

LA REVUE DES COMPTOIRS

LE MAGAZINE DES ENTREPRENEURS DE LA RESTAURATION

N° 260 | OCTOBRE 2022 | 8 €

BUSINESS

La crise de l'énergie

TOURNÉE DES PATRONS

Le Haut-Doubs, un terroir préservé

FOOD

Oser les épices

MACHINES À CAFÉ

Turbo vers la qualité



CAFÉ
UN GRAIN CRÉATIF

- PORTRAITS - CUL SEC

LAETITIA VISSE

Cheffe et gérante de
La Femme du boucher à Marseille (13)



Votre café ou restaurant préféré ?

Le Bar des amis dans le 9^e arrondissement de Marseille. C'est un endroit détente, avec de la musique, des cappuccins, de la bonne cuisine, où tu passes pour un café à 10 h et tu restes jusqu'à 16 h !

Une boisson et un lieu ?

Un vin blanc sec, du côté de la montagne Sainte-Victoire [entre Aix-en-Provence et Pourrières, NDR]. En ce moment, j'aime beaucoup le Sec Symbole du domaine du Sot de l'Ange à Azay-le-Rideau dans la vallée de la Loire.

Votre dieu du CHR ?

Sans doute Thomas Brachet, ancien chef du Beef Club et qui a ouvert son restaurant Les Arlots dans le 10^e arrondissement de Paris. Il est authentique et ouvre la voie à d'autres modèles de cuisine.

Votre péché mignon ?

Les pilons de poulet frits... Sincèrement, c'est tellement bon et régressif que je pourrais en avaler une vingtaine en peu de temps.

Ce qui vous porte sur les nerfs dans la profession ?

Le manque de bienveillance et le comportement de certains en cuisine.

La dernière fois que vous vous êtes laissée emporter par l'ivresse ?

En général, je m'anête avant d'être emportée par l'ivresse. Mais, la semaine dernière, mon père est venu au restaurant et nous avons ouvert plusieurs bouteilles. Le réveil du lendemain n'était pas facile...

JOACHIM SPLICALH

Propriétaire du
Domaine de Cala à Brignoles (83)



Votre café ou restaurant préféré ?

Le restaurant Vantre à Paris 19^e. Le propriétaire, Marco Pelletier, est un super professionnel, ancien chef sommelier du Taillevent. Il travaille avec Masaki Nagao, un jeune chef japonais qui fait des merveilles.

Une boisson et un lieu ?

Une terrasse à Cassis, avec l'un de mes vins, un Rosé prestige du Domaine de Cala, cuvée 2021.

Votre dieu du CHR ?

Jacques Maximin, mon mentor au Negresco, à Nice. Mais après tout ce que la profession a vécu ces dernières années, des moments si durs, j'ai une grande admiration pour toute personne travaillant dans la restauration.

Votre péché mignon ?

Un clafoutis de pêches de vigne à la crème de pistache préparé par mon beau-père, pâtisier à Biarritz. Il m'en préparait chaque été.

Ce qui vous porte sur les nerfs dans la profession ?

Les jeunes manquent un peu de passion et de motivation actuellement, c'est compliqué.

La dernière fois que vous vous êtes laissé emporter par l'ivresse ?

Pendant la Covid, notre export s'est arrêté à 100 %. On a perdu énormément d'argent, donc j'ai décidé de prendre une bouteille de rosé et de me laisser aller. C'était très dur pour le Domaine et pour la profession.