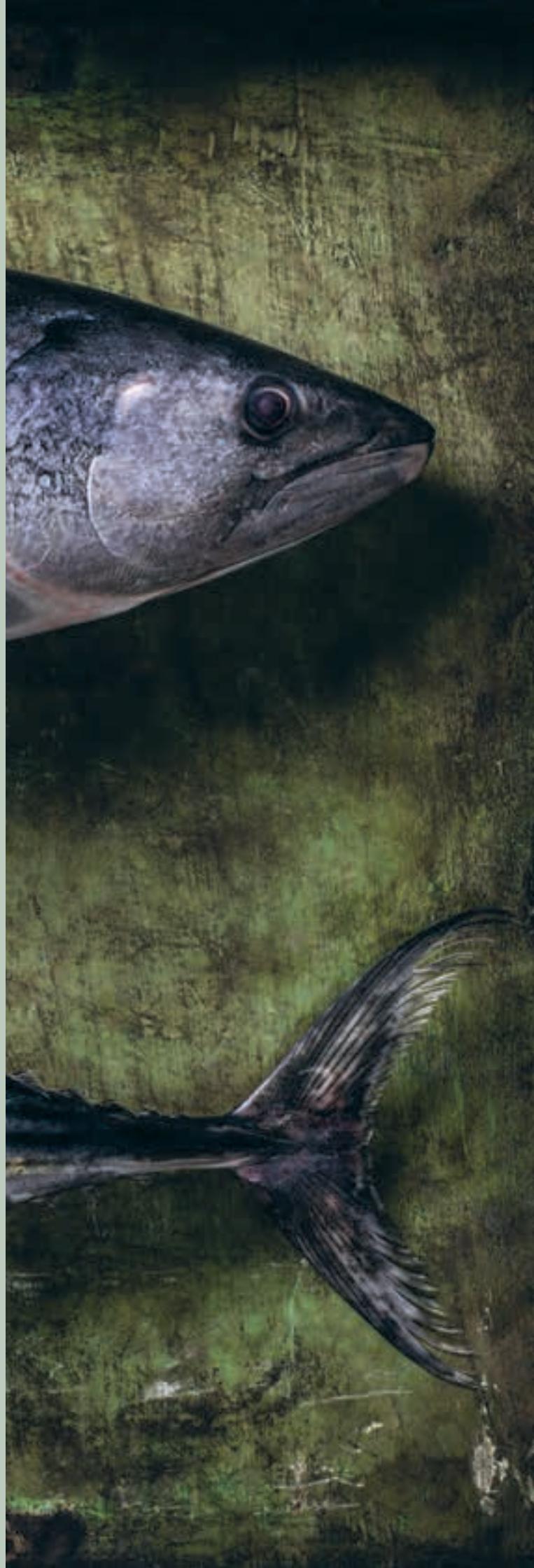


# T

LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE  
#06



« Intense ». Le mot revient de plus en plus dans le vocabulaire courant. Il désigne une personne ou un événement riche d'engagement et de sens. A plus d'un titre, ce numéro 6 de votre Revue T est intense. Parce qu'elle met en scène et donne la parole, justement, à des acteurs engagés de la profession. Dans le Nord, la création spontanée d'Alexandre Gauthier donne tout son sens aux encornets du mareyeur Didier Henrard. À Paris, Gaël Orioux s'est mué depuis douze ans en cuisinier responsable pour alerter de la raréfaction des espèces halieutiques. Dans son atelier de Sceaux, le chocolatier star, Patrick Roger livre avec émotion son rapport aux ouvrages qui le construisent en partie. Tout comme nous souhaitons ardemment que cette Revue T rythme un peu votre vie. Intense. La rédaction

---

## #06

### SAISON

p. 3

### POINTS DE VUE

La tangente

végétale

p. 5

### PÂTISSERIE

Le Pamplonouese

Rosa de Claire

Damon

p. 6

### HORS FRONTIÈRES

Quand Chicago

se corrompt

p. 8

### UN PRODUIT /

#### UN CHEF

L'encornet salée

Orenouillère

p. 11

### LE GESTE

L'ikejime

p. 14

### LE GRAND

#### ENTRETIEN

Gaël Orioux

p. 17

### ECOSYSTÈME

24 h dans le ventre

de Biarritz

p. 21

### BIBLIOTHÈQUE

Patrick Roger

p. 25

### SÉLECTION

Le top 8 des bars

à bières

p. 26

### TRANSFOOD /

#### OMNIVORE

À la table de

Transgourmet

p. 28



TRANSFOOD



NOUVEAU



## UN NOUVEAU CHOCOLAT BLANC AU CAMEL 35% AVEC UNE POINTE DE SEL

Succombez à la saveur envoûtante de ces deux déclinaisons gourmandes



### Zéphyr™ Caramel 35%

- / Un chocolat blanc crémeux
- / Aux douces notes de caramel au beurre salé



### Cara Nougatine™

- / Un croustillant prêt à l'emploi
- / Composé de chocolat blanc au caramel avec une pointe de sel
- / Aux inclusions d'amandes caramélisées





## 1 Banon sélection Marie Quatrehomme

Fromage de chèvre au lait cru qui se présente sous la forme d'un palet de 100 grammes enveloppé dans des feuilles de châtaignier liées par un brin de raphia naturel, le banon est la première AOC fromagère de la région PACA, obtenue en 2003.

# LA SAISON

Sa zone de production s'étend sur 179 communes (Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Vaucluse et Drôme). Géraldine Casella, de la Fromagerie de Banon, pourvoyeuse de 80 % de l'AOP, soit 61 000 tonnes par an, en fabrique artisanalement, selon la technique du caillé doux, ou présure. Cette enzyme, qui forme le caillé, confère l'onctuosité et le fondant du fromage. L'étape du pliage – une tradition paysanne qui permet de conserver les surplus de fromages, source de protéines pour l'hiver en les enveloppant dans des feuilles de

châtaignier – intervient cinq jours après moulage du caillé. La Fromagerie de Banon (une équipe de 21 personnes au total) n'ayant pas de fournisseur de feuilles de châtaignier, fait sa propre collecte en novembre. Seules les feuilles brunes, à faible teneur en tannins, sont gardées. Il faut 3 à 8 feuilles pour conditionner un banon. Une fois pliés, les fromages restent dix jours sous feuille avant expédition. Dans la région de Banon, on aime le savourer à la petite cuillère, accompagné d'un vin, rouge ou blanc, de Provence.

## 2 Bonite

Contrairement à son cousin le thon, la bonite n'est pas une espèce menacée car elle se reproduit jeune. Sa chair rose clair, à la fois moelleuse et ferme, fait le bonheur des gastronomes du monde entier (la bonite séchée ou katsubushi, dans la cuisine japonaise; le lakerda, de la bonite en pickle, au Moyen-Orient). Après tout, «bonite» vient de l'italien «bonito», qui signifie «bon». Elle offre une diversité de découpes, se dégustant

en darne, en filet ou encore en longe. On la pêche en Méditerranée et dans le Pacifique, mais également en mer du Nord, en Afrique du Sud et en Atlantique. La bonite atlantique, à dos rayé (sinon, c'est le ventre), a son petit succès à la Criée d'Arcachon notamment. «J'en vends beaucoup et j'en consomme pas mal!» lâche son directeur, Yves Herszfeld, dans un rire gourmand. L'an dernier, la Criée a écoulé 51 tonnes de bonite.



«C'est un poisson méconnu des consommateurs, et c'est dommage : ça coûte deux fois moins cher que le thon et c'est tellement plus savoureux!» Poisson migrateur qui affectionne les températures chaudes (entre 12 et 27°C), la bonite se rapproche des côtes à partir de juin et est pêché jusqu'en septembre, voire

décembre, comme c'est le cas depuis deux ans à Arcachon, note M. Herszfeld, dont l'évocation d'une bonite marinée à l'huile d'olive et au piment d'Espelette ou servie avec une bonne piperade nous a effectivement mis l'eau à la bouche.

### 3

## Veau de l'Aveyron et du Ségala

Beauvallet Restauration, entreprise familiale et spécialisée dans la découpe de viande, est le partenaire exclusif de Transgourmet en viandes fraîches depuis plus de vingt ans et pour qui elle fait du sur-mesure : « Nous nous adaptons à la demande de Transgourmet et sommes également force de proposition avec des filières sécurisées et maîtrisées avec des contrôles stricts.

Et on accompagne leurs vendeurs avec notre expertise viande », nous précise Séverine Bru, de chez Beauvallet. Dans la gamme de produits proposés : son carré de veau 8 côtes de l'Aveyron et du Ségala, terroir exceptionnel du nord de la région Midi-Pyrénées. Une production consacrée par le Label Rouge pour sa qualité gustative supérieure et par l'Identification géographique protégée (IGP) pour le respect du savoir-faire sur ces terres d'origine, où interagissent plus de 600 fermes.

C'est un veau élevé sous la mère jusqu'à son départ de la ferme, vers ses 8 mois, et auquel un complément de céréales et de protéines végétales (blé, orge...) est autorisé. Sa chair rosée, d'une tendreté et à la saveur reconnues, découle de cette alimentation. Elle s'accorde volontiers avec un gaillac, un buzet ou un marcillac, et pourquoi pas une bière artisanale.



### 4

## Côte de blette

Si on dit de la blette qu'elle est le « légume du pauvre », c'est parce qu'elle est peu coûteuse, que toutes ses parties sont comestibles. Les pousses se dégustent citronnées en salade ; les côtes (ou cardes), dont le goût quelque peu terreux rappelle furieusement que la blette est une cousine de la betterave, se cuisinent d'une infinité de manières (poêlées, gratinées, en sauces diverses...); et les feuilles se sautent comme des épinards, une autre cousine. Partenaire au long cours de Transgourmet, Christophe Parro, fils et petit-fils de maraîchers, 50 ans tout rond, « fait »

de la blette depuis 1993, d'abord en Seine-Saint-Denis, puis dans l'Essonne. Il les plante d'avril à juillet, les récolte à raison de 10 000 têtes tous les quinze jours de fin mai à début novembre et les livre en bottes. Avec ses quatorze saisonniers, ils font « tout à la main » pour proposer une blette de qualité, la plus fraîche possible. L'Ile-de-France, où exerce Christophe Parro, produit 7 % des 13 000 tonnes de blettes annuelles françaises, contre 36 % en PACA et 22 % en Rhône-Alpes. Lui, il les adore accommodées à toutes les sauces.



# La tangente végétale



© Fulgurances

1



© Nicolas Buisson

2

**Le cas particulier de toques célèbres qui cultivent ou cueillent leur propre matière première a fait des émules.**

**De plus en plus attirés par le végétal, les chefs aspirent à une offre sur mesure. Pas si simple, selon Rose Greene et Amandine Chaignot, installées au Royaume-Uni.**

**Rose, vous cuisinez en Cornouailles et vous, Amandine, à Londres. Comment organisez-vous votre approvisionnement en végétal ?**

**Rose Greene** Cela prend du temps de construire un potager, le nôtre ne produira pas avant quelques semaines. Je viens de prendre les cuisines de Coombeshead Farm en Cornouailles, qui s'est établi il y a moins d'un an. Il est entouré d'autres champs qui pourront bientôt produire encore davantage. À terme, sans prétendre à l'autosuffisance, cela représentera une grande partie de nos

ingrédients végétaux. Il est important que tout soit cultivé de manière biologique, même si ce n'est pas labellisé comme tel.

**Amandine Chaignot** Depuis deux ans et demi, le Rosewood cultive ses propres herbes en bacs sur le toit. C'est plus un jardin qu'un potager. Le volume de terre est moindre qu'en plein champ, donc les légumes racine sont exclus, mais les herbes sont très riches. Avec 500 couverts jour dans les trois restaurants, cela ne couvre pas nos besoins, mais certains jours, notre production représente 10 % de l'assiette finale. J'ai recours à un revendeur local pour le reste des légumes et fruits que nous ne produisons pas. Pour finir, des membres de mon équipe vont régulièrement faire la cueillette dans un rayon d'une centaine de kilomètres.

**Quels sont les avantages de la campagne et de la ville de ce point de vue ?**

**RG** Être au contact de la nature, à proximité des producteurs, c'est un projet de société. Avoir un lieu de vie durable comme ce restaurant de ferme, c'est le futur. Mais ironiquement, il peut être parfois plus compliqué de se fournir ici qu'à la ville, où le réseau de distribution est meilleur. À la campagne, il faut travailler dur pour que le produit soit là, que les producteurs trouvent ta porte. Au contraire, construire ce grand réseau avec ces liens

très stables pour obtenir pile le produit souhaité est impossible en ville. Cultiver soi-même est un investissement gagnant sur le long terme.

**AC** À Londres, tout en bénéficiant de cette fenêtre de création autour du végétal, je peux compter sur une association qui intervient sur le toit, en lien avec la mairie. Ils fournissent les bacs et en retour obtiennent la moitié de la production. Nous participons donc à créer du lien social et environnemental dans la ville. La cueillette ou le potager, c'est très prenant, donc cette association nous rend cela plus accessible.

**Estimez-vous que votre clientèle à chacune est prête pour une cuisine majoritairement végétale ?**

**RG** Les clients sont toujours plus faciles à satisfaire avec de la viande, c'est certain. Moi-même je prends beaucoup de plaisir à la cuisiner. Mais oui, je pense que d'une certaine manière, nous y venons, avec des cuisines plus surprenantes, intrigantes. À In de Wulf (Belgique) où j'ai travaillé, les gens étaient prêts. C'est une question de mentalité. Il est important de proposer un menu à tendance végétale, sans être non plus végétarien.

**AC** Du point de vue des clients, notre démarche montre notre volonté de raccourcir les parcours d'approvisionnement. Cela compte, même si à ma carte, celle de restaurants d'hô-

tel, je ne peux pas me permettre de proposer une majorité de plats végétariens. En revanche, les gens sont toujours prêts pour plus de créativité, et la cuisine du végétal va vers quelque chose de très intéressant.

**Vers quoi ?**

**RG** On peut aller très loin si on parle aux fermiers. Chacun d'entre eux a besoin d'un retour des cuisines: ils adaptent la nature et surtout le volume de leur production en fonction de nous. En tous cas, une matière première noble limite beaucoup les manipulations en cuisine: il s'agit surtout de concentrer les goûts, de jouer sur les textures. La fermentation, la déshydratation sont les deux processus que je préfère pour aviver un végétal.

**AC** Chez moi, les herbes remplacent les épices. L'axe du végétal me donne des idées et oriente sensiblement ma cuisine. J'ai besoin de cette sensibilité, de me familiariser avec des stades de maturité différents pour connaître de nouvelles saveurs. Je trouve génial de cuisiner des endives après qu'elles sont montées en fleurs, des graines de persil, toutes choses auxquelles je n'ai pas accès dans une production classique. À terme, je crois que je voudrais quand même, un jour, construire un partenariat avec une ferme.

Propos recueillis par Kim Lévy

**1 Rose Greene, Coombeshead Farm**  
Launceston PL15 7QQ,  
Royaume-Uni  
coombesheadfarm.co.uk

**2 Amandine Chaignot, Rosewood Hotel**  
London 252 High Holborn,  
Londres

# Le Pamplemousse Rosa de Claire Damon

Texte

Marie-Laure Fréchet

Photos

Stéphane Bahic



**Poser la question de l'inspiration à Claire Damon est un régal. La pâtissière de l'enseigne parisienne Des Gâteaux et du pain a une manière très personnelle de construire ses entre-mets, en puisant dans un imaginaire nourri de multiples sensations.**

Les gâteaux de Claire Damon se créent d'abord dans la solitude du grand bureau immaculé qu'elle partage avec le boulanger David Granger. Tout dans

la tête ou presque. Juste un carnet à portée de main dans lequel elle esquisse des croquis. Grande mélomane, voyageuse, curieuse, tête chercheuse et surtout grande bossesse, elle fait son miel de tout ce qui l'interpelle. Puis vient la phase de l'atelier où s'élabore le minutieux et parfait équilibre des saveurs et des textures. Un travail d'équipe comme le rappelle Claire qui dit plus souvent « on » que « je ». Et une exigence de chaque

instant, dans la technique et surtout le choix des ingrédients dont elle traque sans relâche l'origine, la saveur et l'éthique.

## L'IDÉE

« Mes gâteaux naissent de plusieurs événements qui se cumulent. J'étais partie en vacances en Corse dans un endroit où il y a beaucoup de plantations d'agrumes et notamment de pamplemousses. Des pomelos exactement, qui poussent en bord de littoral et qui ont un goût très spécifique car ils sont exposés à des températures régulières par les embruns, avec un sucre assez fixé, pas trop amer et très parfumé. Cela m'a paru très intéressant et je l'ai gardé en tête. Et en même temps, je m'étais mise à écouter depuis quelques temps les études de Chopin. Puis je rentre à Paris. J'étais aussi à l'époque en train de me pencher sur les produits sans gluten. A l'atelier, on faisait des essais avec différentes farines et notamment une farine de riz demi-complète bio. On était arrivé à des textures assez intéressantes. Et puis je déjeune avec un ami qui venait d'être papa. Il me parle de sa petite fille d'une très jolie façon. Le pamplemousse, la musique, voilà comment ce gâteau

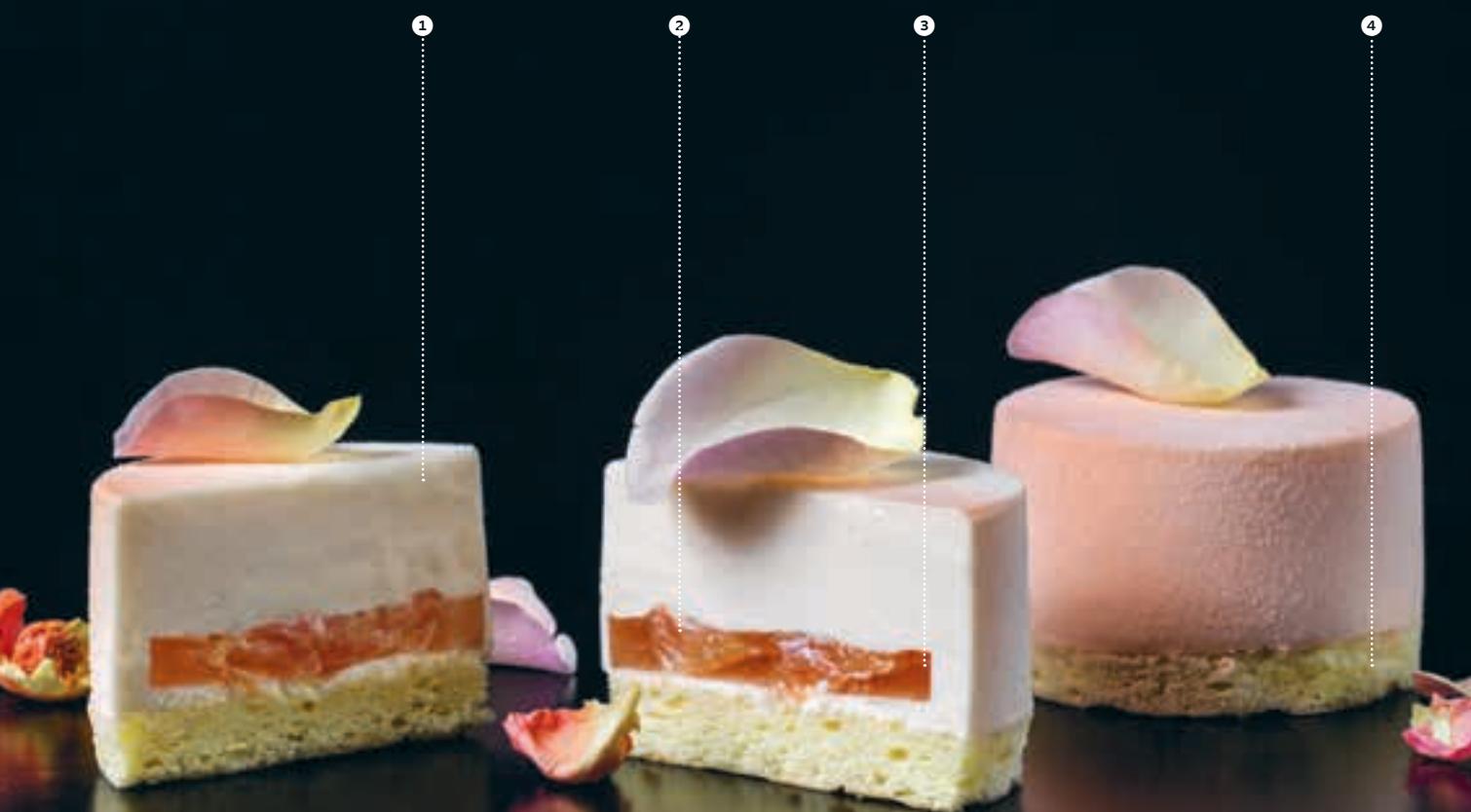
est arrivé. L'idée de cette petite fille a dû jouer sur la couleur rose poudré. Et quand on écoute ces études de Chopin et que c'est le printemps, on est enclin à imaginer des saveurs douces, florales, légères. »

## LA DÉGUSTATION

« La mousse est très enveloppante, mais pas grasse ni plombante. Le genre de mousse dont on peut entendre les bulles d'air claquer quand on coupe le gâteau. Ce bruit est très important pour moi. On a comme un nuage de rose. Le parfum de rose arrive très subtilement car c'est une rose de jardin avec une note très florale. Et tout de suite après vient la fraîcheur du pamplemousse. Quand on croque dans les segments, ils éclatent. Ce pamplemousse là est particulier car il est assez ferme. Les segments offrent donc une petite résistance avant de libérer ce jus très parfumé. C'est vivifiant comme les premiers beaux jours en bord de littoral. »

## Des Gâteaux et du Pain

63 boulevard Pasteur,  
75015 Paris  
Desgateauxetdupain.com



## LA COMPOSITION

### 1 La mousse à la rose

« La cuillère traverse d'abord une couche de crème allégée avec du blanc d'œuf, extrêmement légère, parfumée à la rose de Grasse. Une rose naturelle au goût très subtil. Ce n'est pas une crème classique : pour avoir exactement la texture que j'imagine, je mets chaque fois au point une recette. J'avais envie d'une texture un peu comme celle d'une crème tiramisù, onctueuse et légère à la fois. »

### 2 La chair de pamplemousse

« Je voulais quelque chose de vif. On prélève les segments et on les utilise entiers et crus, sans altération thermique. Cela donne beaucoup de fraîcheur. C'est du pomelo de Corse bio. Comme on utilise le zeste, c'est important. Il a un goût presque poivré, qui ressort beaucoup avec la rose. »

### 3 Le crémeux au pamplemousse

« Il donne de la densité à l'agrumes. Il ne contient pas d'œuf pour garder le côté fruité du pamplemousse. »

### 4 Le biscuit à la farine de riz

« L'idée n'était pas de faire une pâtisserie sans gluten. C'est la texture de la farine de riz demi-complète qui m'intéressait. C'est un biscuit très souple, très léger. Il n'a pas cet aspect collant que peuvent avoir certains biscuits quand on les mâche. Comme il n'y a pas de gluten, il est présent, mais sans résistance. Si j'avais mis un biscuit plus dense, avec plus de farine, on aurait gardé ce biscuit en fin de bouche. Mais je voulais qu'on reste sur le pamplemousse. »

### Le format

« Il est décliné en 4 et 8 personnes et en individuel. Pour ce gâteau, la taille ne change rien. À la différence de beaucoup d'entremets. Par exemple, je préfère les tartes individuelles. Et le Kashmir\* en grand. C'est assez inexplicable. On garde pourtant la même construction, les mêmes proportions de façon mathématique. »

### L'association

« J'ai décliné le pamplemousse et la rose dans d'autres gâteaux mais avec d'autres textures, on ressent moins la fraîcheur du pamplemousse cru. Le pamplemousse confit dans un sablé par exemple est beaucoup plus présent, plus amer. »

\*Kashmir, autre entremets signature de Claire Damon : biscuit moelleux aux amandes, compotée d'oranges et de dattes parfumées au safran, crème onctueuse au pistil de safran, mousse à la vanille.



HORS FRONTIÈRES

# Quand Chicago se corrompt

Considérée comme la plaque tournante de la cuisine huppée, la ville d'Al Capone se réinvente enfin en ouvrant ses nouveaux quartiers à la bistronomie et à la créativité.

Texte & photos  
Luc Dubanchet

Chicago doit une drôle de chandelle à Charlie Trotter. Celui qui régna sans partage durant deux décennies en « parrain » de tous les fourneaux — le « Capo di tutti Capi » demeurant Capone — a surtout été le premier à mettre sa ville d'adoption sous les feux de la rampe culinaire. Sans lui, pas d'Alinea, de Sepia, cette génération de restaurants chiquissimes dont les Américains sont littéralement dingues. Charlie Trotter est mort, disparu tragiquement en novembre 2013. Mais le « fine dining » réservable et surtout payable à l'avance via internet ne s'est jamais aussi bien porté.

## Alinea au top

Grant Achatz n'en finit plus de « gripper » à même la table des giclures de desserts moléculaires et d'inventer sans cesse une nouvelle liturgie à son Alinea mondialement plébiscité. Il pointe en numéro 1 du classement du mytique « Chicago Tribune ». Sepia

**La nouveauté, la vraie est apparue avec le génial Smyth & Loyalist et la cuisine planante de John Shields**

et son chef Andrew Zimmerman n'y figurent pas, mais continuent de conjuguer les fuseaux horaires en associant la Corée à la Méditerranée. Comme souvent dans les grandes métropoles américaines, la cuisine ne connaît pas de frontières — ni de murs... Le piment hot mexicain côtoie l'anchois espagnol, la touche française se saupoudre d'italien. Les prix peuvent être astronomiques, comme chez Blackbird où le dé-



John Shields (Smyth+Loyalist)



Avec Restaurant

corum rivalise avec la nourriture, très « comfort food », c'est-à-dire fondée sur l'éternel triptyque Saint-Jacques-bœuf-chocolat. Chicago, ville de la prohibition, aime aussi se rassurer.

#### Near West Side story

Pourtant Chicago se corrompt, dans le bon sens du terme. La bistronomie a pointé son nez, parachutant il y a peu, à l'écart de Downtown, le bien nommé Parachute. Quartier cheap, décor simple pour une nouvelle expression libre d'une cuisine asiatique sauce Illinois. Les foodistas en raffolent, la file d'attente s'allonge. C'est cependant de Near West Side que vient le vent nouveau. Cela fait déjà sept ans que Stéphanie Izard y a introduit la coolitude avec Girl & The Goat, un diner ricain réinventé, pizza et lobster rolls se mangeant au comptoir, dans un décor blanc immaculé, et pour quelques dollars. Chez Avec, à deux « blocks »

de là, le végétarien l'emporte sur de grandes tables d'hôtes en bois. Mais la nouveauté, la vraie, est apparue en août dernier avec l'ouverture du génial Smyth + The Loyalist. Son décor à la Noma, la cuisine planante de John Shields, prix Lointain Omnivore 2017 — dans le désordre : artichauts frits et eau de coquillages, langues de canard frites et pochées, foie gras/crabe et miso, parmi douze plats bouleversants — se sont hissés parmi les meilleures tables d'Amérique. Chicago n'est jamais aussi belle que lorsqu'elle dépasse les limites.

#### Nos adresses

##### Alinea

1723 N Halsted Street  
alinearestaurant.com

##### Avec Restaurant

615 West  
Randolph Street  
avecrestaurant.com

##### Blackbird

619 West  
Randolph Street  
blackbirdrestaurant.com

##### Girl & The Goat

809 West  
Randolph Street  
girlandthegoat.com

##### Parachute

3500 N Elston Avenue  
parachuterestaurant.com

##### Smyth+Loyalist

177 North Ada Street  
#101  
smythandtheloyalist.com

#### Bar à cocktails

##### Annex at Green River

259 E Erie Street  
greenriverchi.com/  
annex

##### The Drifter

676 N Orleans Street

#### Dormir

##### Freehand

19 E Ohio Street





DIDIER HENRARD / ALEXANDRE GAUTHIER

# L'encornet sauce Grenouillère

Au nord, dans les Hauts-de-France, Didier Henrard est mareyeur à Grand-Fort-Philippe. Alexandre Gauthier est chef à La Madelaine-sous-Montreuil. Un encornet les a réunis un matin de mai, « T » était là.

Par Stéphane Méjanès  
Photos Baptiste Lignel

Trente-cinq ans qu'il se lève à 2 heures du matin pour embaucher. Didier Henrard est né à Grand-Fort-Philippe et n'en est jamais parti. Dès l'âge de 16 ans, il a mis les mains dans le poisson. Dans ce coin des Hauts-de-France, au bout de la route des Dunes, c'était un destin. Ça l'est de moins en moins. Didier a vu peu à peu les pêcheurs désertier le port de Grand-Fort-Philippe, la flottille se concentrer à Boulogne-sur-Mer entre les mains de quelques-uns, puis périlcliter. Mais du poisson, il en rapporte toujours au bout de sa nuit. Il sait les bateaux qui travaillent avec le souci de la qualité, partent

peu longtemps en mer pour privilégier l'extrême fraîcheur. Avant de s'installer à Boulogne-sur-Mer devant l'ordinateur de la Criée où l'on ne crie plus, il fait le tour des quais au cul des chalutiers. D'un coup d'œil, il repère les lots qui satisferont l'exigence de ses clients, quelques grossistes à Rungis – dont Transgourmet Seafood – et des restaurateurs locaux. Réputation oblige. Sa société de mareyage, l'Argonaute, a été relancée en 2006 par Antoine et François Ravin, entrepreneurs avisés et surfeurs passionnés, sur l'envie de faire bien. Antoine est désormais seul à la barre, François s'est implanté de l'autre



côté du Channel. L'atelier dont Didier a la charge, sur le Minck de Grand-Fort-Philippe, a été lui entièrement rénové à l'été 2016.

### Calibrés pour Alexandre

En ce vendredi de mai, Didier est revenu avec un maigre butin, à peine 800 kilos (contre jusqu'à 2 tonnes les grands jours). Météo défavorable. Dans les caisses remplies de glace, il y a quand même des rougets barbet bien raides, des maquereaux bleu pétant, des vives joliment zébrées et, surtout, des encornets d'un calibre respectable. Vivant, on l'appelle calmar, dans l'assiette, c'est un encornet. On en pêche toute l'année, à la traîne ou à la turlutte (leurre doté d'une couronne d'hameçons), de la Méditerranée à la Mer du Nord. C'est l'une des dix espèces phares débarquées à la criée de Boulogne-sur-Mer. En France, il s'en est consommé 2 711 tonnes frais et 1 532 tonnes en surgelé

(2013). Après un tri sélectif, Didier en remise deux par-devers lui, des «5000» (entre 500 grammes et 1 kilo). Ils sont pour Alexandre Gauthier, le chef doublement étoilé de la Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil. La rencontre a été facile à organiser, Alexandre a fait les 400 coups chez les Scouts de France avec les frères Ravin. Didier a lui hâte de voir ce que vont devenir ses encornets, même s'il ne cache pas un poil d'appréhension. «Je ne suis jamais allé dans un restaurant comme celui-là.» La Grenouillère, c'est le pèlerinage de nombreux chefs et foodies, pour le lieu, mi-aurberge traditionnelle mi-forge du futur, conçu avec l'architecte Patrick Bouchain, et pour la cuisine d'un trentenaire visionnaire, ancré dans son territoire, amateur d'art contemporain et de toutes les audaces.

### Trois plats pour le prix d'un

«Je ne sais pas ce que je vais

faire.» Alors qu'il prépare les bestiaux, sépare le corps des tentacules, les vide, en extrait l'unique os en chitine en forme de plume, leur coupe le bec et les lave à grandes eaux, Alexandre réfléchit. Pendant que sa brigade s'agite en arrière-plan pour la mise en place du service de midi, il commence par détailler l'une des nageoires. Il appelle ça la «panoufle» (morceau de viande recouvrant les côtes), Didier est plus poétique, il dit «aile». Concentré, Alexandre incise la chair avec précision, en quinconce. Il attrape de fines lamelles de radis, «les premiers du jardin», et les insère dans les encoches pratiquées. Plus très content de lui, il réserve l'œuvre biscornue sur un coin du piano. Il découpe un tronçon du corps, attrape les petites tentacules, les fait frire en tempura. Il ne garde que les tentacules et retire la pâte du gros morceau (ça ne lui plaît pas, finalement) pour le

recouvrir d'une panure à la mie de pain séché et à l'encre d'encornet. Au milieu de tout ça, il taille un autre morceau d'encornet en brunoise puis le lie avec un peu d'huile de colza avec des petits pois, des fleurs de trèfle et de la fleur de sel. Dans une assiette, en forme de yin, qu'il recouvre d'une gelée à l'agar agar réalisée avec un bouillon de jasmin, thé vert et des sommités de brocolis, il en dispose un peu et complète l'assaisonnement avec des feuilles de cerfeuil et d'achillée, ainsi que des pétales de fleurs d'ail. Il reprend enfin la première préparation, saisie rapidement à la plancha et posé sur une crème d'ail des ours et épinards. Trois assiettes en moins de 90 minutes, l'imagination est décidément au pouvoir à la Grenouillère. Didier n'a rien raté du spectacle, bluffé par tant de créativité. Il le sait depuis longtemps mais il en a une nouvelle preuve : il ne se lève pas en pleine nuit pour rien.



## Encornets en 3 façons



### Ingrédients

- Encornet
- Encre d'encornet
- Radis
- Petits pois
- Epinard
- Ail des ours
- Fleurs de trèfle et d'ail
- Feuilles de cerfeuil et d'achillée
- Jasmin, thé vert, baies de genévrier
- Pâte à tempura
- Pain de mie
- Huile de colza
- Sel, poivre

### Nageoire / premiers radis du jardin

Inciser la chair de l'encornet en quinconce et insérer des lamelles de radis dans les interstices. Saisir pendant 1 minute à la plancha. Blanchir un peu d'ail des ours (1/3) et de feuilles d'épinard (2/3), refroidir, presser et mixer avec une huile neutre. Étaler un peu de la crème obtenue sur l'assiette, y poser l'encornet, décorer de fleurs d'ail.

### En panure et tempura

Détailler un tronçon d'encornet et les tentacules. Faire frire les tentacules en tempura. Préparer une panure de pain de mie séché au four mélangé à de l'encre d'encornet.

Paner le tronçon, le garnir des tentacules frits, de radis glaçons, en lamelles et entiers, de fanes de radis, de feuilles de cerfeuil et d'achillée.

### Encornet / Petits pois / Fleurs / Gelée d'agar

agar au jasmin, thé vert et brocolis  
Tailler un morceau d'encornet en brunoise, couper en quatre des petits pois, et mélanger le tout avec de l'huile de colza, des fleurs de trèfle et de la fleur de sel. En disposer un peu dans une assiette, préalablement recouverte d'une gelée de jasmin. Pour compléter l'assaisonnement, parsemer de feuilles de cerfeuil, d'achillée, et de pétales de fleurs d'ail.

Gelée de jasmin : verser un pincée d'agar agar dans de l'eau froide, chauffer jusqu'à frémissement puis faire infuser jasmin, thé vert et quelques baies de genévrier ; retirer du feu, filtrer, ajouter des sommités de brocoli ; verser sur une plaque et laisser prendre au réfrigérateur.

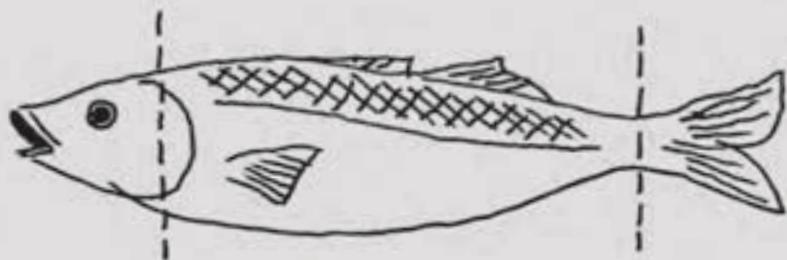
L'Argonaute  
40 boulevard Carnot  
59153 Grand-Fort-Philippe  
03 28 20 31 43  
largonaute.fr

La Grenouillère  
19 rue de la Grenouillère  
62170  
La Madelaine-sous-Montreuil  
03 21 06 07 22  
lagrenouillere.fr

À retrouver chez Transgourmet  
L'encornet de Grand-Fort-Philippe

# L'ikejime

Avec le chef Toru Okuda, maître de la cuisine kaseiki, la haute gastronomie nippone (Paris VIII<sup>e</sup>), nous avons tranché du bar de ligne selon la méthode ikejime. *Par Clément Charbonnier Bouet*

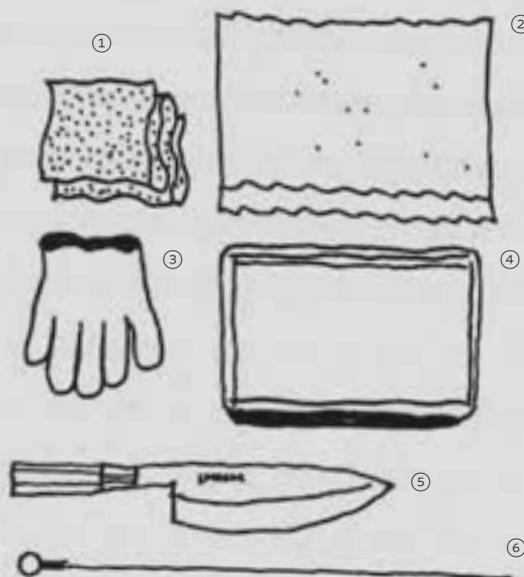


うまみ

Du fait d'un interdit religieux, la viande de quadrupède ne se consomme au Japon que depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les Japonais s'étaient donc naturellement tournés vers la consommation du poisson pour obtenir un apport en protéines animales.

Si l'on se réfère à cette histoire, on peut envisager l'ikejime — méthode d'abattage du poisson traditionnelle — comme le fruit de plusieurs siècles de recherches, dont M. Toru Okuda, chef des restaurants Koju et Ginza Okuda de Tokyo, nous fait une démonstration exemplaire. Le principe est simple : grâce à 2 coups de couteau d'une précision chirurgicale (tête et queue), on provoque la mort subite du poisson que l'on le saigne afin de garantir un maximum de fraîcheur, de pureté et de clareté à la chair.

L'ikejime permet en effet de réduire au minimum le stress du poisson, transporté et conservé vivant jusqu'aux cuisines, et de lui offrir une mort aussi rapide que possible.



## Les outils

- ① Chiffon éponge
- ② Plaque de découpe en mousse absorbante
- ③ Gant de coton (adhérence et protection)
- ④ Plateau métallique
- ⑤ Couteau Deba
- ⑥ Tige de métal



## ① L'ikejime

Pour rendre possible la pratique de l'ikejime, le poisson doit impérativement être vivant. Cela implique de persuader un pêcheur de rapporter du poisson vivant, de transporter ensuite ce poisson dans des camions sur mesure et de le conserver dans l'eau de mer à proximité des cuisines.

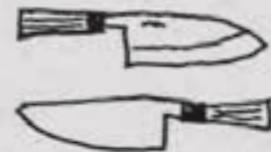
Le poisson, bien vivant donc, est positionné tête à gauche, le dos face au cuisinier.

D'un vif coup de couteau, celui-ci tranche la nuque du poisson en l'attaquant sous la branchie.

Si le poisson est très vif, on l'estourbit au préalable avec le dos de la lourde lame du Deba.

Après avoir gratté les écailles à la base de la queue, il entaille immédiatement ce segment en appuyant son geste d'un coup sec de la main gauche sur le dos de la lame.

Cette découpe va faciliter l'expulsion du sang qui jaillit déjà sur la plaque de mousse absorbante (quel sens du détail). À cette étape, l'Ikejime au sens strict est déjà terminé.



## Le couteau Deba

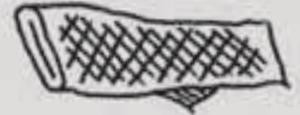
Utilisé pour l'ikejime, il a la particularité de d'être biseauté d'un seul côté afin d'optimiser la précision du tranché. Très lourd, il sert à débiter, hacher et facilement trancher les os et les arêtes.



## 2 Neutralisation du système nerveux

Saisissant le poisson de sa main gantée, le cuisinier introduit une fine tige de métal flexible dans un minuscule orifice qui court le long de la colonne vertébrale du poisson, abritant le nerf qui relie le cerveau aux muscles de son corps.

Avec le mouvement de va-et-vient d'un ramoneur, le cuisinier détruit ce nerf central, ce qui provoque alors d'étranges sursauts du corps décapité.



Cette étape, pourtant la plus atypique et « célèbre » de l'ikejime, n'est pourtant pas systématiquement pratiquée. Elle est préconisée en particulier pour la préparation des poissons crus — sashimi et sushi — car elle ralentit l'apparition de la rigidité cadavérique en coupant le signal entre le cerveau et les muscles, qui bénéficient dès lors d'une prolongation de vie artificielle. Le poisson est ensuite plongé une dizaine de minutes dans l'eau, de façon à le vider son sang.

Le sang qui reste habituellement dans les chairs est en effet la cause principale de la fermentation du poisson, ce qui génère mauvaise odeur, amollissement et développement de bactéries. Ainsi préparé, le poisson conserve toute sa fraîcheur et l'on peut désormais procéder à la maturation qui verra se développer le vénéré umami, considéré comme le cinquième goût, avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé.



① jour

② jours

④ jours

Plusieurs semaines



sashimi



sushi



poisson cuit

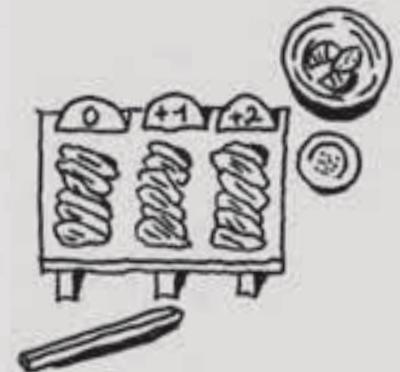
## 3 Maturation

Cette chair de poisson saine, à l'inverse de la préparation à l'occidentale (qu'on pourrait appeler par opposition « poisson mort ») autorise le même type de maturation qu'une viande de bœuf.

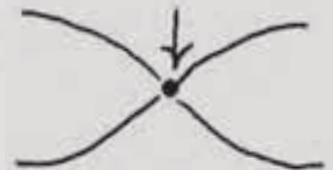
En fonction de l'usage final du poisson, on préférera une maturation courte (1 à 2 jours pour le sashimi), plus longue (2 à 4 jours pour le sushi dont le goût et la texture doit se marier avec ceux du riz vinaigré), à très longue (jusqu'à 4 semaines pour du poisson grillé ou bouilli). Le niveau de maturation joue sur la texture (plus ferme au début) et sur la production progressive d'umami. Ce fameux « cinquième goût » tant recherché et particulièrement présent dans le poisson cru correspond au goût des glutamates et des nucléotides dont l'effet fondamental est sa capacité à équilibrer et arrondir l'intégralité de la saveur d'un plat.

On imagine dès lors comment cet ikejime, si commun au Japon et encore si peu pratiqué dans nos contrées, pourra élargir la palette des cuisiniers occidentaux.

À retrouver chez  
[Transgourmet Seafood](#)  
Le lieu jaune ikejime



Une dégustation comparative permet de juger de la qualité de maturation du poisson et d'estimer les variations de goût, de texture et d'aspect.



Le cuisinier devra choisir le moment précis où le poisson aura atteint son plus haut niveau de production d'umami sans que la texture et les autres saveurs ne soient altérées. C'est la détermination de ce point précis qui distingue le sympathique amateur du vrai maître Jedi.



GAËL ORIEUX

# « Les gens choisissent leur vin en fonction d'une région, pour le poisson, ils s'en foutent, ça ne va pas »

Entretien  
réalisé par  
Stéphane Méjanès  
Photos  
Jacques Graf

Gaël Orioux est le chef étoilé du restaurant Auguste, à Paris, où, en presque quinze ans, il s'est imposé comme le spécialiste du poisson, pas seulement pour le cuisiner mais aussi pour le défendre. Ambassadeur Mr. Goodfish et membre du Conseil national de l'alimentation, il prône la pêche côtière et l'élevage vertueux, la consommation du bon poisson au bon moment.

## Devenir cuisinier, était-ce une vocation pour vous ?

Gaël Orioux Non, je voulais être moniteur de plongée sous-marine au départ. Mon terrain de jeu, c'était Belle-Île, l'île de Ré. Mes parents n'en avaient rien à faire de la nourriture. À cette époque, je ne savais pas reconnaître une aubergine d'un oignon. J'ai bifurqué vers la cuisine par hasard. En allant acheter des bouteilles de plongée, je suis passé devant l'école Ferrandi. J'ai vu que l'on pouvait passer un CAP en six mois. J'avais du temps libre, j'ai postulé, j'ai été pris, j'ai eu le diplôme. Ensuite, le hasard a encore décidé, en m'envoyant faire mon service militaire à Matignon, sans piston. J'étais au self, je ne savais pas ce que c'était qu'un trois étoiles, mais j'ai rencontré des cuisiniers au

parcours beaucoup plus abouti, dont Christophe Muller, qui m'a emmené comme commis chez Paul Bocuse, où il est aujourd'hui chef exécutif. Ça m'a plu, malgré la difficulté du métier. J'étais très sportif, j'avais fait du rugby à haut niveau, j'aimais le combat, le contact, l'affrontement.

## Comment êtes-vous devenu le grand spécialiste du poisson ?

G.O. Quand j'ai ouvert mon restaurant, Auguste, en 2004, on commençait à parler de la crise de l'anchois dans le golfe de Gascogne, de la disparition du thon rouge. Les prix flambaient parce que certains poissons étaient indisponibles. J'ai compris qu'il y avait un petit problème. Je suis allé frapper à la porte du ministère de l'Agriculture, qui se situe tout près du restaurant. Je voulais savoir ce que je pouvais mettre dans mon assiette. Il n'y avait aucune documentation sur la question. Après plusieurs rendez-vous, j'ai fini par rencontrer le ministre de l'époque, Michel Barnier, et le directeur de la pêche. Ils m'ont orienté vers Nausicaá ([www.nausicaa.fr](http://www.nausicaa.fr)), le Centre national de la mer à Boulogne-sur-Mer, et son directeur, Philippe Vallette. Ils avaient déjà commencé à travailler sur un outil ayant pour but

Auguste  
54 rue de Bourgogne  
75007 Paris  
Tél. : 01 45 51 61 09  
[restaurantauguste.fr](http://restaurantauguste.fr)



## « Nous, restaurateurs, sommes les grands fautifs, pendant des années, nous avons tous servi les mêmes poissons »

de “sensibiliser le public et les professionnels de l’industrie poissonnière à la consommation durable de produits de la mer”, à travers des “moyens de communication et de sensibilisation appropriés pour donner au public et aux professionnels la possibilité de faire des choix informés et responsables lorsqu’ils achètent des produits de la mer et ce, de manière à réduire la pression humaine sur les réserves de pêches non durables”. C’est devenu Mr. Goodfish ([www.mrgoodfish.com](http://www.mrgoodfish.com)), que nous avons développé et lancé ensemble.

### Comment avez-vous fait ?

**G.O.** Nous avons mis autour de la table les pêcheurs, les scientifiques, les autorités, pour travailler sur les règles

d’achat : prendre les bons poissons au bon endroit et au bon moment. Nous l’avons fait en privilégiant la pêche côtière, mais aussi le bon élevage. Au restaurant, je travaille avec Rungis mais aussi avec un formidable éleveur d’ormeaux, Groix Haliotis, qui m’envoie ses coquillages par Chronopost. L’important, c’est d’avoir une traçabilité maximum. Les gens choisissent leur vin en fonction d’une région, pour le poisson, ils s’en foutent, ça ne va pas.

### Quel impact concret peut avoir cet engagement sur la filière ?

**G.O.** Dans la région de Lorient, par exemple, on pêche beaucoup de merlus. Il y a quelques années, une grosse usine de poisson pané du coin achetait son poisson très loin, sans savoir ni même penser qu’il puisse y avoir du poisson frais près de chez eux. Désormais, en Bretagne, la presque totalité des poissons panés consommés est issue de la pêche locale.

### Quels sont les rôles respectifs des pêcheurs et des chefs ?

**G.O.** Les pêcheurs travaillent intelligemment, ils mettent des zones en jachère, du coup, les stocks se renouvellent de mieux en mieux. De plus, le rejet à la mer des poissons, ceux qui seraient jugés “inintéressants”, est interdit. Le pêcheur, s’il a du tacaud, il ne veut pas que ça parte uniquement en farine ou en conserve, il a envie de le valoriser. À nous restaurateurs de soutenir ce mouvement. Nous sommes

les grands fautifs. Pendant des années, nous avons tous servi les mêmes poissons. L’offre est beaucoup plus diversifiée aujourd’hui sur les étals. Il faut savoir que les gens achètent souvent en poissonnerie ce qu’ils ont consommé au restaurant. S’ils se sont rendu compte que le maquereau, la sardine, l’anchois ou la baliste sont bons et pas chers, ils vont les acheter. Chez Auguste, je n’ai plus à convaincre les gens, ils prennent ce qu’il y a, c’est ça ou rien. Ils savent qu’il n’y aura pas de homard pour les fêtes de fin d’année, parce que ce n’est pas la saison. Ils viennent en été pour une recette particulière que je leur propose.

### Vous aimez travailler les poissons réputés moins nobles, pouvez-vous nous parler de l’un d’eux ?

**G.O.** La cardine. C’est un poisson qui ressemble à la sole, de la famille du carrelet, mais qui est une catastrophe si on le cuisine meunière, par exemple. Il n’est pas assez ferme, il devient cotonneux. Alors que frit dans une feuille de brick, par exemple, comme je le fais au restaurant, c’est très bon. Le cuisinier qui ne se posera pas la question dira : c’est quoi ce poisson de merde ? Il faut faire un travail de fond, apprendre à s’adapter.

### Vous considérez-vous comme une figure militante ?

**G.O.** Je n’en fais pas une mode, ni une com. Je ne veux pas être lourdingue, évangéliser à tout prix. Je ne veux pas devenir José Bové. Il faut des actions coup de poing, mais pas tout le temps. Si on prend les bonnes résolutions et qu’on est intelligent, je ne suis pas inquiet. Je suis ambassadeur Mr. Goodfish et je viens d’entrer au Conseil national de l’alimentation ([www.cna-alimentation.fr](http://www.cna-alimentation.fr)), qui compte 55 membres répartis en 8 collèges. On se réunit en commissions, on produit des rapports, des synthèses qui sont soumis à vote et partent ensuite dans les ministères. Je pense que c’est du lobbying intelligent.

[Transgourmet Seafood et Mr. Goodfish](#)  
Transgourmet Seafood participe au programme Mr. Goodfish depuis 2015, s’engageant à promouvoir des produits issus d’une pêche durable permettant d’éviter la raréfaction de la ressource halieutique.

# CUISINEZ À LA PERFECTION

LA 1ÈRE CRÈME 30% MATIÈRE GRASSE POLYVALENTE  
AUX PERFORMANCES UNIQUES



*Pour une cuisine précise et savoureuse, des entrées aux desserts, faites le choix du bon partenaire crème et maîtrisez vos coûts sans faire de compromis sur la qualité.*

SÉBASTIEN FARÉ,  
Expert culinaire Elle & Vire Professionnel





ÉCOSYSTÈME

# 24 heures dans le ventre de Biarritz

Texte

Lucile Arnaud

Photos

Emilien Malaret

Il existe peu de territoires aussi riches qu'en terres basques. Riches de ses contraires et de ses contrastes. Mer et montagne. Pluie et soleil. Calme de l'arrière-saison et folie de l'été. Modernité et traditions.

Et, au centre de tout : Biarritz. Station balnéaire cultissime de la côte atlantique, paradis des surfeurs et des aficionados de bonne chère. Si les environnements changent du tout au tout pour un pêcheur de Ciboure, un restaurateur de la côte des Basques, un éleveur à la frontière espagnole, chacun exprime dans son travail la profonde fierté qui l'anime d'être basque et de n'avoir à la bouche que le terroir.

Nous en avons rencontré à cette période phare et enthousiasmante : la fin de l'hiver, le début de la belle saison. Entre brouillarta et premiers rayons de soleil.

**4h45** A deux pas de Mauléon, sur les hauteurs de l'hôpital Saint-Blaise, 80 habitants, le réveil sonne pour Alain Lasserre. Voilà seize ans qu'il a repris la ferme de son oncle qui compte 240 brebis de race Manech, 40 vaches, 2 chiens et une famille. Situé en Soule, le plus petit des sept territoires historiques du Pays basque.

Après la traite et le soin des animaux, Alain passe un peu de temps avec ses enfants avant de sortir ses bêtes. Ses agneaux IGP sont élevés sous la mère, au moins 45 jours et gambadent dans ces prairies d'un vert presque irréel. « Je ne connais pas tous les restaurateurs qui utilisent mon produit mais je sais que les frères Ibarboure, via la coopérative Axuria sont des clients fidèles. Je n'ai jamais eu la chance d'y aller. C'est un autre monde », lâche-t-il le sourire aux lèvres.

**7h30** Les premiers cafés coulent et les coudes se posent sur le zinc du Café des Halles. « Deux serrés et une tortilla ». Cent-vingt-quatre ans que la ville se réveille en même tant que les Halles de Biarritz. Dans une joyeuse cacophonie, les habitués et les touristes se mélangent à la recherche du meilleur de la

gastronomie basque dans ce bâtiment érigé en 1885.

**8h00** Les caisses bleues s'empilent. Le temps a été clément ces derniers jours. Maquereaux, bonites, seiches... à la criée de Ciboure, c'est le retour de pêche. L'œil luisant et le corps raide, le poisson est ultra frais. Il sera envoyé dans toute la France et dans les meilleurs restaurants de la capitale. Bertrand Grébaut (Septime, Paris XI<sup>e</sup>) l'aura demain. Pendant ce temps-là, Allan Gillery, chef du Maitenia, fait les cent pas dans le hangar en imaginant son menu du jour. « C'est le luxe quand même, hein ? »

**9h00** « Alors il manque quoi ? » C'est l'heure des commandes et Fabian Feldman n'a que l'embarras du choix. Parmi son équipe de 17 personnes, il est l'un des seuls à s'y retrouver. Entre le marché de Biarritz le mardi, celui de Quintaou à Anglet le jeudi, de Saint-Jean le vendredi et la cinquantaine de producteurs avec lesquels il travaille en direct. Pour le beurre ce sera la fromagerie des Aldudes, comme toute bonne adresse qui se respecte. L'Impertinent, seul restaurant étoilé de Biarritz, peut

revendiquer la traçabilité totale de tout ce qu'il y a dans l'assiette.

**11h00** À Ispoure, le domaine d'Abotia sort enfin du brouillard. Peio Errecart lève les yeux pour regarder ses vignes à flanc de montagne. La famille de Peio a mis un an à construire entièrement ces 8 hectares d'exploitation en banquette en 1987. Peio avait 10 ans. Il se rappelle avoir aidé ses parents à attacher la vigne à cette époque. Puis c'est lui qui s'y est attaché. Tout un symbole. Abotia fait partie des 10 domaines indépendants de l'appellation Irouléguy. Plus petite appellation de France elle ne compte que 280 hectares de vignes. Il jette un coup d'œil, inquiet, car en cette fin d'avril le gel pourrait encore venir au petit matin.

Cet épicurien a aussi repris l'activité familiale d'élevage de porcs lourds. De A à Z, jusqu'à pouvoir proposer à ses clients un jambon de Bayonne 24 mois de sèche, délicatement persillé, ou encore le saucisson affiné pour accompagner ses vins.

**12h00** Marie-Claude Ibarboure, la maîtresse de maison, accueille les habitués déjà là. Faut dire qu'Ibarboure sonne

comme un label d'excellence à Bidart et au-delà. Depuis trois générations, la famille porte haut la gastronomie basque. Chez Briketenia, Martin, le père, mais également à deux pas chez les frères Ibarboure, Xabi et Patrice, travaillent les incontournables piment, ossau iraty, porc Kintoa, agneau de lait...

**13h15** À Biarritz, la côte de cochon épaisse de Peio Errecart, bien laquée de son jus et fumante, vient de partir en salle. Au premier étage du très classé Régina, le deuxième service commence pour Antoine Chuard, chef d'Iqori et vainqueur du concours culinaire Transgourmet les Chefs en or international.

**16h00** C'est l'heure du Mamia, le goûter local. Si on retrouve aujourd'hui ce yaourt caillé de brebis dans les supermarchés basques, c'est en grande partie grâce à l'entreprise Baskalia. Lancée sous le nom d'Este Ona, « le bon lait », en 1998, cette fabrique artisanale traite aujourd'hui 4 500 litres de lait par jour. La collecte se fait tous les matins à 5h30 dans un périmètre de moins de 80 kilomètres.



**19h30** Les « clic » des derniers couvercles de pots de confitures résonnent dans le hangar de Jacques Salles. À Lahonce, les commandes sont prêtes. Lui traîne encore dans sa salle dédiée à la mise en pots du miel. Si les frelons asiatiques ont tué l'année dernière 80 % de ses populations d'abeilles, il a envie d'y croire encore. Son activité d'apiculteur est devenue minime et il le regrette. 140 tonnes de confitures par an contre 2 tonnes de miel. Dans deux semaines, quand la fleur d'acacia aura fané, il ira récolter dans ses 80 ruches. Puis viendra le tour de la bruyère.

**21h00** Le soleil se couche sur la côte des Basques. Vans alignés, derniers surfeurs qui sortent de l'eau... on se croirait en Californie. Au bout de cette route sans issue, au pied de la mythique résidence le Carlina se trouve Le Surfing. Il n'existe pas de meilleur point de vue qui combine infini océan et burger dégoulinant.

**00h00** Ça shake au bar de la Beach House qui a rouvert ses portes il y a peu. Au bord de la piscine, les jeunes branchés de la côte testent la nouvelle margarita. Tequila Patrón, triple sec, pamplemousse pressé, sirop de sauge, givré au sel. Demain, ce sera une autre ambiance. La Beach House affiche complet pour le brunch.

**portraits,  
de gauche  
à droite**  
Alain  
Lasserre,  
Xabi  
Ibarboure

## Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

### Coopérative Axuria

Avenue Belzunce  
64130 Mauléon-Soule  
[À retrouver chez Transgourmet](#)  
Agneau de lait des Pyrénées

### Domaine d'Abotia

64220 Ispoure  
[À retrouver chez Transgourmet](#)  
La viande fraîche : côte de porc, rôti, filet, carré de porc, ventrèche  
Charcuterie : chorizo, saucisson, jambon de Bayonne, lomo, saucisse sèche et Jésus

### Baskalia

Zone Artisanale Zubizaleta  
64250 Espelette  
[À retrouver chez Transgourmet](#)  
Caillé de brebis, yaourts

### Les goûters basques

Route de la gare  
64990 Lahonce  
[À retrouver chez Transgourmet](#)  
Confitures, piment d'Espelette

### Fromagerie des Aldudes

2 place des Remparts  
64220 Saint-Jean-  
Pied-de-Port  
[À retrouver chez Transgourmet](#)  
Beurre, lait, ossau iraty, tomette de brebis

## Restaurants

### Briketenia / Frères Ibarboure

Chemin Ttalienea  
64210 Bidart

### Maitenia

8 place du Fronton  
64500 Ciboure

### L'Impertinent

5 rue d'Alsace  
64200 Biarritz

### Le Surfing

9 boulevard du Prince de Galles  
64200 Biarritz

### Iqori

Hôtel le Régina  
52 avenue de l'Impératrice  
64200 Biarritz

### Beach House

Avenue des Dauphins  
64600 Anglet

## Lieux

### Halles de Biarritz

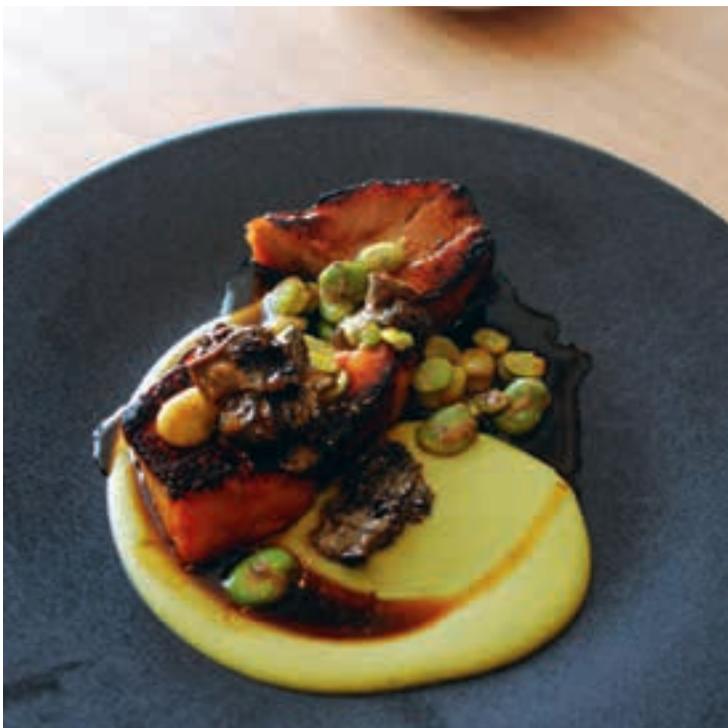
Rue des Halles  
64200 Biarritz

### Crée de Ciboure

Port de Ciboure  
64500 Ciboure

## Transgourmet Aquitaine

Avenue de L'Escart  
33450 Saint-Loubès





TASCHEN  
DEPAOLI  
GIACOMETTI MARINI RICHIERI  
MATTEI  
NEW YORK  
THE HINTERLAND  
ARTS AND CENS DE MADAGASCAR  
Giacometti  
Pol Bury  
YANNICK ALLIE  
HENRY MOORE  
PICASSO  
Gentilesi ERMIGES  
JIMMY NELSON  
GENESIS  
PARIS

2015 FIA Endurance World Champion  
Manuel de ginec d'oscar  
DUCA

DIABLO TIGRIS  
Degas  
MODERNISM  
Musée Picasso Paris

MICHAEL MARTIN TERRITOIRE DÉSERTS  
Matisse Jazz  
Matisse Les papiers découpés  
KANDINSKY

ARATONTE

PATRICK ROGER

# « J'ai un rapport à l'objet livre extrêmement fort »

Texte  
& photos  
Marie-Laure  
Fréchet

Chez lui ou dans son atelier à Sceaux, Patrick Roger s'entoure de livres. Le sculpteur et chocolatier y a rassemblé une imposante somme de livres d'art et d'ouvrages anciens consacrés à l'alimentation, ses deux domaines de prédilection, de préoccupation.

## D'où vient votre intérêt pour ces précieux grimoires de cuisine et de pâtisserie ?

Les livres sont arrivés par deux rencontres. Avec Édouard Hirsinger, MOF chocolatier à Arbois, et ma fascination pour sa maison centenaire. Puis avec S. G. Sender, le pâtissier des rois (Sender Wayntraub, 1930-2009, nldr). Il avait la plus grande bibliothèque au monde sur le salé et le sucré\*. C'est une rencontre phénoménale. Ce gars, c'est l'équivalent de Bachès ou de Gaudí. Il avait su conserver un patrimoine. Alors que je cherchais à le rencontrer, monsieur Sender me dit : « Quand tu seras Meilleur ouvrier de France, tu pourras venir me voir ». Je suis arrivé trop tard, en octobre 2000. L'ensemble de la bibliothèque avait été dispersé. Il a perdu cinquante ans de sa vie. Je l'ai maintenu vivant pendant ses dix dernières années en l'aidant à acquérir à nouveau des livres.

## Quel bibliophile êtes-vous ?

Je suis seulement le garant d'une histoire. C'est comme acheter des pistaches à 60 000 € la tonne ou planter 10 000 amandiers en Provence : c'est sauvegarder.

## Vous consultez parfois ces ouvrages ?

Ni les anciens ni les nouveaux. Rien qu'en lisant le titre, j'arrive à me perdre. J'ai l'énorme chance d'oublier tout le contenu, ce qui me libère complètement. Comme pour le goût ou la sculpture. J'ai surtout un rapport à l'objet livre qui est extrêmement fort. Un livre, comme une pierre, c'est une œuvre d'art. Je le fais entrer dans le patrimoine.

## Vous continuez à enrichir cette collection ?

Je n'achète plus depuis dix ans. Un moment, mon objectif était d'acquérir un livre par semaine. Ce n'est pas suffisant. Ça devrait être un par jour. Mais je ne sais pas comment se passera la transmission. Personne ne s'y accroche.

## Vous êtes vous-même auteur de « Sculpture du goût ». Quelle place ce livre a-t-il pour vous ?

Pour moi, ça entre dans la partie transmission ou plutôt l'échange. Ce n'est pas un projet commercial. La plupart du temps, je l'offre. Et s'il n'y en a que deux qui comprennent quelque chose, c'est déjà ça. Moi je suis un autodidacte. C'est l'histoire du maître et de l'élève. Ou de l'arbre et de la canopée. Rien ne pousse à l'ombre du grand arbre. Mais sous la canopée, c'est la biodiversité. Je n'ai pas eu de grand maître et on peut dire que les livres forment ma canopée. Ainsi, le monde entier est accessible. Pas seulement le racinaire. Du minéral jusqu'au ciel.



## 3 livres qui comptent pour Patrick Roger

### Pompon sculpteur

De Marie Sellier, Réunion des Musées Nationaux, L'Enfance de l'art, 1994

« Je choisis ce livre-là parce que c'est le premier qui me tombe sous la main. C'est un livre pour les enfants. Mais il a la même importance que tous les autres. Il n'y a pas d'âge pour comprendre. Pompon comprend son œuvre à 70 ans. »

### Excellent & moult utile opuscule...

De Michel de Nostredame dit Nostradamus, édition originale 1556 (seconde édition du Traité des fardements et confitures)

« Ce sont les balbutiements de la confiserie. Mais le contenu ne m'intéresse pas. C'est fait pour un thésard qui cherche des épines dans un sapin. Ce que j'aime, c'est la reliure, la peau. »

### Les sculptures de Picasso, photographies de Brassai

Assouline, 2005

« Je n'aime pas trop Picasso, mais ce livre, quand je l'ouvre, je le referme aussitôt, en saisissant instantanément l'incompréhensible. Grâce à Brassai, je suis frappé par Picasso comme par un coup de foudre. Un éclair dans le noir. »

\*S. G. Sender fut le créateur de deux lieux mythiques de la gastronomie française, malheureusement disparus : la Bibliothèque culinaire de France, dite Bibliothèque Sender, qui rassemblait 7 000 ouvrages et le musée de la Gastronomie, autrefois situé au château de Thoiry.

# Notre top 8 des bars à bières



Outland © J.-M. Heidinguer

## Jaquen Craft Beer

5 rue Beaubadat,  
33000 Bordeaux  
05 57 83 77 03  
www.jaquenstock.fr  
Mar - Sam : 14h - 23h

Jaquen a aujourd'hui un peu plus d'un an. Pas facile de s'installer sur les terres du merlot, cabernet et du raisin en général. Pourtant la mayonnaise a pris et les deux acolytes que sont Benjamin et Cédric ne peuvent que se féliciter d'avoir ouvert le Bordelais au houblon. D'ailleurs, ils continuent et s'inscrivent dans un nouveau projet : planter du houblon en Aquitaine avec Hopen.

## La capsule

25 rue des Trois Mollettes,  
59800 Lille  
Lun - Mer : 17h30 - 1h  
Jeu & Ven : 17h30 - 3h  
Sam : 16h - 3h  
Dim : 17h30 - 00h

En place depuis 2008, la Capsule est devenue une institution de la bière artisanale au cœur du Vieux-Lille. Avec son look tout neuf et rajeuni, elle continue d'abreuver Lillois et gens de passage avec des bières 100% craft, dont

quelques exclusivités : on opte pour l'English Pale Ale brassée spécialement par Daniel Thiriez, « Cap's ale ». Si la cave est ouverte, descendez-y, on en prend plein les yeux.

## Les Fleurs du malt, le bar

15 quai Romain Rolland,  
69005 Lyon  
04 72 65 64 16  
lyon.lesfleursdumaltlebar.fr  
Tlj. : 17h - 00h

Dans le Vieux-Lyon, l'offre du bar petit frère de la cave Les Fleurs du malt, se compte en centaines de références : 400 trouvailles, 16 pressions dans un volume mastodonte (près de 200 mètres carrés). Pas d'oubli sur la carte, les Mikkeller croisent des Volcelest, Cantillon et autres De Molen, à accompagner d'un pot de rillettes du coin.

## Outland

6 rue Emile Lepeu,  
75011 Paris  
01 46 59 04 28  
outland-beer.com  
Tous les jours

Comptoir à charcut' carrelé, béton ciré, lumière tamisée et une playlist sans

faute, bienvenue à Outland. Dans cet univers bien XI<sup>e</sup> mais pas hipsterisé à l'extrême, on retrouve les bières pensées et confectionnées par les gars de la brasserie homonyme, installée depuis peu à Fontenay-sous-Bois. Sur les 12 becs, 8 sont donc maison et 4 proviennent de fûts invités.

## Fietje Le Bar

143 rue Sainte,  
13007 Marseille  
09 82 34 17 62  
Mar - Sam : 18h - 00h

Parmi les bières souvent oubliées, celles du Sud. Ici, on découvre une foule de petits brasseurs qui sortent des sentiers battus : la Brasserie des garrigues, celle de Sulauze ou encore la Barbaude de Nîmes. Ces découvertes, on les boit pression face aux pierres apparentes (décor chic et arty sous la direction de l'architecte Bertrand Guillon) sur des sofas bien confort, à la cool.

## Supercoin

3 rue Baudelique,  
75018 Paris  
09 50 07 04 90  
www.supercoin.net  
Mar - Sam : 17h - 2h  
Dim : 17h - 00h

Il ne faut pas se fier à son apparence de PMU et plutôt oser entrer les yeux fermés dans ce bar de quartier au look (très) old school. Mais justement, sélection de la clientèle faite, on ne retrouve que des passionnés pur jus de la bière artisanale. Une majorité de françaises pour l'esprit gaulois et quelques frontalières pour compléter. Ici, on apporte son pique-nique, ou on va chercher les pizzas chez le copain d'en face, comme à la maison.

## Les Trois 8

11 rue Victor Letalle,  
75020 Paris  
01 40 33 47 70  
www.lestrois8.fr  
Lun - Sam : 17h - 2h  
Dim : 17h - 00h

Les Trois 8, c'est un petit peu le repaire des aficionados de la bière artisanale sans chichi, sans tout le décorum bobo autour. La sélection est folle autour des 8 becs pression en rotation (Thiriez, Mont Salève, Deck & Donohue, entre autres) et des 75 bières bouteille. L'endroit est bien animé, exigu, il résonne de vie et de bruits de pintes.

## La Société parisienne de bière

5 rue des Moines,  
75017 Paris  
societeparisiennedebiere.fr  
Mar - Mer : 16h30 - 20h30  
Jeu - Ven : 16h30 - 22h  
Sam : 10h - 20h30

À l'origine, une « simple cave », la Société parisienne de la bière se transforme en bar les jeudi et vendredi. Une centaine de bouteilles de brasseurs français (de bien connues comme La Débauche, à de petites découvertes dont cette étonnante Ragnagnarök, une IPA aux 5 houblons de la brasserie itinérante Ouroboros), des pressions au gré de l'humeur et quelques fromages affinés du voisin d'en face ; un combo parfait.

Par Charlotte Thizeau

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# Isigny S<sup>te</sup> Mère



Valoriser votre carte en proposant des produits authentiques, d'origine, et de qualité...

## Des produits Isigny Sainte-Mère

Beurre et crème Isigny A.O.P.,  
mimolette Label Rouge,  
camembert et fromages frais aux fruits



Isigny Sainte-Mère,  
fruit d'un terroir  
exceptionnel





TRANSGOURMET / OMNIVORE

# À la table de Transgourmet

Quatre chefs de la Jeune cuisine ont enflammé la Grande table d'hôtes Transgourmet lors d'Omnivore Paris les 5, 6 et 7 mars derniers.

Par  
Luc Dubanchet  
Photos  
Caspar Miskin



C'est un petit coussin à l'air inoffensif. Une bouchée rebondie faite d'une pâte de farine de maïs violet qu'on engloutit d'un coup sans savoir... avant qu'une déferlante de crème de hareng fumé explose au palais. Amélie Darvas sourit, heureuse de son effet. A même pas trente ans, la cheffe de Hai Kai à Paris, passée par le Bristol et le Meurice, est incontestablement l'un des chefs les plus talentueux de sa génération. A tel point que le guide Omnivore l'a désignée comme révélation de l'année, en partenariat avec Transgourmet. Son style, ancré dans un classicisme intégré par cœur, se démarque des autres par la liberté avec laquelle la cheffe joue avec les ingrédients.

Les Saint-Jacques de Port-en-Bessin, issues de la Playlist Transgourmet/Omnivore, voient leur ultra fraîcheur rehaussée d'un condiment ananas et de noix fraîche alors qu'une extraction de persil et une huile de coco propulsent le bar sauvage de l'île d'Yeu rôti au beurre demi-sel. Un grand chef, des produits choisis soigneusement dans une playlist de produits concoctée avec les jeunes créateurs de la cuisine (voir Revue T#5): il n'en faut pas plus pour que la tablée s'anime.



Le lendemain, c'est au tour des Lyonnais Tabata et Ludovic Mey d'entrer en piste. Ils choisissent d'éveiller eux aussi l'assemblée avec le hareng mi-fumé de JC David. Il joue les pointes vives... sur des pointes d'asperges croquantes et du pissenlit blanc d'Emmeré, issu toujours de la Playlist Transgourmet/Omnivore. Les jeunes propriétaires des Apothicaires à Lyon, qui cuisinent en duo, respectent dans leur menu une dualité entre douceur et puissance : une huile rose et du persil grillé, vif, sur des betteraves rouges de Saint-Benoît-sur-Loire rôties, la persistance de la livèche en contrepoint d'une crème d'ail rose de Lautrec et d'un crumble de fromage d'Abondance de Savoie Transgourmet Origine pour

accompagner le carré de bœuf race Aubrac. Le boucher, présent autour de la table, en devient lyrique.

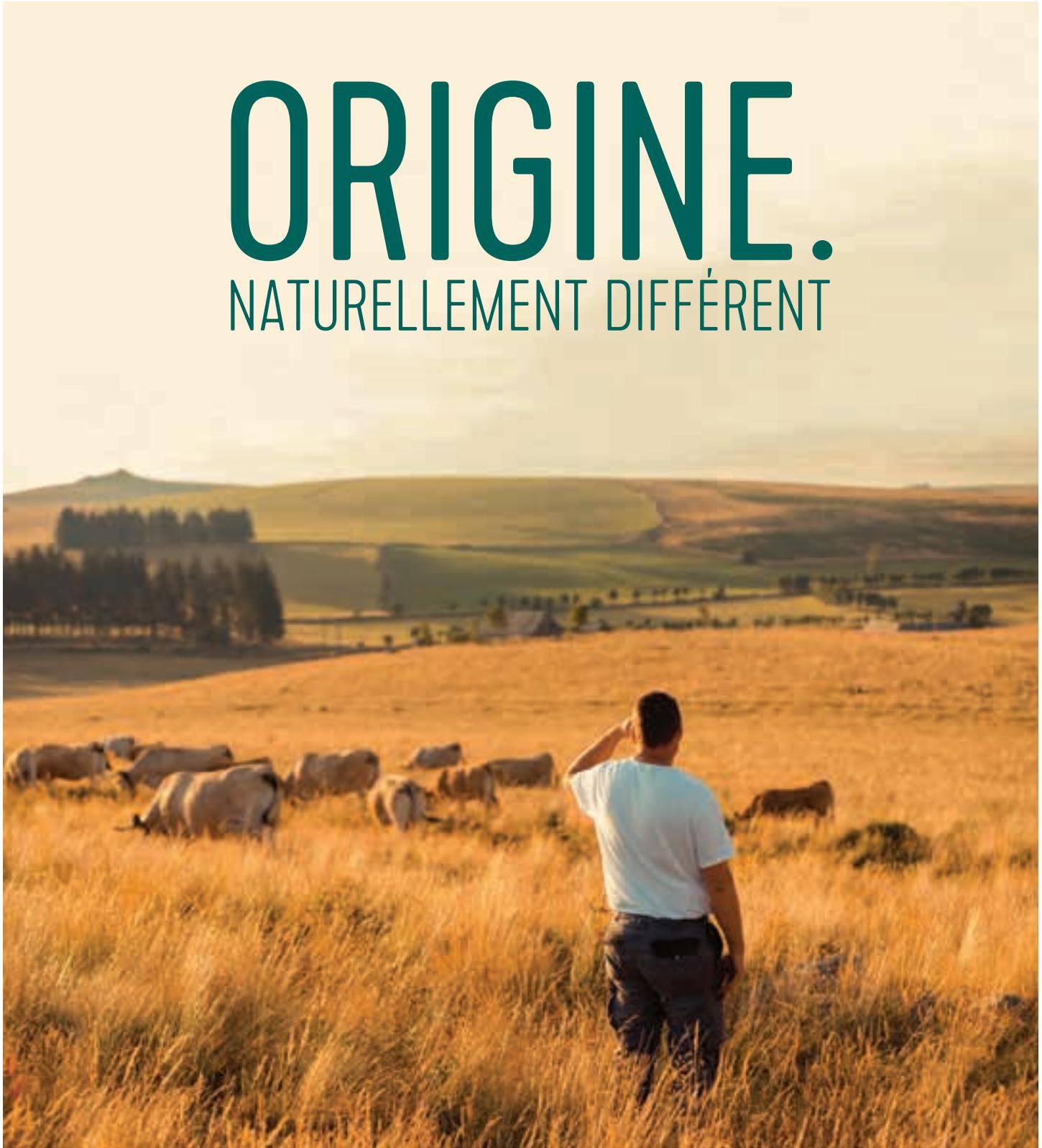
Le jour d'après, c'est le tartare de pigeon, poutargue et raifort qui cloue le bec à tous. Taku Sekine - qui est, à 36 ans, le plus ancien des jeunes chefs - sait parfaitement doser la provocation culturelle et le chamboulement des sens. Le taillage de la chair du pigeonneau royal est parfait, une suavité sauvage s'en dégage, surlignée par la salinité des œufs de poisson séchés. Avec la Jeune cuisine, qui défie les règles tout en respectant les origines, les produits de la Playlist Transgourmet/Omnivore prennent vie comme jamais.



# ORIGINE

# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Nés sur les plateaux de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, ces bœufs de race Aubrac sont élevés de manière traditionnelle. Aux beaux jours, ils broutent l'herbe riche des pâturages et bénéficient également d'une alimentation enrichie notamment en graines de lin pour obtenir une viande équilibrée en oméga 3 et oméga 6. A retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)



# Le Bun'n'Roll

## un support burger qui fait le buzz

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers premiums et étonnants, sucrés ou salés!



Au petit déjeuner ou un brunch, façon bacon and eggs ou tartiné de confiture.

Au déjeuner ou dîner : façon burger gourmet (ultra différenciant!).



En pause sucrée ou dessert, façon tarte tropézienne ou tout simplement garni de pâte à tartiner.



Etapas de remise en oeuvre :



Retrouvez dans un carton 50 Bun'n'Roll et 50 moules en papier, compostables et bio-dégradables.

Code produit Transgourmet : 248 472

Produit prêt à cuire/Poids 85g/Diamètre 90mm



[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

[commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

**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**  
Lucile Arnaud  
Luc Dubanchet  
Marie-Laure Fréchet  
Kim Lévy  
Stéphane Méjanès  
Charlotte Thizeau  
Audrey Vacher

**DESIGN GRAPHIQUE**  
Atelier Marge Design

**PHOTOGRAPHES**  
Stéphane Bahic  
Jacques Graf  
Baptiste Lignel  
Emilien Malaret

**ILLUSTRATEUR**  
Clément  
Charbonnier Bouet

**ACHEVÉ D'IMPRIMER**  
Ouvrage composé  
en Ionique (Longtype)  
et Circular (Lineto).  
Imprimé par Gutenberg  
Networks sur des papiers  
Munken Print white  
115 g 1.5 et Fedrigoni  
Woodstock Grigio.  
Mai 2017



**TRANSGOURMET**



**OMWIVORE**



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



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

