

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#15



C’est une Revue particulière, conçue et élaborée en s’adaptant aux contraintes d’une pandémie. Sa sortie coïncide avec la reprise de l’activité après un an de soubresauts et d’angoisses, et l’optimisme qui fait le sel de la résilience des acteurs du secteur se lit entre les lignes. « On continue à prendre des risques, sans cesse, je ne peux pas m’arrêter, je ne saurais pas », nous confie par exemple Alain Ducasse dans l’entretien qu’il nous a accordé et où il se projette, confiant en sa capacité à s’adapter. Arnaud Donckele nous a parlé de livres en plein air, Éric Guérin a accueilli Cédric Pennarun dans sa Mare aux Oiseaux et cuisiné avec son sel Grand Cru de Batz, Ippei Uemura a joué de ses couteaux pour une leçon de « tsuma »... Les duos de Brigade du Tigre, de Fauve Craft Bière et de la boulangerie Utopie insufflent aussi une bonne dose de vitalité. Il nous fallait un peu de poésie aussi, alors nous sommes allés croquer le portrait de Bernadette Combette, sourceuse et semeuse de semences. Bonne reprise. La rédaction

#15	UN PRODUIT / UN CHEF	PAROLES DE PRO
SAISON	Sel Grand Cru de Batz/Éric Guérin	avec les Cuves de Fauve
p. 3	p. 13	p. 26
PÂTISSERIE	LE GESTE	BIBLIOTHÈQUE
Le kouign amann d’Utopie	Réaliser un tsuma	Arnaud Donckele (Cheval Blanc Paris)
p. 6	p.16	p.29
HORS FRONTIÈRES	LE GRAND ENTRETIEN	SÉLECTION
Escapade en Iran	avec Alain Ducasse	Top 5 des Repas bien livrés
p. 8	p. 18	p. 30
SCAN	PORTRAIT	RÉSEAUX
Les brigades d’Adrien Ferrand	Bernadette Combette (Louka)	Le podcast culinaire
p. 10	p. 22	p. 32





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Ces cochons lourds sont la fierté de la famille Errecart et du Domaine Abotia, situé à Ispoure. Le fils Peio les élève et les nourrit en majorité avec du maïs local avant de les abattre selon la tradition basque : quand les porcs pèsent entre 180 et 200 kg. La viande est ainsi goûteuse et finement persillée. La charcuterie est séchée et affinée lentement ce qui lui donne son goût unique et sa texture fondante. À retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

LA SAISON



1

Asperges blanches

Colis bois de 5 kg

Depuis trente-cinq ans, Didier Sacy fait pousser des légumes, dont ces fières asperges blanches, sur ses 13 hectares de rendzine grise typique de la Champagne crayeuse, à Val-de-Vesle, dans la plaine voisine de la Montagne de Reims, région qui comporte le plus grand nombre de villages classés Grand Cru de Champagne. Elles poussent en buttes, les griffes à 20cm sous terre, sous bâche noire, qui protège des printemps froids – avant la récolte d’avril à mi-juin – et des insectes.

«C’est la végétation de l’année précédente qui détermine la qualité de la récolte suivante». Didier Sacy aime et propose des asperges bien cassantes, pas fibreuses, pas ligneuses, donc vigoureuses. Il en replante tous les deux ans pour garantir un produit craquant à souhait, qu’il sublimerait simplement d’une vinaigrette ou d’une mayonnaise et dégusterait juste blanchie et tiédie.



2

Poitrine de porc du Domaine Abotia

Avec gras de couverture
Pièce de 3 kg

Code : 300933

Prélevée du ventre des fameux porcs lourds, 180 à 200 kilos, élevés par Peio Errecart et abattus à Saint-Jean-Pied-de-Port, cette poitrine de porc est l’incontournable idéal. Elle se prépare de multiples façons : marinée, grillée, braisée, sautée, cuite au four, snackée à la plancha, blanchie ou fumée.

« Nous produisons nous-mêmes l’alimentation de nos cochons donc on sait exactement ce qu’on leur donne », détaille Peio. La ferme Abotia achète les porcelets et les disperse dans des exploitations agricoles dans le Béarn et dans les Landes pour produire un porc lourd charcutier.



3
Saint-Pierre petit bateau

Zeus faber	Pêché en océan Atlantique
Pièce de 800/100 g	nord-est
	Code 235848

La Pêcherie Celtique située à Concarneau, s’approvisionne auprès de pêcheurs de la ville, mais aussi d’Audierne, de Saint-Guénolé ou de Roscoff. Ces pêcheurs privilégient la pêche de «petit bateau», c’est-à-dire à bord de petits chalutiers pendant un ou deux jours au maximum. Au filet ou au chalut, le Saint-Pierre se pêche près des côtes presque toute l’année. La meilleure période reste celle d’avril à juillet, car les poissons sont plus

nombreux. Transgourmet le choisit entier pour le vendre en l’état ou le découper à la demande. Avec sa tête presque aussi grande que son corps, une mâchoire proéminente et des nageoires garnies d’épines, le Saint-Pierre n’est pas vraiment séduisant au premier regard. Mais en bouche, une savoureuse surprise : la chair est ferme, délicate et raffinée.



4
Livarot au lait cru AOP 22 % M.G

Sélection Marie	Pièce de 500 g
Quatrehomme pour	Colis de 6
Transgourmet	Code : 221191

«C’est un fromage de paradoxes», résume Hubert Fournerie, de la fromagerie du Plessis – créée en 1935 dans une ferme de l’Eure –, qui fabrique un livarot au lait cru depuis toujours, en AOC puis P depuis 1975, dans un rayon d’action de 20 km autour de Livarot, dans ce pays d’Auge si fertile qui nourrit des vaches normandes exceptionnelles. Ce fromage à pâte molle a l’air «fort» sous sa croûte lavée (à l’eau, au sel et aux ferments lactiques) jaune orangée

alors que l’affinage exigeant de 5 à 6 semaines lui donne un goût fruité sous le parfum viril qui se dégage de sa pâte blonde et fondante. Le livarot répond également au martial surnom de «Colonel» du fait des cinq laïches de roseau naturel qui rappellent les galons militaires et ceinturent le fromage pour le maintenir en forme. Un fromage fabriqué artisanalement, gage ici d’un livarot authentique de terroir qui n’a pas échappé au nez et au palais de la MOF Marie Quatrehomme.



665 380

Finedor® Nature 45 g (x50)



www.bridor.com

commercialfrance@groupeleduff.com

Bridor Connect (service assistance gratuit): 0 800 281 040

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Kouign Amann aux graines de sarrasin grillées

Par Florian Domergue
Photos Stéphane Bahic



Sébastien Bruno et Erwan Blanche signent une boulangerie pâtisserie identitaire et créative à Paris depuis 2014.

La rencontre

« À 16 ans Sébastien avait déjà de la barbe, j'ai halluciné quand il m'a dit son âge », balance Erwan en rigolant. Avec son pote barbu rencontré sur les bancs de Ferrandi, ils sont aujourd'hui à la tête de la boulangerie Utopie. « Avec Sébastien on s'est rencontré en bac pro, on a fait connaissance le premier jour, on est devenu potes dès le début et ensuite on ne s'est jamais quitté malgré des parcours très différents. » Des postes un peu partout sur la planète, des voyages, des expériences et finalement une envie. « Comme tout le monde, on avait

un peu ce fantasme d'être chef, d'être notre propre boss. Puis en 2013, j'étais entre deux saisons, Sébastien venait de quitter son taf, et on s'est dit que c'était peut-être le bon moment. » Ils sont alors âgés de 32 (Erwan) et 30 ans (Sébastien).

L'utopie

Le bon moment, mais pour quoi faire ? Les deux compères sont passionnés de pâtisserie mais « le problème c'est qu'à l'époque, sur Paris, l'offre en termes de pâtisserie était déjà de haut niveau. On voulait un commerce de proximité et on s'est rendu compte que c'était compliqué de trouver une bonne boulangerie-pâtisserie où tu peux acheter, et du bon pain et des bonnes pâtisseries à des prix raisonnables. Donc c'est ce qu'on a essayé de faire. »

Utopie, c'est donc des pains du week-end qui varient, des roulés à moins de 3 euros, des gâteaux de voyage et des pâtisseries classiques twistées à leur envie du moment.

Cette noble ambition se heurte pourtant vite à un réalisme des plus terriens de la part des banques et même de leur entourage. « Clairement, au début, personne n'y a cru et c'est une des raisons pour lesquelles nous avons donné le nom Utopie à notre boutique. » D'autant que les ZZ Top du four à pain n'ont que des notions très basiques en matière de boulangerie datant de leur bac pro, autant dire qu'ils ont « appris le jour où (ils) ont ouvert le rideau ». Même pas peur ! Car l'expérimentation fait partie intégrante du style du binôme

et se traduira très vite par la mise en place d'une création du week-end. « Ça nous offrait notamment la possibilité de pouvoir faire plein de tests et de nous faire plaisir en essayant des nouvelles choses sur des petites séries. »

L'idée

D'ailleurs, quand germe l'idée du kouign amann (en 2016), c'est pour en faire une pâtisserie éphémère. « On s'est dit, tiens aujourd'hui je mangerais bien un kouign amann et on en a fait un ! Le défi c'était vraiment de ne pas faire quelque chose d'écœurant », car, oui, faut-il le rappeler, « kouign amann » veut dire en breton « gâteau au beurre »... largement composé de sucre et qu'on est loin du compagnon minceur idéal.

La dégustation

« On voulait apporter une petite variation et rajouter un peu de croquant et c'est là qu'on a commencé à mettre du sarrasin. Aussi bien de la farine que des grains. » Et pour le coup, l'apport de la céréale est indéniable. Le sarrasin vient éclater sous la dent et secouer la ronflante tranquillité de la pâte beurrée. En bouche, la texture est fondante et le sucre flatte notre âme d'enfant. On pense qu'il y en aura trop et on se retrouve finalement les mains vides et le ventre plein. Pari réussi pour les deux amis !

Utopie

20 rue Jean-Pierre Timbaud,
75011 Paris
@boulangerieutopie



LA COMPOSITION

1 La pâte

Réalisée avec de la farine de gruau, pour leur meilleure capacité levante que les farines de blé classiques ; et de sarrasin, en écho aux racines bretonnes du gâteau. Et 400 g de beurre pour 300 g de sucre, pour le tourage.

2 Graines de kasha

Du sarrasin torréfié, parsemé généreusement, « parce qu'on n'aime pas faire comme tout le monde ». Ils ont également commis des versions au chocolat et à la noisette.

3 Cuisson

Dans un four à 200°C chaleur tournante, pendant 15/20min. « La cuisson sera parfaite quand le sucre commence à caraméliser ».



HORS FRONTIÈRES

L'Iran de Minou Sabahi

« Cuisinière indépendante et itinérante » et globe-trotteuse polyglotte, Minou Sabahi vous emmène en voyage chez elle, en rayonnant autour de Téhéran.

Par Minou Sabahi et Audrey Vacher
Photos Pascal Montary

S'évader malgré la pandémie et les confinements... Il a suffi d'écouter Minou Sabahi et de regarder les photos du voyage exploratoire et culinaire dans des régions de son pays d'origine qu'elle devrait décliner en beau livre, tôt ou tard, pour y arriver. Fille aînée d'une famille de réfugiés iraniens, émigrée en France après avoir vécu aux Pays-Bas et en Angleterre, c'est au Canada qu'elle a eu son « déclic » alors qu'elle régala la famille dont elle était la jeune fille au pair, vers ses vingt ans. Pourtant, elle a aimé « nourrir » dès son plus jeune âge et développé au fil du temps et de ses voyages ses sens gustatifs, un nez et un palais en recherche éternelle de compréhension des produits qu'elle découvre et s'approprie pour délivrer une cuisine sensible aujourd'hui. À Paris, aux Pères Populaires, en résidence à Fulgurances, ou encore à l'Entrepôt... « Le prochain restaurant que je ferai, ce sera le mien, loin de Paris », dans l'esprit de la Ferme de

Garance de Guillaume Muller, modèle d'autosuffisance vertueuse. Et pourquoi pas en Iran, où elle nous emmène.

Téhéran

À son arrivée à l'aéroport, à 5 heures du matin, premier rituel : un arrêt dans un restaurant sur la route entre l'aéroport et Téhéran qui sert toute la nuit du Kale Pache, bouillon parfumé aux morceaux de choix de tête de mouton, que les Iraniens mangent au petit matin pour faire le plein d'énergie.

Arak

Première échappée, vers Arak, bordée de montagnes verdoyantes, « d'où une grande partie de la famille de mon père est originaire. C'est aux tables familiales que l'on déguste le mieux la richesse de la cuisine iranienne, savoureuse et digeste, raffinée sans sophistication, d'une simplicité subtile et demandant souvent de longues préparations. »



Kashan

Étape suivante, au sud de Téhéran, à Kashan, ville mondialement connue pour le parfum enivrant de ses roses, « que nous visitons le temps d'un déjeuner. La table offre une grande diversité d'aliments. Soupes, ragoûts, riz, pains, sirops, sont là pour rendre compte des pratiques culinaires ancestrales des Iraniens. » Une cuisine typique alliant des ingrédients de nature chaude (épices et aliments gras), et froide (riz, herbes, légumes), en recherche d'équilibre entre les deux sensations. À Abouzeydabad, « à environ 30 minutes du centre-ville et aux portes du désert, où les champs de roses mais aussi de pistaches se comptent par centaines », elle vivra l'enchantement d'une cueillette à l'aube avec les paysans, d'une visite de distillerie artisanale d'eau de rose...

Téhéran

« Retour à Téhéran. J'aime me balader dans le bazar Tajrish et

me désaltérer d'un bon jus de melon vert glacé; m'arrêter à ces échoppes de triperie où on se régale de brochettes cuites au feu de bois. Je sillonne les quartiers, ça et là, je déguste mon plat préféré, le ash (soupe populaire qui se déguste souvent au Norouz, la fête du Nouvel an perse, ndlr); dans un quartier nord de la ville, en haut de la montagne Darband, je me délecte des kababs d'agneau mariné, au bord de la rivière, puis d'un narguilé accompagné d'un thé à la cardamome et de pâtisseries; et je clos la soirée avec une délicieuse glace au safran, à l'eau de rose et à la pistache. » Décidément, tout, des paysages à l'art de recevoir et de nourrir, est poésie en Iran. Comme ses compatriotes, Minou convoque un poète pour clore cet exercice des plus plaisants. « Lève-toi, nous avons l'éternité pour dormir », cite-t-elle. Ou la délicatesse d'être convié au voyage chez elle par la grâce d'Omar Khayyâm...

1 Le Ash Mast Abé
plat traditionnel constitué de purée de viande d'agneau, de pois chiches, pomme de terre et rutabaga et d'une soupe de riz cuit dans le bouillon gras extrait de la cuisson des morceaux d'agneau assaisonné avec du kashk (produit laitier traditionnellement obtenu après cuisson et égouttage du babeurre) et des épices. Il se déguste assaisonné d'huile de menthe séchée et accompagné de pain sec et d'herbes fraîches.

2 Le soffreh
petit tapis traditionnel utilisé pour y laisser reposer la pâte à pain et le conserver une fois cuit, dressé pour le déjeuner, avec le Mast Abé au cœur.

3 Fati, la cousine du père de Minou, l'initie à la recette tradi-

tionnelle originaire d'Arak (ville d'origine de son grand-père), le Mast Abé.

4 Au cœur de la capitale, surplombée des montagnes de l'Elbourz, sur la route qui mène au grand bazar de Téhéran, l'un des plus grands marchés couverts du monde qui s'étend sur plus de 10 km.

5 L'appétit des Persans pour les viandes cuites au feu, ici des brochettes d'agneau avec des morceaux de queue, est quasi mystique : « Dans la croyance zoroastrienne ancienne, l'énergie vitale de toute chose qui transmet la chaleur, et donc la vie, provient du feu. »

6 Dégustation de limonade au sirop de rose artisanal à Abouzeydabad.

Les brigades d'Adrien Ferrand

Par Audrey Vacher

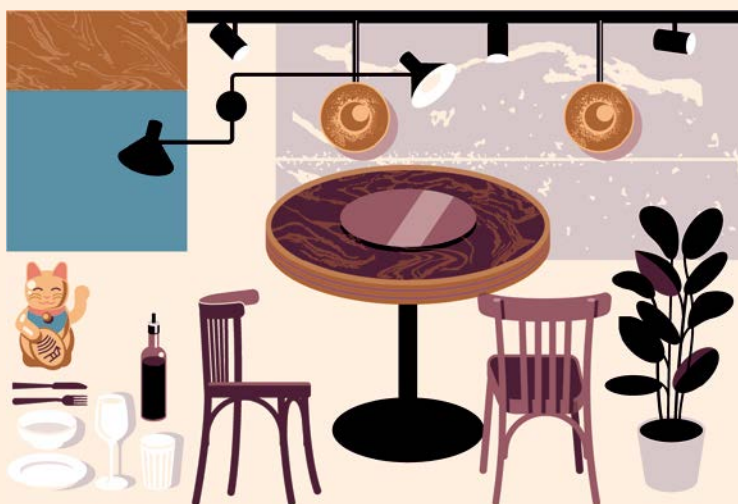
Illustrations Lou Rihn



Dans la froidure de l'hiver, Adrien Ferrand nous reçoit à Brigade du Tigre, sa seconde enseigne. Le Jeune talent Gault & Millau 2015, chef propriétaire d'Eels depuis 2017, œuvre à l'épanouissement de ses deux adresses, même bordurées par le covid-19, dans ce X^e grouillant de vie et de saveurs, à même pas 200 mètres de distance. Adrien Ferrand et Galien Emery sont des trentenaires intrépides. Après leurs écoles de cuisine, Adrien prend ses quartiers à Ze Kitchen Galerie sous l'aile de William Ledeuil et Galien fait ses armes au Park Hyatt Vendôme et au Clos des Sens à Annecy avant que les deux copains se retrouvent au Kitchen Galerie Bis. Adrien est chef et Galien passera second en quelques mois à peine. Après leurs formations respectives, place au voyage en Asie, que Galien connaissait déjà bien. Un trip de trois mois qu'ils ont goûté intensément au point de maîtriser aujourd'hui les plats traditionnels, bouillons et currys asiatiques. À leur retour, leur envie commune d'un restaurant grandit pendant qu'Adrien ouvre Eels en 2017 puis se diversifie (événementiel, consulting...): ce sera Brigade du Tigre, restaurant qui allie ingénieusement gastronomie, à table, et street food, à emporter. Une carte des vins pointue, allongée de sakés et autres umeshu maison, vient épauler leur cuisine. On est repartis avec un velouté de curry rouge potiron et sa petite chapelure de saté, des raviolis grillés tom kha, un crab cake, un sushi cochon laqué et confit démentiel et une gourmandise à la coco et aux cacahuètes caramélisées. Et on reviendra.

STYLE

1



2



1

Eels: Gastro

La première adresse, lancée avec son ami et sommelier Félix Le Louarn, joue sous ses dehors de néo-bistrot, la partition gastronomique, avec une cuisine d'auteur.

2

Brigade du Tigre: Street food

De la street food d'auteur, mise en plats de l'amour que portent Adrien et son meilleur ami et associé ici, Galien Emery, à la cuisine asiatique.

NAMING



On penserait musique (groupe de rock expérimental américain) ou film (Palme d'or 1997 à Cannes), mais non, c'est la simple traduction d'«anguille» (voir plat signature).



Le nom évoque la célèbre série télévisée Brigade du Tigre ou pourrait être un clin d'œil aux moustaches des patrons, mais non, ce n'est pas une cantine de pandores mais traduit simplement leurs influences culturelles dans leur cuisine. Le terme «brigade» rend hommage aux équipes de cuisiniers, le tigre, lui, renvoie à l'animal vénéré depuis l'Antiquité à titre de «dieu protecteur de la montagne» dans la culture chinoise.

TICKET MOYEN



Eels
30 € midi – 50 € soir

Brigade du Tigre
28 € midi – 50 € soir

PROS PROCHES



Galien Emery
Meilleur ami, associé et chef de Brigade du Tigre

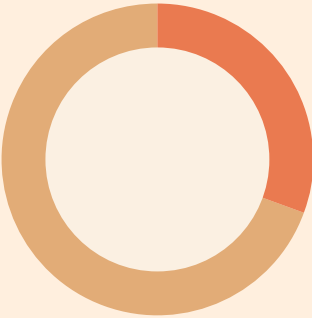


Félix Le Louarn
Ami, directeur et sommelier d'Eels



David Marbotte
Directeur de salle de Brigade du Tigre

CAPACITÉ



- **Eels** 40 assises hors-Covid
- **Brigade du Tigre** 90 places

CLIENTÈLE



Éclectique, 35 ans de moyenne d'âge

PLAT SIGNATURE



Anguille/Réglisse/Pomme
Vierge de pomme golden et noisettes torréfiées/anguille/condiment au réglisse/siphon de sabayon monté au beurre noisette/chapelure de pain/feuilles d'oxalys

MENTORS



Denny Imbroisi (IDA, Epoca, Malro), pour la technique

William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie, KGB, Kitchen Terre)

GOÛTS



Le mélilot est l'une de ses herbes aromatiques préférées. Il aime les herbes sèches en général, les épices...





CÉDRIC PENNARUN / ÉRIC GUÉRIN

Le sel de l'esprit

Entre les salines de la Presqu'île de Guérande et les marais de Brière, il n'y a qu'un vol de mésange à moustache. Après une visite à Batz-sur-Mer en compagnie de Cédric Pennarun, saunier des chefs, nous avons rallié Saint-Joachim, 40 km plus loin, à la rencontre d'Éric Guérin, chef étoilé de la Mare aux Oiseaux et grand amateur de sel.

Par Stéphane Méjanès

Photos Ava du Parc

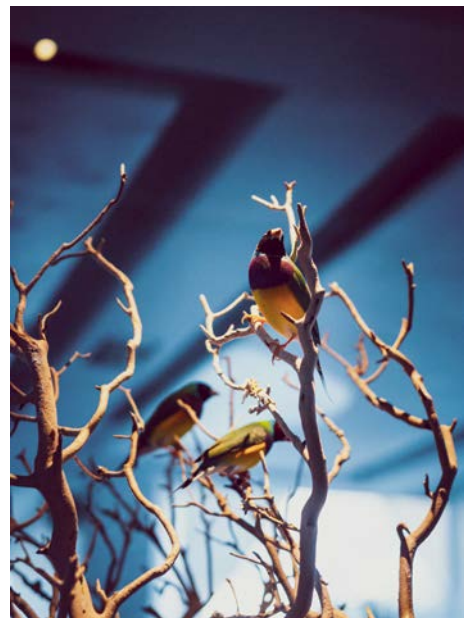
Dans les cuisines de la Mare aux Oiseaux, Éric Guérin (à g.) découvre les sels apportés par Cédric Pennarun.

Ces deux-là auraient pu ne jamais se rencontrer. Éric Guérin est en effet un cuisinier fidèle. Depuis dix ans, il fait son sel de celui de Lionel Charteau, producteur indépendant à Guérande travaillant sans intermédiaire, «du marais à l'assiette». Cédric Pennarun est lui arrivé dans le métier sur la pointe des pieds, Quimpérois discret, pièce rapportée traçant sa route du sel à Batz-sur-Mer sans la ramener ni se soucier du qu'en-dira-t-on. Le point commun entre Lionel et Cédric ? Le refus d'entrer dans les cases obligées. Pas d'IGP «sel de Guérande» ou «fleur de sel de Guérande» pour l'un, une mention inédite pour l'autre : «Grand cru de Batz». Avant d'accepter de nous emmener entre terre et mer par un petit matin frisquet, Cédric avait mis les choses au point : «Pas question de faire concurrence à Lionel, j'ai un immense respect pour lui, son sel est merveilleux.» Ça va sans dire mais ça va mieux en le disant.

Un sel pas comme les autres

Ce qui compte pour Cédric, c'est de cultiver sa différence. Ancien patron d'une société spécialisée dans la formation professionnelle, il a découvert les salines et les sauniers dans le fief de sa femme, Batz-sur-Mer. Moins connu que Guérande, qui lui fait face, c'est pourtant là que l'aventure salicole a commencé, sous l'impulsion des envahisseurs romains puis des moines bénédictins de l'abbaye Saint-Guénolé de Landévennec. Au milieu de ce labyrinthe de bassins et de canaux, savamment tracé pour guider l'océan vers les œillets terminaux, où l'évaporation révélera le sel, Cédric raconte son histoire.

Pendant presque dix ans, le sel est un loisir, une manière de passer du temps au grand air avec les copains. Puis, un jour de vent d'ouest, il comprend que le grain de ce matin-là n'est pas le même que celui de la veille, par vent d'est. Les sauniers le savent mais personne n'en fait rien. Lui pousse ses recherches sur l'histoire du lieu, sur les propriétés



organoleptiques du sel et sur celles de l’eau-mère, cette saumure stagnant au fond des bassins, plus ou moins chargée selon que l’on est en juin, au début de la récolte, ou en septembre, à la fin, essentielle au déclenchement de la cristallisation.

«Le grain est gras, j’aime bien»

Il a trouvé son identité. Des sels tous différents, aux grains plus ou moins gros, au pouvoir plus ou moins salant, en fonction du vent et de la saison. Il évangélise ainsi ses clients privilégiés, les chefs, et Éric Guérin ce jour-là. L’homme de la Mare aux Oiseaux (une étoile au Guide Michelin) est installé au passe de sa toute nouvelle cuisine, où l’on prépare quelques plats à emporter, fermeture administrative oblige. «Du sel, j’en mange toute l’année, c’est la pépite de la région, explique-t-il. C’est un révélateur de saveurs, il y a toujours une pointe de sel sur la langue dans ma cuisine. Je le tiens notamment de Manuel Martinez, avec qui j’ai travaillé à la Tour d’Argent.» Il plonge le nez dans un pot, attrape quelques grains entre ses doigts et croque. «J’aime le croquant, j’aime qu’on le sente. Je suis étonné par le pouvoir salant de celui-ci. Le grain est gras, j’aime bien. C’est très long en bouche.» En quelques secondes, il a compris le travail de Cédric, qui ne cache pas sa satisfaction. La recette vient alors naturellement. Un poisson mis au sel de vent d’ouest avant d’être cuisiné simplement, accompagné de lard fumé et d’une mayonnaise au cognac, en accord avec la nouveauté de la Maison Pennarun, un étonnant sel fumé, puis flambé au XO. C’était la rencontre de deux garçons dans le vent.

La Mare aux Oiseaux
223 rue du Chef de l’île
44720 Saint Joachim
Mareauxoiseaux.fr

Grandcrudebatz.com

À retrouver chez
Transgourmet
Gros sel de Batz-sur-mer
Boîte de 800 g
Code: 301194

Fleur de sel vent
d’Est
Boîte de 850 g
Code: 202993

Fleur de sel fumée
Boîte de 100 g
Code: 250741

Fleur de sel neige
Boîte de 100 g
Code: 250742



Daurade royale au lard, radis, vinaigrette au lard fumé

Ingrédients (Pour 4 personnes)	- 1 c.à.c de cognac Pour la vinaigrette - Arêtes de daurade - 1 tête d’ail - 1 g de poivre noir - 300 g de lard fumé - 1 oignon - 100 g de vin blanc - 1 l de fond blanc - 15 cl d’huile de pépins de raisin - 5 cl de vinaigre	de kanisu (bonite fumée) Pour la garniture - 1 radis violet - 15 g de citron caviar - 4 tranches de lard de Colonnata - 4 feuilles de radis - 1 feuille de nori - Huile d’olive - Sauce huître
- 1 daurade royale de 1 kg - 100 g de sucre - 100 g de sel Grand cru de Batz		

Recette
Mélanger sel et sucre, frotter le poisson, laisser mariner 30 min, rincer, sécher, tailler en tranches fines. Faire fondre le lard à feu vif, ajouter la tête d’ail coupée en deux puis les arêtes. Ajouter poivre, sauce huître, et déglacer au vin blanc. Cuire 10 min. Ajouter le fond blanc. Cuire 1 h à frémissement. Passer au chinois, monter à l’huile et ajouter le vinaigre. Monter les œufs sur un

bain-marie, ajouter l’huile peu à peu, puis le cognac. Tailler le radis en tranches fines, récupérer les grains du citron caviar. Disposer les tranches de poisson en intercalant des rondelles de radis. Déposer quelques points de mayonnaise fumée au cognac, parsemer de citron caviar, de rectangles de nori et de feuilles de radis. Terminer avec un filet d’huile d’olive, la vinaigrette au lard et quelques grains de sel fumé flambé XO.

Tsuma

Avec Ippei Uemura, nous découvrons combien il est essentiel de soigner les accompagnements.

Par Clément Charbonnier Bouet

Pour le chef Ippei Uemura, la technique n'est pas accessoire. Elle est au cœur de son travail, le prisme à travers lequel il réussit à transporter dans son restaurant Tabi l'essence de la cuisine japonaise en terroir marseillais. Formé au Japon à la cuisine traditionnelle, il a trouvé à Marseille le point de rencontre ultime entre un exotisme culturel absolu et un environnement familial de mer et de montagne.

Uemura se méfie du folklore et lui préfère la synthèse. Trancher et retrancher pour aller à l'essentiel. Réduire toujours davantage pour révéler l'une ou l'autre des particularités gustatives d'une asperge sauvage ou pour éclairer d'un jour nouveau l'acidité d'un citron vert. Il démontre ici tout la subtilité de cette approche en nous présentant la préparation du *Tsuma* — littéralement « épouse » — le nom générique des garnitures qui accompagnent le *sashimi*.

Ce plat de poisson cru n'est en effet jamais proposé seul mais toujours accompagné de légumes émincés : radis, carotte ou navet. En s'attardant sur cet « angle mort » de l'élaboration des *sashimis*, Ippei Uemura nous dévoile comment transformer un vague accompagnement en morceau de bravoure.

Tabi
165 corniche JFK 13007 Marseille
www.restauranttabi.fr

1 Préambule

Avant toute chose, Uemura prend un soin inouï à l'affûtage de ses couteaux. Il estime qu'il faut une vingtaine d'années d'exercice pour commencer à comprendre quelque chose à l'affaire ! Pratique ancestrale qu'il rapproche de la méditation, l'affûtage nécessite disponibilité, attention, sérénité et patience. Poussé à son paroxysme, il permettrait d'ailleurs d'accéder au fameux *Nirvana*.

À l'aide de pierres de différents grammages Ippei Uemura travaille ainsi sa lame deux à trois fois par semaine pour s'assurer de la qualité de son outil de travail. Son couteau, un *Usuba* de Sakai, est d'ailleurs un objet extrêmement précieux, en acier bleu, forgé par l'un des derniers maîtres japonais en activité, Ichimonji Mitsuhide, à qui il tient à rendre hommage.



Arroser la lame d'eau en permanence

Séquencer visuellement la lame en 10 tronçons

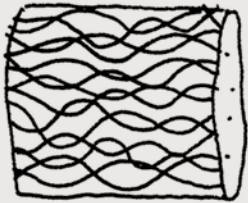
La positionner sur la pierre avec un angle de 15°

Appuyer vers le sol avec trois doigts, bien à plat et en la poussant toujours vers l'avant

Répéter le geste 5 fois sur chaque portion avec la première pierre (grain le plus épais), 10 fois avec la deuxième et 20 fois avec la troisième (grain le plus fin) jusqu'à obtenir un fil irréprochable

Initiés

Ippei Uemura vérifie le tranchant de sa lame en la testant sur l'ongle du pouce. La très légère trace qui subsiste sur l'ongle est un signe de reconnaissance des cuisiniers japonais consciencieux : elle permet d'évaluer en un coup d'œil la qualité du travail de son interlocuteur lorsqu'on lui serre la main.



①



2 Découpe

La découpe du navet — « la base » — est un exercice classique des écoles de cuisine au Japon (pour obtenir son diplôme, Ippei Uemura a d'ailleurs dû découper une pièce de 1 mètre de long dans un navet japonais !). Travailler le navet au couteau plutôt qu'à la mandoline permet de contrôler très précisément

l'angle, l'attaque et le sens de la lame pour préserver au mieux la fibre de sa chair ②. Le légume (navet, radis ou carotte) reste ainsi plus élastique, plus plat, plus brillant. Ippei Uemura choisit un navet Daikon « bien comme il faut » : bien blanc, bien dur qu'il tranche en tronçons d'une dizaine de centimètres chacun.

3 « Ne surtout pas réfléchir ! »
 Cette étape est la clé de voute de la préparation du *Tsuma*.

Comme pour le vélo, le secret de la réussite réside dans la capacité à effectuer un geste fluide et naturel, avec le moins d'appréhension possible.

Uemura attaque le navet avec la lame de son couteau et détache une bande de chair d'un millimètre d'épaisseur en imprimant au légume de petites rotations de 90° dans un mouvement continu.

Avec un simple navet, le chef obtient ainsi des bandes de 70cm de long, fines comme du papier, dont il nous propose deux variations d'utilisation.



A Décor traditionnel

Plier la bande sur elle-même et sectionner un tronçon.

Émincer en fines lamelles

Laisser reposer 5 bonnes minutes dans l'eau froide

Gorgé d'eau et bien transparent le navet se travaille beaucoup mieux, on peut lui donner la forme souhaitée

Il s'agit de lui donner l'apparence de vagues en le manipulant légèrement par grappes



B Floraison

Plier la bande en deux dans la longueur

Pratiquer des encoches sur toute la longueur

Rouler très serré

Faire pivoter sur le côté et dévoiler une fleur à la manière d'un magicien de cabaret





ALAIN DUCASSE

« Le restaurant de demain sera multi-service »

Propos
recueillis par
Stéphane Méjanès

Photos
Romain Bassenne

Alain Ducasse enjambe les fuseaux horaires, voit tout, goûte tout. Il n'a pas vu arriver la crise mais il s'est adapté et continue de tracer les contours de l'alimentation de demain.

Comment avez-vous vécu le choc de la fermeture des restaurants, en mars 2020 ?

En 2019, tout va bien. On se développe fort, Macao, Bangkok, Singapour, Tokyo, Kyoto, et Versailles qui doit ouvrir. Jusqu'à quelques semaines avant, on n'a rien vu, c'est arrivé comme une vague. J'étais à l'Élysée la veille des premières annonces, un conseiller m'a dit : « Je n'aimerais pas être à la place du Président, je ne sais pas comment il va faire pour s'endormir en sachant que, demain, il faudra choisir une orientation, prendre une décision ». On avait une méconnaissance totale de ce qui allait se passer. L'annonce de la fermeture des restaurants, seulement quatre heures avant, a entraîné un gaspillage de marchandises, ce n'est pas bien. Mais il fallait prendre une décision rapide, et il n'y a pas de bonne

décision, cela ne peut jamais satisfaire tout le monde, il y a toujours une moitié des gens qui ne sont pas d'accord.

Comment avez-vous réagi ?

On s'est d'abord occupé des soignants. On a appelé des collaborateurs pour travailler bénévolement, on a livré 10 050 repas, entrée, plat, dessert, jusqu'à la fin de la première vague, dans des conditions d'hygiène irréprochables. On a utilisé de très beaux produits, bœuf de Normandie, volaille de Bresse, canards de Challans. « Ducasse chez moi » a démarré tout de suite après. Le samedi de la Fête des pères, on a fait 350 couverts, une flotte impressionnante de vélos électriques de notre partenaire Olvo étaient alignés devant le restaurant. On a appris un métier qu'on n'aurait jamais fait avant. On a aussi passé un deal avec Uber Eats et Deliveroo. On peut penser ce que l'on veut mais heureusement qu'ils sont là. Comment les gens qui travaillent peuvent-ils se nourrir avec un couvre-feu à 18h ? Quand on ne peut pas faire contre, il faut faire avec. Je continue à acheter mes livres chez Ga-

« Ce qui m'intéresse c'est ce que je vais transmettre, donner, ça ne m'intéresse pas de garder »

lignani, je ne commande pas sur Amazon. Mais quel est mon pouvoir, moi, Alain Ducasse ? Il faut que le consommateur sache lui-même faire la différence. À nous d'être meilleurs. C'est pour cela que l'on a créé le Collège culinaire de France, pour convaincre le consommateur de faire son choix, pour savourer le monde d'aujourd'hui en faisant un acte citoyen. On a mis dix ans pour réunir plus de 3 000 restaurateurs, producteurs, artisans, vignerons, brasseurs, car on est indépendant. On crée de la proximité, du lien social et sociétal, on le fait vraiment, en racontant une histoire. Est-ce que j'en fais suffisamment ? Certainement pas. Est-ce que j'ai trouvé une baguette magique ? Non.

Comment voyez-vous l'avenir du restaurant ?

Tout redeviendra normal. Le restaurant sera plus éthique, plus durable, plus attentionné. Aujourd'hui, on n'achète rien sans vouloir savoir qui a fait quoi. Rien n'est contradictoire, le consommateur est infidèle, zappeur, curieux, il veut faire des affaires, il faut faire avec. Il a à disposition une multitude de propositions, il va continuer à aller au bistrot pour le lien social et il va se faire livrer. Tout est déverrouillé, on ne l'a pas vu venir. S'il n'y avait pas eu le Covid-19, on n'aurait pas démarré la livraison, on avait autre chose à faire. Et bientôt, j'aurai un lieu hybride où l'on pourra consommer sur place, venir chercher à manger, se faire livrer chez soi ou au bureau. Avec un commerce, j'en ferai quatre. On ne peut plus se contenter d'attendre que le client ar-

rive à 12h15, le restaurant de demain sera multi-service. Je ne sais pas si je vais réussir, mais je vais essayer. C'est une page blanche, on va peut-être se planter, on ne le saura pas si on ne le fait pas. On continue à prendre des risques, sans cesse, je ne peux pas m'arrêter, je ne saurais pas. Je suis très content d'avoir plusieurs activités. Je serais très malheureux de n'être que restaurateur et de voir mes restaurants fermés. On a ouvert cinq boutiques de chocolat depuis septembre, je vais devenir glacier avant l'été. Je ferai d'autres métiers mais je ne vendrai ni cravate ni chaussures et surtout pas de plats pour la grande distribution.

Et l'avenir de l'alimentation en général ?

Depuis des années, je réfléchis à une nourriture plus saine, plus éthique, plus durable. Mon offre de vente à emporter Naturaliste, c'est plus important que la Naturalité. Au Plaza Athénée, on a élaboré la version la plus pointue de la haute gastronomie, maintenant, ça y est, on redescend. On en a toujours eu la volonté avec mon chef, Romain Meder, et ma cheffe pâtissière, Jessica Préalpatto, mais, sans la pandémie, on n'aurait pas pris le temps de le faire.

Où puisez-vous votre inspiration ?

Tout vient de mon enfance. C'est ma mesure étalon du goût. C'est inscrit dans mon disque dur mémoriel, des palettes d'odeurs, de saveurs, de consistances. Ma mémoire me nourrit, je suis en rêve permanent, je suis bercé par mes souvenirs.

Et après quoi courez-vous ?

Ce qui m'intéresse c'est ce que je vais transmettre, donner, ça ne m'intéresse pas de garder. On a ouvert l'École Ducasse – Paris Campus (*dont Transgourmet est partenaire, ndlr*) en pleine pandémie. La première semaine, cinq professeurs ont été testés positifs. On avait réussi à faire venir 220 élèves de 60 pays. On fait quoi ? On ouvre, on se débrouille, on envoie des chefs qui n'étaient pas enseignants. Tout est rentré dans l'ordre, tout le monde est là. On a 9 labos de cuisine, 5 500 m² de haute technologie, et un mentor, Jacques Maximin, celui qui sait, qui aime les jeunes. C'est mon égérie et je l'assume. Il nous manque une centaine d'élèves pour être à l'équilibre, mais je fais ma part en termes d'influence et d'ombre portée économique. Quand je remets les diplômes aux élèves, je leur dis : « Restez les yeux ouverts sur le monde, soyez curieux, nourrissez-vous, essayez de trouver votre place, apportez votre contribution, regardez ce que fait votre voisin, inspirez-vous pour ne pas faire ce qu'il fait, si vous faites comme lui vous n'êtes pas différent, soyez différent, racontez votre histoire, pas l'histoire du voisin, adaptez-vous, défendez votre périmètre ». Je ne saurais pas en faire beaucoup plus, j'en fais déjà beaucoup. J'enseigne, j'édite, j'écoute, je fais à manger de 20 euros à 500 euros. Je découvre un truc par jour. Je fais des castings : toi et toi, vous allez travailler ensemble. Le jour où j'en aurai marre, j'arrêterai. Mais, aujourd'hui, je vais pouvoir commencer à développer.



TRANSGOURMET

Il faut attendre plus de 3 ans pour récolter les premières baies de ce poivre noir unique.

Nous avons dû apprendre la patience pour le partager avec vous.



Le poivre noir fermenté des hauts plateaux du Sri Lanka est une exception gustative. Concassé et mélangé au sel de l'Océan Indien, ce poivre 100% naturel, révèle une saveur équilibrée, un goût frais et légèrement citronné. Il s'accompagne d'une chaleur et d'une souplesse agréable en bouche. Ses baies sont récoltées et conditionnées à la main de façon traditionnelle. En simple dressage sur une viande ou un poisson, il sublime vos créations culinaires. Sélectionner pour vous ce poivre à l'arôme unique et si intense, c'est aussi cela **partager le meilleur**.

Pour commander en ligne rendez-vous sur transgourmet.fr ou par téléphone au **0 811 65 65 88**

Service gratuit
+ prix appel

Bernadette Combette/ Louka La semeuse

Par Florian Domergue
Photos Justine Hern/Studio Payol

Entre autres activités débordant de nature, Bernadette Combette parcourt la France en quête de variétés endémiques de céréales, de graines et de fruits biologiques qu'elle apporte aux chef.fe.s de cuisine. Rencontre avec un personnage solaire.

Le bonheur en Lozère

« Quand on mange vivant, on reste vivant ». C'est la philosophie défendue par Bernadette Combette, la quarantaine épanouie, sourceuse des chef.fe.s mais également cheffe d'entreprise, conservatrice de biodiversité, cueilleuse ou encore passeuse d'énergie.

Après plusieurs heures de route sinueuse bercées par le calme du silence environnant, le panneau « La Chaze-de-Peyre » apparaît. Dans le village de 50 âmes où il y a bien longtemps qu'il n'y a plus de commerce, il faut aller à « la ville » pour faire ses courses. C'est là que vivent depuis quinze ans, Bernadette Combette et Alexandre Séné, le couple fondateur de Louka. L'histoire de l'entreprise commence par celle d'une « fille de la ville avec des racines à la campagne ». Jusqu'à ses 17 ans, « Bernie » passe toutes ses vacances en

Lozère. « On prenait la DS de mon père depuis Asnières, et on faisait 12 heures de route sans prendre l'autoroute ». Là, aux portes de l'Aubrac, à plus de 1 000 mètres d'altitude, ses grands-parents vivent en autonomie. « Ils produisaient tout, c'était incroyable, ma grand-mère faisait aussi bien le beurre que des draps. Tout était bon chez eux ! »

La majorité atteinte, celle qui ne s'est pas présentée aux épreuves du bac « car elle était déjà orientée sur la nature » commence à faire des petits boulots à gauche et à droite en même temps qu'elle change son alimentation après des soucis de santé. Elle se prend également de passion pour la biodynamie : « Ça m'a parlé immédiatement et puis finalement c'est ce que faisaient mes grands-parents sans le savoir. »

Raviver l'ancien

Sa quête de produits de qualité commence à la même période. À l'époque, les magasins bio ne sont pas légion. Qu'à cela ne tienne, Bernadette avale parfois plus de 50 km en voiture pour acheter ses légumes ou ses yaourts pour la semaine. Le bouche-à-oreille la mène de ferme en ferme à la découverte de toujours plus de produits. Parallèlement, Bernadette s'active dans des sec-

- À retrouver chez
 Transgourmet
 Farine de pois chiche
 des Hautes-Alpes
 (277455)
 Sachet de 2 kg
- Farine de sarrasin (277452)
 Sachet de 1 kg
- Pois chiche de Haute Provence
 (277456)
 Sachet de 1 kg
- Farine de châtaignes (277461)
 Sachet de 1 kg
- Petit épeautre IGP de Haute
 Provence (207503)
 Sachet de 1 kg
- Trio de graines prégermées
 Sachet de 500 g (quinoa,
 sarrasin et tournesol)
 (277453)
- Boulgour de blé ancien
 Sachet de 1 kg (277465)
- Blé farro décortiqué
 Sachet de 1 kg (277460)
- Graines amante du Pérou
 Sachet de 2 kg (277459)
- Quinoa du Pérou
 Sachet de 2 kg
 Noir (277462)
 Blanc (277463)
 Rouge (277454)





teurs divers – «J’ai même été rédactrice de mode», s’amuse-t-elle.

Au début des années 2000, elle fait la connaissance d’Alexandre qu’elle rejoint dans une communauté alternative à Bourges – «Il bossait comme consultant pour calculer l’empreinte écologique des entreprises». Leur intérêt commun pour l’écologie les rapproche. Il deviendra son partenaire d’expédition puis son compagnon amoureux et professionnel. C’est ensemble qu’ils retournent s’installer dans le village du père de Bernadette en Lozère. Au cours de leurs escapades, ils tissent petit à petit un réseau de producteurs avec lesquels ils s’efforcent de reproduire des variétés en voie d’extinction en diffusant les semences menacées auprès des différents paysans. Nous sommes en 2007 et Louka voit le jour.

Énergie/synergie

«Il y avait un véritable aspect politique, on trouvait ça dingue que l’alimentation mondiale soit aux mains de quelques entreprises, que les semences deviennent leur propriété et que les paysans soient finalement asservis.» Ce constat toujours actuel est d’ailleurs largement entretenu par la législation sur les semences libres (non-inscrites au catalogue officiel) qui fait peser la menace de 3 ans d’emprisonnement et 45 000 euros d’amende sur les revendeurs professionnels. Dans le cas de Bernadette qui fait notamment le commerce de céréales et de légumineuses, la limite est fine entre ce qui est une graine et une semence, «mais comme on vend principalement à des chefs on n’a pas trop de problèmes.»

Son discours auprès d’eux est très simple: «Je veux que les chefs ressentent l’énergie du produit et ce que j’ai ressenti avec le producteur. C’est cette synergie qui donne le plaisir à ceux qui vont manger.» Au-delà du simple plaisir gustatif, Bernadette évoque une partie plus spirituelle de son activité: «Je pars du principe que quand un produit est “bien fait”, qu’il possède une énergie, il peut rééquilibrer notre corps.» On l’aura compris, pour la cheffe d’entreprise, l’alimentation va bien plus loin que de la simple ingestion. D’ailleurs, les considérations techniques pures, comme les taux d’azote dans la terre où ce genre de jouyuseté échoient à Alexandre.

De la Lozère à Saint-Trop

Quand ils ne sont pas chez eux en Lozère, où le couple pratique également la cueillette sauvage (quand il ne neige pas, et dans le coin l’hiver est plutôt long...), on les trouve à Saint-Tropez. « Au début de notre activité, je mettais juste les chefs en contact avec les producteurs. Mais c’était fastidieux pour eux, la plupart me disaient de monter une structure dans laquelle je prendrais en charge les livraisons, la facturation... » Le couple s’exécute mais, depuis les contreforts de l’Aubrac, la logistique est compliquée. Après une (trop) longue période parisienne, Bernadette et Alexandre décident de quitter la capitale. Et c’est donc sous le soleil varois que Louka prend ses quartiers commerciaux – qu’ils viennent tout juste de rénover et mieux aménager – il y a un peu moins de deux ans. « On bossait déjà avec pas mal de chefs de la côte d’Azur, c’était vraiment notre deuxième pôle d’activité après Paris, donc la logique nous a poussés à nous installer là. » Alain Ducasse, Yannick Alléno, Arnaud Donckele... la liste est longue des chefs qui font aujourd’hui confiance à la « passeuse de graines » et ça n’est pas la tendance à la végétalisation de la cuisine qui risque de la raccourcir.



FOCUS

Le maïs Grand Roux haut en couleurs

Parmi les merveilles du catalogue de Louka, un maïs peu commun : le maïs Grand Roux basque. Comme son nom l’indique il n’est pas jaune. Ce roux-ci confère à une palette de couleur allant du marron au violet. Remis au jour au Pays Basque, il avait débarqué des cales des bateaux revenant du Nouveau monde sur la côte atlantique il y a 500 ans. C’est dans la campagne de Saint-Jean-Pied-De-Port que Jon Harlouchet lui a redonné vie après en avoir découvert quelques grains dans un monastère il y a une quinzaine d’années. Parfaitement à l’aise dans le climat chaud et humide

du coin, il boxe bien loin des maïs modifiés aux propriétés nutritives nulles. Une fois passé dans le moulin Astrié (moulin à meule de pierre qui n’écrase pas le grain mais le déroule) taillé sur mesure pour Jon, son cœur tendre donne de la farine et sa chair dure une polenta « qui n’a rien à voir ». La richesse de ses arômes « même sans sel » et sa palette chromatique en font un produit d’exception qui se dégustera dans son plus simple appareil avec un peu de parmesan et, selon la saison, avec une poêlée de champignons ou une belle tomate rôtie.

[À retrouver chez Transgourmet](#)

Polenta de maïs grand roux du Pays Basque
Sachet de 1 kg (277466)

Farine de maïs grand roux du Pays Basque
Sachet de 1 kg (277464)

Orge perlé
Sachet de 1 kg
(277458)



JEAN SULPICEARNAUD DONCKELE

« Il y a un lien entre mets et mots »

Propos
recueillis par
Stéphane
Méjanès
Photos
Romain Guittet

Arnaud Donckele est le chef de la Voile d'Or, à Saint-Tropez, trois étoiles au Guide Michelin. Il s'apprête à ouvrir la table la plus attendue à Paris, au Cheval Blanc dans l'ancienne Samaritaine. Et il trouve toujours le temps de lire.

Êtes-vous un grand lecteur ?

Enfant, j'étais dyslexique, j'ai longtemps fui la lecture. J'y suis arrivé grâce à mon épouse et à ma belle-mère. J'ai commencé par la série Hercule Poirot, d'Agatha Christie, je n'attendais pas 90 pages avant qu'il y ait de l'action. Nous, les chefs, sommes de grands impatientes. J'ai avancé ainsi, jusqu'à Milan Kundera, entre autres.

Quelles ont été vos premières lectures culinaires ?

« Les recettes originales de... », chez Robert Laffont, achetés par mon père, charcutier-traiteur. Dans celui d'Alain Chapel, j'ai compris qu'un cuisinier est un chef d'orchestre. Il a face à lui cinquante instruments, il ne sait en jouer que de deux mais l'important est de détecter la fausse note chez les quarante-huit autres. Alain Chapel avait ça. J'ai aussi adoré celui de Bernard Pacaud, l'un des trois cuisiniers vivants que j'admire le plus. Certains osent dire qu'il serait daté mais est-ce que Renoir est daté ? Il faut des cuisiniers avec la fibre de Renoir mais aussi de Basquiat ou de Dali. Alain Passard, c'est Matisse, épure absolue, maîtrise dans la poésie, folie et légèreté.

Qui sont vos deux autres chefs de cœur ?

Michel Guérard, qui a la culture et le verbe. C'est le plus beau stylo que l'on n'aura jamais, le seul cuisinier qui mériterait d'entrer à l'Académie française. Et Pierre Gagnaire, jazzman de la cuisine, qui improvise sa folie sur des bases classiques.

Aimez-vous les livres de chefs ?

Je ne suis pas intéressé par les recettes, j'aime les préfaces. C'est par les mots que j'ai forgé mon identité à Saint-Tropez. Moi, le Normand, autodidacte de la Provence, j'ai lu Jean Giono, Victor Petit et Frédéric Mistral, chantre de la langue occitane. Un restaurant, c'est la carte postale d'une région, des gens qui y vivent, écrivains, poètes. Il y a un lien entre mets et mots.

Pourquoi écrire un livre ?

Mon premier était un Best Of, aux Éditions Alain Ducasse, une belle collection qui restera, je pense. Ça permettait aux clients de partir avec un petit livre pas cher. Le second s'appelle « Ma Provence » (Flammarion). Je voulais laisser la trace d'un travail accompli mais je n'ai pas tout maîtrisé. Honnêtement, je trouve qu'il a mal vieilli. Le prochain, j'aimerais que ce soit le récit de ce qui m'a construit, les chefs, les équipes, les rencontres. Mais, il est trop tôt, je n'ai pas encore assez vécu.



Son Top 3

« Table pour trois à New York » (Éditions Slatkine), d'Élie Bernheim

Un jour, un client vient sans réservation. Je l'installe en cuisine, dans mon bureau. Il mange, on parle beaucoup. Quelques mois plus tard, il revient avec le livre qu'il a écrit à la suite de cette rencontre. C'est une histoire d'amour, il faut le lire.

« Cochon de lait » (Le Cherche Midi éditeur), de Philippe Conticini

Philippe Conticini, c'est un palais absolu, la gourmandise avant la technique, le côté réconfortant jusqu'à l'extrême sensibilité. Dans ce livre, il se raconte, son enfance, sa famille, ses blessures, et l'on comprend le cheminement de sa pensée.

« L'Histoire à table » (Perrin), d'André Castelot

Ce livre est une mine d'or ! Mon marque-page est une carte anniversaire de ma belle-mère qui me l'a offert. J'y ai appris pourquoi « Lucas Carton », « chapon fin », d'où vient le mot « giboyeux ». Il y a un poème sur la bouillabaisse dont la lecture m'éblouit.

Les Cuves de Fauve

Rue de Charonne, dans le XI^e arrondissement de Paris, Antoine Robic et Cyprien Maisonnier, ont fondé Fauve Craft Bière, repaire de beer geeks.

Par Audrey Vacher
Photo Alexandra Battut et Nicolas Villion

Parlez-nous de Fauve, votre concept de brewpub, c'est-à-dire un restaurant, un bar et une micro-brasserie réunies dans un même lieu et «où on boit la vie en couleurs», lancé en 2018.

On a trois approches. On ne propose pas de gamme, on fait exclusivement des bières éphémères. On a choisi les petits volumes, pour privilégier la qualité sur la quantité – nos 4 cuves derrière le bar à 16 becs sont des 500L, c'est tout petit pour une brasserie, mais on a fait plein de bières, 30 en 2020. On a fait appel à un consultant irlandais pour améliorer notre approche du traitement de l'eau, par exemple. On fait des jolis packagings avec des artistes différents, et on veut en découvrir d'autres. Les couleurs sont importantes. D'où notre marque, Fauve, qui part du fauvisme (*style artistique du début du XX^e, fondé sur l'instinct, les couleurs vives, exacerbées et utilisées pures, ndlr*).

Vous vous êtes signalés pour votre locavorisme avec votre projet houblon...

Oui, on fait une récolte par an de notre houblon cultivé rue de Charonne, à 500 mètres du brewpub, sur les murs de la piscine Georges Rigal, et on brasse avec la Petite Charonne, une pale ale parisienne, ici, aux Cuves.

Mais vous ne vous interdisez pas d'aller sourcer ailleurs...

Pour notre imperial stout vanille,

on a fait le sourcing de vanille à la Réunion. Pour faire 500 litres de bière, on utilise 100 kilos de céréales, des malts français, allemands ou anglais dépendant des styles de bières qu'on veut faire, et 10 kilos de houblon, qui vient des États-Unis. Comme on veut le meilleur goût, on va le chercher là où c'est le meilleur.

La partie la plus dure à gérer dans un brewpub ?

La partie cuisine. Ici, il y a 200 places assises. Ils sont 4 en cuisine.

Quel est le ticket moyen aux Cuves, entre petite restauration en finger food et plats cuisinés pour grands repas entre copains, et où en êtes-vous en termes d'effectifs ?

Il est d'environ 30€. L'idéal est de commencer avec un petit tapas, qui en appelle d'autres. On fait de la bière à emporter uniquement depuis le covid, la cuisine est fermée et la majorité du staff est au chômage partiel... L'équipe compte désormais Gabriel en plus pour brasser à Paris, il y en aura un autre à Montpellier pour épauler Cyprien.

À la brasserie de Montpellier, qui est opérationnelle depuis le mois de mars, vous passez à un autre stade de développement...

Oui. On y reste sur des petits volumes, avec des cuves de 1000 litres, mais toujours pour y faire des bières très pointues. Dans cette grande région viti-

vinicole, on aura accès à des vigneronns exceptionnels, des cépages différents. Les styles hybrides bière/vin nous intéressent. On veut apporter un peu de complexité supplémentaire à nos bières.

Vous n'y ferez que des bières vieilles en fûts ?

Non, on s'est spécialisé dans les bières aux fruits également et on aura des vergers à proximité là-bas. On aura aussi notre labo, grâce auquel on pourra mieux mesurer encore le process microbiologique, la qualité de contrôle va devenir une marque de fabrique. Parce que dans dix ans, la sélection se fera sur la qualité de l'approche craft, artisanale, c'est pour ça qu'on investit maintenant.

Comment définiriez-vous vos bières ?

On aime bien le mot exubérant. On aime les bières exubérantes, aromatiques.

Des projets à venir ?

Un bouquin, on y pense un peu depuis qu'on a donné des recettes en open source aux amateurs afin qu'ils puissent reproduire nos bières chez eux pendant le covid. Dans le futur, on pourrait faire des concours de brassage amateur, des livres de recettes... Et des collaborations. J'adorerais qu'on fasse un truc avec Florent Ladeyn (qui fait ses bières à Lille en son Bierbuik – voir Revue T13, sorte de Fauve des Flandres), par exemple.

PHASE

2

Montpellier, 2^e microbrasserie à Mauguio, en banlieue montpelliéraine. 6 fermenteurs, des cuves de 10 hL. C'est leur nouveau labo où ils veulent faire de l'élevage en barriques dans un chai thermo-régulé dédié aux tonneaux. Des vergers à proximité pour leurs recettes fruitées et des vigneronns à perte de vue où aller sourcer les contenants et provoquer des collaborations... Exubérantes.

ARTISTES FAUVE



C'est une écurie choisie, qui reflète en couleurs l'âme visuelle de Fauve sur les étiquettes : Valentin Adam, Céline Andreassen, ATRAMUS, Hélène Blanc, Alice Des, Sylvain Haensler, Aurélien Jeanney, Alice Louradour, Thibault Lucas,

Cédric Passinay, Nicolas Specht et Jeanne Varaldi... Et pour les fresques qui ornent les murs : Groduk&Boukar, Aurélien Jeanney, Thibault Lucas et Jeanne Varaldi. Série en cours.

LA RECETTE CONFINÉE

Jardin d'hiver (11%)

English barley wine double mash

Un vin d'orge anglais bien caramélisé, aux notes de raisin sec, de pruneau et de cognac, tout en équilibre après l'apport du bois et de l'élevage de 9 mois en microbarriques de chez Bourgoin Cognac.



STYLES

3

styles préférés identifiés : les variations d'IPA (NEIPA, DIPA et TIPA, Session) ; les bières aux fruits, en général des acides (berliner weisse, gose, etc.) et des imperial stouts et barley wines gourmands.

RECETTES

En cours

Lors de notre visite, étaient en préparation une noire à 13 % à la vanille ; une fruitée Framboise/citron vert, des IPA, à arômes fruits tropicaux, résineux et une pastry sour qui sera sans doute une framboise/ mangue/orange sanguine, vanille ou tonka ou amande...

ENCANAGE

12

canettes sont déjà sorties de leur toute fraîche ligne d'encanage, installée avec le bon guidage de Los Bucaneros, en mars dernier, en lieu et place de l'ancienne cuisine et partie bistrot à tapas du lieu.

ECORESPONSABLE

Depuis l'ouverture du brewpub, les Cuves ont donné 14 tonnes de drêches, les résidus de céréales utilisées pendant le brassage. Avec Les Alchimistes – Collecter et composter en ville, ils les transforment en compost naturel qui servira à nourrir 250 m² des sols de la capitale en circuit court.



Bien livrés, bien manger

Parmi les offres de restauration à livrer, en forte croissance depuis la pandémie, voici cinq propositions éthique, responsable et durable.



Atelier des Faures

48, rue des Faures,
33000 Bordeaux
09 86 42 45 45
atelierdesfaures.fr

Si les Taloak, ces galettes de maïs garnies du chef Romain Winicki sont à emporter au déjeuner du mardi au vendredi ; trois soirs par semaine, les clients peuvent se faire livrer les plats de la carte du soir. « Nous travaillons directement avec des livreurs qui travaillent habituellement pour de grandes plateformes. « Nous ne souhaitons pas, en échange d’une meilleure visibilité, payer des commissions entre 25 % et 30 % – ce que les consommateurs ignorent souvent – et conforter ainsi un modèle d’emploi précaire. »

Epicerie du Bistrot du Potager/ La Meunière

163, boulevard de Stalingrad,
69006 Lyon
04 78 93 19 75
lebistrotdupotager.com

Pendant que les boutiques des Bistrots du potager Gerland et de la Meunière sont ouvertes (épicerie fine, plats cuisinés maison à emporter), le bistrot du Potager livre ses petits plats gourmands sur cinq arrondissements de la métropole lyonnaise (1^{er}, 2^e, 3^e, 6^e et 7^e), du lundi au samedi, tous les soirs, sur deux créneaux possibles. Formule entrée-plat-dessert à 23 euros avec plusieurs choix d’entrée et de plats, sans oublier les plats à la carte (gnocchis

maison, crème de champignons, parmesan ; tranche d’oreiller de la Belle Meunière, croque-monsieur au jambon blanc truffé, etc...) entre 10,50 et 14 euros.

Fief (Fait Ici en France)

44, rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris
01 47 00 03 22
resto.paris/fr/restaurant/51-fief-heritages

Héritages figure parmi les adresses proposées par le site resto.Paris, une plateforme de commandes alternative et équitable, née de l’association de CoopCycle, Écotable et Olvo. À la différence des plateformes de livraison habituelles, les restaurateurs reversent 30 % du chiffre d’affaire de la commande (en livraison) à resto.Paris. Le modèle économique présente deux objectifs : rémunérer de manière juste les différents métiers, et sensibiliser les consommateurs. Concrètement, les livreurs perçoivent 15 % du montant de la commande (et cinq euros supplémentaires pour les commandes entre 35 et 100 euros).

Peppuccio

10, rue Odebert,
21000 Dijon
03 80 49 95 09
a2roo.coopcycle.org/en/restaurant/12-peppuccio

La nouvelle adresse traiteur de David Zuddas, qui promeut la « bella pasta », livre ses canestrìs, ravioli épinards-ricotta, ravioli aux champignons ou ses pâtes fraîches grâce à A2ROO, association intégrée à la plateforme internationale Coop Cycle. Coop Cycle est une fédération ouverte aux acteurs

de la livraison à vélo qui ont un projet coopératif. Elle rassemble les initiatives qui fleurissent ici et là en proposant un logiciel de mise en rapport entre clients, commerçants et livreurs à vélo. Sa stratégie mutualiste, solidaire et autonome s’inspire du modèle de la Sécurité Sociale. L’objectif ? Que les coursiers à vélo s’auto-organisent, par-delà les villes européennes, et maîtrisent leurs conditions de travail, à l’opposé du modèle promu par les principales sociétés de livraison de repas à domicile.

Rutabago

rutabago.com
01 75 85 85 06

Envie de vous lancer en cuisine ? Rutabago propose chaque semaine des paniers prêts-à-cuisiner. L’Entreprise solidaire d’utilité sociale (ESUS) certifie que ses produits sont 100 % bio, achetés en circuit court pour garantir leur fraîcheur et ainsi rémunérer, justement, les producteurs. Différentes formules sont proposées : panier végétarien ou classique, nombre de repas (de 3 à 5) et le nombre de personnes (2 à 4). Les paniers repas sont livrés avec des fiches recettes (trente minutes maximum de préparation) qui permettent de guider les apprentis cuisiniers. Rutabago assure ses livraisons partout en France en camion réfrigéré électrique, des véhicules qui roulent au gaz naturel ou compensent 100 % des émissions carbone.



Repensez vos limites



100% DE NOS FÈVES DE CACAO SONT ISSUES D'UNE AGRICULTURE DURABLE

Depuis le 1^{er} octobre 2020, l'ensemble des chocolats et produits à base de cacao des marques Cacao Barry®, Callebaut® (gamme Finest Belgian Chocolate), Carma® et Mona Lisa® sont fabriqués à base de **CACAO DURABLE**. Ils sont identifiables grâce au logo Cocoa Horizons. Depuis 2015, Cacao Barry® s'approvisionne en fèves de cacao auprès de coopératives membres de la Fondation Cocoa Horizons. Cocoa Horizons est une organisation fondée par le groupe Barry Callebaut. C'est une structure indépendante et à but non lucratif, auditée annuellement par le cabinet PwC. La fondation œuvre en toute transparence* dans les pays producteurs de cacao et articule son action autour de **3 axes de travail prioritaires** :

PRODUCTIVITÉ



Des agriculteurs prospères

ENVIRONNEMENT



Zéro déforestation et empreinte carbone positive

COMMUNAUTÉ



Zéro travail infantile



AGRICULTEURS ET COMMUNAUTÉS AGRICOLES AUTONOMES ET PROSPÈRES

TRANSPARENCE, TRAÇABILITÉ, VÉRIFICATION

Carrés brownies et chantilly Alunga™

Recette pour 6 Carré Brownies

BROWNIES INAYA™

Fondre	200 g	Beurre frais
	150 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
Mélanger	300 g	Sucre cassonade
	300 g	Œufs
Ajouter	120 g	Farine T55
	15 g	Cacao Poudre Extra Brute

Couler la préparation dans un cadre de 40 x 30 cm.

Cuisson four ventilé 180°C pendant 10 mn.

Découper en carré de 7 x 7 cm.

CHANTILLY CHOCOLAT ALUNGA™

Bouillir	300 g	Crème liquide 35 % M.G
Verser sur	200 g	Chocolat de couverture lait Alunga™ 41%
Hydrater et ajouter	1 g	Gélatine 200 Bloom
	6 g	Eau d'hydratation

Emulsionner, puis réserver au froid 12h minimum avant utilisation.

FINITIONS

Une fois les carrés de brownies détaillés. Monter la Chantilly Alunga™ à la feuille, puis pochez à l'aide d'une douille cannellée. Décorer avec des **crispearls chocolat noir**.



bit.ly/tgtslowpastry

«PÂTISSERIE TRÈS SLOW»
Téléchargez le 1^{er} volet du Bulletin Antropologie & Pâtisserie grâce au QR-code.



Inaya™ 65%
Chocolat de couverture noir
Réf.: 200690 - Sac 1 kg



Alunga™ 41%
Chocolat de couverture lait
Réf.: 247410 - Sac 1 kg

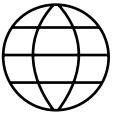


Extra Brute
Poudre de cacao
Réf.: 16345 - Sac 1 kg



Crispearls Noir
Perles au chocolat enrobant un biscuit croustillant
Réf.: 222665 - Sac 0,8 kg

* Retrouvez les rapports d'activité Cocoa Horizons sur le site www.cocoa-horizons.org



Le podcast culinaire

Cuisines de sons

Si la cuisine est une affaire de papilles et de goût, la frénésie des podcasts culinaires permet d’apprécier la nourriture, et ce qu’elle dit de notre société, autrement.

Par Quentin Guillon

Un bruit de fouet, une fourchette qui tinte, la poêle qui crépite. Un imaginaire qui se déploie. Les podcasts en général, et ceux dédiés à la cuisine en particulier, font florès, depuis quelques années. Ce format existe depuis 2004, popularisé par Apple. Le terme a été créé peu après par le journaliste britannique Ben Hammersley, qui a fabriqué ce mot valise par la contraction d’« iPod » et de « broadcast » (émission, en anglais). En 2020, 9,8 % des internautes français, soit 1 personne sur 10, écoutait chaque mois environ 4 podcasts natifs (contenu audio conçu spécifiquement pour une diffusion numérique). Une augmentation de 48 % par rapport à 2019*. L’âge moyen des auditeurs, un public plutôt féminin, de podcasts est de 35 ans. Le principal support d’écoute est le smartphone/mobile (86 %) et 75 % des accès aux podcasts natifs proviennent des plateformes spécialisées de podcasts (iTunes) et les services de streaming musical (Deezer, Spotify...).

Le podcast culinaire connaît donc un succès certain depuis quelques années. La pizza fantasia de Paolo, le couscous au kaddid de Mehdi, la montagne de blinis de Mamie Catherine, trois recettes auxquelles ont pu se familiariser les auditeurs de la saison 1 de « Casseroles », lancé en 2018 par la journaliste culinaire Zazie Tavitian (*que vous lisez souvent dans cette Revue, ndr*), et produit par le studio indépendant Binge Audio. Le pitch : « Je cuisinais chez des gens une recette, avec eux, pour raconter la bouffe

autrement », livre Zazie Tavitian. La seconde saison est plus classique, un talk où la cuisine se mêle aux « problématiques politiques, économiques, sociologiques ». Exemples : « Où sont les femmes chefs ? » ; « Est-on condamné à manger de la daube à la cantine ? »

La nourriture comme un prétexte pour raconter la société, c’est aussi le parti pris de « Bouffons », présenté par Emilie Laystary et qui décortique tous les mercredis un sujet culinaire et sociétal, pour répondre à la question : « Qu’est-ce que la cuisine dit de nous et notre époque ? »

C’est ce qui meut également Elisabeth Debourse, la toute nouvelle rédactrice en chef du Fooding. En 2018, aux côtés d’Axelle Minne, elle remporte un appel à projet lancé par la RTBF, le France Télévisions belge. « Salade Tout » naît. « C’est ce qu’on te demande quand tu vas chercher un dörm, le kebab belge. Traduction : salade, tomate, oignon ? »

La saison 1 s’intéresse à la culture culinaire belge (des inévitables frites aux mangeurs solitaires), à mi-chemin entre le documentaire et le talk-show. La seconde prend une tonalité toute différente. « Le Covid-19 et la crise alimentaire ont cristallisé de nombreuses problématiques alimentaires », souligne Elisabeth Debourse. Cinq épisodes d’une grosse vingtaine de minutes les épluchent, tels les deux volets consacrés à l’aide alimentaire (« Qui a le droit de manger ? »), où la journaliste belge part à la rencontre de celles et ceux qui se battent pour nourrir les publics fragilisés par les mesures sanitaires et économiques.



L’intimité du son

« Si l’auditeur est bouleversé, c’est parce que le podcast convoque l’intime, voire la vulnérabilité, ajoute Elisabeth Debourse. J’adore écrire mais le son est magique. Il crée un univers et une ambiance très puissants. Jonathan (Remy), l’ingénieur son, m’a conseillé de le rendre plus vivant. »

L’œuf cassé contre la casserole, la voiture qui démarre ou la porte qui se referme en arrivant sur le lieu de reportage offrent cette plongée dans un lieu.

On plonge aussi dans l’enquête de Zazie Tavitian, « À la recherche de Jeanne », son second podcast. La journaliste avait retrouvé le livre de cuisine de son arrière-arrière-grand-mère, Jeanne Weill, qu’elle ne connaissait pas. Jeanne est morte en camp de concentration, à Sobibór.

« Dans le livre de Jeanne qui se trouve en Israël, il y a beaucoup de recettes françaises, avec du beurre, de la crème, de la crème et du beurre, et de temps en temps, très très rarement, il y a des recettes qui nous laissent deviner que Jeanne était juive », susurre Zazie Tavitian dans le podcast.

Gâteau de semoule, gâteau de riz renversé, pudding aux fruits confits, boulettes, tarte à la moelle, pâté de froid gras, mousse de pomme, détaillent différentes voix. « Différents niveaux de récits se mêlent » explique Zazie Tavitian. « Nous avons pensé et construit avec la réalisatrice Solène Moulin ce récit en son ». La cuisine s’apprécie aussi avec les oreilles.

À écouter

- « À la recherche de Jeanne », Binge Audio
- « Casseroles », Binge Audio
- « Salade Tout, Sauce Corona », RTBF
- « Bouffons », Nouvelles Ecoutes

* Selon les études Global Audio de Médiametrie, Acast et AudiOn/Happymedics 2020.

**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

Florian Domergue
Quentin Guillon
Stéphane Méjanès
Minou Sabahi
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Ava du Parc
Justine Hern

ILLUSTRATEURS

Clément Charbonnier
Bouet
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 Sabbia.
Avril 2021



TRANSGOURMET

OMNIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

