

15H30

VOTRE PAUSE INSPIRATION

HIVER 2024-2025

REPORTAGE

*La truffe, joyau
culinaire de la terre.*

TENDANCES

*La magie
de l'immersion.*

AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

*Au cœur de
nos Alpes, la Savoie.
Une destination
perchée.*



Paul Marcon

ANCRAGE FAMILIAL ET QUÊTE D'EXCELLENCE

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO

Paul Marcon

ANCRAGE FAMILIAL
ET QUÊTE D'EXCELLENCE

Héritier d'une grande tradition culinaire, Paul Marcon a grandi au cœur de la Haute-Loire, où il a appris à conjuguer respect des produits locaux et excellence gastronomique. Le jeune chef trace aujourd'hui sa voie, entre le restaurant familial et les grandes compétitions. Portrait.



“**ON TRAVAILLE AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX, ET ON PRIVILÉGIE TOUJOURS LE RESPECT DES SAISONS.**”



ADN

C'est dans la petite commune de Saint-Bonnet-le-Froid, nichée au cœur des monts d'Ardèche, que Paul Marcon a grandi. Ce village, connu pour ses paysages vallonnés et ses forêts de sapins, est célèbre pour être un haut lieu de la gastronomie française, en grande partie grâce au travail de son père, Régis Marcon, et de son frère, Jacques. “*J’ai toujours baigné dans un environnement culinaire*” se remémore le chef. Dès son plus jeune âge, il accompagne le patriarche dans les cuisines du restaurant familial, *Les Restaurants Marcon*, trois étoiles au Michelin. Un lieu devenu mythique pour les amateurs de cuisine gastronomique.

La richesse du territoire de la Haute-Loire a toujours influencé la cuisine des Marcon. Les forêts environnantes regorgent de champignons, que la famille travaille avec soin depuis des décennies. Cèpes, girolles, morilles, ces produits sauvages sont au cœur de l'identité gastronomique des Maisons Marcon qui, outre le restaurant gastronomique, propose également un bistrot, un bar ou encore une boulangerie. “*La cueillette des champignons fait partie de notre ADN. J’ai grandi avec cette proximité avec la nature*”, explique le jeune chef, qui s'efforce de perpétuer cet attachement à la terre dans sa propre cuisine.



Vocation, influences, rigueur

Paul Marcon n'a jamais douté de sa vocation. “*Dès l’âge de cinq ou six ans, je disais déjà que je serais chef*” se souvient-il. Aujourd'hui, les Maisons Marcon sont bien plus qu'un restaurant : elles incarnent un art de vivre enraciné dans les traditions de la région, tout en s'ouvrant aux influences modernes, attirant une clientèle internationale en quête d'une expérience gastronomique

unique. Après ses études secondaires, Paul Marcon décide de poursuivre sa formation à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, une institution reconnue pour son exigence et la qualité de son enseignement. Ces cinq années ont été fondatrices pour Paul Marcon, qui y apprend la rigueur nécessaire pour évoluer dans le milieu de la haute gastronomie. Il y découvre également son amour de la compétition.

“*Mon père et mon frère ont fait des Maisons Marcon un lieu incontournable pour les gourmets du monde entier, mais aussi un pilier de la gastronomie de la Haute-Loire*”, explique Paul Marcon avec une certaine fierté. Aujourd'hui, le chef s'implique de plus en plus dans la gestion du restaurant, en apportant notamment ses techniques perfectionnées à l'étranger ou lors de compétitions. Le restaurant est réputé pour sa capacité à sublimer les produits du terroir comme pour son approche innovante et durable de la gastronomie. Régis et Jacques Marcon sont des défenseurs acharnés de l'agriculture locale et de la saisonnalité, des principes que Paul Marcon compte bien perpétuer. “*On travaille avec des producteurs locaux, et on privilégie toujours le respect des saisons*”. ▶



“**AVOIR UN FOURNISSEUR AUSSI FIABLE ET RÉACTIF QUE METRO EST ESSENTIEL POUR CONCOURIR AU BOCUSE D'OR.**”

Le goût du défi

Au-delà de son implication dans le restaurant familial, Paul Marcon a trouvé dans les concours culinaires un terrain d'expression privilégié. *“J’aime les défis, la compétition m’a toujours attiré”,* confie-t-il. Dès l’âge de 16 ans il participe aux Worldskills, une compétition internationale qui rassemble les meilleurs jeunes talents de plusieurs métiers, dont la cuisine. *“Cette première expérience de concours m’a permis de découvrir une autre dimension du métier. Celle de la précision et de la performance sous pression.”* Les Worldskills sont une compétition exigeante, où chaque détail compte. Après avoir passé plusieurs étapes de sélection, Paul Marcon participe aux finales mondiales en 2017, à Abu Dhabi. Là, face à des candidats venus des quatre coins du monde, il se mesure à l’élite de sa génération. *“Ce concours m’a beaucoup appris sur la rigueur et sur moi-même”* confie le chef.

Mais c’est dans une autre compétition que Paul Marcon s’illustre aujourd’hui. Créé en 1987 par le légendaire Paul Bocuse, le Bocuse d’Or est aujourd’hui considéré comme la plus grande compétition culinaire au monde. *“Participer au Bocuse d’Or, c’est un rêve pour n’importe quel chef, c’est représenter la France et porter le drapeau”,* avoue Paul Marcon qui, après avoir remporté la sélection française en 2023, se prépare pour la finale mondiale à Lyon en janvier 2025. Soutenu par son équipe (sa commis officielle Camille Pigot et son coach Christophe



Quantin) ainsi que par les chefs de la Team France, la préparation est intense. *“Les plats extrêmement techniques, avec des contraintes de temps et de produits imposés”,* explique le chef. L’enjeu est immense, car les candidats sont jugés par un jury composé des plus grands chefs du monde. *“Ce n’est pas juste une question de cuisine, il faut avoir une vision créative, et savoir gérer la pression”* précise-t-il. Malgré la compétition acharnée, Paul Marcon reste serein. *“L’essentiel, c’est de tout donner et de ne pas avoir de regrets.”*

Dans cette quête d’excellence, Paul Marcon peut compter sur le soutien précieux du groupe METRO, partenaire officiel de l’équipe de France pour le Bocuse d’Or. Ce partenariat permet de financer les périodes d’entraînement, l’achat des matières premières, ainsi que les déplacements pour les compétitions. *“Pour la sélection européenne en Norvège, METRO nous a facilité l’importation de viande de renne. Cela aurait été impossible sans eux !”*

Au-delà des compétitions, la Team France Bocuse d’Or collabore régulièrement avec METRO pour leurs événements de soutien afin de fédérer autour du candidat Paul Marcon. *“Nous nous appuyons sur METRO sur tous nos événements. Ce n’est pas juste un partenariat c’est un soutien quotidien et une vraie aventure collective et humaine que l’on porte ensemble.”* Pour le chef, ce partenariat est une plus-value importante. Il conclut *“avoir un fournisseur aussi fiable et réactif que METRO est essentiel pour concourir au Bocuse d’Or.”* ▶

LES RECETTES DU CHEF

Salade de courge, spaghetti, faisselle & noix



Cette salade aux couleurs de l’automne fait la part belle aux courges. Fondante et effilochée, la courge spaghetti est relevée par les touches de citron caviar qui en révèlent la douceur. Préparé en pickles, le butternut se veut acidulé. Il ajoute de la complexité à la fraîcheur de la faisselle et des herbes aromatiques, quant à l’huile de noix, elle vient apporter de la rondeur à l’assiette.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr



► Au millimètre

La cuisine de Paul Marcon, aussi bien en compétition qu'au restaurant familial, se caractérise par une précision quasi-scientifique. *"J'aime quand tout est bien cadré, avec le moins de place possible pour l'improvisation"*, explique-t-il. Cette approche au millimètre, il l'a développée lors de ses différentes expériences à l'étranger, notamment en Suède, où il a travaillé pendant deux ans dans un restaurant étoilé à Stockholm. *"La rigueur scandinave m'a beaucoup influencé"*. Mais cette rigueur ne s'oppose pas à une grande créativité. *"J'essaie toujours de respecter le produit. Je ne cherche pas à dénaturer les ingrédients, mais à en extraire le meilleur."* De Saint-Bonnet-le-Froid au Bocuse d'Or, Paul Marcon garde la même ligne directrice : *"C'est une cuisine de respect, des produits, et des gens qui les préparent."* Alors que la compétition approche à grands pas, Paul Marcon garde les pieds sur terre. Après le Bocuse d'Or, il n'envisage rien d'autre que de revenir pleinement à Saint-Bonnet-le-Froid, pour s'impliquer encore davantage dans les Maisons Marcon. *"J'ai la chance de pouvoir compter sur ma famille et sur une équipe solide. Mon but est de faire évoluer le restaurant, tout en respectant les traditions qui ont fait notre succès."*



Quant à ouvrir son propre restaurant, l'idée ne semble pas l'intéresser pour le moment. *"Il y a déjà beaucoup à faire ici. Je préfère me concentrer sur l'existant, et continuer à apprendre aux côtés de mon père et de mon frère."* Lucide sur les défis à venir, Paul Marcon reste profondément attaché à sa région et à ses racines. *"La Haute-Loire, c'est ma maison. C'est ici que j'ai grandi, et c'est ici que je veux évoluer."* Une philosophie qui fait de Paul Marcon un chef ancré dans les paysages qui l'ont vu grandir. ■

💧
**J'AIME LES DÉFIS,
 LA COMPÉTITION M'A
 TOUJOURS ATTIRÉ.** 💧

LES RECETTES DU CHEF

'Chevreuil, panais & coing condiment sureau.



Noble et raffinée, la viande de chevreuil prend toute sa dimension gastronomique dans cette assiette. L'intensité du gibier vient ici percuter la sucrosité du coing poché et du condiment de sureau. L'onctuosité de la purée de panais vient nuancer et lier les éléments. En touche finale, les baies de sureau rappellent le condiment et viennent exploser en bouche.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr

