



Champignoner ble utbredt i Frankrike under Napoleonstiden i Paris og omegn. Etter hvert forflyttet dyrkingen seg til Loire-dalen. Byen Saumur og omegn produserer i dag 80 prosent av champignonene på det franske markedet. Et spekter av ulike arter champignon stortrives i de fuktige troglodytt-grottene som regionen er så rik på. Pascal Favre d'Anne spiser dem gjerne rå, i salater, med trøffel-vinaigrette. Hos VF bruker han dem stekt i flere av burgerne sine.

FRANSK MICHELIN-KOKK STARTER GRØNN BURGER-KJEDE

Med sin rykende ferske franske fastfood-kjede VF (version française), går stjernekokken Pascal Favre d'Anne (39) helt egne veier på langt flere områder enn valg av uniformsfarge.

Av Rakel Benon Foto:



TERRA BOTANICA I ANGERS

Den første VF-restauranten åpnet i 2010 sammen med den store plante-fornøylesparken Terra Botanica i Angers. Dette er den største og første fornøylesparken i Europa som fullstendig er viet til planteriket. Flerfaldige attraksjoner i form av berg- og dalbaner, snakkende trær, skumle mosetroll og pirater som må bekjempes, er omkranset av spektakulære blomster og planter fra hele verden. Med 275 000 planter fra seks kontinenter, er



1.



2.

opplevelsen lærerik, underholdende og inspirerende for store og små. Smånisser instruerer om plantenes behov og egenskaper, tar oss med i tropiske jungler og på båtturer i grotter og under fosser. Forestillinger, 4D-filmer og leker av mange slag fyller fort dagen. Til lunsj kan du spise naturvennlig hos VF

som er åpen i parkens åpningstider, som varierer etter årstidene. Les mer på terraborotanica.fr.

1. I Terra Botanica kan du selv få lære og prøve hvordan man dyrker ulike planter. 2. Syklende alver omgitt av planter er et vanlig syn i plantefornøylesparken.

Opplegget er velkjent. Serveringsbrett, diskbestilling, kjøpp levering. Ta med ut eller spise på stedet. Et bredt utvalg av burgermenyer ligger rett i underkant av 10 euro. Men akkurat her slutter likheten med den gedigne amerikanske konkurrenten som ligger et steinkast unna.

– Å kunne drikke vin til maten, og slippe cola og den slags skvipp, er uvurderlig, mener Michèle, 69, som aldri i livet ville satt sin fot hos McDonald's, men som nyter å ta barnebarna med til VF. Hun lar dem faktisk få cola, men her gjelder bare VFs egne lokalproduserte merke Fraich'Cola. Ketchupen er også hjemmelaget. Grønnsakene handles lokalt. Skikkelig hjemmelaget béarnessaus smøres under mørt, saftig kjøtt fra en bondegård i nærområdet. Det hele er mykt omfavnet av et saftig, brioche-aktig burgerbrød. Pain d'Alise heter en gammel lokal oppskrift som ingen brukte lenger, men som Favre d'Anne har fått i gave og puster nytt liv i. Melet er fremstilt i en mølle fra 1500-tallet som ligger få kilometer unna. Her knuses kornet sakte for å hente ut

dets ypperste kvaliteter. Bakeriet er håndplukket og jobber kun for VF.

– VI FRANSKMENN LIGGER LANGT

etter andre land når det gjelder fastfood. Det tar lang tid å endre folks vaner her. Innen rask og billig, men god mat, har vi ikke mye utvalg, understreker Favre d'Anne. I sin karriere har han blant annet vært sjefskokk på den franske ambassaden i Bogotá i Colombia, og reist mye før han startet sin egen gourmetrestaurant sammen med konen, Mathilde, som er vinspesialist. Le Favre d'Anne åpnet i Angers i 2006, og ble kronet med Michelin-stjerne året etter. På sine reiser var han vitne til McDonald's braksuksess. Han så også at mexikanerne kjøpt kastet

seg rundt og skapte Tex Mex i samme bølgen. 25 år senere realiserer han onsdager drømmen sin om å starte en fransk fastfood-kjede. Konsept, interiør, priser og menyer har modnet i hodet i mange år. Dette er ingen spontanreak-

sjon for å kaste seg på den nye burger-boomen vi nå opplever.

I 2010 åpner den unike flora-fornøylesparken Terra Botanica i hjembyen Angers. Dette er de perfekte omgivelsene for oppstart av hans naturvennlige hurtigmat-prosjekt. To år senere får VF hederspris fra det nasjonale magasinet for moderne matkunst for profesjonelle. B.R.A. Tendances Restauration hedrer konsepter eller tilbud som utmerker seg spesielt originalt.

Barnebarna til Michèle, Marie (13), Maxime (10) og Alix (7) koser seg med pommes frites og Fraich'cola. De gleder seg til september. Da skal et lekeområde og små gaver til barna være klare hos VF. Humoristiske tegneseriehefter med sesongens grønnsaker i hovedrollene skal bli tilbehør til barnemenyene i stedet for plastikkleker. Forøvrig kildesorterer kundene hos VF. All emballasje er laget av allerede resirkulerte materialer som i tillegg er biologisk nedbrytbare, og går rett i komposten etter bruk.

– Selv serveringsbrettene er av trær fra skogene i nærområdet, understreker den miljøbevisste stjernekokken. I nabobyen Saumur, florerer et spekter av utsøkte sopper i fuktige troglodytt-grotter. Favre d'Anne bruker dem ofte sammen



Den første VF-restauranten åpnet i 2010 i plantefornøylesparken i Angers.

med trøffel-vinaigrette i gourmetrestauranten sin. Hos VF pryder de burgeren L'origin. Den består av hakkebiff, comté-ost, hvitløkssmør, champignon og salat. Pommes fritesene er laget helt fra bunnen i VFs kjøkken. De har en saftig smak av ekte poteter. De er myke og smelter på tungen. De kan fint spises bare, om ikke det hadde vært for de utsøkte hjemmelagde sausene av pepper eller dijonsennep. I salatbaren velger du av ferske, kortreiste ingredienser selv.

– Vinaigrettene har kun sunne oljer, bedyrer den grønnkledde kokken. Han strekker seg mot sunnhet, og jobber stadig med å utvikle magrere sauser, men så lenge han har pommes frites på menyen vil han ikke påstå at han direkte driver helsekostrestaurant.

VF ER NÅ FRANCHISE MED foreløpig tre restauranter i Vest-Frankrike. En fjerde, i Rennes, åpner i løpet av året. Målet er å gradvis spre VF utover hele Frankrike. Hovedsakelig har alle restaurantene felles meny med typisk franske ingredienser som dijonsennep, løkconfit og peppersaus. I tillegg tilbyr hver enkelt restaurant én eller flere spesialiteter som promoterer regionale ingredienser. Nantes-restauranten, den siste i familien, har en burger med mâchesalat og osten curé nantais. I de to Angers-restaurantene kan

du få burger med den salte svinebryst-retten rilaud og osten galet de Loire. Til sammen tilbyr VF 12 ulike burgere. Maten kan nytes med lokalt brygget øl, egenprodusert brus og juice eller et glass økologisk rød- eller rosévin laget av Loire-druer.

Favre d'Anne er også i ferd med å tilpasse konseptet til utlandet. Han kaller det "VF gourmet". Der skal maten også være typisk fransk, men stilen blir et hakk mer raffinert. Med bordservering og innslag av edlere ingredienser som gåselever, blir menyene gjerne to–tre euro dyrere. Tilgjengelighet forblir likevel målet. Han satser i første omgang på storbyer i Europa.

– Hva med Skandinavia, spør jeg. Et ivrig, nysgjerrig smil tar form i det milde ansiktet. Den fran-



Michèle (69) synes det er uvurderlig å kunne ta med barnebarna til VF, der hun selv kan nyte et glass vin, mens barna får cola.

ske øko-kokken returnerer spørsmålet:

– Tror du kjenner, franske kvalitetsburgere til gunstige priser hadde vært noe for nordmenn?

BESØK VF

VF ligger foreløpig i Angers og Nantes, og åpner snart i Rennes. De tre byene ligger i Vest-Frankrike. Byene er lett tilgjengelig fra Paris med hurtigtog. Det går også fly til Nantes. VF-restaurantene er åpne hele året, sju dager i uken, fra kl. 11.30–23.00.

Restaurant VF – Angers

21 bd Foch
49100 Angers
Tlf: 0033 2 41 42 91 29

Restaurant VF – Nantes

12 allée des Tanneurs
44000 Nantes
Tlf: 0033 2 40 47 57 57