

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#18

Partager|lemeilleur



C'est un bel alignement rhizomique que vous propose cette édition. Rhizomique dans le sens connexion de réseaux terrestres. Et c'est extra. Ceux que crée Nadia Sammut dans sa terre natale en Provence, en sa Fenièvre si vertueuse. Ceux que n'a de cesse de créer Julien Fouin, véritable couteau suisse de la food, soucieux de mettre toutes ses compétences et expériences accumulées au service de ceux qui veulent se lancer efficacement dans la restauration. « Arrêtons de nous plaindre et de dire que c'est un métier difficile. Commençons par dire que c'est un beau métier. Pour donner des vocations et des envies », nous dit-il avec véhémence dans l'entretien qu'il nous a accordé. Il nous parle aussi de son projet Futur(e)s Food, dont Transgourmet est partenaire, et qui récompense des projets innovants, hors des sentiers battus. Top départ de cette initiative pendant le festival Omnivore du 10 au 12 septembre au Parc Floral de Paris – où nous serons ravis de vous retrouver sur notre scène Origine –, et la promotion des lauréats au Sirha Lyon en janvier 2023.

La rédaction

#18

SAISON

p. 3

PÂTISSERIE

Arrête ton Barathym, de Clément Higgins
p. 6

SCAN

L'écosystème de Nadia Sammut
p. 8

UN PRODUIT /

UN CHEF

Guðmundur Stefánsson
(saumon d'Islande)
/ Fanny Herpin
(Le Camondo, Paris)
p. 10

LE GESTE

Le jambon de Paria avec Yves Le Guel
p. 14

LE GRAND

ENTRETIEN avec Julien Fouin
p. 16

PORTRAIT

Audrey Bourroiseau, fondatrice d'Hectar
p. 22

BIBLIOTHÈQUE

Thierry Marx
p. 26

SÉLECTION

Boutiques-restaurants
p. 28

PAQUES DE PRO

We are Ona
p. 30







EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

BOOSTEZ VOS VENTES DE DESSERTS !

DESSERTS FAITS MAISON AVEC 100% D'INGRÉDIENTS FABRIQUÉS EN FRANCE

Une offre de desserts à l'assiette raffinés, simples à réaliser
avec uniquement des ingrédients français.

Le Tri-Naya
Millefeuille
Crème légère Inaya™



Chocolat de
Couverture noir
Inaya 65%
Sac 1 kg | 200690
Sac 5 kg | 247439

Téléchargez le fruit d'une collaboration réussie
entre le chef Kenny Gadjard, les équipes Cacao Barry
& Transgourmet : **"Desserts-star pour Choco-vores"**.

Recettes & pas à pas des 5 incontournables
de la pâtisserie, de 5 desserts créatifs à l'assiette,
accessibles et tout simplement BONS !

En bonus : une inspiration tellement "Miaaam..."
pour créer une délicieuse animation en salle.



www.cacao-barry.com

bit.ly/kennytgt

LA SAISON



1 Rocamadour

Sélection Transgourmet
par Marie Quatrehomme

Pièce de 35 g
Colis de 12
Code: 221194

Parmi les 23 fromages sélectionnés par Marie Quatrehomme pour Transgourmet, le Rocamadour AOP. Ce fromage de chèvre au lait cru produit dans le Quercy est l'un des chèvres les plus crémeux du pays, onctueux à l'intérieur et ferme à l'extérieur sous sa peau veloutée, grâce à un affinage de 6 jours minimum lors desquels les palets moulés

sont retournés quotidiennement. Il révèle un léger goût caprin couplé de saveurs crème et noisette. À tartiner sur un toast grillé en toute simplicité.



2 Blettes

Transgourmet
Fruits & Légumes

Jardin de Pays
Caisse de 7 kg

D'aspect et d'usage, elle fait penser à l'épinard, mais c'est plutôt une cousine de la betterave. La blette, ou bette, est une plante potagère pauvre en calories et riche en fibres et toutes les parties sont consommables. La côte, les feuilles, tout se saute avec un filet d'huile d'olive, se mange cru ou vapeur, voire farci de viandes blanches. La France, qui en est l'un des principaux producteurs

mondiaux, en récolte 13 000 tonnes par an. Dans l'Essonne, à Chevannes, Christophe Parro, maraîcher depuis trois générations, cultive entre autres pour Transgourmet depuis 1990, des blettes, distribuées de mi-avril à mi-novembre.



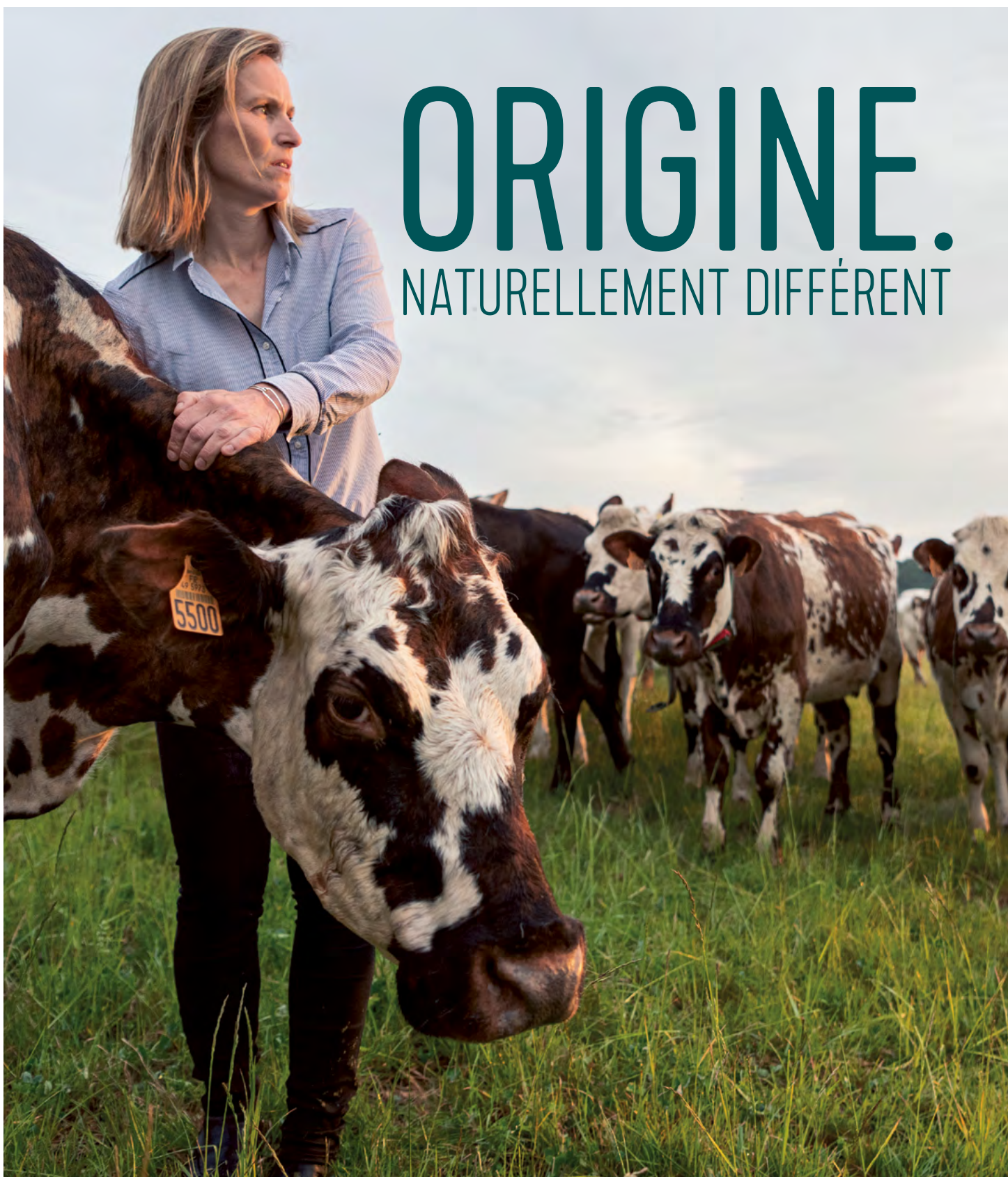
3
Guanciale

Pièce de 1,5/2 kg Colis de 8	Code: 311212
Ingrédient principal de deux plats italiens typiques: les pâtes à la carbonara et l’amatriciana, le guanciale, terme italien dérivé de «joue», est une viande séchée à base de joue de porcs italiens lourds, qui contient à la fois des parties maigres de muscle et de graisse fine. Ce guanciale d’Irpinia (fertile «pays des loups» le long des Apennins méridionaux) est salé à la main et poivré puis	
laissé au repos pendant environ 5 mois.	



4
Merlan petit bateau

Transgourmet Seafood Merlangius merlangus	Pièce de 500/600 g Pêché en Océan Atlantique Nord-Est
Ce merlan est attrapé à l’unité, à l’hameçon, pour préserver non seulement sa robe d’un camaïeu de gris bleutés mais surtout sa chair, intacte contrairement à la pêche en filet. Disponible toute l’année sur la côte atlantique, il se consomme idéalement les mois les plus froids de l’année, là où sa chair blanche se combine à merveille avec les fritures	
– avec la peau s’il vous plaît! – et les préparations crémees.	



La Laiterie des Godets est une ferme pilote en agriculture régénératrice située dans Le Parc Naturel Régional de La Haute Vallée de Chevreuse, dans Les Yvelines. Dans cette ferme qui s'appuie sur une agriculture biologique qui préserve la biodiversité, les sols, et respecte le bien-être animal, un troupeau de 60 vaches normandes vit en plein air sur 60 hectares de prairies, selon le principe du pâturage tournant dynamique. Le lait bio est produit et transformé sur place, notamment sous la forme de yaourts. Des yaourts à la texture onctueuse, bien que peu gras, qui sont aussi gourmands qu'une crème dessert. À retrouver sur www.transgourmet.fr/origine

« Arrête ton barathym » par Clément Higgins

Par Amélie Riberolle
Photos Franck Juéry



L'énergique Marseillais est le créateur autodidacte des Bricoleurs de douceurs, pâtisserie ayant pignon sur mer, aux créations fraîches, tranchées, osées mais dosées, nommées à coups de calembours bons. Ici, ça sent bon le thym et le citron.

C'est une pile électrique, cheveux décolorés à la manière d'un footballeur. « Pour quelques jours encore ». Il doit y avoir du pari là-dessous ; on n'aura pas le temps de savoir, il est déjà passé à autre chose.

Le parcours

Une énergie qui devait conduire ce minot au journalisme, après un master de droit. Pendant sa prépa, il se trouve un job à l'Eau à la bouche, pizzeria sur la corniche tenue par un ancien de Savoy et Ducasse. Tout part de là : il rate les concours – « de peu », tient-il à préciser –

et envisage de passer un CAP pâtissier. « Sauf qu'on me trouvait trop diplômé, à l'époque il y avait beaucoup moins de reconversions... » Qu'à cela ne tienne, il apprend dans les livres et sur le tas, chez les uns et les autres à Marseille et en Australie, où il part quelques mois avec sa compagne Aurélie, avant de rentrer en 2014 et commencer à faire des gâteaux sur commande. Deux ans plus tard, ils ouvrent leur premier labo-boutique dans le quartier du Roucas Blanc, à deux pas de la mer, que ce pêcheur au harpon aime tant.

Le style

Ils se nomment « Bricoleurs de douceurs ». Syndrome de l'imposteur pour l'autodidacte ? Il y ajoute le sous-titre « Pâtisserie atypique ». À plusieurs titres : il y a ce parcours, mais aussi cette envie de tout oser : reprendre les codes du mojito dans une tartelette, infuser du basilic thaï ou des herbes marines dans une ganache ou même servir un dessert à l'oursin dans une coque évidée... Un culot qu'on trouve aussi dans le naming des gâteaux. Basilic Boli, Framboise Dolto, Novak Chocovic... Depuis une tarte au citron baptisée John Lemon, l'habitude est restée, une fois la recette verrouillée. « Ça vient toujours à la fin, parfois en cata », et c'est l'occasion d'un joyeux brainstorming.

Les envies

Car le trentenaire est aussi le manager d'une équipe de 25 personnes réparties dans ses trois boutiques marseillaises. S'il n'envisage pas aujourd'hui de s'aventurer hors de la cité phocéenne, son rêve serait d'ouvrir un jour une boutique à New York. « Mon exemple en termes de modèle économique, c'est Sébastien Bouillet. » Pour les

gâteaux, ce serait plutôt Claire Damon, dont les livres traînent un peu partout. Car au-delà des calembours, Clément Higgins est un pâtissier saisonnier, qui réfléchit, source, et s'inscrit dans son territoire.

L'idée

« Arrête ton barathym » est comme un symbole de ce travail. Une tarte avec plusieurs textures de citron : un suprême à base de pâte de citron confit de la maison Corsiglia, confiseurs centenaires qui utilisent les parures pour cette pâte « quasi tartinable » ; un crémeux à base de purée de citron sicilien, femminello, amalfi ou sorrente, variété qui donne le plus d'acidité ; un jus confit avec de la pectine « pour le côté confiture mais sans le sucre ».

Le twist

Les petits citrons sont confits ici dans du jus et de l'écorce, sans cuisson, avec plusieurs passages au congélateur sous vide. Une technique que lui a donné Lionel Lévy et qui permet de garder une mâche bien croquante. Et comme un marqueur cette ganache montée au thym frais infusé dans la crème, qui vous envoie directement quelque part entre les calanques et les vergers siciliens, sous le soleil exactement. « Le Sud dans ta bouche » sourit Clément. Sans baratin.

Bricoleurs de douceurs

Le labo-boutique du Roucas
202 Chemin du Vallon de l'Oriol,
13007 Marseille
La boutique des 5 Avenues
35 Bd Philippon, 13004 Marseille

LA COMPOSITION

❶ Pâte sucrée

« Classique : beurre pommade, farine, sucre, œufs ».

❷ Suprême

Pâte de citron confit de la maison Corsiglia, « faites à partir d'écorces de citron confites, à la texture lisse de consistante, mixée avec un peu de jus de citron vert ».

❸ Crémeux citron

À base de purée de fruits.

❹ Confit

Jus de citron, sucre et pectine.

❺ Ganache

Montée au chocolat blanc. Le thym infuse dans de la crème liquide à 33 % de matière grasse, avec une pointe de gélatine, « pour optimiser la tenue et le foisonnement ».

❻ Dés de citrons

Confits à froid. « On fait congeler les écorces dans du sucre et du jus sous vide plusieurs fois. »

❼ Poudre de thym



Nadia Sammut, cercle vertueux

Par Amélie Riberolle
Illustrations Lou Rihn



Petit à petit, Nadia Sammut, issue d’une lignée de cuisinières, construit son « monde au goût meilleur » dans son superbe éco-lieu à Cadenet dans le Vaucluse autour de sa table gastronomique, son bistrot, sa meunerie pâtisserie boulangerie Kom & Sal et son centre de formation. Bien entourée, très encadrante. Et surtout très inspirée.

Vous êtes cheffe cuisinière, mais pas seulement. Comment définiriez-vous votre métier ?
(Rires). Vu mon patronyme, je ne peux pas dire « reine de la ruche »... « Entrepreneuse du changement », c’est un peu galvaudé, mais ma démarche est sincère. Ma vocation n’est pas d’être cheffe de cuisine, même si tout part de là et me permet de révéler l’entièreté de la démarche. Je porte un écosystème de valeurs que j’essaie de faire essaimer. Je file la métaphore, car ces trois entreprises, plus la fondation, c’est une véritable ruche !

Comment est née la collaboration avec Transgourmet ?
Mon projet a toujours été d’opérer un changement systémique plutôt que d’être dans la posture de la critique systématique. Plus que des distributeurs, je les vois comme des porteurs qui permettent d’essaimer sur le territoire, sans aucun greenwashing. Depuis un an et demi, nous travaillons le projet et désormais nous sommes dans le concret, autour d’une vingtaine de références Kom & Sal, que leurs camions viennent chercher à mon laboratoire, à Cavaillon.

Comment voyez-vous ce monde au goût meilleur ?
Il faut miser sur l’intelligence collective, et que tout le monde mette les mains dedans. C’est pour cela que je me forme en permanence, pour apporter de nouvelles pierres à la réflexion et parce que je rencontre sans cesse des personnes inspirantes. Mon but, c’est d’ouvrir l’amplitude du cercle, par pollinisation. Le rêve, c’est que chaque région ait son Kom & Sal, pour soutenir des filières vertueuses.

PLATS STARS

Le Paris-Lourmarin

Il a l’apparence et les codes d’un Paris-Brest, mais n’est pas un aller simple pour la sieste : chou végétal, à base de farine de riz et beurre d’amandes ; crème pâtissière au tofu de pois chiches et praliné gingembre.



Les pois chiches

C’est son fétiche, pour leur eau, leur chair, leur peau. Et aussi parce que cette légumineuse, qui résiste bien au stress hydrique, contribue à régénérer les sols, elle soutient le renouveau de la filière en Provence. Tout comme celle des amandes de Provence.



Pain à la farine de châtaigne

Symbole de la panification libre, servi dans le petit moule de terre cuite qui a servi à sa cuisson.

À retrouver chez Transgourmet

- Biscuits chocolat sans gluten bio (319087)
- Biscuits citron fenouil sans gluten bio (319088)
- Farine de pois chiche sans gluten bio 1 kg (402627) et 5 kg (402628)
- Farine de riz sans gluten bio 1 kg (402629) et 5 kg (402630)
- Farine de sarrasin sans gluten bio 1 kg (402631) et 5 kg (402632)
- Mix farine châtaigne sans gluten bio 5 kg (402633)
- Mix farine pois chiche sans gluten bio 5 kg (402634)
- Mix farine sarrasin sans gluten bio 5 kg (402635)
- Pain à la châtaigne sans gluten bio 45 g (402637)
- Pain au sarrasin sans gluten bio 45 g (402638)
- Pain aux pois chiches sans gluten bio 70 g (402639)
- Pain roulé aux olives sans gluten bio 70 g (403742)
- Miche sarrasin sans gluten bio 400 g (402621)
- Miche châtaigne sans gluten bio 400 g (402624)
- Pain sportif sans gluten bio 400 g (402625)
- Pain burger sans gluten bio 30 g (402626)
- Pain de mie sans gluten bio 400 g (402636)
- Cake au chocolat sans gluten bio 40 g (403750) et 350 g (403749)
- Cake au citron sans gluten bio 40 g (403741) et 350 g (403740)

Auberge la Fenièr
Route de Lourmarin [D943] , 84160 Cadenet

LES LIEUX



1 La Fenièrè

C'est le vaisseau amiral de la famille depuis 1997. Un ancien centre équestre sur 7 hectares plantés d'oliviers, où faire l'expérience du «goût du bonheur» à la table d'Ernest et de Nadia, qui en parle comme d'un lieu «source et ressource».

2 La Cour de ferme

En été, c'est la version bistrot, où l'on peut encore goûter les pieds paquets de Reine et se déhancher en mode guinguette.

3 Kom&Sal

L'entreprise de meunerie boulangerie pâtisserie créée par Nadia et Ernest fournit professionnels et particuliers en farines, pains et biscuits libres de gluten et de lactose, issus de productions locales en céréales et légumineuses. À retrouver chez Transgourmet.

4 Nourrir

C'est le nouveau nom de son institut de formation, qui veut aller bien au-delà de la cuisine sans allergènes. «Alimentation, santé... des partenaires passionnants se joignent à nous pour aider professionnels et particuliers à se nourrir et nourrir la planète.» Des sessions physiques auront lieu à la Fenièrè, où les travaux vont commencer, mais aussi en ligne, «pour répondre à la dimension universelle».

CAPACITÉ

30

couverts max à la table gastronomique, pour une expérience en pleine conscience. (60 au bistrot, jusqu'à 100 pour le brunch).

PARITÉ

60 à 65 %

de femmes sur l'ensemble des 40 collaborateurs.

TICKET MOYEN

200 €

au dîner avec l'accord.



LA FAMILLE

Julia

La grande sœur a fondé en 2016 rue d'Aubagne à Marseille L'Idéal, délicatessen méditerranéen aux produits ultra pointus, servis dans un vrai resto juste en face depuis l'an dernier. L'épicerie a désormais son shop en ligne et une antenne à Genève, aux accents plus italiens.



Reine

Abandonnant ses études de médecine, elle a progressivement pris les commandes du restaurant fondé par sa belle-mère dans les années 70. En 2014, elle intègre Nadia dans son équipe, avant de procéder à son tour à une transmission en douceur.



SON ALTER EGO

Ernest Hung Do

Ils se sont rencontrés par l'intermédiaire de Julia. Ce sont deux philosophies qui matchent. Ce maître sushi, pro de l'ikejime, est devenu le «compagnon de vie» de Nadia, rejoignant l'aventure en 2015. Avec sa sérénité contagieuse, il est un phare avec lequel elle partage le goût du bonheur.



GUDMUNDUR STEFANSSON /
FANNY HERPIN

Pêcheurs d'Islande

Du saumon élevé dans l'eau glacée des fjords d'Islande, une cheffe qui a conquis ses convives avec son travail sur le poisson. Gudmundur Stefansson et Fanny Herpin étaient faits pour se rencontrer.

Par Stéphane Méjanès

Photos Ava Du Parc

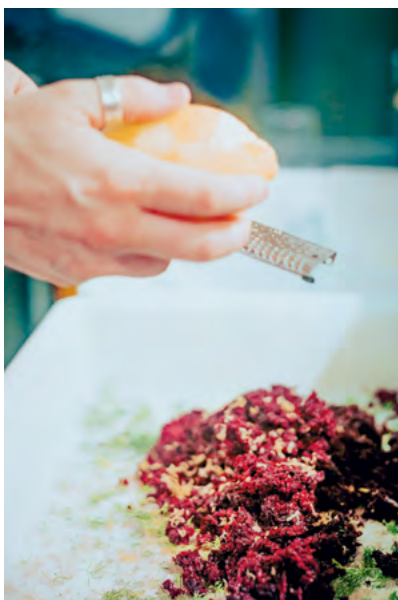
Le Camondo
61 bis, rue de Monceau
75008 Paris

Pour saluer son invité du jour, Fanny Herpin, cheffe du restaurant Camondo à Paris, doit se hisser sur la pointe des pieds. Lui, c'est Gudmundur Stefansson, mareyeur basé à Boulogne-sur-Mer. Au risque d'alimenter certains clichés, on n'est pas surpris de voir débarquer un colosse barbu portant, l'air de rien, sous le bras, une caisse isotherme contenant deux beaux filets entiers de saumon. Installé en France depuis presque vingt ans, ce Viking des temps modernes nous vient d'Islande, terre de glaciers et de volcans, d'écrivains et de pêcheurs, de musiciens électro et de joueurs de foot inventeurs du clapping. Le saumon du jour est lui aussi descendu du pays des sagas.

West Fjords

Deux jours avant, on n'était pas certain de l'arrivage. « Nous travaillons avec deux élevages de taille moyenne, précise Gudmundur. Ils nous envoient les poissons quand ils sont prêts, il peut y avoir rupture, c'est comme ça. » Dans un marché du saumon d'élevage qui s'est parfois développé à outrance, les Islandais se sont lancés au mitan des années 2010, préférant qualité à quantité. « L'an dernier, la production islandaise était de 30 000 tonnes, explique Gudmundur. En Norvège, on est à 1,3 million de tonnes... ». Les fermes d'élevage en Islande sont autorisées uniquement dans la région des West Fjords et, dans une moindre mesure, au Sud-Est. Eaux pures et froides, le paradis des saumons. Ils grandissent sur terre dans de larges bassins avant d'être transférés en mer au bout de 14 à 18 mois. Gudmundur a lui-même cofondé l'un de ses élevages durables, Arctic Fish, certifiée ASC (espèces locales non issues d'espaces naturels protégés, traçabilité, bien-être animal, alimentation contrôlée, social), et qui commercialisera ses premiers saumons bio en 2023.

« La recette change au fil des saisons, je trouve que le résultat est top »



« **Bébé Ducasse** »

« J’ai découvert le saumon Transgourmet Origine de Gudmundur en 2021, se souvient Fanny Herpin. Ça a été un tel succès que j’ai commandé 16 filets par semaine pendant plusieurs semaines. » Depuis qu’elle est arrivée au Camondo, entre deux confinements, le poisson est plébiscité par la clientèle de ce restaurant charmant doté d’un grand bar et d’une cour en plein air. Un changement par rapport à la première place de cheffe à l’âge de 26 ans de ce « bébé Ducasse » (Hôtel Byblos, Le Jules Verne, Le Meurice, Benoît). C’était chez Allard et sa cuisine de bistrot canaille. Mais, la trentenaire sait tout faire, formée également au Taillevent, époque Alain Solivérès, et à l’Épicure, restaurant trois étoiles du Bristol Paris par Éric Frechon. On se souviendra longtemps de la double cuisson d’un maigre, lentement au four puis sur charbon de bois, pour un plat inspiré par une œuvre de l’artiste Jeanne Vicérial à l’occasion du festival Night-Fall Paris. Mais, en ce jour de juillet, c’est en gravlax que le saumon de Gudmundur achève sa belle vie. « La recette change au fil des saisons, je trouve que le résultat est top, que ça le met en valeur, confirme Fanny. De plus, dans un restaurant comme le nôtre, qui sert beaucoup de couverts, cela permet aux équipes d’être tranquilles, aucun risque de rater la cuisson. » Avec délicatesse, Fanny masse la bête dans sa marinade de betterave, sel gris (« on a essayé le gros sel, c’était moins bien »), aneth (« j’aime bien aussi avec de l’estragon »), moutarde, vinaigre, citron et gin. Puis, sans attendre les 24 heures nécessaires, elle sort du frigo un saumon déjà prêt à la belle couleur nectarine, et dresse en jouant sur les textures avec le radis mais aussi l’acidité avec les fruits rouges. Testé et approuvé par Gudmundur : « Moi qui l’aime plutôt cru, en gravlax, c’est délicieux ! »

À retrouver chez Transgourmet

- Pavé de saumon d’Islande avec peau sans arête 120 g (231984) et aussi en 150 ou 180 g
- Pavé de saumon d’Islande sans peau sans arête 90 g (231987) et aussi en 120, 150 ou 180 g
- Saumon entier d’Islande 3,4 kg (231991) et aussi 4/5, 5/6 ou 6/7 kg
- Filet de saumon d’Islande avec peau sans arête 1,5/1,9 kg (300880) et aussi 1,9/2 kg
- Filet de saumon d’Islande sans peau sans arête 1/1,5 kg (231995) et aussi 1,5/1,9 ou 1,5/1,9 kg



Saumon en gravlax, lait de coco framboise au citron vert, radis fanes, poudre d’hibiscus
(pour une grande tablée)

Ingédients

Pour le saumon :

- 1 filet de saumon
- 1 bouquet d’aneth
- 500 g de betterave crue
- 1 zeste de citron jaune
- 80 g de sucre
- 150 g de sel de Guérande
- 10 g de poivre à queue
- 3 cuillères à soupe de gin

Pour la sauce :

- 0,5 l de lait de coco
- 150 g de brisures de framboise
- 2 zestes de citron vert
- 100 ml de jus de citron vert
- 0,25 l de jus de betterave
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l’ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès

Pour la garniture :

- 2 bottes de radis ronds fanes
- Poudre d’hibiscus

- 100 ml d’huile d’aneth (mixer huile de pépins de raisin et aneth)
- 1 botte de basilic pourpre
- 200 g de crème épaisse
- 15 framboises
- 30 myrtilles

Étapes de création

① Saumon

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. Recouvrir le filet de saumon et laisser mariner 24h. Rincer rapidement le filet, sécher et conserver.

② Sauce

Mixer le lait de coco, les framboises, le jus de betterave. Passer au chinois. Ajouter tous les autres ingrédients. Réserver au frais.

③ Garniture

Laver les radis, tailler des copeaux et réserver dans de l’eau avec de la glace.

④ Dressage

Tailler une belle tranche dans la largeur du saumon. Déposer au centre de l’assiette. Tirer un trait de crème épaisse dessus. Disposer harmonieusement les copeaux de radis, les fruits rouges et le basilic pourpre. Verser la sauce sur un côté du saumon, perler à l’huile d’aneth. Saupoudrer légèrement de la poudre d’hibiscus. Belle dégustation !

Le jambon de Paris

Où Yves Le Guel, le patron de Doumbéa Paris, nous enseigne la fabrication du jambon de Paris.
Par Erwann Terrier

Dans l'est de Paris, Yves Le Guel et son équipe produisent le « Prince de Paris », le dernier jambon de Paris fabriqué dans la capitale. Une charcuterie de qualité entièrement façonnée à la main, plébiscitée aussi bien par des bouchers et charcutiers, les chefs de bonnes tables comme des meilleures sandwicheries de la capitale, ainsi que des établissements de renom. Allons découvrir ce qui confère au Prince ses lettres de noblesse.

À retrouver chez Transgourmet

- Jambon Prince de Paris entier (243362) et demi (215684)
- Jambon Prince de Paris truffé (243464)
- Poitrine de porc cuite (311744)
- Saucisse de Francfort (302585)
- Jambonneau campagnard (311745)
- Saucisson à l'ail (243461)-

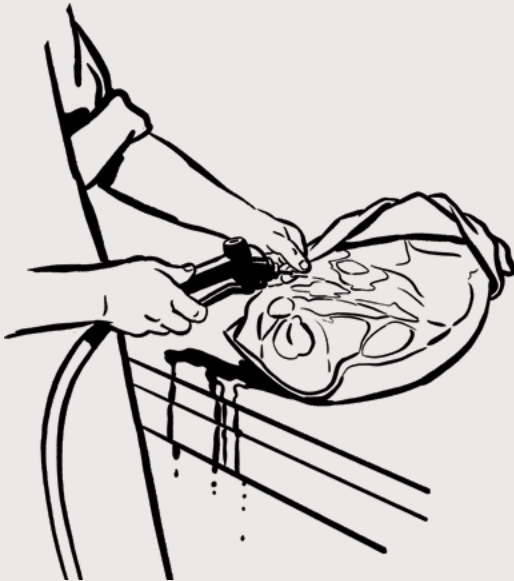


1 Marquage

Prince de Paris affiche son aristocratie en arborant un sceau au nom de la société, avec une tour Eiffel stylisée pour armoiries. La viande est issue de porcs français nés et abattus en France, originaires principalement d'élevages du Morbihan, en Bretagne. Il se distingue par la belle couleur de sa chair rouge vif.

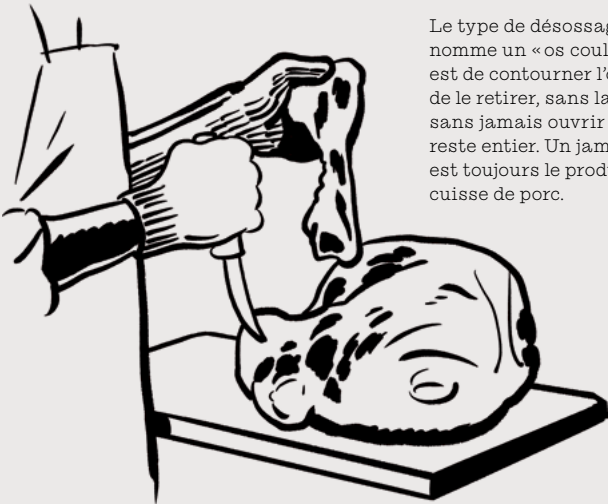
2 Salage

Prince de Paris est préparé avec une saumure: une décoction de sel de Guérande, de légumes et d'épices qui sert à nourrir et donner de la saveur à la cuisson. Le boucher opère d'abord une coupe spécifique « à trois doigts ». C'est la distance à laquelle se trouve l'artère depuis la tête de l'os. Il faut prendre garde de ne pas la couper, car le salage se produit en injectant à l'aiguille la saumure, qui remplace le sang dans les veines. Une opération exigeante, qui dure 3 à 4 minutes par jambon. La saumure est aussi injectée dans la viande, afin d'éviter l'apparition de tâches sur la viande, provoquées par des ruptures de veine.



3 Désossage

La partie correspondant au jambonneau est tranchée, puis récupérée pour produire rillons, terrines, et autres saucissons à l'ail.



Le type de désossage pratiqué ici se nomme un « os coulé ». L'objectif ici est de contourner l'os principal afin de le retirer, sans lacérer la viande, sans jamais ouvrir le jambon, afin qu'il reste entier. Un jambon fabriqué ici est toujours le produit d'une seule cuisse de porc.



4 Parage

Sur le même plan de travail se poursuit le parage (l'action de préparer la viande). Un second boucher nettoie l'intérieur du jambon et retire les parties non-comestibles: excès de graisse, nerfs, peau. La viande baigne ensuite 24h. À la différence de la saumure d'injection, le salage va ici se produire en surface de la viande.



5 Moulage

Le jour suivant s'effectue le moulage, afin de donner au jambon sa forme désirée. On utilise une «chaussette», un équivalent de bas fait de matière élastique et très résistante, pour faire adhérer les chairs intérieures et les rendre solidaires par la pression exercée.

À titre de comparaison, le jambon industriel, parce qu'il est le résultat d'un travail mécanique, est composé de morceaux de viande divers, assemblés dans des moules, sur lesquels la couenne est «recollée».



6 Cuisson

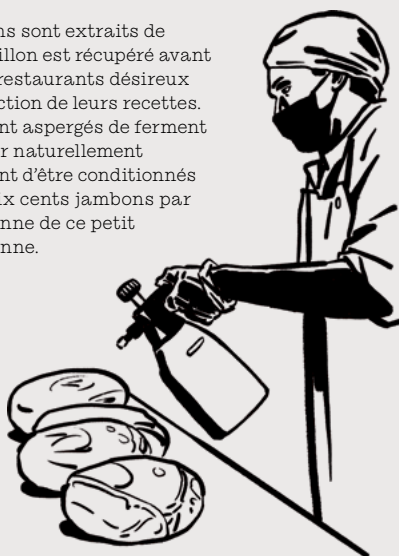
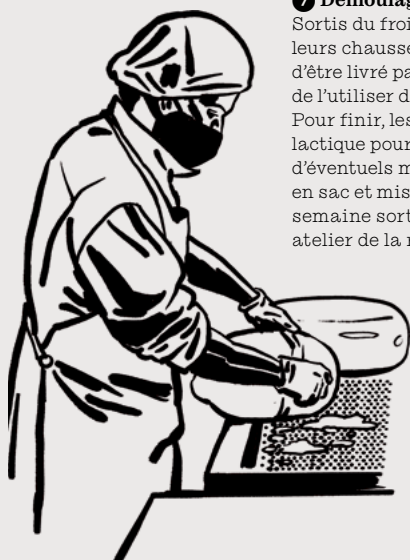
Les jambons moulés sont disposés sur des cages de fer. Les cages rentrent entièrement dans le four, un générateur de cuisson vapeur. Les jambons y restent neuf heures durant, à la température à cœur de 68°. Une cuisson lente indispensable au respect de critères qualitatifs, mais également des normes sanitaires.

Une fois sortis, les jambons exsudent les derniers surplus de saumure avant de prendre la direction du réfrigérateur 3h plus tard, afin d'éviter tout choc thermique. Là, ils reposeront au frais six jours dans leur bouillon restant, période pendant laquelle la viande continue à s'imprégner des saveurs et des épices qu'elle a absorbées.



7 Démoulage

Sortis du froid, les jambons sont extraits de leurs chaussettes. Le bouillon est récupéré avant d'être livré par litres aux restaurants désireux de l'utiliser dans la confection de leurs recettes. Pour finir, les jambons sont aspergés de ferment lactique pour les préserver naturellement d'éventuels microbes, avant d'être conditionnés en sac et mis sous vide. Six cents jambons par semaine sortent en moyenne de ce petit atelier de la rue de Charonne.



8 Goûter

Au total, huit jours sont nécessaires pour fabriquer un produit de qualité, vendu un peu plus cher que la concurrence, mais adressé à une clientèle exigeante. D'une belle tenue quand on le coupe, le Prince de Paris se distingue par sa chair rose pâle, ferme et dense. Sa saveur transforme un traditionnel jambon-beurre en mets de choix.





JULIEN FOUIN

« J'aime beaucoup l'idée de démontrer que l'alimentation dépasse le chef et son charisme »

Propos recueillis par
Audrey Vacher
Photos
Nicolas Villion

Julien Fouin, la cinquantaine épanoui, est un autodidacte à succès, qui a plusieurs cordes à son arc et les maîtrisent. Ce qui anime ce journaliste reconverti en restaurateur, entrepreneur et formateur, « c'est que ça change tout le temps, que ça évolue ». Pour parler de sa vision de la food, de ses projets, lancés ou à venir, on l'a retrouvé cours d'Herbouville, au pied des pentes de la Croix-Rousse, chez Cocotte qui voisine avec Cocozza, les deux derniers restaurants qu'il a ouverts à Lyon avec Massimiliano Monaco.

Entrepreneur et restaurateur avec les 7 adresses de votre groupe Vertigo, journaliste – vous avez fondé et dirigé le magazine culinaire Régat, fait de la télé... –, formateur avec Service Compris, auteur, éditeur en fondant la maison d'édition Kéribus...

Votre rayon d'action est large...

Il m'a fallu longtemps pour me sentir légitime. Faut un certain temps pour se sentir bien dans son métier, comme dans la presse où j'évoluais avant, même si on est allé vite avec Vertigo : treize affaires en dix ans*... La construction ne s'est pas faite avec un plan carré, figé, ça a pris forme au fur et à mesure. Beaucoup de gens qui entreprennent ont une idée en tête. Avec Ludo (ndlr : Ludovic Dardenay, ami, associé et co-

fondateur de Vertigo), en 2008, on avait envie d'ouvrir plusieurs affaires, et on est allés au gré des rencontres et des envies... La première société, on l'a appelée Glou 1. Glou, c'était notre premier restaurant à Paris. Une cave à manger, avec des bonnes choses à manger et des bons canons à boire. La première année, je me suis demandé ce que je faisais là. Je suis parti du magazine culinaire Régat en février 2008, j'ai pris la direction de la rédaction de Cuisine TV dans la foulée et on a ouvert Glou en décembre. J'ai mis beaucoup de temps à m'y faire. C'est le moment où j'ai eu mes enfants aussi... ça faisait beaucoup en même temps. Il a fallu qu'on ait des échecs, des faillites, des grandes réussites, des aventures humaines pour se dire qu'on savait faire et qu'on pouvait transmettre... Aujourd'hui, on sait tout un tas de choses du métier, d'où Service Compris après. Maintenant je me sens légitime, parce que j'ai acquis de l'expérience, des certitudes, mais je me remets toujours en question. Ce qui m'anime, c'est que ça change tout le temps, que ça évolue. histoire, pour la glorifier, la faire valoir, la chanter, la souffler.

Six ans après Vertigo, effectivement vous initiez en France Service Compris, premier accélérateur de restaurants avec un accompagnement

et des mentorats sur mesure, et ça dure depuis 2017...

Service Compris, c'est venu à force d'être sollicité pour des mises en relation et des conseils en reconversion, pour créer vite des affaires qui marchent. Romain Amblard, qui venait de Numa, un accélérateur de start up, me fait remarquer qu'il n'y avait pas d'accélérateur dans la food alors qu'il en existait plein dans la tech. L'idée était de formater un process de formation en accéléré pour accompagner de jeunes entrepreneurs désireux de se lancer, en minimisant leurs risques d'échec. On en est à plus d'une vingtaine d'affaires lancées, qui cartonnent dans des univers aussi différents que le chocolat, la cuisine chinoise, la street food végétale, la pâtisserie ou la glacerie. Tous avec une approche business, raisonnée et pragmatique de la restauration et des métiers de bouche. Trois ressorts soutiennent notre accompagnement: l'action, le réseau et l'humain.

Votre ingrédient phare de réussite, ce serait donc...

... La grande force de Vertigo, c'est l'humain. La valeur numéro 1, ce sont les gens dont on s'entoure. Des super équipes, des personnes motivées, compétentes, confiantes, passionnées, investies et fidèles, car ils grandissent avec nous. Pierre, à Bonvivant, qui nous

« Arrêtons de nous plaindre et de dire que c'est un métier difficile. Commençons par dire que c'est un beau métier. »

a permis d'ouvrir ensuite la Cave et Piz-za Bonvivant; Eduardo, qui gère les cuisines de trois de nos restaurants; Mika, qui a d'abord été serveur il y a huit ou neuf ans chez Jaja, qui est parti, revenu, qui a grimpé les échelons à Grand Cœur puis Goguette et aujourd'hui, il nous accompagne au bureau dans la direction administrative de tous nos restaurants. On a construit sur des parcours et des personnes. Si on peut faire en sorte que les gens soient épanouis dans leur vie active, c'est la plus grande réussite. Bien sûr que je suis fier de mes affaires, Jaja est plein midi et soir depuis onze ans, c'est long et rare onze ans dans la restauration, mais ma fierté, c'est que les gens qui nous accompagnent depuis longtemps sont heureux au boulot, en grande partie grâce à nous.

Sans doute qu'une génération se reconnaît dans votre envie et façon d'entreprendre...

Une des forces qu'on a eues avec Ludo, c'est de laisser beaucoup de liberté aux gens avec qui on bosse, c'est-à-dire qu'on leur donne les clés et on les laisse faire. Déléguer ça veut dire accepter que ce ne sera pas fait comme toi tu aurais fait.

Une recette, méthode magique, pour réussir ?

Je crois aux fondamentaux plus qu'aux concepts. Il y en a trois à mon sens: un lieu, bien, avec de bonnes ondes; un bon accueil, quelle que soit la nourriture proposée; et enfin, que ça soit bon. Si t'as ces trois choses-là, y a pas de raison que ça ne marche pas. Si ça ne marche pas, c'est que l'un de ces trois points ne fonctionne pas bien. Je compare souvent notre métier au théâtre: tous les soirs, tu dois jouer la même pièce et tous les soirs tu dois être bon, mais t'as jamais le même public. Il faut de la constance.

Quel regard portez-vous sur l'état de la restauration, actuellement à rude épreuve avec ses problèmes de recrutement notamment ?

Arrêtons de nous plaindre et de dire que c'est un métier difficile. Commençons

par dire que c'est un beau métier. Pour donner des vocations et des envies. Mal payés, à bosser le week-end, le soir, enchaîner des horaires dingues, ok, mais tous les métiers sont durs. Si t'as pas la passion, c'est pas la peine. Et on ne dit pas tout ce que ce métier apporte. C'est un formidable ascenseur social! Tu peux doubler, tripler ton salaire en trois, quatre ans. Si tu bosses bien et que t'es bon, tu réussis. Si t'aimes le service, l'humain et que t'as le sens de la communication, t'as des histoires à raconter, transmettre. La restauration, c'est un bien nécessaire, tu nourris les gens, au sens propre, et à la fin, ils te paient! Ça donne des vies riches, dynamiques, pleines de rencontres... Tu noues des liens autour d'un produit, d'un plat, d'un vin...

L'hospitality, ça dit un peu plus que la traduction du terme anglais, l'hospitalité, c'est comment tu reçois. J'ai grandi dans une maison, en région parisienne, où mes parents avaient tout le temps porte et table ouvertes. Mon père cuisinait beaucoup, ma mère avait le chic pour dresser de belles tables avec de la vaisselle chinée, des fleurs fraîches... Je continue de faire comme ça chez moi aujourd'hui. Et ça se ressent dans nos affaires, cette envie d'être généreux.

Vous adaptez le business à ce que vous voulez être et donner, il me semble...

Oui, et plus les années passent, moins on s'embarrasse. En 2015, année où on se développe le plus, on a failli tout perdre. Attentats, gilets jaunes, grèves, covid, on en traverse des épreuves à partir de là... Les attentats de fin 2015, ça a été une catastrophe. Dans nos restaurants du Marais, on n'avait plus personne, plus un seul étranger... On a été assez résilients pour avoir eu envie de continuer. Aujourd'hui, on choisit nos projets, on a appris à ne plus sauter sur tout ce qui bouge. À deux conditions. D'une, il faut que le projet ait du sens; de deux, que ça nous fasse plaisir.

Comme Futur(e)s Food, première initiative en France récompensant les food entrepreneurs, que vous





lancerez au festival Omnivore à Paris en septembre et qui vivra son épilogue au Sirha Lyon en janvier 2023, pouvez-vous nous en dire plus ?

C'est une initiative qui mûrit depuis bientôt deux ans. Romain Amblard, avec qui on a initié Service Compris, a eu l'idée des prix. On voulait récompenser, faire honneur à l'ensemble de l'écosystème de l'alimentation et de la nourriture, de la food comme le disent mieux les Anglo-Saxons, de la terre à l'assiette, pour leur boulot admirable, disruptif, dans le sens où ils nous obligent à regarder une réalité sous une autre facette, proposent une expérience nouvelle dans une manière de faire quelque chose. Pour faire en sorte que le monde soit meilleur, il faut continuer à chercher des améliorations. J'aime beaucoup l'idée de démontrer que l'alimentation dépasse le chef et son charisme.

Comment s'est déployée la mécanique Futur(e)s Food ?

Il s'agissait de dénicher, avec la collaboration de personnes très au fait de l'activité et l'actualité des métiers de bouche sur leur territoire, dans leur région, des projets qui sont hors des

sentiers battus et sur lesquels on n'avait pas de visibilité. On a cherché davantage des entrepreneurs que des chefs. Je n'aime pas ce mot d'ailleurs, trop militaire. Tous les business émergents se passent au moyen de beaucoup d'autres initiatives que de la cuisine pure. Nous avons reçu 196 dossiers... Des business plutôt récents, innovants, durables... Un premier jury a étudié, tout épluché puis voté pour en retenir 25 (5 catégories, 5 projets finalistes par catégorie, lire encadré). Et un autre jury de six personnes élira le vainqueur de chaque catégorie, auxquels leur prix sera remis lors du Sirha Lyon (19-23 janvier 2023).

C'est un projet dont sont partenaires Transgourmet et Sirha Food...

Il nous fallait des caisses de résonance. Avec Omnivore et le Sirha, s'adressant à un public plus large que le milieu de la restauration, et avec Transgourmet, comme ils sont vraiment dans une logique de repenser l'entreprise et que c'est un distributeur majeur, on touche des dizaines de milliers de gens avec un socle de valeurs communes. Ce sont tous des « sourceurs » en puissance. On est tous les trois complémentaires.

Les 5 catégories de Futur(e)s Food

Un projet Futur(e)s Food reflète un esprit d'entrepreneur, un talent engagé avec une approche novatrice, commençant à agiter déjà la foodosphère, bousculer le jeu et créer les food business de demain.

- Futur(e)s Food Solidaire: une approche forte, centrée sur l'humain
- Futur(e)s Food Reconversion: un changement de cap spectaculaire vers la Food
- Futur(e)s Food Agriculture: une initiative autour des pratiques paysannes et d'élevage
- Futur(e)s Food Innovation: une aventure innovante, rendue possible grâce à la technologie
- Futur(e)s Food Expérience: une proposition food unique dans un lieu original

* 2011: Glou, Jaja; 2012: Beaucoup, Aux 2 Vaches; 2013: le Pub, puis Pas de Loup; 2015: Bonvivant, la boulangerie Dupain, Grand Cœur, le commerce en vins bio, Duvin; 2016: Imago; 2017: Pizza Bonvivant; 2018: Goguette (vendu cette année); 2019: Cocotte, à Lyon; 2021: Cocozza, à Lyon... Série en cours

ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Les saumons d'Islande sont élevés dans les eaux pures de 3 fjords au nord-ouest de l'île. Au cœur d'un environnement préservé, ils grandissent dans le plus grand respect de la nature, dans des conditions exceptionnelles, sans traitement antibiotique, sans stress. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

Audrey Bourolleau a les clés des champs

Par Stéphane Méjanès

Photos William Lacalmontie

Audrey Bourolleau a fondé Hectar, campus agricole d'un nouveau genre. En mêlant économie, social et environnement, en hybridant les savoirs, tech et agricoles, on y prépare l'agriculture de demain. Un retour aux sources pour cette petite-fille de paysans.

Longtemps, jusqu'à ses études en école de commerce à la Rochelle, Audrey Bourolleau a tout fait pour ne pas quitter le cocon familial, en Nouvelle-Aquitaine. Elle y a grandi avec ses deux sœurs entre un père employé dans la grande distribution, une mère femme de ménage, et des grands-parents paysans sur une ferme en polyculture.

Un cadre idéal pour la future fondatrice d'Hectar, plus grand campus agricole du monde. « Je me souviens de ma grand-mère qui vendait des œufs dans les fameuses boîtes en plastique coloré, confie-t-elle. J'y allais tous les mercredis, les saisons étaient rythmées par les odeurs de cuisine. La famille a toujours été importante dans ma vie. Ça m'a permis de rester alignée, de ne pas me perdre. J'ai appris beaucoup, sans

parfois m'en rendre compte, des choses simples. Il n'y avait pas de livres chez moi, l'encyclopédie, c'était dehors. »

On comprend mieux pourquoi, chaque matin entre mai 2017 et juillet 2019, elle lève le nez au ciel pour contempler le drapeau bleu-blanc-rouge flottant sur le Palais de l'Élysée, où elle occupe alors la fonction de Conseillère agriculture, pêche, forêt et développement durable du président Emmanuel Macron. Une histoire d'ascenseur social qui n'a jamais été un ego trip, mais dont le fil rouge a toujours été l'humain. « C'est intéressant que vous voyiez ça avec votre regard », s'étonne-t-elle sincèrement quand on arrive à cette conclusion évidente après plus d'une heure d'une dense conversation.

Flash-back

Bien avant de s'établir à Lévis Saint-Nom (Yvelines), siège d'Hectar, Audrey Bourolleau termine ses études sur un mémoire consacré au rayonnement du vin français dans le monde. « Chez nous, on buvait un oberlin noir, une sacrée piquette, s'amuse-t-elle. Mais, le dimanche, il y avait la tradition de

« Il n'y avait pas de livres chez moi, l'encyclopédie, c'était dehors »

Hectar
Chemin des Néfliers
78320 Lévis-Saint-Nom
hectar.co





© Sylvain Laurent

« Ici, on ne devient pas agronome, on apprend à être une agricultrice ou un agriculteur de demain »

la bonne bouteille. J'ai toujours considéré que le vin était le reflet de ce que nous sommes, comme une sociologie de notre pays et de nos territoires. » Elle décroche un premier poste au service marketing de Rothschild France Distribution (aujourd'hui Campari France Distribution), et y découvre des marques familiales, un rapport presque intime au produit, des histoires fortes.

Elle ne cessera par la suite de chercher cet équilibre entre les nécessités de l'économie et les valeurs du patrimoine, de la transmission, la mise en avant des femmes et des hommes qui font. Ainsi, lorsqu'elle arrive trois ans plus tard chez France Boissons, elle convertit les commerciaux, qui raisonnaient en hectolitres, les incitant à mettre de la sensibilité et de la culture dans les univers du vin et du café. Après six années de bons et loyaux services, elle intègre le groupe Bic. Loin des vignes mais au contact des populations qu'elle côtoie en tant que responsable Afrique et Moyen-Orient. « J'ai pris une claque culturelle, reconnaît-elle. Ce fut une école d'humilité dans la négociation. Du Pakistan au Maroc, de l'Iran à l'Afrique du Sud ou de la Tunisie au Nigéria, personne ne pense de la même manière, aucun de nos codes à nous ne fonctionnent. »

De l'Élysée aux champs

Après presque trois ans de voyages incessants, Audrey Bourolleau se pose dans le Sud-Ouest, pour s'occuper de l'Organisme de défense et de gestion des Côtes de Bordeaux. Là encore, elle s'efforce de redonner la foi aux 1500 vignerons d'une appellation moins prestigieuse que ses voisines, en leur travail, en la qualité de leur vin et en leur capacité à exporter. Peu de moyens, beaucoup d'idées, elle est prête pour un plus grand défi, chez Vin et Société. Un poste de lobbyiste bien plus exposé, très politique, en tension entre la défense d'une filière et des enjeux de santé publique. « J'ai parfaitement conscience que le vin n'est pas un produit comme un autre, souligne-



t-elle. Je me suis efforcée de donner au secteur des clefs et des moyens de communication, d'engager sans déresponsabiliser. Je l'ai vu ensuite à l'Élysée, la décision est toujours affaire de compromis, d'équilibre.» Pour en arriver à Hectar, premier projet entrepreneurial de sa carrière, Audrey Bourolleau a dû faire le constat que, dans l'exercice du pouvoir, on perd souvent l'énergie du terrain. Sur les 600 hectares du campus de l'école financée notamment par Xavier Niel, patron d'Iliad, elle reprend le cours de son histoire personnelle, bon sens terrien au service d'une agriculture du XXI^e siècle. Ici, on ne devient pas agronome, on n'acquiert pas à proprement dit des techniques culturales, on apprend à être une agricultrice ou un agriculteur de demain. « Nos trois piliers sont l'économie, le social et l'environnement, explique Audrey Bourolleau. Quand un candidat vient présenter son projet en vue d'une formation, on lui demande toujours si quelqu'un d'autre pourrait faire autrement, si ça lui apporte un confort de travail et si c'est au service de la transition écologique. Une fois sur trois, on déconseille de se lancer à celles et ceux dont le projet ne correspond pas à cette grille de lecture. » Au vert, des intervenants pluridisciplinaires, agriculteurs, transformateurs, ingénieurs, etc., dispensent des formations certifiantes, gratuites, allant de 1 jour à 12 mois, mais le plus souvent 5 semaines. Le maître-mot ? Hybridation. « J'adore quand un codeur rencontre un maraîcher qui a besoin de mesurer la hauteur de ses haies, de calculer le prix du mètre linéaire ou d'utiliser des drones effaroucheurs. » Donner des clefs pour décroquer, repenser des modèles que l'on pensait immuables, Audrey Bourolleau est définitivement alignée entre son histoire personnelle et son parcours professionnel.

**À retrouver
chez Transgourmet**

- Yaourt nature bio
Pot de 125g (302124)
- Yaourt nature sur lit de cerise bio
Pot de 125g (302126)
- Yaourt nature sur lit de fraise bio
Pot de 125g (302127)
- Yaourt nature sur lit de citron bio
Pot de 125g (302128)
- Yaourt nature sur lit de pêche
Pot de 125 g (302129)
- Yaourt panachés bio
(Nature, fraise et pêche)
Pot de 125 g (302214)



FOCUS

Un modèle de ferme

À deux pas d'une zone commerciale de bord de Nationale, la Laiterie des Godets se prélassait au fond d'un vallon. David s'affaire ce jour-là à briquer la salle de traite, vieux réflexe pour cet ancien cuisinier. Autour de midi, il est seul sur site. « On a créé cette ferme pilote, en partenariat avec le Fonds Danone pour l'écosystème, en partant du social, révèle Audrey Bourolleau, fondatrice d'Hectar. L'équation était : rémunérer quatre personnes aux 35 heures, ne travailler qu'un week-end sur trois, le tout avec 600 000 euros de foncier, des tracteurs et une salle de traite d'occasion, avec des paramètres de météo, d'ombre

et de sécheresse, de tonnage de matière sèche, et des lots d'animaux différents, laitières, allaitantes et génisses. » La solution, ce sont des outils modernes de planification et de gestion, mais aussi la mono-traite des 60 vaches croisées normande-angus, élevées en bio, en plein air toute l'année, à l'herbe en pâturage tournant dynamique. Les 300 000 litres de lait sont intégralement transformés en yaourts et commercialisés sous la marque Transgourmet Origine. CQFD. En plongeant sa cuillère dans un pot, on comprend tout.

4 rue de la Popinerie
78320 Lévis-Saint-Nom



THIERRY MARX

« Des rencontres m’ont donné le goût du livre »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher
Photos
Clément Savel

Chef entrepreneur investi dans l’action sociale, Thierry Marx prend le temps, entre ses restaurants, ses boulangeries, ses projets éditoriaux et ses ateliers de formation pour les personnes éloignées de l’emploi, de nous ouvrir ses bibliothèques, posées dans « l’Atelier au fond de la cour », quartier République à Paris.

Vous êtes l’auteur d’une vingtaine d’ouvrages à ce jour, touchant à des domaines divers... D’où vous vient votre goût pour le livre ?
Moi je n’ai pas eu le goût de la lecture. Même ma mère, qui lisait beaucoup et appréhendait la lecture comme un instrument d’élévation sociale, n’y est pas arrivée. Un seul prof m’a donné le goût de Molière et Corneille... ce sont des rencontres qui m’ont amené au livre.

Avec les Compagnons du devoir ?
D’abord par le sport. Sur un tatami, je sais faire pour apprendre : mimétisme, mémoire, maîtrise. Et c’est après que j’ose sortir du quartier grâce aux Compagnons du devoir, qui sont depuis 900 ans dans le faire pour apprendre. En passant mon brevet des collèges, puis mon baccalauréat après la découverte du monde des armées, je vais entrevoir la philo, la littérature, les mathématiques, l’anglais et de là va naître ce goût de l’urgence d’apprendre pour essayer d’avoir l’air instruit. Et surtout, j’ai fait des rencontres. Avec José Gutman, ancien patron d’Axa Millésimes, qui m’aura appris les rouages du management d’entreprise et ouvert l’esprit. Il m’aura fait rencontrer Edgar Morin, entre autres...

Que trouve-t-on dans vos rayons ici, au rez-de-chaussée de cet Atelier ?

Ici, il y a entre 800 et mille livres qui vont du XVIII^e jusque milieu XX^e. J’ai aussi des ouvrages qui me servent d’outils pour mes cours de management, comme ceux de Clausewitz, Lao Tseu... Il y a aussi mes livres de chevet, en général très anciens, parce que je pense que la culture du passé, de l’ainé, on l’oublie.

Nous sommes un étage plus haut et il y a quelques ouvrages sous clé...

Oui, tout le XVI^e siècle est sous alarme. Ici, on trouvera des livres sur les disciplines martiales, le management, des livres nouveaux et surtout anciens. Tous les écrits de Carême, le traité de l’école de Salerne, les Jules Gouffé, l’Escoffier, signé de sa main, et tout ce qui touche le colbertisme, ce qui me permet de savoir pourquoi, à un moment donné, on a eu une gastronomie de qualité.

Comment recherchez-vous vos lectures ?

Je suis très classique, j’achète, je chine, et j’ai un réseau de libraires qui savent un peu ce que je recherche...

Votre dernière lecture coup de cœur ?

Vivre autrement, de Claire Marin. C’était très beau, j’ai adoré, le sens, le propos, la taille du livre, tout m’a plu.

Et quel sera le thème de votre prochain livre ?

Le renoncement. Pourquoi on a renoncé à certaines choses, à la qualité en particulier.



Son Top 3

Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, d’Antonin Carême, Galerie De Bossange Père, 1828.

L’École de Salerne, ou l’Art de conserver la santé, en vers latins & françois, 1880

« Le guide culinaire » (Flammarion), Auguste Escoffier

« Il signait tous ses livres, celui-là, il l’a offert à Prosper Montagné en 1912. Mais ça reste un livre d’une modernité absolue, quand on respecte les écrits d’Escoffier. C’est un visionnaire, on ne peut pas le traiter comme n’importe quel cuisinier. Parce qu’il dit notamment qu’il faudra s’adapter aux époques que nous traversons. »

L’Atelier
au fond de la cour
TM4
97 avenue
de la République,
75011 Paris

Boutiques-Restaurants : 5 concepts hybrides gourmands

Les nouvelles habitudes alimentaires, les mentalités, les nouvelles technologies... Depuis 2015, une nouvelle génération d'entrepreneurs crée des lieux hybrides, tels des concept-stores, ces boutiques innovantes qui en plus de mettre en vente des produits, proposent un service de restauration en cohérence avec le lieu. Exemples.

Par Audrey Vacher

Scandle, temple des 3M

Scandle
68 Rue Blanche 75009 Paris
scandleparis.com

Manger, musique, mode. Voilà pour les 3M. Scandle est un «lieu de vie où il fait bon vivre», qui fait restaurant & brunch, bar, radio, shop, coworking et événementiel. Pour la jeunesse «en quête de liberté», Léo Girard et Lilian Karas, à peine 25 ans chacun, ont pensé et monté ce lieu de vie où cette fameuse jeunesse est censée se reconnaître et s'y sentir bien. Ici, dialoguent une communauté de musiciens, d'adeptes de la mode, de gastronomes et de curieux autour d'un magasin de vêtements à droite, d'un restaurant à gauche et du studio de la radio DKMusic au sous-sol. Disposant de 65 places assises, le restaurant, dans lequel est diffusé la radio a un credo : le produit de qualité, simple et écoresponsable. Ouvert de 11 heures à 2 heures du matin, Scandle propose des formules toute

la journée : déjeuner, tea-time, dîner, bar du mercredi au dimanche et brunch le week-end. Les produits sont frais, proviennent majoritairement de producteurs locaux et la carte change tous les jours, le client ayant le choix entre deux entrées, huit plats et cinq desserts. Accompagnés de cocktails sur mesure.



So/Paris, arty show

SO/ Paris
10 rue Agrippa d'Aubigné
75004 Paris
Soparis.com

C'est ouvert depuis septembre dernier et c'est un lieu hybride spectaculaire. Un projet multiforme, qui comprend des bureaux et logements, un marché alimentaire, de l'agriculture urbaine, une galerie d'art et le premier hôtel de la collection SO/ en France, enseigne du groupe d'hôtels lifestyle Ennismore (The Hoxton, 25hours, Joe&Joe, Mama Shelter, Mondrian etc.). Ancré sur les quais de Seine, entre Notre-Dame, Bastille et le Marais, l'imposant immeuble en forme de H, abritant jadis la Cité administrative et la Direction de l'Urbanisme, s'est doté de 162 chambres ultra-chic, et propose des expériences culinaires et de bien-être uniques. Au sommet de l'hôtel, aux 15^e et 16^e étages du bâtiment, Bonnie, un restaurant, bar, club et fumoir pensé par Jordane Arrivetz, de l'agence Notoire. Les années 60 et 70 sont à l'honneur avec des textures moelleuses et des couleurs chaudes, prolongées par une vue à 360° sur la capitale. Dans l'assiette, on retrouve l'esprit brasserie chic du groupe Paris Society, avec de belles pièces de viande et des plats festifs à partager.



La Wilderie, le ventre au vert

La Wilderie
2 Rue Saint-Etienne, 59000 Lille
Lawilderie.com
Ouvert du mercredi
au samedi 11h – 19h
Le dimanche 11h – 18h

Voici un espace plus ou moins original comme cadre de restauration. C'est à Lille, dans une rue calme de l'hyper-centre du Vieux-Lille que La Wilderie s'est implantée en 2020 par la grâce de deux Lilloises, Pauline et Lolita, l'une reconvertie du business et l'autre, passionnée de plantes. Leur concept store se veut refuge nature en pleine jungle urbaine. Elle fusionne une boutique de plantes, une terrasse, une mezzanine, une cave, des ateliers et un espace de restauration. Dans la boutique, des plantes d'intérieur soigneusement sélectionnées et les accessoires nécessaires pour jardiner urbain. Et des espaces pour se détendre entre amis comme pour travailler, autour d'un petit-déjeuner, d'un goûter, d'un lunch ou à l'apéro. La cuisine se veut respectueuse de l'environnement et de la santé avec des recettes carbone-pensées, alimentées de produits de saison et locaux, le café de spécialité vient du Brésil et tout est pensé healthy mais gourmand.



Hugo Desnoyer, boucherie bijou

Boucherie Hugo Desnoyer
28 rue du Docteur Blanche,
75016 Paris
Ouvert du mardi au samedi
de 8h30 à 19h30
Le restaurant sert non-stop
de 11h à 15h
01 46 47 83 00
hugodesnoyer.com

Côte de bœuf de Salers, entrecôte limousine, veau de lait de Corrèze, agneau de Lozère, porc fermier du Sud-Ouest, volailles de Bresse et du Patis... Ce n'est pas une légende, Hugo Desnoyer soigne son sourcing pour proposer des viandes d'exception, et pas uniquement aux chefs les plus réputés ou à l'Élysée entre autres clients de prestige. L'idée du concept « de la naissance à l'assiette » par des bouchers qui pratiquent l'art de la découpe, c'est commun de nos jours, mais il y a vingt ans, il faisait sensation avec et n'a jamais faibli en qualité depuis. Dans sa boucherie-restaurant sise depuis 2014, dans la rue du Docteur Blanche, dans le XVI^e arrondissement de Paris, il est possible d'acheter sa viande mais également de déguster, le midi, directement sur place, les pièces mises en vente. En cuisine, le chef Angie Fouquiere, qui travaillait auparavant avec Christopher Hache au Crillon. Ne zappez pas le tartare de veau de lait, et sa couche de caviar de la maison Petrossian. À déguster sur la magnifique table-billot qui attend 8 personnes pour des repas à prix doux par rapport à la qualité des viandes. Formule déjeuner à 50 €. À la carte, comptez 30-35 € minimum pour une assiette de viande et une entrée ou un dessert.



La Cantine Sauvage, dyonisiaque

La Cantine sauvage, restaurant,
boulangerie, pâtisserie, bar
177, avenue du Président-Wilson,
93210 La Plaine-Saint-Denis
tousunpeusauvage.fr
Ouvert tlj de 6 heures à 20 heures
(1 heure du jeudi au samedi)

La Cantine Sauvage c'est un café, une cantine et restaurant en continu, une boulangerie, une pâtisserie, un bar, une brasserie, un comptoir à cocktails... Et un brunch le dimanche. 300 couverts sur l'avenue du Président Wilson à La Plaine Saint-Denis, artère majeure de Saint-Denis, qui relie entre autres Paris au Stade de France. Le lieu voisine avec des studios de télévision et un grand nombre d'entreprises. Ici, on se croirait dans une annexe des puces de Saint-Ouen, c'est chaleureux et décalé mais très direct dans l'assiette. Najoua Boussaid, formée à Ferrandi, et Moosse Mokhtari, restaurateur né à Saint-Denis, proposent une cuisine métissée avec des ingrédients bio à 99 % sourcés en Ile-de-France. Les assiettes sont ensoleillées, les pizzas cuites dans un four à bois napolitain. La Cantine Sauvage c'est aussi une boulangerie-pâtisserie créative et responsable que l'on découvre dès l'entrée du restaurant. À emporter, les Fingers au mètre!

We are Ona

De la substance dans l'éphémère

Par Florian Domergue

Photos Ilya Kagan

Ouvrir des restaurants éphémères dans des endroits incroyables partout sur la planète. . . De la gastronomie nomade, c'est la brillante idée que développe Luca Pronzato avec son collectif We are Ona depuis 2019.

Si par définition la gastronomie est un plaisir aussi épicurien que fugitif, ces dernières années les expériences nomades et éphémères ont déboulé en force dans le paysage culinaire. Dans cet univers en perpétuel mouvement, le fondateur de We Are Ona, Luca Pronzato, se pose en insatiable «ouvreur de lieux». Un véritable serial restaurateur, Zébulon insaisissable, qui dégaine les projets plus vite que son ombre!

Au Noma, inoculation

Né en 1991, Luca Pronzato tombe dans la marmite quand il était petit, au Mille Pâtes, l'épicerie italienne que tiennent (encore) ses parents, rue des Petits-Champs, à Paris. Plus tard, c'est entre des rangs de ceps que Luca va tracer sa route, le sac sur le dos et le verre à la main. Après avoir découvert la viticulture d'une trentaine de pays, c'est finalement au Noma qu'il pose ses valises pendant

trois ans en tant que sommelier. Le déclic pour l'éphémère et l'itinérance date sans doute de ces années-là, pendant lesquelles il va être le témoin privilégié du déménagement de la table danoise de René Redzepi vers le Mexique, à Tulum, pour une période d'un mois. En 2019, c'est sur la plage de Costa da Caparica au Portugal – siège de We are Ona – qu'il inaugure son premier pop-up gastronomique. L'idée est d'inviter des chefs du monde entier, pour une durée allant de la soirée à six mois de résidence tournante, dans des lieux insolites en adaptant toujours le menu en fonction de la destination. Pendant six mois, les chefs parmi lesquels les Parisiens Romain Tischenko ou Luis Andrade (Clown Bar, Paris) se succèdent et viennent livrer leur interprétation du territoire qui les accueille. Pour Pronzato, hors de question de proposer une cuisine hors sol dans laquelle le chef est en représentation. We Are Ona, c'est avant tout «une communauté de talents réunis pour créer des souvenirs incroyables» et non pas l'addition de chefs au sein d'une masse hétérogène.

Déclinaisons

Après les plages portugaises, la communauté va se poser dans de nouveaux espaces. En Suisse, dans un ancien réservoir d'eau, à Lisbonne, Paris... We Are Ona se déploie un peu partout. Jusqu'à ce que le monde se ferme, que les avions ne décollent plus et que les restaurants baissent le rideau. Qu'importe, si on ne peut pas aller au restaurant, c'est le restaurant qui viendra à nous. Avec ses équipes, Luca met tout d'abord en place un système de panier de

produits en collaboration avec certains chefs comme Nadia Sammut ou Ella Aflalo qui inventent des menus en trois plats à reproduire chez soi. Dans un second temps, c'est «Ona at home» qui voit le jour, une communauté de chefs à domicile dans les grandes villes françaises. Non content d'offrir des repas gastronomiques à domicile, les équipes de Luca se chargent également de la décoration pour offrir une expérience 100 %

We Are Ona.

Mais, une fois les frontières rouvertes, la communauté renfile bien vite son costume de baroudeur pour prendre la direction de la Turquie, du Mexique ou plus récemment de l'Italie. À l'évocation de ces noms on l'aura compris, pas de hasard dans la sélection des destinations. Ce qui anime Luca Pronzato, c'est le lien étroit qui relie ces pays à une culture gastronomique forte. Prochaines escales ? Japon, Pérou...

En attendant de nouveaux tampons sur son passeport, l'ancien sommelier a collaboré avec les équipes de Chilled pour donner naissance à Canetta, une marque de vin nature en canette. Comme un symbole de cette perpétuelle recherche de plaisir à emporter, d'une alimentation nomade et itinérante qui semble petit à petit faire son trou dans le paysage gastronomique mondial.

ONA

Ona signifie « la vague » en catalan. Un hommage à la mère de Luca Pronzato, originaire de cette région espagnole. Le sens qu'il y met, c'est de sans cesse se renouveler, en vagues successives, qui mènent vers d'autres rivages.



35 € pour le repas en six services au Portugal, 50 € pour le petit déjeuner parisien et 40 € le tea time, élaborés par une pâtissière, un cuisinier, un sommelier, un champion de café et une mixologue. 120 € le Ona at home... Moins de 100 € en moyenne pour un repas Ona. L'entreprise « n'a pas l'ambition de gagner beaucoup d'argent », reconnaissait Luca Pronzato dans le Monde. La rentabilité passe aussi par des missions de conseil ou des collaborations avec des marques, le champagne Ruinart ou le chausseur Roger Vivier.

Feu

Ona at the Beach à Costa de Caparica au Portugal, Basel on Fire et Ona Zermatt en Suisse, L'Appart à Paris... Et plus récemment, la plage privée d'Anhinga en Turquie, sur la côte égéenne. Aux manettes, le chef Nicola Pla Gomez – passé par les cuisines du Frenchie avec Gregory Marchand –, cuisinait la pêche locale, à la braise et au feu de bois, une signature Ona.



Ona Art Tour

Dans un palazzo, où vécut Casanova, dans le quartier vénitien du Castello, Luca Pronzato a organisé la première de Ona Art Tour. Un menu en 8 temps composé par Thomas Coupeau (ex-Carbon) de classiques de la gastronomie française revisités grâce à des produits italiens, locaux. Et pour la soif : une sélection exclusive de vins naturels proposée par Luca Pronzato et la sommelière Lucy Rosedale. Après cette étape dans le cadre de la Biennale 2022, le collectif gastronomique trace la route à la poursuite des principales foires d'art, de design et d'architecture européennes (Art Basel à Bâle, Salone del Mobile, à Milan...).

POP UP 2022

Arles

À l'occasion des rencontres de la photographie à Arles, du 2 au 10 juillet près de la place de la Roquette, ce pop-up a pris ses quartiers dans d'anciennes écuries transformées en piscine chic. En cuisine, Antoine Villard, ancien de Septime.

Milan

En juin, We are Ona a tenu un restaurant ainsi qu'un café pendant la Milano Design Week 2022. La chef japonaise Sayaka Sawaguchi du restaurant Garde Champêtre (Gye-sur-Seine) y a exécuté un menu de 8 plats revisitant les produits italiens cuisinés sur une cuisine à feu ouvert.

Venise

Pour la première du Art Tour (lire ci-contre), c'est Thomas Coupeau qui fait le voyage pour un 8 temps inspiré pendant la Biennale.

Mexico City

Fin 2021, sur le rooftop du Circulo Mexicano et sa spectaculaire vue, notamment sur le Templo Mayor, pendant trois mois, la bistronomie interprétait les produits locaux en 6 plats. Trois chefs se sont succédé, à raison d'un par mois. Romain Tischenko, Harry Cummins et Clément Guernalec.



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

**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 Cebon de Lisle

CONTRIBUTEURS
Florian Domergue
Stéphane Méjanès
Amélie Riberolle
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Ava Du Parc
Franck Juéry
Ilya Kagan
William Lacalmontie
Clément Savel

ILLUSTRATEURS
Erwann Terrier
Lou Rihn

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Stipa Networks
sur des papiers Munken
Print white 115g 1.5
et Fedrigoni Woodstock
azzurro.
Août 2022



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

