

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#10



Si 2018 a fait la part belle aux concepts hybrides en restauration (épicerie-café, boucherie-popote, cave à vin-dînette...), c'est le sincère, le sourcé, le temps laissé à la nature qui s'impose plus que jamais dans les océans, dans les champs. Ainsi, les huîtres de la maison Quintin magnifient-elles la Bretagne en mûrissant durant plus de trois ans. Ainsi, la cannette des Dombes se nourrit exclusivement de végétal pour développer durant 60 ou 80 jours une chair marbrée, dorée. Pendant qu'à Laguiole, les veaux de race Aubrac sont nourris exclusivement à l'herbe et au lait de leur mère. Vision idyllique ? Dans cette prise de conscience sociétale pour l'environnement et le manger sain, cette Revue T de Transgourmet s'applique à valoriser les actions, et même les combats de femmes et d'hommes conscients et amoureux de leur métier. Passeurs de valeurs, de la terre à l'assiette. La rédaction

#10

SAISON
p.3

POINTS DE VUE
Le Marseille
nouveau
p.6

PÂTISSERIE
Le 1977 de
Sébastien Bouillet
p.8

HORS FRONTIÈRES
Irrésistible
Istanbul
p.10

UN PRODUIT /
UN CHEF
Viande d'Aubrac
par Serge Vieira
(Chaudes-Aigues)
p.13

LE GESTE
Faire un
pâté-croûte
p.16

LE GRAND
ENTRETIEN
avec Julien
Duboué
p.19

ÉCOSYSTÈME
24 heures
de vie en palaces
p.23

BIBLIOTHÈQUE
William Ledeuil
p.27

SÉLECTION
Top 5 de
lieux concepts
p.28

PLAYLIST
Automne
gourmand
p.30

RÉSEAUX
Foodtech
et matériel
de cuisine
p.32







ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Transgourmet Origine a sélectionné pour vous deux variétés de riz bio de Camargue IGP. Un riz long semi-complet et un riz rouge complet qui sont produits en petite Camargue sans aucun engrais ni traitement chimique avec l'aide de canards, véritables désherbants naturels. Ces riz sont le résultat d'une méthode japonaise ancestrale que Bernard Poujol a introduit en Europe. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

LA SAISON

❶ Huîtres spéciales de la maison Quintin n°2 & n°3

Code n° 2 : 238752 &
n° 3 : 234689

Zone de production
Côte Atlantique

Depuis trois générations, la Maison Quintin produit des huîtres creuses sur la rive droite de la rivière de Crac'h, en Bretagne. Les huîtres Quintin sont captées à l'air marin du bassin d'Arcachon. À l'âge de 8 mois, elles rejoignent la Bretagne, où elles restent en nourrice quelques temps avant de se faire brasser entre le sol sableux du golfe du

Morbihan et la pleine mer, en baie de Quiberon. Pendant trois ans et demi, elles seront changées de casiers à mesure qu'elles grossissent, pour s'épanouir correctement. Transgourmet a sélectionné la Spéciale, médaillée d'or au Concours général agricole de Paris en 2014. Celle-ci est disposée dans des casiers de 150 huîtres quelques semaines au

bord de la rivière pour que le mélange naturel d'eau douce et d'eau salée donne un bivalve équilibré, charnu et vif en goût. Pour la Revue T n°8 de Transgourmet, Baptiste Denieul (Auberge Tiegezh, à Guer) avait imaginé un plat, l'huître chaude de la Maison Quintin, cuite à la vapeur de thym, bouillon de langue de veau, tagliatelles de pomme de terre et lard gras.

❷ Canette de la Dombes

Pièce de 1,7 kg env.
Code 229692

Zone de production
Ain, Auvergne-
Rhône-Alpes

Aux portes de Lyon, la région de la Dombes est connue et reconnue pour la préservation de ses paysages naturels, où se côtoient volailles et poissons d'eau douce.

Douze producteurs du Groupement des aviculteurs de la Dombes se consacrent à l'élevage de canettes, et en produisent environ 80 000 chaque année. Plus petite et plus rare que le mâle, la canette de la Dombes est élevée pendant 65 à 77 jours sur litière ou caillebotis, et bénéficie d'une

alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, garantissant une chair nacrée, marbrée, un gras blond doré et une texture souple et fine. À la dégustation, des saveurs de fruits secs parfument délicatement le palais.



3 Potimarron

Transgourmet Origine
Pièce de 5 kg
Code 301171
Disponible de
septembre à décembre
Zone de production
Sologne

Dans les années 2000, à Soings-en-Sologne dans le Loir-et-Cher, la famille Bourdillon veut diversifier ses cultures. À côté du muguet, les cucurbitacées pointent alors le bout du nez. Ici, le potimarron s'épanouit agréablement dans le sol argilo-sableux qui caractérise la région. Celui-ci est plus facile à travailler, ce qui limite l'utilisation de produits phytosanitaires. Dans la ferme familiale, on cultive le potimarron

uchiki kuri, une variété japonaise qui se distingue par sa couleur rouge brique, sa forme de toupie et sa taille moyenne. Après 100 jours de culture, nul besoin de couper la tige de la cucurbitacée, la plante sèche et le potimarron se détache seul, à la main. À la découpe, une chair orange et épaisse. En bouche, des notes légèrement sucrées et des saveurs de châtaigne s'entremêlent délicatement.



4 Reblochon fermier – Farto de Thônes

Sélection Marie
Quatrehomme pour
Transgourmet
Pièce de 450 grammes
Code : 101696
Zone de production
Haute-Savoie

Pour Transgourmet, Marie Quatrehomme a sélectionné le reblochon de la Fromagerie Farto de Thônes, là où l'histoire du reblochon a commencé, en Haute-Savoie. Ici, les techniques traditionnelles de fabrication perdurent depuis plus de huit siècles, notamment grâce à l'AOC obtenue en 1958 qui impose un cahier des charges strict. Les abondances, les tarines et les montbéliardes sont les seules races de vaches à produire le lait du reblochon. Elles sont nourries au foin prove-

nant de la zone d'appellation, et à l'herbe fraîche au moins 150 jours par an. Juste après la traite, le lait cru est transformé directement à la ferme. Il est d'abord caillé avec une présure naturelle, égoutté et trempé dans un bain de saumure pendant deux heures, puis posé au séchoir sur des planches d'épicéa environ une semaine. Il est enfin frotté à l'eau claire et passé en cave pour commencer son affinage, qui durera au minimum trois semaines. Le résultat ? Une croûte lisse, fine, jaune à jaune orangée ; une pâte souple et onctueuse. À la dégustation, des arômes de crème et de noisette viennent titiller les papilles.



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

French Touch*

SIGNEZ VOS CLASSIQUES AVEC AUDACE



||
*Pressé de rouget,
algues et chantilly
à l'anis*

*Un grand écart osé entre
la Normandie et la
Méditerranée*

Pierre Gagnaire

||
Pi^{er}re Gagnaire



*la touche française

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site www.elle-et-vire.com/pro

Points de vue

« Les gens veulent aller vers les producteurs, toi tu n'es que le transmetteur »

Julia Sammut vient d'ouvrir sa première table-épicerie en plein quartier populaire de Noailles, à Marseille. Clientèle du quartier et touristes américains viennent y dénicher des produits ou déguster un plat du jour local. Pierre Giannetti n'en est pas à son coup d'essai et c'est dans le 7^e qu'il a installé, avec Marine Crounillon et Sandi Despierres, sa nouvelle adresse. « Plus humble » qu'un restaurant : un traiteur avec une petite partie épicerie, où ses plats de bonites et ses légumes al dente n'ont rien à envier aux tables gastronomiques.

Est-ce que vous avez en fait inventé les lieux dont vous rêviez qui n'existaient pas à encore à Marseille ?

Julia Sammut : Oui, c'est du surmesure, j'en avais un peu marre de faire le tour de Marseille pour trouver ce que j'aime et de passer une journée entière pour faire les courses.

Pierre Giannetti : Un lieu c'est un espace de projection, c'est comment on aimerait être accueilli, ce qu'on aimerait manger, ce qu'on aimerait boire. Ici, à la Fabrique, on connaît aussi le goût des gens. Parfois quand on fait des plats avec Marine, on se dit tiens ça c'est pour la dame avec des lunettes !

Vous faites très attention à choisir des fournisseurs locaux...

JS : Tous mes produits sont sourcés partout. Mais dans la fabrication maison ou le restaurant, oui, c'est local.

PG : Oui, ce qui veut aussi dire de saison. Contrairement au traditionnel du traiteur où on peut envoyer des tomates farcies ou



Julia Sammut et Pierre Giannetti ont en commun l'amour des producteurs et de l'humain et puis, en toile de fond, Marseille, foisonnante et anarchique. En pleine émulation gastronomique.

Texte et photo Zazie Tavitian



de la ratatouille toute l'année ! C'est là où on a l'impression de défricher, car il faut qu'on fasse aimer les racines d'hiver, les choux qu'on fasse du sexy avec quelque chose d'honnête. On s'appuie sur une cuisine méditerranéenne avec très peu de gras, des cuissons instantanées, justes. Notre épicerie c'est notre garde-manger. Le cœur du projet est là.

Est-ce que vous avez l'impression d'arriver à faire vivre une chaîne de producteurs, d'agriculteurs ?

PG : Oui, de plus en plus ! Moi j'ai eu la chance d'avoir pu faire commencer des maraîchers, à l'époque de mon restaurant, qui me suivent depuis. Et puis il y en a d'autres qui commencent et donc on aimerait qu'il y en ait de plus en plus. C'est ça notre rôle à nous qui travaillons dans les métiers de bouche : si on peut aider des gens à s'installer, c'est super.

JS : Et les clients sont aussi là pour ça. Moi je me rends compte tous les jours que les clients ne veulent que ça. Ils veulent aller vers les maraîchers, vers les producteurs, toi tu n'es que le transmetteur.

Vos deux lieux ont ouvert récemment, mais aussi la Mercerie (restaurant de Harry Cummins et Laura Vidal), est-ce qu'il y a une espèce d'émulation en ce moment à Marseille dans le monde de la restauration ?

JS : C'est clair, la ville s'est ouverte un peu. Après tu sais qu'à Marseille c'est lent, c'est-à-dire que quand il y a dix ouvertures par jour à Paris, chez nous il y en a une tous les 3, 4, 6 mois. Là, il y a eu quatre ouvertures

simultanés, donc c'est génial. Donc oui, vu de l'extérieur on pourrait dire qu'il y a un engouement, un truc qui se passe.

PG : Il y a dix ans, tu ne pouvais pas bouffer de pain à Marseille. Ça fait sept, huit ans qu'il y a des boulangeries qui ouvrent et il y en aura plein d'autres. Pareil pour des boutiques qui vendent les légumes, un marché paysan, et ça marche !

Pierre, vous parliez du côté défricheur... est-ce que c'est excitant d'être à cette place-là ?

PG : Oui, mais c'est aussi une pression, car on joue le jeu avec des producteurs ou des petites entreprises qui nous livrent des produits locaux. Ça demande beaucoup d'anticipation et pour moi, le stress, il est là. J'ai toujours peur de manquer. J'essaie d'être à la base du circuit. Quand on trouve qu'un produit est intéressant, il faut qu'il soit mis en avant. On paye le prix pour que les gens puissent en vivre, je ne négocie jamais rien.

JS : Économiquement, mon comptable me dit que mon système est compliqué comme j'ai décidé de ne mettre que ce que je vends dans mes assiettes. Je ne négocie pas les prix avec mes fournisseurs. En même temps c'est facile ce qu'on fait, on le porte tellement. On n'est pas dans un discours.

PG : Voilà. En vendant un produit, on raconte une histoire. Tu te rappelles que tel produit c'est un lieu, une rencontre, l'odeur qu'il y avait ce jour-là et voilà ce qu'on raconte. Ce ne sont que des choses humaines.

1 Julia Sammut
Épicerie L'Idéal
11 rue d'Aubagne,
13001 Marseille
09 80 39 99 41
www.epicerielideal.com

2 Pierre Giannetti
La Fabriquerie
71 avenue de la Corse,
13007 Marseille
07 67 17 35 95

Le 1977 de Sébastien Bouillet

Texte
Audrey Vacher
Photos
Romain Guittet



«J’aime les choses simples. Je mange très peu de gâteaux modernes en vrai. J’aime les clafoutis, les tartes, la pâtisserie de base.» On pourrait dire qu’on avait tout de suite cerné le bonhomme quand il nous lâche cette phrase d’un regard matois, tout en préparant le gâteau confectionné pour ce rendez-vous aux sunlights du photographe. Son 1977 est un compromis entre la pâtisserie Bouillet version père et version fils, célébrant les 40 ans de la maison.

Devant l’entrée de l’Atelier de Miribel qui abrite son labo en banlieue lyonnaise, une sorte de Transformer, une BMW 1200 GS. La sienne. L’homme est passionné de belles mécaniques, et confie la fierté d’avoir acquis un side-car vintage pour balader son fiston. Le pâtissier patron est posé, a un mot ponctué d’un rire pour tout le monde dans le labo, énergique et rigolard, ravi, entre les 9 boutiques

qui tournent plein pot à Lyon et les corners qui connaissent le même succès au Japon.

La filiation

«J’ai vécu au-dessus de la pâtisserie de mes parents (Henri et Ginette, que nous croisons ce matin-là, fondus dans le décor, qui avec un outil, qui avec un petit-enfant). J’ai toujours aidé à la caisse, à faire les petits sablés. Ou je me dirigeais vers une carrière sportive (arts martiaux, foot), ou je faisais pâtisserie. À 15 ans, mon père m’a fait faire des stages de troisième chez des copains à lui et j’ai vu une technique. Après j’ai commencé mon apprentissage à Lyon puis je suis parti pendant huit ans à droite, à gauche, (Val-d’Isère, Aix-en-Provence et Paris) et en 2000 je suis revenu pour changer les choses en accord avec mes parents. Même si 80 % des produits ont changé, ça a marché tout de suite. Aujourd’hui, on a 9

boutiques à Lyon.» Dont 3 concepts : la maison mère à La Croix-Rousse, Goûter («Tarterie, cake au mètre, des choses limite tu peux faire à la maison, mais ça cartonne.»), l’Atelier chocolat («C’est un peu comme dans Charlie et la chocolaterie, on y trouve plus de 40 références de tablettes de chocolat.»). Et l’Atelier donc, qu’il nous fait visiter, du poste d’arrivée des matières premières à son bureau garni de livres en passant par sa machine à découper à jets d’eau, dont il est tellement fier au point de lancer une démo.

L’idée

«On voulait créer un gâteau pour les 40 ans de la maison. Ça réunit les goûts et textures que mon père et moi, on aime. Y a plein d’agrumes différents, de la pâte d’amande, un biscuit à la noisette très moelleux, un sablé croquant à l’extérieur du gâteau. Une mousse noisette avec un peu de gianduja dedans pour équilibrer. La déco est assez sobre. C’est un gâteau gourmand. Ça nous correspond à mon père et moi. C’est un gâteau toutes saisons en fait. J’adore les fruits, mais la noisette et les agrumes, c’est top.»

Pâtisserie Bouillet

15 place de la Croix-Rousse
69004 Lyon

Atelier Boutique Miribel

1745 rue de la Traille – ZI
La tuillière
01700 Miribel



**LA COMPOSITION DU 1977
(POUR 4 PERSONNES)**

❶ Noyau d'agrumes

Il est constitué de purée de mandarine et de yuzu, marmelade d'orange, confit de citron et de marzipan.

❷ Mousse noisette

❸ Biscuit Réal

❹ Streuzel noisette

La cuisson de la pâte, à 175°C pendant 20 à 30 min, doit être bien uniforme et d'une belle couleur « roux ». L'émietter et l'étaler au poids dans des cercles. Réserver au réfrigérateur.

❺ Glaçage noisette

❻ Sablé noisette

Des décors réalisés avec de la feuillantine, de la farine, des œufs et des noisettes hachées.



HORS FRONTIÈRES

Irrésistible Istanbul

Plus qu'ailleurs dans le monde, la Turquie incarne la cuisine en résistance, portée par des chefs qui ne se laissent pas abattre par les crises que subissent leur pays. Balade à Istanbul, en quête de bonnes adresses.

Texte Luc Dubanchet
Photos Omnivore

Si vous n'avez jamais connu une cuisine en résistance, allez faire un tour du côté de la Turquie. Vous y rencontrerez des chefs admirables, confrontés à l'une des pires crises qu'a connues ce grand pays à moins de trois heures de Paris, et surtout dans cette ville-carrefour entre Europe et Asie qu'est Istanbul. D'autant plus douloureux que début 2010, la movida stambouliote était en passe de déborder du pays : Istiklal, cette grande artère menant de la place Taksim aux bords européens du Bosphore s'était soudain mise à respirer la fête, Turcs et touristes mêlés, bars à cocktails et boutiques de loukoums sans discontinuité. La nuit s'organisait autour de Karaköy et de ses bars aux terrasses avenantes. Derrière le chef Mehmet Gürs tout en haut de son restaurant panoramique Mikla, la cuisine ottomane sortait de son refuge séculaire pour épouser l'ère d'Instagram. Les vins d'Ankara, les produits ensoleillés d'Izmir

remontaient vers cette capitale touristique, assurément belle, et qui se retrouverait bientôt sur la carte mondiale des grandes villes comestibles. Las ! Attentats et coups d'État, assortis d'une chute vertigineuse de la livre turque, ont mis à bas la formidable dynamique.

Premier vin nature

Pourtant, il faut retourner à Istanbul. Pour avoir le plaisir de dîner encore à Neolokal et l'une des plus belles vues sur les toits de la ville. Le courageux Maksut Askar y livre sa vision du goût ottoman dans un houmous construit comme un paysage aux multiples rebonds gustatifs. Lâché par tous ses partenaires, il poursuit néanmoins sa quête de vérité et s'apprête à lancer le premier vin nature turque, dans son village natal près de Gaziantep, pas si loin d'Alep en Syrie... Courage aussi, pour le jeune chef Ismet Saz, qui n'a pas flanché avant d'ouvrir Toi, devenu très vite la cantine chic et incarnée des nou-



veaux mangeurs qui se délectent d'un agneau fondant au boulgour ou encore d'un bœuf Wellington plus british que nature sur les bords du Bosphore. Et si les touristes ont déserté massivement les ruelles de la vieille ville, il faut justement en profiter pour s'y aventurer jusqu'à Petra Roasting and Co, où s'articule autour de la brûlerie maison un lieu qui pourrait sortir tout droit de Brooklyn : béton brut, tables de bois clair, cuisine turque européenne. Si maligne, que l'Istanbul hipstérissant s'y bouscule sans trop se soucier de la conjoncture.

Kadiköy en plein essor

La crise ? Sur les pentes du parc Emirgan, dans ces rues verdoyantes du quartier de Reşitpaşa qui n'a décidément rien à envier à la beauté des contreforts de Rio, la jeune Amanda Bravo semble s'en moquer elle aussi, toute accaparée au lancement de son premier restaurant bistronomique. On y déjeune sous les arbres dans une salle qui se

remplit d'un coup pour le brunch du week-end. Deux numéros plus bas, une jeune entrepreneure a lancé il y a déjà quatre ans déjà Melez Tea. Son showroom - open space odorant ne déparerait pas dans Paris. Et ses blends chinois délicats s'arrachent auprès de la clientèle des hôtels. Mais c'est de la rive asiatique qu'on toise sans doute le plus la crise. Kadiköy, cette partie d'Istanbul réservée depuis des lustres à la villégiature, accueille un pêle-mêle de néo-brasseurs, néo-bistrot et même néo-kebabs qui connaissent un flamboyant succès. Les délicieux pains pita fourrés d'agneau confit se dégustent au coude à coude sur la minuscule terrasse d'un lieu riquiqui mais dont l'enseigne constitue à elle seule le meilleur des pieds de nez à la situation politique et économique d'Istanbul : Basta !

Nos adresses

1

Mikla,
de Mehmet Gürs
The Marmara Pera
Mesrutiyet Caddesi 15
34430 Beyoğlu,
Istanbul

2

Neolokal,
de Maksut Askar
SALT Galata
Bankalar Avenue
Karaköy
34420 Istanbul
www.neolokal.com

3

Toi, d'Ismet Saz
Kurucemesne Caddesi 11
Kurucemesne, Istanbul
www.toiistanbul.com

4

Petra Roasting Co.
Hossobbet Sk.
Panorama Selenium
Résidence Magaza 1
Gayrettepe
Istanbul
www.petracoffee.com

5

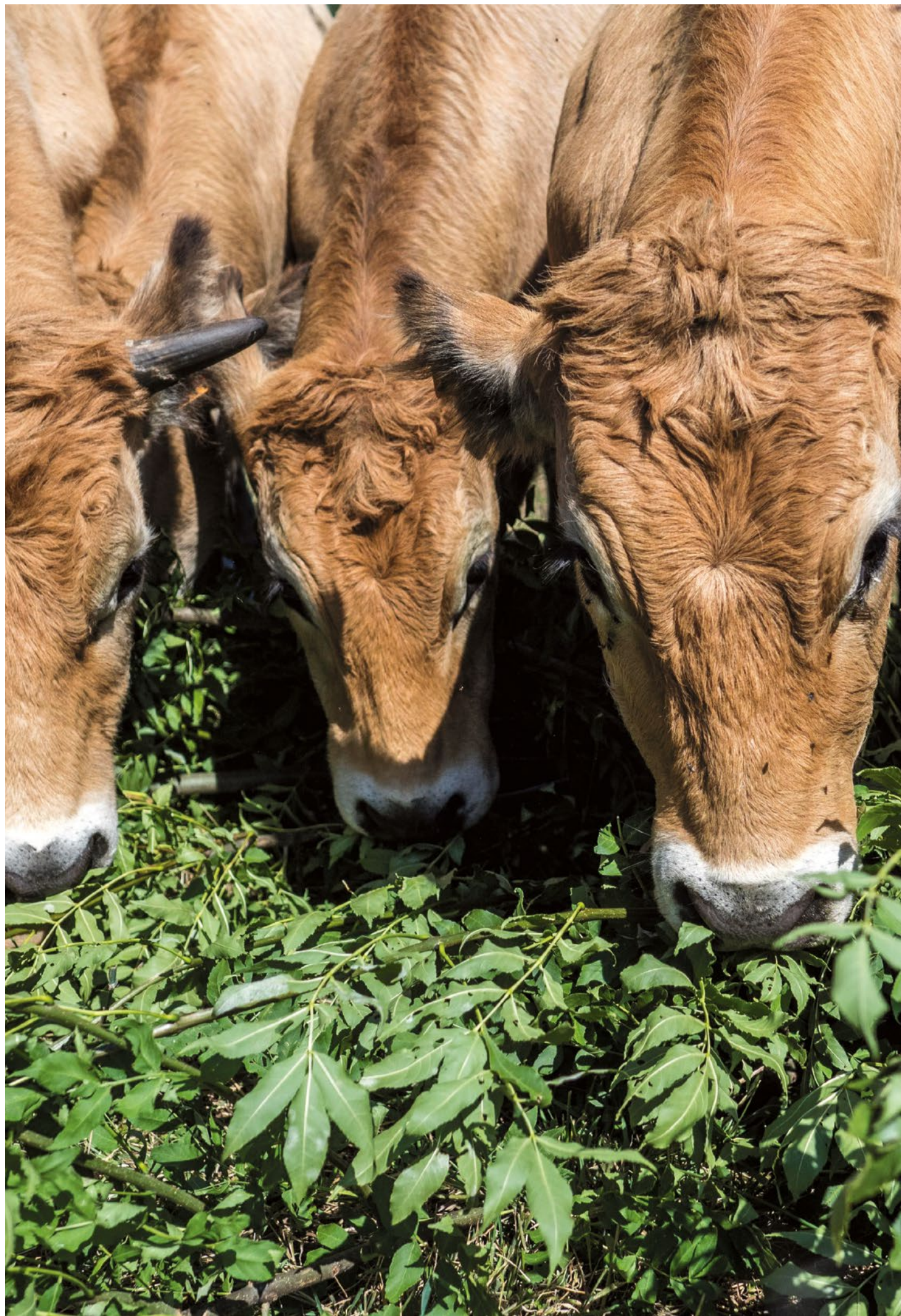
Aman Da Bravo
Bistronomique,
d'Amanda Bravo
Emirgan Sok 20/a
34467 Sanyer, Istanbul

6

Melez Tea
Kongre Caddesi 81/A
34440 Sanyer, Istanbul
www.meleztea.com

7

Basta Street Food Bar
Quartier Caferaga
Sakiz Sk. 1
34710 Kadiköy,
Istanbul
www.bastafood.com





FRANCK CANAL & SERGE VIEIRA

Tendre Aubrac

Vingt petites minutes de voiture séparent Franck Canal et son élevage de vaches à Laguiole et Serge Vieira, le double étoilé de Chaudes-Aigues. Et tout le reste les réunit : l'amour des bêtes, du pré à l'assiette.

Reportage Amélie Riberolle

Photos Arnold Jerocki

Restaurant Serge Vieira

Le Couffour,
15110 Chaudes-Aigues
&

Sodade

21 avenue Georges Pompidou
15110 Chaudes-Aigues
www.sergevieira.com

Franck Canal

SCEA Valette
12210 Laguiole

«On se croirait dans un western!» s’amuse Serge Vieira. La terre tremble sur les prés de Laguiole. Le troupeau a aperçu Franck Canal et vient l’accueillir, à la manière de chiens qui font la fête à leur maître. Imparfaite, Jena... Ils les reconnaît toutes immédiatement et les salue une à une, répondant aux requêtes de caresses de ces pures Aubrac. «Il faut les gratter là où elles n’arrivent pas à le faire elles-mêmes», explique-t-il au milieu des cloches qui tintinnabulent. Serge Vieira se prête au jeu avec plaisir. Il a plusieurs fois aperçu les filles lors de séances de cueillette de serpolet et de cistre, comme on appelle ici le fenouil sauvage, avec son équipe.

Aujourd’hui, c’est Franck et son associé Christian Valette qui assurent les présentations avec les bovins. «Il ne faut pas s’amuser à essayer de faire ça partout!» Leur marque de fabrique, c’est le bien-être de ces animaux. «Les veaux sont nourris uniquement à l’herbe et au lait de leur mère.» Sur ce pré, du trèfle et de la gentiane, un puits mais aucun nourrisseur... et beaucoup de tendresse. «Quand tu peux faire ça, t’as tout gagné, ça veut dire qu’elles ne sont pas stressées.»

Lui-même semble si heureux d’embaucher chaque jour à six heures du matin pour surveiller ses bêtes. Ou offrir pour le déjeuner des branches de frêne quand l’herbe commence à manquer après la mi-juillet. «Surtout qu’on n’a presque pas eu de pluie depuis la mi-juin!» Le bruit de la mastication du groupe des 18 mois, couvre presque ses paroles. «Les anciens faisaient ça, on voit bien qu’elles adorent, c’est le bon sens!»

Franck est fils de boucher, Serge d’ouvriers. L’un a les joues rosies par l’air de l’Aubrac, l’autre le teint pâle de ceux qui passent un peu trop de temps en cuisine. Les deux hommes ont vite fait de se livrer sur la quarantaine plus ou moins rugissante, les enfants et le besoin de sens tout court. Le téléphone de Franck émet un bruit de boîte à meuh : c’est Kevin, l’un de ses deux salariés, âgés de 20 ans



et passionnés, qui le consulte. Franck les a recrutés sur Facebook grâce à sa fille Alexane, 16 ans, aussi à l’aise sur les réseaux sociaux qu’au milieu des troupeaux. Ces jeunes qui viennent ou reviennent travailler sur l’Aubrac, c’est la fierté commune des deux hommes, le Pyrénéen adopté par l’Aubrac et l’Auvergnat.

Label Bleu-blanc-cœur

Le respect pour le travail de l’autre grandit au fil des pas sur le plateau où sont éparpillées les différentes parcelles, 170 hectares au total. Serge hésite à caresser Jacky, le taureau primé à Paris, trente saillies annuelles au compteur. Mais s’amuse de l’étable aux allures de spa. Franck parle de « finition » dans ce spacieux bâtiment où les bêtes passent leur fin de vie à se gaver d’orge préalablement dépoussiéré. Entre 100 et 200 tonnes de soupe fraîche sont préparées chaque jour. Et entre les repas, le reste du temps est consacré à profiter du brumisateur et de ces ingénieuses brosses tournantes pour se faire gratter la croupe. Un régime engraisant garanti sans antibiotiques et « avec beaucoup d’omégas 3, conformément aux exigences du Label Bleu-blanc-cœur ». « Une belle fin de vie à se faire masser », sourit Franck.

Une tranquillité qui se retrouve dans la viande, comme ce filet préparé au château de Couffour, dans ces spacieuses cuisines avec vue sur les prairies du Cantal. Les éleveurs et une partie de l’équipe écoutent le filet sur le gril. « C’est très rouge pour de l’Aubrac » s’enthousiasme Serge. Son morceau préféré, c’est le paleron, comme Franck. « On peut le traiter comme un steak, un paleron bleu ça peut être magnifique ». Le péché mignon de Christian, c’est plutôt les ribs, comme à la Maison de l’Aubrac. « Le gras diffuse le goût du foin ». La vie, quoi.

À retrouver chez Transgourmet
— Kit du boucher à griller race Aubrac
2 bavettes d’aloyau PAD + 2 hampes PAD + 1 onglet PAD
Code : 300907

— Kit du boucher à fondue race Aubrac
2 poires ou 2 melan PAD + 2 dessus de palette PAD
Code : 300908

— Cœur de paleron PAD race Aubrac
Code : 300934

— Rôti cœur tendre de tranche race Aubrac
Code : 300971

— Bourguignon de bœuf race Aubrac
Code : 300939

— Coquille de bœuf race Aubrac
maturé sur os 21 j minimum
Code : 301055

— Cœur de rumsteck PAD race Aubrac
Code : 301056

— Filet de bœuf semi paré race Aubrac
Code : 301054

Retrouvez l’histoire de Franck Canal en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Après la visite chez Franck Canal (en haut, au premier plan) et ses vaches, Serge Vieira a cuisiné pour l’éleveur un filet de sa production dans les cuisines du Couffour.



Filet de bœuf, gnocchis au vieux cantal

Ingrédients Pour 4 personnes 1 morceau de filet de bœuf Aubrac — 300 g de pulpe de pommes de terre, 37 g de farine, 30 g de fécule, 100 g de cantal vieux râpé,	1 œuf, 1 pointe de noix de muscade — Huile de pépins de raisin, 1 oignon , Graines de coriandre, Anis vert, Ail blanchi,	Thym-citron, Sauce soja, Miel, Piment d’Espelette — 100 g de vin rouge, 50 g de porto rouge, 50 g de carotte, 30 g d’échalote,	1 gousse d’ail, 1 branche de thym-citron, 5 g de poivre noir concassé 200 g de jus de bœuf 20 g de beurre
--	--	--	---

Recette

Parer le filet, réaliser 200 g de jus avec les parures. Réaliser la marinade en faisant légèrement chauffer l’huile, faire infuser les épices et aromates puis la sauce soja et le miel.

Confectionner des tuiles avec la moitié du cantal.

Préparer les gnocchis : ajouter à la pulpe chaude le fromage, la farine, la fécule, assaisonner et terminer par l’œuf. Étaler sur 2 centimètres d’épaisseur,

façonner en quenelles et cuire à l’anglaise jusqu’à ce qu’ils remontent de l’eau.

Marquer le filet au gril sur toute la circonférence. Poursuivre la cuisson avec la marinade à 80 °C jusqu’à une température à cœur de 39 °C. Pendant ce temps, griller légèrement les gnocchis, blanchir les pak choy, les marquer au gril et les lustrer au beurre noisette. Trancher le filet, dresser en parsemant les gnocchis de cantal, verser le jus et parsemer de cistre.

Le pâté-croûte

Où Olivier Canal, chef de la Meunière à Lyon, nous confectionne un oreiller bien moelleux mais sans plume.

Par Clément Charbonnier Bouet

Olivier Canal a repris il y a quatre ans La Meunière, authentique bouchon lyonnais du 2^e arrondissement, fondé en 1823. Originaire de Marseille, il s'est pris de passion pour le pâté-croûte et s'y est consacré sans relâche pour perfectionner sa technique.

La recette qu'il nous présente ici, réalisée en trois jours, l'a mené en 2017 jusqu'en finale du Championnat du monde de pâté-croûte (1000 candidats, 25 demi-finalistes, 13 finalistes). Il s'agit de l'« Oreiller de la Belle Meunière », à base de volaille, variante du traditionnel « Oreiller de la Belle Aurore », dont la farce au gibier ne peut pas être réalisée toute l'année.

1 La pâte I

La pâte, préparée la veille, est un intermédiaire entre pâtes sablée et brisée, à base de farine, beurre, œuf, lait, cognac et épices.

On coupe le morceau de pâte en deux parts égales.

Sur le marbre, on martèle la première part à coups de rouleau pour « réveiller » la pâte de ses 24 heures de chambre

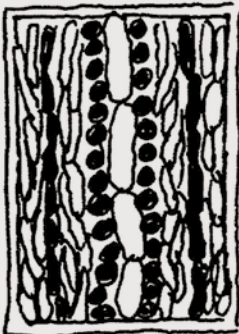
froide puis on l'étale de manière à occuper toute la surface d'une grande plaque de 40 par 20 cm, sur environ 0,5 cm d'épaisseur.

On la positionne sur la plaque et on installe le moule rectangulaire.

On installe un cadre.

2 La farce

On étale la farce, constituée de gorge de porc, sauté de veau, volailles (toutes celles qu'on retrouve en filets pour les lèches), oignon, porto, cognac, piment d'Espelette. On la dispose sur toute la surface de la pâte et sur environ 2 cm d'épaisseur. On dispose les lèches symétriquement en partant du centre de manière à partager chaque tranche en deux.



5 4 3 2 1 2 3 4 5

Les lèches :
① foie gras
② cœur de canard
③ filets de poulet de la Dombes
④ filets de canette de la Dombes
⑤ filets de pintade de la Dombes



On poivre et on remet une couche de farce qu'on lisse délicatement de façon à ce que la surface soit légèrement bombée.



3 La pâte II (le retour)

On réalise le même travail sur la seconde part de pâte (réveiller, étaler...)
On fait en sorte d'avoir une surface de pâte un peu plus grande de manière à pouvoir recouvrir l'ensemble.



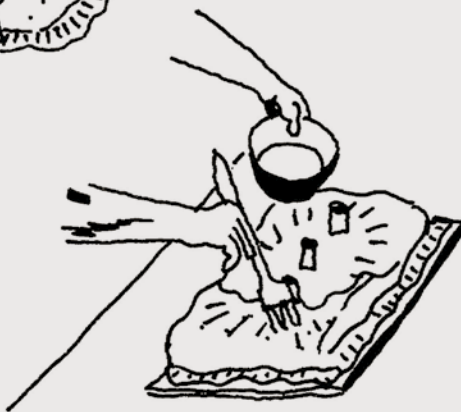
On humidifie la couche de pâte inférieure pour l'adhérence et on «borde» en prenant garde à bien évacuer l'air.
On coupe le surplus à 3 cm du bord.



4 Chiquetage et signature

On «chiquette» (faire de petites entailles régulières à l'aide d'une pince à chiquer), afin d'assembler les deux pâtes et de permettre à la pâte de monter plus facilement à la cuisson.

Chaque chef orne d'un dessin, d'un bon mot, d'un clin d'œil ou d'un motif réalisé au couteau son pâté-croûte.



5 La ventilation

On perce 3 cheminées, qui donnent à l'oreiller l'allure d'un paquebot, afin que la vapeur s'évacue pendant la cuisson et pour éviter le trop plein d'humidité qui rendrait le pâté spongieux.

6 La dorure

«On finit par la peinture» : l'oreiller est doré au jaune d'œuf (avec du sel qui accentue la dorure).

7 Cuisson

On enfourne à 180 °C avec une sonde, l'oreiller est cuit à 53 °C à cœur.

8 La gelée

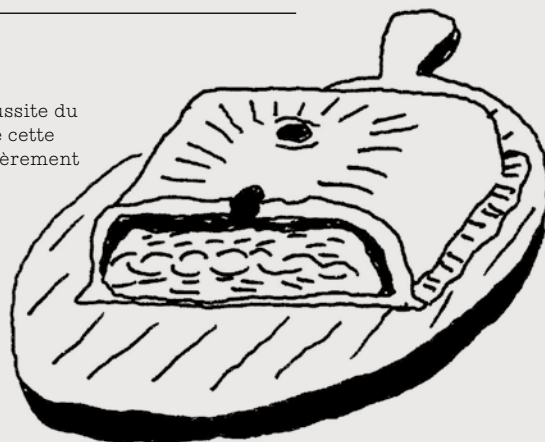
On laisse refroidir et on verse une gelée au porto dans les cheminées.

9 Le verdict

On laisse encore 24 heures au frais et on coupe. C'est seulement à cette étape qu'on peut juger de la réussite du pâté-croûte et c'est ce suspense qui fait tout l'attrait de cette recette ne laissant pas de place à l'erreur : la croûte légèrement craquante, la farce à point, le canard rosé.



Le bébé pèse près de 14 kg, ce qui correspond à une trentaine de tranches à recouper en deux.





JULIEN DUBOUÉ

« La base de notre métier c'est d'acheter un produit et de le vendre à juste prix »

Propos
recueillis par
Luc Dubanchet
Photos
Baptiste Lignel

Julien Duboué a mis tout le monde d'accord au début de l'été. Succès public – une file d'attente d'une centaine de mètres pour le premier brunch du dimanche – et louanges unanimes de la presse parisienne, ce qui est plus que rare. C'est ce que le Landais élevé au grain de la cuisine haute voltige (Georges V à Paris et Daniel Boulud à New York, rien que ça) a mis dans BOULOM tout son savoir-faire de cuisinier dans cette adresse atypique où l'on entre par une (vraie) boulangerie, où l'on choisit son pain, ses vins, avant de pénétrer dans la salle à manger cachée derrière les baguettes parisiennes. Là, c'est un buffet à volonté, sa formule à 39 euros le midi, 49 euros le soir, qui vous fait tourner la tête, tant les mets sont variés – de la terrine de boudin noir à une pluie d'asperges de sa région, des œufs mimosas de l'enfance aux ribs grillés au barbecue – les clins d'œil nostalgiques irrésistibles – les crêpes flambées au guéridon, le panier d'ouvreuse chargé de vieil armagnac de chez Darroze... Tout pour craquer,

donc, et faire de Paris une véritable fête. Derrière BOULOM, pourtant, se cache un boulot considérable. Entretien avec l'un des chefs les plus fûtés de son époque.

D'où est parti le concept de BOULOM, même si je sais que vous n'aimez pas les concepts ?

D'une de mes obsessions : le pain ! Je voulais, comme je l'avais vu dans mon enfance, centrer un restaurant autour de la cuisson dans un four à pain. Alors j'ai visité des boulangeries, toutes trop petites, avant de tomber sur cette brasserie familiale, un peu poussiéreuse, de la rue Ordener dans le XVIII^e. La première salle est devenue la boulangerie, qui se transforme le soir en bar à cocktails/bistrot à vin grâce à un système qui fait disparaître les vitrines de viennoiseries. Puis on découvre la grande salle à manger avec son buffet et, tout en haut, bien caché, un speakeasy avec un bar et une roulette – je vous rassure on n'y joue pas d'argent ! – pour les habitués.

BOULOM
181 rue Ordener
75018 Paris
www.boulom.net



Vous vous attendiez à un tel succès, dès l'ouverture ?

Pas du tout ! D'autant qu'on n'a pas d'attaché de presse et qu'on avait simplement communiqué via les réseaux sociaux. Mais le premier dimanche, vers midi, quand je suis allé réapprovisionner la boulangerie et que j'ai découvert 70 personnes au coude à coude puis une file d'attente sur le trottoir, je suis revenu en courant dans la cuisine en disant : préparez-vous, on va se faire démonter !

Qu'est-ce qui plaît tant selon vous à BOULOM ?

Je crois que c'est sa forme de simplicité. On ne fait que renouer avec une cuisine de bistrot parisien, de buffet où chacun des 40 plats proposés est fait du jour, répond à une éthique de produits en amont et une agilité dans la fabrication.

Vous tenez à cette idée de cuisine populaire ?

Mon père était ouvrier, ma mère femme de ménage. Je viens d'un milieu populaire ! Et la rencontre quand je suis arrivé à Paris de chefs comme Yves Camdeborde, Stéphane Jégo, Bertrand Bluy, Christian Etchebest ou Jean-Marc Notelet, cette génération qui a fait le bistrot parisien des années 90, m'a permis de découvrir ce que je savais déjà : le restaurant gastronomique, ce n'est pas pour moi. Je le savais déjà car ni au Georges V ni chez Drouant je ne sortais de la cuisine, ce n'était ni drôle ni valorisant. Et comme je venais d'acheter un appartement à Paris et

que je devais faire des extras pour le rembourser, j'ai eu la chance d'aller dans ces bistrots pour donner un coup de main. J'ai dû sortir des fourneaux et vaincre ma timidité.

En 2007 vous créez Afaria que vous revendez pour lancer Dans Les Landes, puis ensuite A Noste. Chaque fois c'est un succès, ça doit rendre les choses plus simples pour trouver des financements non ?

Certainement pas ! Quand j'ai créé Afaria, les banques n'ont pas voulu suivre, trop jeune, inexpérimenté... Afaria a été un succès, mais la même banque qui m'avait prêté n'a pas suivi pour la création de Dans Les Landes. Ce restaurant de 40 couverts a réalisé 1,7 million de CA, 12 % de bénéfices. Mais ça n'a pas incité la banque à qui j'avais emprunté à me faire confiance pour A Noste. Il m'a fallu batailler auprès de six banques. Dès sa première année d'exploitation, A Noste réalisait 3,3 millions d'euros de chiffre d'affaires et 12 % de bénéfices. Ça n'a servi à rien pour BOULOM, où j'ai dû à nouveau batailler. Ça me rend fou !

Pourquoi ne pas faire appel à un investisseur ?

Parce que ça fausse le jeu. Un investisseur peut vous obliger à fermer après deux ans d'exploitation parce qu'il aura jugé l'affaire pas assez rentable. Et quand je vois les gamins ouvrir avec 2 millions dans les mains un bouclard de 40 places, il a toutes les chances de perdre un peu le sens des choses : ache-

ter de la belle vaisselle chez un grand fournisseur plutôt que de la faire en direct avec un potier, investir lourdement dans le décor... Ça fausse la base de notre métier qui est d'abord d'acheter un produit et de le vendre à juste prix tout au long de l'année.

Un chef du XXI^e siècle doit rester les pieds sur terre, c'est ça ?

Je n'ai pas 50 ans, je n'ai fait mon trou que depuis dix ans et globalement cette indépendance me met aussi dans la mouise quand je suis court sur la trésorerie, donc je n'ai aucune envie d'être prétentieux, rien n'est facile, jamais, mais oui, il faut se souvenir de l'essentiel, rester lucide, toujours, surtout quand on est, comme je le suis en permanence, en train de penser à de nouvelles idées de lieux.

L'idée du buffet à volonté qui renoue avec l'histoire du bistrot parisien, est-ce viable économiquement ?

Economiquement, on perd peut-être 3 ou 4 points sur le food cost, mais on gagne largement avec le service allégé puisque chacun vient se servir. D'autant que les convives sont responsabilisés : on leur prend 2 euros par 100 grammes d'aliments gaspillés. Autrement dit, si tu prends 400 grammes de ribs et que tu en laisses 200 grammes dans ton assiette, on répercute 4 euros sur l'addition. Et ça marche : depuis l'ouverture, à peine 1 % des clients sont facturés de ces « suppléments ».

Comment conjuguez-vous cuisinier et entrepreneur ?

Je n'en sais rien ! Le plus souvent je le prends en pleine figure. Ce n'est pas l'école, mais plutôt le rugby qui m'a appris beaucoup du côté du management. Et puis la peur ! La peur de ne pas réussir.

« Chacun des 40 plats répond à une éthique de produits en amont et une agilité dans la fabrication. »

EMOZIONI *Crema*

100% ARABICA



Partager plus qu'un café





ÉCOSYSTÈME

24 heures de vie(s) de palace

Christophe Raoux et Christopher Hache sont chefs exécutifs. Le premier au Peninsula Paris, le second au Crillon. Deux palaces, deux énormes machines, mais deux chefs qui dépoussièrent le genre. Suivez le guide.

6:30 Christophe Raoux débarque de sa chère campagne, à l'ouest de Paris, 59 kilomètres portail en bois à porte tambour. Le chef exécutif du Peninsula Paris, plus jeune des palaces parisiens, vit en pays houdanais, où il défend la volaille locale et sa fameuse recette de pâté-croûte, au sein de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan. Vie de palace mais ancrage terrien, un équilibre indispensable pour ce stakhanoviste des fourneaux. «La vie ne s'arrête jamais au Peninsula, raconte le MOF 2015. Quand j'arrive, le room-service fonctionne, les concierges sont à leur poste, les voituriers aussi. Je passe partout, je salue tout le monde.» Cette petite mise en jambe se poursuit à 7 heures au restaurant d'entreprise, au sous-sol, pour un café avec ses adjoints. Avec la première équipe (la seconde arrive vers 16 heures), on fait le point sur les produits, les cartes, les réservations, on donne les consignes et chacun repart à son poste, au restaurant gastronomique, l'Oiseau Blanc ; au restaurant chinois, Lili ; au Rooftop, au Lobby et au Lounge Kleber, son bar et sa terrasse. Si on ajoute le service en chambre et la cantine du personnel, ce sont 3 000 repas qui sont servis par jour.

Christophe Raoux dirige 170 personnes, «170 problèmes potentiels», sourit-il.

9:00 Christopher Hache est moins matinal que son collègue quadra du haut des Champs-Élysées. Le trentenaire arrive place de la Concorde entre 9 heures et 9 h 30. Jusqu'à la rentrée, son restaurant étoilé, l'Écrin, n'était ouvert que pour le dîner. Depuis, les jeudis et vendredis, le «joyau caché» du palace parisien s'offre aux hommes d'affaires. Mais Christopher a lui aussi la charge de tous les points de vente de la grande bâtisse rouverte en 2017 après quatre ans de travaux, soit 400 à 500 repas par jour. Après un café, sans quoi rien ne va, il file saluer ses équipes. Dans les couloirs labyrinthiques du sous-sol, il s'attarde en pâtisserie, avec Pablo Gicquel, son nouveau sous-chef. Signe des temps, il a su imposer ce jeune outsider déjà en poste au Crillon, face à de grandes stars du sucré aux CV mieux remplis. Justin Schmitt, chef de la Brasserie d'Aumont, et Jérôme Tixier, chef des «Cuisine Events», sont aussi sur la route de Christopher. «En fonction des emplois du temps, je cale un "one-to-one" avec chacun pour traiter un sujet», explique-t-il. Ce jour-là, l'un des salons s'était rempli à la der-

Texte
Stéphane Méjanès
Photos
Baptiste Lignel



nière minute avec l'exigence d'un menu Écrin, il fallait coordonner les équipes pour soumettre une proposition au client dans l'urgence.

10:45 Après avoir inspecté chaque recoin de son domaine, y compris le quai de livraison qui donne sur une rue plus discrète que l'avenue Kléber, pour contrôler la qualité des marchandises débarquées entre 7 heures et 10 heures, Christophe Raoux réunit ses cadres avec le directeur de la restauration, Nicolas Combes. Tout y passe, les consignes pour les VIP, la sommellerie, la salle, tout ce qui peut nuire à la fluidité du service. Avant le service du midi, le chef exécutif s'installe devant son ordinateur. Il travaille sur la carte et concocte même, au cœur de l'été, les menus de Noël, du Nouvel An et de la saint-Valentin. Mais, surtout, loin des standards des grands hôtels aux propositions parfois figées, il anticipe et réagit à l'arrivée des produits de saison. « Quand on m'apporte du pollen, j'en fais tout de suite un plat, s'enthousiasme-t-il. Un petit jeune m'a présenté une truffe italienne d'été bien meilleure que la française, j'ai pris. J'aime cette relation humaine avec les fournisseurs. Et quand il lui manque une herbe,

quelques légumes, Christophe Raoux grimpe sur le toit, au 7^e étage, où il aménagé un petit potager. À condition de montrer patte blanche à l'interphone de l'ascenseur, on ne badine pas avec la sécurité.

14:30 Quand il n'est pas à l'Écrin, Christopher Hache donne un coup de main à la Brasserie d'Aumont. Service terminé, il retourne au restaurant gastronomique où l'équipe a embauché vers 14 heures. Là, il s'efforce de trouver du temps pour faire ses essais. Il travaille notamment sur la viande. Durant les travaux, Justin Schmitt et lui se sont formés avec le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec. Objectif : recevoir des carcasses entières et tout maîtriser, de la chambre froide à l'assiette, de la découpe à la maturation. Une bête arrive par semaine, le mardi, deux gros chariots ont été achetés pour supporter le poids (100 kg pour une cuisse). Un atelier avec billot, instruments contondants, frigos et crocs de boucher, a été prévu en cuisine. Une première dans un palace.

Les sous-chefs mettent tous la main à la viande, la bête est valorisée des oreilles aux sabots, du gastro au room service. Sur cette partie, Christopher collabore

Un atelier avec billot, instruments contondants, frigos et crocs de boucher, a été prévu en cuisine. Une première dans un palace



désormais avec le MOF boucher Hervé Sancho. Il vient aussi de mettre en place une filière pour acheminer du poisson vivant, le conserver dans des viviers pour pouvoir pratiquer l'ikéjime, cette technique japonaise qui préserve un goût et une texture uniques au poisson, tout en autorisant sa maturation.

18:45 Il est l'heure du briefing à l'Oiseau Blanc. Dans la salle vitrée au panorama unique, flanquée à l'extérieur d'une réplique de l'avion éponyme de Nungesser et Coli pendu dans le vide, on met en musique le service du soir. Même chose au Lili, à 19 heures. Ce restaurant cantonnais tient particulièrement au cœur de Christophe Raoux. Le chef Ma Wing Tak lui en apprend tous les jours quand il déambule dans la cuisine où l'on s'affaire sur les dim sum ou le canard laqué en deux services.

19:00 Après un repas sur le pouce avec le personnel, Christopher réunit ses sous-chefs et l'équipe de salle menée avec talent et dynamisme par Claire Sonnet, ancienne élève de Denis Courtiade au Plaza Athénée, dont Xavier Thuizat, chef sommelier. Ce dernier, à rebours des codes du palace, propose, outre des accords mets-vins

classiques, des associations avec de la bière, du saké, du thé, mais aussi des cocktails, des jus et des eaux aromatisées.

00:30 Service bouclé au Crillon. Après un tour de salle, exercice auquel Christopher Hache se plie de bonne grâce, il est l'heure de rentrer. Pour mieux recommencer le lendemain. Pendant ce temps, Christophe Raoux termine sa nuit dans sa campagne yvelinoise. Il a séché le dîner au Peninsula, il part à Rungis vers 2 heures du matin pour aller voir son pote poissonnier. Palace ou pas, un chef, ça fait les courses pour cuisiner.

Peninsula Paris

19 avenue Kléber
75116 Paris
01 58 12 28 88
www.peninsula.com

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

10 place de la Concorde
75008 Paris
01 44 71 15 00
www.rosewoodhotels.com
hotel-de-crillon.com

Page précédente:

Le hall du Crillon, dont Christopher Hache est le chef exécutif.

Ci-dessus, de gauche à droite :

Christophe Raoux, au Peninsula Paris regroupant le restaurant gastronomique, l'Oiseau Blanc, Lili, le Rooftop ; Christopher Hache dans les cuisines de l'Écrin, au Crillon, où il a initié le premier atelier de boucherie en palace.



WILLIAM LEDEUIL

« Quand c'est bien écrit, ça permet d'apprendre »

Par
Audrey Vacher
Photos
Baptiste Lignel

Dans tous les coins du « bureau » de William Ledeuil, à deux pas de deux de ses adresses rue des Grands Augustins à Paris, sont rangés par région du monde les livres du chef. Il plie sa grande silhouette élégamment vêtue de bleu ce matin-là et compulse les dos de tous les livres, qui tapissent ledit bureau en mezzanine à mesure qu'il raconte son rapport au livre.

L'Asie occupe pas mal de rayons ici...

Celui-ci sur la vraie cuisine quotidienne cambodgienne, ça m'inspire. Je vois quelque chose que je peux réintroduire dans mon histoire à moi. [Il nous montre un petit cartonné]... Celui-là, il est génial, les épices et ingrédients sont renseignés avec leur vrai nom selon le pays où on le recherche.

Un premier souvenir de livre ?

Je démarrais l'école et ça - « Les nouvelles bases et techniques de la cuisine », de Bernard et Christine Charretton aux éditions Télécuisine en 1985-, c'est à avoir parce que... on apprend tout avec. Et après, c'est la collection des éditions Lafond sur tous les grands chefs*. Je les garde chez moi, c'est précieux.

Comment êtes-vous venu aux livres de cuisine ?

Je n'ai pas fait beaucoup de maisons, j'ai dû apprendre les bases un peu par moi-même. J'ai dû travailler pas mal pour comprendre comment on fait un jus, un bouil-

lon, un rôtissage... J'avais besoin de comprendre. À l'époque, on ne faisait pas de stages, on n'avait pas les mêmes moyens qu'aujourd'hui de connaître et d'approcher les chefs.

Des livres favoris ?

Ah tiens, Mémoires des chefs, de Nicolas Chatenier, j'aime beaucoup. Champignons et Herbes, de Régis Marcon. Et le Grand cours de cuisine, de Ferrandi. J'offre souvent un livre de cuisine à Noël à mon équipe. Je personnalise les cadeaux. En fonction du niveau ou du poste. Pour ceux qui démarrent, le Ferrandi, c'est tout indiqué. Le Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse, disponible en poche désormais, c'est très bien aussi. Beaucoup de bonnes bases, c'est bien écrit, ça permet d'apprendre.

À quel moment lisez-vous ?

J'ai beaucoup de mal à me concentrer. Alors je lis des choses super faciles. Plutôt des polars. J'en prends à l'aéroport, on me les offre, ça dépend...

Le plus beau livre de chef ?

[Il réfléchit longtemps] J'aime beaucoup le deuxième de Michel Bras. Pour moi, la définition d'un beau livre c'est un livre qui est fait à un instant T, et quand vous l'ouvrez dix ans plus tard, il parle encore.



Trois livres auxquels il tient

« **Bras, Laguiole, Aubrac, France** »
Michel et Sébastien Bras, Rouergue Beaux Livres, 2002

« Parmi les beaux livres de chefs. »

« **Shadows on the Wall** »
Peter Lingbergh, Taschen, 2017

« Les bouquins sans photos, ça ne m'intéresse pas beaucoup. Les livres de recettes sans photos non plus. »

« **Le livre de la cuisine thaïe** »
David Thompson, Eds du Rouergue, 2004

« Il est très important dans mon virage celui-là. »

**WILLIAM
LEDEUIL X 3**

**Ze Kitchen
Galerie**
4 rue des Grands
Augustins
75006 Paris
01 44 32 00 32

**Kitchen Galerie
Bis**
25 rue
des Grands
Augustins
75006 Paris
01 46 33 00 85

Kitchen Ter(re)
26 boulevard
St-Germain
75005 Paris
01 42 39 47 48

5 lieux-concepts où bien manger

Le concept hybride en restauration aura bien occupé 2018. Voici notre sélection de 5 adresses alliant restauration et...



Désirée, café-restau-fleuriste du XI^e arrondissement de Paris.

1 Désirée

5 rue de la Folie-Méricourt
75011 Paris

Chez Désirée, que ce soit côté café-resto ou côté fleuriste, la démarche est la même : proposer des produits locaux, de saison et de qualité. Ici, on concocte des petits plats (tarte, salade, brunch) à partir de produits rigoureusement sourcés. Sous le même toit, de l'autre côté de la baie vitrée, les fleurs proviennent exclusivement de France. Malgré la forte diminution de la filière horticole française, de multiples petites exploitations cultivent des fleurs de qualité. « Nous avons voulu adopter une démarche de circuit-court tant dans notre restau-

rant, que pour le choix de nos fleurs, toujours de saison et qui proviennent de producteurs locaux », confie Audrey Venant, l'une des initiatrices de ce projet atypique.

2 GAG

3 rue de Palestro
75002 Paris
grasalcoogluten.fr

GAG (pour Gras, Alcool, Gluten), est une épicerie-cave à vin-bar à manger où le chef Arnaud Daguin associe cuisine et responsabilité. Ici se déguste le bon gras des produits fermiers de Sylvie Claes, les canards de Jean-Michel Berho et de la famille Peres, et des charcuteries de porc de Christian Aguerre et de Julie et Pierre Grau.

L'alcool ? Uniquement du vin naturel, des bières et des eaux de vie fabriquées dans le respect de la nature. Et pour le Gluten, GAG se ravitaille auprès de Roland Feuillas, qui travaille des blés anciens pour confectionner des pains 100 % nature. Que des bons produits sourcés, à déguster sur place ou à retrouver sur les étagères de ce lieu décomplexé.

3 Le Terminus

372 rue d'Endoume
13007 Marseille

Dans le quartier d'Endoume à Marseille, au bout de la ligne 80, on trouve un bar-tabac qui porte bien son nom, le Terminus. Dans ce bistroquet bien dans son jus, Léa Bizalion prend les manettes de la petite cuisine du mercredi au vendredi. Après avoir travaillé à Paris (Mandarin Oriental, le George V), à Londres (au Green House) et à Marseille (à l'Épui-sette), la jeune cheffe souhaite partager son savoir-faire de manière plus accessible, et donne un coup de frais à la carte en cuisinant des produits bio du marché paysan d'à côté.

4 Viande & Chef

38 rue de Lancry
75010 Paris

Viande & Chef est un lieu hybride qui a vu le jour en 2015, dans le X^e arrondissement de Paris. À l'initiative de ce concept original : le cuisinier Benjamin Darnaud, qui s'est formé aux côtés de grands chefs comme Michel Bras ou Thierry Marx et qui a vagabondé un peu partout dans le monde. À son retour, il décide d'ouvrir son propre lieu, au 38 de la

rue de Lancry. La Mairie de Paris aimerait une boucherie, lui est chef cuisinier. La solution est toute trouvée : ouvrir un lieu qui rassemble cuisiniers et bouchers, autour de viandes issues d'élevages respectueux de l'animal et de l'environnement. Dans cette grande cuisine ouverte, les bouchers travaillent les bêtes de la tête à la queue. Juste à côté, les cuisiniers concoctent de nombreux plats à emporter, qui changent au gré des saisons et de l'humeur de la petite brigade.

5 Kamouraska

6 passage de la Cathédrale
74000 Annecy

Au pied du passage de la Cathédrale, la table-cave-épicerie Kamouraska. Comme le Kamouraska canadien sur la rive sud du Saint-Laurent. Au vin, la Québécoise Marie-Hélène ; aux fourneaux, l'ancien Parisien Jérôme Bigot. Une grande table marbrée et centrale constitue le mobilier du lieu. Installées, on a vue sur les étagères bien garnies de belles quilles pour siffler des jus nature et déguster une cuisine directe et soignée. Marie et Vincent Tricot en Auvergne, Guignier en Beaujolais, Péron en Savoie, Cossard en Bourgogne, Robinot en Loire... Tout ce qui se retrouve à table est aussi sourcé que ce qu'on y trouve dans le verre (épices, salaisons d'Emmanuel Chavassieux, du sirop d'érable « du pays »)... Un joli souffle dans le décor annecien plutôt ancré dans la tradition. Jérôme et Marie-Hélène ont tellement accroché qu'ils ont déjà donné naissance, deux numéros plus haut, à La Piscine, un corner zéro déchet.



B'Break



B'Break, des petits pains gourmands pratiques et tendances!

3 recettes de petits pains gourmands, pratiques et tendances pour tous les instants de consommation : du petit déjeuner à l'apéritif en passant par le déjeuner ou le goûter !



214 057
B'Break 2 Olives & Romarin 70g x 40 100% CUIT



214 055
B'Break Muesli 70g x 40 100% CUIT



214 056
B'Break Chorizo 70g x 40 100% CUIT

La patte d'ours cacao-noisettes

A PROPOSER TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Différenciez-vous
avec une viennoiserie
gourmande et originale,
qui séduira petits et
grands !



226 748
Patte d'ours 80g x 40 PAC

Une viennoiserie pleine de douceur
au cœur cacao-noisettes si fondant !



Automne gourmand

Transgourmet et Omnivore extraient de la Playlist de produits d’exception sélectionnés, goûtés et approuvés pour l’année, quatre gourmandises de saison.

Photos Stéphane Bahic

1 Anguille fumée

Anguilla anguilla
Pièce de 400/600 g,
Code 242242
Zone de de pêche : Méditerranée,
Pays de la Loire
Aguirrebarrena, société familiale spécialisée dans les poissons sauvages d’origine française, propose à Transgourmet une anguille fumée de qualité. Originaire de Méditerranée, des étangs de Thau ou de la Loire, l’anguille doit peser plus de 400 grammes avant d’être vidée, passée dans la saumure, séchée pendant une nuit puis fumée. Pendant trois à quatre heures, le poisson entier va s’imprégner de la fumée de sciure de hêtre à une température de 77 degrés, puis sera mûré au frais pendant trois jours. Il en ressortira un poisson cuit et fumé. La fumée pénètre bien la chair grasse du poisson, dévoilant un goût tout à fait singulier, et une texture assez ronde en bouche.

2 Carré de veau de l’Aveyron et du Ségala

Beauvallet Restauration
Pièce de 7 kg env.
Code 234654
Zone de production :
Aveyron – Sud-Ouest
Ce carré de veau 8 côtes de l’Aveyron et du Ségala est issu d’un terroir exceptionnel du nord de la région Midi – Pyrénées. Une production consacrée par le Label Rouge pour sa qualité gustative supérieure et par l’Identification Géographique Protégée pour le respect du savoir-faire sur ses terres d’origines. Le veau est élevé sous la mère jusqu’à son départ de la ferme, vers ses 8 mois, et peut recevoir un complément de céréales et de protéines végétale (blé, orge...). C’est cette alimentation qui lui donne sa chair rosée, d’une tendreté et à la saveur reconnues.

3 Baies de la passion

Sachet sous vide de 125 g
Code **206612**
Zone de production : Éthiopie
Produit original issu de la Ruta Chalepensis, une plante potagère et médicinale originaire d’Éthiopie. Celle-ci s’épanouit entre 1500 et 2000 mètres d’altitude. Les baies qui y poussent n’ont aucun lien avec le fruit de la passion. Ce sont ses arômes exotiques puissants et fruités, ses saveurs d’agrumes et d’épices qui rappellent le goût du fruit. Considérée comme un poivre, la baie de la passion fait voyager les papilles. Broyée, moulue ou infusée, cette baie s’accorde très bien avec du poisson, du gibier, des légumes mais peut aussi donner du relief à un cocktail.

4 Cognac Bourgoin

Brut de fût, millésime 1994
Bouteille de 35 cl
Code **252573**
Zone de production :
Tarsac – Charentes
Voilà un cognac XO (qui signifie «extra old», c’est-à-dire que l’eau-de-vie a au moins 7 ans d’âge) dans la plus pure conception «terroiriste» : sélection parcellaire, embouteillage par fût, 100 % à la main, au degré naturel de la barrique sélectionnée. Le nez fleurit bon la noisette, le tabac, voire le vieux cuir. Le domaine familial de Frédéric Bourgoin s’étend sur plus de 90 hectares à Tarsac, sur la commune de Saint – Saturnin dans les Charentes. Une partie des eaux-de-vie est vendue aux grandes maisons (Hennessy, Martel...), mais Frédéric Bourgoin est le seul à mettre en bouteille son cognac sous sa propre marque et sans assemblage, sans filtration, sans colorants, sans sucres ajoutés, déterminé à faire des cognacs nature qui expriment au mieux le terroir qui les a vu naître.



1



2



3



4



La cuisine innovante

Montres, tablettes, lunettes connectées, impression 3D...

Les innovations technologiques ont fait leur entrée dans les cuisines des chefs, insufflant un vent nouveau dans la restauration professionnelle. Appliquée à la cuisine, la foodtech a accouché de solutions performantes en matière de matériel.

Par Quentin Guillon



Si ces équipements apportent une véritable valeur ajoutée, leur conception requiert des investissements substantiels et des années de recherche, à l'instar du stimulateur de température Tempcontrol, et de l'extracteur de jus Santos. Sept ans de recherche et développement pour le premier, deux ans pour le second !

Ces innovations présentent des caractéristiques assez étonnantes. Tempcontrol, développé par Promerco, permet aux professionnels de maintenir un plat à température. Lorsqu'une hausse ou une baisse de température du contenant est décelée, l'appareil rétablit la température initiale. Atout

essentiel : il s'intègre dans n'importe quelle pièce d'un service de table. Du room service aux grandes tables, c'est l'ensemble du milieu de la restauration qui peut en tirer bénéfice.

L'extracteur de jus Santos a, quant à lui, nécessité 360 000 euros d'investissement. Il répond à la forte demande des consommateurs pour les jus, pressés à froid et frais. Il est équipé d'un variateur pour moduler la vitesse de pressage (amplitude de 5 à 80 tours minutes), ainsi que de plusieurs filtres pour diversifier les recettes. C'est aussi le premier extracteur de ce genre exploitable devant les clients.

Grand Prix Sirha Innovation

Ces deux équipements ont remporté le Grand Prix Sirha Innovation en 2017, dans la catégorie Matériel-Equipements-Concepts.

Le four à cuisson accéléré d'Enodis, mis au point par MerryChef (groupe Manitowoc) a également été récompensé à cette occasion. Sa valeur ajoutée : accélérer la cuisson des aliments. D'ailleurs, on l'appelle le « four TGV ». L'alliance de trois techniques de chauffe (jets d'air chaud guidés, micro-ondes, air pulsé) assure le maintien de la qualité gustative des aliments. Les cuissons sont jusqu'à 20 fois plus rapides qu'avec un four classique.

La foodtech a accouché d'autres matériels innovants. Parmi lesquels le Solid manual Detergent d'Ecolab, un produit solide pour la plonge manuelle qui assure un dosage contrôlé et une diminution des déchets. En attendant les prochains !

L'extracteur de jus Santos 65 a remporté le Grand Prix Sirha Innovation 2017, dans la catégorie Matériels, Equipement, Concepts.
© O. Deleage



Document imprimé
avec des encres
végétales

**TRANSGOURMET
FRANCE**

SAS au capital
de 486 938 341 €
17, rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton
RCS Créteil 413392903
Code APE 7022Z

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**

Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS

Luc Dubanchet
Jeanne Favas
Quentin Guillon
Stéphane Méjanès
Amélie Riberolle
Zazie Tavitian
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Romain Guittet
Arnold Jerocki
Baptiste Lignel

ILLUSTRATEUR

Clément
Charbonnier Bouet

ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Gutenberg
Networks sur des papiers
Munken Print white 115 g
1.5 et Pedrigoni Sirio
Arancio.
Septembre 2018



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

