

# Le XV de Montrognon

# Solide



Florence et Gilles Bettiol,  
un cœur jaune et bleu.

AVEC FLORENCE ET GILLES BETTIOL À LA MANŒUVRE, LE TRAITEUR MONTROGNON S'APPUIE SUR SON PILIER, LE CHEF LAURENT COUPRY, ET UNE ÉQUIPE DE QUINZE PERSONNES. UN WEEK-END SUR DEUX, DIRECTION LE MICHELIN POUR ASSURER LE SERVICE EN LOGES ET LA PRESTATION D'APRÈS-MATCH. RENCONTRE EN MARGE DE LA 4<sup>E</sup> JOURNÉE FACE AU RACING-MÉTRO 92 LE 6 SEPTEMBRE DERNIER.

# sur ses appuis

texte : Jérôme Kornprobst

**M**ontferrandais 100 %, né à quelques hectomètres du stade Marcel Michelin et passionné de rugby – évidemment ! – il était écrit que Gilles Bettiol officierait un jour dans l'ancre des Jaunards. Il y a d'abord eu les après-matches à Polydome mais depuis six ans, c'est bien dans le sacro-saint que toute son équipe s'active pour gérer loges et espace Open. « Selon l'heure du match, on compose un menu pour les 16 loges de la tribune Volvic en collant au plus près des attentes de chacun.

par le club », et à la ruée vers l'espace Open pour le public muni du précieux sésame. « C'est un buffet salé-sucré avec boisson à volonté et 350 litres de bière. L'esprit de camaraderie règne dans une ambiance proche de la bodega... » Les habitués vous raconteront les joies de déguster le jambon au foin en savourant quelques mousses à consommer, comme toujours, avec modération.

## Complicité et fidélité

Avant d'en arriver là, Gilles Bettiol a bien roulé sa bosse :

Saulzet-le-Chaud, en 1988 avec Florence son épouse, juriste de formation et membre des sommeliers de France. Dix ans plus tard, à la demande de ses clients, le couple se lance dans la partie traiteur. « Notre premier mariage : 80 personnes, une semaine pour tout mettre en place et une semaine pour s'en remettre », plaisantent-ils aujourd'hui, eux qui sont capables de répondre à trois mariages par week-end ou à des réunions professionnelles pouvant rassembler plusieurs milliers de personnes. « Lors de rendez-vous en France qui comptaient les tour-opérateurs du monde entier, nous avons

représenté la cuisine française pendant

trois jours avec 1 800 convives chaque midi et 1 500 le soir. » Le renoncement au restaurant en 2006 a donc payé, le Traiteur Montrognon, membre des Traiteurs de France, a fait sa mue. Un succès dû notamment à la belle complicité qui règne entre Florence et Gilles Bettiol, leur amour des produits et des challenges. « Notre succès repose aussi sur la qualité et la fidélité de notre équipe au sein de laquelle il règne une ambiance extraordinaire », souligne Florence.

## « UN ESPRIT DE FAMILLE HORS DU COMMUN »

Champagne, cocktails, plats chauds à la mi-temps et bien sûr, pièces sucrées. » Avant le coup d'envoi, c'est plutôt à l'En-But, seul restaurant panoramique du Top 14 et géré lui aussi par les époux Bettiol, que cela se passe. Buffet administratif pour une trentaine de personnes, déjeuner des présidents... Le chef Stéphane Ranieri est aux petits soins. Après le match, place au dîner des joueurs, « une portion et demi pour un menu diététique établi

CAP en candidat libre, il a la particularité d'avoir été formé sur le tas. « J'ai commencé à la plonge à 16 ans et demi au Mont-Dore avant de passer par Vichy, puis les palaces à Nice. » Retour à Clermont où il occupe la place de second de cuisine chez les étoilés Andrieu et Clavé. « Après, je suis devenu chef au Gallieni aux Salins, où nous avons décroché deux toques au Gault et Millau », apprécie ce bosseur jovial. Et puis il y a eu l'Auberge de Montrognon à



## Un rassembleur

En cuisine, le pilier, c'est Laurent Couptry, dix années d'ancienneté, secondé par Gérard Cardoso arrivé au même moment. Rayon pâtisserie, Philippe Sauron œuvre lui aussi depuis une décennie. Ancien président des Toques d'Auvergne, Gilles Bettiol jouit d'une formidable capacité à rassembler. Même son chef formateur de Nice, Daniel Lebrun, 72 ans, ne rechigne pas à venir en mêlée. Juste pour le plaisir. Cette notion de plaisir, Gilles et Florence Bettiol y tiennent particulièrement. « On aime ce que l'on fait, la qualité des produits est primordiale pour proposer une cuisine maison de A à Z à nos clients. Nous participons à des moments forts pour eux sur le plan émotionnel, tout doit donc être parfait. »

Côté émotion justement, Gilles et Florence Bettiol se souviennent bien évidemment du titre décroché par l'ASM-Clermont Auvergne en 2010. « Nous avons été de toutes les finales, nous avons donc souvent partagé leurs peines. Alors là... » Mais faire partie de la famille jaune et bleue dépasse le cadre sportif. « Les moments les plus forts ? Quand les joueurs et le staff, en costumes, assurent le service lors des soirées comme les Ladies Nights, au profit d'œuvres caritatives. Ils sont exceptionnels, il règne ici un esprit de famille hors du commun. » Il est 16 h 50, il est temps de rejoindre la loge depuis laquelle Gilles et Florence suivront le match. La passion du rugby prend le dessus !

## Au menu D'ASM CLERMONT- AUVERGNE / RACING-MÉTRO 92

**Sur le terrain**  
32/6

4 essais : Rougerie (28<sup>e</sup> et 43<sup>e</sup>), Zirakashvili (35<sup>e</sup>), Lapandry (40<sup>e</sup>)

3 transformations et 2 pénalités : Parra

### En loge

Champagne

Terrine de lapin provençale

Petit farci niçois

Terrine de sot-l'y-laisse

Saumon fumé par nos soins

Verrine de melon, julienne de jambon cru

Coq au vin

Fromages d'Auvergne

Nids d'amour

Flan pâtissier

Tarte aux fruits secs

Crumble pomme-raisin

**Montrognon traiteur**

28, avenue d'Aubière, Courmon-d'Auvergne

Tél. : 0473 613051

[www.le-montrognon.com](http://www.le-montrognon.com)