



Un an! La Revue T imaginée par Transgourmet et cultivée par Omnivore a la joie de fêter sa première bougie. Six numéros au total, qui se sont imposés comme un rendez-vous privilégié de tous les acteurs de la restauration, attachés à l'amour des produits et engagés, à travers Transgourmet, dans une relation forte avec les éleveurs, maraîchers, pêcheurs, producteurs.

Les pages de cette revue, unique en son genre par sa liberté de ton et la variété des sujets abordés, sont largement ouvertes au dialogue entre la terre et la cuisine, à cette relation privilégiée, essentielle, sans laquelle le goût et la table ne sont rien. Cette cinquième édition introduit une nouvelle rubrique, Points de vue, dans laquelle le menu unique ou à la carte fait débat; vous emmène de Rio aux Alpes, de Courchevel jusque dans les cuisines marseillaises d'Alexandre Mazzia à la rencontre du safran. Enfin, vous découvrirez la playlist 2017 des 30 produits exceptionnels sélectionnés avec cinq chefs par Transgourmet et Omnivore. De quoi cuisiner sans fin tout au long de l'année! La rédaction

**#05** 

saison p.3

POINTS DE VUE Unique ou à la carte, le menu fait débat p. 5

PÂTISSERIE Le Beige de Mori Yoshida p. 6

HORS FRONTIÈRES Rio Grande p. 8 UN PRODUIT / UN CHEF Passion Safran

p. 11

Le geste Le pain p. 14

LE GRAND ENTRETIEN Daniel Feuillette p. 16

ÉCOSYSTÈME
24 h dans le ventre
de Courchevel
p. 21

BIBLIOTHÈQUE Pierre Gagnaire p. 25

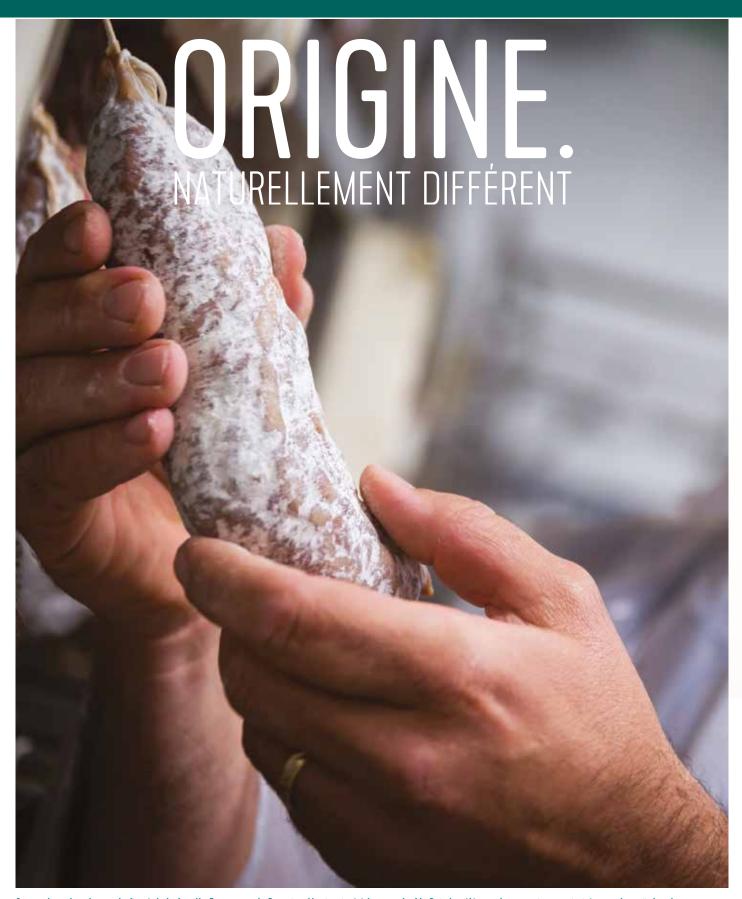
**SÉLECTION**Le top 8 des tables Omnivore p. 26

PLAYLIST
Une playlist
unique pour
faire dialoguer
producteurs
et chefs
p. 28









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



# Agneau de Sisteron Zone d'élevage Provence Alpes Côte d'Azur, Drôme provencale Histoire Bénéficiant de l'IGP, cet agneau d'exception doit être impérativement né, élevé et abattu dans la région de Sisteron, soit six départements entourant les Alpes de Haute-Provence.

# LA SAISON

Le label Rouge, délivré depuis 2007, garantit un cahier des charges strict, des brebis mère de race méditerranéenne et un nombre limité d'agneaux en fonction de la surface de pâturages disponibles. Nourris au pis durant 60 jours, les agneaux bénéficient ensuite d'une alimentation à base de foin et de céréales. Leur âge ne doit pas excéder 150 jours et leur poids 19 kg pour garantir une chair à la tendreté incomparable, naturellement rosée et parfumée.

# Dégustation

L'agneau se déguste rosé ou, tout au plus, à point. Dans tous les cas, il ne doit pas être cuit au sortir du réfrigérateur, mais à température ambiante.



# O Cive

Région de production

France

# $\underline{\text{Histoire}}$

Dans son Grand dictionnaire de cuisine,
Alexandre Dumas la
répertorie parmi ses dix
herbes d'assaisonnement. Selon les régions,
la cive est appelée
ciboule, oignon pays ou
encore cébette. Alliacé
vivace au feuillage
semi-persistant, la cive,

issue de la même famille que l'ail et l'oignon, ressemble à la ciboulette. Originaire d'Asie orientale, elle a été introduite en Europe au Moyen-Age. En France, elle est cultivée sur tout le territoire. Plantée au printemps, la cive fleurit au mois de mai. La récolte est possible tout au long de l'année, trois mois après les semis. Elle se vend fraîche, en botte.

Transgourmet Fruits et légumes se fournit en jeunes pousses et plantes aromatiques auprès de Joffrey Philibien, qui travaille avec quatre producteurs et ne fait «que de la française», qu'il conditionne dans des colis de 5 à 6 kilos.

#### Dégustation

Au niveau du goût également, la cive rappelle furieusement la ciboulette. De cette

plante riche en antioxydants, on en fait un usage aromatique, avec ses feuilles qui agrémentent parfaitement salades et omelettes, et condimentaire, avec les bulbes. A la croque, avec une tartine beurrée ou une faisselle salée poivrée, le bulbe cru est un délice. Cuite, rôtie ou braisée, la cive accompagne délicieusement les viandes blanches.

# Saint-félicien sélection Marie Quatrehomme pour Transgourmet

Zone de production Rhône-Alpes

Histoire Cousin du saint-marcellin dans sa méthode de fabrication et d'affinage, le saint-félicien est un fromage auparavant fabriqué au lait cru de chèvre et originaire de Saint-Félicien, en Ardèche, Aujourd'hui, ce fromage à pâte molle et croûte fleurie (27% de matière grasse), fabriqué au lait de vache cru ou pasteurisé, est majoritairement produit dans le Rhône et en Isère. La légende veut que la recette au lait de vache ait été inventée au début du XX<sup>e</sup> siècle par un crémier lyonnais tenant échoppe place Saint-Félicien, qui a eu l'idée de mélanger ses litres de lait invendus avec de la crème. Plus tard, en 1980, la fromagerie l'Etoile du Vercors en Isère, où Marie Quatrehomme a choisi le saint-félicien que propose Transgourmet, a développé la renommée du fromage.

# Dégustation

Le saint-félicien est onctueux, souvent à pâte coulante, légèrement salé et noisetté. Selon l'affinage, qui est de 10 jours minimum, son goût peut varier, allant du doux à une saveur plus typée. persistante en bouche. Il s'accorde volontiers avec un champagne brut, un blanc liquoreux ou sec du Sud-Ouest et s'étale sur un pain aux fruits. On le déguste idéalement d'avril à septembre et de mars à décembre.



# **6** Carrelet

Zones de pêche Atlantique nord-est, Méditerranée

#### Histoire

Également appelé plie, ce poisson plat tacheté de pois orange fraie en Atlantique et dans le Pacifique. Ce cousin de la barbue peut peser jusqu'à 7 kilos, mais une fois désarêté, il peut perdre la moitié de son poids. Chez Transgourmet, il est portionnable au gramme et conditionnable en barquette sous atmosphère.

### Dégustation

A chair maigre et fondante, le carrelet a une belle saveur iodée, très marquée. Souvent cuisiné entier, comme la sole, et fait partie des poissons qui se prêtent particulièrement bien aux recettes de terrine. Mais il se déguste tout aussi bien en friture, en grillade, poché ou encore cuit au four.



Signature des restaurants d'auteurs et de la bistronomie dans la capitale, le menu unique a fait recette ces dernières années. Mais après avoir acté la toute puissance du chef, une partie de l'opinion semble vouloir le retour du « client roi ». Deux visions pas forcément antinomiques pour les chefs parisiens Michele Farnesi ② et Mathieu Moity ②.

# Comment structurez-vous votre offre dans vos restaurants respectifs?

Mathieu Moity J'ai cherché exprès un local pour délimiter trois espaces distincts dans une même salle de restaurant: d'abord un avant comptoir plus un bar, où l'on peut venir pour l'apéritif, ou pour attendre sa place. Le mixologue propose des cocktails avec un choix de cinq à dix assiettes qui changent chaque jour. Ensuite, il y a une salle classique, avec trois ou quatre choix d'entrées, de plats et de desserts. Enfin, une grande table unique destinée au menu dégustation avec neuf plats, dont une pièce à partager au milieu du repas. J'ai voulu ainsi créer des sas pour laisser au client la liberté de se laisser tenter par l'expérience du menu unique.

Michele Farnesi Mon restaurant est très petit. Il compte environ quinze couverts plus trois au bar. L'espace de stockage et celui de la cuisine ne permettent pas de proposer un choix important de produits. Je cuisine donc un menu dégustation unique le soir, qui se décline en 4, 6 ou 7 plats.

# Quels sont les avantages et les inconvénients d'un menu unique?

MF Les clients de passage sont un bon exemple: au départ, ils ont peur, du prix, des associations. C'est sûr



# Unique ou à la carte, le menu fait débat



que 70 euros sans être très cher, ce n'est pas donné, et, si je décide par exemple de cuisiner le canard, il est possible que ce ne soit pas au goût de tout le monde. Puis ils se mettent à table, et prennent le menu avec le moins de plats. Au fil du repas, ils changent pour avoir six services. C'est très gratifiant, mais c'est souvent la galère en cuisine. Personnellement, quand je vais au restaurant, j'aime bien ne pas avoir à choisir. Et je suis souvent irrité quand on me donne le choix entre cinq menus et qu'il faut que je me mette d'accord avec ma copine parce qu'il n'est pas disponible pour toute la tablée. Ça, c'est une façon d'imposer, je trouve.

MM Là encore, il s'agit une fois de plus de l'influence de mon lieu: pour goûter

le menu dégustation, ils doivent s'installer à une grande table aux côtés d'inconnus. Pour certains. ça pose un léger problème. Ce qui m'intéresse, c'est lorsque la pièce à partager arrive à table: là ils n'ont plus le choix et vont les uns vers les autres. Je songe en ce moment à faire intervenir une autre pièce à partager plus en amont au cours du repas. Par rapport aux cas particuliers (végétariens, allergiques, etc.). Mais si on s'adresse directement, sur le menu, au client qui ne mange pas de ci ou pas de ça, il oublie complètement l'offre normale et c'est dommage.

Le menu dégustation permet-il de s'exprimer davantage en tant que chef?

MM Le menu dégustation est une finalité à mon histoire, mais je n'en raconte pas moins une dans mes plats à la carte. Je pense que c'est le contenu de l'assiette qui amène une évolution dans le restaurant, mais qu'on n'évolue pas seulement en créant des menus uniques. En revanche, c'est vrai qu'à la carte, il est plus difficile de faire entendre sa musique parfois, parce que la clientèle ne cherche pas forcément à me comprendre comme elle le fait lorsqu'elle apprécie un menu dégustation.

MF Pour moi, il s'agit vraiment de montrer de quoi je suis capable. C'est un investissement sur mon nom, sur lequel je ne me vois pas faire de compromis, ou sacrifier à la mode qui dit qu'il faut arrêter le menu dégustation.

# Comment les retours de vos clients influent-ils sur votre offre?

MF Idéalement, lorsqu'on vient dans ce genre de restaurants, on fait confiance au chef, parce qu'on présume qu'il est bon. Je pense que je diversifierai mon offre en diversifiant les lieux, en ouvrant un autre établissement à côté de Dilia.

MM Si je vois que les gens me demandent plus de menus dégustation, je pense que je me lancerai. C'est ce qui s'est passé pour certains chefs, comme Iñaki Aizpitarte (Chateaubriand, Paris, ndlr). Comme quoi le chemin peut être fait dans les deux sens.

<u>Propos recueillis par</u> Kim Lévy

# Michele Farnesi, Dilia

1 rue d'Eupatoria, 75020 Paris / dilia.fr

# Mathieu Moity, Iratze

73 rue Amelot, 75011 Paris restaurant-iratze.com

# Le Beige de Mori Yoshida

<u>Texte</u>
Marie-Laure Fréchet
<u>Photos</u>
Stéphane Bahic



Le pâtissier japonais vénère la pâtisserie française. Avec cette tartelette, il lui rend un hommage tout en élégance et mesure. Japonais vous avez dit?

Depuis trois générations, on travaille le sucré dans sa famille. Après une formation au Japon et une expérience à l'hôtel Park Hyatt de Tokyo, où il se passionne pour la pâtisserie française, Mori Yoshida ouvre en 2005 sa pâtisserie à Shizuoka. Mais convaincu

qu'on ne peut faire de la pâtisserie française qu'en France et mieux encore à Paris, il ouvre en 2013 sa boutique à deux pas des Invalides.

Un écrin sobre pour des gâteaux tirés au cordeau, centrés sur les produits français. Pâtissier rigoureux, il traque avant tout le goût dans son interprétation des classiques, à l'exemple de son saint-honoré citron, son millefeuille noisette ou son chausson aux pommes.

#### l'IDÉE

«Cela fait vingt ans que je fais de la pâtisserie et des idées, j'en ai beaucoup. Il y a douze ans, je tenais une pâtisserie au Japon. Mais j'avais envie de faire de la pâtisserie française. Ce n'est pas possible au Japon, car tout y est différent: l'air, la farine, les œufs. Je suis donc venu à Paris. l'endroit idéal. Ce gâteau, c'est un peu ma signature. J'ai pensé aux Français qui aiment en général le praliné, le croustillant et j'ai donc créé un gâteau pour eux. Moi, ce que j'aime en pâtisserie, ce sont les parfums et les agrumes en particulier. D'où l'Earl Grey et le citron vert. Je viens d'une région où l'on produit du thé vert et j'en bois moi-même beaucoup. Je connais donc bien le thé. Mais ici à Paris, on ne trouve pas de bons thés verts. Ni de bon matcha ou de bons yuzus. Si c'est moins bon qu'au Japon, je n'utilise pas. Je ne travaille donc que des produits francais.

Pour moi, le Beige est un gâteau français. Mais les clients le voient comme "un gâteau français fait par un chef japonais", car il est léger et peu sucré. Ce n'est pas moi qui fixe les limites de la pâtisserie française. Moi, je suis Japonais et j'aime simplement les choses moins sucrées.»

#### L'INSPIRATION

«J'ai mangé beaucoup de gâteaux en France, au Japon et ailleurs. Il y a dix ans, j'ai goûté la tarte vanille de Pierre Hermé. A l'époque, je me suis dit que c'était le meilleur gâteau du monde. Ce gâteau, c'est vanille, vanille, vanille. Je respecte beaucoup Pierre Hermé. C'est une sorte de modèle. Je le considère comme le centre de gravité de la pâtisserie française. Moi, par rapport à lui, je suis dans un coin.»

#### LA DÉGUSTATION

«Comme il est construit par strates, les saveurs vont s'exprimer les unes après les autres au fur et à mesure de la dégustation. D'abord la fraîcheur de l'Earl Grey, puis le côté plus sucré du chocolat.»

#### Mori Yoshida

65 avenue de Breteuil 75007 Paris moriyoshida.fr



# LA COMPOSITION Pour Ø 16 cm x 2

1 Pâte sucrée au chocolat 185 g de beurre 125 g de sucre glace 30 g de poudre d'amandes 17 g de poudre de noisettes 3 g de sel 255 g de farine T55 60 g d'œufs 30 g de cacao en poudre

# 2 Praliné feuilleté

36 g de chocolat au lait 40 % 22 g de chocolat extra bitter 100 g de praliné amande 100 g de feuilletine Zeste de citron vert 0,2 p.

# 3 Ganache orange

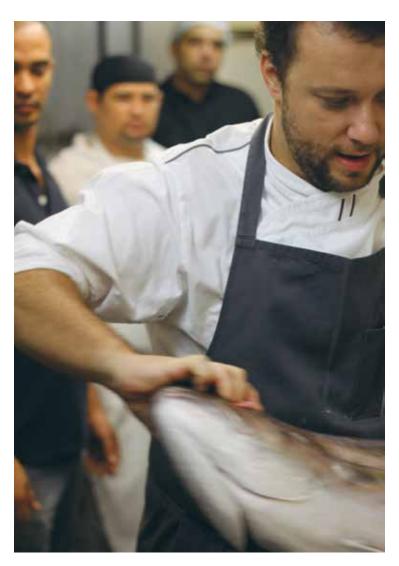
132 g de crème 35 % MG 90 g de chocolat au lait 40 % Zeste d'orange 0,5 p.

# 4 Mousse beige

180 g de lait 210 g de crème 6 g de thé Earl Grey Zeste citron vert 0,3 p. 75 g de jaune d'œuf 54 g de sucre 4,8 g de gélatine 80 g de crème fouettée

# **5** Décor

Chocolat blanc Poudre de thé Earl Grey Zeste de citron vert





HORS-FRONTIÈRES

# Rio Grande

En gastronomie, São Paulo a longtemps dominé Rio la mythique, mais l'enracinement récent de jeunes chefs cariocas, créatifs et attachés aux ingrédients locaux, pourrait bien tout bouleverser.

<u>Texte & photos</u> Valentine de Lagarde

Le football a ses derbies de légende. Mais au vrai pays du football, la cuisine pourrait bien surclasser dans son suspens nerveux les tenants et aboutissants du ballon rond. On parle bien sûr de Rio versus São Paulo. Où plutôt de l'inverse, tant, durant des années, les Paulistes ont joué à domicile. Et dominé largement les Cariocas. Mais Rio se rebiffe. Exemple le plus récent: Alberto Landgraf. Après avoir fait chanter les palais des Paulistes pendant plus de trois ans, Alberto Landgraf ferme Épice (où il traitait le légume comme une viande, grillé, snacké, en carpaccio...) et prend la direction de Rio de Janeiro pour de nouvelles aventures. Sa future table, Oteque, sera du coté de Botafogo, non loin des copains Rafael Costa e Silva et Pedro de Artagão. Avec Thomas Troisgros, Pedro de Artagão et Rafael Costa e Silva complètent le trio d'attaquants aux avants-postes de la gastronoLe «jeito», cette manière typiquement carioca de mettre du talent dans une forme de laisser-faire, mais avec beaucoup de travail afin de sourcer, enseigner...

mie carioca. Sous le bienveillant parrainage de Claude Troisgros, fils de Pierre parti de Roanne et devenu en trente ans une figure incontournable de la cuisine carioca, ces trois-là ont investi peu à peu le champ des médias et surtout celui d'une cuisine de très







haute qualité qui n'a plus rien à envier à São Paulo.

À Thomas Troisgros (en haut à droite), désormais seul aux manettes, la touche française: il n'oublie pas les classiques de Claude - ravioli à base farine de manioc, purée de mandoquinha (cousine de la patate douce), sour cream et sauce beurre noisette - mais se singularise aussi avec sa chips de mandoquinha surmontée d'un tartare de thon, betteraves acidulées, foie gras et quelques herbes, qu'il sert à Olympe. À Artagão le mix subtil entre comfort food et identité brésilienne à Irajà et Formidable. C'est un cuisinier dont les sources puisent au cœur du Brésil: le fruit de la passion est associé à la cigale de mer et noix de coco, la mandarine au tartare de bœuf, la burrata locale au poisson cru. À Rafael Costa e Silva. ancien second d'Andoni Aduriz à Mugaritz, l'avant-garde, toujours largement ancrée dans une tradition de produits brésiliens. Il ajuste sa carte en fonction de ce qu'il trouve dans ses potagers et de ses envies. Carpaccio de Saint-Jacques crues légèrement brûlées au chalumeau, bouillon, huile d'herbes, jeunes pousses... Jaune d'œuf basse température, mousseline d'igname et lait de coco, tranche de bacon séchée et pain maison... Cou de bœuf saisi sur le contour, tendre au centre, collé avec une sauce épaisse sur base de tucupi.

Ils sont en train de former la génération montante des fourneaux. Avec le «jeito», cette manière typiquement carioca de mettre du talent dans une forme de laisser-faire, mais avec beaucoup de travail afin de sourcer, enseigner, communiquer sur des atouts que la ville est bien loin d'avoir encore exploités.

# Nos adresses

Pavão Azul Rue Hilário de Gouveia, 71 - Copacabana +55 (21) 2236 2381/ www.facebook.com/ pavaoazul

Aprazível Rue Aprazível, 62 -Santa Teresa +55 (21) 2508 9174 / www.aprazível.com.br

Ferro e Farinha Rue Andrade Pertence, 42D - Catete www.facebook.com/ FerroEFarhina

Aconchego Carioca
Rue Barão de Iguatemi,
379 - Maracanã
+55 (21) 2273 1035 /
www.facebook.com/
aconchego.carioca

#### L'adresse de Rafael Costa e Silva Lasai

Rue Conde de Irajá, 191 - Botafogo +55 (21) 3449-1834 / www.lasai.com.br

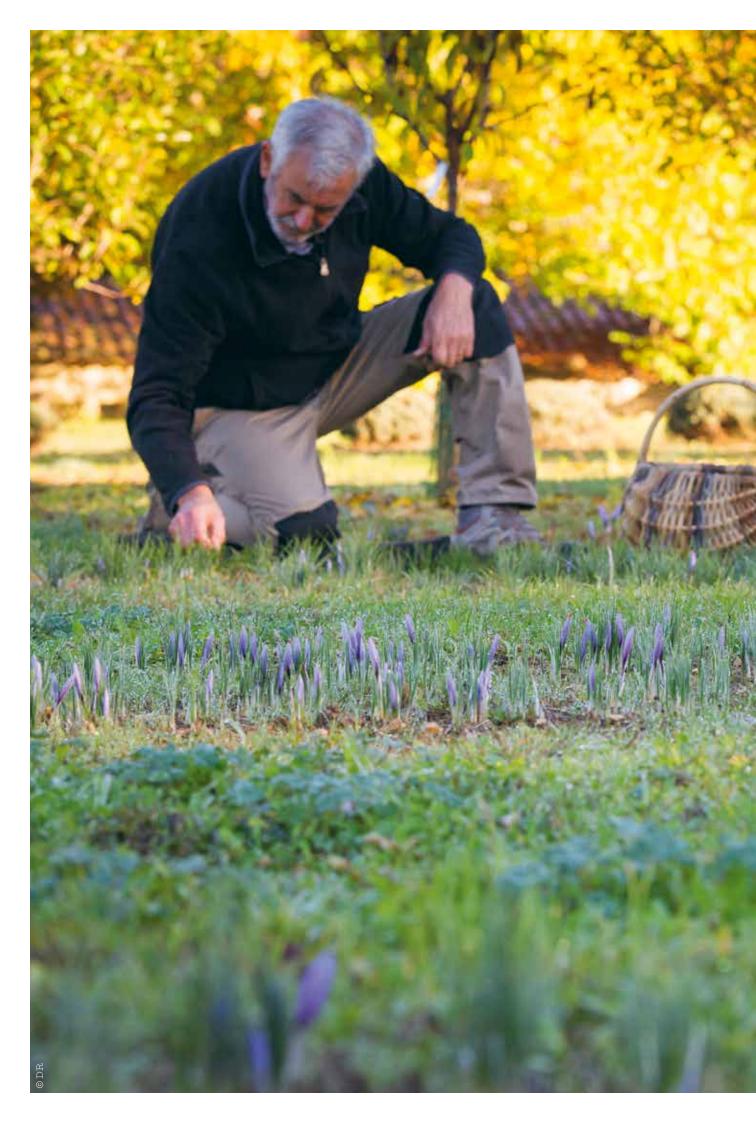
#### L'adresse de Thomas Troisgros

Olympe Rue Custódia Serrão, 62 - Lagoa +55 (21) 2539 4542 / www.olympe.com.br

### Les adresses de Pedro de Artagão

Irajá Rue Conde de Irajá, 109 - Botafogo +55 (21) 2246 1395 / www.irajagastro.com. br

Formidable
Rue João Lira, 148 Leblon
+55 (21) 2239 7632 /
www.formidablebistrot.
com.br





DANIEL VASLIN / ALEXANDRE MAZZIA

# Passion safran

L'or rouge fait son retour sur les terres hexagonales. Daniel Vaslin, producteur en Provence, est l'un des pionniers de la réintroduction du safran. Sous ses yeux, le chef Alexandre Mazzia détourne de ses usages habituels cette épice dont la puissance est réputée difficile à apprivoiser.

<u>Texte</u> Kim Lévy <u>Photos</u> Baptiste Lignel





C'est un mangeur averti que reçoit, pour la première fois, le chef Alexandre Mazzia: le safranier Daniel Vaslin goûte souvent les plats nés de sa culture chez les cuisiniers dont il est le pourvoyeur. Membre fondateur de l'Association Safran-Provence, il en est aussi le président et cultive l'or rouge depuis 2006, au moment où sa culture reprenait de l'essor en France.

Avant toute chose, leur rencontre s'amorce par la scrutation d'un extrait de son cru: 2,5 grammes de stigmates - c'est ainsi que se nomment les fins filaments - d'un rouge flamboyant. Le chef, qui prépare sa mise en place pour le service du midi, dans son restaurant du 8<sup>e</sup> arrondissement de Marseille, prend un temps pour humer le contenu du petit pot. «Cela représente environ 500 fleurs, une demi-heure de récolte et une heure d'émondage», explique le safranier, en invitant à déguster un fragile fragment de pistil pourpre qui, brut, se révèle d'une forte amertume. «Le plus délicat dans le travail du safran est de bien contrôler l'humidité du produit fini : elle doit être inférieure à 10 %, sinon il se dégrade. Pour cela, la température de séchage peut monter jusqu'à 70 °C. Cette étape détermine le succès du processus mais aussi les propriétés organoleptiques.» Le goût du safran suit depuis longtemps le chef Alexandre Mazzia. Cela a commencé dans le Jura, avec un risotto safrané, puis lors d'un voyage avec un tajine de mouton accompagné d'un beurre à l'or rouge. Cela a continué avec Jean-Baptiste Anfosso, son producteur attitré, devenu safranier il y a deux ans: tous deux explorent «un jour le côté floral, très incisif, l'autre, le côté plus minéral». Tout est dans la subtilité, pour ne pas que cela prenne le dessus.

Tout est sensible.

Sensible, le «Crocus Sativus » l'est: pas question pour Daniel Vaslin et les dizaines d'autres producteurs de l'Association, de recourir à des intrants chimiques. Sa culture est biologique, même si elle n'est pas labellisée comme telle. Cependant, la fleur bleue dont est issu le safran - rappelons qu'il s'agit de l'épice la plus chère du monde dont le cours avoisine les 30 euros le gramme - n'est pas capricieuse. «Ses bulbes s'adaptent bien à tous les sols pourvu qu'ils soient calcaires, c'est pour cela qu'on en trouve un peu partout en France. » Cependant, elle entretient une relation compliquée avec la température: ce sont les hivers très froids qui ont précipité la fin de sa culture en France au tournant du XXe siècle, en même temps que la concurrence étrangère et la maladie qui a décimé les champs du Gâtinais, alors principale région productrice. C'est aussi

un coup de froid, le premier de l'année en octobre, qui permet l'épanouissement des fleurs et la récolte sur trois à quatre semaines, dans la foulée.

C'est justement un plat tout en jeu de températures que le chef a choisi de lui faire déguster: un plat liquide au condiment glacé. Dressé sur une assiette blanche à bords très bas, il se présente sous la forme de quatre strates planes, sirupeuses, chacune d'une couleur très profonde, brillante et lisse, qui bouscule sa voisine sans jamais s'y mélanger: le bois acajou du jus de canard, le faux blanc du tapioca, le gris perle de l'émulsion de champignon poivrée et au centre, le jaune orangé du fruit de la passion. À côté de ce tableau gustatif, qui évoque un atoll assailli par l'écume, un petit bol contient une quenelle de glace au safran jaune d'or. C'est un radeau pour le palais: en raclant un





peu de chaque strate avec une cuillère, les papilles sont submergées par la puissance des sucs du jus de canard très réduit – quasiment une glace de viande – et l'acidité du fruit de la passion. Le goût du safran glacé accompagne en fondant le ressac des saveurs.

«Souvent, les arômes sont dans le chaud, mais en réalisant une glace, il y a moins d'amertume et plus de subtilité: de métallique, son goût devient au fur et à mesure plus évanescent. Le côté métallique intervient au chaud, donc le chaud-froid est intéressant. On arrive ainsi à avoir des degrés de salinité, comme dans le vin. [...] Mais ce n'est pas à l'école hôtelière que l'on apprend le safran. C'est une épice compliquée.» Daniel Vaslin acquiesce, il a pu le constater au champ comme auprès des cuisiniers qu'il côtoie : le safran, il faut l'aimer pour le sublimer.

AM par Alexandre Mazzia 9 rue François Rocca 13008 Marseille

Daniel Vaslin
Le Safran
de Saint-Maime
Mas des gorges
04300 St-Maime

À retrouver chez Transgourmet Safran de Provence Transgourmet Origine

# Tapioca / jus de canard réduit / champignons / passion / glace au safran



#### Ingrédients

- 4 stigmates de safran
- Jus de 3 fruits de la passion
- Jus de canard
- Jus de canaro — Beurre
- Echalote ciselée
- Lait fermenté
- Champignons
- Tapioca à gros grains

# Glace

- -11 de lait
- 4 stigmates de safran

# <u>La veille</u>

Infuser le beurre à froid avec le safran. Infuser le lait fermenté sans le faire bouillir avec les champignons. Infuser le lait avec le safran pendant une douzaine d'heures. Préparer la glace avec le lait infusé au safran.

# Le jour

Réduire le jus de fruit de la passion. Réduire le jus de canard quasiment jusqu'à la glace. Préparer un beurre blanc au safran. Passer le beurre blanc et réserver les échalotes ciselées et les stigmates de safran.
Faire cuire le tapioca à l'eau
puis le lier avec le beurre
blanc. Emulsionner le lait
fermenté infusé aux champignons. Assaisonner généreusement de poivre noir.

# Dressage

Dresser côte à côte des aplats de chaque élément. Parsemer le tapioca d'échalotes et de stigmates. Former une quenelle de glace au safran et la dresser harmonieusement dans l'assiette ou la présenter à part.

# Le pain

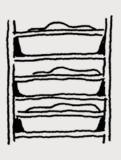
Avec Xavier, de Utopie, la meilleure boulangerie de France 2016, on a croqué la fabrication d'une baguette tradition.

Par Clément Charbonnier Bouet



# 3 Débacage et repos

Arrivés au terme de la gestation, on sort (difficilement) la pâte du pétrin. Après une demi-heure de détente à l'air libre, elle est stockée dans des bacs de 6,8kg dans un frigo à 5°C pendant 12 heures. Ce temps de repos permet la pousse et la fermentation de la pâte grâce à l'action du levain.

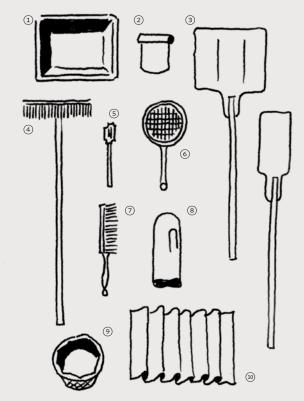




#### **4 Détaillage** La pâte est placée dans

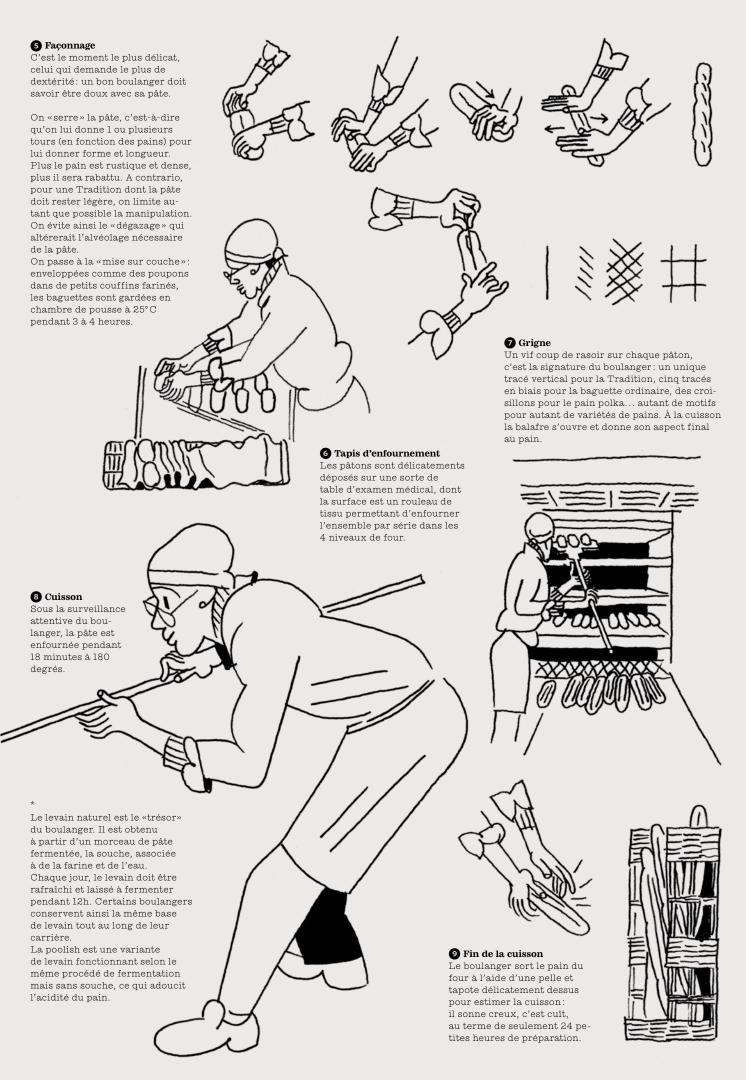
une machine à détailler

qui divise le bloc en 20 pâtons de 340 grammes chacun. Ils sont ensuite bercés une demi-heure à température ambiante dans une balancelle appelée repose-pâton.



# Les outils

- 1) Bac
- ② coupe-pâte
- 3 Pelles
- 4 Balai à four
- ⑤ Grigne
- 6 Tamis
- 7 Brosse
- ® Gants de cuisson
- 9 Paneton @ Couche







Ci-contre: Daniel Feuillette en pleine inspection des insectes, gendarmes et voyous de son verger de Bonny-sur-Loire.

DANIEL FEUILLETTE

# «Produire des fruits, c'est une passion»

Entretien réalisé par Stéphane Méjanès Photo Romain Bassenne

Dans les Vergers des Beaumonts, à Bonny-sur-Loire dans le Loiret, on travaille en famille.

Daniel Feuillette est en retraite active, il a transmis le flambeau à ses neveux, Julien et David, qui sont eux-mêmes cousins. Sur 50 hectares, dont 14 en bio, avec science et conscience, ils cultivent des pommes et des poires, stars de la filière Jardins de Pays de Transgourmet Fruits et Légumes. Entretien à trois voix.

# Comment sont nés les Vergers des Beaumonts?

Daniel Feuillette Mon père, Jacques Feuillette, est né à Livry-Gargan, mais la souche de la famille est à Bonny-sur-Loire. Passionné par la terre, il est revenu chez ses parents, qui avaient monté une maison de couture. Nous sommes après-guerre. Mon père bricolait pour nourrir sa famille, élevait des poules, des cochons, et avait commencé à planter quelques pommiers. Il nous a transmis le germe de l'amour de la terre. Nous sommes devenus une vraie entreprise d'arboriculteurs au début des années 70. Nous sommes un verger un peu atypique dans la façon de produire des fruits parce que c'est une philosophie depuis toujours chez nous de préserver la nature.

# Quel type d'arboriculture avez-vous alors mis en œuvre?

<u>D.F.</u> Dès le début, nous avons eu la volonté de réduire les pesticides. À l'époque, un bon producteur était un

gars qui traitait, qui soignait. On a anticipé un mouvement, notamment grâce au poirier. Nous avions la pression du psylle, un ravageur qui contamine les poires au printemps. Plus on traitait, plus il y en avait. Nous sommes au début des années 80 et nous rencontrons d'autres arboriculteurs, notamment dans le Sud de la France. En collaboration avec le Cemagref (devenu Irstea, ndlr), nous décidons d'arrêter de traiter sur de petites parcelles de référence. Et là, le psylle disparaît! En traitant, on tuait les voleurs mais aussi les gendarmes. Pendant deux ans, ça a été le bonheur, puis d'autres insectes sont arrivés, que l'on ne connaissait même pas. Mais nous avons continué la recherche. pendant dix ans, pour sélectionner les variétés résistantes, nouvelles ou anciennes améliorées, pour identifier les bons traitements, et pour déterminer le moment précis où il faut traiter. On a été considéré comme des rigolos, puis des écolos, puis des écologistes. Finalement, on a été copié et c'est devenu aujourd'hui une norme.

# Quelle est la particularité de votre terroir?

D.F. À Bonny, on a arraché de la vigne quand on était gamin. Elle est là depuis les Romains, on est dans les coteaux-de-la-loire, Sancerre est à 30 km. On aurait pu être vigneron, on a fait l'autre choix. Mais, si c'est un terroir à vignes, ça fait de bonnes pommes. Produire des fruits, c'est une passion, et on ne suit pas les effets de mode, ce qui pour



Nous emmenons
nos produits
du pied de
l'arbre au rayon
du magasin:
production,
conditionnement,
livraison,
commerce

moi est très important. J'ai un lien d'amour avec ces pommes. Quand l'été, il y a un orage de grêle, je suis toujours dehors et je me suis surpris à pleurer quand j'ai vu tomber les grêlons sur mes fruits. Y a de l'émotion là-dedans, c'est comme ca.

# Quelle est aujourd'hui la contribution des nouveaux patrons des Vergers?

Julien Feuillette Nous poursuivons le mouvement initié par nos parents au début des années 90: cultiver une partie du verger en bio. Et surtout, nous emmenons nos produits du pied de l'arbre au rayon du magasin: production, conditionnement, livraison, commerce. David s'occupe de la production,

moi du commerce. La production se fait à Bonny-sur-Loire, le verger occupe aujourd'hui 45 à 50 hectares presque d'un seul tenant. Le stockage se fait à Saint-Martin-d'Auxigny, dans le Cher, à 1 °C et sous une atmosphère contrôlée, le conditionnement et les livraisons aussi. Nous avons la chance d'avoir une douzaine de variétés de pommes, une demi-douzaine de poires, il y en a pour tous les goûts. Pour chaque période de l'année, aussi. Il faut apprendre aux gens à consommer les fruits au bon moment. Chez nous, tout commence par les variétés précoces, reine des reinettes, akane ou elstar. En cœur de saison, on aura de la granny smith ou des canada gris. Et en fin de saison, gala et golden.

# Où peut-on trouver vos fruits?

D.F. Il faut le dire, on est très branché sur Carrefour. C'est aux Vergers des Beaumonts qu'a été signée la première Filière Qualité Carrefour, en 1993. Nous sommes très engagés avec les gens qui nous respectent. Ce qui leur a plu, c'est notre passion, sans laquelle rien n'est possible dans ce métier. Notre engagement, aussi, notre côté utopique, notre goût du risque. On n'a pas de toit sur la tête, on a pris des gamelles, de grosses attaques d'insectes, de tavelures, mais on n'a jamais eu de bidons. C'est une façon de vivre, on se soigne à l'homéopathie, par exemple. Je pense un arbre comme une personne humaine. Nos fruits sont aussi disponibles via Transgourmet Fruits et Légumes dans la filière Jardins de Pays.

J.F. Nous travaillons de façon très proche avec Transgourmet Fruits et légumes, en nous inscrivant dans leur démarche locale Jardins de Pays.

# Pourquoi n'êtes-vous pas 100% bio?

<u>D.F.</u> Le choix entre la certification bio ou pas correspond à deux stratégies, à deux itinéraires techniques différents. En bio, il y a une prise de risque. Avec des variétés fragiles comme la golden ou la gala, ce risque est très fort. On peut avoir besoin de traiter avant et après la fleur. L'autre difficulté, c'est la rapidité d'intervention. En bio, il faut passer partout en moins de 24 heures. Nous n'avons pas le personnel suffisant pour réussir cet exploit sur 50 hectares.

# Quel est l'avenir des Vergers des Beaumonts?

D.F. Le développement passe par de nouvelles variétés et le maintien ou l'amélioration de variétés anciennes, le tout par des croisements naturels, souvent réalisés par des passionnés qui mettent des années à sortir une pomme de qualité. C'est en tout cas le goût et l'intérêt agronomique qui guident nos choix. L'objectif est à chaque fois de réduire au maximum les intrants, même biologiques. Dans tous les cas, nous maîtrisons nos rendements, entre 45 et 50 tonnes à l'hectare, pour concentrer en sucre, et donc en saveur. Partager le meilleur, pour moi, c'est la chose la plus importante. Une vie, c'est court, si on ne sait pas partager le meilleur, à quoi bon vivre? Nous croyons beaucoup à une nouvelle pomme que nous venons de planter, la mandy, d'un rouge intense, vif, assez sucrée et légèrement acidulée, mais aussi naturellement résistante à la tavelure. Rendez-vous dans quatre ans avec mandy!

Vergers des Beaumonts Route d'Auxerre 45420 Bonny-sur-Loire 02 38 31 63 88 https://fr-fr.facebook.com/ vergersdesbeaumonts.bonny

À retrouver chez Transgourmet
Fruits et légumes
Pommes: canada, chanteclerc,
reine des reinettes, braebum, jonagold,
red chief, golden, granny smith, idared,
royal gala, elstar, fuji, rubinette.
Poires: doyenné du comice,
passe crassanes, beurré hardy,
Dr Jules Guyot, wiliams, conférence.







# UN NOUVEAU CHOCOLAT BLANC **AU CARAMEL 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





ÉCOSYSTÈME

# 24 heures dans le ventre de Courchevel

De décembre à la fin mars, la saison bat son plein à Courchevel, village de 2400 âmes pris d'assaut par une clientèle ultra chic, riche et internationale. L'activité, pour les saisonniers et les fournisseurs de produits d'exception du terroir ou de luxe, est éphémère mais intense, entre mise en place rapide des équipes et obligation d'assurer un service et un standing digne des 14 étoiles de la station.

Nous y avons fait un tour des pistes gastronomiques.

<u>Texte</u> Amélie Riberolle <u>Photos</u> Romain Bassenne

5:00 Jean-Pierre Missilier a déjà embauché avant la première «ramasse». Trente-cinq ans qu'à ce rythme il affine les meilleurs reblochons du coin dans sa cave du Grand-Bornand. C'est l'heure de la pesée et hop, les fromages sont rangés à 12 °C et pas loin de 100% d'humidité, pour une petite quinzaine de jours, durant lesquels ils sont régulièrement retournés. C'est là qu'intervient le talent de Jean-Pierre: «Le premier maillon, c'est bien sûr le producteur, d'ailleurs un bon affineur doit savoir les identifier. Ma valeur ajoutée c'est de faire se rencontrer tel ou tel avec le bon client. Je n'envoie pas les mêmes fromages à Lyon qu'en Bretagne!» Pas question de tirer la croûte à soi: «Quand j'entends des félicitations, je les transmets!» Alors bien sûr, certains matins, c'est dur. Surtout pendant les périodes où les ventes sont faibles, où la petite entreprise fait le tampon. «C'est justement mon job de pallier les problèmes de régularité, tant en quantité qu'en qualité. Et puis franchement, bosser dans ce cadre, hein?»

**7:00** Le ballet des motoneiges commence entre l'altiport et la Cave des creux. Chaque matin, il faut monter à

2 112 mètres d'altitude la fine équipe de vingt-deux personnes et tous les produits frais avant la mise en place. «On peut faire jusqu'à quarante allers-retours les grosses journées. Avec parfois quelques mauvaises surprises, des moteurs qui se noient ou des œufs qui se cassent, mais c'est le jeu!» Florian et Boris Glise (ca ne s'invente pas) sont deux enfants du pays. Anciens moniteurs de ski, ils ont opéré un virage professionnel en retapant une ancienne bergerie, idéalement située au sommet du télésiège de l'aiguille du Fruit. En cuisine, ils ont installé Daniel Thibault, qui envoie une cuisine qui réchauffe les skieurs.

7:30 A 1850, le gargantuesque buffet du petit déjeuner est prêt à être attaqué par les plus matinaux des clients des doubles étoilés Airelles. Largement de quoi faire le plein d'énergie, que l'on soit plutôt en mode «avec» (beurre, viennoiseries et chantilly) ou «sans» (immense choix de viennoiserie gluten-free et laits végétaux). Serveurs en tyroliens mais se gardant bien d'en faire trop pour conserver la magie du lieu. Les enfants babillent, les grands discutent de la météo, en pantoufles ou début de tenue de ski. Le premier effort, et pas des moindres: renoncer à se servir une nouvelle fois et laisser la matinée filer au coin du feu.

8:00 Comme tous les jeudis, un trio de copines savoure son petit déjeuner au Chat botté avant d'enfiler un tablier pour un cours de cuisine au Chabichou. Michel Rochedy, pionnier de la gastronomie d'altitude, et son fidèle Stéphane Buron peaufinent avec elles le déjeuner découverte, différent chaque jour. Trois participants maximum, «pour faciliter l'osmose» et taper dedans jusqu'au déjeuner, quand ces dames se feront servir leurs réalisations pour épater ces messieurs tout juste redescendus des pistes.

9:00 C'est l'arrivée du poisson au Koori, table japonaise de haute volée de L'Apogée, sur les hauteurs du Jardin alpin. La sortie de piste date de 1988 pour Jean-Luc Lefrançois, qui participe à un concours à Sapporo et tombe en amour pour cette cuisine tout en épure et subtilité. Il en a acquis les gestes, transmis aux «sushis masters» de Koori, pour «glace» en nippon.

13:00 La neige tombe dru, les chaussures de ski claquent sur le plancher de la Cave des creux. «On est dans le jus!» Florian, Boris et la clique ne perdent rien de leur coolitude, derrière leurs tabliers de laine de la Filature Arpin, entre la terrasse et la salle où les gants sèchent au-dessus de la cheminée. Sous le regard impassible d'une tête de tau-

reau flanquée d'une boule à facettes, «reste de soirée privée», on se régale de planches de charcuterie de la maison Guy Gros, de Villard-du-Planay, à partager, de côtes d'agneau à l'ail des ours ou bien sûr de fondue de fromages de la coopérative laitière. «On essaie de travailler au maximum en local, jusqu'au génepi qui vient de Pralognan, on est des gars du coin!» souligne Boris, qui se régale de voir défiler les combis rouges de l'ESF (l'école du ski français), uniforme qu'il a porté il y a quelques années. «Bien sûr le ski me manque un peu, mais quand c'est calme je ne m'interdis pas une petite descente!»

17:30 Les pistes ferment une à une, la bande de la Cave des creux redescend. La fatigue est là mais l'enthousiasme aussi.

**18:00** C'est l'heure du chocolat chaud, ou de l'apéro-récupération, au Lana, au pied de la piste de Bellecôte. Ambiance capitons et moumoute au coin du feu, sous le regard d'un hypnotique ours polaire animé.

21:00 Autour du comptoir du Koori, on se laisse hypnotiser par les gestes des sushis masters, qui enquillent les boules de riz blanc comme neige. Les couteaux affûtés découpent les filets de bar, de sériole et d'anguille sans la moindre faute de carre.





22:30 Fin de service chez Pierre Gagnaire aux Airelles. C'est en fait Léo Forget qui officie en cuisine, comme à Gordes, avec Romain en salle. Ces deux-là sont passés maîtres dans l'art de transmettre l'expérience Gagnaire en s'adaptant aux clients. «Cela dépend vraiment d'eux, explique Romain, dans cette salle intime qui ne dépasse pas les vingt couverts». Il ne sortira certainement pas ce soir: «Au bout de trois ans, on a fait le tour, c'est un peu toujours les mêmes dans les mêmes boîtes et les mêmes bars. C'est une bulle saisonnière. Mais c'est une sacrée aventure».

23:00 Un cigare dans le fumoir du Cheval Blanc voisin, tout de cuir et fourrure, imaginé comme une yourte de Mongolie avec ses tables en bois massif. On échange sur son dîner au 1947 (en hommage au plus prestigieux millésime du château bordelais, que possèdent également les propriétaires de l'établissement 5 étoiles de Courchevel), carte à trois macarons signée Yannick Alléno.

Minuit On arrive encore au bar du Lana, pour se lover sur un canapé avec sur les genoux la carte, trilingue (français, anglais, russe). Un Blacknut, tiens: vodka Absolut, Frangelico, liqueur de mûre, blanc d'œuf et ginger beer. Pas d'heure officielle de fermeture. Au royaume du luxe, le client est forcément roi.

#### photos, de gauche à droite

L'un des sushi masters du Koori, table de l'Apogée; et la fromagerie de Jean-Pierre Missilier (3° en partant de la gauche), au Grand-Bornand.

# Restaurants

# La Cave des creux

Sommet du télésiège de l'Aiguille du fruit (accès piéton depuis l'altiport), 73120 Courchevel, 04 79 07 76 14 info@cavedescreuxcourchevel.com

#### Koori, L'Apogée

5 rue Emile-Allais, Jardin Alpin, 73120 Courchevel, 04 79 04 01 04 koori@lapogeecourchevel. com

#### Les Airelles

rue du Jardin Alpin 73120 Courchevel 04 79 00 38 38 info@airelles.fr

# Le Chabichou

rue des Chenus, 73120 Courchevel 04 79 08 00 55 info@lechabichou.com

# Cheval blanc

rue du Jardin Alpin 73120 Courchevel 04 79 00 50 50 info.courchevel@ chevalblanc.com

# Transgourmet Alpes

ZAC des Bordets Rue Sarcelles, BP58 74132 Bonneville Cedex 08 26 10 17 00

# Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

# Jean-Pierre Missilier, affineur de reblochon

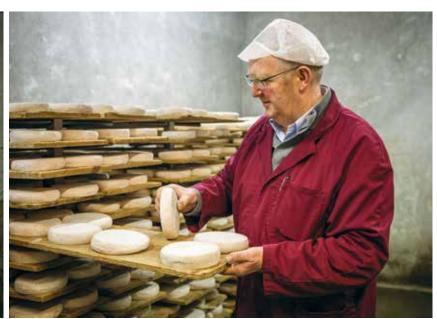
167 route des Frasses Jacquiers, Vallée du Bouchet, 74450 Le Grand-Bornand 04 50 02 31 47

À retrouver chez Transgourmet Reblochon fermier

Le GAEC de La Plagne, Raphaël Métral, producteur de reblochon fermier, artisan, fournisseur, producteur,

Route de la Crosse, 74420 Boëge.

À retrouver chez Transgourmet Reblochon fermier







PIERRE GAGNAIRE

# «La vie est un livre ouvert»

Texte & photos Marie-Laure Fréchet

Dans son appartement parisien, la belle bibliothèque occupe tout un pan de la salle à manger. Pierre Gagnaire y conserve peu de livres de cuisine. Sur les rayonnages, les livres d'une vie et de passions, qu'il partage avec son épouse Sylvie.

# Quel regard portez-vous sur les livres de cuisine?

Avant de mourir, le chef de cuisine qui a vendu son restaurant à mon père m'a offert des exemplaires d'époque d'ouvrages d'Edouard Mignon. J'y ai appris ce qu'était une pascaline ou une moussette de Garenne. Mais comme je n'aimais pas ce métier, honnêtement, les livres de cuisine, ce n'était pas mon truc. Ce n'était qu'une boîte à idées, comme l'ont été les fiches «Elle». Pendant des années, j'ai fait des merveilles, dont j'avais trouvé la recette dans ce magazine féminin. «Elle» était parfaite. Aujourd'hui, je ne peux pas dire que j'ouvre les livres de cuisine. J'y reviendrai peut-être. Les livres de cuisine, c'est parfait pour caler les dessous de table. Evidemment, il faut le prendre au second degré. Par exemple, le rognon grillé avec un œuf frit, j'ai plus ou moins fait la même chose et je me suis aperçu que c'était dans l'Escoffier. Ou les crêtes de coq. On en a fait longtemps à Saint-Etienne. Il y a tout un travail pour les éplucher, les cuire, puis elle sont enrobées dans une sorte de sauce Villeroy, très sirupeuse, et ensuite c'est frit dans une chapelure; ça aussi c'est dans un livre de cuisine. Dans ces grands livres fondateurs, on trouve des choses extrêmement modernes. Clairement, ces livres ont permis la transmission, la mémoire. C'est très important.

Vous-même êtes auteur. C'est aussi pour transmettre?

Ah non! Je me souviens, j'étais allé en Espagne et un Catalan m'avait dit «dans la vie d'un homme il faut faire trois choses: planter un arbre, écrire un livre et faire un enfant». L'arbre je l'avais planté avec mon père, l'enfant était fait. Il restait le livre. Ca a été le premier: la Cuisine immédiate (Robert Laffont, 1988). Je l'ai écrit seul. Après, ce sont des sollicitations et ça ne se refuse pas car c'est une extraordinaire carte de visite, un livre de cuisine.

# Y a-t-il un livre que vous aimeriez écrire?

Quand on me proposera quelque chose qui me plaira, j'irai. Je n'ai pas de projet particulier. Je suis très reconnaissant envers Catherine Flohic, car grâce à elle, j'ai pu faire «Un Principe d'émotions » (Argol, 2011). Ce livre est très important pour moi car il explique bien à la fois le parcours d'un homme, le processus créatif, et comment d'une situation engluée on peut sortir quelque chose de valeur. Ce livre mériterait d'être repris, étayé. Parce qu'il s'est passé des choses depuis. La vie est un livre ouvert.

# Votre dernier coup de cœur?

Le livre de ma femme\*, dont je viens de terminer la lecture. C'est un livre fort, étonnant. C'est sec, soigné. Il y a peu de mots et du romanesque. Même si la littérature est au dessus de la cuisine, un livre c'est comme la magie d'un plat: soudain, il se passe quelque chose qu'on n'attendait pas.



# 3 livres qui comptent pour Pierre Gagnaire

#### **La Grande cuisine bourgeoise** Par André Guillot.

Par André Guillot, éditions Flammarion, 1976

«André Guillot était chef en maison bourgeoise. A la fin de sa vie, il fait un livre où il décrit notamment le service du chocolat chaud à son patron. C'est absolument génial: c'est écrit à la minute près, comme un roman policier.»

#### Kiyomi Mikuni: Food Fantasy of the Hotel de Mikuni

Kiyomi Mikuni, éditions C.H.I.P.S., 1989

« C'est un livre tout en noir et blanc avec un parti pris photographique: une assiette blanche, toujours la même, prise de haut. Tout se joue sur les ombres, c'est très subtil et vraiment magnifique. Avec de belles recettes fines, intelligentes. »

# La nature dans l'assiette

Par Georges Blanc, éditions Robert Laffont, 1987

« C'est un très joli livre. Ce qui est extraordinaire, c'est la qualité des photos, l'élégance de la mise en scène, toute cette fraîcheur que les jeunes revendiquent aujourd'hui. La petite feuille de mâche au milieu de la main calleuse du jardinier... On n'invente rien!»

\*«Qu'il emporte mon secret», par Sylvie Le Bihan, Seuil, 2017, 17€. SÉLECTION

# Le top 8 des tables Omnivore

Parmi sa sélection de quelque 250 tables proposée dans son Foodbook #07, Omnivore a pioché 8 adresses coup de cœur.

# Haï Kaï

104 quai de Jemmapes, 75010 09 81 99 98 88 haikai.fr Menus 60-100€ (dîner)

Le grand chef - l'un des plus connus de France a traversé tout Paris. A peine installé, il parle à bâtons rompus, de cuisine, d'équipe, d'étoiles... Et soudain s'arrête: « Mais c'est délicieux ça!» Il vient d'être percuté de plein fouet par un ravioli vapeur aux épinards et sardine boosté par une sauce homardine/sardine digne d'un de ces fameux restaurants «classiques» dont la France aime tant qu'on lui parle. C'est signé Amélie Darvas, la cheffe.

# **Table**

3 rue de Prague 75012 Paris 02 40 88 53 01 tablerestaurant.fr Menus 25-29€ (midi) / Carte 90€ (dîner)

Table est bien l'une de ces tables essentielles qui font Paris. Non pas dans le tapage ou l'esbroufe, mais bien pour sa singularité enchâssée dans un esprit unique, celui de son cuisinier de patron. Car oui, Bruno Verjus est bien devenu cuisinier à part entière. Le réseau Verjus, unique, se trouve ainsi tracé de la terre à l'assiette,

les meilleurs produits traités d'une «main légère», comme Alain Passard aime aussi à définir la cuisine.

# La Bijouterie

16 rue Hippolyte Flandrin 69001 Lyon Menu 42€

La cuisine de la Bijouterie est une orfèvrerie beaucoup plus hybride qu'il n'y paraît, quand le beurre et le thym viennent nourrir «à l'ancienne» le colvert servi en deux services, parfaitement rosé, giboyeux à souhait, une raviole aussi classique que dézinguante venant bousculer la bouche d'abats rosés, puissants. La vallée du Rhône nature coule dans les verres, l'atmosphère se réchauffe, les tables parlent entre elles. Il s'est bel et bien passé quelque chose à Lyon. Et la Bijouterie n'y est pas pour rien.

# Vivant

43 rue des Petites Ecuries 75010 Paris vivantparis.com

Dans la vingtaine, Pierre Touitou, déjà repéré aux Deux Amis, possède déjà cette maîtrise sur lui-même et sur ce qu'il cuisine. Impressionnant quand, nez-à-nez avec les clients agglutinés derrière le comptoir, sans autre équipement de pointe qu'une plaque induction et

une belle vista, il délivre cette cuisine in vivo, sans filet... oui vivante comme l'enseigne l'indique.

# **Pickles**

2 rue du Marais 44000 Nantes 02 51 84 11 89 pickles-restaurant.com Midi 16,50-20,50€/ Soir 36-48€

Dominic Quirke est un Anglais cash et calme, qui sort sans s'énerver de sa cuisine pour accueillir les clients quand la salle est débordée. Ça peut arriver chez «Picolze», comme le prononce notre voisine de table en expliquant qu'il s'agit de fruits ou de légumes en saumure, une idée originale made in outre-Manche. Le chef, lui, s'en sert de base, parfois, mais ne se dispense pas de chercher l'aigreur ailleurs. Plus encore que l'acidité, c'est son jeu sur les épices qui frappe en premier.

# La Cour de Rémi

1 rue Baillet 62130 Bermicourt 03 21 03 33 33 Menu 32€ / Carte 50€

Les petites fleurs, les dressages en biais et autres gimmicks de la cuisine actuelle, très peu pour Sébastien de la Borde qui croit plutôt à la charcut et au cochon. A tout ce qui est naturel aussi, le vin en particulier. Une fin d'hiver, ça donne par exemple un maquereau de Boulogne tranché cru comme un sushi, un os à moelle généreusement garni des premières morilles, une carpaccio de chevreuil et un cabillaud au jus betterave et à l'andouille de Guéméné... Le bonheur est dans le Pas-de-Calais.

# **Symbiose**

5 quai des Chartrons 33000 Bordeaux 05 56 23 67 15 Déj. 18 € / Dîner 36 €

L'endroit est propice à l'oubli du temps. Et pour cause, ce sont des Parisiens, anciens du Sherry Butt, qui ont pris la poudre d'escampette pour venir se mettre au vert ici. Le Symbiose de ce quatuor résume bien la chose, nouvelle à Bordeaux: cuisine gastro et cocktails précis. Tous les mardis et mercredis soirs, c'est un menu dégustation que propose le chef, Félix Clerc. On a goûté un tortellini à l'artichaut ponctué par une huile de cacahuète grillée et une ricotta à tomber. Belle découverte aussi avec le dessert, une fusion crème brûlée/crumble aux accents nippons de l'iyokan (un hybride citron-mandarine). Avec un classique Old Fashioned. Toujours efficace.

# A Mere

49 rue de l'Échiquier 75010 Paris 01 48 00 08 28 amere.fr Menus 28 (déj.)-36-65 € Carte 45€

Ce bistrot néo-italien s'impose carrément comme l'une des tables les plus passionnantes du moment. Parce que Maurizio Zillo a un sens inné de l'esthétique - un plat de panisse, escabèche, lichen et tonnato beau comme un Giotto – qui ne se départit jamais d'une réflexion passionnante sur la puissance brute - cœur de canard, oignons nouveaux, fèves et cerises à tomber - servie par une technique redoutable – agneau de lait à la cuisson démente sur des aubergines confites.







# Sélectionnez

# L'EXCELLENCE



















De haut en bas
et de gauche à droite
Alexandre Mazzia,
Adrien Ferrand,
Guillaume Sanchez,
Daniel Baratier,
Hubert Vergoin







TRANSGOURMET / OMNIVORE

# Une playlist unique pour faire dialoguer producteurs et chefs

<u>Par</u> Luc Dubanchet <u>Photos</u> Stéphane Bahic & Romain Bassenne

«Ce que j'adore, c'est les blettes beurre blanc! Quelques langoustines glissées à l'intérieur, le tout cuit vapeur comme un ravioli.» Les larges mains d'Alexandre Mazzia se saisissent du bouquet d'un blanc marbré aux feuilles vert vif tendu par le maraîcher Christophe Parro, venu spécialement de l'Essonne. Et le chef marseillais attaque sans délai sa journée de cuisine dédiée à la playlist Transgourmet/Omnivore. Il lance une fregola sarda, goûte les anchois, se réjouit de la fraîcheur de la feta importée par Mavrommatis, s'amuse à l'associer avec le cochon du Domaine Abotia au Pays basque. D'ailleurs Peïo Errecart, le producteur passe justement par là. Le dialogue s'installe.



C'est justement pour établir cette interaction entre producteurs et chefs, autour du produit, que Transgourmet et Omnivore ont imaginé il y a un an cette playlist conjointe. Le contrat est simple: sélectionner parmi 70 propositions carnées, lactées, maraîchères, condimentaires, une trentaine de produits de petits producteurs destinés à des cuisiniers exigeants. Ne sont retenus que les meilleurs, ceux dont le goût s'exprime à cru où à la cuisson comme une signature fidèle à leur territoire d'origine.

# Cinq chefs exigeants

Ils sont bien là, les chefs, sur l'espace Transgourmet d'EquipHotel pour se plier à l'exercice de dégustation à cru avant de passer à la découpe, à la cuisson et à des associations toutes simples pour ne pas masquer le produit. Une quinzaine les attend chacun sur l'inox de la cuisinelaboratoire. Adrien Ferrand, ex-chef du KGB à Paris, sublime le merlan d'un pickles d'échalotes et de chou quand Daniel Baratier (Les Déserteurs, Paris) utilise les clémentines de Haute-Corse de Vincent Marcadal, un trait de miel - corse également – d'Alain Valentini pour exprimer un jus acidulé dans lequel il braise délicatement des endives. Guillaume Sanchez, le tatoué de Nomos (Paris), surligne de magnifiques Saint-Jacques, simplement pochées, d'une pincée de fleur de sel neige de Batz-sur-Mer, qui fait la fierté de son producteur Cédric Pennarum.

Le Lyonnais Hubert Vergoin (Substrat) choisit de transformer l'huître de la Seudre en une crème délicate autour d'un œuf confit. Les produits défilent, techniques et idées fusent. La playlist Transgourmet – Omnivore 2017 sort peu à peu des casseroles. Les trente produits animés de l'âme de ceux qui les cultivent sont désormais disponibles dans le réseau Transgourmet.



# Playlist Transgourmet **Omnivore**

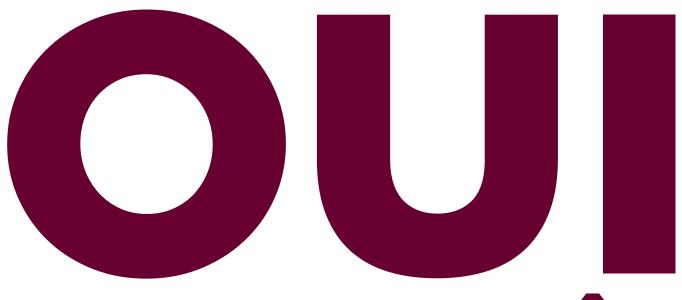
+ de 60 produits d'exception

Ces produits respectent les saisons, certains ne sont disponibles qu'en période de production.

- 1 Agneau de Sisteron entier Label Rouge et IGP (242625)
- 2 Encornets de ligne (205479)
- 3 Filet d'anchois à l'huile de Collioure (205477)
- 4 Feta AOP 23 % M.G. (242615)
- 5 Côtes de Blettes du GAEC de la Pioterie (205476)
- ⑥ Ail rose de Lautrec (205475)
   ⑦ Abondance réserve de Savoie 35 % M.G. AOP (300920)
- 8 Fleur de sel fumé (250741)
- 9 Pintade effilée sélection chapon Bressan (257390)
- 10 Clémentines de Corse (300936)
- 111 Huîtres de la maison Quintin (205481/205482)



- 2 Main de Bouddha de Corse (205471)
  3 Poire doyenné du Comice des Vergers
- des Beaumonts (205472)
- 4 Chorizo du Domaine Abotia (300921, fort / 300922, doux)
- <sup>15</sup> Combava de Corse (205470)
- 16 Beurre cru poivre des mondes Beillevaire (205483)
- 🕸 🕦 Vinaigres artisanaux Laurent Agnès (vieux vin rouge 205496 /framboise 205497 / vin blanc à l'estragon, cannelle et girofle 205465 /aux fleurs de sureau 205466)
- <sup>20</sup> Beurre cru doux Beillevaire (205484)
- 22 Oignons doux des Cévennes (205474)
- 21 Safran de Provence (205467)
- 23 Bleu de Laqueuille 28 % M.G. (300914)
- 24 Miel AOP du miellat du maquis corse (300998/300987)
- Selle de canard (243357)
- <sup>26</sup> Chair d'escargot blanchie surgelée IQF de la ferme de l'écluse (205480)
- Andouille de vire au lard entière (205469)
- Wéritable andouille de Guéméné à l'ancienne entière (205468)
- 29 Carré de côte de bœuf Aubrac maturé sur os (301052)
- <sup>30</sup> Carré de porc filet avec os et gras de couverture du domaine Abotia (300931)
- Merlan petit bateau de ligne (205478)
- 32 Tome des Bauges de Savoie 31% M.G AOP (300918)
- 33 Fleur de sel neige (250742)



# AUSEUL GOÛT DUSEUL GOÛT





**LIBRE de travailler le meilleur du fruit** et de doser la quantité de sucre pour des préparations plus légères et toujours plus délicieuses!

**LIBRE de découvrir nos nouvelles recettes** de mangue, fraise et framboise aux qualités gustatives encore jamais atteintes!

**LIBRE de choisir parmi les 29 saveurs de la gamme** référence du marché 100 % fruit et 100 % légume sans sucres ajoutés\*!



zéro compromis, 100 % goût my-vb.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

Valentine De Lagarde Luc Dubanchet Marie-Laure Fréchet Kim Lévy Stéphane Méjanès Amélie Riberolle Audrey Vacher

# DESIGN GRAPHIQUE

Atelier Marge Design

# PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic Romain Bassenne Baptiste Lignel

# ILLUSTRATEUR

Clément Charbonnier Bouet

# ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ouvrage composé en Ionique (Longtype) et Circular (Lineto). Imprimé par Gutenberg Networks sur des papiers Munken Print white 115 g 1.5 et Fedrigoni Woodstock Verde. Février 2017



**OMVIVORE** 

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

