



Une région et ses terroirs,
ses Chefs et leurs talents,
des recettes sucrées, salées, originales...

c'est tout ça, Cap'Recette !

CAP'FRUIT, spécialiste de la transformation de fruits et partenaires des plus grands Chefs dans le monde, a créé, en 2005, le concept **Cap'Prestige**.

L'objectif de **Cap'Prestige** est de réunir des Chefs d'horizons divers, tant en termes de formation que de localisation géographique, d'expériences que d'origines, tous passionnés par la gastronomie et le partage d'idées, de techniques, de réseaux, ... Les maîtres-mots de ce concept sont le professionnalisme, l'innovation, l'échange entre professionnels (*producteurs, industriels et Chefs*), le tout dans un environnement détendu, simple et convivial.

Ce programme se compose d'événements (*Casse-Croûte des Chefs, soirées Cap'Recette*) et de supports de communication, qu'il s'agisse de magazines (*Cap'Prestige Magazine, Cap'Recette*) ou, dans les mois à venir, de versions numériques (www.cap-recette.com ou www.cap-prestige-magazine.com).

Cap'Recette, c'est...

L'idée est née dans la culture même de **CAP'FRUIT**. Les variétés de fruits, les terroirs sur lesquels elles sont cultivées, les méthodes de culture, les conditions de récolte et le souci de restituer l'aspect naturel des fruits dans les produits finis sont les éléments-clé du fonctionnement de l'entreprise.

Il en va de même pour les grands Chefs du monde entier. Les matières premières sont sélectionnées avec exigence, les procédés de remise en œuvre sont calculés avec une précision d'orfèvre, les temps de cuisson sont contrôlés au degré près...

De cette gémellité surprenante est né **Cap'Recette**, un nouveau lieu de rencontre entre **CAP'FRUIT** et les grands Chefs des régions du monde.

Un premier parrain a été sélectionné, à l'origine du projet, pour fédérer autour de lui d'autres Chefs de sa région (*au minimum 8 et au maximum 16*). Chacun crée des recettes sur cinq thèmes (*pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et cuisine*) à partir d'une sélection de fruits. Le parrain est l'animateur de ce groupe et le relais avec **CAP'FRUIT** qui organise les prises de vue avec un photographe professionnel, la mise en page des recettes et leur traduction en anglais, espagnol et japonais, l'impression et la diffusion auprès de **10 000** professionnels dans le monde. Une soirée conviviale, autour d'un buffet de terroir, est organisée pour le lancement du recueil de recettes. Lors de cet événement, le parrain transmet le relais à un autre parrain qu'il aura sélectionné dans une région du monde proposée par **CAP'FRUIT**.



4^{ème} édition... en préparation

Victor GOMEZ, Chef de Cuisine de l'Établissement *Can Bonastre Wine Resort* a accepté de reprendre le flambeau transmis par Stéphane SUCHETA, Chef Pâtissier du Restaurant et Salon de Thé **YAUATCHA**. Il devient donc le parrain de la **4^{ème} édition Cap'Recette Gironne Cataluña**.

3^{ème} édition Cap'Recette Grand Londres

Stéphane SUCHETA, Chef Pâtissier du Restaurant et Salon de thé **YAUATCHA**, va présenter, lors d'un déjeuner, lundi 29 juin, à la presse et à d'autres grands professionnels de la gastronomie installés à Londres, le **Cap'Recette Grand Londres** qu'il a construit avec 14 autres grands Chefs. Pour mener à bien leur mission, ils ont bénéficié du support sans faille de **CLASSIC FINE FOODS UK**, entreprise de distribution gérée par Olivier BATEL.

Les éditions précédentes...

2^{ème} édition : Cap'Recette Rhône-Alpes Spécial Ain et Isère

Le parrain : Patrick HENRIROUX, Chef de l'Établissement La Pyramide, deux macarons Michelin.

Les Chefs participants : 4 Chefs issus du département de L'Ain et 4 Chefs de l'Isère (voir listing complet en annexe 2).

Lancement Cap'Recette Rhône-Alpes Spécial Ain et Isère :

Une soirée conviviale dans le *nouvel Espace PH3* du restaurant La Pyramide, lundi 16 mars 2009, où la présentation officielle du livret de recettes et grand buffet de terroir étaient organisés. Selon la coutume, **Patrick HENRIROUX** a transmis le relais au parrain de la région Grand Londres.

1^{ère} édition : Cap'Recette Auvergne

Le parrain : Jean Pierre VIDAL, Président des Toques d'Auvergne et Chef du Restaurant éponyme Restaurant Vidal.

Les Chefs participants : 9 membres de l'Association des Toques d'Auvergne (voir listing complet en annexe 3).

Lancement du Cap'Recette Auvergne :

Présentation, en avant première, du livret de recettes lors d'une soirée organisée à l'*Ecole Supérieure Nationale de la Pâtisserie* (Yssingeaux), lundi 3 novembre 2008, à la suite de laquelle **Jean Pierre VIDAL** a transmis le relais au parrain de la région Rhône-Alpes Spécial Ain-Isère.



03 juillet 2009

CONTACT CAP'FRUIT

CONTACT PRESSE

Peggy Laricchiuta - Responsable Relations Publiques - *Programme Cap'Prestige*

Tél. + 33 (0)4 75 31 40 22 (Ext. # 608) - Fax. + 33 (0)4 75 31 59 72

E-mail : peggy.laricchiuta@capfruit.com

CONTACTS COMMERCIAUX

Marie Vignal - Chef de Zone Bassin Méditerranéen & Amériques Centrale et Sud

Tél. + 33 (0)4 75 31 40 22 (Ext. # 643) - Fax. + 33 (0)4 75 31 59 72

E-mail : marie.vignal@capfruit.com

Guillaume Stasioli - Chef de Zone Amérique du Nord et Europe

Tél. + 33 (0)4 75 31 40 22 (Ext. # 648) - Fax. + 33 (0)4 75 31 59 72

E-mail : guillaume.stasioli@capfruit.com



ANNEXE 1

3^{ème} édition « Cap'Recette Grand Londres »:
Les Chefs participants et leurs recettes élaborées pour le livret.

Stephane Sucheta – Restaurant & Salon de Thé Yauatcha

Bradwick Street, Soho. London W1F 0DL.

Tel: +44 (0) 20 7494 8888

Recette n°1 : Pudding d'Hiver

Recette n°2 : Bounty.

Tom Aikens Restaurant

43 Elystan Street, Network London. London SW3 3NT.

Tel : +44 (0) 20 7584 2003

Recette n°1: Escalope de Foie gras au Cassis et au Citron Confit.

Regis Beauregard - The Ritz Hotel, The Ritz Restaurant

150 Picadilly. London W1J 9BR.

Tel: +44 (0) 20 7493 8181

Recette n°1: Parfait à la Crème Fraîche au Calvados, Sorbet Granny Smith, Pain d'Épice et Pomme Caramélisée.

Benoit Blin - Manoir Aux Quat'Saisons

Church Road, Great Milton. Oxford OX44 7PD.

Tel: +44 (0) 18 4427 7208

Recette n°1: Vacherin avec Sorbet Framboise et Crème à la Vanille de Tahiti, Gelée à la Rose et au Litchi et Guimauve à la Rose Anglaise.

Johannes Bonin - The Connaught Hotel, Hélène Darroze at the Connaught

Carlos Place, Mayfair. London W1K 2AL.

Tel: +44 (0) 20 7499 7070

Recette n°1: Bonbons à l'Huile d'Olive, Coulis Poire et Yuzu.

Eric Chavot - The Capital Hotel, The Capital Restaurant

22 Basil Street, London SW3 1AT.

Tel: +44 (0)20 7589 5171

Recette n°1: Foie Gras Poêlé Exotique, Rouleau de Printemps Ananas.

Laurent Couchaux - Rococo Chocolate (Head Office)

Unit C41, Parkhall Road Trading Estate, West Norwood. London SE21 8EN.

Tel: +44 (0) 20 8761 8456

Recette n°1: Tango.

Denis Drame - Pennyhill Park Hotel

London Road, Bagshot. Surrey GU19 5EU.

Tel: +44 (0) 12 7647 1774

Recette n°1: Tendance Abricot.

Fabien Ecuillon - Brown's Hotel, The Albemarle

Albemarle Street. London W15 4BD.

Tel: +44 (0) 20 7493 6020

Recette n°1: Macarons Jaffa.



Mor Singh Jakhi - Cinnamon Club

30 Great Smith Street. London SW1P 3BU.
+44 20 72222555

Recette n°1: "Kulfi" à la Mangue et à la Pistache.

Claude Lamarche – The Dorchester, Hotel Park Lane.

Park Lane. London W1K 1QA.
Tel: +44 (0) 20 7629 8 888

Recette n°1: Sphère Ivoire Framboise, Litchi, Noix de coco.

Kevin Levett - Novotel LondonWest

West Hammersmith. London W6 8DR.
Tel : +44 (0) 20 8741 1555

Recette n°1: Boudin Noir, Ris de Veau et Jus de Pomme.

Nick Patterson - the Claridge's Hotel

Brook Street – Mayfair. London W1K 4HR.
Tel : +44 (0) 20 7629 8860

Recette n°1: Crèmeux au Fruit de la Passion, Gelée Framboise à l'Agar-agar et Sorbet mangue.

David Pierre - L'oranger Restaurant

5 St James Street. London SW1A 1EF.
Tel: +44 (0) 20 7839 3774

Recette n°1: Bellini.

Marcus Wareing – Marcus Wareing at The Berkeley

The Berkeley, Knightsbridge. London SW1X7RL.
Tel : +44 (0) 20 7235 1200

Recette n°1: Pigeon de l'Anjou Poché et Rôti, Ecume d'Amaretto, Olivers noires et Crumble.



ANNEXE 2

2^{ème} édition « Cap'Recette Rhône Alpes – spécial Ain et Isère »:
Les Chefs participants et leurs recettes élaborées pour le livret.

Patrick Henriroux – La Pyramide

14 boulevard Fernand Point, 38200 Vienne.

Tel : +33 (0)4 74 53 01 96

Recette n°1 : Sablé breton à la pistache, Marmelade de rhubarbe et Framboises retournées

Recette n°2 : Fine Tarte de Coquilles Saint-Jacques, Mangue et Passion, Vinaigrette Baies Roses, Œuf de Saumon au Citron Vert.

Christophe Aribert - Le Grand Hôtel d'Uriage, "Les Terrasses"

60 place Déesse Hygie, 8410 Uriage les Bains.

Tel : +33 (0)4 76 89 10 80

Recette n°1 : Foie gras Poêlé, Mangues et Figues

Recette n°2 Gaufre Coing, Pomme Cannelle.

Sébastien Brocard - Pâtisserie Chocolaterie Sébastien Brocard

31 rue des Bains, 01 220 Divonne les Bains.

Tel : +33 (0)4 50 20 25 45

Recette n°1 : O' Cap'Fruit

Recette n°2 : « Parlez-moi d'Amour ».

Didier Goiffon - La Marelle

1593, avenue de Lyon, 01920 Péronnas.

Tel : +33 (0)4 76 89 10 80

Recette n°1 : « L'Oiseau de Guinée aux Mirabelles Boudinées, Pommade Pistachée »

Recette n°2 : « Autour de Bouchées de Foie gras... ».

Philippe Jousse - Restaurant Alain Chapel

01390 Mionnay.

Tel : +33 (0)4 78 91 82 02

Recette n°1 : Homard « Bleu » en Crème de Soissons au Lait de Coco, sur une Royale de Crustacés

Recette n°2 : Foie Gras Poêlé aux Figues sur Pulpe de Framboise Vinaigrée et Peau de canard Croustillante aux Fruits Secs et son Vin de Pêche

Patrice Laage - LE FRANTONY II

9 rue Copenhague, 38070 Saint Quentin de Fallavier.

Tel : +33 (0)4 50 20 00 32

Recette n°1 : Volupté de Framboise Litchi à la Rose et sa Mousse Ivoire Passion sur Biscuit Orange Sanguine.

Recette n°2 : Saveur d'Antan à la Rhubarbe sur son Moelleux Pistache et Tourbillon de Fruits Rouges.

Eric Manent - Le Château de Divonne

Près de Genève, 01220 Divonne les Bains.

Tel : +33 (0)4 50 20 99 04

Recette n°1 : Biscuit Pain de Gênes et Cannelloni Croustillant à la Mandarine, Sorbet Litchi

Recette n°2 : Noix de Saint-Jacques Grillées aux Asperges Vertes, Déclinaison au Fruit de la Passion.

Michel Viollet – Pâtisserie Chocolaterie Viollet

70 rue de la République, 38300 Bourgoin-Jallieu.

Tel : +33 (0)4 74 21 75 21

Recette n°1 : Sucettes d'Été

Recette n°2 : Émotion.



ANNEXE 3

1^{ère} édition « Cap'Recette Auvergne »:
Les Chefs participants et leurs recettes élaborées pour le livret.

Jean-Pierre Vidal – Restaurant Vidal

Place du marché, 43260 Saint Julien de Chateuil.

Tel : +33 (0)4 71 08 70 50

Recette n°1 : Croustillant de Langouste aux Fruits de Mer et Fruit de la Passion

Recette n°2 : Tarte aux Pommes en Rose et son Sorbet Pomme Caramel, Cannelle.

Sandy Caire – La Table du Barret

Bransac, 43590 Beauzac.

Tel : +33 (0)4 71 61 47 74

Recette n°1 : Sablé Breton aux Myrtilles Virtuelles

Recette n°2 : Râble de Lapin aux Figues de Solliès.

Jérôme Cazanave – Le Jarrouset

RN 122, 15300 Murat.

Tel : +33 (0)4 71 20 10 69

Recette n°1 : Sur une Fine Gelée de Mandarine, Poires Confites dans un Jus d'Orange Sanguine, Spoom Sanguine et Sorbet Poire

Recette n°2 : Dans un Lait d'Amande, Cabillaud Poché et Risotto au Jus de Coing.

François Gagnaire – Restaurant François Gagnaire

4 avenue Clément Charbonnier, 43000 Le Puy en Velay

Tel : +33 (0)4 71 02 75 55

Recette n°1 : Les Perles Rouges du Velay.

Régis Marcon - Restaurant Régis & Jacques Marcon

Larsiallas, 43290 Saint Bonnet Le Froid.

Tel : +33 (0)4 71 59 93 72

Recette n°1 : Chaud – Froid de Pêches de Vigne

Recette n°2 : Mandarine de Corse.

David Martin – Le Château d'Ygrande

Le Mont, 03160 Ygrande.

Tel : +33 (0)4 70 66 33 11

Recette n°1 : Coulant Chaud au Chocolat Noir et Sorbet à l'Orange Sanguine

Recette n°2 : Croustillant de Foie gras aux Figues, Confiture d'Oignons, Figues et Grenadine.

Bruno Montcoudiol – Pâtisserie Chocolaterie Bruno Montcoudiol

1 rue du Commerce, 43120 Monistrol sur Loire.

Tel : +33 (0)4 71 56 18 91

Recette n°1 : Bûchette Noire Épure.

Jean Luc Mouty – Castel Hôtel 1904

Le Bourg, 63330 Saint-Gervais.

Tel : +33 (0)4 73 85 70 42

Recette n°1 : Crème de Pistache au Fenouil

Recette n°2 : Petites Eponges Coing-Mangue.

Louis-Bernard Puech – Hotel Beauséjour

Le Bourg, 15340 Calvinet.

Tel : +33 (0)4 73 85 70 42

Recette n°1 : Guimauve à la Poire et sa Gelée de Framboise

Recette n°2 : Charlotte de Sardines & Légumes à l'Orange Sanguine.

