

Pour le portrait de la gazette du mois de mars, on s'en va faire un petit tour du côté du Grain de Folie. Derrière le grand bar de la veranda se trouve un jeune-homme plein de surprises...

Il est tout simplement unique en son genre, et ne passe jamais inaperçu! Son sourire charmeur, ses bonnes manières et sa discrétion naturelle font de lui notre gentleman barman! Bradreddine Oujdid ou l'art de mélanger les saveurs, allier les fragrances.

"Badredine, depuis combien de temps travailles-tu au sein du restaurant Grain de Folie?"

"cela fait 2 ans et demi."

"Pourrais-tu nous citer les différentes missions de ton poste de barman?"

"Ma mission principale est d'être au petit soin des client(e)s! Mon métier fait que je m'occupe principalement de préparer et de servir les apéritifs, les vins et biensûr les cocktails! Mon lieu de prédilection à moi, c'est le BAR, je m'y sens comme un poisson dans l'eau! A côté de cela, je donne également un coup de main au service et parfois aux commandes."

" Quelles recettes préfères-tu préparer?"

"Pina Colada, Americano... et encore beaucoup d'autres! D'ailleurs, soit-dit -en-passant, un nouveau cock

tail se prépare dans les coulisses du Grain de Folie... A l'occasion, venez le découvrir!"

"Quelle est ta formation initiale?"

"Je suis chef de rang de formation, mais c'est le bar qui m'a toujours attiré le plus, et de toute façon les 2 sont vraiment complémentaires!"

" Si tu devais décrire le métier de barman en 3 mots uniquement, quels seraient-ils?" "Sans hésiter : rapidité, concentration et élégance !"

"As-tu une anecdote rigolote depuis que tu travailles au Grain de Folie?"

"Les client(e)s sont souvent curieux de connaître mes origines et me posent souvent la même question. Et ma réponse est toujours la même: "Suédois!" (dit-il en éclatant de rire).

"Quelle serait ta plus jolie fierté dans 15 ans?"

Disons... garder un Grain de Folie en moi! (annonce-t-il de son plus beau sourire de gentleman barman.).



La Gazette

Edito P.1

Ateliers Gourmets P.2.3

Second de cuisine

du Grain de Folie

Badreddine Oujdid, barman du

Grain de Folie P.4



N°8 édition
mars 2010

Le mois de mars annonce l'arrivée du printemps ! Les beaux jours vont montrer le bout de leur nez, et les journées vont de plus en plus se rallonger ce qui n'est pas pour nous déplaire... surtout que CE mois de mars au Régent et au Grain de Folie se veut EXCEPTIONNEL ! Hé oui, cela fait plusieurs mois que l'on vous en parle dans la gazette et le moment est venu pour nous de lever le suspense sur le nom de la personnalité qui participera aux Ateliers Gourmets des Logis. Notre chef Pascal Perrais sera donc accompagné d'Hélène SEGARA, chanteuse dont la popularité ne cesse de croître !

Nous sommes donc très heureux de l'accueillir dans notre établissement et encore plus fiers biensûr de participer activement à cette belle aventure qui permettra à la ligue contre le cancer de mobiliser des fonds très utiles pour mener des actions d'éducation nutritionnelle. Pour tout savoir rendez-vous page 2 et 3.

Et pour compléter cette étape culinaire, nous vous présentons Badreddine Oujdid, barman du Grain de Folie (p.4).

Retrouvez-nous
en avril
pour une
nouvelle édition
de la gazette

A bientôt

L'équipe Régent &

Spa - Grain de folie



Les Ateliers Gourmets Logis



Ce mois-ci les Logis créent l'événement en organisant 10 ateliers culinaires menés par 10 personnalités qui prépareront leurs recettes préférées avec un chef Logis.

Au Grain de Folie c'est Hélène Ségara qui participera à ce challenge avec notre chef Pascal Perrais.

Ces ateliers se déroulent dans les établissements Logis situés dans les départements de:

l'Aude, du Bas-Rhin, du haut-Rhin, des Landes, de la Loire-Atlantique, de la Lozère, du Morbihan, du Pas-de Calais, de la Saône-et-Loire et du Vaucluse.

Chaque atelier culinaire est ouvert à une dizaine de convives seulement. Les places ont été vendues sur Ebay.fr du 20 janvier au 10 février 2010 et l'intégralité des recettes a été reversée à la ligue contre le cancer. Avec tout cet argent l'association va mener des actions d'éducation nutritionnelle auprès de personnes en situation de précarité.

L'Atelier Culinaire au Grain de Folie comprend :

- A 14H : arrivée avec prise en charge sur site des équipes logis
- A 15H : un cours de cuisine avec Pascal Perrais et Hélène Ségara
- De 17H à 19H30 : libre aux participants de profiter des prestations du Régent et des richesses de la région !
- A 19H30 : un dîner convivial avec Hélène Ségara, Pascal Perrais et une dizaine de convives, avec dégustation des recettes réalisées!
- une nuitée au Régent
- un petit déjeuner au Régent



Hélène Ségara

Si vous avez participé aux enchères sur e.bay pour rejoindre cet atelier culinaire peut-être êtes-vous celui ou celle qui vivra un moment privilégié et inoubliable avec **Hélène Ségara** au profit d'une belle cause!



Pascal Perrais

Vous réinterprétez et dégusterez la recette d'Hélène Ségara avec notre Chef **Pascal Perrais** lors de l'atelier culinaire le:

26 Mars 2010
au Régent & Grain de Folie !

Dans un cadre idyllique face à la mer, un hôtel douillet et contemporain, un restaurant tendance et une cuisine à faire frémir vos papilles! Plus vous faites monter les enchères plus vous avez vos chances n'hésitez plus !

L'hôtel Le Régent et le restaurant Grain de Folie seront entièrement privatisés pour cet événement !!!



Ce printemps, Hélène Ségara, Virginie Efir, Jacques Weber, Michael Jones, Stéphane Freiss, Delphine Chanéac, Aurélie Vaneck * et bien d'autres encore animent "Les ateliers gourmets Logis" et donnent le coup d'envoi du programme de prévention "la santé à table pour tous" de la Ligue contre le cancer..