

METRO

15H30

PRINTEMPS 2023

BRIEF PHOTOGRAPHE



Angle de vue à hauteur d'œil, portrait plan américain.

Lieu du shoot à déterminer sur place selon la lumière du restaurant. Veiller à choisir un angle qui offre un arrière-plan peu encombré tout en comprenant qu'on se trouve dans une cuisine ou une salle. La pose devra être naturelle, bras croisés ou accoudé contre la table (cf. exemples). La cheffe devra avoir une expression souriante, regard face à l'objectif. Privilégier la lumière naturelle.

Impératifs :

- Format 210x290





Angle de vue à hauteur d'œil, portrait plan taille sur fond uni clair

Le portrait du cheffe sera réalisé devant un fond clair afin de pouvoir réaliser un détournage.

La pose devra être naturelle, éviter d'avoir les bras posés sur quelque chose, favoriser principalement une pose debout. Faire comme avec Gilles Goujon.

La cheffe devra avoir une expression souriante, et son regard face à l'objectif.

Privilégier la lumière naturelle si possible.

Impératifs :

- Format carré



Introduction article

Réaliser une photographie afin d'introduire l'article sur la cheffe. Cela peut être la cheffe en train de réaliser un plat en cuisine, un portrait d'elle au cœur de son restaurant un plan plus large de la couverture avec une autre attitude...

Impératifs :

- Format 210x290



UN CHEF À LA UNE

Gilles Goujon

LA TRADITION CRÉATIVE

Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé, Gilles Goujon puise son inspiration dans les racines de la gastronomie française. Pour mieux faire parler sa créativité. Rencontre.



“ J’AVAIS SOUDAINEMENT L’IMPRESSION D’ÊTRE MARCHAND DE BONHEUR ! ”

Pommes de terre brûlées

Des saveurs de son enfance, Gilles Goujon a quelques belles de jeunesse. La cuisine marseoise en fait partie. Il se souvient des saveurs des concombres et des tomates qui piquaient son père, père de cuisine affecté à Marseilles, où la famille était installée. Revenant ensuite en Normandie les repas dominicaux concoctés par sa mère, qui élève seule ses 3 enfants après la mort prématurée de son mari. “ Elle me racontait l’histoire, et faisait la cuisine à 400 à l’heure ” nous confie le chef, pour justifier le fait que les pommes de terre étaient toujours à moitié brûlées ! Trop colorées, mais merveilleuses et fondantes, avec une amertume particulière atténuée par le côté crant, elle accompagnait la côte de veau ou le poulet rôti du dimanche. Des plats qu’il préparait en famille dans la ferme de sa grand-mère dans le Berry. Gilles Goujon se rappelle la cuisson poêle au court-bouillon. Canard à l’orange, lapin sauté, légumes de la ferme et champignons de Paris, cette cuisine de campagne régala la famille et les ouvriers qui arrivaient des champs pour le repas.

C’est en accompagnant sa mère qui faisait des entrées dans les banquets et les mariages pour amener ses fins de mois, que le jeune Gilles Goujon fait ses premiers pas dans le

monde de la gastronomie blanche et son grand-père, c’est de la salle que s’est formé le chef. “ Mais, l’enfant épris, m’a l’impression d’être un bonhomme ” s’amuse-t-il. L’autorité du chef qui se fait ressentir, avec l’enthousiasme, les conseils et l’aide. Et c’est en voyant Paul Villain, pasteur de vin, qui dit au chef Gilles Goujon s’il a envie de faire ?

UN CHEF À LA UNE

Deux ans plus tard, il remporte le concours du meilleur apprenti du Languedoc-Roussillon. C’est le début de l’histoire. Après son service militaire, dont il voulait se débarrasser au plus vite, Gilles Goujon est engagé par les frères Rouquette chez Ragueneau, où il apprend encore de belles choses. Parallèlement, le jeune commis souhaite se perfectionner et suit à tous les 2 ou 3 jours de France. C’est par cette occasion qu’il apprend que le chef Roger Vergé souhaite l’engager dans son restaurant Le Monde de Mangini, 1 étoile au guide Michelin. “ First le monde m’a encouragé à saisir cette chance ”, se souvient Gilles Goujon. Conscience du potentiel de son jeune commis, Roger Vergé le nomme chef de partie quelques mois seulement après son arrivée. Il y restera 4 ans. “ Je travaillais tout seul, portant 7 et 8 assiettes ” raconte Gilles Goujon. Roger Vergé lui transmet l’amour de la cuisine du sud, du midi, qui l’a marqué à vie et l’entraîne encore aujourd’hui. “ L’œuvre de ma mère, c’est l’œuvre de Maman de Mangini ! ” Après des passages chez Jean Paul Poulletier, Gérard Clot et Marc Moreau, Gilles Goujon se décide à ouvrir son propre établissement.



De MOF à 3 étoiles

“ A 20 ans, j’étais très amoureux d’une jeune fille, Marie-Christine – qui est ma femme aujourd’hui – et qui j’avais envie mon envie de devenir chef patron à 30 ans, meilleur ouvrier de France et étoilé au Michelin. ” Gilles et Marie-Christine Goujon ont tout bâti ensemble, à force de travail et de persévérance. Le couple ne roule pas sur l’or mais leur petit budget leur permet de reprendre un restaurant de campagne en faillite, dans la commune



14 15000 - JUIN 2022

UN CHEF À LA UNE



“ SAINT JACQUES, ROUGE, CANARD, QUAND J’AI BESOIN D’UN BON PRODUIT, MÉTRO SAIT LE FAIRE. ”

“ Un enfant, le titre de MOF et la première étoile, les grands chefs que me restaient, c’était presque trop de bonheur d’un coup ” s’écrie Gilles Goujon, dont le succès soudain encourage et anime à la fois. La deuxième étoile en 2001 puis la troisième en 2010 contribuent à faire l’adoption du Vieux Puits dans le top 10 des meilleurs tables du monde.

Depuis ses débuts, Gilles Goujon travaille avec MÉTRO. À Montpellier pour commencer, où il travaillait tout seul et était à la recherche de produits. Puis à Perpignan où MÉTRO ouvre quelques années plus tard, et enfin à Nîmes, où le chef continue d’aller aujourd’hui. “ Je n’ai jamais cessé de travailler avec MÉTRO. Saint Jacques, rouge, canard, quand j’ai besoin d’un bon produit, MÉTRO sait le faire. Ils ont une passion de la haute cuisine ” affirme Gilles Goujon. Avec MÉTRO, le chef crée le Cordon de la Meilleure Brigade de France, qui récompense l’excellence du travail d’équipe entre les chefs, les maîtres d’hôtel et les apprentis. Dans, il valorise le principe de transmission, qui lui a tant manqué.

L’Alter-Native & la transmission

Prix de 30 ans plus tard, Gilles Goujon achète un bord de commerce à Béziers, sur un coup de tête. “ J’ai acheté un restaurant, avant d’avoir l’idée de ce que j’allais en faire ” Gilles Goujon ne croit pas au hasard, et c’est un appel du jeune chef Quentin Pelletier-Veyron, qui sollicite le soutien de l’établissement. Il deviendra chef de brigade de L’Alter-Native, qui ouvre ses portes en mai 2021. On y propose une cuisine “ 100 % Goujon ”, basée sur les personnes et les légumes, sans du potager du restaurant en apparence.

Ce système vertueux en circuit fermé, permet au potager d’être irrigué par l’effluve des poissons. À peine 8 mois après son ouverture, le restaurant décroche sa troisième étoile. “ Aujourd’hui les clients sont en train de changer avec Quentin ” souligne Gilles Goujon qui a pris le jeune chef sous son aile quelques années auparavant. “ Il y a toujours des recettes qui sont les miennes, quelques recettes qui sont maintenant les nôtres, et bientôt d’autres qui seront les siennes. Parce que je sers qu’il aime sa pâte. ” La cuisine de Gilles Goujon ne sonne pas qu’il aime transmettre.

La transmission, c’est l’une des valeurs fondamentales du chef étoilé. Ses enfants Axel et Enzo l’ont d’ailleurs rejoint en cuisine, et sont respectivement troisième et second. À la nouvelle génération, Gilles Goujon raconte qu’il encourage le jeune comme un arbre : “ Il prend ce qu’il veut dans son environnement, et ça va croître tout seul, le temps d’une magnifique. Ce temps, c’est la tradition. Vient ensuite la tradition, la touche personnelle. Et une fois qu’on maîtrise tout ça, on arrive à le faire. Et ça, c’est la relation. ” Pour dans la cuisine, encourager l’initiative, et toujours transmettre, ça passe, c’est 100 % Goujon. ■

Reportage photo

Réaliser une série de photographies afin de présenter le restaurant. Veiller à présenter : la salle, la cuisine, la façade, l’enseigne, ainsi que le chef cuisinant et les produits utilisés.

Impératifs :

- Prévoir des visuels carré, à la française et à l’italienne

16 15000 - JUIN 2022

LES RECETTES DU CHEF

Cocotte de légumes d'hiver, Saint-Pierre & sauce cressonnière



Ce plat paysan composé de légumes longtemps mal aimés (le rutabaga, le topinambour ou le panais) et de légumes oubliés (le cresson, le persil et le cerfeuil tubéreux) ravira les cœurs et les palais. Il possède le charme nostalgique des cocottes d'antan et l'équilibre parfait du plat contemporain.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



HIVER 2022 - 15H30 15

LES RECETTES DU CHEF

Tourte céleri, butternut & truffe



La tourte constitue un plat de base du répertoire de la gastronomie française. Cette version allie tradition et modernité pour un rendu intemporel et résolument gourmand. La farce fine de volaille à la truffe et les différentes courges donnent à cette préparation une note festive particulièrement adaptée aux fêtes de fin d'année.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



HIVER 2022 - 15H30 17

Close-up, angle de vue à 45°

Réaliser un close-up de la recette proposée par la cheffe en privilégiant la lumière naturelle. Prévoir des photographies de gestes ainsi que des ingrédients bruts de la recette à photographier sur un fond comme celui des tables en bois (ci-après).

Impératifs :

- Prévoir plus de matière pour laisser le choix du cadrage final.
- Format 150x112 (recette)
- Format carré (produit brut)
- Format 69x83 (geste)

