

*image sept*

---

# PANORAMA DE PRESSE

---

23/05/2017 09h54

Newrest

# SOMMAIRE

---

---

## ENTREPRISE

(1 article)

---

---



mardi 27 septembre  
2016

Les plats du chef jovinien sont servis dans l'avion de la jeune  
compagnie French blue (722 mots)

Des plateaux repas Jean-Michel Lorain Vu de l'extérieur, on pourrait dire que...

Page 4

---

---

# ENTREPRISE

---

---



FDJ\_YONNE

## Les plats du chef jovinien sont servis dans l'avion de la jeune compagnie French blue

**D**es plateaux repas Jean-Michel Lorain

Vu de l'extérieur, on pourrait dire que Jean-Michel Lorain a pris un virage à 180 degrés. Le chef jovinien vient de signer un étonnant partenariat avec la toute nouvelle compagnie aérienne French blue. Première ligne low cost française appartenant au groupe vendéen Dubreuil. Depuis samedi 11 septembre et le très médiatisé vol inaugural (notre édition du mercredi 14 septembre), ses plats sont servis à bord d'un A330 reliant, trois fois par semaine, Orly à Punta Cana, en République dominicaine. Bien loin de Joigny et de la prestigieuse Côte Saint-Jacques

C'est via la société de catering (ou traiteur dans les transports aériens) Newrest que Jean-Michel Lorain a obtenu le marché. « Je travaillais déjà avec eux sur une offre de repas en business class pour la compagnie chinoise Hainan Airlines (lire ci-dessous). Fin juin, ils m'ont proposé de répondre à l'appel d'offres avec eux. » Voilà comment la marque Lorain, synonyme de haute gastronomie, s'est trouvée associée à une aventure singulière. Celle de proposer « une offre différente, décalée, et à des prix raisonnables », concentrée en un plateau-repas. Un challenge qui a séduit le restaurateur jovinien, bien conscient de s'engager sur un « marché porteur » et charmé par « le caractère familial de la compagnie française ». Selon un cahier des charges rigoureux, Jean-Michel Lo-

rain a élaboré quatre recettes dans le style « brasserie chic » deux entrées, deux plats accompagnés, sur les plateaux, d'un morceau de fromage et d'un dessert. Le tout pour 30 €, à réserver sur le site de la compagnie, avant l'embarquement.

Avec sa joue de boeuf confite à la bourguignonne, purée de vitelotte à l'huile de noisette, oignons au vin rouge et en pickles, ou son dos de cabillaud comme une bouille légèrement safranée, toasts à l'encre et sauce rouille, le chef aux deux étoiles a voulu mettre en avant « le terroir français et la cuisine du soleil ». À l'image des paysages de carte postale vers lesquels les passagers de la compagnie French blue s'envolent.

Pour réussir le pari fou de « la gastronomie simple et accessible », Jean-Michel Lorain s'est frotté à des exigences qui n'ont rien à voir avec celles des cuisines d'un restaurant étoilé. « C'est beaucoup de contraintes ! Certains produits, comme les coquillages ou les abats sont interdits dans les avions. De même que tout ce qui sent fort ou qui peut provoquer des désagréments gastriques. En altitude, nos papilles réagissent différemment. Nous avons une nette perte de goût. Les plats servis en vol doivent donc être concentrés en saveurs. » D'où le choix des plats en sauce qui demandent « une cuisson lente » et permettent « une meilleure conservation ».

Ces recettes, bien que pensées à Joigny, sont toutes réalisées à Orly, dans la cuisine centrale de la société Newrest, comme une grande partie des plateaux-repas proposés dans les avions. Sur place, c'est le chef Yannick Panecassio qui s'assure de la bonne mise en oeuvre des plats estampillés Lorain. Quand le Jovinien, chargé de remodeler fréquemment sa carte, conserve un droit de regard sur l'exécution des recettes et effectue, sur place, « un suivi régulier ».

Difficile, pour l'heure, de chiffrer les retombées économiques d'un tel contrat. « Nous n'avons pas encore d'idée précise sur le nombre de repas qui seront servis. Ça reste des petits volumes Mais c'est aussi un pari de développement sur les autres lignes. » Jean-Michel Lorain voit loin. Au-delà de l'apport financier, le chef d'entreprise cherche davantage à gagner en « visibilité » et à « compléter les activités de La Côte Saint-Jacques », site où il emploie 70 personnes, dont 20 pour sa seule cuisine.

En 2014, déjà, Jean-Michel Lorain donnait le ton avec l'ouverture de son restaurant à Bangkok. Cette année, il confirme sa volonté de développement à l'international en embarquant sa marque sous les étoiles.

Elsa Mongheal elsa.mongheal@centrefrance.com ■

