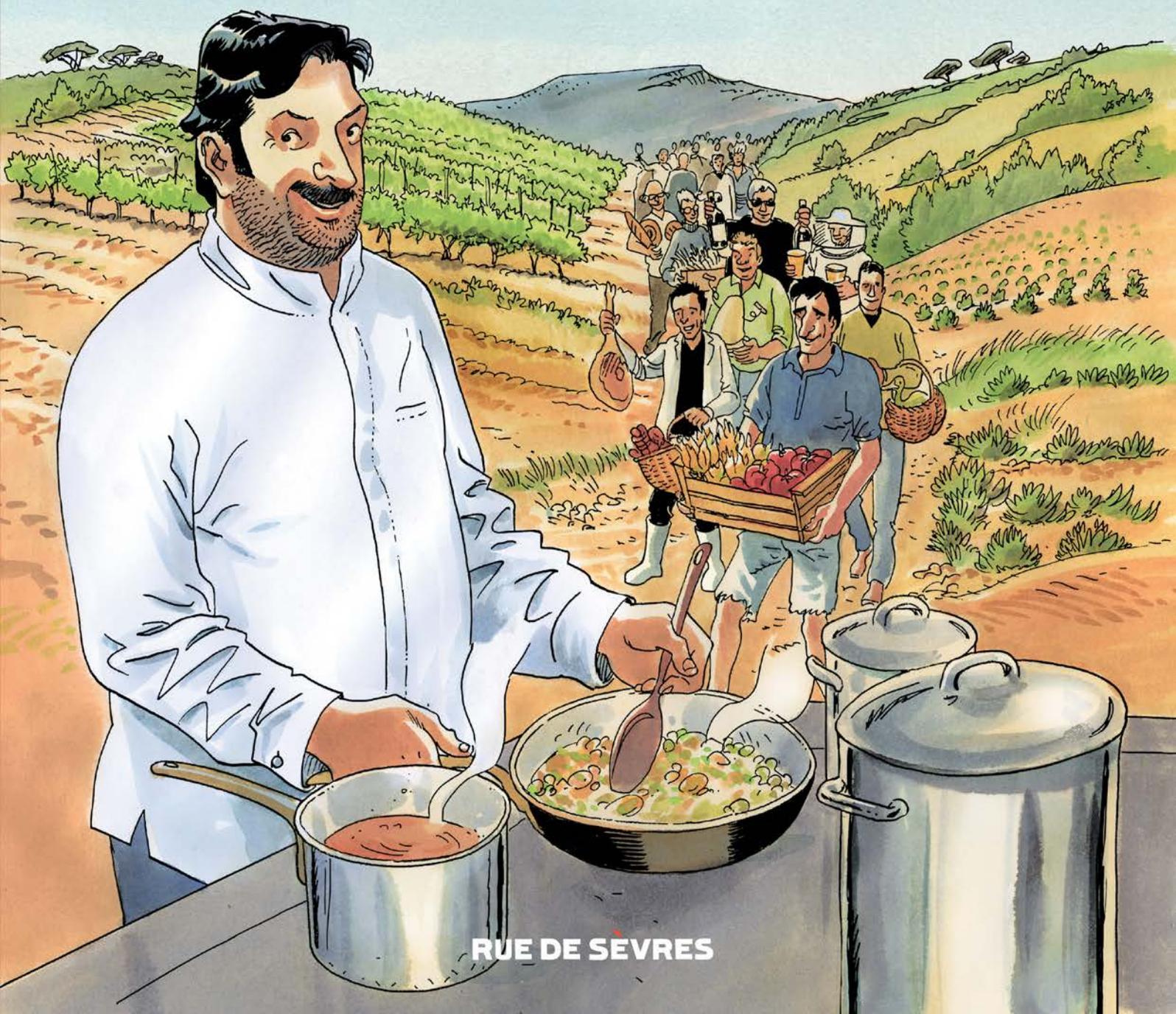


Jacques  
FERRANDEZ

Yves  
CAMDEBORDE

# FRÈRES DE TERROIRS

LES QUATRE SAISONS



RUE DE SEVRES

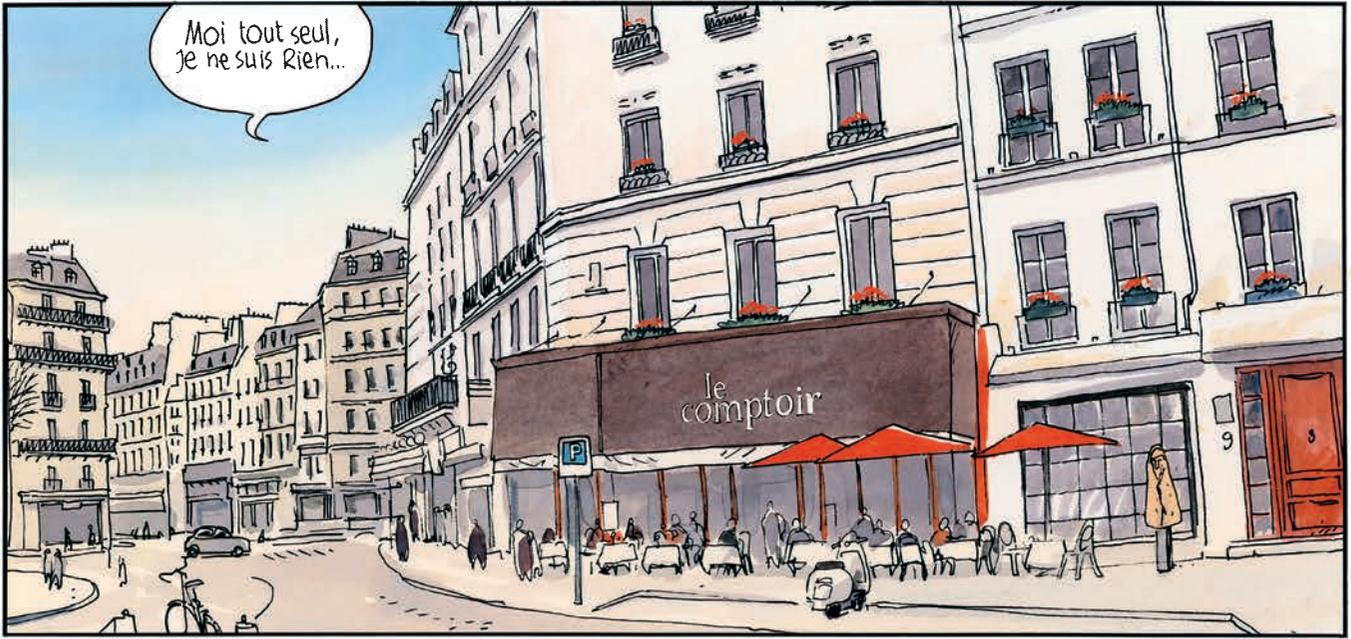
Jacques  
FERRANDEZ

Yves  
CAMDEBORDE

# FRÈRES DE TERROIRS

LES QUATRE SAISONS

RUE DE SÈVRES



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

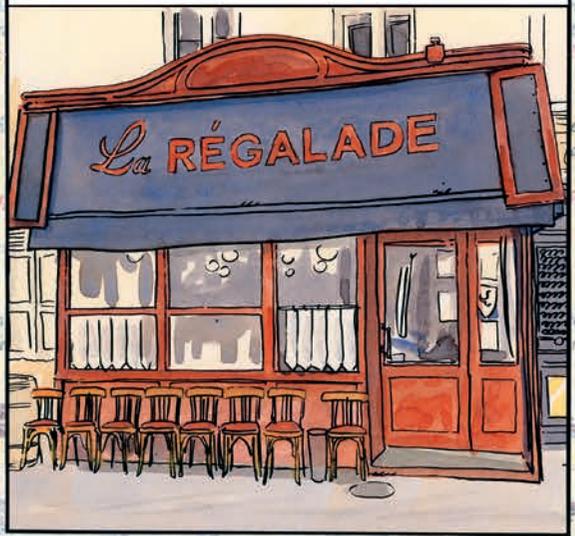
J'ai appris la cuisine à l'âge de 15 ans... Je suis passé par les grandes maisons, le Ritz, le Crillon...



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<sup>e</sup>... Et aujourd'hui, Le Comptoir-Odeon, à St Germain des Pres...



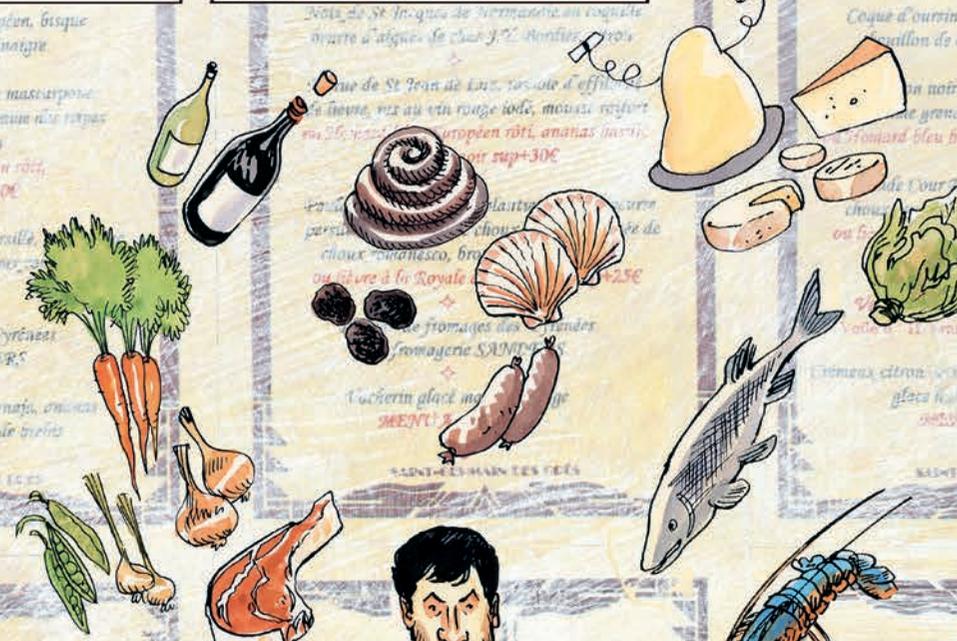
On a été quelques-uns à avoir cette démarche à l'époque, ce que la presse a appelé la "Bistronomie".

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 moussueuse au parmesan  
ou Homard bleu L'Européen rôti, penne et bisque sup+30€  
Selle d'agneau rôti au beurre persillé de doux fleurs, fraises de choux, brocolis et légumes  
Plateau de fromages des Pyrénées de la fromagerie SANDERS  
Dessert au chocolat noir Guajala, enroulé au basilic, glace lait de brebis  
MEDIUM A 60€ 00€

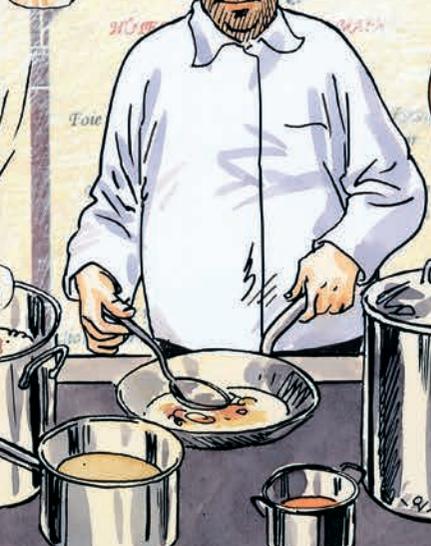
Boite de St Jacques de Normandie au coquille d'ortie d'algues de chef J.P. Berthelin  
Boite de St Jean de Luz, rissole d'effluve à l'huile, riz au vin rouge iodé, mousses confites  
ou 20€ de plus L'Européen rôti, ananas (surtout)  
sup+30€  
Pâté de foie gras, légumes, sauce persillée, choucroute, sauce de choux d'andros, brocolis  
ou 20€ de plus La Royale à notre façon sup+25€  
Plateau de fromages des grandes fromageries SANDERS  
L'ocher glacé au  
MEDIUM A 20€ 00€  
SANT-GERMAIN DES PRES

Coque d'ourin de Galice broüllade  
ou 20€ de plus L'Européen rôti, ananas (surtout)  
sup+30€  
Coeur d'armoise, potir fondante  
choucroute de Bruxelles, marron  
ou 20€ de plus La Royale à notre façon sup+25€  
Plateau de fromages  
MEDIUM A 20€ 00€  
Dessert au chocolat noir Guajala, enroulé au basilic, glace lait de brebis  
MEDIUM A 60€ 00€



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 sorbain et crostini perles de vinaigre et noisette  
ou Homard bleu L'Européen rôti, jus bouillon sup+30€  
Pâte de porc + dinde, rôti + crémeux Béarnais  
foie de Bruxelles légumes coque grandes de m  
ou 20€ de plus La Royale à notre façon sup+25€  
Plateau de fromages de France  
MEDIUM A 20€ 00€  
Dessert au chocolat noir Guajala, enroulé au basilic, glace lait de brebis  
MEDIUM A 60€ 00€



HÔTEL REGLAIS SAINT GERMAIN  
LE COMPTOIR  
Mardi 15 Janvier 2014  
Coeur d'armoise, potir fondante  
choucroute de Bruxelles, marron  
ou 20€ de plus La Royale à notre façon sup+25€  
Plateau de fromages de France  
MEDIUM A 20€ 00€  
Dessert au chocolat noir Guajala, enroulé au basilic, glace lait de brebis  
MEDIUM A 60€ 00€

Des histoires d'humanité avant tout...

# LA TRUFFE À GRAMENON







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 REPAIRE 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



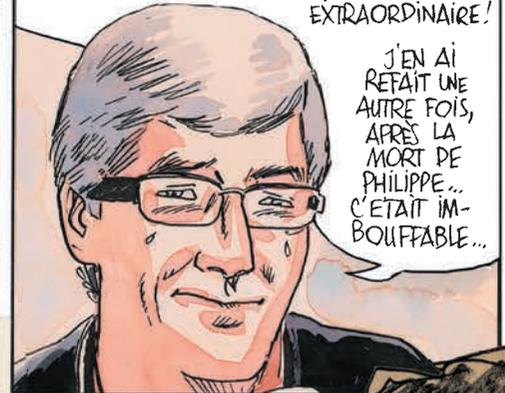
BON, OK, JE VAIS Y ALLER, JE LUI DIS, ET JE ME TAIS...

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...

