



LIVRET DES CHEF.FES

PROGRAMMATION CULINAIRE



© C Girard-Blanc

17^e
édition

FÊTE DE LA **COQUILLE** ST JACQUES



© Auxence Malga

LUDOVIC NARDOZZA



*Parrain de la 17^e édition
de la Fête de la Coquille Saint-Jacques*

Né à Montélimar, c'est très tôt que la cuisine s'est imposée à moi comme une évidence. À quinze ans, je rejoins le lycée hôtelier de Grenoble, animé par l'envie d'apprendre et de comprendre les fondamentaux de ce métier exigeant. De mes premières expériences chez le Per'Gras à mon passage à la Pyramide à Vienne, j'y découvre la rigueur classique et l'importance du geste juste.

Mon parcours se construit ensuite au fil de rencontres déterminantes : Jérôme Faure au Bois fleuri à Corrençon en Vercors, Philippe Girardon (MOF) au Domaine de Clairefontaine puis Jean-Luc Rocha (MOF) au Château Cordeillan-Bages à Pauillac. Ces maisons d'excellence m'ont transmis le respect du produit, du terroir et de la transmission. Les concours ont jalonné ces années de travail et de passion, avec notamment des titres nationaux et internationaux qui ont renforcé mon goût du défi et de la précision.

Depuis mai 2023, avec mon épouse Charlotte Geymet, nous avons repris la gérance du restaurant de l'Hôtel du Golf (****) à Corrençon en Vercors, devenu Astérales, aujourd'hui distingué d'une étoile au Guide Michelin. Une maison pensée comme un lieu de sincérité. Être parrain de la Fête de la Coquille Saint-Jacques à Villard de Lans est une grande fierté. Produit d'exception, symbole de finesse et de gourmandise, la Saint-Jacques est une source d'inspiration infinie. La célébrer ici, au cœur du Vercors, c'est partager une même passion du goût, rassembler les terroirs et célébrer la cuisine comme un moment de plaisir et de convivialité.



*Claude Ruel, président
de l'association Cuisine
et passion en Vercors*

QUELLE FÊTE !



Depuis dix-sept ans,
l'association Cuisine et
passion en Vercors orga-
nise son atypique Fête de
la coquille Saint Jacques.

Dans une ambiance festive et bretonne, vente de coquilles, démonstrations, dégustations et animations diverses sont à l'honneur.

Mais que serait cette fête sans la présence de nombreux chefs invités ?

Chaque année une bonne quarantaine de chefs de cuisine se relaient sous nos pagodes pour magnifier ce noble coquillage. En effet, qu'ils soient étoilés, Meilleurs ouvriers de France, Maîtres restaurateurs, propriétaires ou non de leur établissement, ils sont tous animés de la même passion : sublimer la coquille Saint-Jacques de Saint-Brieuc dans des recettes originales et savoureuses.

C'est ce que pourrez découvrir en parcourant les stands qu'ils occupent durant ce week-end.

Soyez les bienvenus à Villard-de-Lans "premier port de montagne".



**CHRISTOPHE
LE FUR**



☆ Guide Michelin



Auberge Grand Maison

1 rue Léon le Cerf
22530 Mûr-de-Bretagne
Tél. 02 96 28 51 10
www.auberge-grand-maison.com

Au cœur de la Bretagne, en Côtes-d'Armor, l'Auberge Grand Maison, vous ouvre ses portes et vous accueille chaleureusement afin de vous faire découvrir la cuisine créative de son chef étoilé. En plus de ses chambres d'hôtes et du restaurant gastronomique, notre chef vous propose des cours de cuisine avec dégustation. Son credo : une cuisine créative, généreuse et gourmande faisant la part belle aux produits locaux de grande qualité.

ENTRE L'ARMOR ET L'ARGOAT



*Farz de blé noir et saucisse aux algues rôtie au beurre,
mayonnaise tiède et vinaigrette safranée aux agrumes.*



PHILIPPE GIRARDON



★ Guide Michelin
depuis 1993

Domaine de Clairefontaine

105 chemin des Fontanettes
38121 Chonas-l'Amballan
Tél. 04 74 58 81 52
www.domaine-de-clairefontaine.fr

Philippe Girardon incarne l'essence même de la cuisine française contemporaine : un mariage subtil entre tradition, créativité et passion du produit. Formé dans les règles de l'art, il a fait de son parcours une exploration des saveurs authentiques, respectueuse du terroir et attentive aux saisons. Sa cuisine raconte une histoire - celle d'un homme profondément attaché à la nature, au rythme des récoltes et à l'émotion que peut transmettre une assiette.

Au Cottage de Clairefontaine, le côté Bistrot est lui auréolé du Bib Gourmand Michelin depuis 2016.

SAINT-JACQUES BLANCHE À LA GRENOBLOISE



Noix de Saint-Jacques snackée au beurre à l'unilatérale, câpres, croûtons et cubes de citron.



ALAIN LE COSSEC



Meilleur Ouvrier
de France cuisine



Meilleur Ouvrier de France cuisine. Pendant 23 ans, Alain Le Cossec officie à l'institut Paul Bocuse, dont il deviendra le Chef exécutif. Sa dernière mission l'a conduit à s'impliquer au sein de la "Team France Bocuse d'Or", qui décrochera le titre, avec Davy Tissot en 2021. Installé maintenant dans la Baie de Saint-Brieuc, il reste passionné et défenseur des bons produits.

RECETTE



Noix de Saint-Jacques justes poêlées, chorizo de la ferme des Colibris. Mitonnée de lentilles et petits légumes au jus de crustacés.



WILLIAMS JACQUIER ET SA FILLE

Le Vivarais

1 place Gailleton
69002 LYON
Tél. 04 78 37 85 15
www.restaurant-levivaraais.fr

Après de nombreuses années à se former dans les grandes cuisines lyonnaises, le chef Williams Jacquier (MOF 1996) reprend le restaurant Le Vivarais à Lyon 2. En cuisine avec sa fille Audrey Jacquier, cheffe également, ils perdurent la tradition du bouchon lyonnais dans cette institution qu'est Le Vivarais. Leur cuisine est à leur image : généreuse et gourmande. Leur force : allier la technique du père et la finesse de la fille ! ... comme avec le merveilleux pâté croûte Richelieu, la quenelle de brochet, ou encore le lièvre à la royale...

RECETTE



Saint-Jacques poêlées au saté sur un crémeux de potimarron aux éclats de châtaignes.



LUDOVIC NARDOZZA



☆ Guide Michelin



Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.



Les Asterales

784 rte du Clos de la Balme, Les Ritiens
38250 Corrençon-en-Vercors
Tél. 04 76 95 84 84
www.hotel-du-golf-vercors.fr

Chef du restaurant étoilé Asterales à Corrençon en Vercors, je défends une cuisine gastronomique sincère, ancrée dans la nature, les saisons et le respect du produit. Être parrain de la Fête de la coquille Saint-Jacques est un honneur : célébrer un produit noble et délicat, c'est créer un lien entre mer et montagne, et partager une même passion du goût et du terroir.

RECETTE



Saint-Jacques rôtie au beurre noisette, scorsonère, saucisson de la ferme des colibris et cannelle.



BENJAMIN AGU

Manoir Le Quatre Saisons

61 chemin des courses
22 000 Saint-Brieuc
Tél. 02 96 33 20 38
www.manoirquatreseasons.fr

Grenoblois d'origine et Breton de cœur, Benjamin Agu a repris le Manoir Le Quatre Saisons en 2017 avec Isabelle Agu et Jean Etienne Plault. Il accorde une attention particulière à la fraîcheur de ses produits et à leur qualité.

Il met tout son savoir-faire pour vous servir des plats goûteux, généreux, et préparés avec des produits du terroir minutieusement sélectionnés.

SAINT-JACQUES FAÇON THAÏ



Saint-Jacques snackées au beurre de curry, bouillon façon thaï, légumes croquants.



JEAN-JACQUES MONFORT

BRUT le restaurant

1 rue de la Poste
22190 Plérin
Tél. 07 82 92 91 00 - 02 96 33 55 06
www.brutlerestaurant.fr

Brut le restaurant, fondé en 2018 à Saint-Brieuc, propose une cuisine engagée, inspirée du terroir, de la cueillette et des saisons. Les produits, bruts et locaux, sont sélectionnés en lien étroit avec 35 producteurs du territoire. Le chef Jean-Jacques Monfort, cuisinier engagé et acteur reconnu du développement gastronomique local, défend une approche sincère et durable de la cuisine, profondément ancrée en Baie de Saint-Brieuc.

TERRE ET MER



- St-Jacques, poitrine de cochon de 60h d'Hillion, caramel de cidre, ribot de Plessala et siphon pomme de terre fumée de Pledeliac.
- St-Jacques, croûte d'ail des ours cueillette maison et déclinaison sarrasin de la Belle Noé.



CÉDRIC BOYER ET SA FILLE

À notre table

28 rue Notre Dame
69006 LYON
Tél. 09 88 00 96 44
a-notre-table.eatbu.com

Après avoir travaillé 10 ans dans les maisons Bocuse et 8 ans au Fleurie à Lyon 7^e, le chef Cédric Boyer a ouvert en 2019 avec son épouse Amandine, le Restaurant A Notre Table. Ses passions : cuisiner des produits frais et de saison tels que les coquilles Saint-Jacques, qu'il saura mettre en valeur avec ses délicieuses sauces et ce, pour le plaisir de ses convives. Au menu, une cuisine française, où l'on trouve du poisson et de la viande et qui évolue quotidiennement. Pour accorder ses mets, une large sélection de vins est également proposée.

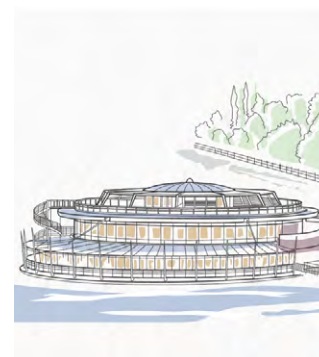
SAINT JACQUES RÔTIE, VITELLOTTE ET TOPINAMBOUR



Saint-Jacques rôtie, sur un écrasé de pomme de terre vitelotte, purée de topinambours, pop corn au paprika.



GÉRARD LASNE



La Rotonde

Bd maréchal de Lattre de Tassigny,
03200 Vichy
Tél. 04 20 26 70 20
www.maisons-bocuse.comrestaurants-lyon-ouverts/brasserie-la-rotonde

Gérard Lasne est un chef formé à la rigueur des grandes brasseries lyonnaises, où il a construit son savoir-faire pendant plus de vingt cinq ans.

Aujourd'hui à Vichy, il met cette expérience au service d'une cuisine française généreuse, fidèle aux produits et aux saisons.

MILLE-FEUILLE DE SAINT-JACQUES



Un mille-feuille de pommes de terre et beurre de chorizo.



CÉDRIC BOUTROUX



LES
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Fourvière Hôtel

23 rue Roger Radisson

69005 Lyon

Tél. 04 74 70 70 60

www.fourviere-hotel.com

èhôtels-Collection est un groupe hôtelier indépendant où chaque établissement est pensé comme un véritable lieu de vie. Cette exigence se prolonge dans les restaurants du groupe, sous la direction du Chef exécutif Cédric Boutroux.

Les restaurants proposent une cuisine de saison, respectueuse des produits. Cet engagement se reflète également à travers l'obtention de labels tels que Écotopeable, Maître Restaurateur et Toques Blanches Lyonnaises.

SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC



Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc.

Asperges à la verveine et pistaches vertes du Piémont.

Sauce maltaise en syphon.



ANTOINE FRÉMONT

17 ans formateur cuisine à l'institut Paul Bocuse.

12 ans au service de l'événementiel dans le Luberon.

RECETTE



Petit épeautre de Provence aux saveurs anisées, légumes de saison, noix de Saint-Jacques snackées.



NATHALIE CORANTI

Le Deux Neuf Deux

95 rue Saint Laurent
38000 Grenoble
Tél. 04 76 29 22 92
www.le292.fr

Le Deux Neuf Deux est une table bistronomique située rue Saint Laurent, au pied de la Bastille à Grenoble, où Nathalie Coranti propose une cuisine créative et durable vécue avec passion, dans le respect des saisons et des produits depuis près de 18 ans.

“Je vais toujours à la rencontre de celles et ceux qui fleurissent nos assiettes, raconter leur histoire, créer un cercle vertueux est un véritable plaisir, que je transmets également en atelier de cuisine.”

RECETTE



Crème de butternut rôti, pickles de butternut au sichuan, sarrasin soufflé, noix de Saint-Jacques au beurre noisette et poudre de clémentine



ANNABELLE NACHON

Formatrice indépendante

Tél. 06 38 13 11 05
www.annabellenachonformation.fr

Formatrice passionnée par les saveurs et les mots, notre cheffe enseigne la cuisine à des apprenants venus d'ailleurs tout en les accompagnant en français langue étrangère : on apprend à cuisiner, à communiquer, on découvre des produits, des techniques, un lexique culinaire précis et des codes culturels. La cuisine, comme la langue, crée des ponts et Annabelle anime également des ateliers gourmands de cohésion d'équipe en entreprise autour de diverses thématiques culinaires.

RECETTE



Noix de Saint-Jacques nacrées, gel à la bergamote, furikake aux agrumes, légumes croquants, mousseline de carotte/orange/poivre timut



LAURENT BOUVIER

La Caborne

455 av. Général de Gaulle
69760 Limonest
Tél. 04 78 35 12 10
www.lacaborne.fr

En 1992, il reprend le restaurant Le Puy d'Or, restaurant racheté par sa grand-mère en 1936. Cette même année il rentre dans les Toques Blanches Lyonnaises, dont il sera le secrétaire pendant plusieurs années, puis le Président.

En 2011, il ouvre à Limonest la brasserie ELLEXIR, qui propose de la bistronomie avec une cave de plus de 120 crus. En 2016, il intègre le restaurant Moss à Lyon.

PÂTÉ EN CROÛTE



Foie gras et noix de Saint-Jacques, par le champion de France du pâté en croûte.



ANAÏS COMBE

Restaurant L'AS

13 bis rue du Puits - Hameau de Fauconnières - 26120 Montelier
Tél. 04 75 58 81 90
Mail : contact@restaurantlas.fr

Issue de la restauration depuis maintenant 20 années, j'ai enfin pu prendre mon envol. À la tête de L'AS depuis le mois de septembre 2025, je propose une cuisine traditionnelle où le produit est au cœur de chaque assiette. Situé dans la Drôme, le restaurant défend une cuisine sincère et généreuse, inspirée du terroir local. Le travail des producteurs est mis en avant afin d'offrir une expérience conviviale. La carte évolue au fil des saisons.

L'ASAIN JACQUES



*Fondue d'endives, crumble de noix et jambon cru.
Saint-Jacques juste snackée et vinaigre d'orange.*



PHILIPPE ASTRUC

Moncourt-fromonville
Tél. 07 69 78 00 57
Mail : astrucp309@gmail.com

Retraité, chef de cuisine, Lyonnais passionné de cuisine. Carrière avec Paul Bocuse, Roger Vergé, Georges Blanc, Fabrice Prochasson, Michel Richard, Enseignement à l'institut Lyfe. Membre d'associations culinaires : Académie culinaire de France, les disciples d'Escoffier, les Cuisiniers de France, il officie aux concours de cuisine et salons, coaching, Ets formation hôtelière.

Membre depuis 2023 de la confrérie des chevaliers de la coquille Saint-Jacques.

PIC DE SAINT-JACQUES



Pic de Saint-Jacques juste saisie, marinade de betterave rouge, jeunes pousses.



SÉBASTIEN BRUNET



Institut Lyfe
Château du Vivier
1A Chemin de Calabert
69130 Ecully
www.institutlyfe.com

Ma trajectoire de formation professionnelle est un parcours classique de cuisinier dans les belles maisons de la région. J'ai travaillé durant de nombreuses années dans l'édition gastronomique, dont le fameux Guide Rouge Michelin. J'ai renoué avec la région rhodanienne en devenant chef propriétaire d'un restaurant bistrannique au centre de Lyon. J'oeuvre maintenant depuis une dizaine d'années dans la transmission de notre bel artisanat culinaire comme chef formateur. L'Institut Lyfe me donne la chance de former la future élite du métier depuis bientôt 7 années.

RÉCETTE



Saint-Jacques, perles d'algues, coulis cresson, condiment citron



**RINGO
SCHULZ**

Institut Lyfe
Château du Vivier
1A chemin de Calabert
69130 Ecully
www.institutlyfe.com

Depuis mon enfance, mon avenir était clair : la cuisine serait mon langage.

Originaire d'Allemagne, j'ai choisi la France, le berceau de la gastronomie, pour transformer cette passion en métier. Direction la Côte d'Azur, puis New York, l'Italie, Berlin et de nombreux terroirs français : un parcours forgé par la curiosité, l'exigence et l'envie de me dépasser. Aujourd'hui installé à Écully, j'ai la chance de transmettre ce qui m'a construit à l'Institut LYFE

RECETTE



Saint-Jacques aux senteurs d'iode.



**VINCENT
MARCET**



Le titre de Maître Restaurateur
récompense les savoir-faire du
professionnel tant en cuisine qu'en salle.



Chez Marcet

12 rue Henri Dunant
38180 Seyssins
Tél. 04 76 56 16 09
www.chezmarcet.com

Des recettes de bistro revisitées avec soin, alliant exigence de qualité et sens du détail.

Chaque jour, des produits frais et de qualité sont préparés sur place et servis généreusement : pain maison, sauces maison, desserts... Depuis décembre 2024, notre établissement a obtenu le titre de Maître Restaurateur, une distinction qui récompense notre engagement pour une cuisine authentique.

RECETTE



Saint-Jacques rôtie, primeurs de fraises rôties au balsamique et en pickles. Petit pois et émulsion cardamome.



ÉLODIE ILLES



Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.

L'Aiguillage

14 rue Abbé Grégoire
38000 Grenoble
Tél. 04 38 12 97 05
www.aiguillage.fr

Dans le quartier Europole Berriat, l'Aiguillage est une table conviviale, gourmande et responsable, qui vous fait découvrir une cuisine locale de saison et inventive.

RECETTE



Saint-Jacques poêlée, crémeux poireaux et pomme de terre, confiture d'algues et shiitakés, agrumes.



BRUNO CHAPERON



Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.



Douces Gourmandises

30, rue de la montagne, Le Courtil
38520 Les Deux Alpes
Tél. 06 41 83 78 27
www.restaurantdoucegourmandises.fr

Une carrière de 50 ans de cuisine, boulangerie et pâtisserie, riche d'expériences, m'amène à me diriger vers de beaux événements comme celui de la fête de la coquille Saint-Jacques. J'aime travailler les produits frais et artisanaux. Le "fait maison" fait partie de mon ADN et me permet aujourd'hui d'être reconnu en tant que Maître Restaurateur en France comme à l'étranger.

RECETTE POUR DOUCES GOURMANDISES



Saint-Jacques poêlée à l'ail des ours, purée de panais et bleu de Sassenage.



LUC MAGNIN

 Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.

Le Grand Hôtel de Paris

124, place Pierre Chabert
38250 Villard-de-Lans
Tél. 04 76 95 10 06
www.ghp-vercors.com

Depuis 1894, le Grand Hôtel de Paris accueille ses convives au cœur de Villard-de-Lans.

L'équipe signe une belle cuisine "Bourgeoise", pleine de fraîcheur, soutenue par le label "Maître Restaurateur". Les menus sont élaborés en fonction des saisons et de l'approvisionnement local. La devise de Luc Magnin : "Être dans la lignée de ma famille et capable de faire aussi bien si ce n'est mieux que mon grand-père..."

RECETTE



Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, salsifis et émulsion café.



LAURENT GRAS

 Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.

Chez Le Pèr'Gras

90, chemin de la Bastille
38000 Grenoble
Tél. 04 76 42 09 47
www.pergras.com

Issu d'une maison qui fête cette année ses 130 ans de père en fils, j'ai grandi avec les odeurs de cuisine de ma grand-mère. J'ai vite compris quelle était ma voie, s'en est suivi ma formation au lycée hôtelier de Grenoble pendant 5 ans, quelques belles maisons comme l'auberge de l'Ill ont parachevé mon parcours avant de reprendre les commandes en 1996. Notre cuisine authentique, rassurante et traditionnelle régale nos convives avec un panorama à 180° sur les montagnes.

RECETTE



Noix de Saint-Jacques de la Baie de St-Brieuc rôtie au beurre d'ail, crème de coques au safran de Chartreuse et purée de céleri boule.



CHARLES-HENRI DUCRET

 Le titre de Maître Restaurateur récompense les savoir-faire du professionnel tant en cuisine qu'en salle.



MORGAN MAJENSKI

Brasserie Chavant Voiron
Tél. 04 76 93 19 11
www.brasserie-chavant-voiron.fr

La Brasserie Chavant a été baptisée ainsi en l'honneur de la lignée familiale des Maîtres Cuisiniers du restaurant Chavant, située à Bresson depuis 1852.

La Brasserie Chavant Voiron s'est implantée dans l'historique bâtiment Mille Pas depuis 2019. La cuisine du chef se base sur la saisonnalité et sur le respect du produit. Elle s'inscrit dans une tradition culinaire française, respectueuse de son patrimoine, tout en cherchant à y apporter une touche personnelle.

RECETTE



Noix de Saint-Jacques, boudin noir, parfum d'ail des ours et pommes Granny Smith.



SYLVAIN DESAULES



Le 3636

3636 route de Bois Barbu
38250 Villard-de-Lans
Tél. 04 38 86 49 54
www.le3636.fr

Sébastien et Sylvain, cuisiniers et amis de longue date, ont à cœur de vous faire partager chaque jour leur amour pour la "BONNE CUISINE". Ici, pas de frites ou de sandwiches, mais une cuisine maison à base de produits frais et locaux et privilégiant le circuit court. Un poisson, une viande et un dessert du jour selon la créativité du chef et ses émotions du moment.

"Un lieu loin de la foule pour une pause bistronomique hors du temps."

RECETTE



Saint-Jacques, choux-fleur, rave et sapin.



CHRISTOPHE BEUCHER

Kuriya

Tél. 07 77 20 15 96

Mail: kurichan75018@gmail.com

Après Ôde Marine à Bourg-de-Péage, je crée KURIYA. Sept ans au Japon ont façonné ma cuisine : organisation précise, réflexion des saveurs, aller à l'essentiel sans superflu. Je sublime chaque aliment par une cuisson juste, un assaisonnement précis et la qualité du produit.

Traiteur de gastronomie japonaise en entreprise ou à domicile, dans la Drôme. Menus sur mesure, ateliers possibles. Accompagnement, sur demande, pour projets de restauration.

CROUSTIFONDANT DE SAINT-JACQUES AU SEL TRUFFÉ



Pousses d'épinards sautées, crémeux de topinambour, Saint-Jacques mi-cuite et croquant sarrasin, le tout saupoudré de sel truffé.



JEAN-CLAUDE ROZIER



Prestacook

40 boulevard E. Rouquier

06130 Grasse

Tél. 06 77 15 01 80

Mail : cleonice.rozier@wanadoo.fr

Après une formation à l'Afrat à Autrans comme cuisinier du terroir, je suis parti mettre mes compétences à Grasse (06).

J'ai travaillé d'abord au Club Med d'Opio, puis chez le traiteur Lenôtre Côte d'Azur.

Actuellement, je propose la cuisine provençale en événementiel pour des entreprises.

RECETTE



Brochette de Saint-Jacques aux kumquats et aux chorizos sur un lit de salicorne.



**CHRISTOPHE
CROSIO**



Le Goût du Savoir
Tél. 06 21 70 64 94

Je suis chef cuisinier depuis de nombreuses années et j'anime des cours de cuisine à domicile pour les particuliers, autour de recettes simples et accessibles à base de produits frais et de saison.

Ma cuisine met la convivialité au cœur de l'expérience : moins de temps en cuisine, plus de temps à table, pour savourer pleinement le moment avec ses invités.

PIFPAF DE SAINT-JACQUES



Poêlée de Saint-Jacques gnocchis de haricots blancs "coco" aux herbes fraîches.



**NADINE
GAUTHIER**

Cuisine Passion

Tél : 06 12 74 57 50

Mail : nadinecuisinepassion@gmail.com

Nadine Gauthier



Cheffe passionnée

Amoureuse de la cuisine depuis ma plus tendre enfance, j'ai toujours été guidée par le goût du partage, la convivialité et le plaisir des bonnes choses. Pendant 14 années, j'ai tenu une auberge à Montmeyran (l'Auberge de Montalivet), dans la Drôme, où nous travaillions exclusivement avec des produits frais, locaux, de saison, et en circuit court. Ce lien avec le terroir et le respect du produit ont toujours été au cœur de ma démarche. Aujourd'hui je suis heureuse de poursuivre ma cuisine en tant que traiteur au travers de plats à emporter pour toute occasion.

SAINT-JACQUES EN ROBE DE PRINTEMPS



Crème rosée, Saint-Jacques snackée, tuile à l'encre de seiche pétale de pissenlit.



VANINA BOUVIER

Immortelle

Tél. 06 44 04 37 99

Mail : immortelle.cuisine@gmail.com

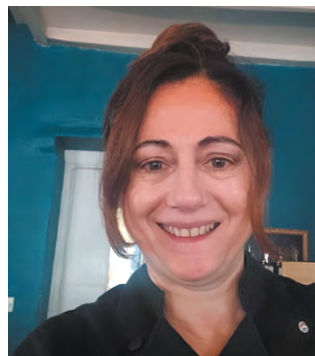
 [immortelle.cuisine](https://www.instagram.com/immortelle.cuisine)

Vanina Bouvier, 22 ans, cheffe privée, cheffe à domicile. Table d'hôte gastronomique l'Immortelle à Charmes-sur-l'Herbasse 26260.

RECETTE



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, beurre vanillé.



CATHERINE MARCHAND



L'auberge des collines

1140 Rue Du Tram

26600 Granges-Les-Beaumont

Tél. 09 70 35 99 96

www.aubergedescollines.fr

Passionnée de cuisine, je fais vivre depuis plus de 20 ans à l'Auberge des Collines une cuisine sincère et généreuse, mêlant le goût du fait-maison à des assiettes colorées et gourmandes. J'aime partager le plaisir de la table dans une ambiance conviviale et chaleureuse, à Granges-les-Beaumont, près de Romans-sur-Isère.

PERLE ET RACINE EN CLAIR-OBSCUR



Noix de Saint-Jacques snackée, purée veloutée de patate douce à l'orange, éclats de fèves de cacao cru.

Un jeu de texture et de contraste : la douceur de la patate douce (racine), la lumière nacrée de la perle marine (noix de Saint-Jacques) ponctuée par l'amertume sombre et croquante du cacao. Équilibre subtil entre terre et mer.



VINCENT GRÊLÉ

La Biscuiterie

10 rue Gambetta
38250 Villard-de-Lans
Tél. 09 54 60 56 71
www.la-biscuiterie-villard-de-lans.fr

Après une vie bien remplie à former en cuisine et en pâtisserie des porteurs de projets de tout l'hexagone et d'ailleurs, Vincent s'est associé avec Nicolas, son ami d'enfance, pour créer une biscuiterie artisanale à Villard de Lans.

"Nous avons à cœur de promouvoir et valoriser les productions locales en fabriquant des biscuits bio, gourmands et riches en saveurs."

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES



Croustillant de Saint-Jacques et sarrasin, poires confites au cidre et vinaigre de coing



JÉRÔME PERRIN

JP Formation

www.jp-formation.com

Passionné de cuisine depuis plus de trente ans, je suis gérant de la société JP Formation depuis 10 années, j'accompagne les chefs et les restaurateurs dans le développement de leurs compétences et de leur créativité, et j'aide les nouveaux restaurateurs à se mettre en place de façon pérenne.

RECETTE



Saint-Jacques poêlée, crème de burrata, pesto sicilien, chips de guanciale et écume anisée.



JONATHANE LEROY

Le Brézoune

15 rue de La Poste
22440 Ploufragan
Tél. 02 96 01 59 37
www.tybrezoune.fr

Ty Brezoune, c'est la rencontre entre la gastronomie et la street food, portée par l'expertise du chef Jonathane Leroy.

Ancien chef du Brézoune à Ploufragan pendant 12 ans, il propose aujourd'hui une cuisine authentique et originale, mêlant tradition bretonne et créativité culinaire.

Ses spécialités ? Le Ty Kal, un kouign-amann revisité en version salée

BURGER



Buns à la pomme de terre. Flanc de Saint-Jacques à l'ail des ours et tomates confites. Sauce aioli. Fromage à raclette du vercors. Chorizo. Crémeux de carottes. Oignons confits. Shitaké. Pickles de choux rouges. Roquette.



YOUENN ALLANO



La crêperie de Youenn

39 rue de Rennes
22360 Langueux
Tél. 02 96 33 85 77
www.lacreperiedeyouenn.fr

Après s'être formé auprès de Nicolas Adam à La Vieille Tour*, Youenne apprend auprès de son père Gilles et reçoit alors les secrets du savoir-faire familial. C'est à Langueux, dans une boutique ouverte en 2007 et une crêperie en 2022, que Youenn Allano produit et vend ses galettes et crêpes, à déguster sur place ou à emporter. Il y propose également des plats du jour, tartes salées, desserts et goûters gourmands élaborés à partir de produits locaux dont certains biologiques.

SAMOSSA DE SARRASIN NOIX DE SAINT-JACQUES



Galette de sarrasin, noix de Saint-Jacques, cidre doux Petit Fausset, céleri, salicorne fraîche, crème liquide, cream cheese (paysan breton), échalote.



**SONIA
HAMON**



BIB Gourmand Michelin

Le bon abri

7 place de l'église

22120 Hillion

Tél. 0612762197

Mail : restaurantlebonabri22@gmail.com

www.restaurantlebonabri.fr

Le Bon Abri à Hillion, bistrot convivial dans un petit bourg côtier où l'on découvre une cuisine sincère, généreuse et gourmande signée du Chef Étoilé Christophe Le Fur.

LE POT AU FEU DE SAINT-JACQUES TRÈS TRÈS "GIRLY"



Le Pot au feu de Saint-Jacques



**SYLVAIN BOUGET-LA-
VIGNE / LUCIEN BUCCI
PATRICK PONÇON ANDREAN
YOANN CAMPANA / SYLVAIN
BALLON**



Lycée hôtelier Lesdiguières

6 rue Alfred de Vigny

38100 Grenoble

Tél. 04 76 23 21 63

www.lesdiguieres.fr

Le lycée Lesdiguières est un établissement de référence qui s'appuie sur une tradition historique forte, héritée de la création de l'École Hôtelière de Grenoble en 1917. Il propose des formations reconnues, du CAP au BTS. La qualité des enseignements repose sur des équipes pédagogiques engagées et une pédagogie ancrée dans les réalités des métiers. Cette combinaison de savoir-faire, d'innovation et de rigueur contribue à la réussite et à l'excellence des parcours de formation.

RECETTES



Dauphine de St Jacques, aioli des montagnes. Taboulé de chou-fleur aux saveurs asiatiques, St Jacques snackées, laquées sauce aigre douce. Ceviche de St Jacques mangue passion avocat. Noix de St Aztèque. St Jacques caramel de betterave, éclats de cacao.





TOUT VOTRE SÉJOUR
en un clic

Trouvez l'hébergement idéal et réservez vos activités en toute simplicité,
pour profiter pleinement de votre séjour, été comme hiver.



Plateforme
de réservation
locale officielle



Offre
vérifiée



Équipe
à votre écoute
tél. 04 76 95 51 78



Paiement
sécurisé



Assurance
annulation
proposée

reservation.villarddelans-correnconenvercors.com