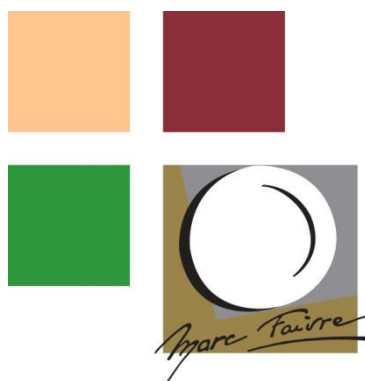


Le Bon Accueil Catherine & Marc Faivre

Revue de presse
2013



Sommaire

2013.....	3
Le meilleur du Mont d'Or – L'Est Républicain – 11 janvier 2013.....	3
Le plus célèbre des « top chefs » accommode le comté en cuisine – L'Est Républicain – 24 janvier 2013.....	4
Le Comté, mais quels sont ses secrets ? – 100% Mag M6 – 22 février 2013.....	6
De Los Angeles à Malbuisson – L'Est Républicain – 26 janvier 2013.....	7

PONTARLIER

Le meilleur du mont d'or

Jeudi 17 janvier, les élèves pontissaliens et bisontins des lycées participeront à un concours de recette à partir du mont d'or.

Marc Faivre sera à nouveau le président du concours de recettes organisé par le syndicat interprofessionnel de défense du mont d'or. L'étoile Michelin du Bon Accueil à Malbuisson est emballé par cette idée.

« C'est un produit très noble, je suis ravi de le travailler. Et quand on se déplace un peu, je suis très fier de le retrouver partout, sur les bonnes tables dans toute l'Europe, dans les meilleures crémeries. Récemment à Munich, je suis tombé sur une pyramide de mont d'or. C'est quand même d'ici, de chez nous et c'est enthousiasmant. »

Le mont d'or à présenter



■ Marc Faivre : « Avant tout respecter le produit ».

Photo D. F.

sur un plateau, simplement dans sa boîte ou sorti du four agrémenté. Mais le mont d'or comme ingrédient de recettes savantes, ça, c'est un joli challenge qui attend huit élèves étudiants en bac

professionnel cuisine, de futurs grands chefs.

Élément principal

Jeudi, ils auront tout un après-midi pour fabriquer la recette qu'ils doivent peu-

finer depuis quelques jours déjà.

« Pour moi, il faudra que l'on sente le mont d'or dans le plat », explique Marc Faivre. « Il faut qu'il reste l'élément principal. Il faut res-

pecter les produits. Le mont d'or est un fromage qui pourrait se suffire à lui-même, d'où la difficulté. Mais il faut absolument que l'on sente le mont d'or dans la recette. Si un candidat propose une recette très élaborée et si l'on n'a pas le goût du mont d'or... »

Le message est clair. Il sera sans doute précieux pour les huit élèves bisontins et pontissaliens. Tout est possible et la créativité sera l'un des critères à retenir, mais, comme le dit le chef étoilé, chaque cuisinier devra faire honneur au roi des fromages, aux agriculteurs qui aiment leurs vaches, au talent des fromagers et à celui des affineurs.

Trois autres chefs cuisiniers feront partie du jury, Pierre-Yvan Boos, Philippe Feuvrier et Jocelyne Choquet. Les candidats ont là une occasion de se faire reconnaître par le gratin de leur future profession tout en faisant vibrer la fibre gastronomique régionale.

D. F.

**Le plus célèbre des « top chefs » accommode le comté en cuisine –
L'Est Républicain – 24 janvier 2013**

Didier Fohr



Gastronomie Cyril Lignac était hier au Bon Accueil de Malbuisson (Doubs) pour sa prochaine émission

Le plus célèbre des « tops chefs » accommode le comté en cuisine

Pontarlier. Cyril Lignac fidèle à lui-même, détonant, explosif, pressé et sympathique. Il arrive en coup de vent au Bon Accueil, à Malbuisson. La maison de Christine et Marc Faivre.

Le plus télégénique des étoilés tourne son émission pour « 100 % Mag » sur M6. Il a choisi une séquence sur le comté, en allant voir la fruitière de Fontain, la ferme de Claude Vermot-Desroches, à Cademène. Il a ensuite visité le fort Saint-Antoine et la cave d'affinage « Petite ». Avant de passer rapidement dans la cuisine de Marc Faivre pour découvrir une recette originale.

« C'est quoi les gaudes ? »

« Mais c'est quoi ça les gaudes ? », bondit-il. « Jamais entendu parler de ça ! » Marc Faivre avait choisi de lui proposer la recette des « gaudes façon gnocchi au vieux comté du fort Saint-Antoine ». « Il faut du comté affiné pendant seize mois », explique le chef comtois. « Je trouve qu'il est exactement à maturité, il est racé, puissant. Et il faut un très bon comté pour cette recette. On



■ Marc Faivre et Cyril Lignac en cuisine hier après-midi.

Photo D. F.

ne fait pas une sauce avec du mauvais vin. » Pas exactement candide, Cyril Lignac.

Et pourtant la confection des gaudes était une première pour lui. Elles sont prépa-

rées à partir de farine de maïs grillée. C'était un plat très populaire dans les cam-

pagne, notamment dans l'Ain, le Jura et un peu dans le Haut-Doubs.

Une tarte à la saucisse de Morteau « inoubliable »

« Une odeur presque torréfiée », remarque Marc Faivre. « Et ça se marie très bien avec le comté. »

L'équipe de tournage a multiplié les gros plans sur les préparations de Marc Faivre, filmant ses gestes et les espiègleries du jeune chef. Ces deux-là se connaissent déjà. Cyril Lignac était déjà passé au Bon Accueil il y a sept ans dans le cadre d'une émission. « Je me souviens très bien avoir mangé ici une tarte à la saucisse de Morteau. Inoubliable ! Il n'y a pas tant d'endroits que ça où l'on se souvient d'avoir mangé quelque chose. C'est que c'était vraiment bon. »

La route du comté express de Cyril Lignac sera diffusée prochainement sur M6. Les fromages du Haut-Doubs sont décidément, eux aussi, télégéniques en diable.

Didier FOHR

Le Comté, mais quels sont ses secrets ? – 100% Mag M6 – 22 février 2013

Avec Cyril Lignac



The screenshot shows the 100% Mag website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'PROGRAMMES', 'GUIDE TV', 'M6 REPLAY', 'M6 ET VOUS', and 'JEUX'. A search bar and user options like 'connexion', 'S'identifier', and 'Créer votre compte' are also visible. Below the navigation, a purple banner features the '100% mag' logo. The main content area includes a navigation menu with 'Accueil', 'Emissions', 'Infos pratiques', 'Cuisine', 'Beauté - Bien-être', 'Vidéos', 'Chroniques', 'Connect', and 'Forum'. A prominent teal banner advertises 'JUSQU'À - 200 € PAR PERSONNE*' with a 'Réservez vite' button. Below this, a video player shows two men in a kitchen setting. To the right of the video, the article title 'Le comté, mais quels sont ses secrets ?' is displayed, along with social media sharing options for Facebook, Twitter, and YouTube. The article text describes Comté as a French cheese with a Protected Designation of Origin (AOC) status, mentioning its traditional production method and the 'Kitchen Factory' website.

6

Voir la vidéo [ici](#)

PONTARLIER

Gastronomie Une jeune apprentie américaine sur les traces de ses aïeux français

De Los Angeles à Malbuisson

DE JOLIS yeux bleus, un grand sourire timide. Timide ? Pas tellement au fond. Julie s'étonne juste que l'on s'intéresse à elle. Et pourtant. Elle vient tout droit de Los Angeles pour se lancer dans ce qu'elle a toujours voulu faire : la cuisine.

Et pas n'importe quelle cuisine. Elle est actuellement en apprentissage au « Bon Accueil » de Malbuisson, le restaurant de Marc Faivre.

« J'ai fait mes études aux États-Unis jusqu'à l'équivalent du bac. Et puis j'ai voulu me lancer dans la cuisine. Mes parents n'étaient pas trop d'accord... Mais c'est vraiment ce que je voulais faire. Plus tard ? Je veux ouvrir un restaurant en France et devenir chef privé à domicile en été aux US, ça marche très bien ».

Julie Gatez-Wilmot est en fait revenue sur les traces de ses grands-parents qui te-

naient un restaurant célèbre à Bonnevaux-le-Prieuré. Sa maman est partie tôt aux États-Unis où elle a trouvé l'âme sœur. Les fées de la gastronomie française se sont ainsi penchées très tôt sur le berceau de la future chef. Elle parle également très bien le français en parvenant à contenir les exclamations américaines.

« Par contre, elle compte en anglais quand il faut aller vite », rigole Marc Faivre, le chef étoilé. « Julie a une pêche terrible. Elle entreprend tout avec passion et rien ne lui fait peur. On entendra parler d'elle d'ici quelques années ».

Julie est à Malbuisson depuis le mois de septembre. Elle est forcément un peu dépaysée et frigorifiée. Mais elle profite d'être à très bonne école. La jeune américaine aura quelques références pour lancer sa carrière.



D.F.

■ « On entendra parler de Julie... », dit Marc Faivre.

Photo D.F.