



LA CANARDIÈRE Philippe MICHOU

1 rue de la Mairie
45720 COULLONS

www.restaurantlacanardiere.fr
restaurantlacanardiere@gmail.com

02 38 29 23 47

Cuisine bistrannique
gastronomique traditionnelle
TOQUES

**Le Chef de « La Canardière »
a joué le jeu du Portrait Chinois !
Le principe : répondre rapidement,
en quelques mots pour mieux
le connaître. Voici les réponses de
Philippe MICHOU :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Assis autour d'une belle table
- **Le principal trait de votre caractère ?**
La passion
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La passion
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La passion
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** L'indulgence
- **Si vous étiez un sens ?** Le goût
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
Les escargots de ma grand-mère
 - **Si vous étiez une couleur ?**
Le bleu-blanc-rouge
- **Si vous étiez un animal ?** Le chien
 - **Si vous étiez un plat ?**
Une blanquette avec des giroles
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Une clarinette
- **Si vous étiez un péché ?** L'amour

Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Philippe MICHOU, chef du Restaurant « La Canardière » et Maître Restaurateur à Coullons nous parle de son parcours notamment auprès de « Dieu » Marc Meneau, de sa cuisine et de sa passion pour les légumes...

La cuisine, pour **Philippe MICHOU**, c'est avant tout une histoire de famille, ses grands-mères et sa mère cuisinaient. Sa première approche de la cuisine se fait par la pâtisserie.

Après un premier CAP, il s'engage dans un CAP de Cuisine, qui avait l'avantage de réunir toutes les professions de la bouche. La chance va lui sourire car grâce à M. DEPEE, de l'**Auberge des Templiers** (Loiret), qui l'a envoyé travailler au Restaurant « L'Espérance » à Vézelay auprès du Chef **Marc MENEAU** (2 étoiles au Michelin, 19/20 au Gault et Millau), qui devient pour lui « Dieu ».

Une formation auprès de Marc MENEAU à Vézelay

Il reste trois ans à « L'Espérance » comme commis de cuisine, période pendant laquelle Marc MENEAU est élu « **Meilleur Cuisinier Français de l'Année** ». Il rejoint ensuite Jean-Paul LACOMBE à Lyon (Léon de Lyon), puis s'envole pour la Suisse où il est chef de partie de l'Hôtel-Restaurant « La Source des Alpes ».

Il part également six mois aux **Iles Maldives** à la découverte des épices et du paradis... **Philippe MICHOU** revient ensuite en France et après une expérience avortée à Chartres, il passe par l'Université de la Poste à Orléans avant de reprendre avec son épouse, « **La Canardière** » en 1997.

Inspiré par sa région et son potager

Ses inspirations culinaires, c'est sa région. Il explique qu'il « tient une carte coup du marché », en fonction de ce qui est disponible. Les gibiers, les poissons de Loire, le foie gras et les légumes de son potager (« Ma passion, j'ai 250 pieds de tomates, 100 variétés différentes... Je décline mes herbes, les légumes, les fleurs... ») sont les principales sources d'inspiration du chef en cuisine.

Le plat signature du **Chef Philippe MICHOU** ? « Un canard colvert en deux cuissons : le filet rosé avec les cuisses confites, un Parmentier avec du panais et une petite garniture de légumes, accompagnés par un jus court avec des fruits rouges du jardin (cassis, groseilles), c'est assez sympa... » explique-t-il !

Le label « **Maître Restaurateur** » pour **Philippe MICHOU**, « c'est tellement logique », en travaillant des produits vrais, frais et sains... Il reconnaît ne pas être contre la surgélation de produits frais dont on a la traçabilité (exemple les fruits du jardin). Pour lui, c'est « le seul titre » et il se dit déçu de cette association au « Fait Maison » qui ne lui convient pas du tout.

Source : my-loire-valley.com

Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  

une initiative

