fait d'un homme hors norme qui savait mettre en oeuvre l'organisation d'un festin aux mille convives. Disons qu'il a été le premier "traiteur" de France.

D'abord embauché comme commis de cuisine, **son sens de l'organisation et son raffinement** lui valent bientôt la charge de maître d'hôtel au service du surintendant général de finances Nicolas Fouquet. Pour l'inauguration de son nouveau château de **Vaux le Vicomte**, Fouquet organise une somptueuse réception au jeune Louis XIV et à sa mère Anne d'Autriche. Devant le faste de cette fête, dont toute l'organisation est l'œuvre de Vatel, le jeune roi se sent profondément humilié et cette fête sera à l'origine de la disgrâce du surintendant. Vatel quitte clandestinement Paris pour aller se réfugier en Angleterre où il demeurera quelques années,

ignorant totalement que Louis XIV envisage de reprendre le personnel de Vaux le Vicomte à son service. Pendant son exil volontaire, il fait la rencontre d'un ami de Fouquet, un dénommé Granville et celui-ci après avoir invité Vatel à le suivre en Flandre, demande à Louis II de Bourbon-Condé, dit le Grand Condé ; pour son château de Chantilly situé à 40 kilomètres de Paris ; de prendre Vatel, à son service.

En 1663 Vatel sera alors promu comme « **Contrôleur Général de la Bouche** » du Grand Condé et aura en charge l'organisation, le ravitaillement et les achats de tout ce qui concerne la bouche à Chantilly. Le 21 avril 1667, Condé, qui est en disgrâce auprès du roi pour avoir participé à la Fronde des Princes, et afin d'obtenir le pardon du roi, organise une gigantesque fête pour célébrer l'achèvement des travaux du château de Chantilly.

Toute l'organisation des festivités est confiée à Vatel et il doit, pendant trois jours et trois nuits prévoir le repas et les divertissements de plus de 3000 personnes dont 600 courtisans qui résident habituellement à Versailles. Le souper du jeudi est suivi d'un spectacle de 2 heures et d'un feu d'artifice à peine terni par les nuages.

Le roi est ravi mais Vatel se désole de ce que quelques rôtis ont manqué à certaines tables. Toute la nuit, il court de ça de là, à l'affût du moindre désordre. Au petit matin, Vatel guette la « marée » qui doit amener les poissons et les coquillages de Boulogne. Désespéré de ne rien voir venir, il gagne sa chambre et se transperce à trois reprises avec son épée, pour ne pas subir la honte de ne pouvoir finir le banquet honnorablement face au Roi.

La marée arrive sur ces entrefaites et l'on fait la macabre découverte du maître d'hôtel tandis qu'on le cherche pour en prendre possession. Le Roi-Soleil, informé par Monsieur le Prince, se montre affligé d'un tel sens de l'honneur mais la fête n'en continue pas moins jusqu'à son terme. La fin tragique d'un homme d'honneur dédié à l'art de vivre à la Française.

♦♦♦



C'était un homme d'État et un grand diplomate français, actif du règne de Louis XVI à celui de Louis-Philippe, particulièrement pendant les périodes de la Révolution, de l'Empire et de la Restauration.

Le Diable boiteux : notre plus grand diplomate toujours au service de la France et de ses intérêts personnels. C'était un homme de pouvoir et quand la France était vaincue, il avait eu cette idée de génie de se servir de la gastronomie comme arme de séduction.

Contexte : Talleyrand au congrès de Vienne, ambassadeur d'une France vaincue et isolée. Le ministre des relations extérieures de Louis XVIII déploie alors une stratégie de séduction gastronomique pour défendre les intérêts de la France. « **Sire, j'ai plus besoin de cuisiniers que de diplomates !** » En ce mois de septembre *1814, Talleyrand démontre une nouvelle fois combien il a le sens de la formule autant que de l'histoire en marche, lorsqu'il adresse cette requête au tout nouveau roi de France.

Il sait qu'il ne pourra pas seulement compter sur ses talents de négociateur hors pair pour défendre les intérêts de la France, en position de faiblesse après la première abdication de Napoléon Ier. Il faut dire qu'il n'était pas qu'un diplomate, il était aussi un grand épicurien. Le cuisinier Marie-Antoine Carême, un des plus célèbres chefs de l'époque, faisait partie intégrante de ses réceptions. Ensemble, ils élevaient les repas à un art suprême.

Mais, c'est au Congrès de Vienne que son terrain de jeu diplomatique et culinaire a vraiment le sens de l'influence. Accompagné de son cuisinier Carême, du peintre Isabelle et de sa nièce Dorothée de Dino, il transforme chaque réception en une scène de séduction culinaire et politique. **Il organise même un concours mondial de fromages** ! Le ministre autrichien Metternich envoie les meilleurs fromages d'Autriche, les Anglais proposent du Stilton, et les Néerlandais défendent le Limbourg. Mais c'est le Brie, amené par Talleyrand, qui l'emporte. Un coup de maître, qui fait du brie le fromage emblématique du Congrès de Vienne et illustre comment la gastronomie pouvait devenir un outil stratégique dans les relations diplomatiques.



Grâce à ces joutes culinaires, finalement la France, même défaite, a su préserver ses intérêts vitaux et **Talleyrand réussit ce coup de maître**, faire reconnaître à travers toute l'Europe les richesses innombrables du pays.

Au temps de Talleyrand, les cuisines étaient situées au rez-de-chaussée, étaient le royaume du célèbre chef Antonin Carême (son binôme culinaire), surnommé *"le roi des chefs et le chef des rois"*. Il créa le gâteau de mariage de Napoléon et écrivit plusieurs livres de cuisine, ainsi qu'une encyclopédie de l'art culinaire !

Talleyrand faisait appel à Carême pour créer de somptueux repas destinés à impressionner ses hôtes les plus prestigieux dans cette résidence et dans son Château de Valençay. On pourrait véritablement parler de "diplomatie culinaire" pour décrire cette alliance entre gastronomie et négociation.

* 1814 c'est aussi l'année de naissance du mot "bistro" à Paris

Personne mieux que lui à s'est donc servi de ce pouvoir d'influence par la gastronomie !

L'inventeur du RESTAURANT et de son mode de fonctionnement

Personnage-clé de l'histoire de la gastronomie moderne, **Auguste Escoffier** (1846-1935) fut chef dans les plus beaux et prestigieux hôtels et révolutionna la cuisine française, qu'il fit connaître à l'international.

Impossible d'écrire sur l'histoire de l'art culinaire sans faire un chapitre sur cet homme qui a su mettre tout en haut du firmament notre culture culinaire, de son savoir-faire et surtout Escoffier a su le faire savoir dans le monde avec une mise en organisation médiatique de premier plan.



Il a fait entrer la gastronomie dans la modernité et élevé le cuisinier au rang de créateur. Au cours de sa carrière, Escoffier a travaillé dans des hôtels et des restaurants renommés du monde entier. Escoffier a introduit de nouvelles techniques d'organisation et de gestion de la cuisine et a établi **le concept de « brigade de cuisine »**, dans lequel le personnel de cuisine était organisé de manière hiérarchique.

Escoffier a également été un précurseur dans le développement d'une discipline culinaire systématique et dans l'uniformisation des recettes et des techniques de cuisson. Il a développé **le fameux système « Grande Cuisine »**, basé sur des arômes clairs et naturels et comprenant un grand choix de sauces et de méthodes de préparation. Son ouvrage le plus connu est « **Le Guide Culinaire** », considéré comme l'ouvrage de référence pour la cuisine française classique et encore utilisé aujourd'hui par les chefs du monde entier.



« Je vous invite vivement à prendre 1 h30 de votre temps pour visionner un film d'Arte qui raconte l'aventure de ce grand Monsieur à qui nous devons notre fierté d'avoir l'une des meilleures cuisines du monde et surtout pour le raffinement du service et de savoir-vivre autour de la cuisine »

Escoffier a également été un pionnier dans le développement du service de repas moderne. Il a introduit le concept du menu à la carte, qui permettait à chaque clients de choisir leurs plats parmi une sélection, plutôt que de se voir servir un menu fixe. Cela a révolutionné la gastronomie et contribué à l'évolution de la culture des restaurants.

Auguste Escoffier a considérablement influencé la cuisine moderne et est considéré comme l'un des fondateurs de la haute cuisine. **Son influence sur l'art culinaire** est encore perceptible aujourd'hui, et ses recettes et techniques de cuisson sont appréciées et appliquées par des chefs du monde entier.



Cela peut paraître étrange, mais dans cette « short list » de noms prestigieux, j'ai choisi une Américaine, oui vous lisez bien, **une « Yankee »** amoureuse de la cuisine française à tel point que nous lui devons certainement une grande partie de la renommée sur toute l'Amérique du Nord.

Julia Child est née le 15 août 1912 à Pasadena, en Californie. Elle est célèbre pour avoir été pionnière aux États-Unis dans la présentation de la cuisine française. Son plus célèbre ouvrage paru en 1961, « **Mastering the Art of French Cooking** » demeure être un best-seller encore

aujourd'hui, c'est la référence du livre de recettes que l'on retrouve certainement dans chaque cuisine de celui ou celle qui veut se faire plaisir à la « french cooking ».

Julia Child en une phrase : « Vous pouvez cuisiner si vous vous en donnez les moyens » telle était sa devise (qui a en outre inspiré le film d'animation Ratatouille). Julia Child **fut une cheffe influente et autrice de livres de cuisine**, et responsable d'avoir fait connaître la cuisine française au public américain via sa célèbre émission de télévision « The French Chef ».



Jeune mariée à Paul Cushing Child, membre de la diplomatie américaine, c'est lui qui l'a introduite à la cuisine française. Elle avait grandi en goûtant le bœuf typique de sa région ; arrivée à Paris, elle est tombée amoureuse *du style raffiné* de la gastronomie du pays.

La passion pour la cuisine française et le refus de cette femme impérieuse de rester reléguée à la maison en tant que femme au foyer ont fait qu'après quelques péripéties diplomatiques, elle a pu suivre une formation à la prestigieuse académie culinaire **Le Cordon Bleu**.

Elle est entrée au **Cercle des Gourmets**, un club féminin, et c'est là qu'elle a rencontré Simone Beck et Louisette Bertholieu, avec lesquelles elle a décidé d'écrire un livre de cuisine française pour les Américains. Il faut ajouter qu'à cette époque il n'existait aucun livre de recettes françaises traduit en anglais, si bien que Julia Child **fut pionnière** et le lien entre deux cultures aussi éloignées géographiquement que gastronomiquement. En 1951, les trois amies ont fondé l'école de cuisine française pour résidents des États-Unis à Paris : « **L'École des 3 Gourmandes** » jusqu'à ce que le couple Child doive revenir aux États-Unis et déménager au Massachusetts.

Elle écrivait pour le Boston Globe ses rubriques et a fait ses débuts à la télévision avec son show « **The French Chef** », qui a été un véritable succès d'audience et qui l'a rendu célèbre partout aux USA.

Julia a rendu la complexité de la cuisine française accessible aux Américains. Elle a créé un style, une philosophie et même un esprit. Ce n'était pas seulement la cuisine française et sa méthode traditionnelle, c'était sa passion, les détails, sa façon de bouger, de parler et surtout : **de prendre plaisir à manger**. Dans le livre, elle approfondit ses recommandations sur les ustensiles les plus adaptés pour chaque cuisson (*au fait, Julia était une grande amatrice des ustensiles Le Creuset*).



L'objectif est d'enseigner à cuisiner, *disait-elle*, avec plus de 500 recettes dans lesquelles « **l'ingrédient le plus important c'est l'amour de la cuisine elle-même** ». Un amour qui commence par le produit car elle avertissait déjà en 1961 de l'insipidité du poulet d'élevage rapide et qui culmine dans le détail de présentations délicates et élégantes, si chères au goût gaulois. **C'est elle qui éduqué gastronomiquement son pays natal**, dont elle disait que « dans les années 50, on mangeait n'importe comment ».

Ce rôle d'ambassadrice de la cuisine française lui a valu d'être décorée en 2000 de la Légion d'honneur par le pays qui l'a vue naître en tant que cuisinière. Nous devons beaucoup pour la renommée et le rayonnement de notre art culinaire, merci Madame ;-)



L'emblème magnifique de cuisine française

Régulièrement surnommé le pape de la gastronomie, Paul Bocuse était **un chef légendaire**, pionnier de la nouvelle cuisine et triplement étoilé au Guide Michelin.

Les superlatifs sont nombreux, moi-même je me sens un peu fébrile d'écrire sur Paul Bocuse tellement son empreinte est profonde et force le respect. Il fait partie de ces personnages qui impressionnent par le talent et la puissance de son rayonnement sur la gastronomie. Puissant aussi par l'homme d'affaires, il est celui que l'on pourrait dire "**le big boss**".

Paul Bocuse a marqué l'histoire de la gastronomie de son vivant et son héritage est toujours bel et bien présent. Celui qui a baigné dans la cuisine dès son plus jeune âge a ouvert plus d'une dizaine de restaurants en France et à l'étranger, et a réussi l'exploit de conserver ses 3 étoiles au Guide Michelin **pendant plus de 50 ans**.

Le chef étoilé de Collonges-aux-Monts-d'Or a conquis la planète à une époque où la mondialisation n'en était qu'à ses prémices. S'il doit y avoir une capitale à l'Empire Bocuse, elle se trouve au bord du Rhône. Il y a eu jusqu'à une dizaine de brasseries aux quatre coins de Lyon et à quelques kilomètres là, le berceau de Paul Bocuse, **l'auberge de Collonges** : trois étoiles au Michelin, avec environ 40.000 couverts par an. Véritable base arrière d'une conquête du monde, l'empire Bocuse était présent au Japon, mais aussi aux Etats-Unis.

Des restaurants bien sûr, mais aussi des écoles de cuisiniers, sans oublier les Bocuse d'Or. Une compétition internationale des grands cuisiniers et vitrine d'un chef qui a toujours su mettre son nom en avant. Il a fait des grands coups, notamment aux Etats-Unis. Quand il allait cuisiner avec des chefs français qui travaillent avec des produits américains, **il décroche la couverture du Time Magazine**. Paul Bocuse a été le premier à découvrir la communication, les médias, et l'importance des articles.

Impossible de parler de Paul Bocuse sans mentionner ses plats signatures qui ont fait sa renommée. Parmi ses recettes les plus réputées, la fameuse Soupe aux truffes noires VGE, créée en 1975 en l'honneur du président Valéry Giscard d'Estaing qui lui décerne la Légion d'Honneur, mais il y en a tellement à écrire

Soucieux de mettre les cuisiniers sur le devant de la scène, **Paul Bocuse crée en 1987 les Bocuse d'Or**, un concours mondial de gastronomie. Imaginée comme un événement sportif, cette compétition se tient tous les deux ans au cœur de Lyon, un salon dédié à la restauration et gastronomie.

Je suis vraiment admiratif de ce personnage haut en couleur, je suis admiratif de son parcours, son abnégation à emmener sa cuisine là où peu ont su le faire, et puis cette envie de faire rayonner la France est une fierté pour nous tous. Forcément, lors d'un prochain BBCR, j'écirais un long article sur Paul Bocuse.



Et les références ne manquent pas

Il est évident que je reviendrai plus en détail pour chacun de ces illustres personnages.

C'est vrai que la liste des grands chefs est longue, dignes représentants de leur savoir-faire, je pense à **Bernard Loiseau** qui manque, je pense aussi aux contemporains qui sont pléthores comme par exemple **Philippe Etchebest**, **Guillaume Gomez** ou **Anne-Sophie Pic** et tant d'autres ... Merci à eux. Merci aux filières de formations aux métiers de bouche pour toutes les vocations.

Merci à toutes ces émissions qui nous ont fait rêver : « Master chef, top chef ou Les escapades gourmandes de **Petitrenaud** ». Et nous ?, chacun que nous sommes, égoïstement, pensons à notre plaisir gourmand, sans que cela coûte forcément cher, car il est possible de se faire plaisir avec de bons produits à la maison ou simplement en franchissant la porte d'une boulangerie, d'un boucher charcutier ou d'un bistrot ! Alors, régalaons-nous !!

La morale de l'histoire

Je n'ai pas pour vocation à vous faire la morale, la lecture de ces quelques pages n'a pas de valeur morale, l'idée d'écrire ces lignes a un autre objectif.

Prendre conscience du patrimoine que nous laisse tous ces grands noms, de ceux qui ont fait la renommée de notre culture culinaire, de notre style de vie et cette façon de magnifier la gastronomie au firmament du raffinement.

Et finalement, s'il y a une petite morale à tout cela, c'est celle-là ; qu'allons-nous faire pour la sauvegarde de ce patrimoine et que cela puisse continuer à nous faire rêver ?

L'immense défi sur le temps

Blague à part, il est là devant nous, cet immense défi face à la mondialisation, face à la malbouffe, face à la banalisation de tout. C'est le cœur de l'existence de ce petit magazine **BBCR**, c'est vraiment la motivation première qui est la sauvegarde de l'esprit « Bistrot et art de vivre des arts culinaires à la française ».

 tellement vrai

La mondialisation, c'est du **Gloubi-boulga**, comme ce fameux plat imaginaire de la nourriture préférée du dinosaure Casimir. La malbouffe, c'est ce qui est en train de dominer notre petit quotidien par la banalisation de l'offre peu chère, sans contrainte avec peu de contrôle.

Comme **Alain Fontaine** qui a accepté d'être le (parrain de BBCR), comme **Eric Sasdelli**, qui en tant que directeur sud IDF de France Boissons, me soutient et m'appuie dans cette démarche, et comme **Cléo Léonard** qui a accepté d'être la (Marraine de BBCR), je me dresse comme eux en rempart (avec les moyens du bord) pour diffuser la bonne parole, avec **SURTOUT** le soutien de tous les annonceurs qui apportent à **BBCR** la garantie d'une diffusion trimestrielle.

Je tiens vraiment à dire "MERCI" à chaque annonceur à travers ces quelques lignes, car c'est vraiment avec ce soutien en tant qu'annonceurs et en diffusant aussi leurs enseignes, qui me permet de distribuer ce premier numéro, merci pour la confiance en BBCR et en espérant les revoir au trimestre prochain.



TELEMENT PLUS QU'UN SIMPLE MAGAZINE PAPIER ...

L'ambition de devenir localement **LE GUIDE DES BONNES ADRESSES**

et de l'information exclusive ↗

BBCR c'est + d'interviews, d'articles,
à lire gratuitement chaque trimestre dans
sa version magazine papier.

BBCR c'est + de 35 000 exemplaires*
distribués chez les annonceurs à découvrir.

BBCR c'est = les tarifs les plus attractifs
du marché pour votre diffusion locale !

BBCR c'est = un site web puissant,
rempli d'informations locales et régionales.
BBCR version web, c'est le guide de toutes
les adresses qui comptent dans le secteur.

BBCR c'est = une lettre mensuelle,
en exclusivité, ainsi que des offres VIP et
de nombreux avantages par abonnement.



- * 2 x 7500 ex : secteur Fontainebleau + secteur Sens Auxerre +
- * 20 000 ex : secteur Paris intra muros / A partir de septembre 26

Abonnez-vous à la newsletter mensuelle (BBCR et MON P'TIT MAG) pour recevoir mensuellement des informations exclusives, des avantages clients "**conséquent**" des partenaires annonceurs, des vrais avantages réservés qu'aux membres !

*En vous abonnant, vous gagnerez des remises importantes et cadeaux chez les partenaires annonceurs, vous serez aussi informés des bonnes affaires en exclu BBCR & Mon p'tit mag **

* Allez-vous abonner sur le site BBCR ou MON P'TIT MAG pour bénéficier de plusieurs milliers d'euros d'avantages partenaires ! Abonnez-vous à la lettre d'information mensuelle via votre e-mail pour être un VIP de l'information locale.



Découvrez les bonnes adresses de la région

En parcourant les pages suivantes, de ce numéro 1 BBCR Art de vivre, vous découvrirez les annonceurs qui ont choisi de s'inscrire dans ce guide des bonnes adresses.



BBCR reconnaît la qualité, le savoir-faire et la passion qui les animent, en espérant que vous aussi vous aurez cette démarche de découvrir des acteurs locaux qui vous accueilleront avec plaisir.



UN SITE WEB puissant et complet leur est dédié !

UN GRAND MERCI aux annonceurs, C'est grâce à eux que ce magazine va vivre et que son développement sur d'autres départements sera possible. Les annonceurs participent aussi au rayonnement de la région et sont heureux d'avoir un support « unique et atypique » pour s'afficher et valoriser leur travail.



*« Bonne lecture,
en espérant que vous serez curieux
de prendre le temps de les découvrir,
vous ne serez pas déçu ! »*

Suivez BBCR sur les réseaux
BBCR gratuit chez les annonceurs
BBCR gratuit sur de nombreux points de mise à disposition





À Barbizon,
L'Ermitage Saint Antoine
est l'une de ces adresses
que l'on découvre au fil
d'une balade ...

et que l'on garde ensuite
précieusement.



Aux commandes, la cheffe « Cyrine Jarretie » imprime sa sensibilité à un lieu qui se vit à plusieurs rythmes : une table créative et raffinée, une boutique pleine de gourmandises et de petits cadeaux pour la maison, et des espaces agréables où l'on s'attarde volontiers quelques minutes, comme quelques heures ! Trois lieux, trois ambiances, une même envie de recevoir et le plaisir de partager les bonnes choses.

L'Ermitage Saint Antoine

51 Grande Rue, 77630 Barbizon - 01 64 71 00 25





LA VIEILLE AUBERGE

Sophie et Matthieu vous accueillent

Une cuisine à l'ancienne,
des produits du coin et le plaisir de bien recevoir.



PRODUITS LOCAUX • CUISINE À L'ANCIENNE • SIMPLE • GOURMAND • AUTHENTIQUE

📍 SIVRY-COURTRY

📍 À 5 MIN DE MELUN

📍 À 15 MIN DE FONTAINEBLEAU



☎ 01 64 71 07 77

🌐 lavieilleauberge77.com

OUVERT DU MERCREDI
AU DIMANCHE MIDI
ET LE SAMEDI SOIR

La Terrasse

L'ESPRIT BISTROT AU BORD DE L'EAU



Un petit air de vacances avec cette superbe terrasse au bord du Loing. L'équipe de la TERRASSE vous accueille à Moret-sur-Loing, le midi et soir (*le soir les jeudis, vendredis, samedis*) pour une cuisine simple, mais bonne, face à un panorama unique dans la région.



1 Route de Saint-Mammès 77250
Moret-Loing-et-Orvanne
01 64 23 64 67



notre site



notre page FB



Au cœur de Moret-sur-Loing, **Le Louny** s'est imposé comme bien plus qu'un restaurant. Véritable lieu de vie, de rencontres et de partage, il incarne cette nouvelle génération d'établissements qui ne se contentent pas de servir une cuisine de qualité.



Ici, on crée du lien, on raconte une histoire et on participe pleinement à la dynamique locale.



Plus qu'une table, c'est un endroit où l'on vient se retrouver, découvrir et savourer l'instant présent dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

Une adresse qui mérite le détour ...

Réservation : 01 89 40 00 53

Pl. de l'Hôtel de ville, 77250 Moret-Loing-et-Orvanne



suivez-nous

Restaurant

L'Orée des Sablons



Cuisine Bistronomique – 1 rue des Sablons, 77300 Fontainebleau

Une cuisine créative et élégante, des produits locaux, frais et de saison

« Fidèle à l'esprit de Fontainebleau, **L'Orée des Sablons** vous accueille dans un esprit chaleureux, entre raffinement et simplicité.

Kevin Pernet et sa brigade élaborent une cuisine inventive à partir **de produits frais et locaux**, sublimés par la créativité et **le savoir-faire du Chef.** »

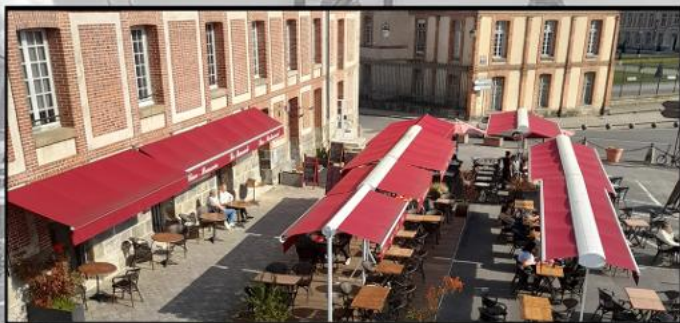
Été ou en hiver, **sa terrasse ensoleillée** et sa salle conviviale vous offriront la possibilité de déguster une cuisine créative et raffinée **dans un cadre agréable.**



L'Orée des Sablons • 1 rue des Sablons, 77300 Fontainebleau • 01 60 74 07 48

LE MANSART

FONTAINEBLEAU



Situé face à l'entrée principale du château, avec parking à côté.
Notre Restaurant-brasserie vous accueille dans un cadre agréable
avec terrasse ensoleillée toute la journée.

Cuisine traditionnelle avec des produits frais et gourmands.

À SEULEMENT 3 MINUTES À PIED DU MANÈGE



L'EXCELLENCE SUISSE  AU SERVICE DU GOÛT

MÖVENPICK®

L'ART DE LA GLACE
à chaque cuillère

DÉCOUVREZ LES GLACES
MÖVENPICK
À LA BRASSERIE
LE MANSART

-  DES INGRÉDIENTS NATURELS ET SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN
-  FABRICATION SUISSE DEPUIS 1948 
-  DES RECETTES GOURMANDES ET RAFFINÉES

BRASSERIE
LE MANSART

FONTAINEBLEAU

 TROIS PLACES DU GÉNÉRAL DE GAULLE, 77300 FONTAINEBLEAU



3 Place du Général de Gaulle, 77300 Fontainebleau - Tel. 01 64 22 61 50
Ouverture de 9h00 à 19h00 - OUVERT 6/7 jours (Fermé le mardi)

Le Milton Pub

bar at'hippique

Ouvert tous les midis
de 12h à 14h30
sauf samedi et dimanche

Suivez-nous sur Facebook
pour l'actualité de nos soirées
voir nos horaires
sur Facebook



Restaurant ouvert
Le vendredi et samedi à partir de 19h à 23h
et soirée musical de 22h à 3h00

Pour tous vos événements Le Milton pub, restaurant, privatisation locations de salle, soirée ...



Situé sur un site remarquable avec vue sur le manège aux chevaux
de l'espace Rozier, venez passer un agréable moment et découvrez
une carte judicieusement préparée pour vous séduire !

15 rue des Grands Champs 77590 BOIS-LE-ROI



Privatisation des lieux pour vos séminaires et événements privés, n'hésitez pas à vous renseigner

facebook.com/miltonpub77

01 64 52 36 92



*Étonnez-vous
et profitez de
savoureux plats
à la carte !*

Expérience, passion & tradition

Alliez plaisir gustatif et moment convivial avec votre restaurant Papyllles



Le Chef Thomas Briandet, grand passionné et curieux, puise son inspiration sans cesse pour vous offrir des expériences étonnantes et inventives avec des produits savoureux et des associations délicates.

Restaurant PAPYLLES

7 Rue Demeufve, 77590 Bois-le-Roi

Information & réservation : 01 64 09 12 69

Horaires d'ouverture : Mardi : 19h15 - 23h30

Du mercredi au samedi : 12h00 - 15h00 / 19h15 - 23h30

NOTRE SITE



NOTRE FACEBOOK



Il Primo Bacio
3 Rue Montebello,
77300 Fontainebleau



Suivez-nous
sur Facebook

*Ristorante
Tipico Italiano*

Situé au coeur de Fontainebleau, découvrez notre restaurant
qui chante l'Italie dans vos assiettes...et ce depuis 22 ans !



L'excellence des pâtes fraîches artisanales ; Ravioli, gnocchi, lasagnes et
bien d'autres spécialités préparées chaque jour dans notre atelier !

Nos spécialités de pâtes sont faites maison depuis notre laboratoire

ilprimobacio@yahoo.fr

01 60 72 74 36

06 86 16 44 74

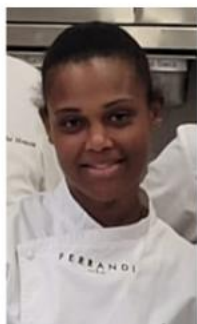


DU BON ET DU FAIT MAISON

"Aux Délices de Sanches" c'est avant tout un défi géré depuis le début par Maisa Sanches.

Diplômée par la prestigieuse école Ferrandi à Paris, je me consacre avec foi et détermination à offrir à mes clients des produits de qualité et 100% faits maison.

Installé depuis Mars 2025 à Fontaine le Port, nous accueillons nos clients avec le plus grand plaisir.



Nos horaires :

Lundi 6:30 à 13h. 16:00 à 19h30

Mardi 6:30 à 13h. 15:00 à 19h30

Mercredi fermé

Jeudi 6:30 à 13h et 16:00 à 19h30

Vendredi 6:30 à 13h et 16:00 à 19h30

Samedi 6:30 à 19h

Dimanche 6:30 à 13h

Tous nos pains sont faits à partir de Levain. Les fabrications sont faites sur place. Nous avons plusieurs pains spéciaux et notamment le petit petit Épeautre Bio aux graines de courges et tournesol qui est très réputé, et nous avons des clients fidèles qui se déplacent de loin pour les avoir.

6 Rue du Gén Roux, 77590 Fontaine-le-Port - Contact auxdelices.de.sanches@gmail.com

« Nous aimons la variété et essayons de moderniser constamment. Toutes nos pâtisseries sont faites maison »

Le traiteur qui a du goût ...



... pour ravir vos convives



suivez-nous

***Votre Traiteur en Seine et Marne (77)
pour vos réceptions personnelles ou professionnelles***

Quelle que soit votre manifestation :

Mariage, Baptême, Anniversaire, Fêtes familiales,

Le chef traiteur de A l'heure des Mets,

vous propose un éventail de solutions culinaires pour recevoir et flatter vos convives.



notre site



Traiteur pour les particuliers

A l'heure des mets, traiteur traditionnel à échelle humaine en Seine et Marne, puise sa passion des arts de la table dans la reconnaissance de ses clients.

Pour cela, notre chef traiteur vous conseille et accompagne dans le choix de menus et met tout en œuvre pour combler vos besoins en matière de sustentation, et par la même occasion pour répondre à vos exigences de qualité.

Bien recevoir ses convives est l'ingrédient principal pour des festivités réussies, il est donc très important d'accorder la plus grande confiance au prestataire qui assure la partie restauration.

Nos menus amèneront la joie et la bonne humeur nécessaire au bon déroulement de votre événement.

Repas de baptême, menu de communion, brunch pour anniversaire, dîner de noces, buffet barbecue pour une cousinade etc..

Autant d'idées et de suggestions pour faire de vos réceptions de véritables événements.

Traiteur pour les professionnels

Un traiteur pour entreprise reconnu et plébiscité pour l'organisation de toute sorte de collation en toutes occasions.

Comme dans la vie privée, mais encore plus dans le domaine professionnel, il est primordial de prendre soin de ses invités.

Contenter les fins gourmets (clients, associés, collaborateurs, prospects etc...), leur flatter le palais, peut vous apporter des opportunités professionnelles, renforcer la cohésion au sein de votre établissement, donner un coup de fouet à votre communication et votre réputation en sortira grandie.

A l'heure des Mets, propose la mise en place (quotidienne, hebdomadaire, etc... ou ponctuelle) de plateaux repas sur lieu de travail, pour le bien-être de vos salariés.

Repas d'entreprise, réception cocktail, dîner d'inauguration, pot de départ, buffet pour séminaires d'entreprise, plateau repas pour se sentir bien au travail etc..

Autant de suggestions pour créer une alliance entre affaires et plaisir.

Contactez-nous au ; 01 64 45 91 76

www.alheuredesmets.fr// 31 Rue du Poirier de Fromie, 77690 Montigny-sur-Loing

Bar Tabac de la Mairie

CANNES ECLUSE

Du lundi au vendredi
06:00-20:00

Samedi 08:00-20:00

Fermé le Dimanche

01 64 32 05 28



Face au parc de la Mairie à 5 minutes de Montereau
» une terrasse vous y attend «



**Dr Smoke, c'est avant tout une passion pour le CBD de qualité,
accessible à tous ! »» drsmoke.cannescluse@hotmail.fr**

72 Rue Désiré Thoison, 77130 Cannes-Écluse

LE GOÛTER DE SOPHIE

La boutique dans la Gare de BOIS LE ROI
regorge de gourmandises confectionnées par nos soins

Le saviez vous ? Dans la gare de Bois le Roi se trouve désormais une boutique gourmande pour vos sandwiches, boissons fraîches, café, cookies et même du chocolat fait maison, des Brookies ...



Salé / Sucré / Boissons chaudes et fraîches à emporter, dans l'ancien guichet de la gare
Rue de la Gare - 77590 Bois-le-Roi - 06 99 38 28 88

LE CHAPLIN

SPECIALITÉ DE BURGER
DEPUIS 1982

Une histoire de passion et de famille
au service du goût depuis plus de 40 ans.

1982
Le Chaplin voit le jour et se fait
bientôt une place parmi les références
du burger.

1998
Marie reprend l'établissement
avec passion et savoir-faire.

2006
Carine, sa fille, prend la relève et
pérenne la tradition familiale
jusqu'à aujourd'hui.

SUR PLACE OU À EMPORTER
Installez-vous sur notre belle terrasse
ombragée ou commandez à emporter,
comme vous préférez !

PAINS ARTISANAUX
Nos burgers sont préparés avec
des pains artisanaux frais pour
un goût authentique et inimitable.

*Plus qu'un restaurant, une institution locale.
Merci à tous nos clients pour leur fidélité !*



LE GOÛT, LA QUALITÉ, LA TRADITION
DEPUIS 1982



4, rue des Trois Maillets
77300 Fontainebleau



01 64 22 00 69



ochap.fr / Deliveroo.fr / UberEats



LE CAMÉLÉON

Restaurant & Bistrot

Découvrez la cuisine du Chef

« Au Caméléon, on ne vient pas seulement manger... on vient se régaler ! »



Au Caméléon venez savourez une cuisine authentique et généreuse



- ✦ Salades fraîches et gourmandes,
- ✦ Viandes et spécialités traditionnelles,
- ✦ Desserts maison irrésistibles.

« Des produits de qualité, une cuisine sincère et un accueil chaleureux vous attendent »



LE CAMÉLÉON 18 Rue de l'Église, 77850 Héricy - 01 64 23 83 60

Le goût des bonnes choses !

Suivez-nous sur Facebook et Instagram : [Le caméléon](#)



Aux Douceurs Marollaises

Votre boulangerie à Marolles sur Seine



44 Grande Rue, 77130 Marolles-sur-Seine, France, Marolles-sur-Seine, France, 77130

Tel : 01 60 72 64 45 - Mail : aubledor77@orange.fr



Une cuisine tendance
ASIAN FOOD de qualité !

idéalement bien situé
face au château



- Nos soirées « live & Karaoke »
L'instant chanson avec le plaisir du goût !



- **Spéciale coupe du Monde**
1 menu **SUSHI COMBO** acheté
1 menu offert - Pensez à votre
réservation pour des soirées intenses



T-KOH
RESTAURANT • BAR • AMBIANCE

BY CHEF RUBENS
Chef Rubens

SOIRÉE BRÉSILIENNE
On commence le voyage au cœur du Brésil...

L'APÉRO
CAPIRINHA DE CACHAÇA DO BRASIL
La véritable Capiirinha traditionnelle à la cachça du Brésil.

L'ENTRÉE
SALADE RICOTTE SAUCE CROQUANTE ET CHIPS DU BRÉSIL
et ses baguettes du Chef.

LE PLAT
VIANDES SERVIES À LA BRÉSIL
À VOUS CHOISIR
• SAUCES VIANDES
• MÉDAILLONS DE POULET MARINÉ
• BACON (POISSON FUMÉ)
• PICANHA DE BœUF

POUR FINALISER
ANANAS RÔTI
pour sublimer vos saveurs du Brésil.

LE DESSERT
CRÈME À LA COCO
et son caramel exotique.

vendredi 17 JUILLET
À PARTIR DE 19H30

45€
PAR PERSONNE

PLACES LIMITÉES

AMBIANCE BRÉSILIENNE • MUSIQUE LIVE • CONVIVIALITÉ • ÉVASION GARANTIE

RESERVATIONS
01 75 15 61 47
06 42 10 55 89

T-KOH
21 BD. MAGENTA
77300 FONTAINEBLEAU

SUIVEZ-NOUS
@TKOH.FONTAINEBLEAU

21 BD MAGENTA, 77300 FONTAINEBLEAU - 01 75 15 61 47 - 06 85 05 04 12



LA CROIX D'AUGAS

116 Route Départemental 116 - 77300 FONTAINEBLEAU

Située à la sortie de Fontainebleau en direction de Melun, cette auberge vous accueille midi et soir 7/7, dans un décor montagnard pour y déguster des spécialités savoyardes



Un cadre hors du commun , une forêt mythique et une auberge ouverte depuis 2006



Des spécialités savoyardes telles que les raclettes, les fondues et les tartiflettes sont proposées, ainsi qu'une carte variée qui change trois fois par an.

« *Un menu du jour est proposé les midis en semaine : entrée/plat ou plat/dessert pour 22 €. Hors jours férié* »

Une grande salle principale permet d'accueillir 60 convives dans un décor de montagne chaleureux aux couleurs vert et beige, autour d'un poêle à bois.

Une terrasse couverte avec belle vue sur la forêt peut accueillir 100 convives dans un décor de jardin aux couleurs rouge et bordeaux, également autour d'un poêle à bois.

Une terrasse ouverte en hauteur peut accueillir 40 convives dans un décor de jardin rouge et bordeaux. Un espace supplémentaire est disponible pour accueillir 25 convives.



**CONSULTEZ
NOTRE
CARTE**



01.64.23.49.25 Ouvert toute l'année
www.lesaubergesdelaforet.com/la-croix-d-augas



LA CAVERNE DES BRIGANDS

Un cadre hors du commun, une forêt mythique

Située à la sortie de Barbizon sur la route de l'allée aux vaches, La caverne des brigands vous accueille en saison pour de la restauration rapide.



Ouverte de 10h à 19h, cette buvette en plein air offre un large choix de boissons et de plats pour satisfaire les petits creux avant ou après une randonnée.



Découvrez
nos tarifs

Avec une grande terrasse capable d'accueillir un grand nombre de personnes et un parking gratuit, c'est le lieu parfait pour une pause en plein air.

Vous pourrez vous rafraîchir avec des sodas, des jus de fruit, de la bière et vous restaurer avec des saucisses frites, des andouillettes, des crêpes, des gaufres, des glaces, ainsi que des boissons chaudes.

Le Nouveau *Smile* d'Avon



Profitez de nos soirées **MUSICALES**
tous les vendredis soirs



**TERRASSE
INTERIEUR**



OUVERT
7 jours sur 7



HORAIRES
07:00 - 23:30 la semaine



FRANÇAIS
Cuisine Traditionnelle



01.74.80.53.21



lesmileavon77



63 av. Franklin
Roosevelt 77120 Avon

BRASSERIE





01 64 32 42 53

Restaurant Pizzeria JoJo
6 place Charles de Gaulle
77130 Cannes Ecluse



LA PETITE HISTOIRE CULINAIRE



Nous avons tous des anecdotes ou des petites histoires qui nous lient au Bistrot, ou dans un restaurant, souvent ce sont des instants heureux rangés dans nos mémoires !

BBCR a recueilli pour vous le témoignage d'une personnalité très parisienne, qui nous livre son regard sur l'art de vivre et ses souvenirs dans nos lieux de partage !

la petite interview de **BARBIZON**

Bernard Sauvat



Impossible pour moi de ne pas faire la p'tite interview de mon ami Bernard Sauvat, lui le chanteur poète, lui l'amoureux de la vie, lui le bistrotier version cabaret à Barbizon pendant presque 18 ans. Toutes les stars de l'époque venaient chez Bernard, pour chanter, mais aussi pour s'asseoir à une bonne table et vivre du partage.

Bernard, toi qui as créé le "Bistrot du Musée", toi qui as vécu ces belles années, peux-tu nous raconter *pour BBCR*, comment as-tu eu cette idée géniale ?

Pour commencer, je tenais à dire que le 86 Grande rue à Barbizon restera pour moi et pour tous les amoureux de la belle chanson française, un lieu magique ...

Un lieu qui a sauvé ma carrière !

Pour se mettre dans le contexte de l'époque, j'étais un chanteur à textes, plutôt rive gauche, romantique et lyrique des années 70. Ce chanteur, qui avait sa petite notoriété nationale, a vu dès le début des années 80, le déclin à l'horizon. Je dégringolais des hits que j'avais eu du mal à escalader.



LE BARBIZON DE LA BELLE ÉPOQUE, IL MANQUE SUR CETTE PHOTO, L'AMI PASCAL DANIEL

Ce n'était pas catastrophique, mais il fallait que je réagisse car j'avais moins de télé, moins de radio et pour un chanteur, c'est frustrant.

A l'époque, j'habitais déjà à Barbizon, et un jour, mon épouse ANITA me dit : Bernard, tu as vu, il y a le bistrot de la Grande rue à vendre !

Avec étonnement, je lui réponds assez énervé ; "*je ne suis pas bistrotier*", je ne me vois pas passer le reste de ma vie derrière un bar !

La nuit porte conseil, c'est vrai, il faut se laisser une nuit avant de prendre une décision importante. Une nuit de sommeil est une rupture qui permet de prendre de la distance !

Et là, l'étincelle ; OK je me lance, mais je chante chez moi !

Et c'est arrivé, après quelques temps de travaux, Le Bistrot du Musée était ouvert !



Ok, tu as eu cette idée de restaurant cabaret, mais comment est arrivée la magie ?

Ce n'était pas écrit d'avance, tu imagines bien, déjà j'ai réussi à monter une très bonne équipe autour de moi, j'avais un très bon cuisinier, le service était à la hauteur et ça, c'est la base pour que les personnes qui viennent chez toi puissent repartir le ventre plein et heureux !

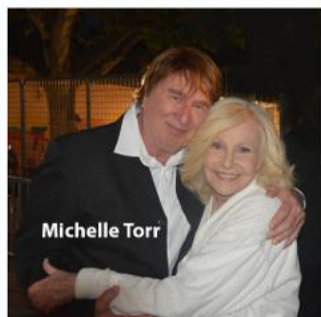


J'insiste sur ce point important, c'est vrai que j'avais une équipe formidable pour tenir l'établissement, sans eux cela aurait certainement été autrement. Nous ne comptons les heures et nous étions passionnés et ça se sentait. Christiane, Joël et Simon, je leur dis merci, grâce à vous j'ai pu faire vivre le Bistrot du musée. La cuisine était parfumée des épices que Simon "le Béninois" savait avec justesse ravir nos papilles.

La première année, en 1983, j'ai chanté chez moi devant les tables pleines de personnes qui mangeaient notre service. D'abord les jeudis, puis les vendredis et puis pour varier l'offre, j'ai demandé à **Georges Chelon** qui habitait lui aussi à Barbizon, de venir chanter.

Par la suite, j'ai ouvert mon carnet d'adresses et j'ai eu cette belle surprise de voir que j'avais en retour que du positif, mes amis(es) et contacts artistiques me répondaient "oui bien sûr", programme-moi à ton agenda !

C'est ainsi que le "Bistrot du musée" a vu sa notoriété grandir, parfois je recevais un appel téléphonique me disant : " *Bernard, je veux chanter chez toi* ". Et le public l'a bien compris car les réservations se faisaient de plus en plus longues !



Michelle Torr



Patrick Topaloff

Patrick Sébastien



Sheila

Ça devait être génial comme ambiance, alors pourquoi as-tu arrêté ?

Fabrice, je commence à bien te connaître, tu aurais adoré, car oui c'était génial, c'était chez nous, on chantait, on se marrait, les gens étaient heureux, on mangeait bien, il n'y avait pas les petites restrictions d'aujourd'hui, alors parfois même dehors tard en fin de soirée les conversations continuaient dans la Grande rue.

On ne comptait pas nos heures, même les artistes se prenaient au jeu, il y avait de l'improvisation, des amitiés étaient là, fortes et sincères !



Charles Dumont



Pascal Sevran



Mais, ce qu'il faut savoir, c'est que je m'étais dit que j'arrêterais en 2000, je commençais à être usé ! Il fallait bien que cela s'arrête un jour, et ce fut le 29 décembre, pour une grande soirée mémorable.

Mon Bistrot du musée a été pendant 17 ans un lieu magique ... C'est la grande réussite morale de ma vie d'Artiste ! Dès que tu passais la porte, tu devenais poète, chanteur, et tu partageais ton bonheur tout simplement d'être là pour écouter, rêver, chanter, boire et manger. Ce bistrot, c'était chez moi, c'était chez vous... mais aussi à tous ces artistes qui m'ont fait confiance, ils m'avaient confié leur âme et leur talent ! C'était beau ...

En scannant ce code, revivez quelques instants de la fin de soirée d'adieu :-)
On y retrouve notre ami ALAIN TURBAN



et pour finir la lecture de ce numéro 1

La cuisine du Monde merveilleuse et raffinée ...

D'une variété incroyable de plats et de techniques culinaires, issus de différentes cultures et régions, reflétant l'histoire et les traditions de chaque peuple. En explorant toutes les cuisines asiatiques, méditerranéennes, africaines et américaines, on découvre des saveurs uniques avec des ingrédients aux caractéristiques, qui font **la richesse de la gastronomie mondiale**.

Certaines parviennent à déclasser la France, moi ce que je retiens, c'est que pour son bien-être, c'est important d'aller à la découverte des autres saveurs. L'histoire d'ailleurs est (aussi) faite d'échange, de reprises et d'adaptations, ce qui offre parfois, des plats assez originaux.

Pour ce premier numéro de **BBCR**, il me semblait important de mettre à l'honneur toute la richesse de ce monde, pour les arts culinaires, puisqu'ici dans notre région, je connais des lieux qui représentent à merveille le goût de leurs pays lointains. Européenne, Asiatique, Orientale, Africaine ... Nous avons la possibilité de découvrir **de quoi ravir nos papilles**.



Me concernant, j'ai une vraie attirance pour la cuisine Orientale et plus particulièrement pour **le fameux Couscous**. Eh oui, il se trouve que mon foyer est divisé en 2 forces gastronomiques, puisque mon épouse est Marocaine, donc forcément, j'ai cette chance d'avoir régulièrement d'excellents Tajines, Couscous et Pâtisseries Orientales à la maison. D'ailleurs, j'ai encore en mémoire le témoignage de mon ami chanteur "*Bernard Sauvat*" qui, pour son anniversaire, avait commandé à mon épouse, un Couscous pour une dizaine de personnes qui ont toutes été bluffées par la qualité gustative : **Pas vrai ma chère Cléo** 😊

Ce qu'il faut comprendre, c'est là que la magie s'opère, quand on est originaire d'une région, peu importe où dans le monde, mais que l'on pratique sa cuisine **dans la plus pure tradition** avec les éléments clés de la recette, alors le goût est là bien en bouche. Le secret d'un très bon couscous (pour moi) tient à un ingrédient pas facile à obtenir, le délicieux **SMEN** !

Le Smen est un beurre fermenté et salé originaire d'Afrique du Nord, le Smen a une saveur riche, salée et légèrement acide, avec des notes de fermentation. Son goût unique ajoute une

profondeur et une complexité aux plats, en leur conférant une touche authentique et traditionnelle. Mais pour faire plus simple, je trouve que le goût qui, en France s'en rapproche le plus, serait le Roquefort. Il est évident que cet ingrédient change fondamentalement le goût et amplifie le bonheur d'un Couscous bien chaud et aux multiples légumes. Généralement au minimum 7, puis servi dans un plat traditionnel où la viande se cache bien au chaud sous l'amas de semoule et de légumes. Pour moi, c'est sur le podium !

La cuisine du Monde, authentiques et savoureuses ?

Oui, c'est très vrai, je le confirme, d'un continent à l'autre **il y a de vraies pépites**. Il m'est impossible de toutes les citer, donc en quelques exemples je vais démontrer que la richesse culinaire est partout dans ce monde.

En Thaïlande, ayant vécu 1 année dans ce pays incroyable, **je vous cite le Tom Yum**, emblème de la cuisine thaïlandaise, c'est une soupe que l'on prend généralement en entrée.



Son mélange unique de citronnelle, Katanga, feuilles de combava et piment en font une soupe épicée et parfumée, à la fois relevée et acidulée que l'on propose avec des crevettes et petits légumes, un vrai délice. Même si j'ai passé mon temps à dire : 🙏 **Please, no spacy for me** : Attention ça pique !!!



Autre cuisine raffinée qui me touche, c'est celle du Liban, et oui, **le délicieux hommos est mon péché**, c'est tout simplement une purée de pois chiches agrémentée de tahini, de jus de citron et d'huile d'olive, un régal que je fais moi-même !

La cuisine libanaise ne se limite pas qu'à cela, puisqu'un large choix entre Mezzé froids et chauds, entre le Taboulé et le Kebbé, vous avez de quoi affoler vos papilles, croyez-moi !

Le Café Viennois, ou Wiener Kaffee, est une boisson connue emblématique d'Autriche, servie dans **les célèbres cafés viennois** où le temps semble s'arrêter. Il s'agit d'un espresso surmonté d'une généreuse couche de crème fouettée, parfois saupoudrée de cacao ou de copeaux de chocolat.



Le café viennois est donc une préparation à base de café qui peut être servie chaude ou froide et je ne m'en lasse pas, c'est un savoureux mélange de café sucré que je prends très souvent en guise de dessert.

Avec ces 3 exemples, je vous prouve sans difficulté que chaque pays, chaque région à travers le monde, nous offre cette chance d'avoir des goûts et des saveurs bien différents et qu'il est important que chaque individu se sente engagé à **sauver et honorer cet art culinaire mondial**.



TELEMENT PLUS QU'UN SIMPLE MAGAZINE PAPIER ...

L'ambition de devenir localement **LE GUIDE DES BONNES ADRESSES**

et de l'information exclusive ↩

*Vous êtes un professionnel
des métiers de bouche ?*

*Alors n'hésitez plus et découvrez
l'offre qui s'offre à vous !*

*Elle est unique localement,
c'est donc l'occasion de mieux
faire découvrir votre activité
aux lecteurs & lectrices, de ce
petit magazine local.*

Offre commune :

- Papier + Web



Soyez curieux ↩

OUVREZ LE VOLET DE COUVERTURE
et contactez BBCR pour qu'il vienne à votre rencontre

Tél ; 07.86.71.02.93 et par mail ; contact@bbcr-artdevivre.fr



**TOI LE PROFESSIONNEL,
POURQUOI TU N'ES PAS
ENCORE DANS CE GUIDE
DES BONNES ADRESSES
LOCALES ?**



Une bonne adresse c'est celle que l'on souhaite découvrir et
c'est également celle que l'on recommande à ses amis !

*Celles qui sont dans le guide
BBCR, ont fait le bon choix
de s'afficher localement
et de montrer avec fierté
leur savoir-faire :-)*

*Ne cherche pas,
il n'y a pas mieux et moins cher
autour de toi, BBCR c'est le
"gagnant/gagnant", c'est
la meilleure des façons
pour s'afficher localement !*



MIEUX QU'UN FLYER
BBCR est fait pour toi ! *

** Ne peuvent s'afficher dans BBCR que les métiers de bouche !*

Un produit imprimé par

 **Primus-Print.fr**



Septembre 2026, le numéro 2 sera encore plus complet

Commandez dès maintenant

 *Places limitées,
ne tardez pas !!*

Choisissez votre secteur de diffusion

Fontainebleau *ou* Sens Auxerre
Votre encart publicitaire

7 500 exemplaires
distribués sur VOTRE SECTEUR

*scannez pour découvrir
des tarifs adaptés*



sur bbcr-artdevivre.fr



sur bbcr-artdevivre.fr

Secteur PARIS Intra-muros
Votre encart publicitaire

20 000 exemplaires
distribués sur VOTRE SECTEUR

*scannez pour découvrir
des tarifs adaptés à
Paris intra muros*



BBCR c'est la référence pour vous diffuser

N'attendez pas, une rencontre ne vous engage pas, BBCR est à votre écoute. BBCR propose aussi le paiement en plusieurs fois, depuis le site BBCR art de vivre !



Bistrots & Cafés de France, un art de vivre à la française

Pour la reconnaissance en tant que patrimoine culturel immatériel

L'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel a été créée en janvier 2018 pour mettre en lumière le rôle social et culturel de nos bistrots et cafés de France.

Notre association regroupe d'ores et déjà historiens, sociologues, anthropologues, ethnologues et artistes de renom, institutionnels, mais aussi bien entendu des artisans « bistrotiers » et cafetiers attachés à cet art de vivre populaire.

Notre démarche commune part du constat que les bistrots et cafés de France sont un écosystème fragile, qui témoigne que le brassage culturel, social, religieux, ethnique est toujours aussi moderne, que la convivialité et un service irréprochable ne sont pas réservés à une élite économique.



Vidéo de présentation
d'Alain Fontaine



Découvrez le site
de l'association
bistrotsetcafesdefrance.org

Sauvons notre Art de vivre

*Chers Toutes et tous, nous avons besoin de vous
pour défendre la convivialité autour des
comptoirs en France, en l'inscrivant à notre patrimoine culturel !*

4, rue de Gramont 75002 Paris – bistrotsetcafesdefrance@gmail.com