



LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE  
#04

“Revenir à l’essentiel, enlever tout ce qui cache, tout ce qui masque.”  
Le chef pâtissier du Meurice, l’ultra talentueux Cédric Grolet, avoue ne pas avoir consacré auparavant suffisamment de temps aux produits, à la sélection des ingrédients pour construire ses desserts. Il s’en fait désormais une ligne de conduite dans le palace parisien. C’est cette même ligne que suit la revue T, pensée par Transgourmet et cultivée par Omnivore. L’envie chaque trimestre de vous faire voyager à la rencontre de celles et ceux qui s’investissent en France pour partager avec vous le meilleur, vous donner chaque jour la possibilité d’exercer la cuisine en vous appuyant sur ce qui se fait de mieux, quel que soit votre secteur d’activité.

Ce numéro d’hiver est donc plus que jamais investi de la belle mission de vous encourager à aller puiser à la source, comme Christian Le Squer, le chef du Georges V, qui dit voir dans les livres la meilleure manière de comprendre comment aborder un produit et le mener vers l’excellence. Nous espérons, modestement, que cette revue T dont vous êtes devenus en une année les lecteurs fidèles, vous accompagne sur ce même chemin et vous souhaitons une très belle fin d’année ! La rédaction

---

## #04

### SAISON

Les 4 produits de l’hiver  
p. 3

### FOCUS ÉCO

La mer sur un plateau  
p. 5

### PÂTISSERIE

Le saint-honoré introspectif de Cédric Grolet  
p. 6

### HORS FRONTIÈRES

Hong Kong en fusion  
p. 8

### UN PRODUIT / UN CHEF

Bernard Pujol / Armand Arnal  
p. 11

### LE GESTE

La découpe du canard  
p. 14

### LE GRAND ENTRETIEN

Thierry Marx  
p. 16

### ÉCOSYSTÈME

24h dans le ventre de Strasbourg  
p. 21

### BIBLIOTHÈQUE

Christian Le Squer  
p. 25

### SÉLECTION

Les 10 tables d’altitude  
p. 26

### PLAYLIST

L’hiver labellisé  
p. 28

### RÉSEAUX

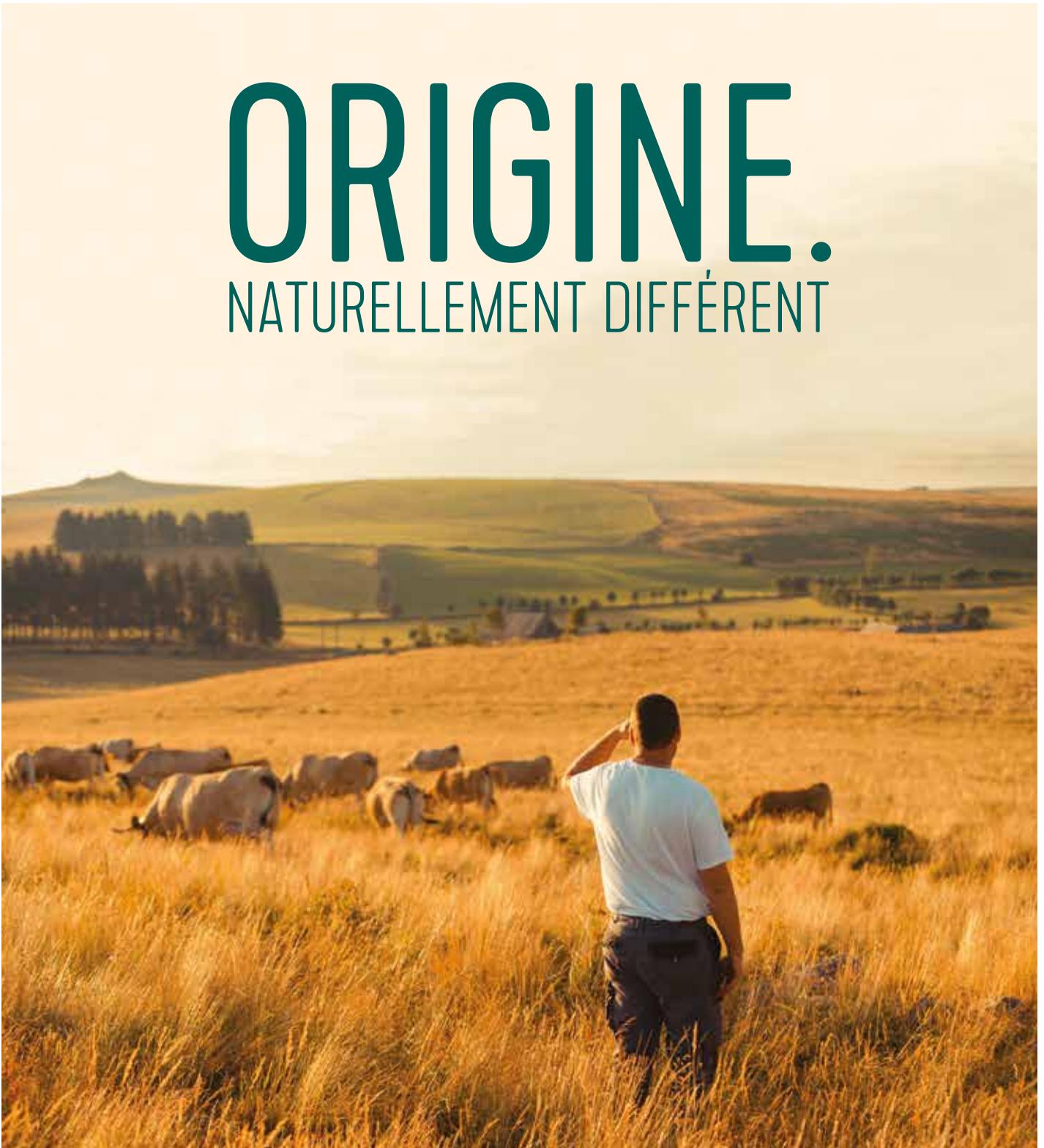
p. 30





# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



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

SAISON

# LES 4 PRODUITS DE L'HIVER

## 1 Homard bleu

Région de pêche  
Atlantique

Le homard bleu est l'une des stars des fourneaux depuis plusieurs décennies. Ce succès fait de lui un produit toujours plus rare, pêché aussi bien en Bretagne qu'en Irlande, Ecosse ou Angleterre. Huit mille tonnes de homards bleus sont ainsi ramené des casiers chaque année en Europe. Car contrairement à ses lointains cousins américains ou canadiens, ces derniers ne proviennent pas d'élevage.

Pêchés dans leur milieu naturel, bénéficiant donc d'une alimentation équilibrée, ils doivent peser 400 grammes et leur tête mesurer 8 centimètres au minimum pour être prélevés. Leur chair nacrée, bleutée avec des reflets noirs est plus serrée, leur goût plus iodé et raffiné que les homards d'outre-Atlantique. Certains chefs, comme Jean-François Piège, après les avoir ébouillantés et décortiqués, les cuisent lentement en les plongeant dans un beurre légèrement aromatisé et les servent al dente, encore croquant sous la dent.



## 2 Truffe noire du Périgord Tuber melanosporum

Région de production  
Périgord

Le roi des champignons se terre au pied de son arbre, de préférence un chêne. A cinq centimètres, et parfois jusqu'à 30 centimètres, de profondeur pour se nourrir des matières

organiques des végétaux en décomposition. Neuf mois sont nécessaires depuis les premiers rayons du printemps pour développer ces nobles cailloux dont le diamètre peut atteindre une dizaine de centimètres et le poids varier de 20 à plus de 100 grammes - les records se situent au-dessus du kilo! Le long cycle de développement aboutit à l'automne,

dès les premières gelées et se poursuit jusqu'en février. La truffe noire du Périgord est le premier champignon comestible dont les scientifiques ont réussi à établir le génome. Ce qui permet d'éviter les fraudes mais également de mieux comprendre la richesse aromatique de cette truffe exceptionnelle. Les scientifiques ont ainsi découvert que son parfum vient de sa

composition génétique et non de la microflore bactérienne vivant à sa surface comme on le croyait. De quoi perdre la tête chaque hiver avec une râpée de melanosporum sur une salade de pommes de terre rattes ou de simples œufs brouillés.



### 3 **Pintade effilée “Sélection chapon bressan”**

Région de production  
Bresse

Cette sélection de pintade élevée en Bresse ne possède certes pas l’AOC – qui n’est pas exigée pour ce produit –, mais elle est le fruit d’un travail de très haute qualité qui la place de fait au-dessus des pintades fermières. La volaille, élevée sur la même aire d’appellation que les célèbres poulardes, bénéficie du même parcours herbeux, en prairie, qui lui permet de se

nourrir à l’air libre en plus d’un complément de céréales durant les quatre mois nécessaires à sa croissance. Son poids varie de 1,7 à 2,3 kilos. Sa chair est tendre et savoureuse, aux notes carnées plus marquées que sa cousine la volaille de Bresse. Encore mal comprise, principalement pour des raisons culturelles, elle est pourtant de plus en plus considérée par les chefs comme un produit de fête à part entière.



### 4 **Brillat- savarin de la fromagerie Lincet façon mendiant par Marie Quatrehomme**

Région de production  
Saligny (Yonne)

Attention fromage exceptionnel! Cette année, pour la première fois, la MOF fromagère Marie Quatrehomme offre à Transgourmet la création d’un fromage unique pour les fêtes. Le Brillat Savarin au lait de vache entier s’est

imposé cette année pour devenir la base d’un véritable fromage de fêtes. Marie Quatrehomme l’a coupé en deux dans l’épaisseur avant de le tapisser de confiture de figues corses (ses préférées), puis de répartir des brisures de noisettes, d’amandes et des lamelles d’abricots secs moelleux, à la fois pour le goût sucré et la couleur. Et puisqu’elle adore les notes amères de certains desserts, elle ajoute des copeaux de chocolat noir 99%! «C’est une recette à copier!», précise la maître-fromagère.

«Inutile de donner les proportions, car c’est tellement mieux que chacun expérimente et trouve sa propre recette en apportant ses goûts, ses souvenirs pour constituer sa madeleine de Proust!» Pour accorder les pains, Marie Quatrehomme préconise une belle baguette tradition. Et puisque ce Brillat Savarin est à mi-chemin du fromage et du dessert, un vin blanc, ou encore un champagne seront parfaitement adaptés à la pâte un peu grasse et aux notes de fruits secs.

ÉCAILLER

# La mer sur un plateau

Un bon plateau de fruits de mer requiert savoir-faire et sens aigu du food-cost. Conseils d'experts.

Texte Peyo Lissarrague

Il faut se rendre à l'évidence, le plateau de fruits de mer jouit d'une réputation de prestige, «mais il n'a rien d'une sinécure», comme le souligne Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil. «Il est composé de produits à la fois fragiles et compliqués. Les fruits de mer n'ont pas une bonne rentabilité et n'ont pas toujours une bonne image auprès des clients. Ce n'est pas forcément le meilleur investissement lorsqu'on n'est pas un restaurant axé sur le poisson. Et même dans ce cas, les fruits de mer ne représentent jamais plus d'un quart des ventes. Mieux vaut se spécialiser pour assurer une marge suffisante.»

On ne s'improvise pas écailler. Ils ne sont que douze Meilleurs Ouvriers de France dans le domaine. Jean-Luc Vianey l'est depuis 2011: «La première règle pour un plateau de fruits de mer, c'est de ne pas céder sur la qualité. Mieux vaut ne pas vendre de fruits de mer plutôt que de servir des produits sans saveur, ou pire, à l'hygiène douteuse. Si on dispose d'un budget limité, on se tournera vers des ingréd-

dients accessibles: le tourteau à la place du homard ou de la langouste.»

Marcel Lesoille, multi champion du monde d'ouverture d'huîtres et consultant culinaire, insiste lui aussi sur l'importance de l'équilibre: «Il y a des incontournables: les huîtres, les crevettes, les bulots... et un beau crustacé. On équilibrera le prix de revient plus élevé de ce dernier en compensant avec une marge plus grande sur les «petits produits. La clé du succès est d'avoir un bon fournisseur et de suivre les saisons, mais aussi les cours des prix.» Souvent associés à la période des fêtes, les fruits de mer peuvent néanmoins se déguster toute l'année. La pleine saison du homard est d'ailleurs en été, tout comme celle du crabe. L'apparition des huîtres triploïdes, non reproductrices, rend également la vieille antienne des «mois en R» obsolète. Et rien ne vous empêche, en fonction de la saison, de bousculer la tradition et de mettre sur un plateau des moules, des ormeaux, des couteaux, des oursins...

À RETROUVER CHEZ  
TRANSGOURMET SEAFOOD



**Les huîtres plates**  
des eaux profondes  
de la Maison Cadoret,  
à Riec-sur-Bélon



**Le homard et le tourteau**  
des viviers Béganton, à Roscoff



**Les coquillages**  
de la Maison Thaéron,  
à Riec-sur-Bélon

LE CHIFFRE

< **25 %**

Les plateaux de fruits de mer représentent en moyenne moins de 25 % des ventes dans les restaurants de poisson.

(Source: Gira Conseil)

LA CITATION

«La réussite d'un plateau de fruits de mer tient bien évidemment à l'extrême fraîcheur des produits, mais aussi au savoir-faire de l'écailler, et à sa rapidité. Tout doit être fait à la minute, avec des gestes techniques précis. Je dresse aujourd'hui un plateau royal en neuf minutes. Cette contrainte de vitesse est indispensable pour garantir la fluidité du service en salle.»

Marcel Lesoille, multi champion du monde d'ouverture d'huîtres

# Le saint-honoré introspectif de Cédric Grolet

**Texte**

Luc Dubanchet

**Photos**

Stéphane Bahic



**Le chef pâtissier du Meurice porte son exigence sur la plénitude des goûts plus que la prouesse technique. Démonstration avec un grand classique de la pâtisserie française.**

**L'IDÉE**

« Plus que l'idée, la ligne directrice ! Le plus important pour moi, est de faire des desserts très sincères, compréhensibles en goût et qui suivent la saison. Ça veut dire ne pas choisir le

produit qu'on a sous le nez dans le laboratoire mais aller beaucoup plus loin en testant le maximum de produits du même type en saison. Ça a l'air évident comme ça, mais au fond je ne travaillais pas assez auparavant sur le sourcing de la matière première. À force d'entendre chaque soir les chefs du Meurice passer commande vers minuit pour le lendemain, chercher le meilleur poisson, la meilleure

taille, savoir comment il a été pêché, j'ai réalisé que les pâtissiers n'allaient pas suffisamment vers la matière première, en tout cas pas moi, qui ai suivi la formation classique, « 1+1= », celle qui t'amène moins à réfléchir à l'origine qu'au résultat... Du coup on se retrouve tous à faire des prouesses techniques sans penser vraiment au plaisir du mangeur. Alain Ducasse, Christophe Saintagne puis Jocelyn Herland (l'ancien et le nouveau chef exécutif de Meurice, ndlr) m'ont amené à travailler vers l'essentiel, à enlever tout ce qui cache, tout ce qui masque. Alors depuis, j'apprends le bon beurre, la bonne crème, les bons œufs bios. Je me renseigne sur les origines, les temps de transports - j'ai appris que certains fruits étaient récoltés immatures et finissaient de mûrir dans l'avion, comment peuvent-ils être bons comme ça quand on connaît le goût d'une fraise ramassée l'après-midi même ? J'ai 31 ans, je m'éclate avec les fruits, leur odeur, leur goût. À 30 ans, j'avoue que je n'imaginai pas faire des desserts de plus en plus simples et concentrer autant mon travail. C'est un chemin intérieur comme j'apprends aujourd'hui à déguster du vin. Je suis un bébé dans le vin

mais mon palais s'affûte, chaque bouteille est une nouvelle étape. Il en va de même dans la pâtisserie et les douze desserts que je mets en place à la carte du restaurant gastronomique et du Dali. Je veux non seulement qu'ils apportent des sensations au moment de la dégustation mais qu'ils laissent ensuite un souvenir durable. »

**LE PARCOURS**

Issu d'une famille de restaurateurs de la Loire, Cédric Grolet s'oriente dès ses 14 ans vers la pâtisserie. Il devient meilleur apprenti d'Auvergne, 3e meilleure apprenti de France et remporte le trophée national du Sucre d'Art. Son CV fourni le conduit en dix ans d'un poste d'apprenti au Meurice à la tête de la division recherche et développement de Fauchon. Il revient au Meurice en 2011 en tant que sous-chef puis chef pâtissier du palace parisien. Il a été élu meilleur chef pâtissier de l'année 2015 par ses pairs.

**LA COMPOSITION →**

**Le Meurice**

228 rue de Rivoli  
75001 Paris  
alainducasse-meurice.com



## 1 La base en feuilletage

« C'est un feuilletage inversé. La pâte est étalée très fine sur 2 mm et cuite entre deux plaques sur un beurre pomme d'un côté et glacée sur le dessus à la cassonade dans un four à 220 degrés. Tout le but est de lui donner de la résistance pour provoquer la croustillance parfaite à la découpe. Car j'adore écouter la pâtisserie ! Ici, le couteau pénètre dans le feuilletage avec une croustillance légère puis un "crac !" si envoûtant quand la lame finit de le traverser. »

## 2 Le format

« Bien sûr, il existe en portion individuelle mais les gâteaux les plus grands sont bien meilleurs ! L'apport de pâte est toujours trop important sur les petits formats et du coup ça déséquilibre le goût. Dans ce format géant, on trouve des textures qu'on ne peut pas avoir en portion. »

## 3 La crème d'amande

« Elle n'apparaît pas à l'œil et c'est tout le but ! C'est une très fine couche de crème étalée à 1 cm du bord et cuite 10 minutes au four. Elle sert à la fois à imperméabiliser le feuilletage pour que la crème pâtissière ne vienne pas trop détremper la pâte avec son côté spongieux, mais en même temps crée une sensation de biscuit moelleux quand ces deux crèmes se mélangent au feuilletage craquant. J'adore ! »

## 4 La crème pâtissière au kirsch

« Je ne suis pas fan du "revisité", je ne me sens nullement créateur. J'aime énormément la pâtisserie française, les paris-brest, les grands classiques... La crème au kirsch me semble une évidence, un côté old school, parfaitement assumé et surtout c'est tellement bon ! Là, cette crème très parfumée sert de support où viennent comme en incrustation les petits choux, eux-mêmes fourrés à la crème pâtissière. Cela procure un moelleux incomparable tout en offrant une mâche, une texture différente. »

## 5 Les choux

Ils sont remplis de la crème pâtissière au kirsch, qui a donc vraiment son importance dans le gâteau. La pâte à choux est très légère, les choux sont petits pour donner le maximum de croustillance et le caramel est un caramel simple à 175-180 degrés. Je n'ai pas donc pas réinventé le saint-honoré, mais interrogé et mis à profit toutes les bases que j'ai apprises à 15 ans ! »

## 6 La crème chantilly

« C'est une belle crème chantilly à la vanille de Madagascar. L'originalité vient du pochage réalisé avec une douille à saint-honoré bricolée maison ! Elle est plissée à l'étoupe et aiguillée pour faire des larmes très serrées qui apportent de la densité dans la dégustation. J'aime le fait que la main transforme un outil, que l'artisanat bricolé vienne soutenir un dessert de palace. »



HORS-FRONTIÈRES

# Hong Kong en fusion

Tumultueuse et imprévisible, Hong Kong se positionne aujourd'hui comme l'une des villes d'Asie les plus avant-gardistes en cuisine.

**Texte & photos**

Charlotte Thizeau

Hong Kong a beau être un hub économique surpuissant pour le continent asiatique, elle n'en demeure pas moins un concentré surprenant de contradictions. Son horizon surchargé de buildings, de grandes voies autoroutières comme son brouhaha (mélange peu glamour de circulation et de climatiseurs) s'efface en quelques stations de métro pour laisser place à un silence saisissant dans des montagnes verdoyantes.

C'est là que les expats viennent recharger les batteries avant de replonger dans l'hyperactivité de cette île gorgée de ressources, humaines avant tout. Humaine, comme sa dimension. On l'oublie souvent mais celle de Hong Kong est raisonnable, c'est un point de rendez-vous où expats – la communauté française y est nombreuse – et locaux se retrouvent à partager des bières du côté de Second Draft – la toute récente

adresse de May Chow (en haut à gauche), princesse du bao – ou autre plats de rue non identifiés à l'arrière d'un truck de dai pai dong, dans le quartier de Central.

C'est vrai, Hong Kong ne peut se vanter de beaux produits locaux, pas plus d'ailleurs de petites cultures, d'élevage ou de production emblématique (bien que les marchés vaillent le détour). Mais c'est ce qui fait sa différence et, de façon inattendue, sa force : maîtresse dans l'art d'importer les produits, celle qui s'impose comme la capitale internationale chinoise s'enrichit du meilleur de chacun des continents. Les chefs aux origines diverses, parfois mixtes, s'inspirent mutuellement. Les techniques chinoises se confrontent aux produits occidentaux et inversement. L'œuf de cent ans s'invite dans une assiette de poule juste snacké – chez Serge & le Phoque –, la liqueur de canard se sauce avec un



french toast chez le Taïwanais (et mi-Canadien d'adoption) Jowett Yu - chez Ho Lee Fook - et un peu plus loin, du côté de Wan Chai, Bao La, aux commandes de son restaurant Garçon Saigon, rend hommage à sa mère, porteuse de toutes les recettes indochinoises qu'il reproduit ici.

Se perdre dans ce bouillon de Babel, ce melting pot où contrastent bling-bling étincelant et gargotes populaires est déroutant. Le choc en vaut la peine, cependant.

Et surtout, lorsque la nuit tombe, ça continue. Dans Central, les flambeurs de la cuisine ouverte de Nate Green ravissent les carnivores - ainsi que les amateurs de design. Chez Belon, le show se fait à coups de pithiviers grand luxe (ris de veau et truffes en saison), et mille-feuille sur le comptoir, clin d'œil à l'Hexagone. Non loin de là, le repère Yardbird de Matt Abergel, un des pères de la

nouvelle cuisine hongkongaise, s'apprête à yakitoriser la soirée : thyroïde en brochette, intestins sel et poivre pour les plus téméraires, filet au miso et wings pour les tradi. Le vent japonais est bien présent également chez Ronin, sa seconde adresse, sorte de fish & whisky bar dont l'agencement-couloir. La pépite enfin, conçue et menée par Max Levy, est Okra, où le travail de chaque morceau de poisson de toutes variétés laisse béat. Un melting-pot, on vous dit!

#### **Diner**

Little Bao  
66 Staunton Street,  
SoHo

Yardbird  
G/F, 33-35 Bridges  
Street, Sheung Wan

Okra  
G/F, 110 Queen's Rd W,  
Sai Ying Pun

Ho Lee Fook  
1 Elgin St, Central,

Serge et le Phoque  
Tower 1, The Zenith,  
3 Wan Chai Rd,  
Wan Chai

Le Garçon Saigon  
12 Wing Fung St,  
Wan Chai

Rhoda  
345 Des Voeux Rd West

Belon  
41 Elgin St, Central,  
Hong Kong

#### **Dim sum & nouilles**

Mak's Noodles  
77 Wellington St,  
Central

Dim Sum Square  
88 Jervois Street,  
Sheung wan

#### **Street Food**

«Beef brisket»  
@ Sing Heung Yuen  
2 Mee Lun Street,  
Central

«Sweet & Sour Pork»  
@ Oi Man Sang  
215 Lai Chi Kok Road,  
Sham Shui Po

«Chicken feet»  
@ Keung Kee  
219 Ki Lung St,  
Sham Shui Po





BERNARD POUJOL / ARMAND ARNAL

# Veiller au(x) grain(s)

A Saint-Gilles, en plein cœur de la Camargue, Bernard Poujol produit du riz bio grâce à d'étonnants canards jardiniers. Parmi ses clients, Armand Arnal, le chef du restaurant la Chassagnette, en Arles. Rencontre plein Sud.

**Texte & photos**  
Marie-Laure Fréchet



Se rendre chez Bernard Poujol tient du jeu de piste. Même Armand Arnal, qui connaît bien sa Camargue, s'y perd. On parvient enfin à une grande cabane de bois, posée au milieu des rizières. « On a tout construit nous même. On aurait dit des Amish », raconte Bernard, avant d'entraîner ses visiteurs sur sa terrasse ombragée. « Ils seront bientôt prêts, les canards ? » s'inquiète déjà le cuisinier. L'automne venu, il viendra prendre une cargaison de palmipèdes. Cette année, ils sont précoces et dans quelques semaines, ils pourront déjà être sur la table de la Chassagnette. « C'est après qu'ils sont passés dans les rizières moissonnées qu'ils t'intéressent », rappelle Cathy, l'épouse de Bernard. Leur chair est alors d'un beau pourpre sombre. « Et du riz rond, tu pourrais en faire ? » interroge encore Armand Arnal.

Le riz et les canards, l'un ne va pas sans les autres sur ce bout de terre. Tandis que le chef part lancer son service, on refait l'histoire avec Bernard Poujol. « Pendant longtemps j'ai été un agriculteur avec des pesticides, régisseur d'un domaine de 1000 hectares. Jusqu'au jour où je n'ai plus eu le goût de rien. C'est vraiment en conscience que j'ai fait le choix d'un changement radical. » Depuis 2006, il est installé à Saint-Gilles sur 45 hectares en bio. Pour permettre l'assolement des terres, une bonne moitié est dédiée à une prairie de luzerne pâturée par des brebis. Sur 20 hectares, le riz est semé en mai, en ligne et non à la volée comme en Camargue. Cela permet le passage des fameux canards, qui avalent les mauvaises herbes, fléau des rizières, sans toucher au riz dont les fibres blessent leur gosier. Une technique japonaise, inédite en Europe, que l'un des fils de Bernard a découverte lors d'un de ses voyages au Japon. « Il est revenu en disant : papa tu dois faire pareil. On a commencé sur 3 hectares avec 300 canards ». Aujourd'hui, ils sont plus d'un millier à s'ébattre dans les rizières quand Bernard, sous son grand

chapeau, lance au crépuscule leur cri de ralliement: «Canards!» Après récolte en octobre, la production (90 tonnes) est triée, stockée, conditionnée par un rizier. La plus grande partie part en Allemagne, achetée par une grande marque bio. Le reste est commercialisé sous la marque «Canard des rizières», en vente directe, à des restaurateurs et chez Transgourmet. «En Camargue, je pèse un grain de riz avec mes 20 hectares sur 1200 en bio et 150 000 en conventionnel.» Mais le sien est précieux, semi-complet et scarifié, au goût de noisette et au parfum franc de moisson. «Le riz, c'est comme la vigne, explique Bernard Poujol. Suivant la façon dont on le cultive, il exprime des arômes ou pas. Avec les pesticides, on fait du riz un produit homogène, qui n'exprime pas ses saveurs. Avec les canards qui stimulent les racines, on a un riz qui a du goût.»

Pour vérification en cuisine, direction la Chassagnette. Dans ce restaurant qu'il a créé il y a dix ans, Armand Arnal aime à dire que la carte et le territoire se confondent. Et que le contenu de l'assiette est toujours à portée d'horizon, de plain pied dans une Camargue qu'il chérit. Déjà, dans une casserole, doré une gousse d'ail et une branche de romarin. «Je trouve que c'est la meilleure façon d'exprimer les saveurs de ce riz», explique-t-il. Bernard, retranché dans un coin du passe, n'en perd pas une miette. C'est la première fois qu'il voit son riz sublimé par un chef. Armand lui tend une cuillère fumante. «Il est bon, il est très bon... Nous, les paysans, on est dans le brut, dans la matière. Eux, ils la montent au ciel, philosophe-t-il. C'est précieux d'avoir des collaborations comme celles-ci. Les chefs sont des veilleurs de produits. Il y a une vraie conscience de leur part à travailler avec des paysans. Ce sont les garde-fous des dérives excessives de l'agriculture. Et quand Jean-Luc Rabanel, Alain Ducasse ou Armand Arnal s'intéressent à notre produit, notre éthique est encouragée.»

À retrouver chez Transgourmet  
Riz long semi complet de Camargue en sac de 5 kg



## Riz sauté, cuisse de canard confit, légumes du moment



### Pour 1 personne

- 50 g de riz Canard des rizières
- 1 cuisse de canard confite désossée
- Bouillon de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 branche de romarin

- 1 tige de citronnelle
- Légumes du moment détaillés en brunoise (ici, haricots verts, courge, courgette, olives noires, tomates cerise)
- Herbes fraîches

### La recette

Faire cuire le riz pilaf avec la gousse d'ail écrasée, la branche de romarin et le bouillon de volaille.

Dans une poêle en fonte ou un wok, faire sauter dans un peu d'huile d'olive l'oignon et la citronnelle ciselés finement.

Ajouter le canard, les légumes puis le riz et saisir à feu vif. Dresser sur une assiette avec les herbes fraîches et un filet d'huile d'olive (celle d'Armand est noire, parfumée aux olives déshydratées).

# La découpe du canard

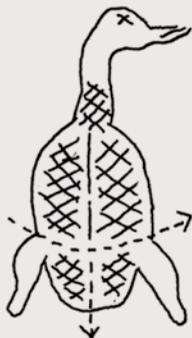
Reportage avec Pierre Saint-Jours et Thomas Mercusot du Grenier des Gastronomes à Hagetmau, dans les Landes.

Par Clément Charbonnier Bouet

## Passé sous le couteau de Pierre Saint-Jours, le canard n'a plus rien à perdre.

De la langue jusqu'au croupion, cet as de la découpe à l'ancienne, le « dernier Mohican » de la filière, nous démontre comment le rendement de cette volaille n'a plus rien à envier à celui du cochon, dans lequel c'est bien connu, tout est bon. D'autant que le canard a ceci de particulier que chaque pièce correspond exactement à une portion de restauration, ce qui lui donne aussi un avantage certain sur l'oie, sa grande sœur du Sud-Ouest.

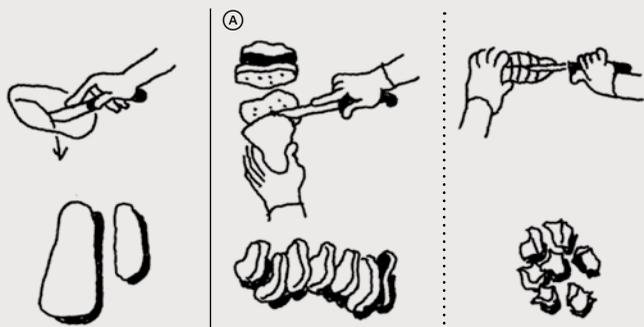
Celui qui se remémore les concours de découpe sur les marchés de Gascogne dans les années 70 (ou « l'art de la découpe de paletot en 5 coups de couteau ») nous raconte le canard et ses usages. À chaque morceau sa recette, son histoire, ses amateurs. Certains dégustent uniquement les aiguillettes tandis que d'autres ne jurent que par le cou farci. Pierre Saint-Jours, lui, mange tout.



### 1 Extraction

Le canard arrive entre les mains de notre découpeur plumé et saigné (au niveau du cou). Il va tout d'abord être éviscéré à chaud, précisément à 37°. Cette température permet d'éviter que le foie ne soit « contaminé » par le goût des viscères.

Après avoir opéré une double entaille sur le ventre du canard, on retire soigneusement le foie gras et l'ensemble des viscères à la main.



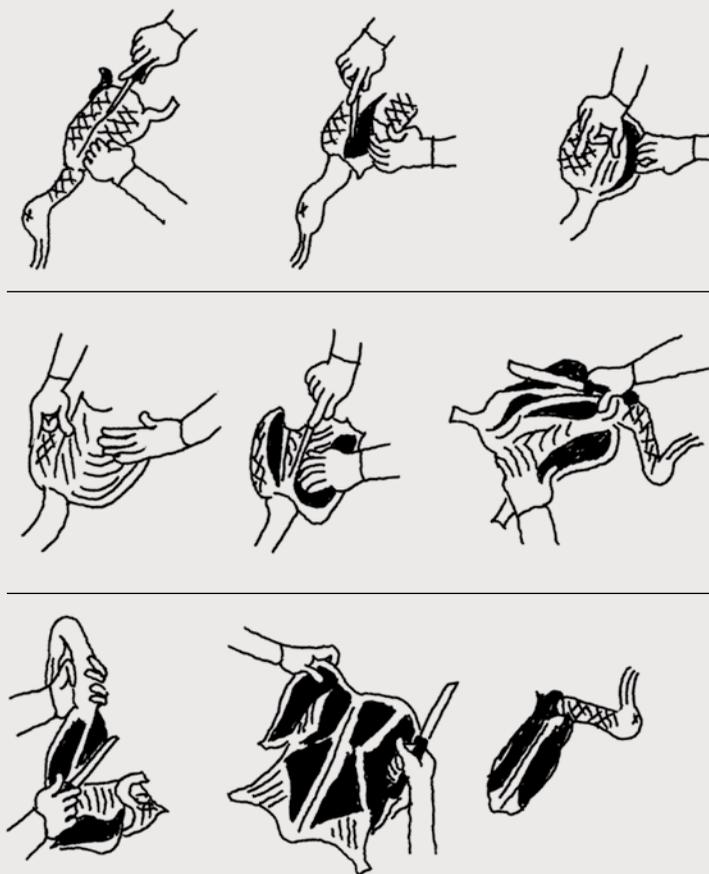
### 2 Le foie

On retire au couteau le fiel (vésicule biliaire) afin d'empêcher que le liquide ne remonte et ne teinte le foie puis on sépare les deux lobes. Il subsiste parfois de légères traces de sang qui disparaîtront à la cuisson et n'auront surtout aucune incidence sur le goût.

Le gros lobe A peut être découpé en escalope ou en dés tandis que le petit lobe B plus maigre et donc moins fondant est dénérvé (idéal à 10° lorsque les veines sont souples) et paré au couteau.

### 3 Séparation du paletot

Un vif coup de couteau part du cou (uniquement la peau sans attaquer le jabeau) et suit le bréchet (os central). Avec la main, on déjoint le manchon (épaule) puis la cuisse (rotule). On sépare ensuite la carcasse (sur laquelle on trouve les aiguillettes) qui reste accrochée à la tête et au cou du canard.



Avant

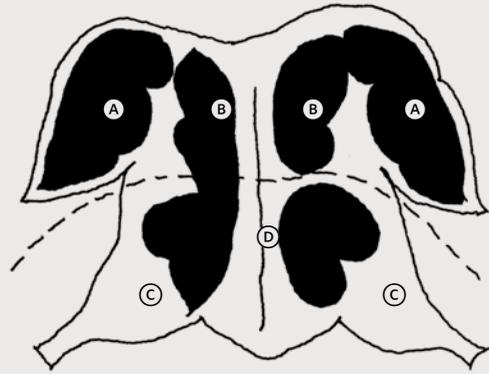
Arrière

(A) Magrets

(C) Cuisses

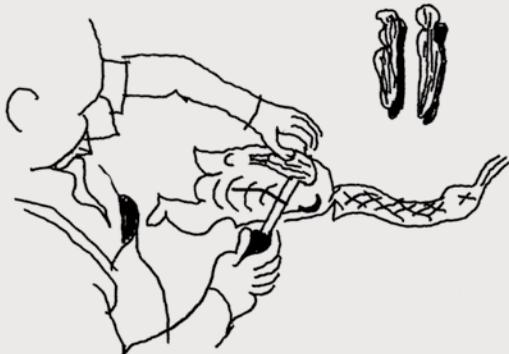
(B) Manchons

(D) Parure



#### 5 Les aiguillettes

On trouve les aiguillettes de part et d'autre du bréchet. Afin d'éviter qu'elle ne se recroquevilent lors de la cuisson, il est conseillé de couper le petit nerf qui orne chaque aiguillette.



#### 6 Le cou

Peau et viande dissociées, le cou peut être farci et ficelé puis cuit en boîte.



#### 7 La carcasse

La carcasse sert au bouillon et le croquion se consomme au grill, à raison de 3 ou 4 par personne, uniquement dans le sud-ouest de la France.

On vous l'épargnera ici mais la tête elle-même, confite et tranchée en deux, est dégustée par un cercle d'initiés dont vous ne faites certainement pas partie si vous avez appris quelque chose de ces deux pages.



#### 4 Le paletot

On scinde l'avant et l'arrière du paletot. Pour extraire les magrets (A), on sépare le muscle (le magret) des manchons (les os des ailes). Comme dans la mode, le magret est classé selon son parage: le label rouge impose un parage sec

(sans gras), tandis que l'IGP autorise quelque millimètres à contrario de l'origine France qui n'a pas de règle établie. On désunit les manchons et la parure destinée aux rillettes et aux graissérons. Les manchons (B) peuvent être confits ou

désossés pour préparer des rillettes ou des plats en sauce du type axoa ou daube.

Les cuisses (C) sont légèrement parées en arrondi pour être confites ou plus franchement dégraissées pour être rôties et grillées.



(A) Magrets

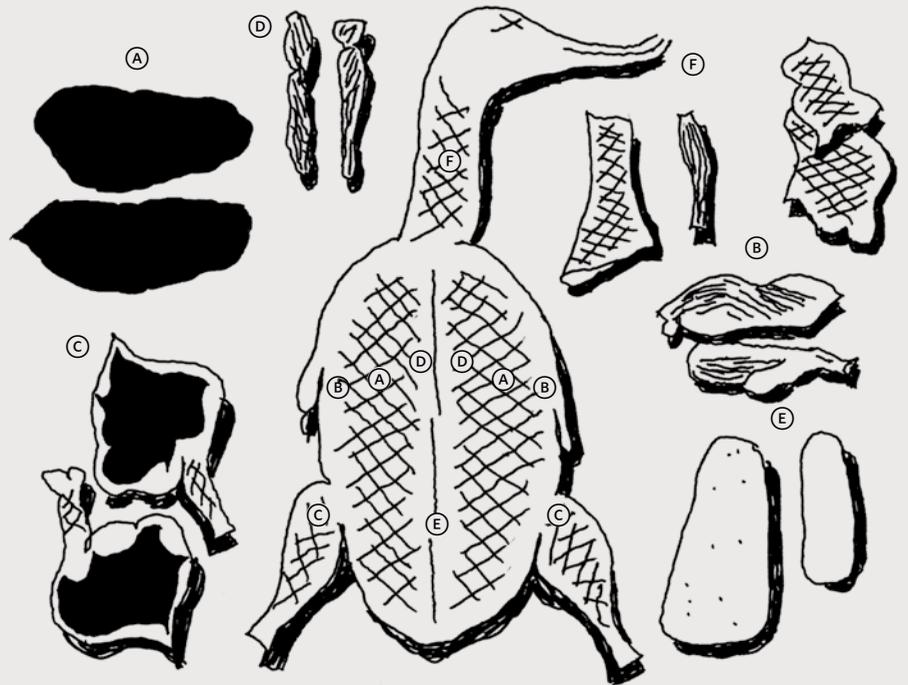
(C) Cuisses

(E) Foie

(B) Manchons

(D) Aiguillettes

(F) Cou et peau



#### 8 Variation

Un second type de découpe (rare) permet de découper le paletot à la scie en largeur de manière à créer des magrets sur os, à la manière des T-Bones, ou « selle de canard ».





**Propos  
recueillis par**

Stéphane  
Méjanès

**Photo**

Romain  
Bassenne

THIERRY MARX

# « Il n’y a pas d’ascenseur social c’est un escalier »

Thierry Marx aurait pu se contenter de décrocher les étoiles. Il en a deux belles au restaurant Sur Mesure du Mandarin Oriental. Mais, à son talent de chef, il a ajouté un engagement farouche pour la transmission, la formation et l’insertion. Une parole qui porte et qui compte.

## **Comment est née votre école, Cuisine mode d’emploi(s) ?**

On est en 2009, je lis un article qui parle de 54 000 emplois non pourvus dans l’hôtellerie-restauration. Je regarde ce qu’est alors un CAP cuisinier, boulanger, et je constate que l’on a beaucoup complexifié la formation. Avec d’autres professionnels, nous avons cherché à contraindre tout cela dans une formule plus rationnelle, pour apporter de la formation professionnelle d’excellence dans des quartiers où elle n’a pas beaucoup d’écho. J’ai moi-même grandi dans ces quartiers, les publics que nous traitons ne sont pas sur les écrans radar du système, ils sont perdus ou vont se perdre. Il y avait un couloir

dans lequel on pouvait se rendre utile, pour niveler par le haut, pas par le bas.

## **Est-ce que cela signe l’échec des politiques publiques ?**

Il faut sortir de la stratégie du bouc émissaire. En France, on n’a pas besoin de révolution de l’apprentissage, juste de quelques évolutions. On sait que les gens changeront quatre ou cinq fois de métier dans une vie. S’il leur faut quatre ou cinq ans pour se former, cela ne fonctionnera pas. Notre offre est complémentaire de ce qui existe. Le citoyen peut s’impliquer, créer. Et quand il s’implique, il trouve d’autres citoyens, certains plus aisés, qui peuvent faire du mécénat financier, ou du mécénat de compétences. Les aides publiques ne sont pas pérennes, il faut faire en sorte de s’autofinancer. Les pouvoirs publics nous ont rejoints en constatant que l’idée était bonne. Nous avons aujourd’hui quelques soutiens, notamment des maires, qui touchent quotidiennement du doigt les problèmes d’emploi.

# Il faut répondre à un critère que nous appelons RER: rigueur, engagement, régularité. On fait tout ça dans la bonne humeur.»

## Quel est l'avenir de Cuisine mode d'emploi(s) ?

Nous sommes très sollicités à l'étranger, le problème de la formation professionnelle dans les quartiers en tension n'est pas franco-français. Mais la priorité, c'est la France, nous avons déjà un bon maillage territorial avec cinq centres, nous allons continuer.

## Comment définiriez-vous votre action ?

La formation que nous proposons n'est pas un énième stage professionnel dérivant, ce n'est pas l'emploi par défaut, c'est un projet. C'est pour cela que le taux de réussite est élevé (92 % de retour à l'emploi en boulangerie, 94 % en cuisine, ndr). Le candidat se prend en charge, il entreprend pour lui, pour son épanouissement, sans attendre que cela tombe tout cru. Nous avons mis en place un cadre éducationnel très rigide. Nous avons douze semaines pour apprendre en gros 80 gestes de base et revoir 90 recettes de cuisine, il n'y a pas de temps à perdre. La monnaie d'échange de cette formation entièrement gratuite, c'est: pas d'absence, pas de retard. Il faut répondre à un critère que nous appelons RER: rigueur, engagement, régularité. On fait tout ça dans la bonne humeur mais on se dit

les choses et on se donne les moyens.

## Certains disent que douze semaines, c'est trop court.

### Que leur répondez-vous ?

Ils ont raison. On ne fournit pas de chefs, on fournit des gens qui ont les bases de ce qu'un commis de cuisine doit connaître, pas plus. Il n'y a pas de message erroné. Je remarque tout de même que ceux qui disaient ça m'embauchent des stagiaires. Cette profession est très généreuse mais peut aussi faire preuve de beaucoup d'hypocrisie. On me dit que c'est trop court, mais si on a un petit plongeur bien sympathique, qui allume la lumière le matin, l'éteint le soir, qui peut éplucher les carottes, les légumes, les mettre à cuire, et qui ne soit pas trop cher, ça devient un commis par défaut. Pourquoi ne pas lui donner un diplôme, une possibilité d'épanouissement professionnel ?

## En quoi les métiers de l'hôtellerie-restauration sont-ils de bons vecteurs d'insertion ?

L'avantage, c'est que l'on entre très vite par la pratique, on apprend physiquement. C'est quoi un cuisinier ? Maîtrise du geste, maîtrise du feu, maîtrise du temps. Dans cette transmission, il y a un certain nombre de valeurs fondamentales que l'on peut retrouver dans d'autres disciplines. Pour ceux qui ont été abîmés par la vie, cela redonne un cheminement, une posture. Quand on apprend le respect du produit, il est plus naturel de respecter son environnement. Quand on va chercher l'histoire du produit, on s'instruit. Si on est passionné, on devient de plus en plus curieux.

## Est-ce le bon exemple de ce que l'on appelle l'ascenseur social ?

Il n'y a pas d'ascenseur social, c'est un escalier. Il y a cette notion d'effort, regarder devant soi, vers son projet. Avoir un emploi n'est pas un projet s'il n'y a pas la volonté de découvrir un métier, de s'y épanouir. L'âme humaine est instable. Quand on a un projet, il faut s'inscrire dans la durée, construire

les choses. Quand on a monté Cuisine mode d'emploi(s), on a fait attention à ne pas tomber dans la surmédiation autour de mon nom. J'ai confié ça à des gens qui étaient capables d'aller doucement, pour que ça dure. Certains font du charity business, c'est navrant. L'univers de l'insertion et de la réinsertion est complexe, ambigu, il faut faire attention.

## Vous venez d'ouvrir une boulangerie, quelle place tient le pain dans votre vie ?

J'ai commencé par la boulangerie dans mon apprentissage de pâtissier. C'est mon camion de pompier, un rêve d'enfant. Mais c'est aussi le rêve de faire fusionner deux mondes, cuisine et boulangerie. Le pain comme contenant mangeable avec deux ou trois ingrédients avec lesquels le cuisinier peut s'épanouir. Il faut agrandir l'offre de la street food pour ne pas la laisser aux industriels. Les grandes enseignes ne sont pas illégitimes, elles sont là, elles ont un public, mais je crois que l'artisan peut s'exprimer avec sa différence, une autre signature, notamment dans le sourcing. Mes porcs sont élevés sur paille, mon bœuf pastrami est limousin, mes farines sont bio ou en agriculture raisonnée. Je peux regarder le client dans les yeux, même quand je lui sers un sandwich à 8 euros. Il y a une responsabilité environnementale chez le cuisinier, s'il ne l'a pas, il risque de scier la branche sur laquelle il est assis.

[Cuisinemode d'emploi\(s\)](http://Cuisinemode.com)  
[www.cuisinemodemplois.com](http://www.cuisinemodemplois.com)

[Sur Mesure](http://SurMesure.com)  
251 rue Saint-Honoré, Paris 1er  
[www.mandarinoriental.fr](http://www.mandarinoriental.fr)

[Thierry Marx - La Boulangerie](http://ThierryMarx.com)  
51 rue Laborde, Paris 8e  
[www.thierrymarxlaboulangerie.com](http://www.thierrymarxlaboulangerie.com)

**NOUVEAU**



Inspirons vos créations™

# Explorez Haïti 65%

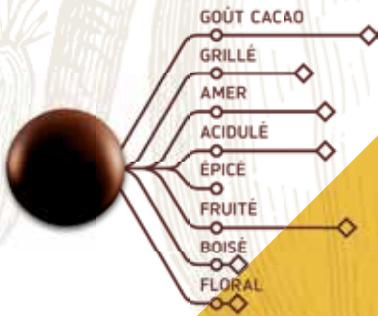
## Chocolat de couverture noir d'Origine

Haïti, "la Perle des Caraïbes", est un pays reconnu pour sa beauté naturelle.

Le **Chocolat de couverture d'Origine Haïti 65%** est un mélange de fèves de cacao de haute qualité, à 70% Trinitario et à 30% Criollo, récoltées dans la région de Grand'Anse.

Laissez-vous séduire par sa longueur en bouche, ses notes d'agrumes et de mangue fraîche, agrémentées par une fine amertume.

/ UN PROFIL DE GOÛT UNIQUE ET EXCEPTIONNEL



itinerario



# AU BRASSEUR

LES BRASSERIES  
UNIS  
Société  
D'AMOUR  
1875-1900

ÉCOSYSTÈME

# 24 heures dans le ventre de Strasbourg

La capitale européenne fait cohabiter brillamment maisons à colombages du XVI<sup>e</sup> siècle dans le quartier de la Petite France et architecture allemande de la fin du XIX<sup>e</sup>.

Tout comme la gastronomie traditionnelle régionale, du bretzel à la choucroute, que l'on déguste dans les winstubs, se mêle à la modernité des nouveaux restos branchés.

**Texte** ZT

**Photos** Romain Bassenne

**02:00** C'est le début de la journée pour Didier, boulanger de la maison Woerlé. Ici, le bretzel est une histoire de famille. C'est le grand-père Louis qui a fondé le lieu dans le centre historique de la ville, en 1919. Aujourd'hui, la troisième génération perpétue la tradition de ce pain brioché, incontournable de la région. Il se prépare comme la baguette, si ce n'est que le lait remplace l'eau. Parsemé de gros sel, de sésame, de pavot ou de graines de courge, il en sort des fourneaux de la boulangerie entre 200 et 500 par jour, aussitôt dégustés par Strasbourgeois et touristes gloutons.

**08:00** Lapoutroie est un petit village du Haut-Rhin au nord-ouest de Colmar. Le munster Dodin s'affine tranquillement sur les planches en bois de sapin des Vosges. Cette entreprise familiale centenaire, n'a pas changé de méthode de production depuis sa création en 1908. Tous les deux jours sur une période de vingt et un jours nécessaires à son affinage, ce fromage de vache est frotté

à l'eau pure et retourné sur l'autre face. Les fromages développent ainsi une belle croûte rose et ce goût si parfumé et puissant.

**11:30** On flâne le long du quai Saint-Nicolas pour s'attabler à midi pile au pont Corbeau. Dans cet authentique winstub tout en bois, la formule déjeuner à 13,50 € présente cinq entrées et cinq plats au régionalisme généreux et assumé. On se régale d'une salade de museau bien assaisonnée ou de la typique choucroute garnie, de raifort maison à volonté, pour finir par une tarte à la cerise d'Alsace. On n'oublie surtout pas d'arroser le tout d'un vin de la sublime cave où le propriétaire Christophe Andt fait vieillir ses bons crus, comme ce gewurztraminer Glinzberg 2012 (domaine Roland Schmitt).

**14:30** C'est l'heure du café à S'Musauer Stuebel. Dans cet établissement au sud de la ville, le « beau Strasbourg » vient surtout pour déjeuner en terrasse. Plats tendance gastro comme cette daurade royale grille, tombée de légumes du soleil, crème moussueuse à

l'huile d'olive et risotto, ou ce cordon bleu taillé dans la noix de veau, sauce crème et gratin dauphinois. Si dodu que l'on abandonne le tram pour retourner dans la vieille ville à pied, histoire de digérer.

**17:00** Pause goûter obligatoire à la Maison alsacienne de la biscuiterie. Deux boutiques à Strasbourg, mais aussi à Colmar, Mulhouse ou Obernai. On y va pour les bredele, ces petits sablés typiquement alsaciens. Des dizaines de variétés existent, le mieux est donc de piocher au hasard pour tomber sur des merveilles comme le spritz, gâteau au beurre, à l'amande et à la vanille réalisé à la douille ou le zimsterne sablé en forme d'étoile à l'amande et à la cannelle. Ce serait crime de lèse-majesté que de repartir sans goûter au kougelhopf, le gâteau traditionnel alsacien à pâte levée briochée, que l'on reconnaît grâce à la sa forme moulée, haute, cannelée.

**19:00** Décor évidemment très Jacques Tati chez Jour de Fête à Krutenau, l'un des plus vieux quartiers strasbourgeois

où la vie nocturne bat son plein. Ici, la bamboche est aussi dans le verre. Et dans les petites assiettes de la cheffe. Le croque-monsieur, champignons roses, feuille de chêne rouge croquante et potelée côtoie suprême de poulet, céleri-rave et fromage blanc gourmand. Rafraîchissant. Tout comme ce rosé qui n'a de rosé que la couleur, tellement il surprend en bouche. Ce canon délicieux est signé Hirotake Ooka, vigneron d'origine japonaise tombé amoureux des vignes du Rhône et du vin sans sulfite.

**21:00** Les propriétaires ont changé, l'institution est restée. Le petit coup de neuf n'a pas fait de mal au Coin des Pucelles, winstub légendaire de la rue des Pucelles en plein cœur du vieux Strasbourg. Que les déjà nostalgiques se rassurent, la carte est toujours truffée de plats alsaciens traditionnels ultra copieux, comme ce gratin de knepfles (sorte de gnocchi alsacien) au munster. Mémorable. On boit son pichet de vin rouge dans des ruetscherle, ces petits verres alsaciens à fond plat, mesurant 10 cm.



**23:00** C'est encore l'heure de l'Happy Beer, au Brasseur. Cette brasserie - bar à bières, a vu le jour en 1746, avant de s'endormir un siècle pour rouvrir en 1991. Laurent et Michel, les brasseurs actuels, continuent à dorloter houblons et fûts et à brasser de façon traditionnelle. Malt concassé sur place, houblons sélectionnés avec soin, eau de Strasbourg et fermentation haute. On déguste donc en pitcher (pichet) une ambrée Saint-Guillaume, bière corsée légèrement amère, brassée avec des malts spéciaux grillés, que l'on accompagne d'un burger alsacien (garnie de choucroute et munster)!

**00:00** Petite faim nocturne? A la Hache, la cuisine reste ouverte jusqu'à minuit. Cette ancienne taverne historique a dépoussiéré aussi bien sa salle boisée, grâce à des luminaires modernes et des chaises colorées, qu'à ses assiettes bistrotières relevées à la sauce contemporaine et internationale: œufs mayo, acras de morue sauce chien, ravioles de brousse maison à la crème de courgette ou fish'n'chips.

**photos,  
de gauche  
à droite**  
La Hache,  
Au Brasseur,  
Woerlé



## Transgourmet Boulangerie pâtisserie

53 rue d'Illhaeusern  
68970 Guémar

## Transgourmet Nord Alsace Boulangerie pâtisserie

9 rue de la gare  
67980 Hangenbieten

## Eurocash

90 route de Hausbergen  
BP 10012 Schiltigheim  
67012 Strasbourg Cedex

## Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

### Boulangerie Woerlé

29A, rue des Imprimeurs  
67200 Strasbourg  
boulangerieswoerle.com

### Maison alsacienne de la biscuiterie à Strasbourg

Gare centrale  
16 rue du Dôme  
9 rue des Serruriers

### Maison Dodin

1A, rue du Docteur Macker  
68650 Lapoutroie

À retrouver chez Transgourmet  
Munster AOP 250 et 450g,  
Munster au cumin 250 et 450g

## Restaurants

### Au pont Corbeau

21 quai Saint-Nicolas  
67000 Strasbourg

### S'Musauer Stuebel

11 rue Murbach  
67100 Strasbourg

### Jour de fête

6 rue Sainte-Catherine  
67000 Strasbourg

### Le Coin des pucelles

12 rue des Pucelles  
67000 Strasbourg

### Au Brasseur

22 rue des Veaux  
67000 Strasbourg

### La Hache

11 rue de la Douane  
67000 Strasbourg



CHRISTIAN LE SQUER

# « Les mots de la cuisine doivent ouvrir l'imaginaire »

## Texte & photos

Marie-Laure Fréchet

### Quel est votre rapport au livre de cuisine ?

Très mauvais ! Je n'ai pu m'intéresser aux livres que lorsque j'ai débuté en cuisine. Et seulement des histoires de cuisine. Dans les livres de recettes, il n'y a pas d'émotion. Beaucoup de cuisiniers font des livres pour leur ego. Quand les maisons d'édition viennent me voir, je leur dis : on fait quoi ? Des belles photos ? Et on ne regardera pas la recette ? Pour moi, un livre de cuisine doit être gourmand, généreux en textes. Quand le chef André Guilot raconte ses histoires de cuisine, il parle d'abondance, de cuisson, d'assemblage. Ça, ça me fait rêver. Ou Edouard Nignon, qui était dans la matière, le produit. Il faisait vibrer en décrivant un repas.

### Qu'est-ce que le livre apporte au cuisinier ?

Dans un livre, j'ai envie de comprendre comment on prend un produit et on l'amène vers l'excellence. Quand j'ai commencé la cuisine, on avait toujours sous la main l'Escoffier et le Gringoire et Saulnier. Au Ritz ou au Taillevent. J'ai appris une cuisine codifiée. Chaque chef refaisait ce qui était inscrit dans les livres. Aujourd'hui, le chef exprime sa créativité et transmet une émotion dans chaque assiette.

### A quoi vous servent les livres ?

Quand j'étais au Café de la Paix, un client avait pris l'habitude de m'offrir des livres de gastronomie toutes les semaines. Un Polonais très cultivé. J'ai conservé ces livres, mais je n'y trouve pas l'inspiration. Quand je crée un plat, je pars d'une matière. Je cherche comment elle peut me faire vibrer par une cuisson, comment je peux l'associer. Autrefois, je serais allé voir dans mes vieux livres. Aujourd'hui, je vais facilement sur les réseaux sociaux. Dans les livres, on vend des techniques que l'on retrouve sur Internet. Dans ma cuisine, j'ai ainsi prévu un accès internet et on va construire une bibliothèque ouverte pour que chacun puisse aller y chercher l'information.

### Quel est le livre que vous aimeriez signer ?

J'aurais aimé écrire un livre sur le riz, mais Frédéric Anton l'a fait. Je voudrais, dans cet esprit, faire un livre sur un aliment simple auquel tout le monde a accès.

### Et celui que vous aimeriez avoir ?

Ce serait un livre sur les saveurs du monde, les parfums, les odeurs, plus que sur les produits. Encore faut-il savoir l'écrire. Le cuisinier de demain saura raconter. Moi, je ne sais pas faire. Je commence seulement à savoir raconter une histoire dans mes assiettes.



### 3 livres qui comptent pour Christian Le Squer

#### La grande cuisine bourgeoise

André Guillot

« J'ai beaucoup travaillé avec ce livre. C'est un client qui me l'a offert en me demandant de refaire une recette. C'était une sorte de bouchée à la reine où l'on mettrait des crêtes de coq, des rognons, et comme une sauce Albufera avec beaucoup de truffes qu'il avait apportées. Ce livre correspondait à l'époque au goût de ma clientèle. »

#### Répertoire de cuisine

Gringoire et Saulnier

« Quand on était chef de partie, le chef vous donnait un nom de garniture et vous alliez voir dans ce livre ce qu'il fallait comme ingrédients pour commander votre marché. »

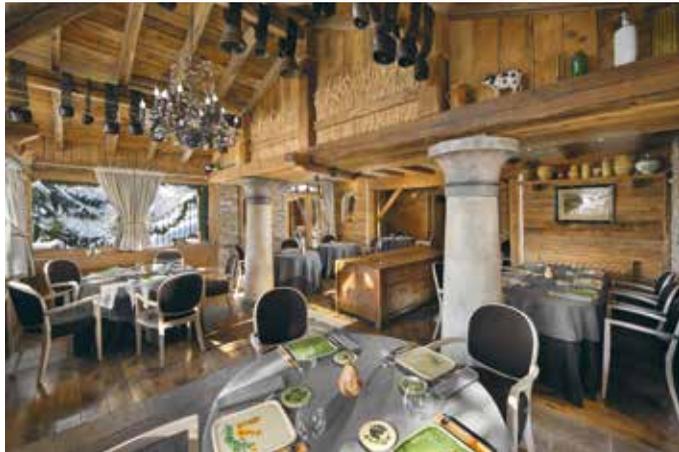
#### Cuisine et travaux pratiques

Planche & Sylvestre

« J'aime beaucoup les livres de cuisine de CAP. Il y a une vraie technicité. Cela m'arrive souvent d'y revenir. On y trouve par exemple tous les mots culinaires. Rissoler, monder une tomate... cela fait partie de la formation du cuisinier. »

## Les 10 tables d'altitude

Dix bonnes adresses où prendre de la hauteur à table.



© Déliia Rachid / La Bouitte

### AVORIAZ

## Les Enfants Terribles

40 place des Dromonts  
74110 Avoriaz  
www.hoteldesdromonts.com

Les lignes pures des années 60, inspirées du Corbusier et de Charlotte Perriand, n'en finissent plus de fasciner cette station, elle-même unique au monde. Le spectaculaire hôtel des Dromonts, avant-gardiste, s'est patiné de l'attention soutenue des Sibuet, qui y ont implanté, en plus des chambres douillettes, deux restaurants aux deux univers bien distincts. Coup de cœur pour les Enfants terribles.

### CHAMONIX MONT BLANC

## Hameau Albert 1<sup>er</sup>

38 route du Bouchet  
74400 Chamonix Mont Blanc  
www.hameaualbert.fr

Pierre Maillet incarne la cinquième génération à la tête de cette institution familiale. Si les influences sont mondiales, sa cuisine puise largement dans le

local, sauge, marjolaine, serpolet et pimprenelle venant parfumer l'agneau ou les escargots du pays du Mont Blanc.

### LA TANIA

## Le Farçon

Immeuble Kalinka  
73120 La Tania  
www.julienmachet.com

En une décennie, Julien Machet a envoyé valser le conformisme pour imposer une créativité débridée au pied des pistes. Le menu unique joue avec les produits, les conventions et son public. Expérience exceptionnelle!

### MEGÈVE

## Flocons de sel

1775 route du Leutaz  
74120 Megève  
www.floconsdesel.com

Aussi revigorant qu'une promenade en montagne, le voyage initié par Emmanuel Renaut depuis bientôt deux décennies à Megève, chamboule les codes de la haute cuisine d'altitude. Si la chasse n'est jamais très loin, le délicat biscuit de brochet et les gnocchis sans farine s'invitent à une table toujours chercheuse. Vertigineux.

### MÉRIBEL

## L'Ekri

Route de la montée  
73350 Méribel  
www.lekaila.com

La modernité du grand hôtel, dans cette station sportive, se conjugue avec la table racée de Laurent Azoulay, repéré depuis longtemps par Omnivore pour sa capacité à inventer sans pour autant déstabiliser. L'huile de café sur une mousseline de panais, le velouté de bardes de Saint-Jacques truffé dévale parfaitement les pentes de la cuisine néo-classique.

### SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE

## La Bouitte

Hameau de Saint-Marcel  
73440 Saint-Martin de Belleville  
www.la-bouitte.com

René et Maxime Meilleur ont hissé haut les couleurs gastronomiques de la Savoie en décrochant trois étoiles grâce à l'histoire familiale tout autant qu'à la cuisine, ancrée dans son territoire. L'omble chevalier, les écrevisses, la fera, se conjuguent à la polenta, aux orties et aux crozets pour dessiner des menus émouvants de franchise.

### VAL D'ISÈRE

## La Table de l'ours

Chemin des Carats  
73150 Val-d'Isère  
www.hotellesbarmes.com

«Une tanière»: c'est ainsi qu'Alain Lamaison décrit l'écosystème ultrachaleureux qu'il a imaginé dans la station sportive. Un hôtel, un bar, trois restaurants dont cette Table de l'Ours habillée de bois pour abriter une cuisine qui aime définitivement le produit noble et de saison.

### VAL THORENS

## Restaurant Jean Sulpice

73440 Val-Thorens  
www.jeansulpice.com

2 300 mètres: c'est l'altitude d'un des plus hauts restaurants gastronomiques d'Europe, la bonne hauteur pour admirer le travail constant de Jean Sulpice. Dans un lieu où tout est rendu plus difficile (ici, même l'eau ne bout pas à 100 degrés), la cuisine de haute volée – accessible à ski –, se conjugue avec le lifestyle cool des moon boots et des combinaisons colorées.

### LA CLUSAZ

## Au cœur du village

26 rue montée du château  
74220 La Clusaz  
www.hotel-aucoeurduvillage.fr

Au Cœur de Village vous offre le choix: un restaurant plutôt gastro au Cinq, ou plutôt bistrot au Cœur. Le chef Thomas Eudier et sa brigade officient cuisine ouverte. Voyage visuel et gustatif garantit!

### COURCHEVEL

## Le Cheval Blanc

Le Jardin alpin  
73120 Courchevel 1850  
www.courchevel.chevalblanc.com

Un lieu hors normes, ouvert le soir seulement pour un seul service avec juste cinq tables réparties dans une salle qui ressemble à une bulle de neige. Conçu par Sybille de Margerie pour Yannick Alléno et dédié au millésime le plus prestigieux de Cheval Blanc, ce restaurant propose des escapades culinaires inédites, voire inattendues.

**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

CRÉEZ DE NOUVELLES ÉMOTIONS AVEC

**Sublime**  
Crème au Mascarpone



**GOURMANDE & TECHNIQUE**



UN MÉLANGE UNIQUE DE  
& **70%** de Crème Excellence  
& **30%** de Mascarpone

- Texture gourmande et onctueuse
- Idéale pour vos usages à chaud
- Tenue exceptionnelle 48h à 4°C



Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)



**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

# L'Hiver labellisé

Les quatre produits de saison sélectionnés pour la playlist Transgourmet et Omnivore possèdent la meilleure des origines. Plus qu'un label, un terroir valorisé par la patience et la rigueur de leurs éleveurs et producteurs. Sélection et dégustation.

Par Luc Dubanchet

Photos Stéphane Bahic

## 1 Huître fine de claire verte n°2 Label Rouge et IGP Lamaison

Transgourmet Seafood

Bourriche de 4 kg

Zone de production :

Marennes Oléron

Code **242429**

Quatre générations d'ostréiculteurs, un savoir-faire depuis 1974, une IGP Marennes Oléron... Inutile de préciser que ce parc de 15 hectares est un vrai paradis pour ces coquillages élevés au minimum deux ans avant d'être affinés en claire pour une période allant de 14 à 28 jours suivant la saison. En bouche, le fruit très vert, petit mais charnu se révèle ferme et croquant sous son manteau translucide.

Il explose de fraîcheur saline et de notes d'amande dans un très bel équilibre iodé.

## 2 Banon AOP de la fromagerie Banon

Sélection Marie Quatrehomme

pour Transgourmet

Pièce de 100 g

Zone de production :

Haute-Provence

Code **221195**

Il séduit au premier coup d'œil, mystérieux, délicatement enveloppé dans cette feuille de châtaignier aux teintes automnales qui fait de lui l'un des fromages les plus photographiés au monde. N'allez pas croire pour autant que le banon se livre aussi facilement. Fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier, il doit être préservé à basse température durant 24 heures pour un caillage parfait avant d'être séché dans un lieu sec et aéré. C'est là qu'interviennent les feuilles de châtaignier, destinées à protéger la belle croûte du vieillissement. Elles confèrent aussi des notes légèrement boisées à une pâte crémeuse à cœur, un côté garrigue. Tout naturel pour un fromage de Haute-Provence.

## 3 Poulet fermier du Maine de 100 jours

Transgourmet Origine

Pièce de 1.8/2.4 kg

Zone de production : Maine

Code **300812**

Attention, poulets de compétition ! Ces volailles fermières du Maine, issues de souches rustiques, sont élevées au minimum pendant 100 jours, c'est-à-dire comme autrefois, dans des élevages certifiés Label Rouge fermier. L'élevage en liberté avec de la lumière naturelle et une nourriture de qualité 100% à base de végétaux et de minéraux leur permettent une croissance optimale. Mais c'est également dans les 14 derniers jours que se joue le goût. Nourris au lait, comme en épinette, les poulets donnent une chair blanche et fine. Une tendreté et une jutosité incomparable sous une peau croustillante.

## 4 Riz bio long semi-complet de Camargue

Canard des Rizières

Paquet de 5 kg

Zone de production :

Mas Neuf de la Motte, à Saint-Gilles, en Camargue

Code **252046**

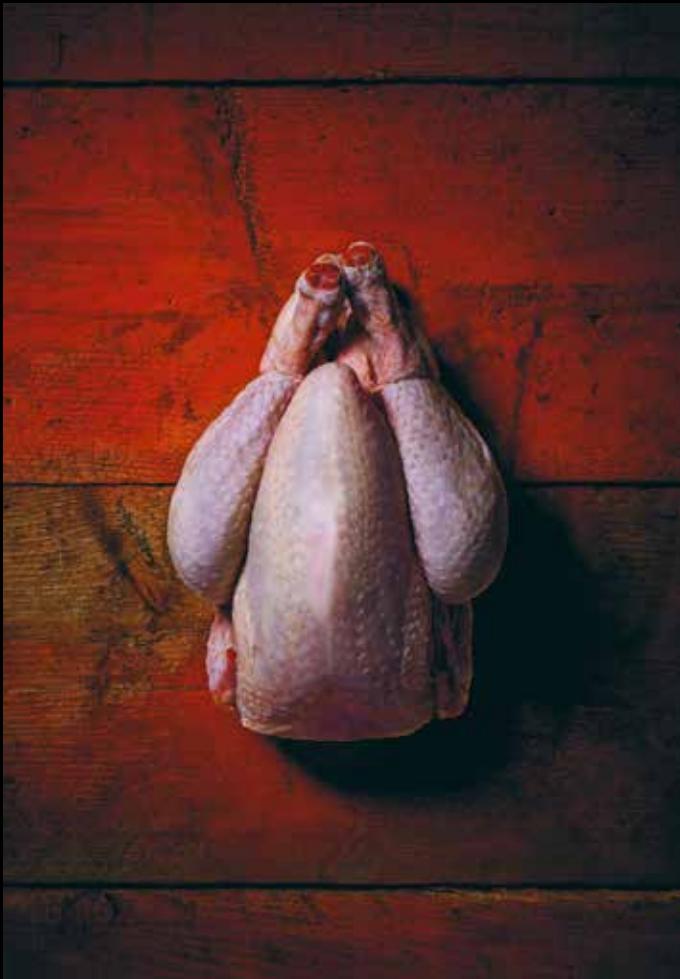
Écoutez l'accent rocailleux et chantant de Bernard Poujol vous raconter son riz vous plonge immédiatement en Camargue, au cœur des marais de Saint-Gilles-du-Gard. C'est là que le producteur moustachu cultive son riz sans engrais, sans désherbant ni pesticide, utilisant simplement des canards pour nettoyer naturellement les rizières et les débarrasser des moindres parasites. Semé en mai, le riz est récolté en septembre et octobre comme un trésor blanc. Les grains rustiques nécessitent une cuisson poussée d'une douzaine de minutes pour que ses saveur et texture se révèlent.



1



2



3



4

## Top blogs

Pour cuisiniers amateurs et gastronomes éclairés, cinq sites où apprendre les bons gestes et réviser ses fondamentaux.

### Le top: Chef Simon

Pocher, fileter, tailler, réaliser une sauce gribiche ou un fond blanc... Depuis plus de quinze ans, Bertrand Simon, professeur de cuisine, et son équipe, enseignent les techniques culinaires sur Chefsimon.fr. Sans vulgariser, ils proposent un pas à pas en images ou en vidéo. (chefsimon.lemonde.fr)

### Le plus british: BBC Food

La BBC a une rubrique food bien remplie. Les techniques y sont rangées par niveau, de la simple cuisson des œufs brouillés au plus complexe désossage du poulet. Un guide complet et plus d'une centaine de fiches... en anglais! (www.bbc.co.uk/food/techniques)

### Le plus scolaire:

#### le Mooc de l'AFPA

En février 2016, l'Association pour la formation professionnelle des adultes (l'AFPA) créait la première formation en ligne gratuite de cuisine. En six semaines, les 52 000 apprentis ont découvert 101 techniques culinaires délivrées sous forme de vidéos. Il n'est plus possible de s'inscrire, mais les cours sont toujours disponibles sur leur chaîne YouTube. (youtube.com/afpawebtv)

### Le plus nippon: Savory Japan

Sur son blog, la japonaise Risa Sekiguchi délivre ses recettes et les techniques de base: de la découpe à la japonaise à la confection de la soupe miso. Le tout en anglais. (www.savoryjapan.com/learn)

### Le plus sucré: Meilleur du chef

Le site de vente d'ustensiles de cuisine s'est doté d'une chaîne YouTube, une belle vitrine de techniques culinaires axées sur le sucré. (youtube.com/MeilleurduChef)

## TRANSGOURMET ORIGINE

# Sans histoire pas d'avenir

**En ce mois de novembre, de nombreux nouveaux produits viennent étoffer la gamme de notre marque Transgourmet Origine, lancée en février dernier. Des produits d'excellence portés par de belles histoires que nous sommes heureux de vous conter.**

Il y a les belles histoires de nos terroirs français, celles de Haute-Savoie où nous avons été séduits par de merveilleux fromages, la tome des Bauges AOP, le cru Réserve et l'abondance Réserve AOP. Les histoires corses qui nous ont fait rêver, à l'est d'abord, où l'on trouve de succulentes clémentines cultivées de manière traditionnelle, et au nord, chez un apiculteur qui

nous a fait découvrir son délicieux nectar doré. Il y a aussi de beaux récits venus de terres étrangères. Origine a pris le large, direction l'Islande et ses fjords, à la découverte d'un éleveur unique de saumon. Un produit d'exception dont nous sommes fiers d'avoir l'exclusive distribution en France. Puis il y a toutes celles que nous vous invitons à découvrir sur le site web dédié.

Au total, 74 nouvelles références viendront compléter la gamme Origine en cette fin d'année. Les critères de sélection sont inchangés. Les produits Origine ont un mode de production qui assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable. Une exigence produit qui donne une toute autre saveur à votre carte, et qui vous permet de marquer la différence auprès de vos convives. www.transgourmet.fr/origine.

## WEB

# Écrans plats

En complément des réseaux sociaux, les sites des chefs restent une vitrine incontournable pour décrire leur cuisine.

Sur votre écran, les mains d'Akrame Benallal s'agitent, déposant une herbe, composant un plat... Sur son site, les mots sont rares, photos et vidéos sont chargées à elles seules de dresser le portrait de sa cuisine. Le chef a parié sur le tout-en-images, à l'instar de certains de ses collègues tels Atsushi Tanaka ou Alexandre Mazzia. Car c'est sur les réseaux sociaux que ces chefs-là se livrent. Akrame Benallal y tient son journal quotidien: création du jour, rencontre bienheureuse... quand Alexandre Mazzia y poste les produits de saison qu'il vient de recevoir.

D'autres couchent sur leur site plus de mots, les entremêlant d'images pour raconter une histoire... celle du processus créatif, de l'équipe ou de l'homme qui officie en cuisine. Et les agences digitales ne s'y trompent pas, adaptant à chacun de leurs clients les sites proposés. «Pour Akrame et sa cuisine d'instinct, on trouvait intéressant de composer les plats en fond d'écran et de ne pas alourdir avec du texte», commente Frédéric Bauduin, directeur de MK Multimédia. «Alors que pour David Toutain, on a cherché à raconter une histoire, avec des portraits chinois de l'équipe, sa bio, ses rencontres, ses voyages...»

Certains cuisiniers conçoivent leursite comme un réseau, régulièrement mis à jour. Jean Sulpice utilise le sien à la manière d'un blog, en proposant des recettes, réservant à Instagram ses moments de vie. Enfin, pragmatiques, il y a ceux pour qui le site fait office d'infos pratiques, laissant les réseaux sociaux faire le reste: l'Astrance, le Servan, Septime, Chateaubriand...

PUBLICITÉ

# Parmigiano Reggiano



**TRANS**GOURMET

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

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



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

Pour commander en ligne rendez-vous sur [transgourmet.fr](https://www.transgourmet.fr) ou par téléphone au **0 811 65 65 88** Service gratuit + prix appel

**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**  
Clara Anjuère  
Luc Dubanchet  
Marie-Laure Fréchet  
Peyo Lissarrague  
Céline Maguet  
Stéphane Méjanès  
Charlotte Thizeau  
ZT

**DESIGN GRAPHIQUE**  
Atelier Marge Design

**PHOTOGRAPHES**  
Stéphane Bahic  
Romain Bassenne

**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 115g  
1.5 et Fedrigoni Sirio  
Color Gialloro.  
Octobre 2016



**TRANS**GOURMET



**OMWIVORE**



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



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

