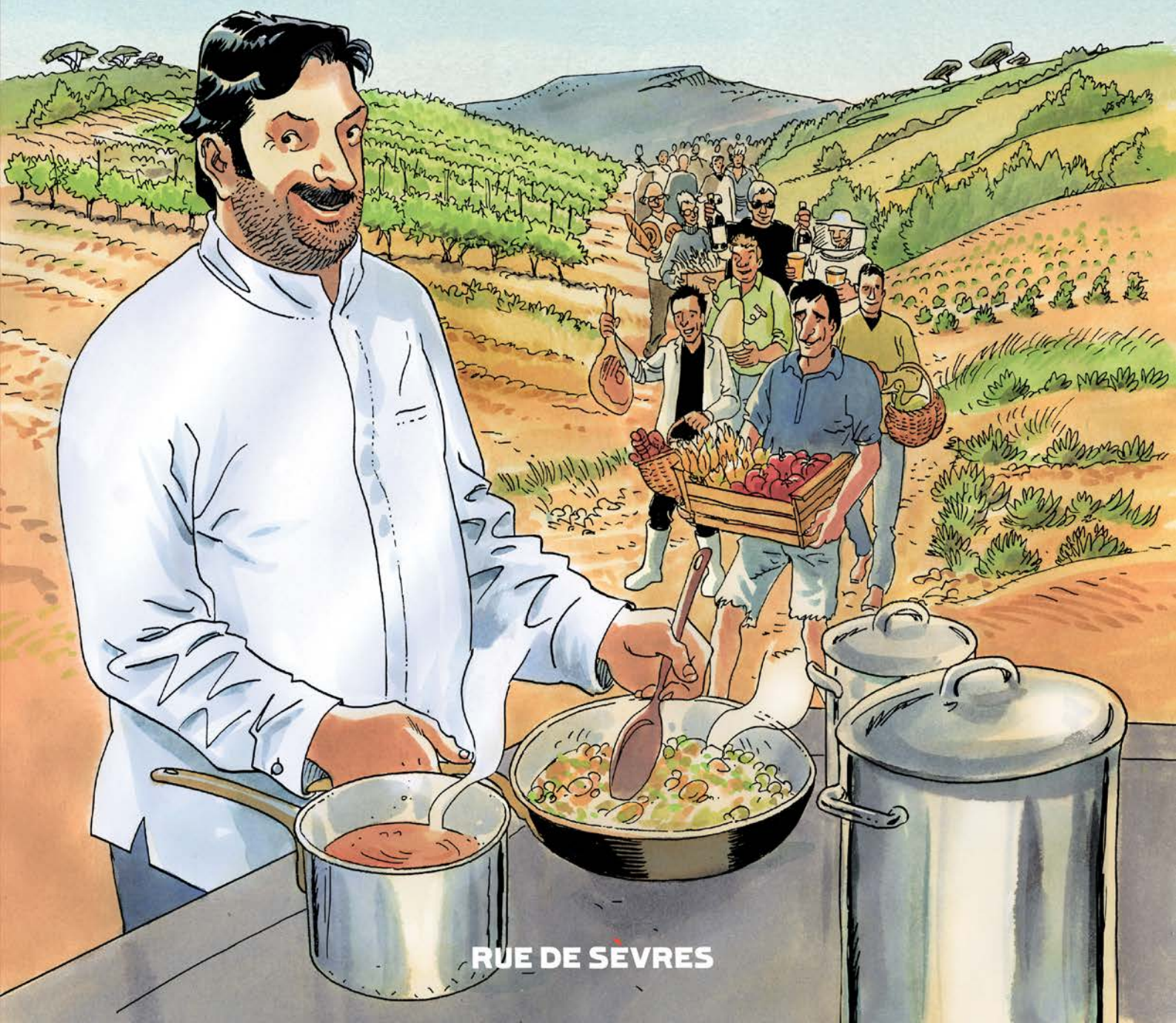


Jacques
FERRANDEZ

Yves
CAMDEBORDE

FRÈRES DE TERROIRS

LES QUATRE SAISONS



RUE DE SEVRES

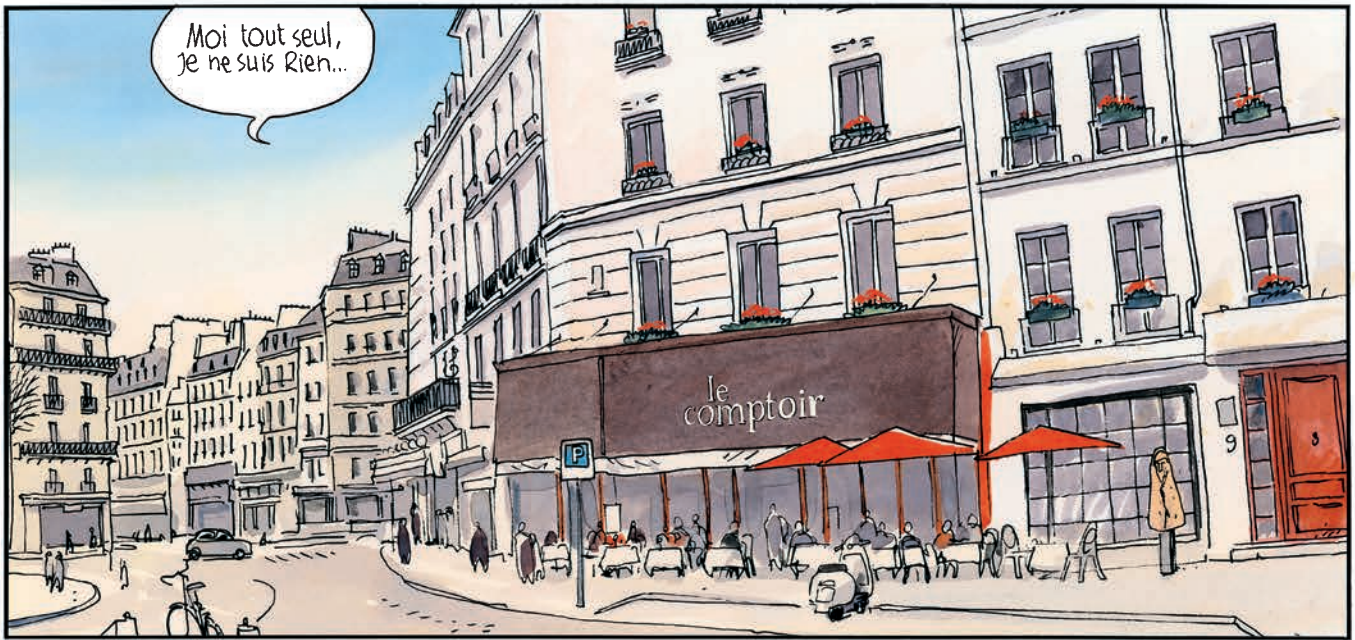
Jacques
FERRANDEZ

Yves
CAMDEBORDE

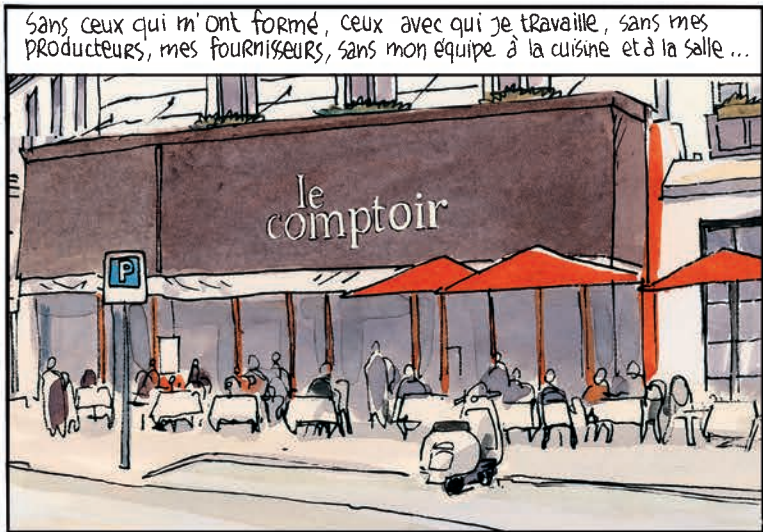
FRÈRES DE TERROIRS

LES QUATRE SAISONS

RUE DE SÈVRES



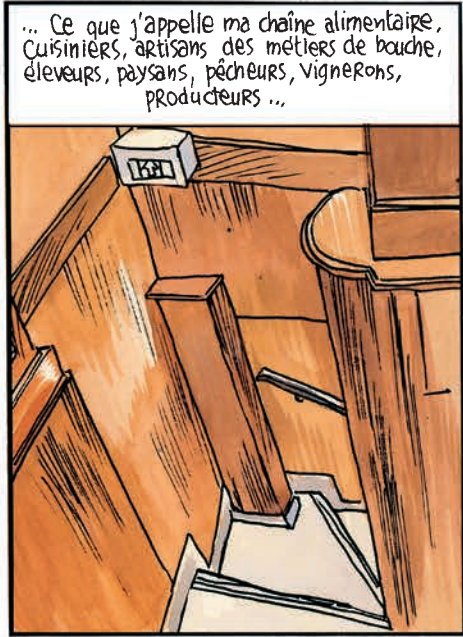
Moi tout seul,
je ne suis rien...



Sans ceux qui m'ont formé, ceux avec qui je travaille, sans mes producteurs, mes fournisseurs, sans mon équipe à la cuisine et à la salle ...



C'est comme dans une équipe de Rugby, comme dans un orchestre, je n'existe que parce qu'il y a les autres autour de moi ...



... Ce que j'appelle ma chaîne alimentaire, cuisiniers, artisans des métiers de bouche, éleveurs, paysans, pêcheurs, vignerons, producteurs ...



Ils travaillent avec le souci du goût, la qualité du produit et le respect des sols, des saisons et de l'environnement, ils font partager leur passion pour leur métier ... Ils ont quelque chose à transmettre ...



Ils sont dans toute la France et ils me fournissent une marchandise que je travaille et qui se retrouve dans l'assiette ...



Sans bons producteurs il n'y a pas de bons produits ...

MENU

HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 5 Décembre 2013

Quand je suis venu à Paris, on m'a parlé de bons produits, mais dans la ferme familiale où j'ai passé mon enfance, du côté de Pau, moi, un mauvais produit, je ne savais pas ce que c'était...



MENU

HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 5 Décembre 2013

J'ai appris la cuisine à l'âge de 15 ans...

Je suis passé par les grandes maisons, le Ritz, le Crillon...



MENU

HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 5 Décembre 2013

En 1992, j'ai monté un bistro, la Régalade à Paris, dans le 14^e... Et aujourd'hui, Le Comptoir-Odeon, à St Germain des Pres...



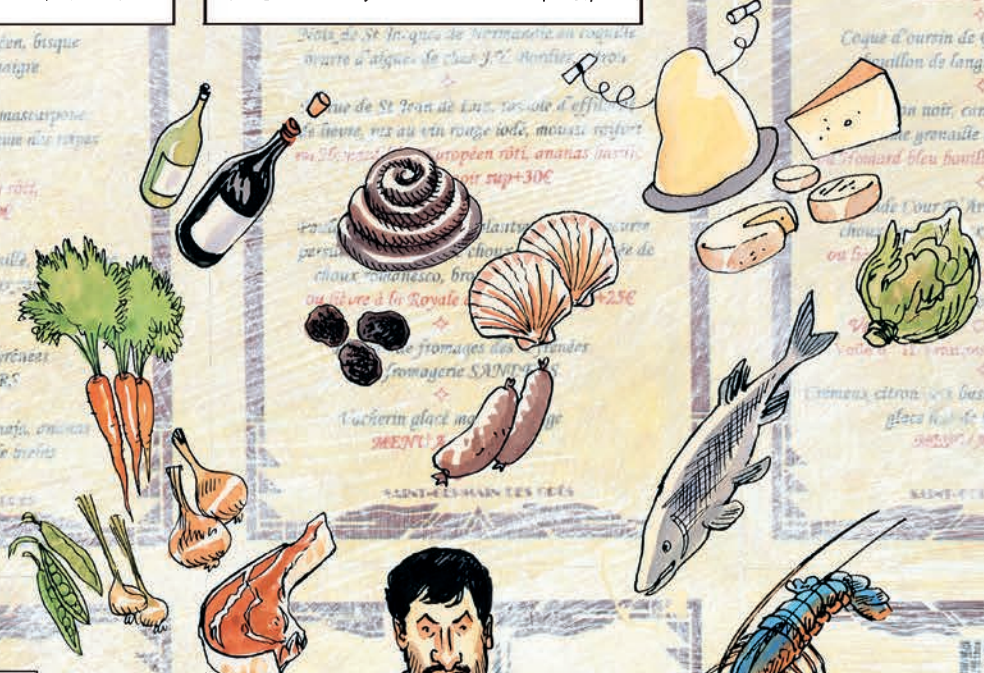
On a été quelques-uns à avoir cette démarche à l'époque, ce que la presse a appelé la "Bistronomie".

Une manière de mettre en pratique le savoir-faire de la grande cuisine des trois étoiles sur la table d'un bistro...

Raviolis de homard bleu L'Européen, bisque crémeuse et perles de vinaigre
Raviolis de langues d'oiesaux au mascarpone
Bœuf de St Jacques cuisinées comme une ratou moussoux au parmesan
ou Homard bleu Européen rôti, penne et bisque sup+30€
Selle d'agneau rôtie au beurre persillé
de beaux légumes, fraises de choux, brocolis et légumes
Plateau de fromages des Pyrénées
de la fromagerie SANDERS
Dessert au chocolat noir Guajala, enroulé
marron au basilic, glace lait de brebis
MEDIUM 60€ VTE
SAINT-GERMAIN DES PRES

Boite de St Jacques de Normandie au cognac
Bœuf de St Jean de Luz, rissole d'effrit
à l'ail, riz au vin rouge iodé, moussoux
ou 20€ de légumes européens rôti, ananas
sup+30€
Pâté de foie gras
perles de choux
choux d'italie
choux d'italie, brocolis
ou friture à la Royale
sup+25€
Plateau de fromages des Pyrénées
fromagerie SANDERS
L'œuf glacé au
MEDIUM 20€
SAINT-GERMAIN DES PRES

MENU
HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 7 Janvier 2014
Coque d'ourin de Galice brouillade
saumon de langouste moussoux
Caviar noir, cornelle, huile d'Utah Beach
ou gratin de gratin au four jus gras
Homard bleu bouillon de Sarrasin sup+30€
Coeur d'armoise, pain fondante
choucroute de Bruxelles, marron
ou friture à notre façon sup+25€
Plateau de fromages
Château Chalon 9000
ou friture à notre façon sup+10€
Solein citron, basilic, gelée fine et roussillon
glace lait de brebis Armoise
MEDIUM 18€ VTE
SAINT-GERMAIN DES PRES

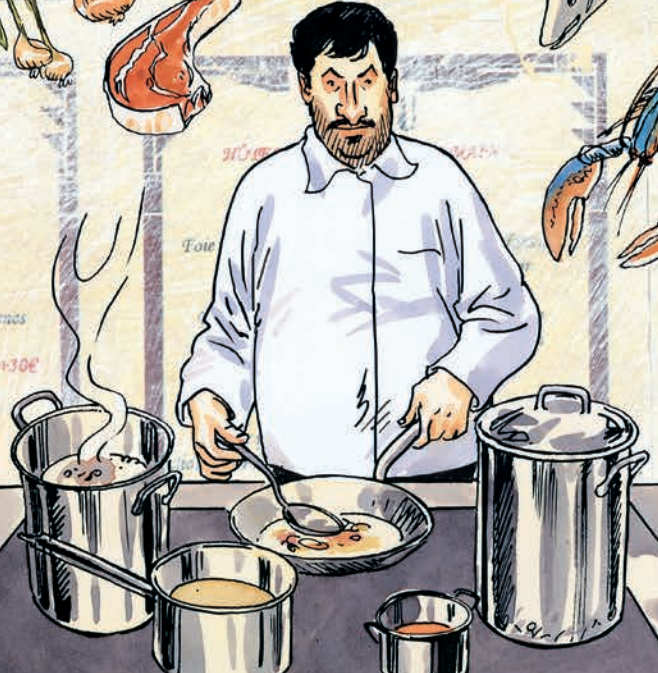


Ces gens avec qui je travaille souvent depuis 20 ou 25 ans... On a commencé ensemble... On s'est soutenus mutuellement...

Boite de St Jacques, bouillon de sarrasin et crostini
perles de vinaigre et noisette
ou Homard bleu au jus de brebis, jus bouillon sup+30€
Pâte de porc + dinde, rôtie + crémeux béarnais
four de Bruxelles légumes coque grandes de m
ou friture à la Royale à notre façon sup+25€
Plateau de fromages de France
Vente à (4€): Château Chalon
Vente à (1€): Fromage Roussillon
Coeur d'armoise, basilic, gelée fine et roussillon
glace lait de brebis
MEDIUM 18€ VTE

HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 15 Janvier 2014
Coeur d'armoise, basilic, gelée fine et roussillon
glace lait de brebis Armoise
MEDIUM 18€ VTE
SAINT-GERMAIN DES PRES

MENU
HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN
LE COMPTOIR
Mardi 15 Janvier 2014
Coeur d'armoise, basilic, gelée fine et roussillon
glace lait de brebis Armoise
MEDIUM 18€ VTE
SAINT-GERMAIN DES PRES



Des histoires d'humanité avant tout...

LA TRUFFE À GRAMENON



PARIS, GARE DE LYON, 7H30 DU MATIN, UN DIMANCHE D'HIVER...



Ah, ils sont déjà là !...





RODOLPHE EST LE SPÉCIALISTE DE LA TERRINE. VIANDES, POISSONS, GIBIERS, LÉGUMES, FRUITS, MAIS SA GRANDE SPÉCIALITÉ, C'EST LE PÂTE EN CROÛTE

J'AI UN CLIENT QUI VIENT MANGER AU REPAIR ET QUI ME DIT:

VOUS SAVEZ, VOTRE PÂTE EN CROÛTE, IL EST BON, IL EST MÊME TRÈS BON!



MAIS VOUS DEVRIEZ ALLER GOÛTER QUAND MÊME, DANS PARIS...

PARCE QU'IL Y EN A UN QUI EST AU MOINS AUSSI BON

... ET JE PENSE MÊME MEILLEUR...



J'ESPÈRE QUE VOUS ME DONNEREZ L'ADRESSE!

OUI, OUI, ÇA S'APPELE LE COMPTOIR DU RELAIS, À ODEON.



AH BON?!... ET LE CHEF, IL S'APPELLE COMMENT?

YVES CAMDEBORDE!

RODOLPHE PAQUIN
TERRINES
PRODIGES DE LA CUISINE
THIERRY FAUCHER, YVES CAMDEBORDE



BON, OK, JE VAIS Y ALLER, JE LUI DIS, ET JE ME TAIS...

LE PÂTE QU'IL ÉTAIT EN TRAIN DE MANGER ET LE PÂTE QU'IL AVAIT MANGÉ LA BAS, C'ÉTAIT LE MÊME!... PARCE QUE J'EN CUISAIS TROIS ET YVES, IL EN PRENAIT UN OU DEUX, TU VOIS!



À GRAMENON, CE PÂTE EN CROÛTE, C'ÉTAIT LE MOT DE PASSE, AVEC PHILIPPE LAURENT. UN JOUR ON EN A MANGÉ UN À TROIS, AVEC DU LAPIN DE GARENNE... C'EST LE SEUL QUE J'AI TROUVÉ EXTRAORDINAIRE!

J'EN AI RETAÏT UNE AUTRE FOIS, APRÈS LA MORT DE PHILIPPE... C'ÉTAIT IMBOUFFABLE...



CEs TROIS-LÀ SE CONNAISSENT DEPUIS L'ADOLESCENCE. RODOLPHE PAQUIN, YVES CAMDEBORDE ET THIERRY BRETON SONT FRÈRES DE TERROIRS... NORMANDIE, BEARN, BRETAGNE, YVES ET THIERRY SE SONT CONNUS (AVEC THIERRY FAUCHER) EN FORMATION CHEZ CHRISTIAN CONSTANT AU CRILLON ET ONT CONTRIBUÉ À ENNEMER LA GRANDE CUISINE AU BISTROT...

