



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Chef du Restaurant « La Gloire » et Maître Restaurateur à Montargis, Jean-Claude MARTIN déroule son parcours prestigieux, sa cuisine traditionnelle et son restaurant, une véritable histoire de famille.

LA GLOIRE Jean-Claude MARTIN

74 avenue du Général de Gaulle
45200 MONTARGIS

www.lagloire-montargis.com
hoteldelagloire@gmail.com

02 38 85 04 69

Cuisine gastronomique
TOQUE

**La Chef de « La Gloire » a joué le jeu du Portrait Chinois !
Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Jean-Claude MARTIN :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Entrer dans sa cuisine le matin
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Toujours aimable
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** L'organisation
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** L'organisation
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?**
La franchise et la convivialité
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps ou l'été
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
Un perdreau aux lardons et oignons
- **Si vous étiez une couleur ?** Le rouge
- **Si vous étiez un animal ?** Un oiseau
 - **Si vous étiez un plat ?**
De la charcuterie
- **Si vous étiez un instrument de musique ?** La batterie
- **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

La cuisine, **Jean-Claude MARTIN** est né dedans, avec une mère gérante d'un petit Hôtel-Restaurant-Café « Routier » à Mignières. À treize ans, il veut être cuisinier. En 1971, il trouve une place d'apprenti dans une auberge à Nargis. Un an plus tard, il rejoint l'**Hôtel de la Gloire à Montargis**, que M. et Mme JOLY viennent juste de reprendre.

Pendant trois ans, auprès du **chef JOLY**, il termine son apprentissage à La Gloire. À la fin de sa troisième année, M. JOLY le place chez « **Ledoyen** » sur les Champs-Élysées, auprès de **Guy LEGAY**. Il y rejoint une brigade de vingt-cinq cuisiniers.

L'Hôtel de La Gloire, une histoire de famille

Après son service militaire, il intègre le « **Café de la Paix** » (Place de l'Opéra), puis le Restaurant « La Marée » (Rue Daru, Paris). Il revient ensuite à Mignières, pendant deux ans, le temps de vendre l'affaire familiale, avant de rejoindre une nouvelle fois, en 1980, l'**Hôtel de la Gloire** où il trouve une famille (sa femme, fille de M. JOLY, ses deux filles et son gendre travaillent avec lui aujourd'hui) et la reconnaissance culinaire avec **une étoile au Guide Michelin**.

Au cours de son parcours, son beau-père, M. JOLY l'a beaucoup marqué, comme beaucoup d'apprentis qu'il a formés, mais le chef MARTIN cite également M. LEGAY, chef au Ledoyen et au Ritz...

Jean-Claude MARTIN confie « rester sur une cuisine classique, sur des bases bien fondées... tout est fait maison, on n'achète que les matières premières »... Son plat signature ? L'Assiette « **Salade de Homard** », un plat avec un homard complet, qui a fait la renommée de l'établissement.

« Maître Restaurateur », une façon de se différencier

Le label « **Maître Restaurateur** » est apparu comme une évidence pour le chef MARTIN, adepte du tout fait maison, du tout transformé maison. Cette Toque du Loiret évoque aussi une façon « de se différencier de beaucoup d'établissements qui s'ouvrent aujourd'hui, qui font n'importe quoi ». Le goût est pour lui la chose primordiale dans la cuisine.

Source : my-loire-valley.com

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

une initiative

