

## Le chef beuzevillais Jean-Marie Vendel remporte des prix pour ses réalisations à base de pomme

Publié le 20/11/2015 à 23H47

Partager



Beuzeville. Jean-Marie Vendel, chef du restaurant Le cochon d'or, remporte de nouveaux prix pour ses réalisations à base de pommes



De nouveaux prix obtenus par Jean-Marie Vendel

À la tête du restaurant Le cochon d'or, Jean-Marie Vendel est un véritable chef passionné. Il vient encore de le prouver en remportant plusieurs distinctions lors du concours de la Foire aux pommes à Vimoutiers (14).

### Médaille vermeil et or

*« J'ai reçu une médaille de vermeil avec une tarte aux pommes soufflée pour l'exposition pomologique et un deuxième prix pour les pommes à couteaux avec 38 variétés de pommes exposées, précise le récipiendaire. Je travaille mes fruits sous différentes formes : tartelettes, chaud-froid, streusel et compote pour les petits-déjeuners. Je fabrique un jus de pomme maison qui a eu la médaille d'or au concours cidricole de Vimoutiers à la foire de Pâques et ceci dans la catégorie des professionnels. J'attends d'avoir ma marque pour le commercialiser. »*

La commercialisation de ses produits est son prochain objectif : *« Je suis en attente de créer ma propre marque sur les produits cidricoles, confiseries, pâtisseries et plats cuisinés. Cela devrait se concrétiser très bientôt »* annonce Jean-Marie Vendel.

### INFOS PRATIQUES

Site : [www.le-cochon-dor.fr](http://www.le-cochon-dor.fr)

# GASTRONOMIE. Le chef du Fouquet's est venu partager son savoir faire

Deux jours durant, Jean-Yves Leuranguer, chef au Fouquet's à Paris, et meilleur ouvrier de France, a fait profiter quelques cuisiniers de son expérience.

C'est avec joie que Jean-Marie et Tatsiana Vendel, de l'hôtel restaurant du Cochon d'or à Beuzeville ont accueilli cette « pointure » en matière culinaire.

« Nous nous sommes rencontrés grâce à un ami commun, Serge Chenais, et depuis nous sommes en relation. Et Jean-Yves a accepté de venir chez nous deux jours durant, c'est un plaisir et un honneur » a expliqué Jean-Marie Vendel, qui se félicite de cette venue : « il vient avec tout son talent et son expérience. C'est très formateur pour notre personnel, qui découvre des idées et techniques nouvelles. La cuisine est un milieu où



Deux jours durant, le personnel du Cochon d'or a pu profiter des conseils de Jean-Yves Leuranguer (à droite.)

on apprend tout le temps, et c'est une expérience que j'aimerais renouveler à l'avenir ».

## Un concours à son nom

Originaire de Paimpol en Bretagne, Jean-Yves Leuranguer est âgé de 57 ans. Après une école hôtelière à Saint-Brieuc, il part pour la Savoie. « Et comme souvent, une rencontre a été décisive ». Il débarque ainsi à Paris au Palais des Congrès où il restera 6 années et y cotoiera de nombreux chefs réputés « comme Joël Rebuchon ». Après un retour en terre bretonne au Sofitel de Brest, il part au Martinez de Cannes pour

un bail de 17 ans : « une merveilleuse école avec des rencontres uniques ».

Primé en 1996 au concours du meilleur ouvrier de France, il veut mettre à profit toute cette expérience et, à l'âge de 40 ans, aspire surtout à devenir Chef : « et le groupe Lucien Barrière est venu me chercher en 2003 pour remonter le Fouquet's ».

Une histoire qui dure avec succès pour ce Chef qui s'échappe de temps à autre pour aller distiller son savoir : « je n'étais jamais venu à Beuzeville, mais je suis ravi d'être ici où je suis intervenu sur le thème des entrées. Je voulais montrer à mes stagiaires

une autre façon d'aborder les produits, avec des techniques différentes pour les mettre en valeur, et aussi laisser la porte ouverte à leur imagination » a expliqué le chef, parrain d'une école au Maroc « où nous intervenons avec d'autres chefs environ une fois par trimestre. Il est important d'aider et de former, car même en France, il faut susciter des vocations car le milieu connaît de gros soucis de personnel, tant en cuisine qu'en salle ».

Et avant de partir, Jean-Yves Leuranguer a confié qu'il serait de retour en Normandie la semaine prochaine, à Caen, où un concours d'une école hôtelière porte son nom.

# FORMATION. Un ancien de chez Bocuse aux fourneaux

Dans le cadre de la formation professionnelle, Jean-Marie Vendel de « l'auberge du Cochon d'or », a accueilli Jean-Marc Tachet, meilleur ouvrier de France et ancien de chez Paul Bocuse.

Deux jours durant, Jean-Marie Vendel et son équipe ont donc écouté avec grande attention les conseils distillés par ce chef de cuisine, consultant international. « Ce stage est basé sur toutes les possibilités de cuissons basse température afin de maîtriser et de respecter au mieux la qualité des aliments. C'est la technique de la papillote en somme » explique Jean-Marc Tachet, qui vient de créer une académie culinaire mais qui va aussi commercialiser des outils professionnels, tout en intervenant aux quatre coins de l'hexagone et parfois plus loin. « Mais ce stage avec des équipes de cuisine réduites permet de travailler en proximité et de créer des liens » a expliqué le chef.

## « Du sur-mesure »

« C'est vrai que l'on apprend beaucoup plus en étant dans la cuisine de notre établissement qu'en se rendant



Jean-Marc Tachet (assis) est venu prodiguer son savoir à l'équipe du « Cochon d'or »

dans un centre de formation » note Stéphane, le cuisinier de l'établissement. Quant au maître des lieux Jean-Marie Vendel, il s'est félicité de cette nouvelle venue : « nous coisons à des organismes de formation professionnelle qui nous permettent de recevoir de telles pointures, il ne faut pas s'en priver. Progresser et continuer

à découvrir et à apprendre est essentiel dans notre métier, et ces nouvelles dispositions, avec un chef qui vient dans nos cuisines avec des effectifs réduits, c'est quasiment du sur-mesure. Pour nous, ce stage c'est aussi la possibilité de faire évoluer la carte et les menus et aussi de développer des plats à emporter pour les

particuliers et probablement aussi de développer par la suite un service traiteur » a conclu M. Vendel. Une venue qui en précède une autre puisque la semaine prochaine, c'est Fabrice Saigner, ex-chef du restaurant les Jules Verne à Paris (à la Tour Eiffel) qui sera dans les murs pour un nouveau stage.

## Beuzeville : les effets des attentats sur le restaurant Le Cochon d'or

Publié le 12/01/2016 à 21H57

Partager



Beuzeville. Après les attentats de novembre, les clients se font rares au Cochon d'or. Le restaurant va même perdre un car de touristes japonais par semaine. Mais il compte bien rebondir.



Une année ne fait pas l'autre. Si la fin 2014 avait déjà été compliquée pour la profession, comme en témoigne Jean-Marie Vendel, le patron du restaurant gastronomique Le Cochon d'or à Beuzeville, la fin 2015 aura réussi à être... encore pire !

# Beuzeville : Jean-Marie et Tatsiana Vendel ont repris le Cochon d'or

Publié le 29/12/2014 à 22H44

Partager



Jean-Marie et Tatsiana Vendel

Depuis quelques semaines Jean-Marie et Tatsiana Vendel ont succédé à Franck Valet à l'hôtel-restaurant du Cochon d'or, situé au centre de Beuzeville. Jean-Marie Vendel a plus de trente ans de métier, depuis l'archipel de Chausey en passant par les grandes maisons de Bourgogne, la Suisse et le cœur de la Normandie. Il se dit *« toujours très attentif à la qualité des produits »*.

« Tout est fait maison »

En un temps record, il a trouvé localement des producteurs de qualité, la plupart venant du canton, proposant *« de la viande française, de race normande, et même de l'agneau beuzevillais »*. Et Honfleur (14) et ses produits de la mer sont proches.

*« Ici tout est fait maison »*, indique le maître des lieux, depuis le menu du midi à moins de 15 € au banquet sur mesure.

À ses côtés, Tatsiana, son épouse qui parle quatre langues, et une solide équipe en place.

Cette reprise, c'est une sorte d'aboutissement pour ce couple, qui venait se ressourcer de temps à autre sur la côte normande : *« Nous voulons redonner son lustre d'antan à cet établissement et apporter notre touche. Ainsi, les petits déjeuners ont été entièrement revus avec confitures et yaourts maison, issus de mes arbres fruitiers »*, termine Jean-Marie Vendel.

## INFOS PRATIQUES

Hôtel-restaurant du Cochon d'or, 64, rue des Anciens-d'Afrique-du-Nord. Ouvert du mardi au dimanche soir, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h. Tél. 02 32 57 70 46 ou [aubergeducochondor@orange.fr](mailto:aubergeducochondor@orange.fr)

# La tradition c'est Cochon

C'est lui le chef. Nos chroniqueurs racontent le quotidien des fourneaux de restaurateurs de la région. Aujourd'hui, Jean-Marie Vendel, au Cochon d'or, à Beuzeville.

Il est 8h 30, comme chaque samedi, Jean-Marie Vendel, le chef du restaurant Le Cochon d'Or à Beuzeville, va au marché. Habitué à se lever aux aurores, le chef part normalement bien plus tôt, mais il a accepté de faire une exception pour nous emmener avec lui. Sur la route, le cuisinier nous confie comment a débuté son amour pour la cuisine : « Petit, j'étais très difficile mais j'aimais bien les goûters. Plus tard, ma mère s'est mariée avec un cuisinier qui travaillait dans un bateau de marins marchands. Et aussi, un de mes oncles était curé, parfois il nous emmenait dans de très beaux restaurants. J'ai donc mangé jeune, des plats qu'on ne s'imaginait même pas. » Cet ensemble de petites choses a mené Jean-Marie Vendel sur la route de l'apprentissage, d'abord en pâtisserie puis en cuisine au restaurant de Renaissance à Argentan. Depuis, le chef du « Cochon d'or » a acquis une expérience exceptionnelle : treize saisons à l'île Chausée, des extras dans plusieurs établissements de Paris dont le Plaza Athénée, de multiples restaurants et surtout 30 ans de stages de formation avec des meilleurs ouvriers de France et des grands étoilés.

## « SEUL LE PIMENT D'ESPELETTE A DU GOÛT »

Depuis deux ans, c'est à Beuzeville que le chef a choisi de poursuivre sa route. Il a rejoint Stéphane et Marie, respectivement dans la maison depuis trente-cinq et vingt-six ans. Avec eux, il partage ses connaissances et sa rigueur. Au Cochon d'Or, on déguste une cuisine à la fois traditionnelle, « on peut manger une entrée normande par exemple » et gastronomique, « la semaine dernière, on avait un homard aux asperges et aux giroles ». Ce matin, on prépare un suprême de pintade aux langoustines. Il sera cuit sous-vide à 61 degrés. Cette méthode de cuisson permettrait de surprendre plus d'un et pourtant le résultat en bouche est extraordinairement tendre.

De son côté, Stéphane réalise une terrine de boudin aux pommes et donne quelques détails : « On monte en étage boudin, pomme de terre confite à la graisse de canard, compote sans sucre avec un jambon cru autour. » Ici qui, peu importe la part, l'assainissement roi du restaurant c'est la fleur de sel et le piment d'Espelette. La raison ? « Le piment d'Espelette est français et c'est le seul qui a du goût. La fleur de sel, c'est parce qu'on la sent mieux au bout des doigts, surtout quand ils sont mouillés », explique Jean-Marie Vendel. Parmi les desserts du jour,



Le restaurant de Jean-Marie Vendel peut accueillir jusqu'à 66 couverts (photo Boris Maslard)

on trouve une tarte aux fraises revisitée avec quelques rhubarbes confites. Les fruits ont été raménés du marché et viennent de Villers-Canivet. Un plaisir en bouche !

En plus d'un savoir-faire aussi aiguisé que ses couteaux, Jean-Marie Vendel a acquis au cours de sa carrière un certain niveau de rigueur.

« L'organisation et l'hygiène sont très importantes dans le travail, ce sont les bases du métier. J'aime travailler dans la propreté. » Le Cochon d'Or bénéficie d'une immense cuisine, pour le plus grand plaisir du chef qui précise avec humour que « c'est bien et ce n'est pas bien, car au moment du nettoyage il y a beaucoup de travail. »

L'autre passion de Jean-Marie Vendel : les pommes. Il cultive une centaine de pomiers chez lui et on en retrouve quelques-uns près de la terrasse du restaurant. « Le jus de pomme est servi au petit-déjeuner de l'hôtel. Il a d'ailleurs obtenu une médaille d'or lors d'un concours cidrolier. » C'est l'établissement est aussi un hôtel géré par sa femme, également en salle avec Thomas pendant le service. Début 2016, il a obtenu le Label Normandie Qualité Tourisme.

Pour les amateurs de bonnes tables, il est l'heure de noter quelques rendez-vous au Cochon d'Or. À partir d'aujourd'hui et jusqu'au 15 septem-

bre, le restaurant est ouvert le dimanche soir. Le jeudi 28 juillet 2016, le chef vous attend (sur réservation) pour une soirée initiation à la dégustation mets et vins. Sept cours différents sont au programme pour accompagner des cannettes, dorades et médaillons de saumon fumé. Prix : 55 €. Les autres jours, il est possible de privatiser une partie du restaurant pour des banquets de famille ou des séminaires.

ÉMILIE LESUR

■ Hôtel-Restaurant du Cochon d'Or, 64 rue des Anciens d'Afrique du Nord, 27210 Beuzeville. Tél : 02.32.57.70.46.

## Ses bonnes adresses

■ **Vente de viande d'agneau.** La Ferme des Îles, route de Pont-Audemer à Beuzeville (27). Tél : 06.74.45.37.82

■ **L'Andouillerie Granvillaise.** Bruno Robbe, 60 rue du Conillot à Granville (50). Tél : 02.33.40.45.83.

■ **Poissons.** Houffleur Marée, 506 chemin du Banc à La-Rivière-Saint-Sauveur (14). Tél : 02.31.89.03.73.

## RECETTES

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

### Suprême de pintade aux langoustines

Ingrédients (pour 4 pers) :



- 2 pintades ou 4 filets
- 1 kg de langoustines calibre 16/20
- 150 g de farce fine de volaille
- quelques feuilles d'épinard
- 2 tomates
- 1 oignon et 1 grosse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau

**Progression :** Lever les filets sur une pintade. Garder les cuisses. Décortiquer les langoustines sans oublier de les châtrer (possibilité d'enlever le boyau noir en pinçant légèrement l'extrémité de la carapace en les décortiquant). Ouvrir en portefeuille le suprême de pintade, assaisonner de fleur de sel et piment d'Espelette, étaler une farce fine de volaille, puis une feuille d'épinard blanche et refroidir et finir par une langoustine, rouler le tout dans du papier film. Cuire à la vapeur (coussoussière) ou sous vide à 61° à cœur. Pour la sauce, faire revenir les carcasses de langoustines à l'huile d'olive, ajouter les légumes préalablement revenus à part, moullier avec du vin blanc, réduire à sec, ajouter de l'eau ou du fond de volaille. Ajouter les tomates, les épices et laisser cuire 45 minutes. Filtrer dans un chinois. Faire réduire le jus, crémier et réduire à consistance. Poêler le suprême pour lui donner une coloration.

### SON PLAT à 10 €

(pour 4 personnes)

### Rossini de maquereaux au Camembert

Prendre deux maquereaux et lever les filets. Assaisonner à la fleur de sel et au piment d'Espelette. Poser des tranches fines dans une assiette, les imber d'huile, recouvrir de papier film, confire au micro-ondes puis en poser une sur le filet de poisson. Ajouter une feuille de basilic, rouler, et tenir avec un pic en bois. Cuire le filet de maquereaux dans une poêle pour colorer puis finir au four.

Servir avec une poêlée de 500 g de courgettes et 150 g de champignons de Paris. Faire fondre 100 g de Camembert dans 150 g de crème liquide, assaisonner et passer à l'étamine.

## TENDANCE CUISINE



### Salade d'été

L'été commence enfin à pointer le bout de son nez et les salades fraîches qui vont avec aussi. Aujourd'hui, on va donc s'équiper pour préparer une salade composée dans les règles de l'art. On commence par vérifier que l'on a des couverts adéquats pour servir. Si

non, on opte pour la version naturelle et colorée de n2. En bambou et longues de 30 cm, ces cuillères à salade seront parfaites.

■ **Couverts à salade, 9,99 €, chez Alice Délice.**

### Hacher

Pour hacher l'ail, le persil ou les oignons ou encore fouetter les œufs, vous aurez un ustensile pratique et peu encombrant. Très simple d'utilisation, ce mini-hachoir batteur saura vous accompagner dans la préparation de vos salades estivales.

■ **Mini hachoir batteur, 14,80 €,**

chez Tout pour la Pâtisserie à Rouen.



### Servir

Pour servir votre préparation avec style, voici quelques bols et sala-

diers aussi pratiques qu'esthétiques. Une

couppelle ou un bol pour proposer plusieurs vinaigrettes. Des saladiers pour la garniture. Tout est prêt pour passer à table.

■ **Couppelle Yunnan 4,50 €, Bol Yunnan, 8,95 € et saladier Yunnan, 14,95 € chez Du Bruit dans la Cuisine.**



## Petits rendez-vous gastronomiques entre chefs

Pendant quatre jours, chefs et cuisiniers de la région se sont formés aux recettes de cocktail dinatoire avec le chef Didier Aniès, du Grand Hôtel de Saint-Jean Cap Ferrat.

Magret de canard au miel et mangues, cannelloni de truites marinées, foie gras laqué au vin rouge, lotte farcie au boudin noir, la table des 3IFA regorge en ce vendredi midi de quelques-uns des plats appris depuis 4 jours. Ce stage qui a rassemblé une dizaine de professionnels dont 20 % de chômeurs était consacré aux recettes de cocktail dinatoire. « Ce sont des demandes de plus en plus fréquentes de la part de la clientèle qui ne veut plus forcément passer quatre heures à tables mais qui veut déguster de plus en plus de choses », explique Roger Bellier, président du syndicat des restaurateurs de l'Orne mais aussi de la commission paritaire régionale. Chaque année, cette structure consacre 50 000 € à cette formation professionnelle. « Elle est en priorité réservée aux demandeurs d'emploi et aussi aux entreprises de moins de 20 salariés. Il faut savoir que dans le département, 85 % des entreprises ont moins de 5 salariés. »

### Chef étoilé

Didier Aniès, chef du Grand Hôtel de Saint-Jean Cap Ferrat, (une étoile au Michelin), a animé cette formation. « Je n'étais jamais venu en Normandie et c'était une agréable surprise pour moi, a confié le chef. C'est un métier où il est important de partager et d'échanger et notre cuisine s'enrichit de toutes ces



Didier Aniès, chef du Grand Hôtel de Saint-Jean Cap Ferrat, a animé cette formation.

rencontres. » Celui qui a l'habitude de travailler les produits de la mer, a fait ainsi connaissance avec le boudin noir et autre poirée.

Une formation qui pourrait être encore plus suivie « mais les

demandeurs d'emploi ne sont pas forcément avertis de ces formations. » Une profession qui souffre plutôt d'un manque de main-d'œuvre. « En novembre, nous avons 3 postes pourvus pour six proposés.

Maintenant, la conjoncture n'est plus très favorable. » Dans le département, on compte 800 entreprises qui emploient 1 200 salariés.

GASTRONOMIE.

## Le chef du Fouquet's est venu partager son savoir faire

Deux jours durant, Jean-Yves Leuranguer, chef au Fouquet's à Paris, et meilleur ouvrier de France, a fait profiter quelques cuisiniers de son expérience.

C'est avec joie que Jean-Marie et Tatsiana Vendel, de l'hôtel restaurant du Cochon d'or à Beuzeville ont accueilli cette « peinture » en matière culinaire.

« Nous nous sommes rencontrés grâce à un ami commun, Serge Chenais, et depuis nous sommes en relation. Et Jean-Yves a accepté de venir chez nous deux jours durant, c'est un plaisir et un honneur » a expliqué Jean-Marie Vendel, qui se félicite de cette venue : « Il vient avec tout son talent et son expérience. C'est très formateur pour notre personnel, qui découvre des idées et techniques nouvelles. La cuisine est un milieu où



Deux jours durant, le personnel du Cochon d'or a pu profiter des conseils de Jean-Yves Leuranguer (à droite.)

on apprend tout le temps, et c'est une expérience que j'aimerais renouveler à l'avenir ».

### Un concours à son nom

Originaire de Paimpol en Bretagne, Jean-Yves Leuranguer est âgé de 57 ans. Après une école hôtelière à Saint-Brieuc, il part pour la Savoie. « Et comme souvent, une rencontre a été décisive ». Il débarque ainsi à Paris au Palais des Congrès où il restera 6 années et y cotoiera de nombreux chefs réputés « comme Joël Rebuchon ». Après un retour en terre bretonne au Sofitel de Brest, il part au Martinez de Cannes pour

un bail de 17 ans : « une merveilleuse école avec des rencontres uniques ».

Primé en 1996 au concours du meilleur ouvrier de France, il veut mettre à profit toute cette expérience et, à l'âge de 40 ans, aspire surtout à devenir Chef : « et le groupe Lucien Barrière est venu me chercher en 2003 pour remonter le Fouquet's ».

Une histoire qui dure avec succès pour ce Chef qui s'échappe de temps à autre pour aller distiller son savoir : « je n'étais jamais venu à Beuzeville, mais je suis ravi d'être ici où je suis intervenu sur le thème des entrées. Je voulais montrer à mes stagiaires

une autre façon d'aborder les produits, avec des techniques différentes pour les mettre en valeur, et aussi laisser la porte ouverte à leur imagination » a expliqué le chef, parrain d'une école au Maroc « où nous intervenons avec d'autres chefs environ une fois par trimestre. Il est important d'aider et de former, car même en France, il faut susciter des vocations car le milieu connaît de gros soucis de personnel, tant en cuisine qu'en salle ».

Et avant de partir, Jean-Yves Leuranguer a confié qu'il serait de retour en Normandie la semaine prochaine, à Caen, où un concours d'une école hôtelière porte son nom.