

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#02

Ce deuxième numéro de la Revue T, voulue par Transgourmet et cultivée par Omnivore, plonge en direct au cœur de l'été. Car la saisonnalité est l'engagement nécessaire à toute restauration, dans la plénitude des produits comme ces fraises de Sologne ou ce pavé de veau de l'Aveyron que Transgourmet s'attache à servir en pleine maturité. La plénitude estivale se retrouve également dans ces pages orientées plein Sud, pour 24 heures dans le ventre de Marseille, une virée dans les bars à tapas de San Sebastian après un crochet par le Pays Basque français où sont élevés des cochons de tradition. L'huile d'olive, le bar sauvage, la fève tonka sont aussi du voyage pour une lecture pleine de soleil. Bel été! La rédaction

#### #02

SAISON

Les 4 produits de l'été p. 3

FOCUS ÉCO La carte vue par Bernard Boutboul p. 5

TECHNO L'éphémère de Pierre Mirgalet p. 6

HORS FRONTIÈRES Sens dessusdessous à San Sebastián p. 8 UN PRODUIT / UN CHEF Éric Guérin / Franck Jaffray

LE GESTE Le fromage p. 14

p.11

LE GRAND ENTRETIEN Peio Errecart p. 16

ÉCOSYSTÈME 24h dans le ventre de Marseille p. 21 BIBLIOTHÈQUE Pascal Barbot p. 25

SÉLECTION Manger avec vue p. 26

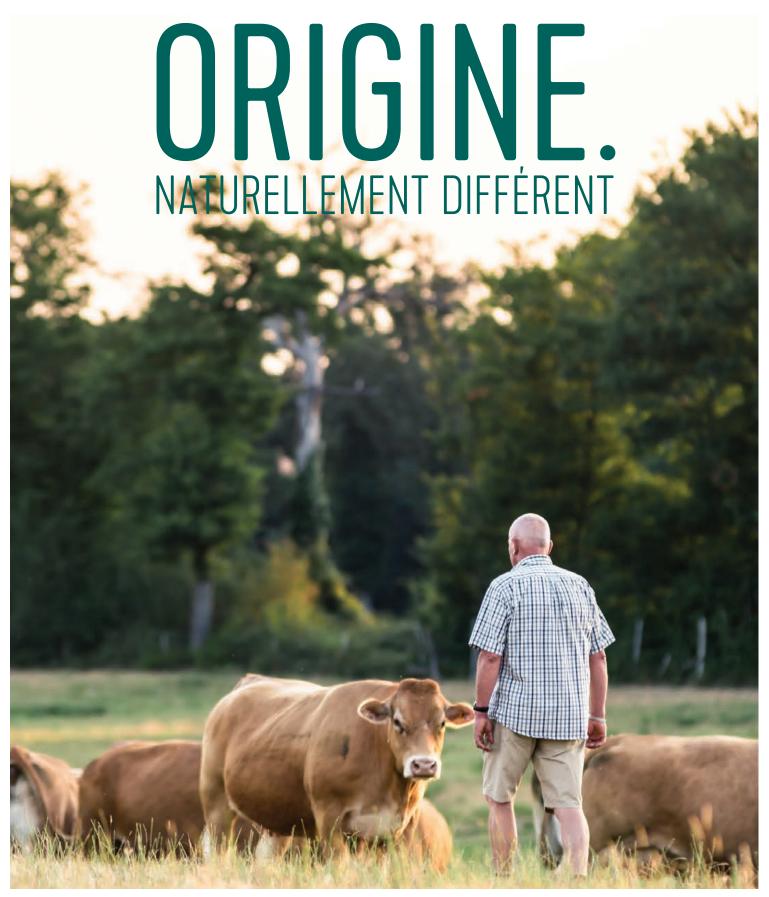
PLAYLIST 4 produits cardinaux p. 28

RÉSEAUX p.30

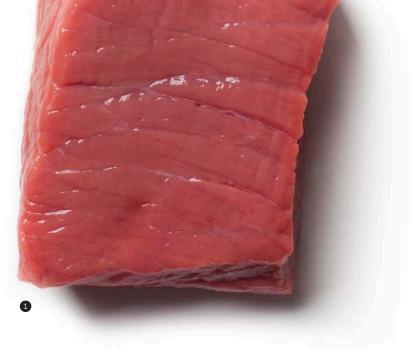








Transgourmet Origine a sélectionné avec rigueur une race d'excellence pour sa gamme de viande maturée : la limousine. Une robe couleur froment vif et l'arrière train charnu, elle est à l'image de sa région, tout en rondeur. Elevées de manière traditionnelle, dans le respect des cycles de la nature, les vaches sont nourries plus de six mois par an en pâturage. Un élevage qui exige du temps et une attention de tous les jours pour offrir cette viande d'exception que Transgourmet propose sous sa nouvelle marque Origine, avec une traçabilité au producteur et une maturation de 21 jours minimum, pour plus de goût et de tendreté. A retrouver sur <u>www.transgourmet.fr/origine</u>



SAISON

# LES 4 PRODUITS DE L'ÉTÉ

### Pavé de veau de l'Aveyron et du Ségala

Région d'élevage Aveyron et Ségala Références IGP et Label rouge Histoire Prenez une carte, car on parle ici d'un terroir précis, d'une toute petite zone au nord de la région Midi-Pyrénées, dans un lieu de grande tradition d'élevage: les plateaux du Ségala et leurs cantons limitrophes des départements alentours (Aveyron, Tarn, Lot, Lot-et-Garonne et Cantal). C'est là que sont élevés ces veaux, de bonne taille: veaux lourds et essentiellement et de race

limousine ou blonde d'Aquitaine. Les veaux sont élevés sous la mère, nourris au lait maternel et complémenté en céréales, et sont abattus entre 6 et 10 mois. Commandés à un âge moyen de 8 mois (10 mois maximum), ces pavés de veau sont spécialement découpés à Limoges par la maison Beauvallet pour une viande d'une exceptionnelle qualité. Dégustation La chair avant cuisson est d'un

nelle qualité.

<u>Dégustation</u> La chair
avant cuisson est d'un
beau rose. Elle se révèle
d'une tendreté et d'une
jutosité exceptionnelles
en bouche tout en
conservant une mâche
gourmande.

#### Le roquefort de la maison Gabriel Coulet

Région de production Roquefort Histoire Attention, monument! L'histoire de ce roquefort hors norme remonte à 1872 lorsque l'ancêtre, Guilhaume Coulet, creuse pour la première fois une cave sous sa maison de Roquefortsur-Soulzon. Ce qui doit être une cave à vin devient rapidement une fleurine, parfaite avec son petit courant d'air pour l'affinage de ces fromages. Cinq générations plus

tard, l'entreprise reste familiale et indépendante et utilise toujours le même processus immuable pour obtenir des fromages salés à la main et retournés cinq fois par jour pour un égouttage optimal. Ils terminent leur maturation précieusement enroulés dans une feuille d'étain. Dégustation À l'œil, le blanc est brillant comme le marbre, moucheté de moisissures nobles d'un vert de gris profond. L'entame est douce avant le picotement gracieux du bleu et un retour pommadé et gras sous le palais. C'est un grand roquefort classique, parfaitement équilibré. À déguster avec un verre de rancio ou de jerez.



# • Encornet

Zone de pêche
Littoral français
Histoire L'encornet
est un drôle d'oiseau
des profondeurs.
Pas seulement pour ses
ailes mais aussi parce
qu'il sort peu. Ou alors
toujours en famille,
préférant rester dans
son banc tout au fond
de l'eau ou entre deux
eaux, mais jamais très
loin de la côte.

C'est là, d'ailleurs, que la pêche vient le saisir dès l'été et pour le reste de l'année. Immédiatement glacé, il se mange le plus vite possible. Et pour juger de sa fraîcheur, rien de mieux que d'observer... son œil. S'il est laiteux, oubliez-le! Dégustation Avec lui, pas le choix: soit il est saisi sur le vif, la peau légèrement incisée, à peine cuit, croquant sous la dent avec une pincée de piment. Soit il s'attendrit des heures, en ragoût ou dans un bouillon. Les amateurs optent pour la première version.

# **4** La fraise

Région de production Sologne Histoire Gariguette, mara, charlotte: la terre de Sologne est tellement riche qu'elle ne se contente pas d'une seule variété! Si les producteurs sont eux de moins en moins nombreux, ils cultivent principalement le diamant rouge de pleine terre, dès le mois de mai et jusqu'en octobre. Soit un timing légèrement décalé par rapport au Sud-Ouest, plus chaud. Et ca tombe plutôt bien puisque la fraise déteste la chaleur, fait son

sucre et sa suavité d'un climat tempéré et d'une attention de chaque instant. Les producteurs de Sologne ne manquent ni de l'un ni de l'autre pour livrer le meilleur. Dégustation La fraise made in France ne se déguste que de mai à octobre. C'est là, à la pleine saison, qu'on peut apprécier ce fruit rouge à la fois croquant sous la dent mais mûr en bouche. L'équilibre du sucré et de l'acidulé en font un dessert parfait avec un peu de crème fraîche et quelques zestes de citron vert.

TENDANCE

#### La carte vue par...

Bernard Boutboul, Directeur Général de Gira Conseil



À quoi doit ressembler une bonne carte d'aujourd'hui? Elle doit se rac-

courcir au maximum, parfois une

feuille suffit. Une carte longue ça effraie, ça sonne «pas frais», «pas fait maison». Elle doit aussi être en rotation: le plat du jour doit reprendre tout son sens. Les clients apprécient les menus qui changent toutes les semaines, voire tous les jours.

# Faut-il imposer le menu sur la carte?

Au contraire, la carte doit être ouverte, flexible et laisser la place aux envies des clients. Par exemple, le restaurant Market à Paris est innovant: leur carte est une liste de produits, de propositions. Il n'a ni entrée, ni plat, ni dessert. On paie à l'assiette et on est entièrement libres de commencer par ce que l'on veut. Si l'on veut attaquer par du sucré, c'est possible!

# Une carte doit-elle être très détaillée?

Elle doit être lisible et sans intitulés pompeux. Un «poulet-purée» ne doit pas se traduire en «volaille sur son lit de pommes de terre écrasées». Mais il y a de plus de plus de détails sur les provenances. Les chefs indiquent les noms des agriculteurs, les origines des produits, les boulangers... cela rassure le consommateur et reflète bien la philosophie du restaurant.

# Comment se démarquer des autres cartes?

La carte doit en effet réserver quelques surprises et susciter l'intérêt pour faire fonctionner le bouche-à-oreille. Il faut être inventif comme le restaurant Flake & Kale à Barcelone qui a mis en place un système de pictogrammes élégants pour indiquer les spécificités de ses plats: sans gluten, cuisine crue, à base de plantes... Autre idée originale qui se développe: proposer des accords mets-vins, mets-alcools, des associations qui attirent les clients et qui sont un très bon outil de vente.

#### HISTOIRE 1541 **XVII**e 1750-1755 $\approx 1840$ $XX^e$ première plats premiers plats la carte annoncés à inscription menus calet prix comme sur un haute voix ligraphiés sur des outil de support par le chef pour ardoises vente. lors Louis XV fruit d'une de la Diète réflexion de Ratismarketing bonne

LA RECETTE D'UNE BONNE CARTE DE RESTAURANT

#### plus dessert qu' entrée

Les Français sont plus plat+dessert qu'entrée+plat

#### plus ardoise que carte

9 fois sur 10 entre carte et ardoise, le client choisit l'ardoise.



Le burger, leader des cartes dans 75 % des restaurants

5 MOTS-CLÉ POUR UNE CARTE PARFAITE

courte

lisible

spécialisée

changeante

rassurante

BON ÉLÈVE / MAUVAIS ÉLÈVE



La carte fourre-tout sur plusieurs pages qui proposerait pizza, foie gras et couscous



La carte sur une feuille A4 avec des choix ouverts sans menu imposé

# **L'éphémère** de Pierre Mirgalet

#### Pierre Mirgalet

70 cours de la République 33470 Gujan-Mestras 05 56 66 04 33



Ce Meilleur ouvrier de France chocolatier-confiseur, installé à Gujan-Mestras, a mis au point pour la Revue T un entremets inédit, fait dans l'instant. Peu de sucre, peu de gélatine, pour beaucoup de parfum au naturel.

Propos recueillis par Luc Dubanchet Photos Philippe Vallet

L'IDÉE «Au départ, c'est l'idée d'un saint-honoré revisité! Mais comme dans tout processus de création, je m'en suis éloigné fortement (rires). La veille on avait discuté avec mon collègue et ami de Bayonne, Thierry Bamas, d'un sablé chocolat. J'ai eu envie de le prendre au mot, d'alléger tout en gardant la gourmandise. J'aime les desserts classiques, qui ont du goût mais qui restent légers, sans trop de sucre, sans colorant et sans gélatine. C'est vital pour un pâtissier s'il veut se démarquer d'une fabrication industrielle. La framboise, qui marche bien avec le chocolat, puis la passion pour la belle acidité, sont arrivées naturellement. Je me suis astreint à ne pas congeler le gâteau, et je l'ai à peine passé en cellule pour stabiliser les couches successives. C'est presque un dessert de cuisinier, qui tend plus à un travail éphémère, dans l'instant.

Et c'est d'ailleurs ce que je vais faire: ne le proposer que le week-end, un jour sur l'autre ou même réalisé dans la journée, pour qu'il soit mangé aussitôt, car c'est là qu'il est le meilleur!»

LE SABLÉ CHOCOLAT RECONSTITUÉ « C'est un sablé chocolat « normal » – beurre, beurre demi-sel, sucre glace, œuf, farine et cacao en poudre – qui est cuit puis pulvérisé en crumble avec sucre roux, beurre et beurre de cacao pour obtenir une pâte très croustillante. La seule difficulté réside dans l'utilisation du beurre de cacao. Comme quand on met au point une couverture, il ne faut ne pas dépasser 35° pour maîtriser la cristallisation. »

LA MOUSSE PASSION «100% aux fruits de la passion et 100% sans gélatine! Comme dans ma mousse au chocolat, on a simplement utilisé du beurre de cacao pour que l'appareil tienne bien en couche tout en gardant sa souplesse. On y ajoute une crème fouettée pour lui donner une texture légère, fondante. C'est puissant, très parfumé!

LE BISCUIT AMANDE « C'est un biscuit à la crème d'amandes et à la crème fraîche. Les blancs d'œuf sont montés, sucrés, on y ajoute la poudre d'amandes et un peu de farine. Mais les jaunes sont ici remplacés par la crème fraîche afin que le biscuit soit très moelleux, hyper gourmand.»

LE COULIS DE FRAMBOISE «Ici les fruits frais sont réduits en purée, on y ajoute un peu de sirop de glucose, du sucre et du sucre inverti mais dans des proportions infimes pour garder toute la fraîcheur du produit. Il est légèrement collé avec un peu de pectine. J'avais prévu de zester du citron vert mais finalement je ne l'ai pas fait, ça enlève toute la subtilité de la framboise.»

LA CHANTILLY MASCARPONE «Crème fleurette, mascarpone en parts égales, une demi gousse de vanille. Et un tout petit 10 % de sucre en plus, c'est pas la peine d'en rajouter.»

LES MACARONS FRAMBOISE «Hyper classiques, mais fourrés avec une ganache chocolat d'Haïti qui possède naturellement des notes de fruits rouges. C'est intense et croustillant.

copeaux de chocolat «Je suis un amoureux du chocolat! Impossible donc pour moi de ne pas rajouter ces copeaux, eux aussi issus d'une ganache d'Haïti, du pur bonheur.»

LA DÉGUSTATION « C'est un gâteau de l'instant, de l'immédiat. Les parfums ressortent dès la première bouchée, étagée, puis la deuxième bouchée créé l'amalgame dans le palais, une fusion d'acidité et de gras/sucré naturel, de fondant et de croustillance. Adopté et mis dès les jours suivants en boutique!»

LE FORMAT «On s'engueule depuis quinze ans avec Thierry Bamas pour savoir si un entremet doit être rond ou rectangulaire! On a finalement réglé le problème: rectangulaire! Le gâteau entier mesure 19 cm par 13 cm. Les parts individuelles, 9,5 par 3.»

LE PRIX Le gâteau: 28 €. La part: 4 €







HORS FRONTIÈRES

# San Sebastián à pleines bouchées

À San Sebastián, la posture est universelle: le coude à 90°C pour un appui sécurisé, l'autre bras aussi libre que possible pour attraper tapas et pintxos. Pourtant, comptoir après comptoir, la capitale basque bouscule ses traditions.

Reportage & photos Céline Maguet





#### **Entre traditions et trouvailles**

Dans la vieille ville, les pintxos classiques, sur une tranche de pain et maintenus par un cure-dent, sont légion. Les comptoirs croulent sous le choix, mais c'est souvent à la commande que se cachent les vrais trésors comme au Ganbara où cèpes, chanterelles et morilles, poussant bien à leur aise dans la région, sont servis dans une poêlée au fondant comparable à celui d'un foie gras. D'autres jouent sur les accords ou les textures. À la Cuchara de San Telmo, la chef argentine Paula Ale s'approprie les produits de la gastronomie donostienne (de Donostia, appellation basque de San Sebastián, ndlr) et les réveille à coup d'associations malicieuses comme ce poulpe relevé par l'acidité d'un chimichurri bien vinaigré ou cette oreille de cochon ibérique croustillante et grasse avec son condiment de mangue.

Dans la même rue, la tête pensante d'A Fuego Negro, Edorta Lama, insiste plus sur l'enveloppe. Les pintxos s'admirent à l'œil puis en bouche avec un vrai jeu de textures comme cette meringue de cerise moelleuse sur laquelle s'écharpent en douceur maquereau cru, brebis et menthe.

#### Le réveil des faubourgs

De l'autre côté du fleuve Urumea, le quartier de Gros émerge d'un long sommeil. Le barista Javier Garcia vient d'y lancer un Sakona. Avec ses grains sourcés du Salvador à l'Ethiopie et servis à la machine ou au chemex, Sakona fait sa révolution dans le pays du «café con leche».

Autre chambardement à deux pas avec The Loaf qui embaume d'un parfum nouveau l'air empli d'embruns de San Sebastián: celui du bon pain à la fermentation longue et fabriqué avec des farines anciennes.

Pop-up au départ – dans des containers au coeur de la ville –, The Loaf est devenu une boutique en dur avec vue sur la plage. De mèche avec l'épicerie Pantori, ce magasin donne rendez-vous à toute l'Espagne: asperges de Navarre, ancestral soda au café de Tarragone, craft beers de San Sebastián ou Salmorejo Cordobés, le gaspacho andalou... Dernière mutinerie: celle du vin. A Essencia, bar et cave à vins, les quilles sortent de l'ordinaire. On commence le pélerinage en Navarre, on redécouvre la rioja et on s'aventure dans les îles Canaries. Un voyage sublime mais immobile, bien tanké au comptoir.

#### Où manger

La Cuchara de San Telmo 28 Calle del Treinta y Uno de Agosto 20003 San Sebastián

<u>A Fuego Negro</u> 31 Calle 31 de Agosto 20003 San Sebastián

#### <u>Ganbara</u>

19 San Jeronimo Kalea 20003 San Sebastián

Basque Culinary Center 101 Paseo Juan Avelino Barriola 20009 San Sebastián

12 Fermin Calbeton Kalea 20003 San Sebastián

#### Où boire

Borda Berri

<u>Sakona</u> 2 Ramón María Lili Pasealekua 20002 San Sebastián

Essencia wine bar and store 42 Zabaleta Kalea 20002 San Sebastián

#### Où acheter

The Loaf 18 Zurriola Hiribidea 20002 San Sebastián

#### <u>Pantori</u>

4 Erregina Erregeordea kalea, 20003 San Sebastián



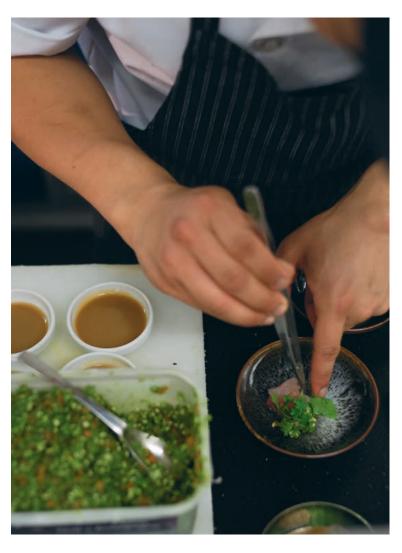


ÉRIC GUÉRIN / FRANCK JAFFRAY

# Un merlu dans la Mare

Quand le chef Éric Guérin reçoit à La Mare aux oiseaux le mareyeur Franck Jaffray, leur vision combinée de l'Atlantique ne se résume pas aux classiques. Les espèces les plus modestes trouvent grâce aux fourneaux.

Reportage Kim Lévy Photos Baptiste Lignel





Dans la lumière changeante d'avril, les toits de chaume de La Mare aux oiseaux surgissent devant le pare-brise de Franck Jaffray – marayeur qui sélectionne pour Transgourmet Ouest les meilleurs produits de marée – les marais couverts de roseaux jusqu'à l'intérieur de l'île de Fédrun, où Éric Guérin a installé son hôtel-restaurant spa il y a vingt-et-un ans.

L'homme, en polo bleu et pantalon de ville - «pas besoin d'uniforme dans mon métier» - sort une étroite caisse de polystyrène de son coffre. D'un coup d'épaule solide, il pousse la porte du restaurant. C'est un peu de mer qui entre dans le premier salon oriental qui mène à la cuisine alors qu'au même moment, en salle, les clients reposent le manche de leur luxueux couteau en morta -bois rare des marais de la Brière pour déguster leur sashimi de daurade royale et chanvre d'une bouchée, dans les règles de l'art. Pourtant tout n'est pas «royal» chez Éric Guérin: le boudin noir qui suit est rafraîchi de menthe shiso pour venir bercer une pe-

#### La face méconnue de l'Atlantique Par Franck Jaffray

<u>La vive</u>

«Rare, car la pêche n'est pas régulière, son goût se rapproche de celui de la sole, avec une mâche plus dure. »

<u>La vieille</u>

«L'acheter déjà portionnée et écaillée. Au goût, elle se rapproche du silure.»

<u>L'araignée</u>
«Très réputée
mais moins
connue, elle vaut
bien le homard.
La meilleure
saison: le printemps.»

tite quenelle de silure, un poisson-chat. «Une victime du délit de sale gueule! Alors que c'est un poisson sauvage qui vit chez nous!» En cuisine, le chef annonce la couleur en serrant la main de Franck Jaffray: «Ici, c'est le silure plutôt que le brochet, le maigre plutôt que le bar. Il faut faire en fonction de la saison et du produit phare du moment, bien sûr, mais tu privilégies l'originalité quand tu travailles avec les criées. » Sur les inox, au son de Radio Nostalgie, une dizaine de gars et une jeune femme achèvent d'envoyer les derniers plats pendant que le chef à la boucle d'oreille tête de mort énumère: "Les vives, les vieilles, je fais tout! Ce que j'aime, c'est l'originalité.»

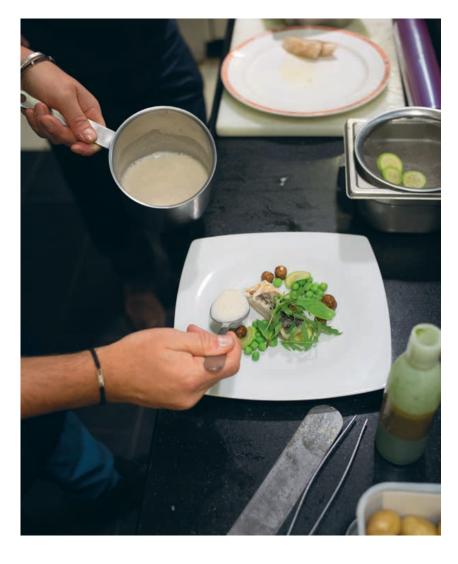
Le mareyeur acquiesce. Il a ouvert la caisse pour dévoiler les trois espèces de poissons et laisser le chef faire son choix. C'est la première fois qu'ils se voient, mais à ses yeux, c'est le cœur secret de son métier que décrit Éric Guérin. Depuis ses douze ans, Franck Jaffray est un habitué des criées, du filetage et du négoce. Trois générations l'ont

précédé dans le poisson, avec un commerce de détail à La Roche Bernard d'abord, puis un atelier de marée achalandé sur tous les ports à proximité (Le Croisic, La Turbale et Lorient). La belle responsabilité, celle de faire le lien entre la mer et l'assiette, est la sienne avant d'être celle de ses clients - dont Transgourmet qui s'approvisionne avec lui depuis trois ans. Voilà pourquoi il apprécie le plaidoyer du chef pour un certain équilibre culinaro-maritime. «Les clients ne s'en rendent pas toujours compte: un dos de cabillaud ne représente qu'un cinquième du poisson entier. Les joues, la langue, la queue, le ventre sont très difficiles à revendre», explique-t-il en ouvrant l'impressionnante mâchoire rétractile d'un merlu pour en montrer la langue grise. C'est ce spécimen long d'environ 1 mètre qu'Éric Guérin choisit pour réaliser sa recette. Il lève les filets à l'aide d'un couteau filet de sole, bien affûté, en entamant la peau 2 centimètres sous l'ouïe puis le long de l'arête dorsale. En contournant avec la lame le ventre bombé du poisson,



Poissonnerie Marcel Jaffray & Fils, Marée 48 rue Saint-James 56130 La Roche Bernard 02 99 90 60 14

La Mare aux oiseaux 223 Fédrun 44720 Saint-Joachim 02 40 88 53 01



il dégage un long tronçon de chair blanche qu'il portionne en 6 morceaux d'environ 125 grammes. «Tu pourrais travailler comme fileteur!», le gratifie Franck.

— Et pourtant, ça fait longtemps que je n'ai pas fait ça. Le merlu, comme le silure, c'est un gros bestiau. On peut le travailler fumé aussi, c'est original, et pour le client, ça change de cet horrible panga qu'on trouve de plus en plus partout.

Les deux s'approchent du chaud pour poursuivre la recette.

- J'aime bien voir comment les chefs cuisinent, c'est rare, j'apprends toujours beaucoup. Une fois, Jacques Thorel m'a appris qu'on pouvait obtenir le parfait assaisonnement pour les crustacés en les faisant cuire dans l'eau de mer.
- C'est vrai. Moi, je vais te montrer comment je travaille une grande partie de mes viandes et de mes poissons depuis dix ans. Une technique qui les nourrit, et ne les abîme pas, car il n'y a pas de contact avec l'air. Tu peux même le faire avec les poissons d'eau douce: ça leur donne un côté poisson d'eau de mer.

Les produits
vendus chez
Transgourmet
Ouest
ZAC de la Haute
Forêt
Rue Syrma
44470 Carquefou
0826 101 730

- Aile de raie
- Langoustine
- Cœur de thon
- Espadon
- Roussette
- -Sole
- -Merluchon
- Merlan - Sabre
- Lotte
- -Sardines
- Maquereau
- Crevettes grises
- . . .

# **Merlu aux herbes, lait de chèvre** par Éric Guérin



Pour 1 personne

1 fin pavéde merlu ≈125 g.Mélange d'huile

— Mélange d'huile d'olive et de graisse de canard.

— Feuilles de menthe et de céleri concassées

Mélange d'huile de pépin de raisin (2 tiers) et d'huile d'olive (1 tiers)

—11 de lait de
chèvre fermier, à
mélanger avec une
bonne cuillère de
sauce d'huître

— Quelques petits
pois et petits
boutons de Paris
cuits dans le beurre
et le jus de viande

— Sel de Guérande

#### La recette

Mouiller à hauteur les herbes concassées avec les huiles. Faire infuser de manière à toujours pouvoir toucher le bol sans se brûler. Sortir du feu, filmer. Cuire le lait de chèvre avec la sauce d'huître jusqu'au nappage de la cuillère, sans faire réduire.

Caresser le filet avec un peu de sel de Guérande et le plonger dans le mélange graisse de canard et huile d'olive température (65°C). Après 8 minutes, il est cuit: il s'effeuille sur les bords mais pas à cœur (cela laisse aussi une marge pour le réchauffer si nécessaire).

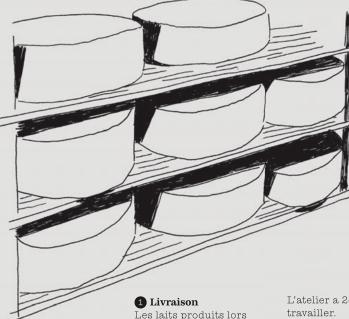
Dresser le filet avec le lait émulsionné, les petits pois et les boutons, plus quelques croûtons.

# Lе fromage

Reportage à l'École nationale des industries du lait et des viandes à La Roche-sur-Foron, en Haute-Savoie.

Par Clément Charbonnier Bouet

Outre son patrimoine médiéval et son titre de «première ville électrifiée d'Europe» (1885), La Roche-sur-Foron s'enorgueillit d'une longue tradition



des traites de la veille, en

provenance de différentes

fermes avoisinantes, sont

livrés en pleine nuit: AOC

pour la fabrication des abondance et reblochon, IGP pour celle de la

éducative

L'atelier a 24h pour les travailler.

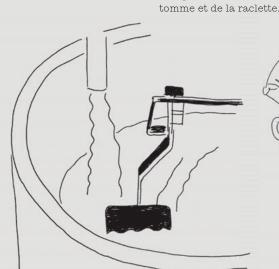
Les laits sont répartis dans les différentes salles de fabrication en fonction de leur destination (pâtes pressées cuites on non).

(une école y est créée dès le début du XVe siècle, en plein essor de l'esprit humaniste).

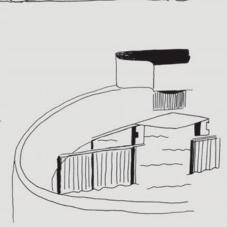
L'École nationale des industries du lait et des viandes (ENILV) poursuit dans la ville cette pratique de transmission depuis

On y enseigne en effet les gestes fondamentaux d'un art ancestral: la métamorphose du lait cru, substance la plus délicate qui soit, en fromage fermier, trésor local. Le secret farouchement gardé d'un bon produit au lait cru réside dans la maîtrise de la prolifération des bactéries tout au long de la fabrication (sous peine de créer des monstres lactés probablement à l'origine de la légende du yéti haut-savoyard).

Le lait cru se modifiant en permanence du fait des variations météorologiques, du rythme des saisons ou de l'alimentation des bovins, le maître fromager doit intervenir à chaque étape de la fabrication pour adapter le «process» à cette matière hautement capricieuse. Selon cette méthode artisanale, on produit à l'ENILV: un abondance AOP, une raclette, une raclette moutardée, un reblochon laitier, une tomme de savoie IGP et un beurre centenaire.







#### 2 Maturation

Le travail démarre à la fraîche: dès 5h du matin le lait est brassé dans des cuves en cuivre (matériau conducteur de chaleur défini par le cahier des charges AOC). Les ferments lactiques

sont ajoutés, transformant le lait en une sorte de yaourt liquide.

#### 3 Emprésurage

Au bout d'une heure, on verse de la présure pour «solidifier» le lait qui sera désormais désigné par l'affectueux sobriquet de «caillé».

#### 4 Décaillage

On remplace les brassoirs par des «tranche-caillés» pour découper le bloc

En fonction du fromage on recherche un grain plus ou moins gros. Pour le reblochon, on décaille peu afin de conserver une certaine humidité au fromage. Pour un gruyère bien sec on décaille longtemps afin d'obtenir un grain de caillé très fin.

#### 5 Chauffage

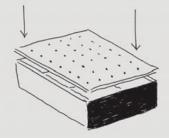
De Kitchen Aid la cuve en cuivre se transforme en cocotte: le caillé est chauffé selon une température adaptée à chaque type de fromage.

<u>À retrouver chez</u> Transgourmet

Abondance AOP, Beurre centenaire, Raclette.

Raclette moutardée, Reblochon laitier. Tomme de Savoie IGP





#### 6 Moulage / soutirage

Le caillé est envoyé vers la table de moulage. La technique traditionnelle consiste à réaliser l'opération par gravité, les cuves doivent alors être placées en hauteur. On parlera de «soutirage» lorsque l'on utilise une pompe.



Versé directement dans des moules (reblochon) ou coupé en gros cubes, le caillé est ensuite pré-pressé et placé à la main dans les moules circulaires. Ainsi pré-pressé, il devient le «fromage en blanc»



# **12** Conditionnement

Emballage manuel et stockage dans un espace contrôlé avant expédition.

#### 13 Nettoyage

L'étape clé : pas un jour sans qu'on ne passe 2h à récurer l'ensemble de l'atelier au karcher et à la brossse, façon de finir en soirée mousse.



#### 7 Pressage

Une pastille de caséine est placée sur chaque fromage en blanc permettant de le «tracer». Tuons dans l'œuf tout soupçon conspirationiste: aucune balise, aucune nanotechnologie, ces pastilles sont de modestes étiquettes comestibles, verte (fabrication à la ferme) ou rouge (fabrication en fromagerie) indiquant par un numéro la provenance exacte du fromage et distribuées exclusivement par les organismes de défense des AOP et IGP.



Placés dans leur caisse de protection respectifs, les fromages sont plongés dans la saumure, un bain d'eau extrêmement salée. Plus un fromage est humide plus il «prend en sel» c'est pourquoi on laissera le reblochon dans son bain 1h30, tandis qu'on ira jusqu'à 24h pour une tomme.



Les fromages sont séchés à 10°C, entre 24h et 4 jours avant l'affinage.

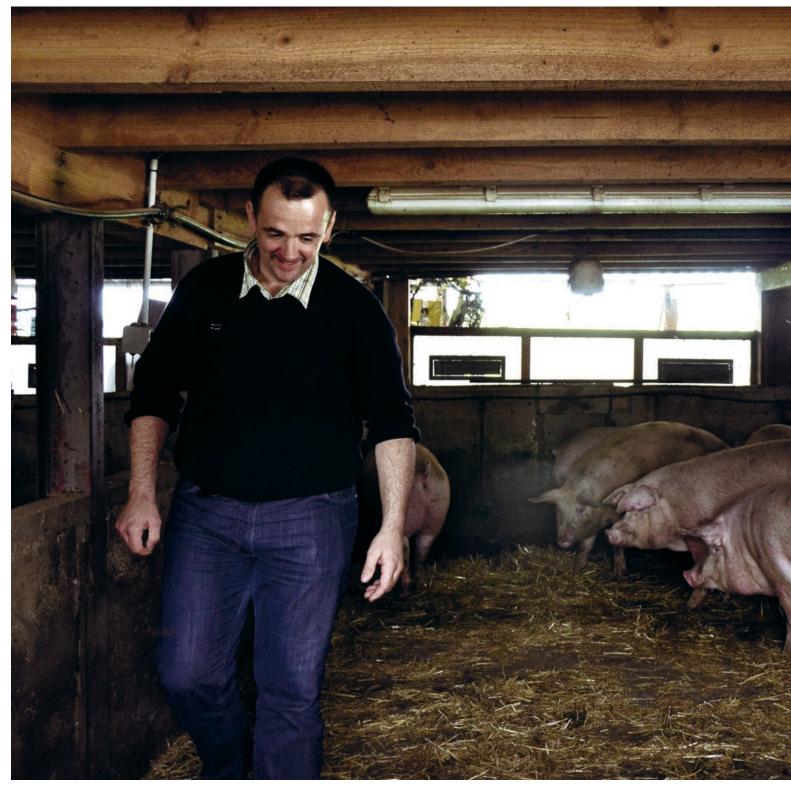
 $\verb|chum| = \verb|un| | \verb|champignon| |$ - puis teinté au «rocou» un colorant alimentaire orangé, qui lui donne un bronzage parfait.





Disposé sur des planches d'épicéa, les fromages sont stockés entre 6 semaines (raclette) et 100 jours (abondance). Afin d'éviter la formation de moisissure et d'obtenir un beau «croûtage», le fromage finit ses soins par un essuyage 3 fois / semaine. L'un après l'autre, chaque fromage est donc retourné et frotté exclusivement à la main par une personne dédiée.





PEIO ERRECART

# «Le domaine Abotia, c'est un mélange de famille et de tradition basque»

Photos et propos recueillis par Céline Maguet

**Domaine Abotia**64220 Ispoure
05 59 37 03 99



Sur les hauteurs de Saint-Jean-Piedde-Port, la famille Errecart entretient une histoire vieille de plus d'un siècle où s'entremêlent le travail de la vigne, l'élevage de porcs et la traite des vaches. Chaque génération a façonné à son image le domaine Abotia. Jean-Claude, le père, passionné par le vin d'Irouleguy a reconstruit le vignoble. Peio, le fils, a diversifié leur activité en pariant sur le porc de qualité.

#### Quelle est l'histoire du domaine Abotia?

Quand la maison a brulé en 1896, l'arrière-arrière-grand-père a réussi à sauver de justesse ses trois fils. Il a ensuite fait reconstruire la maison dans

laquelle on travaille aujourd'hui. Mais en réalité, notre histoire serait encore plus vieille puisque des écrits indiquent qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, des cochons d'Abotia étaient vendus à Pampelune.

#### Et l'histoire récente?

Quand mon père a repris l'exploitation, il y avait, comme dans toutes les fermes, des vaches. Ma mère allait vendre le lait cru en direct en porte à porte à Saint-Jean-Pied-de-Port. Et il y avait des vignes...

(Revenu de la traite, le père, Jean-Claude, intervient:)

« Quand j'étais petit, j'étais toujours avec mon grand-père, il m'apprenait à tailler les vignes. Vers mes 12 ans, il me laissait déjà faire. Et puis la vigne a été laissée de côté. Un jour, j'ai eu un déclic. On est partis en Suisse et j'ai découvert les banquettes, la vigne en escaliers. A mon retour, avec cinq vignerons en Irouleguy, on a refaçonné nos vignobles de cette manière. »

Peio, neuf ans à l'époque, s'en souvient bien: «J'ai connu les défriches, les plantations. J'ai attaché les jeunes pieds. J'ai suivi tout le chantier, c'était à la limite de l'écœurement. Et puis la vigne a grandi, j'ai grandi, on a grandi ensemble et j'ai appris avec elle. Et aujourd'hui, elles ont trente ans!»

# Reprendre le domaine était une évidence?

Je suis allé me former dans d'autres vignobles, à Madiran notamment... mais c'était pour mieux revenir. Je suis le seul garçon de la famille et au Pays basque, la tradition veut que l'aîné reprenne l'affaire. Ici, ce sont mes racines et j'y tiens.

#### En plus du vin, vous pariez sur l'élevage de porc, pourquoi?

Le porc de qualité me semblait être le chemin à suivre. Je voulais un porc comme ceux de mes ancêtres, un porc qu'on laisse grandir. Les miens sont élevés 11 mois. Ici, notre porc est lourd – 180 kg – avec un gras très savoureux, selon la tradition basque, car c'est le gras qui amène le goût. Et Antoine (Chuard) – vainqueur des Chefs en Or 2016 sélection France – ne s'y est pas trompé. Il est venu visiter le domaine et a su apprécier le fondant de ma viande.

J'assure une traçabilité complète: je suis naisseur, éleveur et engraisseur et après l'abattage, j'ai toujours un regard sur ma production.

# Comment garantissez-vous cette qualité?

J'assure une traçabilité complète: je suis naisseur, éleveur et engraisseur et après l'abattage, j'ai toujours un regard sur ma production. Mon porc est vendu frais ou transformé en jambon, chorizo, saucisse sèche, coppa, saucisson, ventrèche, lomo au piment d'Espelette et rosette mais aussi en terrine, pâté, boudin noir aux oignons et piment d'Espelette. Je suis toujours fidèle aux traditions. Par exemple, mon jambon de Bayonne est salé avec le sel de Salies-de-Béarn et séché très longtemps, environ 24 mois. Je perds en poids (de 18 à 11 kg) ce que je gagne en qualité.

#### Avec quelles maisons travaillez-vous?

À Lyon, le Potager des Halles et l'Argot travaillent ma viande. Quant au vin chez Julien Duboué (A Noste, 75002), Stéphane Jégo (l'Ami Jean, 75007) et au Briketania à Guéthary, restaurant où officie Antoine Chuard.

<u>A retrouver</u>
<u>chez Transgourmet</u>
Poitrine fraiche,
Carré de porc
8 côtes,
Échine désossée,

Côte de porc

Bientôt disponible
chez Transgourmet
Chorizo doux et fort,
Coppa, Saucisson
sec, Ventrèche sèche,
Lomo, Épaule,
Saucisse sèche,
Jambon 24 mois,
Terrine piment
d'espelette, Irouleguy

## Côte de cochon rôtie au piment d'Espelette, poitrine confite, petits pois, asperges vertes et betterave

Par Antoine Chuard, chef de partie à Briketenia

Chef de partie à
Briketenia, Antoine
Chuard travaille les chairs
tous les jours mais voit
rarement les bêtes sur pied.
En se rendant chez Peio,
il s'enthousiasme à la vue
de «ces belles bêtes de
180 kilos».

En écoutant l'éleveur et vigneron, il a pris conscience de la qualité de ces porcs bien nourris. Et en cuisinant les carrés, il a tenu à respecter son travail en conservant le gras bien épais du cochon «là où réside tous le goût et qui traduit la bonne alimentation de la bête»

Briketenia Rue de l'église 64210 Guéthary 05 59 26 51 34



Ce Lyonnais de naissance, vainqueur du concours Transgourmet des Chefs en Or 2016 sélection France, a pris racine à Guéthary après avoir forgé ses connaissances dans de grandes maisons telles le Jardin des Sens à Montpellier et la Villa Florentine. Au Pays basque, il fait sien les nombreux produits

de la région dont les deux phares: le piment d'Espelette et le cochon. Adepte des concours culinaires qui l'aident à se remettre en question, Antoine Chuard représentera la France à l'épreuve internationale des Chefs en Or, présidé par Thierry Marx, le 7 novembre lors du salon Equip Hôtel à Paris.



Une recette réalisable par tous, qui sublime le porc du domaine d'Abotia: relevées par les épices, accompagnées de jeunes légumes de printemps (asperges, petits pois...), les côtes et la poitrine de porc expriment tout leur fondant et leur générosité dans un jus goûteux.

Pour retrouver
le déroulé étape
par étape de la recette
d'Antoine Chuard,
flashez ce QR code



#### Pour 4 personnes

- 2 côtes de cochon de 350g chacune
- 200 g de poitrine de cochon
- les parures de cochon (graisse, os...)
- -1 carotte
- -1 demi-oignon
- $-1\,\mathrm{kg}$  de petits pois
- -10 asperges vertes
- 2 betteraves
- -3 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 50 g de gingembre

- -40g de miel
- -30g de sucre
- 2 g de quatre-épices
- Bouillon de volaille
- Un trait de crème liquide
- 15g de sirop de grenadine
- 1 dl de sauce soja
- -1,5dl de vinaigre de vin rouge
- −1 verre de vin rouge
- Moutarde de Dijon
- Piment d'Espelette

# LA NORMANDIE



La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en **NORMANDIE** 



Découvrez les origines de l'Excellence.



PÂTISSERIE



ÉCOSYSTÈME

# 24 heures dans le ventre de Marseille

Après avoir dormi pendant des années, Marseille culinaire est en pleine effervescence. Aujourd'hui, la fierté de la ville se joue aussi sur le terrain du goût.

#### Reportage & photos

Sirine Azaoui

5:00 Le soleil ne s'est pas encore levé sur les hauteurs rocailleuses du village du Rove, à une vingtaine de kilomètres de Marseille. André Gouiran est avec ses chèvres. Six siècles que les Gouiran sont bergers de père en fils. C'est le dernier troupeau de chèvres du Rove du village d'origine de cette race rustique, aux cornes torsadées. Les derniers Rovenais à produire la vraie brousse du Rove, bientôt en Appellation d'origine protégée. Comme tous les jours de février à octobre, l'éleveur trait ses 400 chèvres à la main avant de les laisser dans la nature épineuse.

8:00 À quelques kilomètres de là, on arrive à l'Estaque, aux airs de village. Près du port, au Comptoir des salaisons, on perpétue une tradition méconnue du quartier, la charcuterie. Des artisans façonnent un jambon de Marseille, dans les règles de l'art. Le goût provençal est subtilement amené par des herbes et de l'ail à une épaule de porc, dégougé puis cuite avec l'os.

9:00 Les pêcheurs sont installés sur le Vieux-Port. Celui qui a la meilleure vue sur le spectacle iodé, c'est le chef du restaurant Une Table, au Sud, Ludovic Turac. Sa maraîchère du village voisin vient de déposer les premières asperges et les premières fraises. Son pêcheur prend la suite. «Il me dit ce qu'il a pour moi et je prends, je réfléchis à partir de là.» Le jeune chef ne se voit cuisiner qu'en face de la Méditerranée. L'endroit rêvé pour envoyer sa version rafraîchie de la bouillabaisse. Pour commencer: focaccia noire charbon à l'huile d'olive. brandade de cabillaud, aïoli, copeaux de légumes crus et zestes d'agrumes. Ca réveille.

10:00 Loin du Vieux-Port, dans les marais camarguais, Bernard Poujol parcourt sa rizière. Il vérifie que ses canards font bien la chasse aux mauvaises herbes entre les plants de riz. Une technique japonaise qu'il est le premier à mettre en œuvre en Europe. Le reste de la journée, il s'occupe de la culture de

prairies sur le reste de son exploitation et des moutons qui y pâturent. Chaque année les parcelles tournent. Une agriculture bio, «post-moderne», pour un riz au fort goût de terroir.

11:30 Retour à Marseille. À quelques pas du Palais Longchamp, une boucherie-traiteur à l'ancienne. Au milieu des tomates farcies et des cuisses de poulet, on vend la sôcisse de Marseille. Folle idée de Charly et Marcel, deux bouchers, amis de longue date. Fenouil, badiane et le mélange marseillais Rabelais (girofle, thym, laurier, sarriette...) sont ajoutés à une poitrine de porc française dénervée à la main, hachée grossièrement. Une saucisse on ne peut plus artisanale vantée par le chef Lionel Lévy, qui a même voyagé jusqu'à New York, sur les tables de Daniel Boulud.

Midi Début du service au Café des épices. Les tables en fer se dressent entre les oliviers géants et les immeubles ocre. Des couleurs qui collent aux assiettes méditerranéennes de Mickaël Herrera, chargé de donner vie à la bistronomie du fondateur Arnaud Carton de Grammont. Crème de courge addictive, rognons de veau plancha saignants ouvrent le bal. Thon snacké posé sur riz noir explosif gingembre, soja, olives,

câpres. Ananas rôti, cake à la banane, sauce chocolat. Pour 30 euros.

Midi Au Comptoir des salaisons, on entame la préparation des bijoux, format bouchée des fameux pieds paquets marseillais. Une panse d'agneau est remplie d'un hachis de petit salé, d'ail et de persil façonné en miniatures pour les faire cuire doucement pendant cinq heures. Une précision d'orfèvre pour une petite production de bijoux.

13:00 Dans une petite ruelle au dessus du Vieux-Port, Michel Portos met l'ambiance au Malthazar, brasserie au comptoir massif, lustres tamisés et carrelage Art déco. À côté des plats bistrot, une formule déjeuner à 22 euros vise juste. Tendres encornets sautés aux poivrons, dorade bien accompagnée d'un jus au soja et fenouil grillé, parfait glacé aux fruits exotiques. Les assiettes se terminent vite.

13:30 Les touristes se pressent au Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM). Au dernier étage, en baskets et tablier blanc, les serveurs s'affairent autour du grand bar du Môle Passédat. À droite, la cathédrale de la Major, à gauche, la mer. Les dentelles Ricciotti grignotent le ciel. Gé-

rald Passédat, figure triplement étoilée du Petit Nice, trouve au MuCEM l'écrin parfait pour sa Table, plus abordable. Ici, la mer se voit et se mange: couteaux, poutargue, dorade, tout en maîtrise.

15:00 Céline Ceccaldi est en plein champ, sur les plateaux du Garlaban, pas loin d'Aubagne. Elle arpente sa culture de safran. L'heure est au désherbage, en attendant le mois de mai quand les bulbes seront arrachés puis replantés. D'octobre à novembre, c'est la récolte du goûteux pistil. Céline Ceccaldi tient à ses fleurs biologiques, cultivées en zone naturelle protégée, en pleine garrigue.

18:30 Du côté de Cassis, on ouvre les bouteilles de blanc Bodin. Une histoire de famille qui remonte à plus d'un siècle. En 1936, les vins de Cassis obtiennent l'Appellation d'origine contrôlée, l'une des plus anciennes de France. Nicolas Bodin, dernier patron de l'affaire familiale tient à respecter la tradition et la culture de la vigne: culture raisonnée et vendanges vertes. Le vin blanc Bodin tient tête aux coquillages et poissons grillés. Sa minéralité naît dans ce cirque ouvert sur la mer.

**19:00** L'apéritif bat son plein au Bar de la Relève, dans le quartier d'Endoume.





Une foule de Marseillais branchés débordent du trottoir. Sur les tables, assiettes de jambon ibérique, terrine maison, panisses et fromages affinés nourrissent une sélection de vins nature. À l'œuvre dans ce bar de quartier twisté, quatre amis bien connus des tables marseillaises dont le bistronome Arnaud Carton de Grammont, du Café des épices.

20:00 Le service a déjà commencé du côté de chez AM. En chef d'orchestre déterminé, Alexandre Mazzia dispose à la pincette herbes et autres poudres sur ses assiettes, vérifie, scrute, et envoie. Difficile de rater la nouvelle coqueluche de la gastronomie marseillaise. Une étoile en poche, le grand gaillard continue de mettre en œuvre sa cuisine de créateur démentiel.

**23:00** Murs bleu canard, napperons, lustres à franges. On nettoie les tables en bois sous le regard des portraits de famille. Fin de service pour Mémé.

Jérôme Benoît ne cache pas les quelques gouttes de sueur sur son front.. L'ex-Clandestino a ouvert ce restaurant il y a quelques mois et il ne désemplit pas. Les vins nature et locaux défilent. Comme les gambas relevées au chorizo, réglisse et petits pois. Le pigeon arrive saignant accompagné d'encre de seiche, le dessert décompose la barre chocolatée chocolat-cacahuètes, hautement salivant.



#### photos, de gauche à droite

Jérôme Benoit, Mémé

Ludovic Turac, Une table

Mickaël Herrera, Le café des épices

# Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

#### Comptoir des salaisons

MIN de Saymaty 765 chemin du littoral 13016 Marseille 04 91 46 24 24

À retrouver chez Transgourmet le jambon de l'Estaque, les bijoux, issus des célèbres pieds paquets marseillais et la sôcisse de Marseille

#### Canard des rizières

Route de Sylvereal 30800 Saint-Gilles 06 33 44 68 90

À retrouver chez Transgourmet le riz bio semi-complet de Camargue

#### **Cassis Bodin**

Route de Carnoux 13260 Cassis 04 42 01 00 11

 $\frac{\grave{A}\;retrouver\;chez\;Transgourmet}{le\;vin\;blanc\;AOC\;Cassis}$ 

#### La brousse du Rove

Fromagerie Gouiran 17 rue Adrien Isnardon 13740 Le Rove 04 91 09 92 33

#### Terre de Safran, Céline Ceccaldi

Boulevard du fer à cheval 13420 Gemenos 06 75 17 16 35 La safranière se situe sur la commune de Roquevaire

# Transgourmet Méditerranée

ZA Ecopole 13310 Saint-Martinde-Crau

Tél.: 0826 101 704

#### Restaurants

#### Le Café des épices

4 rue du Lacydon 13002 Marseille 04 91 91 22 69

#### Le Malthazar

19 rue Fortia 13001 Marseille 04 91 33 42 46

#### Le Petit Nice

17 rue des Braves 13007 Marseille 04 91 59 25 92

#### AM par Alexandre Mazzia

9 rue François Rocca 13008 Marseille 04 91 24 83 63

#### Une Table, au Sud

2 quai du Port 13002 Marseille 04 91 90 63 53

#### Le bar de la Relève

41 Rue d'Endoume 13007 Marseille 04 95 09 87 81

#### Mémé

84 Boulevard Longchamp 13001 Marseille



PASCAL BARBOT

# «La lecture fait partie de l'éducation du cuisinier»

# Texte & photo

Marie-Laure Fréchet Dans son bureau, le chef de l'Astrance (Paris) accumule un joyeux bazar. Les livres d'un jour ou d'une vie s'y amoncellent, se perdent, se prêtent... Balisant la pensée éclectique de ce bûcheur enthousiaste.

# Quel est votre rapport au livre de cuisine?

Il n'est pas simple, car ils me déçoivent très souvent. Ce que je n'aime pas, par exemple, c'est la très belle photo, la très belle recette et point barre. On m'a longtemps sollicité pour faire moi-même un livre et pendant dix ans, j'ai répondu non catégoriquement parce que faire un livre de chef, ce n'est pas suffisant. Je n'ai dit oui à Chihiro Masui qu'après avoir vu le travail qu'elle a fait sur le poisson (lire encadré). Quelle a été la démarche du chef, qu'est-ce qui se passe dans sa tête, pourquoi a-t-il décidé telle cuisson, quel est son terroir, qu'a-t-il voulu mettre en avant? Une technique, un produit? La création, la technique, ça, c'est intéressant. Un plat, c'est une réflexion, une recherche finie. Ce qui m'intéresse, c'est tout ce qui est avant. Moi, je

veux apprendre. La connaissance nous rend service. La lecture fait partie de l'éducation du cuisinier.

# Qu'apporte le livre au cuisinier?

Je ne suis pas encore cuisinier. Je suis un apprenti cuisinier. Je suis encore très loin! J'adorerais apprendre la cuisine chinoise, indienne, italienne. Mais comme on ne peut pas voyager tout le temps, j'ai besoin de sources d'information. Livres grand public ou destinés aux professionnels, peu importe, du moment qu'ils sont bien et que j'apprends. A 18 ans, j'ai beaucoup lu Les secrets de la casserole, d'Hervé This. Je ne comprenais rien, mais j'adorais. J'étais fan, je rêvais de le rencontrer. Là aussi, c'est la connaissance. Pourquoi ma mayonnaise se casse la figure? On comprend que la cuisine, c'est aussi une question de patience. Et qu'il faut bosser.

#### À quoi vous servent les livres?

J'essaie parfois de réadapter un plat et à un moment donné, je m'aperçois qu'on s'éloigne de la recette originelle et du goût. Le client ne comprend plus rien. Ce n'est plus bon. Quand je me perds ainsi, j'ai besoin de refaire la recette classique, traditionnelle. Que ce soit la blanquette ou le satay. En pâtisserie, ma bible, c'est Sensations de Philippe Conticini. Car je suis nul en pâtisserie. Lui donne les bases. Comment faire un praliné, par exemple, un sablé. J'ai marqué les pages. Et j'essaie.

# Quel est le livre que vous n'avez pas encore?

J'ai envie d'un beau livre sur la charcuterie: faire de belles terrines, la différence entre une ballottine et une galantine... Souvent on me demande la différence entre les cuisines française et japonaise. J'explique que nous avons un savoir-faire autour de la viande et les Japonais autour des produits de la mer. Nous avons le boucher, le boucher chevalin, le charcutier, le tripier, le traiteur... des métiers extrêmement précis. Les pièces à griller, à rôtir, à braiser. C'est cette précision que j'aime. J'aimerais aussi un livre sur l'affinage des fromages. Et un sur les coquillages. Une sorte de glossaire, une encyclopédie. Pour apprendre, apprendre, apprendre.

#### 3 livres qui comptent pour Pascal Barbot

#### Spécialités de l'Asie du Sud-Est

Collectif – Könemann, Collection Culinaria 1999

«Ce livre a été une révélation. C'est une source d'inspiration inépuisable. J'avais une vingtaine d'années, je suis originaire du centre de la France et je n'avais encore jamais vu un poisson de mer de ma vie. J'ai découvert dans ce livre une incroyable diversité. Les piments, le satay, les fruits exotiques... Tout y est expliqué étape par étape, comme la préparation du canard laqué. Les pas-à-pas, j'aime beaucoup ça.»

#### Poissons, un art du Japon

Chihiro Masui – Glénat 2009

«Ce que j'aime dans ce livre, c'est que tout est très structuré. On a d'abord la réflexion, puis viennent la technique et enfin la recette. À la fois des recettes de la cuisine populaire et des recettes de grands maîtres. Les photos de Richard Haughton sont exceptionnelles et mettent vraiment les produits en avant. Mais je suis moins sensible aux grandes photos qu'aux petites vignettes explicatives. Ça, j'adore. J'aime quand ça part dans tous les sens.»

#### Éloges de la cuisine française

Edouard Nignon – Inter-livre 1995, réédition Menu Fretin 2014

«J'adore, il y a zéro photo! Tous les trois ans, il faut que je le relise ce bouquin. C'est une source d'information incroyable! Ce texte est d'une beauté! On voit vraiment le plat de porcelaine, le velours de la sauce. Je verse ma petite larme quand je lis ça. C'est un monument que personne ne connaît, dans la continuité d'Escoffier. Tout y est d'une telle précision. C'est aussi une source de création hallucinante. Et avant les recettes, il y a ce discours passionnant: «Jeunes cuisiniers, voyagez, lisez, aimez...»

SÉLECTION

#### Manger avec vue

La Revue T vous dévoile 10 terrasses idéales pour ne rien perdre cet été du goût et du soleil entre mer et montagne.



ARLES

#### La Chassagnette

Route du Sambuc 13200 Arles www.chassagnette.fr

La vaste tonnelle de ce domaine autarcique protège du soleil de Camargue et sert de cocon à la cuisine d'Armand Arnal. Saint-Pierre au plat, herbes sauvages, légumes du jardin: impossible de faire plus direct.

GRENOBLE

#### Le Fantin Latour

1 rue Général de Beylie 38000 Grenoble www.fantin-latour.fr

En plein cœur de Grenoble, cet hôtel particulier ouvre son jardin d'été à la cuisine émotive et naturelle de Stéphane Froidevaux, l'un de chefs les plus doués de sa génération.

GRIGNAN

## Le clair de la plume

2 place du Mail 26230 Grignan www.clairplume.com

C'est sous la verrière, plongée dans la verdure, que la cuisine de Julien Allano s'apprécie pleinement. Menu dégustation pour l'une des plus belles tables de la région. LE BOURGET-DU-LAC

#### **Atmosphères**

618 route des Tournelles 73370 Le Bourget-du-Lac www.atmospheres-hotel. com

Simplement grandioses: le lac du Bourget en contrebas et les montagnes au loin! Il ne faudrait pas pourtant oublier la cuisine d'Alain Perrillat-Mercerot, toute en délicatesse et profondeur.

LE PYLA-SUR-MER

#### La Co(o)rniche

46 avenue Louis-Gaume 33115 Le Pyla-sur-Mer www.lacoorniche-pyla.com

Adossés à la dune la plus célèbre du monde, l'hôtel mythique et son restaurant demeurent comme hors du temps. Vue plein océan pour une dégustation d'huîtres du Bassin et de plateaux de fruits de mer. Inoubliable.

MARSEILLE

#### **Les Trois forts**

36 boulevard Charles Livon 13007 Marseille www.lestroisforts.fr

Cézanne, Braque ou Renoir montaient sur cette colline pour admirer le panorama, de Notre Dame de la Garde à l'Estaque. Déjeuner au restaurant du Sofitel offre toujours cette vue à couper le souffle.

#### Le Petit Nice

17 rue des Braves 13007 Marseille www.passedat.fr

La cuisine de petite pêche - mais 3 étoiles - de Gérald

Passédat fait corps avec la Méditerranée qui vient s'échouer dans l'anse de Maldormé. Sur son rocher, la maison de cent ans possède l'une des plus belles terrasses du littoral.

PIC DU MIDI

#### Le restaurant du Pic du Midi

www.picdumidi.com/restaurant

La cuisine sincère plonge en immersion dans le massif des Pyrénées. Agneau, piquillos et oignons au madiran relient la terre du Sud-Ouest aux plus hauts sommets.

TOURNUS

#### **Aux Terrasses** -

18 avenue du 23-Janvier 71700 Tournus www.aux-terrasses.com

Sur la route des vacances, voici le patio idéal pour une escale estivale.
Jean-Michel Carrette joue du soleil et des matières premières pour une cuisine pleine d'une énergie unique.

VENCE

#### Les Bacchanales

247 avenue de Provence 06140 Vence www.lesbacchanales.com

Christophe Dufau s'exprime en créateur dans son univers si particulier où goûts et art moderne se mêlent dans un jardin luxuriant. Un monde – et un moment – à part.







La fermentation est une étape essentielle dans le développement des saveurs. Cacao Barry® a découvert que des ferments spécifiques, naturellement présents dans les plantations, permettent de révéler les saveurs les plus pures et les plus intenses dans chaque fève. En sélectionnant ces ferments naturels et en les ajoutant à la pulpe des fèves de cacao, les planteurs créent une fermentation homogène et exceptionnelle qui révèle des fèves d'une qualité hors norme.



# 4 produits cardinaux

Transgourmet
et Omnivore vous
font explorer leur
playlist sur mesure
de 30 produits
d'exception sélectionnés et goûtés
avec passion.
Cette deuxième
Revue T vous livre
les plus belles
trouvailles de
cet été.

Par Luc Dubanchet Photos Stéphane Bahic

#### Bar sauvage de ligne de l'Île d'Yeu

Transgourmet Seafood, Pièce de 3-4 kg Zone de pêche: Atlantique Nord

Code 242427

Pascal Hennequin est une pointure. Considéré comme l'un des meilleurs mareyeurs de sa région, sur son Île d'Yeu dont il est également l'une des figures de proue. Il achète donc à la criée aux petits bateaux afin de garantir la meilleure des qualités, le bar se nourrissant de crevettes, crabes ou petits anchois. Après une cuisson sur peau et à feu pas trop vif, la chair du bar, d'une blancheur immaculée, exprime toute cette finesse iodée, comme une bouffée d'air marin.

#### 2 Huile d'olive Aglandau

Coopérative Oléicole de l'Oulibo / Bouteille de 75 cl Zone de production: Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales

......

Code 242996

L'Oulibo: ce n'est pas un mouvement littéraire mais une coopérative née en 1942 pour produire le meilleur du Languedoc-Roussillon. Labellisée pôle d'excellence rurale, ce n'est donc pas étonnant qu'elle produise cette fabuleuse huile d'olive issue de petits fruits en forme de gland (aglandau en provençal) récoltés verts fin novembre. Sa robe en porte d'ailleurs les reflets. Son parfum puissant, la légère pointe d'amertume, le goût d'artichaut et de foin qui se développe longuement en bouche en font une huile à fort caractère, idéale pour assaisonner des légumes crus et cuits.

# 3 Huile d'olive Bouteillan

Coopérative Oléicole de l'Oulibo / Bouteille de 75 cl Zone de production : Aude, Hérault, Pyrénées Orientales

.....

Code 242997

L'Oulibo défend de belles valeurs: la promotion de la culture de l'olivier dans le respect de l'environnement et du développement durable. Pas un vain mot ici dans cette huile fruitée verte. La bouteillan est ramassée en novembre, quand les olives sont tournantes. L'huile qui en est issue est douce et légèrement beurrée, avec une dominante de léger fruité vert et une pointe de fruits exotiques qui se termine en une petite amertume poivrée. L'expression d'une personnalité affirmée.

#### Fève Tonka

Paquet de 500 g Zone de production: Venezuela et Brésil

Code <u>250341</u>

Ici, zéro technologie mais... du teck! En tout cas, c'est de cet arbre aujourd'hui largement plébiscité par l'ameublement que provient la fève tonka. Le fruit ovale du teck tombe à maturité, est récolté puis séché pendant presque un an avant qu'on récolte ses graines: la fève tonka. Ce sont les pâtissiers qui se sont d'abord emparés de cette petite graine noire de 3 cm de long. Râpée, elle libère des arômes subtilement boisés et fumés, un mélange de vanille et de chocolat, de tabac. À manier cependant avec la plus grande prudence car sa saveur est intense et peut ainsi, en une pincée de trop, ruiner le meilleur des mets.

#### Entrecôte de bœuf maturé sur os de race limousine 21 jours de maturation minimum

Transgourmet Origine Zone de production: Corrèze, Creuse et Haute-Vienne

Code 300830

La limousine a gagné depuis des années ses lettres de noblesse et fait son entrée au panthéon des grandes viandes de dégustation. Élevés de façon traditionnelle, dans le respect des cycles de la nature, avec l'herbe dans la prairie comme base d'alimentation et une durée minimum de pâturage de 6 mois par an. Cette viande est maturée un minimum de 21 jours avant sa commercialisation pour qu'elle exprime toute sa saveur, viandarde mais pas grasse, remarquablement juteuse et moelleuse en bouche.



## Top blogs

En VF, les meilleurs sites culinaires du moment.

#### Parisianavores.paris

Anaïs, responsable marketing, passe son temps libre à parcourir les rues de Paris pour dénicher les meilleurs burgers, baguettes, bibimbap et partage sa passion avec plus de 35 000 visiteurs par mois... Bons plans, nouveautés, mais aussi escapades à l'étranger.

#### Legrumeau.com

De Paris à Toulouse, de Bruxelles à Hanoï, Alice teste fastfoods, bistrots ou gastros à travers le monde... tandis que son acolyte arpente le tout-New York à la recherche de cocktails fous et de brunchs à ne pas manquer.

#### Tangerinezest.com

Un design épuré, des photos de qualité et des recettes qui font saliver. Depuis sa cuisine de Grenoble et entre deux changements de couches, Léa partage son savoir-faire culinaire, de l'apéritif au dessert. Des idées classiques/chic réalisables et toujours de bonnes astuces pour ne pas rater ses préparations.

#### Jujube-en-cuisine.fr

La journée, elle crée des sites web; le soir, elle alimente le sien en plaisirs plutôt sucrés. Julie est gourmande et ce n'est pas pour nous déplaire: charlotte au chocolat, brioche au miel, cookies aux baies de goji... Son blog regorge d'idées créatives expliquées étape par étape et joliment mises en images.

#### Veryeasykitchen. blogspot.fr

Marie-Pierre s'inspire de ses voyages, des chefs, des magazines mais saupoudre toujours ses recettes d'un grain de folie. Elle twiste tout, viandes, poissons, pâtisseries... Depuis dix ans, son site offre une cuisine simple mais surprenante.

MÊME PAS PEUR #TRANSGOURMET FRANCE

## Likez Transgourmet

Prendre la parole, raconter des histoires, s'adresser directement à son public, partager le meilleur. N'est-ce pas là ce qui anime Transgourmet? Et c'est ce que Transgourmet fait, à travers cette Revue notamment, au côté d'Omnivore. Mais aussi, depuis peu, sur les réseaux sociaux. En ce début d'année, souffle un vent nouveau chez Transgourmet. Nouvelle marque Origine, nouveau partenariat avec Omnivore, nouvelle Revue...

De belles actualités et de belles histoires, si belles qu'il était impossible de ne pas les partager. Ni une ni deux, Transgourmet s'affiche sur les réseaux sociaux.

Même pas peur. Désormais, Transgourmet poste, tweete, publie, bref... Transgourmet s'exprime autrement et c'est très bien! Un défi de taille et une véritable ambition: converser avec ses clients, tous les acteurs de la restauration, mais aussi tous les autres, autour de contenus exclusifs, informatifs, descriptifs et alléchants... Donner à voir pour créer une communauté concernée. Alors, si vous êtes un utilisateur actif de Twitter, Facebook, Instagram ou Viadeo, LinkedIn et YouTube, et si vous êtes «gourmet-curieux» (on en est certains, vous ne seriez pas en train de nous lire), suivez Transgourmet France!

Twitter: @transgourmet\_fr/ Instagram: @transgourmet. france

Facebook: Transgourmet

France. #Atrèsvite.

# Cliquez. Réservez!

Fini les appels sans réponse aux heures de fermeture des restaurants ou en plein service: les habitudes des clients évoluent. Aujourd'hui 4 Français sur 10 réservent leur table en ligne.

Le site précurseur? La Fourchette.com. La plateforme est numéro 1 en Europe avec plus de 20 000 restaurants et plus de 6 millions d'utilisateurs par mois. On choisit sa ville, on détermine ses choix, on compare, on réserve et on bénéficie même parfois d'une réduction.

Les chefs s'y mettent aussi. Ils habillent leurs pages web d'outils de gestion, comme Tableonline, pour optimiser les réservations. Sur les sites de Pierre Sang Boyer, Sébastien Bras, Jean-François Piège et bien d'autres... un calendrier numérique qui permet de voir les disponibilités au déjeuner et au dîner et de réserver en un clic.

Mais les adresses à la mode sont souvent prises d'assaut très longtemps à l'avance, même sur Internet, et dans le même temps, les restaurateurs souffrent du no-show, les clients qui font faux bond. C'est pour cette raison qu'Alix O'Byrne a fondé l'application Sneat. En cas de tables libérées à Paris, les restaurateurs mettent à jour leurs disponibilités et les clients – moyennant quelques euros lors de la réservation – accèdent alors à la dernière minute à une adresse complète depuis plusieurs semaines.

Alix l'a bien compris, le smartphone est devenu un incontournable: 50 % des recherches de restaurants se font sur mobile. Et la digitalisation du monde de la gastronomie ne fait que commencer!

# La Faisselle Rians

Un plaisir à la carte, en entrée ou dessert !





La Faisselle Rians est préparée selon la recette traditionnelle du fromage blanc en cours d'égouttage à partir d'ingrédients simples que sont le lait de vache et la crème.

Sa texture ferme, fondante et légère en bouche laisse découvrir un goût frais et crémeux.

Se prête à toutes vos inspirations, nature, salée ou sucrée !





Retrouvez toutes nos recettes sur : www.rians-restauration.com



RESTAURATION



### 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,
Sirine Azouaoui,
Marie Belot,
Clément Charbonnier
Bouet,
Luc Dubanchet,
Marie-Laure Fréchet,
Kim Lévy,
Céline Maguet

#### DESIGN GRAPHIQUE

Atelier Marge Design

#### PHOTOGRAPHES

Romain Bassenne, Baptiste Lignel, Shutterstock, Philippe Vallet

#### 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 Sirio Color Vino 140 g. Mai 2016



**OMVIVORE** 

www.transgourmet.fr