

# T

LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE  
#14



« Il n'y a pas que le produit qui m'intéresse, c'est aussi l'éthique, la réflexion, la façon de travailler, c'est tout le contexte qui compte », spécifie Fabian Feldmann, chef allemand adopté par le Pays Basque ravi de cuisiner les produits du Domaine Abotia dans ce numéro. Il rejoint en cela Florent Ladeyn, chantre du zéro déchet en son Nord, et les Mey, dans leur Food Traboule à Lyon. Deux autres invités prestigieux de cette édition se rejoignent sur le végétal et un sujet qui préoccupe les restaurateurs entrepreneurs : l'envie de transmettre tout comme eux se sont nourris d'expériences. Mettre l'humain au centre d'un projet, c'est le fil de ce numéro.

La rédaction

---

## #14

SAISON  
p. 3

PÂTISSERIE  
Le pavé parisien  
de Quentin Lochat  
p. 6

HORS FRONTIÈRES  
Prague  
(République  
tchèque)  
p. 8

SCAN  
Les tables de  
Florent Ladeyn  
p. 10

UN PRODUIT /  
UN CHEF  
Pélo Errecart par  
Fabian Feldmann  
p. 13

LE GESTE  
Préparer un ris  
de veau  
p. 18

LE GRAND  
ENTRETIEN  
avec Steve  
Burggraf  
p. 18

PORTRAIT  
Déborah Dupont-  
Daguet (Librairie  
Gourmande)  
p. 22

PAROLES DE PRO  
avec Tabata  
et Ludovic Moy  
p. 26

BIBLIOTHÈQUE  
Jean Sulpice  
(Auberge du Père  
Elise, Annœy)  
p. 29

SELECTION  
Top 5 des  
Bean-to-Bar  
p. 30

RESEAUX  
Gastronovi  
p. 32







# ORIGINE



# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Captée naturellement l'huître Marennes-Oléron fine de claire IGP est née et est élevée entre les embouchures de la Charente et de la Seudre en Charente-Maritime, par la troisième génération d'une famille d'ostréiculteurs. Une alimentation naturelle, une pousse lente de 3 à 4 ans et un affinage en claires pendant 28 jours minimum, confèrent à cette huître d'exception un léger goût de noisette, une finesse et une saveur salée équilibrée. A retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)

## LA SAISON



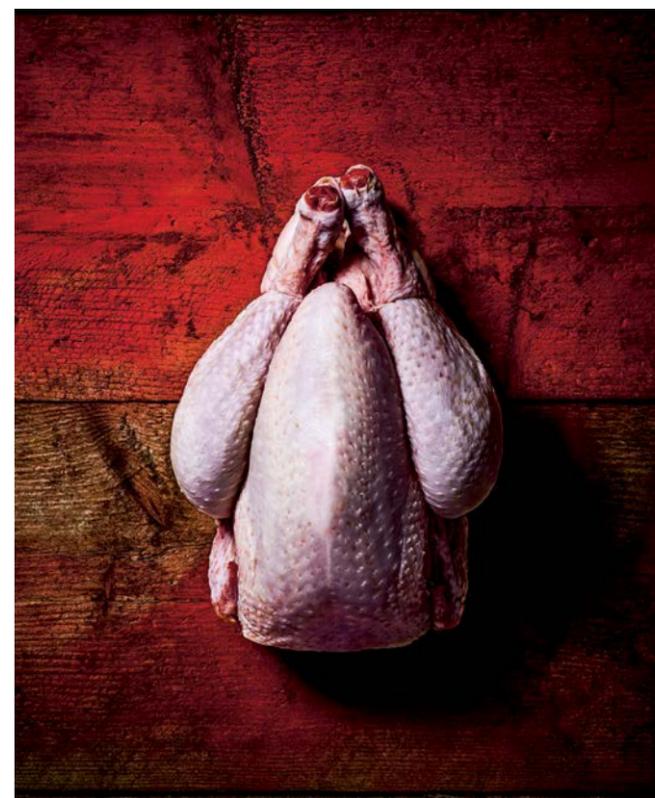
### 1 Huîtres de Marennes Oléron IGP Transgourmet Origine

- N°2 - Bourriche de 48 (301215)
- N°3 - Bourriche de 48 (301219)
- N°3 - Bourriche de 96 (301650)

Denis Brouhard et son fils Nathanaël, élèvent leurs huîtres fine de claire IGP à Marennes-Oléron (Charente-Maritime). D'abord dans les estuaires de la Seudre et de la Charente, à la température de l'eau idéale, où l'équilibre eau douce/eau salée est parfaite. À 8 mois, elles vont rejoindre les parcs à huîtres de la famille, en pleine mer, dans le bassin de Marennes-Oléron pour deux ans.

À 3 ans, les huîtres matures

sont mises en bassins d'affinage en claires, dans un mélange d'eau douce et d'eau salée. Sa teinte émeraude singulière est due à la navicule bleue, une algue des marais. L'huître reste à son contact au minimum 28 jours, entre novembre et mars. L'affinage en claires donne une huître moins saline que ses cousines de pleine mer.



### 2 Poulet fermier du Maine Transgourmet Origine

- Pièce de 1,8/2,4 kg
- Code 300812

En plein cœur de la Sarthe, dans la petite commune d'Avessé, la famille Brisbourg élève des animaux depuis plus d'un siècle. Si l'élevage de vaches laitières était dominant, la volaille a rejoint la ferme en 1990. Aujourd'hui, Jean-Marie Brisbourg met tout son cœur à faire grandir ses volailles en respectant le bien-être animal et l'environnement, et en limitant son impact carbone au maximum. Le poulet fermier du Maine grandit en liberté, sur toute

l'exploitation et les champs alentours, avant de rejoindre par lui-même le poulailler à la nuit tombée. IGP et Label Rouge, cette volaille est élevée 100 jours (au lieu des 35 standards) et est nourrie à 85% de céréales pendant 84 jours, avant de recevoir un complément lacté les 15 derniers jours. Sa chair promet une texture délicate, moelleuse et charnue.



### 3 Bar sauvage

Dicentrarchus labrax  
Pièce de 3/4 kg

Pêché en océan Atlantique  
Nord-Est  
Code 223272

La famille Hennequin sélectionne tous les matins sous la criée des Sables d'Olonne, de l'île d'Yeu et de Noirmoutier les meilleurs produits de nos côtes issus d'une pêche durable.

Ce bar, pêché en petit bateau, peu polluant, soit à la ligne sur la côte, soit à la palangre sur Rochebonne, est frais du jour et fait la renommée du mareyeur – plus gros acheteur de bar de ligne sur le golfe de Gascogne – depuis plus de quarante ans. C'est un

produit exceptionnel, d'une pêche responsable, car tous les petits peuvent être relâchés vivants, et il n'y a aucune détérioration du milieu. Pour l'apprécier dans toute sa naturalité, simplement le vider, mettre du romarin et de l'huile d'olive à l'intérieur, et faire cuire une demi-heure à four chaud (180°C).



### 4 Valençay fermier AOP

Pièce de 220 g  
Code 301274

Sélection Marie  
Quatrehomme pour  
Transgourmet

À la fromagerie Hardy, on affine du chèvre depuis plus de dix ans. Aux côtés du Sainte-Maure de Touraine et du selles-sur-Cher trône le Valençay, pyramide de chèvre labellisé AOP en 1998. L'aire de production de l'appellation Valençay s'étend sur le Cher, l'Indre, l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher. Une fois récolté, le lait (de chèvres nourries au foin et aux céréales de la région) est faiblement emprésuré pour obtenir un caillé lactique, moulé à la main puis

égoutté pendant plus de 20 heures. Il est ensuite salé et cendré sur toutes les faces. Après cette étape, la fromagerie Hardy récupère auprès des petits producteurs les fromages pour les affiner dans leur hâloir, pendant une dizaine de jours. Il en ressort un fromage à pâte molle et à croûte fleurie de texture fine et délicate. Ce fromage, sélectionné par la MOF Fromager Marie Quatrehomme, se déguste d'avril à janvier, pendant la période de traite des chèvres.



Repensez vos limites



## Nos fruits secs sont 100% d'origine méditerranéenne

À peine tombé de l'arbre, ils sont décortiqués directement sur place de manière à préserver toute la richesse de leurs arômes naturels.

Nos fruits secs sont torréfiés avec une extrême précision afin de révéler l'exceptionnelle subtilité de leurs arômes.

De la récolte jusqu'au traitement, des vergers jusqu'à l'assiette, nos fruits secs exaltent la passion et révèlent un savoir-faire de pointe.



### Crèmeux Praliné Amandes / Noisettes

Pour environ 15 personnes

#### CRÈME ANGLAISE DE BASE

Bouillir	400 g	Lait entier
	100 g	Crème 35 % MG
	50 g	Sucre semoule
	1	Gousse vanille

Et laisser infuser 30 min.

Chinoiser et verser sur 100 g Jaunes d'œufs  
Cuire l'anglaise à 82°C.

#### CRÈMEUX PRALINÉ AMANDES / NOISETTES

Incorporer	2 g	Gélatine poudre 200 blooms
Hydratée avec	12 g	Eau
Ajouter dans	600 g	Crème anglaise chaude
Verser sur	410 g	<b>Praliné 50% Amandes / Noisettes</b>
Mixer et incorporer	90 g	<b>Beurre de Cacao</b> préalablement fondu à 40°C

Refroidir la préparation, puis couler en verrine, ou laisser cristalliser une nuit à 5°C pour obtenir une texture plus ferme.



### Praliné 50% Amandes / Noisettes

Composé d'un mélange velouté d'amandes et de noisettes ultra-fraîches, ce praliné 50 % moyennement torréfié présente une chaleureuse couleur dorée.

Réf. : 215771 (Seau de 1 kg)

www.cacao-barry.com



@chocolateacademyparis

BARRY CALLEBAUT France 5, Boulevard Michelat - 78250 HADRICOURT  
Tél : +33 1 30 22 84 00 - Fax : +33 1 30 22 87 74

# Le Pavé parisien noisette-bigaradier de Quentin Lechat

Par Maryam Levy  
Photos Stéphane Bahic



**S**i c'est « un alignement des planètes » qui a conduit Quentin Lechat à faire de la pâtisserie, sa réussite n'a rien de fortuit et cette non vocation est vite devenue une passion. Rigoureux mais pas prétentieux, sérieux mais pas suffisant, le vainqueur du Grand Prix de la Pâtisserie de Paris nous reçoit dans son salon de thé du Novotel des Halles, toujours à la cool.

## L'histoire

D'emblée, le barbu fraîchement trentenaire pose les bases : « il n'y a pas de belle histoire, genre je faisais des gâteaux avec ma grand-mère, c'était une évidence etc... ». Plus attiré par le ballon ovale que les fourneaux, la cuisine, c'est un copain parti au Brésil qui lui souffle l'idée en lui parlant de l'aura de la gastronomie française à l'étranger. Pour l'étudiant

en droit et sciences politiques – en dilettante – qu'il est alors, c'est une première épiphanie. Fini de se laisser vivre, Quentin Lechat y voit la possibilité de voyager et de devenir un jour son propre patron.

Reste à trouver la voie... Et la réorientation se fait avec quelques aléas : une nuit à travailler comme barman pour financer ses études qui donne un entretien matinal raté pour entrer à l'école Ferrandi, et voilà Quentin finalement inscrit en section pâtisserie au Ceproc. Plus amateur de salé que bec sucré, rien ne prédestinait donc notre jeune Breton. « Tout de suite ça m'a beaucoup plu, je me suis régalez. »

## Le parcours

De son apprentissage, Quentin retient particulièrement sa première expérience auprès du MOF Felipe de Ansunção, alors chef aux Chalet des Iles. « Il m'a apporté une vision, une organisation, une façon de penser ce métier-là. J'avais besoin de ça, c'est lui le déclic ». Le pâtissier affine ensuite sa technique entre le Royal à Evian et l'hôtel de Trémoille à Paris, avec tout le flegme qui le caractérise. C'est à nouveau un coup du sort qui amène Quentin Lechat dans les cuisines de l'hôtel Novotel des Halles. Une annonce mal lue sur internet, un premier CV déposé au mauvais endroit, c'est assez peu emballé par l'idée de travailler dans une chaîne qu'il se lance. À sa grande surprise, il profite ici d'une liberté totale, sa direction lui laissant carte blanche pour monter à bien son projet de tea time. Et depuis mars 2018, le succès est au rendez-vous.

## Le couronnement

Son talent lui vaut d'être rapidement repéré : en juin 2019, le pâtissier est sélectionné pour participer au 1<sup>er</sup> Grand Prix de pâtisserie organisé par la Ville de Paris. Sacré par le grand Pierre Hermé, il arrive en tête d'un palmarès composé de prestigieuses maisons comme Lucas Carton, Arnaud Larher ou encore Thierry Marx Bakery, avec son dessert baptisé Pavé parisien ou Noisette3 (lire au cube). L'idée lui est venue en... regardant par terre et il s'est inspiré du Paris-Brest « sauf que le chou est à l'intérieur de la mousse », en y ajoutant sa petite signature avec le bigaradier. « Je n'aime pas le sucre donc j'essaye toujours de rafraîchir un dessert avec un trait d'agrumes et en utilisant du beurre demi-sel ».

Monté dans un cube, le dessert est taillé au couteau pour obtenir les irrégularités du pavé. Pour la couleur, Quentin utilise du charbon de bambou et y va à coups de pistolet pour créer des projections de différentes teintes. « Ma pâtisserie me correspond en étant simple. Même dans les saveurs, je cherche à ce que les gens ressentent le plaisir que j'ai eu en découvrant le produit brut donc ça veut dire ne pas ajouter trop de choses ». Et le mini-chou sur le dessus ? « Pour signifier que ce n'est pas un fromage de chèvre cendré » conclut Quentin avec un sourire presque félin.

## Novotel Paris les Halles

8 place Marguerite  
de Navarre  
75001 Paris

## LA COMPOSITION

1 Chou  
2 Fourrage praliné croquant à la noisette et noisettes torrifiées

3 Mousse légère noisette et bigaradier  
4 Biscuit madeleine miel de châtaignier, farine de blé noir et poudre d'amande

5 Coque de chocolat blanc, beurre de cacao et poudre de charbon de bambou  
6 Mini chou caramélisé





HORS FRONTIÈRES

# Prague, tradi trendy

En pleine mutation, la scène culinaire pragoise s'enrichit au fil des années d'une gastronomie plus traditionnelle et locale, grâce à une poignée de chefs.

Par Jeanne Favas et Aneta Helekalova  
Photos Aneta Helekalova

L'identité culinaire propre de la République tchèque s'était quelque peu estompée au XX<sup>e</sup> siècle – notamment après 1989. Mais depuis une petite quinzaine d'années, Prague se meut et s'émeut autour des recettes d'antan et des produits d'ici, grâce à l'initiative de quelques chefs éclairés, tel Tomáš Karpíšek, un précurseur. Le restaurateur, la cinquantaine bouillonnante, aujourd'hui à la tête d'une vingtaine de restaurants (groupe Ambiente), dans la capitale et ailleurs, a redonné à la nourriture tchèque ses lettres de noblesse. Notamment à Eska, un resto-boulangerie dans le quartier de Karlín, proche du centre historique de la ville. Côté boulange, Jaroslav Kozdělka propose des pains réputés les meilleurs de la ville. Dans l'assiette, c'est Martin Štangel qui régale. Soupe de chou-fleur au lait ribot, puis pommes de terre braisées et pois-sun fumé, jaune d'œuf séché et

kéfir nous laisse pantois. Tout ça arrosé d'une bière artisanale bien sûr, la Kolčavka extra amère, extra tout court.

## Berceau de la pils

Producteurs historiques de houblon, les Tchèques brassent depuis 1118, année de création de la première brasserie du pays. À Plzeň, au sud-ouest de Prague, Pilsner Urquell révolutionne l'industrie brassicole en 1842 en inventant un nouveau style de bière : la pilsner, qui contrastait avec la bière brune et trouble consommée à l'époque. Pivovar Matuška, brasserie fondée en 2009 dans un garage par Martin Matuška et son fils Adam, a fait sa petite révolution en proposant une IPA, la Raptor, un ovni sur la planète bière tchèque. Huit bières Matuška sont à découvrir à Dva Kohouti, leur bar. Plus discret, le vin n'est pas en reste. Bogdan Trojak, cet écrivain-poète et amoureux du vin a

été l'un des pionniers à proposer des quilles nature à Prague en ouvrant Vetlín, au cœur de Karlín. Et pour bien terminer la soirée, SWIM, un resto-bar-club ouvert dans une ancienne piscine publique au printemps 2019, pour un mix cocktails signature, cuisine maison et musique électro au sous-sol, dans une piscine carrelée de blanc (vide, ouf).

## Goulash, Svičková, Větrník

La viande occupe une place fondamentale dans la cuisine tchèque. Chez Naše Maso, « une petite boucherie au grand cœur » gérée par František Kšáňa, elle provient de fermiers locaux, est mûrie, fumée, grillée... ou en saucisse, la meilleure de la ville. Au palais Ringhoffer, Kantýna, dans une ancienne banque reconverte en resto-boucherie, on s'attable pour goûter le tatarák ze stařeného masa, un tartare de bœuf « dry aged » (morceaux de choix mûrés entre 2 et 6 se-

maines) et son pain à l'ail, ou le fameux goulash, ragoût de viande et légumes relevé au paprika. À quelques encablures, chez Kuchyň, le décor du Palais Salm, datant du XVI<sup>e</sup> siècle, colle à la cuisine familiale, conviviale et locale du chef Marek Janouch. Tendre filet de daim, purée de pommes de terre et argousier ou traditionnelle svičková, onglet de bœuf au vin et légumes racines, la cuisine royale est à l'honneur. Végétariens s'abstenir... Ne repartez pas sans vous être arrêté chez Cukrář Skála pour goûter au traditionnel Větrník (chou à la crème au caramel et à la vanille), ou quelques pas plus loin dans leur deuxième boutique dédiée au Kremrole, un rouleau de pâte feuilletée garnie de crème fouettée.

## Restaurants

**Eska**  
Pernerova 49,  
186 00 Prague  
8-Karlín  
eska.ambi.cz

**Dva Kohouti**  
Sokolovská 81/55,  
186 00 Prague  
8-Karlín  
www.dvakohouti.cz

**Vetlín**  
Křižíkova  
488/115,  
186 00 Prague  
8-Karlín  
veltlin.cz

**Kantýna**  
Politických vězňů  
1511/5  
110 00 Prague 1  
kantyna.ambi.cz

**Kuchyň**  
Salmovský palác,  
Hradčanské  
nám. 2,  
118 00 Prague 1  
kuchyn.ambi.cz

## Boucherie

**Naše Maso**  
Dlouhá 39  
110 00 Prague 1  
nasemaso.cz

## Bar à cocktails

**Swim**  
Štěpánská 36,  
110 00 Prague 1  
swim.cz

## Pâtisserie

**Cukrář Skála**  
Dlouhá 39  
110 00 Prague 1  
cukrarskala.cz

# Florent Ladeyn, chef au cube

Par Maryam Levy  
Illustrations Lou Rihn

Après l'Auberge du Vert Mont et le Bloempot, il décline sa cuisine locavore avec le Bierbuik/Bloemeke depuis l'an dernier. Entouré de son équipe de choc, il réussit à avoir un pied à Boeschèpe, l'autre à Lille, tout en gardant la tête - barbue - froide.

## Qu'est-ce qui vous a poussé à vous agrandir ?

Le Bloempot, c'était un coup de tête et un coup de cœur : j'ai eu une opportunité pour le lieu donc je me suis lancé. Le Bierbuik, c'est parce que ça me tenait à cœur de faire aussi de la street food avec des prix accessibles à tous.

## Est-ce qu'on peut toujours défendre les mêmes valeurs quand on se démultiplie ?

Il faut une bonne équipe. Plus tu bosses avec un terroir, plus tu es en connexion avec lui donc mieux tu le racontes, tu le travailles et tu le fais vivre. Pour les agriculteurs locaux avec qui on travaille en direct, c'est aussi intéressant car c'est une manne financière supplémentaire pour leurs produits qu'on peut acheter en plus grande quantité et répartir sur les trois cartes.

## Peut-on vous qualifier de businessman ?

Que ce soit un ou trois restaurants on est forcément un businessman. En France on a un problème avec cette idée, c'est un mot tabou, mais quand on ouvre un établissement dont on est chef et patron, on doit avoir en tête de pouvoir régler les factures et payer les salaires. Il y a toujours une partie business dans ce métier, mais on peut le faire bien, avec éthique et écologie.

## STYLE



Sur le fond, la philosophie reste la même : 100 % de produits locaux. Seule la forme change.

**1** **Vert Mont** : cuisine délicate et authentique à la fois, avec des cuissons au feu de bois. 1318 rue du Mont Noir, 59299 Boeschepe

**2** **Bloempot** : l'inspiration est la même qu'à l'auberge avec

un côté plus citadin et rock'n'roll. 22 rue des Bouchers, 59800 Lille

**3** **Bloemeke** : concept plus conventionnel de la formule entrée/plat/dessert, avec la touche Ladeyn en plus pour les accords.

**4** **Bierbuik** : très street food avec des influences internationales. 19 rue Royale, 59000 Lille

## NAMING



Pot de fleurs en flamand. C'était le surnom de Florent étant petit. « En Flandres profonde, c'était l'expression utilisée par les anciens pour qualifier les petits cons quand ils font une bêtise. »



Ventre à bière en flamand. « Parce que c'est un lieu où on mange, on brasse, on boit de la bière. Pour mon petit garçon, c'est tout simplement devenu la définition de son bidon ! »

bloemeke

Petite fleur en flamand. En référence à la petite formule midi auparavant servie au Bloempot et aujourd'hui disponible dans le nouvel établissement du chef.

VERT MONT

Nom trouvé par l'oncle du chef. Toutes ses enseignes se composent de 8 lettres, « parce que j'aime bien le chiffre huit et sa symbolique ».

## PARITÉ



**Bloempot**  
6 femmes pour 4 hommes ;  
3 d'entre elles sont les piliers du chef en cuisine.



**Bierbuik/Bloemeke**  
3 femmes sur les 12 personnes qui y travaillent, et c'est une cheffe derrière les fourneaux.



**Vert Mont**  
Pas de femme permanente en cuisine, mais elles sont 4 sur les 12 personnes qui officient.

## LE CERCLE

**Kévin Rolland**

ami d'enfance du chef, son associé sur ses deux adresses lilloises

**Clément Dubrulle**

cousin de Florent, il est chef de cuisine à l'auberge et son associé au Bierbuik

**José Ladeyn**

père de Florent, c'est son associé à l'auberge où il gère - entre plein d'autres choses - les chambres d'hôtes.

## TICKET MOYEN



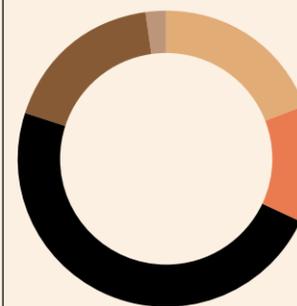
**Bloempot** 70€

**Bloemeke** 25€

**Bierbuik** 8€

**Vert Mont** 85€

## CAPACITÉ



● **Bloempot** 48 couverts

● **Bloemeke** 32 places assises (1<sup>er</sup> étage)

● **Bierbuik** 120 personnes (rez-de-chaussée)

● **Vert Mont** 45 couverts et 5 chambres d'hôtes

## CLIENTÈLE



**Bloempot & Vert Mont**  
30-50 ans



**Bloemeke & Bierbuik**  
30-35 ans

## PLATS EMBLÉMATIQUES



**Bloempot**  
Salsifis déshydratés réhydratés dans un bouillon de coquille Saint-Jacques servis avec des noix de Saint-Jacques et un beurre aux géraniums



**Bierbuik/Bloemeke**  
Les incontournables frites au maroilles



**Vert Mont**  
Mini-céleris confits au feu de bois servis avec une huile de roses fermentées et une bisque de langoustines

## MENTOR



Autodidacte, formé sur le tas dans les cuisines de l'auberge familiale, Florent n'a jamais travaillé sous les ordres d'un autre chef. En revanche, il voue un culte au chef belge Kobe Desramaults, avec qui il a travaillé sur quelques événements.



FABIAN FELDMANN / PEÏO ERRECART

## Passion cochon au Pays basque

Peïo Errecart est éleveur et producteur de porc du Domaine Abotia situé sur les hauteurs de Saint-Jean-Pied-de-Port, à Ispoure. Fabian Feldmann est chef gastronomique venu de la région de Bavière en Allemagne, installé depuis dix ans au Pays Basque. Il propose une cuisine d'une grande justesse dans son restaurant L'Impertinent, à Biarritz. Rencontre.

Par Valentine Cinier  
Photos Papi aime Mamie

Fabian Feldmann (à gauche)  
et Peïo Errecart dans les cuisines  
de l'Impertinent à Biarritz.

Cette après-midi-là, Peio Errecart débarque des confins du Pays Basque les bras chargés de trésors charcutiers et cochonnesques. Lomo, chorizo, saucis- ses, ventrèche ou encore un carré de porc XXL sont déballés dans la cuisine de Fabian Feldmann. Bien qu'il ne soit pas basque, le chef allemand a su tisser au fil des années des connexions précieuses avec les producteurs dans tout le Pays basque pour s'assurer un approvisionnement des meilleurs produits. « Je ne travaille qu'avec des produits frais et locaux et j'ai à cœur de mettre en avant le savoir-faire des artisans », annonce le chef. La rencontre prend alors tout son sens. Les deux hommes se saluent et commencent instinctivement à parler des produits du Domaine Abotia.

Peio Errecart donne le temps au temps. Neuf mois au minimum pour offrir, dans la tradition basque, un cochon lourd de 180 à 200 kilos et donner une viande rouge, persillée, goûteuse. « On refait le porc comme le faisait nos grands-parents dans le temps », ajoute-t-il. Depuis vingt ans, Peio Errecart s'attèle à sublimer l'animal pour en faire un produit d'exception. Les bêtes sont nourries à 80 % de maïs puis de tournesol, de blé et de soja non OGM « L'alimentation provient des agriculteurs aux alentours », détaille l'éleveur. La ferme Abotia achète les porcelets et les disperse dans des exploitations agricoles dans le Béarn et dans Les Landes pour produire du porc Abotia. Ils sont ensuite tous emmenés à l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port. Parmi les produits, le chef se dirige naturellement vers le carré de porc Abotia, huit superbes côtes persillées. La viande est proposée sur os avec son gras de couverture. « Avec un produit brut et gras comme celui-là, j'aime y associer le piquant du piment. J'ai préparé une sauce avec les influences mexicaines du mole », explique Fabian Feldmann. En préparant les asperges, il se laisse tenter par le chorizo de Peio. « Il faut bien choisir les tranches, c'est comme les



cartes!» blague le chef avant que le producteur ne réponde « J'espère que c'était l'as de cœur ! » Pour la cuisson de la viande, le chef opte pour un barbecue japonais Kamado à la grille épaisse. Avec son téléphone, Peio Errecart prend des photos en direct de la transformation de son produit dont la chair commence à brunir. On sent la fierté du travail accompli. Il connaît les qualités de sa viande : une chair bien équilibrée, une belle jutosité et des notes de beurre noisette. Ça tombe bien, la pièce inspire le chef en retour. « Dans l'assiette, je veux raconter des histoires, je veux connaître les producteurs, les maraîchers, les éleveurs. Il n'y a pas que le produit qui m'intéresse, c'est aussi l'éthique, la réflexion, la façon de travailler, c'est tout le contexte qui compte », martèle Fabian Feldmann en dressant son plat. Il dépose le porc grillé, légèrement ruisselant de graisse, coupe les asperges en biseau, pousse sa crème de restes d'asperges au siphon, entortille les asperges coupées à la mandoline puis finalise la présentation. À la dégustation, le chef souligne la tendreté de la viande, Peio lui, remercie le chef d'avoir sublimer sa bête. Les deux hommes partagent un verre de vin rouge issu de la production du Domaine Abotia. Et oui, en plus du cochon, Peio Errecart dirige une exploitation viticole et produit du vin rouge, rosé et blanc, AOC Irouleguy. Fabian présente au producteur son projet d'un second restaurant dans le centre de Bayonne, (qu'il espère ouvrir en septembre, malgré les contraintes sanitaires). Nous laissons les deux passionnés échanger en français, malgré leurs forts accents respectifs. Sacré mélange !

**L'impertinent**  
5 rue d'Alsace  
64200 Biarritz  
05 59 51 03 67

**Domaine Abotia**  
Maison Abotia Bourg  
64220 Ispoure  
05 59 37 03 99

**À retrouver chez Transgourmet**  
Carré de porc 1<sup>er</sup> filet du domaine Abotia avec os et gras de couverture  
Pièce sous vide de 4,5 kg env. (8 côtes)  
Code: 300931

Rôti filet de porc du domaine Abotia ficelé avec gras de couverture  
Pièce de 1 kg  
Colis de 2  
Code: 301135

Côte de porc échine du domaine Abotia  
Pièce de 300 g  
Barquette sous atmosphère de 2 x 3  
Code: 300932

Échine de porc sans os du domaine Abotia  
Pièce sous vide de 4 kg  
Code: 301136

Côte de porc 1<sup>er</sup> filet du domaine Abotia avec gras de couverture  
Pièce de 450 g  
Barquette sous atmosphère de 2 x 2  
Code: 300929

Ventrèche de porc du domaine Abotia sans os  
Pièce sous vide de 3/4 kg  
Code: 300933

Chorizo du domaine Abotia affiné 9 semaines  
Pièce de 350 g env.  
Sachet sous atmosphère de 4  
Colis de 5  
Doux: code 300921  
Fort: code 300922



## Côte de cochon grillée au barbecue japonais Kamado, triptyque d'asperges blanches et sauce mole revisitée de Fabian Feldmann

### Ingrédients

— Côte de cochon Abotia  
— Asperges blanches  
— coriandre fraîche  
— ciboulette  
— petits oignons frais  
— huile d'olive  
— fleur de sel

### Pour la sauce

— sauce tomates bio de Tomate O Coeur  
— piments séchés d'Espelette, piquillos et jalapeno  
— badiane  
— coriandre  
— sésame

— amandes  
— clou de girofle  
— pruneaux d'Agen séchés  
— oignons  
— ail  
— chocolat noir brut

### Recette

Choisir une côte coupée près de l'échine pour le côté persillé. La faire griller au feu de bois tout doucement pour cuire à cœur entre 55°C et 60 °C. Saler. Préparer les asperges en trois façons: grillées au feu de bois à côté du cochon, cuites dans un court-bouillon avec un peu de beurre, puis crues coupées à la mandoline. Passer les restes des asperges à la centrifugeuse pour réaliser une crème en siphon. Pour la sauce inspirée du mole

mexicain, faire réhydrater des piments séchés d'Espelette, des piquillos et des piments Jalapeno, mixer à cru avec les épices, les amandes, les pruneaux, l'ail et l'oignon. Cuire à feu doux puis lier avec du chocolat sans conchage ici de Laia à Saint-Étienne-de-Baïgorry. Dresser et ajouter des feuilles de coriandre fraîche, de la ciboulette, des oignons frais et enfin, arroser d'un trait d'huile d'olive.

# Le ris de veau

Où Stéphane Jégo, le chef du restaurant «l'Ami Jean» à Paris, nous enseigne la cuisine du ris de veau. **Par** Erwann Terrier

**Stéphane Jégo, Breton de naissance et de caractère, est monté à Paris où il a rencontré Yves Camdeborde en 1992. Ce quinquagénaire au débit mitraillette a repris l'Ami Jean en 2004, la plus vieille institution basque installée rue Malar dans le VII<sup>e</sup> arrondissement de Paris.**

À cette adresse incontournable de la scène gastronomique française depuis plus de 30 ans, il contribue à la bistronomie, un courant de cuisine qui assume sa créativité et sa liberté avec l'ambition de démocratiser l'excellence. Depuis ses fourneaux ouverts, cet artiste dans l'âme cuisine à l'oreille, juge la cuisson au chant du beurre. Ce fan de BD a reçu en cadeau de Siné le dessin de son enseigne, ainsi qu'un dessin viril du «Chat» commis avec Philippe Geluck.



## 1 Ingrédients

- 200g de ris de veau de gorge (parce qu'il est moins cotonneux et a plus de mâche que le ris de veau de cœur)
- 10 litres de jus de volaille classique (carcasse de volaille, oignon, carotte, ail, pointe de céleri)
- Éléments de garniture en fonction des saisons: poireaux, carottes, panais
- Mélange nommé «terre brûlée»: thym, laurier, romarin, origan, oignons grillés, noisettes
- Beurre demi-sel
- Échalote
- Fleur de sel
- 4 clous de girofle

## 2 Préparation

Plonger les ris de veau dans 4 litres d'eau bouillante avec un verre de vinaigre blanc et une poignée de sel. Retirer du feu au bout d'une minute, plonger dans un bain de glaçons pour stopper la cuisson. Déposer sur un linge.

## 3 Épluchage

Saisissez du bout des doigts la membrane en surface et retirez l'enveloppe blanche, caoutchouteuse et molle, pour ôter les parties fibreuses et nerveuses.

## 4 Faire mousser

Saler les ris de veau avant cuisson, ajouter un peu de laurier, une pointe d'ail écrasé, et faire cuire avec un beurre abondant pour aller sur le côté rôti. On ajoute une pointe d'huile qui permet d'obtenir un beurre moussant, qui monte en température mais ne brûle pas et va rapidement amener une coloration noisette.



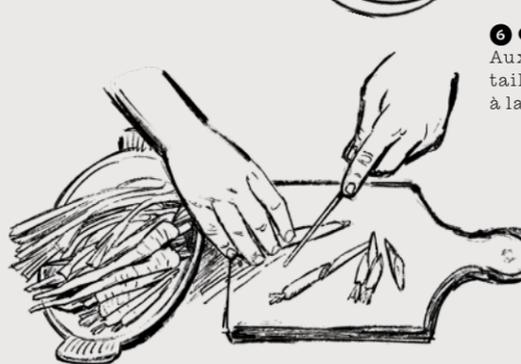
## 5 Avoir l'oreille

On travaille à feu doux, en arrosant régulièrement pendant 5 minutes, dans l'objectif d'obtenir une cuisson uniforme sur toute la surface et de conserver le moelleux. Écoutez chanter et frétillez votre ris de veau. Attention à l'extinction de voix, et s'il se met à hurler, c'est qu'il est trop chaud et s'oriente vers une surcaramélisation.



## 6 Garniture

Aux trois quarts de la cuisson, taillez les légumes et passez-les à la casserole.



## 7 On se tient au jus

Ajoutez l'échalote, qui amènera une saveur sucrée, puis le jus de volaille, au goutte-à-goutte, dans un beurre chaud. Augmentez le feu pendant 5 minutes: le gras disparaît, le liquide s'évapore, mais les sucs et le travail du jus vont «glacer» le ris de veau.

## 8 Au bouillon

Retirez le ris de veau, piquez-le avec 4 clous de girofle et déposez dans un bouillon chaud à 80°. S'il est de qualité, le ris de veau ne doit pas se décomposer dans le bouillon.



## 9 Imprégner

Les légumes sont cuits en 3 minutes. Remettez le ris de veau pour l'imprégner.

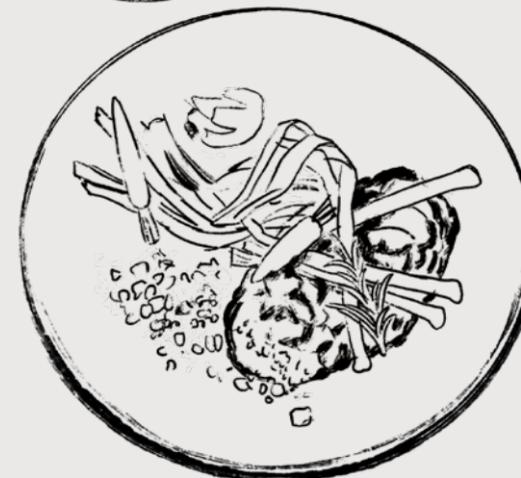


## 10 Dressage

Dressez le tout sans chichis, on ne taille pas le ris de veau. Récupérer les morceaux de garniture imprégnés des sucs et des saveurs pendant la cuisson et dispersez-les sur le dressage. Ajoutez seulement la queue du jus et «la terre brûlée» pour donner l'impression que le ris de veau a fumé.

## 11 Goûter

Le rythme parfaitement maîtrisé de la cuisson sublime ce ris de veau qui conserve une texture à la fois ferme, moelleuse et fondante entre la langue et le palais.





Propos  
recueillis par  
Audrey Vacher

Photos  
Clément Savel

Polichinelle  
RDC de l'Hotel Yooma  
51/53 Quai de Grenelle,  
75015 Paris

STEVE BURGGRAF

## « J'aime bien quand ça sort des tripes, les idées »

**En 2019, Steve Burggraf, énergique restaurateur à la fibre entrepreneuriale prononcée, est passé du carné avec Big Fernand au buffet végétarien de qualité à Polichinelle, à Paris. Toujours en mouvement, il a pris le temps, entre quelques attentions pour sa mère, en visite au restaurant, et une course hippique à ne pas rater, de nous parler d'entrepreneuriat dans la restauration.**

**Comment vous est venue l'idée de Polichinelle ?**

À table, à côté de végétariens qui disaient qu'ils n'allaient pas dans des restaurants végétariens parce que ce n'est jamais bon. Je cuisine un petit peu, je mange de moins en moins de viande, je me régalaïs à manger des légumes de plus en plus gourmands, moi. Simultanément, on me montre ce lieu (l'hôtel Yooma, son restaurant, pas très beau alors, et son potager de toit déjà existant à Beaugrenelle, en chantier, ndlr), j'avais déjà le nom Polichinelle (quand il est devenu père il y a un an et demi, ndlr), l'envie de légumes, de gourmandise et en voyant ce potager tout s'est mis en place rapi-

dement dans ma tête et j'ai embarqué Christophe Michalak dans l'histoire, qui fait les desserts du buffet. Il était dubitatif sur l'endroit, le quartier. Je l'ai emmené ici, et il m'a dit banco. Il y a 1800 mètres carrés, ce n'est pas un potager alibi. Des plantes aromatiques à foison et quelques légumes très précis. Nous avons trois jardiniers et des particuliers s'occupent de la moitié du potager payant 34 euros pour cultiver et récolter.

**Big Fernand et son burger gourmet, Cul de cochon, votre concept de restaurant de charcuteries maison sans nitrite... Vous aimez bien initier les tendances, vous avez tout de même remué le secteur du fast casual...**

Je n'aime pas trop donner des appellations (fast good, fast casual, etc.). La génération actuelle passe pas mal de temps à donner des noms à tout, moi, ce qui compte, c'est de faire les choses. L'objectif c'est d'avoir un produit abouti, confirmé par les clients, les réseaux sociaux et la presse. Ensuite, j'ai un objectif basique d'entrepreneur : gagner de l'argent. Je ne crois pas aux



tendances, j'aime bien quand ça sort des tripes, les idées. J'aime bien faire des choses qui me ressemblent déjà, et si je les fais un peu avant tout le monde, c'est encore mieux. Avec Big Fernand, on a eu une vraie valeur ajoutée par rapport à ce qui existait. Ça part de l'envie du consommateur que je suis. Je me suis demandé pourquoi à l'époque je ne trouvais pas la qualité d'un restaurant avec des vrais produits et la rapidité d'un fast-food. Le début de Big Fernand, c'est ça.

#### Et Polichinelle ?

Polichinelle, ça correspond à une nouvelle manière de vivre pour moi, et une nouvelle façon de manger et me restaurer. Faire des choses qui te ressemblent, c'est ce que j'appelle le marketing de la vérité. Je mange moins de viande, ce n'est pas très original, mais je suis toujours en demande de choses gourmandes, goûteuses. Je trouvais qu'il y avait un trou dans la raquette sur l'offre végétarienne, au même titre que les décors des restaurants végétariens, austères. Je me suis dit qu'il manquait quelque chose. Comme je suis quelqu'un de joyeux, je voulais un endroit joyeux, chaleureux. J'ai pensé Polichinelle et j'y ai rajouté des briques : le buffet d'abord, concept assez moderne, notamment sur la gestion du temps. La jeune génération passe moins de temps à table, ça se gère. On n'impose pas un menu, le client va choisir au buffet. Et le potager, qui permet que toute l'offre se tienne.

Notre métier est une somme de détails. Et quand tu ajoutes les détails les uns après les autres, ça fait des choses différentes. Je n'ai qu'une seule chose en tête, c'est de me demander ce que le client va trouver de bien ici. Il y a de moins en moins d'habitants à Paris et de plus en plus de restaurants qui ouvrent, il va falloir se partager les clients à un moment et seuls les meilleurs resteront, j'espère en faire partie.

#### Quel regard portez-vous sur l'entrepreneuriat dans la restauration ?

Ce qui m'intéresse, c'est mettre en place des idées, des équipes, régler les problèmes, mettre les mains dans le cambouis, le travail de l'entrepreneur en somme. Il faut faire attention à ce que le travail d'entrepreneur ne prenne pas le dessus sur celui de restaurateur, ce qui peut arriver ces temps-ci. Je me méfie un petit peu de cette génération d'entrepreneurs restaurateurs. L'entrepreneur délègue par exemple, mais en tant que restaurateur, il faut mettre les mains dans le cambouis, au moins pendant un petit temps. La première année de Big Fernand, je l'ai passée non stop dans les restaurants. C'est ce qui permet de développer la relation B to C, d'avoir un vrai contact humain. Je suis quelqu'un de joyeux donc je veux aussi travailler de manière joyeuse. L'humain, c'est le nerf d'une entreprise, qui est une somme d'individualités, d'humains, donc il faut y faire attention.

#### Vous êtes beaucoup sollicité pour du consulting, des talks, encore une brique d'entrepreneur...

J'en fais moins, mais j'aime bien, surtout quand c'est avec des jeunes. L'idée de transmettre, c'est important pour moi. Ça correspond à ma philosophie de vie, ça participe à mon équilibre. Disons que je suis très occupé et que je voyage beaucoup. Mais je crois à l'entreprise en mouvement. Je prends toujours l'exemple d'une équipe de foot que j'adore, le Barça. Parce que c'est une équipe en mouvement, ils prennent le ballon, ils passent, ils bougent.

#### Ça ne va pas trop vite ?

Aller plus vite, c'est un fait établi, sinon on est en marge du système, mais toute chose à ses limites, il faut se donner du temps. C'est comme en cuisine, si tu ne mets pas la pincée de temps, tu ne fais pas des bons trucs. Parce qu'on n'est pas des machines. Et moi je ne veux pas ressembler à une machine.

#### Que voulez-vous encore accomplir ?

Je veux continuer à faire des choses que j'ai envie de faire. C'est une de mes chances, je peux me le permettre. Je veux être maître de mon destin, parce que je suis entrepreneur et que ça se passe bien. Je veux mon libre-arbitre. C'est fondamental. J'aime bien les nouvelles aventures, ce qui m'intéresse c'est ce qu'il y a devant. J'ai déjà déposé des noms, Harlequin, Colombine quand j'ai eu l'idée de Polichinelle... On verra bien.



# ORIGINE



# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Véritables produits haut de gamme, les volailles fermières du Maine Label Rouge sont élevées en liberté totale au minimum pendant 100 jours, comme autrefois, selon un mode de production de grande qualité rigoureusement contrôlé. Elles ont la particularité d'être nourries au produit laitier à la fin de leur cycle d'élevage, pour une chair plus fine. A retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)

PORTRAIT

# Deborah Dupont-Daguet Libraire gourmande

Par Audrey Vacher  
Photos Ava du Parc

**Cette quadra épanouie au sourire rayonnant tient à Paris la librairie la plus ancienne et importante dédiée à la gastronomie et à l'œnologie dans le monde. Une caverne d'Ali Baba où professionnels et amateurs viennent consulter l'oracle pour trouver ou se faire recommander l'ouvrage rare.**

L'odeur du papier, les couleurs des tables, les dos alignés dans les rayons, l'atmosphère sereine, les pas feutrés, les chuchotis... On entre dans la Librairie gourmande de Deborah Dupont-Daguet comme on entre dans un temple quand on est passionné de gastronomie. En 1985, Geneviève et Marcel Baudon, bouquinistes sur les quais de Paris, spécialisés dans les revues de cuisine, s'offrent une minuscule boutique de 25 mètres carrés, rue Dante, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris. En 2002, quand sonne l'heure de la retraite, la Librairie gourmande est sauvée de la disparition grâce à la riche voisine du dessus, une Américaine, Anny Prevost. Quatre ans plus tard, cette dernière fait la rencontre d'une passionnée de gastronomie qui faisait alors dans le droit administratif, qui découvre le métier de libraire et qui finit par lui acheter

son fonds de commerce en 2006. Ainsi naquit Deborah Dupont, libraire.

## « Passionnée et exigeante »

Premier acte : déménager. Parce qu'on était à l'étroit dans la petite centaine de mètres carrés. Deborah déménage dans le II<sup>e</sup> arrondissement, dans le « quartier de la presse » (Le Temps, l'Aurore, L'Humanité, France Soir...), sa librairie donne d'ailleurs sur la place Ghislaine Dupont (journaliste), Claude Verlon (technicien de reportage, Camille Lepage (photojournaliste), « mortes et mort pour l'information ». Et la librairie passe à 246 mètres carrés, sur deux étages. Elle est comme ça Deborah. Elle fonce, elle organise, et « elle est passionnée et exigeante », nous glisse Luna, l'une des quatre jeunes membres de l'équipe, au lieu de six auparavant. Les campagnes de recrutement de « l'exigeante » sont assez ardues. Elle n'a aucune tolérance pour l'inexactitude ou le service minimum. Mais elle fait preuve de patience avec tout le monde, clients compris, quelle que soit l'inanité de la demande.

Et sa disponibilité pour les médias semble sans limite. On ne compte plus le nombre de reportages faits, enregistrés ou tournés chez elle. Référente,

MINI-BIO

**1980**

Naissance, à Paris

**2006**

Rachète la Librairie Gourmande

**08/11/2019**

Publie « Le cookie de nos rêves : textures et techniques ultimes » (First éditions), coécrit avec Géraldine Martens





toujours de bon conseil, notamment pour les chefs, qu'elle apprécie. « Une de mes plus belles émotions en cuisine, ça a été Jean-François Piège, époque Crillon. Et aussi la dream team Taillevent d'il y a quelques années avec Christophe Moret, Claire Heitzler et Antoine Pétrus. Maintenant sur l'état d'esprit, l'univers, je suis assez fan d'Eric Guérin, d'Alexandre Couillon ou encore de Jean-Michel Carrette et je fais un détour si je passe dans le coin. » « Ah Debo, on l'adore, nous dit le chef étoilé des Terrasses à Tournus. Elle est pétillante, souriante, énergique. On s'est rencontré au cours d'un festival Omnivore (lors duquel elle tient la librairie éphémère, comme sur d'autres événements, et bientôt avec un beau food truck). On a bien accroché et on s'est retrouvés plein de fois sur des événements gastronomiques. Elle m'a conseillé pour mon livre, Aux Terrasses, qui sort cette année. C'est précieux des gens comme ça. » À peu près tous les chefs, clients friands par ailleurs, sont du même avis.

**VF et VO**

C'est que sur ses tables, élèves, enseignants, professionnels de la gastronomie et amateurs de cuisine savent qu'ils trouveront tout ce qu'ils cherchent. « C'est simple, si tu ne trouves pas ici, c'est qu'il est épuisé. » Souvent les auteurs y traînent aussi, musardant dans ses rayons réputés pour proposer la plus grande offre de livres de cuisine et d'œnologie. Du tout-venant (des Librio à 2 euros) à la rareté, en passant par les livres techniques et les revues et magazines qu'on ne trouve jamais en kiosque. Dans toutes les langues. Anglais, espagnol, italien, chinois, flamand, arabe...

**Livres anciens**

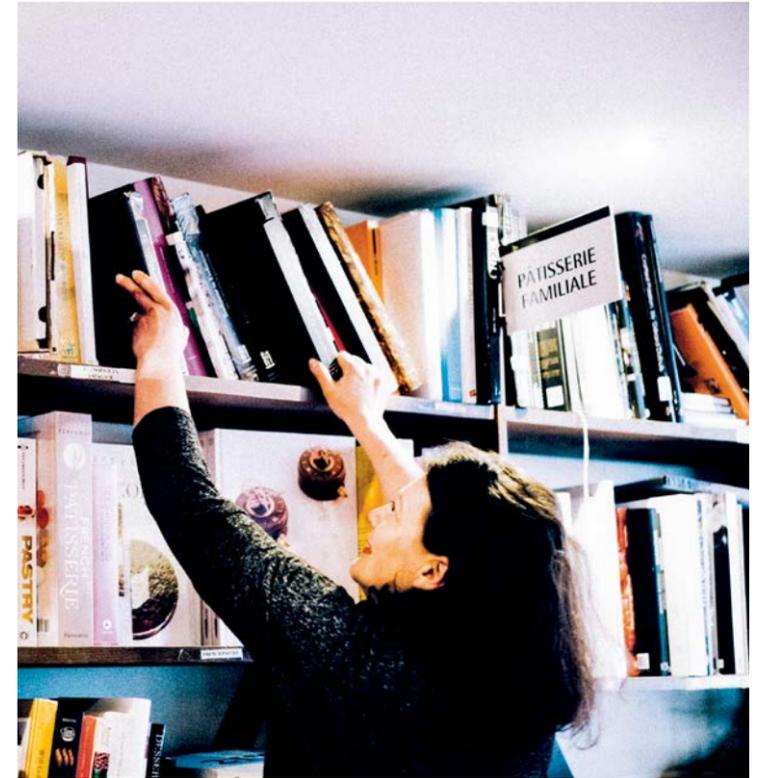
En passant devant le comptoir d'accueil, on note au fond à gauche du magasin, derrière le bureau de la patronne, une armoire vitrée renfermant des reliures d'un autre temps. Il s'agit de son armoire à livres anciens. Des raretés dénichées, achetées à l'encan, apportées par des vendeurs... Dans le meuble, son ouvrage le plus cher et le plus ancien. L'Heptaméron des gourmets, ou les délices de la cuisine française, d'Édouard Nignon (1919), réédition de 1979, en fac-similé de l'édition originale de 1919, chez Morcette, vaut 4500 euros. Parmi

les plus anciens, elle nous sort le fondamental *Le cuisinier françois*, de François Pierre de La Varenne (2500 euros), publié en 1651, première codification des terminologies culinaires. Et le *Traité curieux des mouches à miel*, de 1740. Sur une table tout au fond du lieu qui mène à la petite pièce où se côtoient cuisinette, mannequin de couture habillé d'un tablier estampillé Libreria Gourmande dédicacé au marqueur par des chefs qu'elle met parfois en vitrine, et stocks, une pile de livres bien fatigués par le temps. Elle sourit, ravie. « C'est un lot que j'ai acheté en janvier à Châteaudun à la vente aux enchères des deux mille livres de la bibliothèque de Jean-Pierre Coffe », truculent chroniqueur gastronomique pourfendeur de la malbouffe, décédé en 2016. En haut de la pile, fatalement, Mes recettes de pâtisserie, de Gabriel Dumont Lespine, vice-président de l'Association des gastronomes régionalistes en 1932, aux éditions de la Couronne.

**Féminisme**

Et que lit Deborah quand elle n'est pas libraire et qu'elle ne chronique pas ses coups de cœur dans l'émission « On va déguster » de François-Régis Gaudry sur France Inter ? « De la science-fiction, tendance dystopie, j'aime notamment Alain Damasio (La Horde du contrevient, la Zone du Dehors, les Furtifs), Hugh Howey (Silo) et la série The Expanses (James S.A. Corey). Je lis aussi des essais, notamment sur le féminisme (On ne naît pas soumise on le devient, La crise de la masculinité, Une culture du viol à la française, Tu seras un homme féministe mon fils...) ou encore de management. » Qu'est-ce qui fait le succès d'une librairie ? L'accueil, la vitrine, le personnel et l'assortiment. Deborah coche toutes les cases.

Libreria gourmande  
92 rue Montmartre, 75002 Paris  
libreriegourmande.fr



**FOCUS**

**Le fonds sucré**

L'une des particularités de la Libreria gourmande, c'est son étage. Passer le coin dédié aux boissons et alcools, grimper l'escalier, trouver le canapé, occupé, et embrasser tout un étage sucré lumineux, grâce auquel elle réalise 80 % de son chiffre d'affaires. Pâtisserie pro, familiale, sans gluten, sans sucre, vegan, chocolat, décors sucrés, travail du sucre, confiseries... tous ces sujets se retrouvent ici. Alors que le marché du livre culinaire se tasse un peu depuis 2016 après un essor fulgurant quinze ans plus tôt, le segment des livres de pâtisserie surnage. « Et on a une grosse activité expédition également. » Un pied de nez au pire ennemi des libraires, Amazon. L'endroit idéal pour parler de gourmandise, la sienne en l'occurrence. « Paradoxalement je ne suis pas très dessert en fin de repas, plutôt goûter. Et j'ai le défaut de rarement reproduire les mêmes recettes. Mais ceux que je ne rate jamais ce sont mes gâteaux familiaux : un moelleux au chocolat terrible,

des petits gâteaux alsaciens à la cannelle (Tzemet Kuch) et un gâteau aux amandes à la manière d'un pain de Gênes. Et bien évidemment des cookies. » Il est vrai qu'on parle à la co-auteure du « Cookie de nos rêves », avec Géraldine Martens, ouvrage dédié à son gâteau choucho, paru fin 2019, qui comporte plusieurs pages sur l'histoire du cookie, ses matières premières et ses techniques, et compte cinquante-neuf recettes dont quinze signées par de grands chefs et... trente-huit par Deborah. C'est à cet étage que Deborah réalise ses meilleures ventes. « Bleu Chocolat », de Stéphane Leroux, paru en 2017 : plus de 1400 ventes et 200 en anglais ; « Fruits », de Cédric Grolet, 1350 exemplaires écoulés. D'ici à ce que le nouvel ouvrage du pâtissier star, « Opéra », ne vienne faire mieux : déjà 220 ventes depuis sa sortie en novembre 2019. Série en cours.

JEAN SULPICE

# « Lire c'est voyager dans le temps »

Propos  
recueillis par  
Amélie Riberolle  
Photos  
Franck Juéry

**Le doublement étoilé Jean Sulpice a deux passions, la nature et la cuisine, qu'il conjugue sur les bords du lac d'Annecy à l'Auberge du Père Bise depuis 2017. Lui-même auteur d'ouvrages culinaires, il nous a ouvert sa bibliothèque.**

## Quel lecteur êtes-vous ?

Je suis un grand hyperactif, toujours en mouvement. Mais je peux me poser avec un livre, chez moi au coin du feu un jour de pluie et de repos. Ou ici, dans ma cabane. Au-dessus des serveurs informatiques, là où sont rangés la plupart de mes livres, j'ai un petit balcon rien qu'à moi avec vue sur le lac. Je ne suis pas friand de la littérature pour la littérature, je suis venu aux mots par ce qui me passionne. Il y a évidemment la cuisine, mais aussi le sport et la culture de la montagne. J'aime beaucoup les beaux livres comme on dit, ceux où il y a de la matière, quelque chose qui donne envie d'entrer dedans. Je ne lis pas pour m'évader mais plutôt pour découvrir et apprendre.

## Vous y puisez quoi justement ?

Il y a les bibles pratiques, comme le vieux Guide culinaire d'Escoffier ou les recueils sur les plantes sauvages où j'ai tant appris. Tout le côté humain qu'il y a derrière ce qu'on veut bien montrer du monde de la gastronomie, comme dans le livre de Jean-François Mallet, Grands chefs, avec toutes ces ambiances prises sur le vif. Ou pour les mots, le Cahier de recettes de Jacky Durand. Ceux

de l'ultra-terrestre Kilian Jornet, aussi, dans un autre domaine. Pour l'amour de la montagne mais aussi ce besoin d'être toujours en mouvement, ça fait écho en moi. J'adore aussi me plonger dans le passé de la Savoie, découvrir que les recettes de soupes différaient suivant chaque vallée... Ce sont des choses qui m'inspirent : voyager à travers ce territoire que j'aime tant, le redécouvrir sans cesse pour le retranscrire.

## Comment les dénêchez-vous ?

Au coup de cœur, sur des brochantes... Je suis également en lien avec Déborah Dupont de la Librairie gourmande à Paris, qui partage avec moi ses trouvailles.

## Vous avez publié plusieurs ouvrages, quel est le point de départ de la démarche ?

Chacun correspond à une période de ma vie, en lien avec ce territoire. Il y a d'abord eu Ma cuisine de Savoie, qui m'a permis d'échanger avec la photographe. Dans Altitude 2 300 mètres, j'ai mis toute ma fougue et mon amour de ce territoire de montagne. Dans Cuisine en famille, je montre une autre facette, celle du père. D'un hiver à l'autre, c'est un peu le livre de la maturité (rires). Ensuite, il y a L'assiette sauvage, les connaissances sur les plantes que j'ai eu envie de partager. J'ai envie de transmettre tout comme moi je me suis nourri.



## Son Top 3

**L'art de vivre la montagne, Marie-Christine Hugonot, Éditions de La Martinière**  
« Un livre qui donne envie de caresser ses pages, tant il montre la matière. Une approche transversale (architecture, design, gastronomie), qui dit le passé et le présent. »

**Kilian Jornet, Courir ou mourir, Arthaud**  
« Le titre est très fort : c'est un besoin. Je ne suis pas un sky runner comme lui mais je comprends très bien ça, se plonger dans ses motivations profondes c'est passionnant. »

**Mémoires de chefs, Nicolas Chatenier, Textuel**  
« Troisgros, Pic, Chapel, Senderens... Ils sont tous là, dans une sorte d'album de famille. On y voit même Anne-Sophie Pic petite, avec des couettes ! »

L'Auberge du Père Bise  
303 Route du Crêt,  
74290 Talloires-Montmin  
perebise.com

# Food Traboules

Les jeunes figures de la gastronomie lyonnaise Tabata et Ludovic Mey ont porté le projet Food Traboules pendant trois ans en parallèle de leur activité dans leur restaurant, les Apothicaires. Tout est calibré dans leur foodcourt dédié à la street food, qui a enfin vu le jour en janvier.

Par Audrey Vacher  
Photo Alexandra Battut et Nicolas Villion



## Définissez-nous Food Traboules...

C'est un vrai lieu de vie, hybride, dans un endroit unique à la fois familial et festif, où l'on vient boire un verre, manger, écouter de la musique, se retrouver entre amis à toute heure. C'est la Tour Rose portée par une génération de chefs qui veut s'éclater tout en faisant plaisir, dans le même état d'esprit que nous, qui avaient envie de partager, de faire bouger les lignes en proposant quelque chose de différent adapté aux nouveaux modes de vie.

## Comment est né votre foodcourt moderne de chefs ?

Par une idée un peu folle venue de notre périple culinaire à l'étranger

où la cuisine se partage avec simplicité, se libère de ses codes. Ça a commencé par un « pourquoi pas nous » ? À Lyon, nous avons une histoire, des terroirs et une diversité gastronomique qui en font sa richesse. On n'avait pas envie d'un énième foodcourt où les corners s'enchaînent sans supplément d'âme. On a commencé à rêver à une vision plus personnelle de cette tendance en mettant l'humain au centre de notre projet.

## Comment est-il possible de faire un foodcourt dans un lieu historique ?

Trois ans d'acharnement... Des travaux titanesques ont été réalisés pour réhabiliter la Tour Rose tout en respectant son âme, créer des ambiances différentes et apporter du confort... L'architecte du patrimoine Cécile Rémond et Pierre Dumas de Collectif Saône l'ont fait. Douze cuisines professionnelles et individuelles ont été créées par Yann Bretonnière (Dima) dans ce food court imaginé par des cuisiniers pour des cuisiniers. Un exploit au vu des contraintes du lieu.

## Trois ans d'investissement, c'est long et lourd. Et ardu financièrement ?

On a porté ce projet à bout de bras, sans investisseurs, uniquement soutenus par des banques. Notre société a un bail commercial avec la SACVL, propriétaire des murs de la Tour Rose. Chaque comptoir

est propriétaire de son fonds de commerce et paie un loyer en fonction de la superficie occupée. On voulait créer un écosystème viable et juste pour tout le monde. Toutes les décisions sont prises ensemble.

## Un foodcourt peut-il être écologique et social ?

Oui ! Et c'était hyper important pour nous. Food Traboules est pensé pour atteindre à court terme le zéro déchet. Les clients mangent dans de la vraie vaisselle. Grâce à l'utilisation d'un déshydrateur, les déchets biodégradables sont transformés sur place en compost très riche qui est redonné aux producteurs. La boucle est bouclée. Avec la marque Fresh, on a mis en libre-service trois fontaines à eau microfiltrée pour éviter la prolifération de bouteilles. Les emballages pour la vente à emporter sont tous biodégradables et issus d'une démarche responsable. On a même passé au crible les produits d'entretien en s'appuyant sur la solution aquama®, un concept innovant et 100 % écologique à base d'eau, de sel et d'électricité, sans produits chimiques. On a voulu aussi ancrer Food Traboules dans les problématiques de notre époque, en privilégiant aussi l'embauche de personnes qui ont le statut de réfugiés et faciliter leur intégration. On a embauché une quinzaine de personnes avec ce statut. Ce sont les abeilles du lieu à la fois précieuses et essentielles.

## AMBIANCE



## SUPERFICIE

# 660

En mètres carrés, c'est la superficie de la Tour Rose, bâtiment historique de style architectural Renaissance, emblème du Vieux-Lyon, à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1937. Les Mey et MiHotel, spécialiste de l'hôtellerie digitale, y ont installé 12 chefs, 2 bars, 1 coffee shop, 7 salles, 7 ambiances, 1 espace événementiel et aménagé 240 places assises.

## CITATION

« Créer du lien, prendre ses responsabilités et remettre du bon sens pour montrer que c'est possible... En tant que chefs mais aussi parents, nous souhaitons mettre ses priorités au cœur du Food Traboules. »

Tabata et Ludovic Mey



## L'ADDITION

# 12 à 35 €

Possibilité de manger pour une douzaine d'euros. À partir de début avril, avec la mise en place d'un brunch chaque premier dimanche du mois, pour 35 €, tout Food Traboules sera accessible.

## AFFLUENCE

# 2500

personnes le samedi, pour un lieu ouvert de 11 heures à 23 heures en continu. Environ 1 500 personnes par jour en semaine.

## LINE UP

# 12

enseignes lyonnaises. Le Bistrot du Potager, Lyon's Gastropub, MSB, La Baraque à sucre, Misto, Ludo's Pizza, Lobs, Butcher Brother, La Meunière, Le Comptoir des Apothicaires, Substrat la Panifactory, Le Bistrot du Sucré.

## TRABOULE

C'est un passage piéton couvert qui permet de circuler d'une rue à l'autre en passant sous les habitations, à travers des cours et des escaliers. On compte plus de 500 traboules à Lyon, dont environ 200 dans le quartier du Vieux-Lyon.



# Barres de joie

Au début des années 2000, les chocolatiers se mettent à sélectionner les fèves de cacao auprès de petits planteurs pour maîtriser l'intégralité du processus de production : le « Bean-to-bar » devenait tendance.

Où goûter ces chocolats éco-extra ? Notre sélection.



## Ara Chocolat

54 rue de Dunkerque,  
75009 Paris  
arachocolat.com/ Paris  
Produits à moins de 15 €

C'est une toute petite boutique où André Zakhour et sa femme Sabrina, Vénézuéliens d'origine, font des tablettes, des pâtes à tartiner, des pralinés à tomber et des ganaches succulentes dans leur labo attenant à partir des fèves de cacao choisies et achetées directement à des petits producteurs et des coopératives de producteurs dans des différents pays d'Amérique Latine. Ingrédients naturels, biologiques, sans additifs ni conservateurs,

pour mettre en valeur les arômes et le goût de chaque variété de cacao. Des cépages, familles et variétés de cacao qu'ils sont toujours ravis de raconter. Tous leurs chocolats sont vegan friendly et sans gluten.

## La Fèverie

Hasnaâ  
Chocolats Grands Crus  
192 rue Fondaudège,  
33000 Bordeaux

Hasnaâ Ferreira, née au Maroc et établie en France depuis 2009, sélectionne des fèves rares à travers le monde avec l'aide de sourceurs tel Uncommon Cacao. Les fèves sont

triées à la main, torréfiées, concassées et enfin conchées pour créer des tablettes en édition limitée. Et tout cela dans la plus pure tradition du « Bean-to-Bar », littéralement « de la fève à la tablette » : uniquement des fèves (souvent bio) et du sucre de canne bio sans ajout de lécithine, ni de beurre de cacao autre que celui présent dans la fève ! Depuis novembre 2018, cet atelier est ouvert au public pour que chacun puisse découvrir au plus près, le processus de transformation des précieuses pépites. Soucieuse de commerce équitable, elle travaille avec des plantations qui participent au développement économique et social des régions dans lesquelles elles se trouvent.

## Kosak

106 Rue Caulaincourt,  
75018 Paris  
kosakchocolat.com

Catherine et Nathalie, qui tenaient un bar électro à Montmartre, les Taulières, sont tombées par hasard sur le concept en goûtant un chocolat d'exception lors d'un salon. En 2014, elles lancent l'aventure Kosak à Paris. Passionnées de chocolat, elles ont goûté un nombre incalculable de tablettes, et ont décidé de créer une boutique qui recenserait les meilleures chocolats « bean to bar » du monde. Dépaysement garanti.

## Plaq

4 rue du Nil, 75002 Paris  
Tablettes de 8 à 12€

Plaq, c'est la nouvelle adresse gourmande de la rue du Nil. Formés au Venezuela par des

experts en cacao, Sandra Mielenhausen et Nicolas Rozier-Chabert ont expérimenté leurs recettes pendant un an avant d'ouvrir leur boutique-manufacture. Tarte au gruë, embarras du choix sur le mur de tablettes. Venues du Pérou, du Belize ou du Venezuela par bateau, les fèves de cacao fermentées et séchées sont transformées sur place. Les chocolatiers de l'équipe les torréfient au four avant de les broyer et de les mélanger à du sucre de canne bio. Ils ne font que des tablettes et leur cheffe pâtissière Céline Lecoœur (ex-Ottolenghi à Londres et Rose Bakery) se charge de sublimer leur production. Couleurs claires, nom court, tablette lisse, le packaging est sobre et recyclable.

## Maison Bernachon

42 cours Franklin  
Roosevelt, 69006 Lyon  
04 78 24 37 98  
bernachon.com  
Tablettes à 7 €

Bernachon, c'est l'ancêtre du bean-to-bar en France. Déjà, au début de la saga en 1953 pendant que tout le monde travaille le chocolat déjà transformé, Maurice Bernachon fonde à Lyon sa maison de pâtisseries et chocolats avec une volonté ferme : il veut sélectionner lui-même ses fèves, les transformer en maîtrisant personnellement l'alchimie de la torréfaction et pouvoir ainsi signer « son » chocolat, celui qui portera son nom. Un mélange original et subtil de 10 variétés de fèves de cacao choisies parmi les plus nobles dans le monde entier : Java-Indonésie, Rio Caraïbe-Venezuela, Puerto Cabello-Venezuela, Pérou, Jamaïque, Madagascar...



“  
L'envie du vrai,  
c'était ma ligne directrice quand  
j'ai ouvert L'Escargot : je voulais revenir  
à des valeurs et à des choses simples,  
à de bons produits.”

Yannick Tranchant

–  
Chef propriétaire du restaurant  
L'Escargot 1903 à Puteaux





# Gastronovi Office

## Une solution dans le nuage

Gastronovi office, c'est une suite logicielle «à la carte» pour les restaurateurs et hôteliers mise au point par un éditeur allemand de logiciels dédiés à la restauration commerciale. Transgourmet, son partenaire stratégique en France, en a fait une solution résolument moderne pour ses clients. Explications.



### Gastronovi, c'est qui ?

Un quatuor d'Allemands, composé de Christian Jaentsch, Karl Jonderko, Bartek Kaznowski et Andreas Jonderko, tous issus du secteur des technologies de l'information et de la restauration/hôtellerie. « Notre but, c'est d'apporter une solution sur-mesure aux restaurateurs. Nous sommes convaincus que les outils digitaux peuvent et doivent les aider dans leur quotidien afin qu'ils soient concentrés et disponibles pour le cœur de leur métier : s'occuper de leurs clients. Seul un back office efficace permet cela », souligne Andreas Jonderko.

### Gastronovi Office, c'est quoi ?

Une solution informatique en nuage sur n'importe quel système d'explo-

tation (Windows, Linux ou Mac OS), gérable depuis n'importe quel équipement terminal avec connexion Internet, qui reproduit dans plusieurs modules l'ensemble des processus de la restauration : gestion des marchandises, calcul des coûts, marketing, système d'achats, intégrations, réservation de tables, saisie des horaires, fidélisation, système de caisse et organisation de la comptabilité... Ce qui permet une interaction parfaite de toutes les activités, de réduire la charge de travail quotidienne de toute l'équipe, de baisser les coûts et d'augmenter les bénéfices grâce à l'automatisation intelligente des processus.

### Stratégie avec Transgourmet

Andreas Jonderko : « Avec Transgour-

met, nous avons trouvé un partenaire stratégique de renom. Pour nous, l'entrée de Transgourmet est une étape importante dans l'histoire de l'entreprise. Notre expertise dans le domaine des solutions logicielles en nuage pour le secteur gastronomique, associée au vaste réseau de vente de Transgourmet, nous permettra de mener efficacement l'expansion au niveau international et de nous ouvrir à de nouveaux pays en Europe et le but en France est de soutenir avec succès les restaurateurs et hôteliers et devenir partenaires de leur transformation numérique. »

### L'avenir

« Nous avons également développé notre infrastructure en France en constituant une équipe pour fournir les clients avec le meilleur service possible depuis le contact initial avec Gastronovi. Avec cette équipe nous aimerions maintenant convaincre restaurateurs et hôteliers intéressés par Gastronovi et de faire connaître notre solution tout-en-un en France », nous détaille Lorraine Schindler-Lim, responsable marketing de l'entreprise allemande.

### Plus d'infos

[www.transgourmet-solutions.fr/outils/gastronovi](http://www.transgourmet-solutions.fr/outils/gastronovi)



**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**

Jeanne Favas  
Aneta Helekalova  
Peyo Lissarrague  
Maryam Levy  
Valentine Cinier  
Amélie Riberolle  
Audrey Vacher

**DESIGN GRAPHIQUE**

Atelier Marge Design

**PHOTOGRAPHES**

Stéphane Bahic  
Ava du Parc  
Papi aime Mamie  
Clément Favel

**ILLUSTRATEURS**

Erwann Terrier  
Lou Rhin

**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 Colorplan natural.  
Juillet 2020



**TRANS**GOURMET



**OMNIVORE**



[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

