



# LYON, la caravane solidaire des chefs

Du 5 au 20 janvier 2021, 20 chefs vont monter à bord de la « **Caravane solidaire** », en solo ou en duo. Parmi eux, **Christian Têtedoie, Joseph Viola, Maxime Laurenson, Arnaud Laverdin, Christophe Marguin** ou encore **Philippe Bernachon**

Pour conjurer cette situation extrêmement compliquée pour les acteurs de la gastronomie, pour faire plaisir aux Lyonnais et pour ceux à qui l'amour du « bien manger » manque tant, 20 chefs montent à bord d'une caravane type airstream dernier cri pour proposer leurs spécialités, chaque soir, de 17h à 20h, place Maréchal LYAUTEY dans le 6ème arrondissement.

Grâce à un réseau de solidarité lyonnais composé d'**Eugénie Guillermin** (chefe à l'Institut Paul Bocuse), **Aurélié Sitruk** (Coz Mag), la société **SYSCO France**,

**Thomas Zimmerman** du LYON STREET FOOD FESTIVAL, **Béatrice Grandgeorge** (Toques Blanches lyonnaises), la boulangerie **VICTOR & CIE**, l'opération se déroule jusqu'au 20 janvier 2021.

Rendez-vous sur la page facebook @Cozmag et @lacaravanedeschefs\_lyon (Instagram), ainsi que sur les pages des chefs participants à l'opération pour choisir et commander le repas et le retirer sur place en click and collect.

## AGENDA DE LA CARAVANE

05-janv	L'inattendu	Marc Boissieux
06-janv	Epona	Mathieu Charrois
06-janv	Bistrot Frazarin	Harold Imbault
07-janv	L'Ame Sœur	Olivier Paget
08-janv	Loup pendu	Thomas Perre
09-janv	La bijouterie	Arnaud Laverdin
10-janv	Rustique	Maxime Laurensen
11-janv	Le Duke burger Food Truck	Arnaud Cailliard & Stéphane Mathieu
12-janv	Restaurant 33 Cité	Frédéric Berthod
13-janv	École de cuisine Les gourmets by Institut Paul Bocuse	Claire Benoist & Sébastien Mathieu
14-janv	Restaurant Le Président	Christophe Marguin & Vincent Leleu
15-janv	Le café 2 la gare	Claude Barbet
16-janv	Daniel & Denise	Joseph Viola

17-janv	Les fines gueules	Joel Salzy
18-janv	M Restaurant	Julien Gautier
18-janv	Maison Bernachon	Philippe Bernachon
19-janv	Restaurant Christian Têtedoie	Christian Têtedoie
20-janv	Le café du Pond	Marie Lecoq

---



**Rouleau de jambon Noir de Bigorre 24 mois, rémoulade de céleri bouleau combava, sorbet de**

# céleri et pomme

**Rouleau de jambon Noir de Bigorre 24 mois, rémoulade de céleri bouleau combava, sorbet de céleri et pomme, une recette signée Nicolas Lormeau, Restaurant Lou Esberit à Pau, 2 toques au Gault & Millau (13/20).**

Une recette réalisée en partenariat avec **Sysco** et Gault & Millau qui accompagnent les restaurateurs du « champ à l'assiette ».

Voir en video le reportage de **Marc Esquerre**, rédacteur en chef du Gault & Millau chez **Jean-Luc Gales**, éleveur de cochons de Bigorre rendent à Castelnaud-Magnoac (Hautes-Pyrénées), puis chez le chef **Nicolas Lormeau** pour cuisiner ce produit d'exception.

## **Ingrédients (pour 1 personne)**

- 1 céleri boule
- 2 jaunes d'oeuf
- Jus de citron vert
- 200 g d'huile de pépin de raisin
- 3 citrons combava
- Jambon Noir de Bigorre 24 mois
- 20 g de moutarde de Dijon
- 2 pommes Granny Smith
- 6 branches de céleri
- 150 g de sucre
- 500 g d'eau
- 2% STAB



Nicolas Lormeau, Restaurant Lou Esberit à Pau

## Déroulé

### 1. Rémoulade de céleri :

Éplucher le céleri boule et raper le à la mandoline pour réaliser une remoulade. Monter une mayonnaise et assaisonner la avec le jus de citron et les zestes de combava.

Mélanger le céleri et la mayonnaise afin d'obtenir une remoulade assez épaisse. Rectifier en sel et poivre blanc.

### 2. Roulés de jambon Noir de Bigorre :

Tailler des fines tranches de jambon à la trancheuse et les étaler sur un film tendu sur un poste de travail. Rouler la remoulade dans le jambon en formant un boudin de 3cm de diamètre. Bien serrer et réserver au frais.

### 3. Sorbet de céleri et pomme :

Faire le jus de deux pommes à la centrifugeuse. Cuire le céleri branche dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien fondant. Mixer avec le jus de pomme et le STAB, et mettre en PacoJet. Prendre au congélateur une nuit.

# LIRE AUSSI

Gault et Millau et Sysco : Du champ à l'assiette avec le cochon de Bigorre

## Qui est Sysco ?

Sysco découvre et sélectionne des produits qui s'adressent aux différents métiers de la restauration depuis plus de 20 ans. A chaque typologie sa gamme de produits spécifique : bistrots de quartier, brasseries, vente à emporter, hôtellerie, traiteurs, chaînes de restauration, collectivités.

Au sein d'une offre alimentaire professionnelle exhaustive, nous privilégions au travers de cet exercice une sélection spécifique pour les cuisiniers composée de produits bruts et frais. Tout d'abord, une offre de produits premium avec de la charcuterie (Cochon de Bigorre, Pata Negra, Chorizo Ibérico, Lard de Colonnata...), de la viande fraîche en muscles (Bœuf Salers, boeuf charolais dry aged, veau de nos régions ...), de la volaille fraîche (canard du Sud-Ouest, volaille fermière label rouge), du poisson frais et de la pêche artisanale française, mais oublier les bases de la cuisine : crèmerie et épicerie. Chaque gamme se déclinant elle-même dans une logique de disponibilité régionale.

Publiredactionnel

Credits photos et vidéo @HRV

[www.sysco.fr](http://www.sysco.fr)

[www.facebook.com/SyscoFr](https://www.facebook.com/SyscoFr)

[www.instagram.com/sysco\\_france/](http://www.instagram.com/sysco_france/)

[twitter.com/Sysco\\_FR](https://twitter.com/Sysco_FR)

The poster features a chef, Rafaël Gomes, in a white uniform with his arms crossed. The background is split into a light grey top-left section and a black bottom-right section. Logos for Sysco France and Gault & Millau are at the top. The chef's name is written in the center. The event title '#SIRHA 2019' is in large yellow letters on the black background. Event details like date, time, and location are also on the black background.

**Sysco** France + **Gault & Millau**  
L'expert gourmand

RAFAËL GOMES

**PLACE AU CHEF!**

**#SIRHA 2019**

DIMANCHE 27<sup>h</sup>  
JANVIER À 12H

— HALL 3 —  
STAND 3C72-3D72

**Sirha 2019 : démonstrations de**

# chefs chez Sysco France avec Gault & Millau

Publi-Communiqué

**Gault & Millau et Sysco France vous proposent des démonstrations de chefs sur le stand de Sysco France !**

**Le Sirha est le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration. L'édition 2019 est l'occasion idéale de vous présenter notre entreprise Sysco France, société née de la fusion de Brake France et de Davigel, qui occupe un positionnement unique de producteur et distributeur de produits alimentaires frais, surgelés et d'épicerie pour la restauration professionnelle.**


☒ **Sysco France** s'est associé à nouveau à son partenaire **Gault & Millau** pour réaliser des démonstrations de chefs au Sirha 2019.

Ces deux noms de la restauration partagent les mêmes valeurs et la même envie de proposer aux cuisiniers des produits inspirants et de qualité. Gault & Millau expert dans l'évaluation du goût et dans la recherche de nouveaux talents a convié quatre chefs de leur sélection à cuisiner sur le stand de Sysco France lors du Sirha 2019.

☒ Au programme sur les temps du déjeuner **Rafael Gomes** (Itacoa Paris) et **Julien Thomasson** (Château d'Ygrande) cuisineront le Dimanche 27 Janvier, puis **Coline Faulquier** (Signature - Coline Faulquier) et **Julien Duboué** (A Noste) interviendront eux le Lundi 28 Janvier.





 Chacun à leur tour mettront en œuvre, avec des produits Sysco France, une entrée et un plat que chaque visiteur du stand pourra également déguster.

Toute leur créativité et leur maîtrise du goût seront mis en avant lors de ces deux jours.

Découvrez dès maintenant le programme du stand de Sysco France (Hall 3 - Stand 3C72-3D72) et sur [www.brake.fr](http://www.brake.fr)

Lien vers le site : [www.brake.fr/](http://www.brake.fr/)

Lien Twitter

Lien vers la chaine You Tube

Suivre Brake France sur Facebook MaisonBrake

Sur instagram @brake\_france