

« La passion c'est le maître mot dans mon activité »

Avec son premier restaurant ouvert il y a cinq ans proposant en plus du service à table dans un lieu convivial, une gamme de produits uniques à acheter, Manu Vallier a su gagner le cœur des habitants de Hong-Kong. Il a pu rapidement trouver le chemin de leur péché mignon : l'amour des bonnes choses. De la charcuterie en passant par le fromage ou encore la pâtisserie et les baguettes, tout est délicatement choisi auprès des meilleurs producteurs. Il nous parle de son travail, de ses produits et du respect qu'il a pour les producteurs et agriculteurs qu'il rencontre. Entretien.

Propos recueillis par Catya Martin [@MartinCatya](#)



Avec Lar Comité des Maires vigneronnes de Saint-Tropez lors de la dégustation des premiers jus des cépages avant assemblages pour les rouges du Château de Pompolonne. La vignification n'était encore pas terminée.



Visite de l'abattoir Puignatier à Montlignon avec Hervé Puignatier en Janvier 2016 sur thème abattage charolais pur race. Puignatier est une maison qui fait référence dans la maturation (dry-aged) de viande en France.



Nouveau pavillon B10 à Rungis inauguré au printemps.

Trait d'Union : Depuis la création du Stan Café de Stanley parlez-vous des nouveautés ?

Manu Vallier : Stan Café du haut de ses cinq ans ou presque, l'histoire s'écrit au quotidien. On ne lâche rien ! On travaille sur une évolution du Stan café... on en dira plus très prochainement dès que notre idée sera acceptée par The Link.

Pourquoi avoir décidé de créer "B.A.M le garde manger" et pourquoi à Sheung Wan ?

Manu Vallier : B.A.M (Bon A Manger) Le Garde Manger est le prolongement naturel du STAN café. On a voulu créer un lieu confortable, convivial pour que les "bons vivants", les amateurs et tous les autres retrouvent nos produits dans un lieu dédié au carrefour des quartiers de Sheung Wan, Soho et Sai Ying Pun. Un lieu unique: une picerie-bar à vins, ce qui n'existait pas à Hong-Kong.

Depuis quelques temps vous proposez la vente de lait, pourquoi ?

Manu Vallier : Nous distribuons le lait des 30 producteurs de la coopérative : Cant'AveyLot » (Cantal Aveyron et Lot) depuis mai. Nous travaillons directement auprès des agriculteurs en leur achetant et garantissant un revenu décent de leur travail. Dans la conjoncture actuelle, c'est très important que les agriculteurs puissent vivre de leur travail. C'est simple mais qui travaillerait pour rien ou pire pour avoir des "revenus négatifs". Le consommateur doit prendre conscience et se sensibiliser plus pour acheter sain et récompenser ainsi le travail bien fait.

Nous avons des vaches nourries en champs et avec des herbages variés qui garantissent un lait naturellement plus riche en Omega 3 et qui protège la couche d'ozone. A ce jour, on propose deux types de lait : entier et demi-écrémé.

La satisfaction c'est d'avoir converti des Anglais au lait fermier. Et ce qui pour eux représente souvent un frein. Pour ceux qui font leurs propres yaourts, c'est aussi la garantie de voir des yaourts goûteux et onctueux, avec un lait entier riche en crème.

Proposer du lait en direct de producteurs est aussi le fruit de mes voyages, découvertes et rencontres lors de mes "escapades" deux fois par an.

En quoi vos produits sont-ils différents de ce que nous pouvons trouver à Hong-Kong ?

Je ne cherche pas à me différencier mais à offrir une gamme de produits qui d'abord me plaisent, me correspondent. J'aime rencontrer les producteurs pour comprendre leur problématique, adhérer et essayer de bâtir avec eux une relation de travail qui soit bonne pour tous. Je suis un épicurien, j'aime manger, j'aime les bonnes choses. Pour bien produire c'est comme en cuisine, il faut de la passion et l'amour du produit. La passion c'est le maître mot dans mon activité. A Hong-Kong on trouve de tout et forcément du bon. On fait souvent passer des produits "grossiers" pour de l'épicerie fine. Le but n'est pas de devenir un grand négociant de l'épicerie fine, mais de garantir une offre variée, authentique et surtout de qualité. Une de mes satisfactions est de recevoir des grands chefs étoilés de Hong-Kong ou d'ailleurs chez STAN et voir leur étonnement, leur curiosité aiguisée devant nos vitrines remplies de produits du terroir. Le produit c'est la clé !

Qui sont vos clients ?

A notre ouverture, nous avions naturellement une clientèle très fidèlement française. Au fil des mois, la boutique attire toujours plus de locaux, des anglo-saxons, amoureux du fromage, de la pâtisserie et de nos pâtisseries. On fait au mieux pour ne pas traîner et continuer à offrir à nos clients le meilleur comme notre bag

Comment choisissez-vous vos producteurs ?

Je ne vais pas non plus tout dévoiler. C'est un travail de tous les instants, être à l'écoute, à l'affût. La passion fait le reste.

Allons-nous voir de nouveaux produits arriver rentrée de septembre ?

Ce printemps nous avons accueillis le « pastis de l'île de Ré » un pastis artisanal à base de plantes bio produites par Didier



...ent GÉAY, très des huîtres Marenne-Oleron
...se en se pour poser sur les tables

Visite de la ferme de Jean-Louis Esdihaut,
éleveur de Porc noir de Bigorre



Daniel Dorin, producteur de plantes aromatiques
BIO pour les parfumeurs de Grasse et producteur
de Pastis artisanal à base de ces plantes dans le
fenouil



e et autour de la Rochelle. Un personnage passionné et très
iani. Depuis juillet, nous proposons les jus bio « Coq
: », une start-up de Normandie qui propose des jus de
se issues d'un verger bio comprenant plus de 400 variétés
mmiers, le packaging est très soignée, les recettes origi-
: pomme -jasmijn ; pomme -basilic ...
oduit est top. Je suis content d'être un de leur premier
et pour l'export. Nous avons aussi les "PUR ketch'up" bio
gluten, sans allergènes...produit en Haute-Pyrénées, quatre
tes à découvrir sans tarder.

Nous devrions avoir courant septembre les premières pâtes du
chef Joseph Viola (meilleur ouvrier de France) des « Bouchons
lyonnais », Daniel & Denise : terrine aux ris de veau, terrine
de campagne noix de veau et terrine de foies de volaille pis-
tachée.

Quelles sont les suites ?

On va continuer à travailler dur, à ne jamais rien lâcher, même si
au quotidien la gestion humaine reste la partie la plus difficile de
ce business !

Les Petits Lascars



PETITE ÉCOLE FRANÇAISE
Nous acceptons les inscriptions
pour 2016-2017

- De la Toute Petite Section au CE2
- Classes françaises avec anglais ou mandarin en option le mercredi après-midi
- Classes bilingues : français-anglais ou français-mandarin
- Éveil et BébéGym à partir de 12 mois



Les Petits Lascars organisent aussi des activités extrascolaires :

- Classes de soutien en français pour enfants francophones scolarisés dans une école locale internationale ou ESI. Tous âges et niveau de la toute petite section au CM2.
- Classes de langue : Anglais, Espagnol, Mandarin. Pour les 2-11 ans
- Activités ludo-éducatives.
 - Ateliers éducatifs (en français, anglais, espagnol ou mandarin) - Pour les 2-11 ans
 - Ateliers de théâtre (en français ou en anglais) - Pour les 3-5 ans et les 6-11 ans
 - Ateliers nature et découverte - A partir de 3 ans
 - Ateliers sciences et découvertes (en français ou en anglais) - Pour les 6-11 ans
 - Éveil Musical - A partir de 3 ans
 - Mini-Chef - A partir de 4 ans



Feritis groupées par tranches d'âges et niveaux. En semaine après l'école. Le samedi pendant les vacances.

Tel : 2526 8666 / 2526 8892
Email : inscriptions@petitslascars.com
www.petitslascars.com

CENTRAL / SOUTHSIDE / SAI KUNG