

# Bruits de Terroirs

N°157  
N°157

**La Promotion Alexandre Viard vient d'arriver**

## Editorial



Ca y est. Le rythme est définitivement pris ; après deux premières semaines difficiles, nos jeunes stagiaires ont adopté des méthodes de travail plus en rapport avec les performances que nous attendons d'eux. Mais ce ne fut pas sans quelques grincements de dents.

Bien sûr, c'est difficile, bien sûr, ils vont encore souffrir...mais nous savons qu'au bout, ils seront heureux

d'avoir donné le meilleur d'eux-mêmes, d'avoir reculé leurs propres limites et d'être allé chercher au fond d'eux-mêmes des ressources qu'ils ne soupçonnaient pas.

De visites en répétitions, nos jeunes prennent de plus en plus d'assurance... Nul doute qu'ils ne sont qu'à l'orée de leurs possibilités.

Il y aura certainement des ratés, encore et encore, mais le principal est qu'ils en comprennent et analysent les raisons. Alors, ils sauront quoi faire pour s'améliorer... Et puis, nous sommes là pour les aider à franchir tous les paliers.

**Philippe Gombert**  
**Président de Patrimoine et Terroirs**

# Nos premiers Pas

## Par Marina Duprat et Maxime Castagné



Nous sommes arrivés à Montparnasse le dimanche 14 mars. Deux de nos formateurs, Quentin et Téva sont venus nous chercher

pour nous conduire au camion Patrimoine et Terroirs à Rungis.

Vers 18h, nous avons découvert la « villa » où nous allions loger pendant notre stage. Nous avons pris nos quartiers, en nous répartissant les chambres. Nous ne sommes pas souvent tous réunis, car nos emplois du temps ne nous le permettent pas. Le soir même, nous avons passé notre premier repas, tous ensemble, nous avons fait connaissance avec chacun et des affinités se sont créées.

Nous avons découvert le « calvaire » des listes de courses, les questions de « qui cuisine ? », « qui fait le ménage ? », « qui fait la vaisselle ce soir ?? » ... Autant d'interrogations auxquelles il n'était jamais facile de répondre... Pour résumer, la vie en communauté.

Cette dernière est faite de rires, de joies, de bonne humeur, mais aussi

de bas, de doutes et de disputes. La vie de groupe est faite de concessions qu'il faut savoir faire.

Car si les deux premières semaines de ce stage, nous étions en binômes au sein de différentes entreprises, le reste du mois nous étions plus souvent à la « villa ».

Le samedi, étant notre jour de repos, nous avons plusieurs tâches à nous répartir. En effet, c'était le jour du GRAND ménage, et oui... six chambres, deux salles de bain, une cuisine, et un grand espace de vie ... cela en fait de la surface à

nettoyer !!

Mais la bonne humeur était au rendez-vous, ce qui était appréciable. Le samedi, c'était aussi le jour des répétitions, car il fallait être prêt pour le jour



« J ».

Le dimanche c'était un vrai bonheur, car les différentes visites organisées étaient géniales...

... Mais ça, vous allez avoir l'occasion de le lire plus bas...



## Nous nous sommes prises pour des stars

# Par Ophélie Knapp et Fabienne Eveque



Quand le mauvais temps gagne Paris, il y a une chose incontournable à faire... La visite du Musée Grévin.

Quelle entrée... Digne des plus grandes stars, le tapis rouge pour nous accueillir avec des miroirs déformants nous donnant de drôles de silhouettes. Un bel escalier qui, marche après marche, nous permet de découvrir un magnifique salon au décor contemporain éclairé par un somptueux lustre.

Accueillis par un charmant magicien, cape noire, gants blancs et haut de forme, nous entrons dans le palais des mirages, ce dernier a éveillé tous nos sens.

Enfermés dans le noir, les yeux rivés sur le plafond étoilé... Tout à coup, les décors apparaissaient de

différentes formes, de différentes couleurs, un vrai spectacle sous nos yeux ébahis. Nos oreilles captaient des multiples sons mystiques, des éléphants barrissaient ; la jungle ne dort pas et le chant des fleuves nous emporte.

Une fois le spectacle terminé, nous apercevons « Stromae », nous déambulons dans les couloirs et croisons Louis XIV, Nostradamus, en passant par Zlatan Ibrahimovic, ou encore le séduisant Georges Clooney (« What else ? »)



différentes formes, de différentes couleurs, un vrai spectacle sous nos yeux ébahis. Nos oreilles captaient des multiples sons mystiques, des éléphants barrissaient ; la jungle ne dort pas et le chant des fleuves nous emporte.

Nous terminons ce beau moment par l'abolition de l'esclavage ou encore la fameuse Céline Dion accompagnée de son mari René.

Un joli mo-

ment, où les stars et personnages historique se croisent dans un endroit magique. Nous en avons plein les yeux...

# Le Grand REX

Par Margaux Laforge et Killian Biard



Il porte bien son nom... le GRAND Rex ; cet adjectif lui va si bien, car que ce soir le bâtiment ou la magie qu'il a pu nous apporter, c'était tout simplement GRANDiose !!

Nous avons appris de belles choses, très intéressantes, sur ce superbe cinéma et sur son histoire. En effet, une visite vraiment unique et interactive dans le monde du 7<sup>ème</sup> art et sur les coulisses du plus grand cinéma d' Europe. Le Grand Rex, classé à l'inventaire des monuments historiques, réserve quelques surprises telles qu'une

cabine de projection reconstituée, des trucages et effets spéciaux. Nous avons pu nous mettre dans la peau d'acteurs, en lien direct avec les scènes que nous pouvons jouer sur le camion lors de nos soirées.

Nous avons pu marcher sur les traces de ces beaux noms du cinéma, tous aussi grand les uns que les autres... de Depardieu à Belmondo, en passant par Jean Dujardin ou bien encore la sublime Jane Birkin.

Les différentes activités, auxquelles nous avons participé nous ont ravis. Cette journée avait pour but de nous changer les idées, ce qui a très bien réussi, sans parler de l'enseignement cinématographique que cela nous a apporté. « Les étoiles du Rex » ont bien réussies leur rôle car nous sommes partis les étoiles plein la tête..





## Nos impressions Pour ces 2 premières Semaines

# Par Kelly Mokoyoko et Samuel Jouanet



Cela fait quinze jours que nous sommes arrivés au camion « Patrimoine et terroirs ». Nous avons découvert notre lieu de vie et avons appris, ou essayé, le vivre ensemble.

En deux semaines nous avons vécu des expériences incroyables, nous avons eu l'occasion de travailler dans des établissements prestigieux où nous n'imaginions jamais pu travailler un jour. Les stages dans les restaurants du groupe Elio nous ont apporté énormément de choses. Nous avons eu la chance de manger dans la 1<sup>ère</sup> brasserie du groupe Flo (La Brasserie Flo).

Nous avons pu découvrir le plus grand marché du monde... Le marché de Rungis, où les odeurs et les parfums se mêlent. Des fleurs à la triperie, en passant par le fromage... en résumé

un panel extraordinaire en un seul et même lieu sur 232 hectares. Il y a énormément de grossistes et ceux dans tous les domaines.

Le chocolat... Nous avons pu apprendre à travailler le chocolat dans l'atelier de création Barry, avec un maître chocolatier. La technicité de ce dernier nous a vraiment estomaqués, nous étions à son écoute et sous le charme de ce que l'on peut faire avec le chocolat.

Malgré certains réveils difficiles, nous n'avons aucun regret d'avoir commencé cette belle aventure... Vraiment hâte de d'attaquer cette nouvelle semaine car il nous reste tellement de choses à apprendre et à découvrir !!



# La Brasserie Flo

*Par Madelyne Regnier et Melvin Des Roches du Chassay*



Malheureusement, cette journée ne commence pas sous les meilleurs auspices... En effet nous devions effectuer une visite dans Paris, cette dernière est nommée « Paris Story ». A notre grand regret, la pollution constatée dans la capitale nous a empêchés de nous y rendre et de faire la visite.

Mais nous ne sommes pas résignés, une belle soirée s'annonce... Un dîner à « La brasserie Flo », tout un symbole, c'est la première du groupe Flo.

Arrivés sur les lieux, nous avons découvert un restaurant aux allures de brasserie alsacienne dont le logo est

inspiré de l'art nouveau. Véritable institution parisienne, lieu chargé d'histoire et magnifique cadre avec ses boiseries, ses vitraux multicolores et ses fresques. Créée en 1968 par Jean-Paul Bucher, il reste l'une des plus emblématiques brasseries de Paris.

L'art du « bien mangé » et l'art de recevoir sont appliqués dans cet établissement. En effet, l'accueil du maître d'hôtel et des serveurs, ainsi que leurs attitudes pendant le repas, ont fait de notre soirée, un joli moment de convivialité.

Pour commencer nous avons le choix entre 6 escargots, un velouté de châtaigne ou alors une chantilly de foie gras. Pour suivre, nous avons le choix entre un saumon à la fondue de poireaux ou alors un cœur de rumsteck au poivre. Pour finir un fondant au chocolat....

Un régal gustatif pour une jolie soirée pleine de rires et de bonne humeur.





## Une répétition A ne pas répéter

# Par Hugo Motret et Joshua Savoie



Une première...ratée !! Et bien voilà ! nous nous sommes loupés pour cette première « vraie » répétition.

La première « répet' » de la soirée Aquitaine pour la promotion Alexandre Viard, n'a malheureusement pas eu lieu. Car malgré la bonne volonté de tous nous n'avons pas réussi à venir à bout de notre premier challenge. Comme le dit Philippe, notre tuteur, les méthodes scolaires utilisées de nos jours ne sont pas aussi efficaces et pointues qu'autrefois. Les élèves n'apprennent plus de leçons, donc ne travaillent plus leurs facultés mémorielles et c'est pour cette

raison que nous n'avons pas pu assurer, ni la répétition ni le spectacle. Mais la cause principale, c'est qu'il y a quand même eu un manque d'implication personnelle de chacun, car lors des premières répétitions, les textes étaient là mais pas l'interprétation, ni les mouvements, ni les chorégraphies.



On ne nous y reprendra plus c'est certain. Car après un tel « flop », nous avons été fortement mis en garde pour les futures soirées. Nous nous relèverons et espérons que nous n'allons pas reproduire ces erreurs.

# ELIOR et bien plus encore

## *Par Pierre Jullien et Camille Chevalier*



Le 2 avril 2015, nous avons débriefé sur nos différents stages au sein de l'organisation Elior.

Tout d'abord, nous avons eu un accueil plus que chaleureux, digne de l'entreprise. La matinée a été managée par une jeune dame des ressources humaines accompagnée de son assistante.

Nous avons expliqué, en détails, les qualités et les défauts de nos stages, de ce que nous avons aimé, ou non, faire, ainsi que les changements que nous aurions voulu apporter.

Suite à cela, les animatrices nous ont fait faire une activité créative. Nous avons élaboré une affiche en mettant



en avant notre conclusion dans l'organisation Elior, que nous avons pu nous faire lors de notre période de stage.

Nous avons été séparés en deux groupes, cuisine et salle. Malgré les différences dans nos affiches, un même point commun a été remarqué, que l'on pourrait résumer en une phrase, qui plus est accrocheuse : « On aime notre métier, et on le fait partager ».

Nous avons apprécié cette matinée, parce que chacun a su donner le meilleur de lui-même, et ce dans un moment de partage et de solidarité.

Merci à Elior pour leur confiance.





## Notre première soirée sur le camion

# Par Ophélie Knapp et Hugo Motret

Et bien voilà, nous y sommes... La fameuse première soirée !!!

L'Aquitaine est venue à Rungis. En salle, les serviettes sont devenues des bateaux, en cuisine le piment d'Espelette nous fait saliver, les saveurs se mélangent et laissent planer en vent d'Atlantique.



Ce soir, malheureusement, il n'y aura pas de spectacle, en grande partie à cause de notre manque de travail. Pour reconforter le public, en cuisine on s'affaire. Un délicieux gâteau basque a été concocté, ce dernier étant accompagné d'une glace à l'Armagnac. Le maître d'hôtel et le sommelier se sont surpassés pour que la soirée se déroule de la meilleure des façons.

Il faut savoir tomber pour mieux se relever et l'esprit d'équipe inspire la réussite...

Voilà ce que nous avons compris durant cette première soirée sur le camion « Patrimoine et terroirs ». En effet après que Philippe, a dû annuler le spectacle, nous avons clairement compris que c'est un demi-échec. Il faut que l'on rebondisse immédiatement car une prochaine soirée se profile déjà.

Les clients savent pourquoi ils viennent ici, un bon repas, une qualité de service et du spectacle ; mais à partir du moment où l'un de ces éléments n'est pas au rendez-vous, l'œil est beaucoup plus critique sur les deux autres domaines. Heureusement, le service et la cuisine ont fait le travail, car tout reposait sur leurs épaules.

Même si la soirée n'a pas été parfaite, nous en tirons une bonne leçon, et la base de notre métier était présente... Le sourire.



# La Royauté a Envahie Patrimoine Et terroirs

## Par Madelyne Regnier et Margaux Laforge



En ce dimanche, nous nous sommes rendus au Château de Versailles. C'est de loin le plus beau château de France à nos yeux, car il fût la résidence des rois de France, tels que Louis XIV, Louis XV, Louis XVI, ce qui en a fait un monument somptueux. En effet, le Château de Versailles est un monument historique qui témoigne de l'art français au XVIIème et XVIIIème siècles. Le bâtiment est architecturalement superbe, sans parler des jardins. De la fenêtre centrale de la Galerie des glaces, se déploie sous nos yeux une belle perspective qui va du parterre d'eau vers l'horizon. Cette perspective est l'œuvre d'André Le Nôtre.

Cette ancienne demeure était à la base un pavillon de chasse. Le château renferme des pièces magnifiques, telles que l'appartement du Roi, la chambre de

la Reine, ou bien la galerie des glaces qui était un lieu de passage et le cadre de grandes festivités comme le mariage du dauphin, futur Louis XVI et Marie Antoinette d'Autriche.

C'est au XIXème siècle, en 1837, que ce siège de la monarchie absolue devient un musée à l'initiative de Louis Philippe d'Orléans. D'ailleurs, la monarchie de juillet de 1830 fait qu'il devient Roi des français et non Roi de France.

Une journée instructive, où l'on a pu profiter et admirer, à travers des tableaux et l'architecture, des siècles d'histoire.





## Des odeurs, Des parfums...

# Par Marina Duprat et Samuel Jouanet



Rungis et ses pavillons... Aujourd'hui nous commençons par les fruits et légumes, l'un des plus grands halls du marché.

La qualité et les variétés sont au rendez-vous. Le marché ne vend qu'en grosses quantités... un lieu réservé aux professionnels.

Quand nous sommes entrés dans ce pavillon, nous avons été étonnés par les couleurs vives et intenses, les odeurs d'agrumes se mêlent aux parfums de kiwis. Une découverte, aussi, de nouvelles variétés de fruits et légumes tels que kumquat, ou bien le combo...

Un commerçant nous a laissé goûter un de ses piments, qui est l'un des plus forts... Nos bouches

s'en souviennent encore... Nous avons remarqué que certains vendeurs négociaient à messe basse avec les clients, un vrai jeu de dupes. Le lundi, beaucoup de restaurants étant fermés, il y avait peu de monde sur le marché de Rungis.

Nous nous sommes ensuite rendus au secteur des fleurs... Et là aussi, les couleurs et les parfums étaient au rendez-vous. Nous avons même vu un stand qui s'appelait « Marina ».



 **Rungis**  
MARCHÉ INTERNATIONAL

## Une Délicieuse journée

# Par Camille Chevalier et Joshua Savoie



En ce mercredi, nous avons visité la chocolaterie «Cacao Barry». Cadre sublime, avec vue sur la Seine, cette journée commence bien.

Nous avons eu un accueil chaleureux et convivial par le meilleur ouvrier de France Philippe Bertrand, le directeur commercial, le chef et son second de pâtisserie.

Lorsque nous sommes entrés, on a pu apercevoir le laboratoire avec de grandes baies vitrées, ce qui nous a fait ressentir toute la clarté, la pureté et la passion du lieu.

Pour débiter cette visite dans la joie et la bonne humeur, nous avons eu droit à un assortiment de petit gâteaux et de boissons en guise de petit déjeuner. Nous avons beaucoup appris sur l'histoire du chocolat, sa culture, sa provenance, etc... Une dégustation nous a été proposée. Il faut savoir qu'il

existe un large choix de chocolat chez «Cacao Barry» comme : Inaya, Saint Dominique, Venezuela...

Puis vient l'heure de faire preuve de créativité. Tout le monde est surexcité car c'est la première fois que l'on va se mettre dans la peau d'un véritable chocolatier. Chacun a donné le maximum dans son équipe. Nous avons pu voir en nos camarades toute l'implication dans leur chef d'œuvre. Journée marquante pour tous et surtout nous sommes repartis avec le sourire de ce bel endroit.

Merci à «Cacao Barry» pour nous avoir fait vivre ce moment agréable et très intéressant.





## Les Brasseries Flo

# Par Fabienne Eveque



En ce jeudi, nous avons visité plusieurs Brasseries du groupe Flo, telles que le « Terminus Nord », « Julien », « Le Vaudeville », et « La Coupole ».

Nous avons commencé par la brasserie du « Terminus Nord », où nous avons dégusté un petit déjeuner très copieux qui nous a régalés. Il était composé de croissants, de jus d'orange pressé, de tartines accompagnées d'un beurre d'Isigny (Beurre AOP) et de confitures ainsi qu'une boisson chaude. Cette brasserie est un endroit somptueux où on trouve de grands miroirs et de magnifiques fresques.

Nous avons poursuivi notre visite par la brasserie « Julien ». Le décor nous a subjugués. En effet cet établissement typiquement parisien est classé au patrimoine historique français. Les murs sont décorés de miroirs et de fresques représentant les quatre saisons et symbolisées par une femme. D'après le maître d'hôtel, qui nous a agréablement accueillis, de nombreux artistes, aussi bien anciens qu'actuels, ont déjà poussé la

porte de ce fabuleux établissement. Pour ne citer qu'eux, Brad Pitt et Angelina Jolie, Edith Piaf, Jean-Paul Gauthier ou bien Alexandre Dumas.

Par la suite, nous nous sommes rendus à la brasserie du « Vaudeville », où le marbre prédomine et qui prouve la richesse de ce lieu. Située en face de la place de la bourse, on peut y trouver une très grande terrasse qui en ravira plus d'un durant les journées ensoleillées. L'accueil du chef et la visite des « coulisses » nous a vraiment plu.

L'après-midi, nous avons terminé notre escapade par « La Coupole ». C'est une gigantesque brasserie pouvant accueillir jusqu'à 650 couverts ; les yeux en l'air un splendide dôme qui a été peint par quatre artistes de nationalités différentes.

Nous avons eu le privilège de prendre un bon goûter, constitué d'un succulent mi-cuit au chocolat et d'une excellente



crème brûlée à la vanille Bourbon, le tout accompagné d'un jus de fruits.

Dans les quatre brasseries visitées, l'accueil du personnel ainsi que leurs explications ont été des plus sympathiques.



## La santé du corp : Le cresson

Par Kelly Mokoyoko et Melvin des Roches du Chassay



Un matin, nous sommes partis de bonne heure pour faire la visite d'une cressonnière.

Nous sommes arrivés avec nos bottes de jardinage, pas très sexy peut-être, mais nous étions là pour découvrir le cresson.

Accueillis par le propriétaire et sa femme, nous avons eu le droit à la présentation et à l'explication du cresson sur leurs terres. Le cresson fait parti de la famille des crucifères, il se cultive au tout début dans la terre, puis dans l'eau de source qui a toujours la même température, les mêmes éléments et minéraux.

Le propriétaire n'utilise pas de pesticides et la récolte se fait à la main. Le cresson peut se manger en salade, mais on peut aussi l'agrémenter dans certains plats. Rien de mieux qu'une soupe de cresson...

Un vrai régal. Le prix du cresson varie en fonction des récoltes.

Ce fût une belle journée, avec une belle découverte et de nouvelles connaissances sur ce produit.





## A la triperie...

# Par Maxime Castagné et Pierre Jullien

Nous sommes allés à la triperie ce mardi à Rungis, nous étions un peu réticents sur cette visite parce que la découpe des viandes peut être considérée comme « barbare ». La vue et les odeurs des abats peuvent être écoeurants.



Ce fut une expérience enrichissante qui peut nous faire changer d'avis sur les bouchers et nous le referions avec plaisir.



A la surprise générale du groupe, nous avons été étonnés du professionnalisme des bouchers. Leur rapidité, et surtout leur dextérité, à découper une pièce de viande est impressionnante. Ces personnes aux allures indécates font ça avec une minutie unique. Ils connaissent le produit et aiment en parler. Pour le plaisir de nos yeux, nous avons eu l'opportunité de voir de la viande de qualité et en grande quantité.

