

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#07



« Concentrer les goûts au point qu'on ait pas besoin de manger plus. » C'est un grand boucher qui en fait le constat. En pionnier du « manger moins, manger mieux », Yves-Marie Le Bourdonnec accompagne ainsi ses éleveurs vers un élevage développant peu de collagène au profit du gras, ce véhicule incontournable des saveurs. C'est ensuite affaire de découpe et de maturation pour obtenir la plénitude du bœuf. Des Saint-Jacques de Port-en-Bessin aux bolets du Sud-Ouest récoltés de fin juin à novembre, des petits poissons de roche de Marc Cabrol, mareyeur en Méditerranée aux huîtres de la Maison Quintin en baie de Quiberon... Les origines et les saisons croisent le soin et le professionnalisme inouïs des éleveurs et des artisans pour laisser libre cours à l'imagination des chefs Cyril Lignac, Harry Cummins ou Nadia Sammut. C'est cette chaîne intime de savoir-faire et d'engagements que la Revue T de Transgourmet cultivée par Omnivore ne se lasse pas de vous faire partager. Bel automne ! La rédaction



#07

SAISON
p. 3

POINTS DE VUE
Maturation
de la viande
p. 5

PÂTISSERIE
Croustillant
vanille de Tahiti,
céréales maltées
de Maxime
Frédéric
p. 6

HORS FRONTIÈRES
Singapour,
délices corner
p. 8

**UN PRODUIT /
UN CHEF**
Bonne bouille
p. 11

LE GESTE
La découpe
du homard
p. 14

**LE GRAND
ENTRETIEN**
Cyril Lignac
p. 17

ÉCOSYSTÈME
Une journée
dans le ventre
de Lille
p. 21

BIBLIOTHÈQUE
Nadia Sammut
p. 25

SÉLECTION
Nos meilleures
tables kid-friendly
p. 26

PLAYLIST
Plaisirs d'automne
p. 28

RÉSEAUX
#Foodtech:
notre Top 5
des start-up
p. 30





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



C'est une montagnarde la Tome des Bauges : les vaches de race Abondances ou Tarines passent 7 mois de l'année dans les alpages pour fournir un lait cru qui donnera à la tome des Bauges son goût rustique et cette note typique de noisette. Cette pâte pressée non cuite, à la croûte grise et à la chair souple et fondante, est fabriquée artisanalement à la fromagerie de la Compôte-en-Bauges et affinée lentement durant 5 semaines. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

LA SAISON

1 Noix de Saint-Jacques (pecten maximus) avec corail de Port-en-Bessin

Zone de pêche
Atlantique Nord-Est

C'est la reine du Bessin, premier port bas-normand en tonnage débarqué de coquilles Saint-Jacques. En 2016, 2 046 tonnes de ce délicat bivalve ont été récoltées à Port-en-Bessin-Huppain. Une récolte qui s'étale de début octobre à la mi-mai pour une saison de dégustation optimale qui s'étale de décembre à mars.

La Saint-Jacques dispose de deux Labels Rouge en Normandie, pour la coquille entière depuis 2002 ; pour la noix depuis 2008. Elle est pêchée à la drague, sorte de cadre métallique muni à l'avant d'un râteau et à l'arrière d'un sac métallique aux mailles calibrées, tractées par des petits bateaux qui ne doivent pas dépasser 16 mètres. Les coquilles sont triées, lavées et calibrées à bord avant d'être rapportées à la criée.



Les professionnels appliquent une réglementation très stricte afin de préserver la ressource : périodes de pêche, quotas par bateau et taille minimale doivent impérativement être respectés.

Vendues en coquilles, ou pour plus de praticité, Transgourmet Seafood les décoquille chaque nuit dans son atelier de Rungis pour vous les proposer en noix. Christian Le Squer l'accomode crue, gourmande et marine car enrobée d'un yaourt acidulé et d'une écume de mer.

2 Bolets Transgourmet Fruits et Légumes

Zone de récolte
Sud-Ouest

La saison des champignons ou comment faire sa rentrée en douceur. Récolté de fin juin à novembre, les bolets s'épanouissent d'autant plus qu'ils bénéficient des fortes chaleurs de printemps et des averses de juillet dans leur région de prédilection : le Sud-Ouest. Olivier Périchon a succédé à son père à la tête de la légendaire

maison Butet, fondée aux Halles de Paris en 1919, spécialiste du champignon (sylvestre, cultivé, asiatique, séché et surgelé). Selon l'espèce d'arbre au pied duquel il pousse, le bolet n'a pas la même saveur. Comment les déguster ? Tombés à la poêle avec de l'ail et du persil, dans leur plus simple appareil ; dans une purée de pommes de terre à la Régis Marcon, chef étoilé féru de champignons ; en velouté façon Ducasse ; ou en risotto selon la recette de Jean-Pierre Vigato... Récupérez l'eau de cuisson pour des sauces réduites.





3 **Tome des Bauges**

31% M.G. AOP
Transgourmet Origine
Pièce de 1,1/1,4 kg environ
Zone de production
Savoie

La seule tomme qui s'écrit avec un seul «M» puisque le patois savoyard répertorie le mot «toma» pour désigner un «fromage fabriqué dans les alpages». Fromage de plateau à part entière et réputé aujourd'hui, la tome des Bauges était à l'origine, au XVII^e siècle, le «fromage que consomme le paysan» du massif des Bauges, à cheval sur la Savoie et la Haute-Savoie, la gourmandise des casse-croûte d'altitude. À la Compôte, fruitière (fromagerie artisanale et coopérative) de la fromagerie annecienne La Tournette, près du tiers de la production française de tome des Bauges y est fabriquée par une douzaine de personnes dans le plus grand respect de la tradition et du savoir-faire nécessaires

pour l'AOP. Exclusivement au lait de vache cru, la tome, aux arômes délicieusement fruités, se présente sous une croûte grise, fleurie par moments, avec une pâte ivoire tirant vers le jaune, moulée en faisselle pour une hauteur s'environ 5 centimètres et un poids atteignant jusqu'à 1,4 kg. Le lait, issu à 55% de vaches de race tarine ou abondance, et pour le reste de montbéliardes, est recueilli chaque matin avant le processus immuable de fabrication : empressement, coagulation, décaillage, brassage, soutirage, moulage, salage et enfin affinage, pour au moins cinq semaines en cave, avec frottage et retournements réguliers, pour délivrer une pâte souple et fondante, au goût rustique et des notes de noisette.

4 **Carré de bœuf Aubrac**

Transgourmet Origine
Zone de production
plateau de l'Aubrac

Elevés de manière traditionnelle, les bœufs de race Aubrac naissent sur les plateaux de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère chez des agriculteurs sous contrat qui respectent un strict cahier des charges. Aux beaux jours, ils profitent de l'herbe riche des pâturages et bénéficient parallèlement d'une supplémentation à la ferme des Vialars, près de Laguiole, définie par un nutritionniste dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Elle est équilibrée,

à base de graines de lin, plante la plus riche en oméga 3. La viande Bleu-Blanc-Cœur est produite par des vaches bien nourries et en bonne santé, offrant une viande de qualité dont l'impact sur l'environnement est amélioré. Les viandes, mûries sur os pendant minimum 21 jours (maximum 35 jours), sont abattues, découpées et livrées à Transgourmet par son partenaire exclusif en viandes fraîches depuis plus de vingt ans. Colorez-les à la poêle avant de les enfourner pour révéler la saveur viandarde de cette chair aux notes grillées venant soutenir la délicatesse de la noisette.



Faire rassir la viande était une pratique courante de la boucherie autrefois. L'hygiénisme ambiant est passé par là mais la maturation revient à la mode. Nous avons réuni Yves-Marie Le Bourdonnec (à droite sur la photo, boucher bohème, et Benjamin Darnaud, chef voyageur et jeune boucher, pour deviser sur la question. Tendre et pas saignant.

Comment en êtes-vous arrivé à maturer la viande ?

Yves-Marie Le Bourdonnec À mes débuts, en 1987, je faisais comme tous mes confrères, j'achetais à Rungis de la blonde d'Aquitaine ou de la limousine du troupeau allaitant français. En 1992, je décide de construire une relation humaine avec les éleveurs, pas pour faire des économies, pour acheter du vivant. Pour faire la différence, je me dis qu'il faut jouer sur le goût. Ma rencontre avec Charles Dufraisie, au Domaine de Coutancie, en Dordogne, est décisive. Il vient du Canada et me fait découvrir l'approche anglo-saxonne de l'élevage, où les bêtes sont sélectionnées, croisées, pour leur précocité, ce qui limite le collagène dans le muscle, et leur capacité à transformer l'herbe en gras. Ce gras qui permet de maturer la viande et de révéler un goût particulier.

Benjamin Darnaud Ma démarche est beaucoup plus récente et, surtout, je ne suis pas boucher mais cuisinier. Quand j'ai ouvert Viande & Chef, début 2015, j'étais dans une logique de valorisation de bêtes entières. Je trouvais que nous, les chefs, faisons n'importe quoi en commandant toujours les mêmes morceaux. Les clients aussi, avec qui je me suis « battu » pendant six mois pour leur

Maturation de la viande

Morceaux choisis



expliquer qu'il n'y avait pas que le faux-filet et la bavette. J'ai donc cherché à utiliser chaque morceau avec mon savoir-faire de cuisinier. La maturation était une voie d'exploration intéressante. J'ai tout essayé, le jarret, le plat de côte, le train de côte, sur le bœuf mais aussi le cochon. Dans l'organisation du passage de la bête entière en magasin, entre le frais que l'on peut vendre immédiatement et le maturé, plus tard, ça fait sens.

Y-M.L.B. Quand j'ai commencé, on essayait de maturer la viande jusqu'à 30 jours mais je tâtonnais, ça pourrissait, c'était compliqué. En 2002, avec Charles Dufraisie, nous comprenons que l'alimentation joue un rôle. Tout aliment fermenté, comme l'enrubanne ou l'ensilage, par exemple, empêchait la maturation. C'est le début de l'histoire.

B.D. Dans ma logique de terroir, de garçon élevé à la campagne, je fais le même constat aujourd'hui. La viande française, issue de bêtes nourries à l'herbe, qui ont vécu leur vie, sur un terroir donné, ça donne une viande formidable. Et, contrairement à Yves-Marie, je me régale aussi d'une viande peu grasse, qui ne nécessite donc pas une maturation très longue.

Mais c'est quoi, au juste, une bonne maturation ?

B.D. La finalité, c'est le goût. Comme pour une pâte qui doit reposer deux jours en pâtisserie, il faut créer une osmose entre le gras, le collagène et la fibre de la viande. L'extérieur va s'assécher, ce qui va donner une belle caramélisation à la cuisson, et le gras va transmettre un goût à la viande.

Y-M.L.B. En allant sur le modèle anglais, je me suis aperçu que la maturation avait une évolution radicalement différente. Grâce au carotène de l'herbe dans le gras, plus ça vieillit, comme un jambon cru, plus des goûts apparaissent, de noisette, par exemple. Après avoir poussé jusqu'à plus de 100 jours, je crois que le bon équilibre pour une bonne jutosité et un bon gras, c'est entre 40 et 50 jours. Mais, si l'on fait des analyses avec les normes actuelles, ça nous dit : viande impropre à la consommation. C'est pour cela que je travaille avec des vétérinaires pour la validation de mon prochain labo et de ma maturation.

On nous encourage à manger moins de viande. Quelle place tient la maturation dans ce mouvement ?

Y-M.L.B. Je l'ai compris en invitant un jour des amis à déguster deux côtes de bœuf qui me restaient en boutique. J'ai envoyé quelques SMS mais 30 personnes sont arrivées. Plutôt que de les faire au barbecue, je les ai cuites au beurre clarifié et les ai découpées en fines tranches. J'ai passé ma soirée à passer mon plat au milieu des invités. J'ai nourri tout le monde. Si la maturité doit avoir un rôle, c'est celui de concentrer les goûts au point qu'on n'ait pas besoin d'en manger plus.

Texte et photo
Stéphane Méjanès

Boucherie Yves-Marie Le Bourdonnec,
172 Avenue Victor Hugo,
75116 Paris

Viande et Chef
boucherie de Benjamin
Darnaud
38, rue de Lancry,
75010 Paris

Croustillant vanille de Tahiti, céréales maltées de Maxime Frédéric

Texte

Marie-Laure Fréchet

Photos

Stéphane Bahic



Sa fleur de vacherin a affolé les réseaux sociaux. Si ce dessert montre toute la technique du jeune pâtissier (plus de cinquante pétales de meringue dressés à la minute !), il raconte aussi sa passion pour les fleurs. « Cela vient de ma plus tendre enfance. Ma grand-mère s'appelle Rosa et quand je vais la voir, je lui offre une rose. Mon autre grand-mère faisait des concours de villages fleuris

et je l'aidais à arroser les fleurs. Apprenti, j'ai commencé à faire des fleurs en chocolat. Tout naturellement, le dessert signature de l'Orangerie, dont le symbole est l'orchidée, est en forme de fleur. » Maxime Frédéric a une autre passion : la bière. Et il entend bien également la faire découvrir. « Dans un palace, très peu de nos clients en boivent. Je veux donc partager cette expérience à travers mes desserts. » Démonstration.

L'IDÉE

« La base, c'est la vanille : un produit que tout le monde connaît, dont je voulais faire un dessert original. Je voulais aussi travailler la bière. Bière-vanille, j'ai trouvé cette association l'année dernière au festival Omnivore à Paris, sur le stand Leffe. J'ai goûté la blonde qui a des arômes de vanille et de clou de girofle. Je me suis dit qu'il fallait absolument que je travaille cet accord. Puis j'ai rencontré la brasserie parisienne Gallia. J'ai d'abord travaillé avec elle pour un dessert à l'abricot et à la bière blanche. Je n'avais jamais travaillé le malt en revanche. J'en avais entendu parler quand j'ai fait mes études en boulangerie, car on l'utilise dans les levains. J'ai appelé les brasseurs de Gallia et ils sont venus au George V avec une dizaine d'échantillons de malt et les bières correspondantes. On a senti, on a dégusté, puis j'ai sélectionné une bière, une IPA, et un malt aromatique, pas trop torréfié pour ne pas masquer la vanille de Tahiti, qui est très ronde et très florale. Je voulais juste la souligner. L'idée, c'est aussi d'avoir un contraste de couleur, car on associe souvent la vanille à une préparation blanche alors que la gousse est noire. »

LA COMPOSITION →

LA DÉGUSTATION

« Dans mes desserts, j'aime avoir deux parfums mais sans superposition de saveurs, car alors on ne goûte plus rien. Ce que je veux, c'est bien séparer les saveurs dans l'assiette, pour qu'on puisse vraiment vivre l'expérience en les associant toutes les deux ; ce qui fait que chaque bouchée est différente. La panna cotta a un côté chaleureux. Le cylindre blanc, c'est la gourmandise. Et le cylindre noir, c'est vraiment la fraîcheur. On a plusieurs jeux de textures et la panna cotta est le fil directeur. L'accord céréales-vanille fonctionne bien. On le retrouve par exemple dans les barres de muesli dont je suis un grand fan. Ce dessert est servi à l'assiette au restaurant. Sur la même trame, je réfléchis à l'adapter pour le tea-time sous la forme d'un petit gâteau, dans l'esprit d'une religieuse ou d'un saint-honoré. »

L'Orangerie - Four Seasons Hôtel George V

31 avenue Georges V
75008 Paris

LA COMPOSITION

❶ La panna cotta au malt

«C'est une crème liquide dans laquelle on fait infuser le malt. Il y a aussi un peu de vanille, du clou de girofle et de la bière. On chauffe très légèrement à 50 °C, on laisse infuser une heure et on chinoise. Je voulais que cette panna cotta soit fine et intense au niveau des arômes et non pas grasse et lourde, même si elle reste onctueuse. On ajoute un râpé d'amandes brutes et de la fleur de sel.»

❷ Les cylindres blancs

«Ils sont constitués d'une mousse très légère à la vanille de Tahiti et au centre une confiture de lait à la vanille.»

❸ Les cylindres noirs

«Ils sont faits avec une tuile de farine de riz noir. Cette farine d'un producteur italien est vraiment intéressante car elle est peu moulue: la semoule résiduelle donne un côté croustillant et sablé très intéressant. Et une couleur sombre sans colorant. Ces tubes sont garnis avec une glace

au fromage blanc à la vanille de Tahiti. Le fromage blanc apporte de l'acidité lactique et de la fraîcheur. Il y a aussi un tout petit peu de citron qui ajoute du peps. Ce n'est pas une glace à la vanille classique. Elle est à la limite de la stabilisation, du granuleux, pour conserver cette fraîcheur.»

❹ L'écume à la vanille

«Elle est faite avec du lait entier de Normandie dans lequel on a fait infuser de la vanille. En le mixant, on obtient une écume. Cela donne de la légèreté au dressage.»



❶

❷

❸

❹



HORS FRONTIÈRES

Singapour, Délices corner

Vitrine des tendances les plus contemporaines en matière de cuisine fusion, urbaine et créative, la chic mégapole d'Asie du Sud-Est offre un panel de délices, issus de la streetfood.

Texte & photos Marie Dufay

Fascinante mosaïque de communautés chinoise, malaise et indienne, la cité-Etat vaste de seulement 720 km² abrite au pied de ses gratte-ciel design des quartiers plus exotiques les uns que les autres. Une mixité ethnique qui se retrouve avec bonheur dans l'assiette singapourienne.

Ici, manger est un art, qu'on pratique avec passion, voire dévotion, quel que soit le prix du repas, pour le plus grand plaisir des expatriés et des visiteurs. Masala dosa (crêpe typique du sud de l'Inde, à base de farine de lentilles noires - dosa -, fourrées d'une salade de pommes de terres épicées) et fish head curry (curry de tête de vivaneau rouge, un poisson maigre cuisiné avec des épices, du tamarin, du lait de coco et des gombos, importée du Kerala au début du XX^e siècle et devenue un plat typique singapourien) à Little India; laksa

(soupe épicée de petites nouilles et de crevettes et lait de coco) et nasi lemak (le riz au lait malais, servi avec du concombre, des anchois séchés, liseron d'eau, cacahuètes rôties, sambal et légumes marinés) à Kampong Glam, les raviolis de riz gluant à Katong, dim sum à Chinatown, chwee kueh (gâteau de riz à la vapeur surmonté de radis émincé et d'une redoutable sauce chili) à Tiong Bahru... Un festival de recettes traditionnelles aux influences mêlées, qu'on déguste à toute heure du jour et de la nuit dans les hawker centers ou les food-courts, ces grands ensembles de restauration à l'hygiène irréprochable.

Mod-Sin

La restauration de rue singapourienne est si raffinée que le Guide Michelin Singapour a même distribué en 2016 des macarons à deux établissements du genre : une première mondiale.



C'est dans ce creuset qu'est née la cuisine Mod-Sin (pour Modern Singapore), mix de streetfood et de gastronomie, à l'initiative d'audacieux chefs comme Malcolm Lee (Candlenut) et Willin Low (Wild Rocket). Dans un cadre design, le premier revisite l'épicée cuisine peranakan (sino-malaise) – calamar au wok avec ses haricots petai, tamarin et échalotes frites, ou encore le rendang (marinade) de bœuf Wagyu de la Rangers Valley au serunding (coco râpé grillé) –, tandis que le second, s'est installé sur une colline dans une réplique de tea-house tout en bois pour y servir, entre autres merveilles, des cannelloni au ragoût de canard adobo infusé aux truffes. Chez Ding Dong, Jet Lo rajeunit la tarte fine kuih pie tee, utilisant des pousses de bambou grillées pour noircir la pâte, avant de la garnir d'un tartare d'escalope Hokkaido à la coco et au gingembre mariné.

Huître du Japon et poulet de Bresse

La french touch de Singapour ? Joël Robuchon y tient deux établissements étoilés, et les tables d'excellence comme Le Corner House au cœur du luxuriant Jardin botanique, ou encore Les Amis, où officie Sébastien Lepinoy, ne désemplassent pas. Et la cuisine française est en passe de devenir à son tour une enfant du pays grâce à des visionnaires comme Justin Quek (Sky on 57) ou André Chiang (André) qui marient pour le meilleur huître du Japon et poulet de Bresse, carpaccio de limande et fenouil râpé, ou encore chocolat et yuzu. Cheryl Koh (La Tarte), meilleur chef pâtissier d'Asie en 2016, jongle elle de façon aérienne entre cerises de Tasmanie et gariguettes, mangues et pêches du Roussillon, pour faire naître de son laboratoire les tartes franco-asiatiques que toute la Cité du Lion s'arrache. Le Mod-Sin, ou l'art du mix & match poussé au summum de l'élégance.

Déjeuner

[Open Farm Community](#)
130E Minden Road

[Wild Rocket](#)
10A Upper Wilkie Road

[Ding Dong](#)
01-02, 115 Amoy Street

Dîner

[Tippling Club](#)
38 Tanjong Pagar Road

[Burnt Ends](#)
20 Teck Lim Road

[Iggy's](#)
Hilton Singapore, 581 Orchard Road, level 3

Candlenut

17A Dempsey Road

Sky on 57

Marina Bay Sands,
Sands Skypark Tower
1, 10 Bayfront Avenue,
level 57

André

41 Bukit Pasoh Road

Apéro sur un rooftop

[Microbrasserie LeVel](#)

33
8 Marina Boulevard
#33-01, Marina Bay
Financial Centre
Tower 1





MARC CABROL/HARRY CUMMINS

Bonne bouille

Mareyeur de qualité aux portes du pays cathare, Marc Cabrol a livré en poissons variés Harry Cummins, à Arles. Le cuisinier voyageur lui a préparé une bouillabaisse à la croisée de différents univers méditerranéens, dans la bonne humeur d'un plat de partage.

Par Amélie Riberolle
Photos Arnold Jerocki



Ils auront passé presque autant de temps à inventer les produits qu'à échanger autour de la bouillabaisse en train de se faire dans la cuisine du Chardon entre amateurs de bonne chère nacrée.

L'un est Occitan et a embrassé la destinée d'une famille de pêcheurs: «Mon beau-père était poissonnier depuis les années 70, j'ai repris en 2000 et développé l'activité de mareyeur sur Port-La Nouvelle juste à côté de Perpignan», explique Marc Cabrol en débattant sa pêche. L'autre est Anglais, CV de baroudeur qui a posé ses valises à Arles il y a deux ans, à la bonne humeur contagieuse. Il faut aussi présenter les espèces glanées lors de la criée de la veille au soir, de «la baudroie en colère» au Saint-Pierre en passant par la petite daurade sébaste ou l'intrigante squille ou crevette-mante aux pattes ravisseuses ul-

tra-perfectionnées. «Elle est encore meilleure au mois de janvier quand elle est corailée, précise Marc. Comme les favouilles – petits crabes marseillais –, elles sont très concentrées en goût. De ce côté de la Méditerranée, on n'a pas tellement de poissons de roche puisque les fonds sont plus sablonneux.» Cela tombe bien, dans ce delta du Rhône on est «pile à la frontière». Entre les grandes étendues de sable à l'ouest et une Méditerranée beaucoup plus calcaire dès la Côte Bleue. Tous les deux s'amuse des noms d'animaux terrestres donnés à certains poissons: mullet, chapon et même bœuf... qui est en fait une rascasse blanche. «Il me semble bien qu'au Maroc j'ai entendu appeler ça le lapin!» rigole Harry, qui ne cesse de s'extasier sur la fraîcheur du poisson. «C'est l'air qui le tue. La qualité vient aussi de la manière dont il a été pêché et stocké», affirme Marc, dont

les bateaux sortent à deux heures du matin pour une vente à partir de 16 heures. «On a un chalut et ce qu'on appelle des petits métiers, ce sont des embarcations côtières qui posent des filets dans des fonds moins profonds.»

«C'est du concentré!»

On passe en cuisine. «C'est un nice ending de terminer dans une bouillabaisse, non?» dit Harry, s'adressant à la vive et sa dangereuse épine dorsale. Le geste est précis et assuré. «J'ai appris à faire la bouillabaisse... à Londres! J'ai travaillé une petite année chez Anthony Demetre. Sa femme est originaire du sud de la France, il maîtrise à fond les classiques provençaux.» Mais comme c'est bien connu, «il y a autant de recettes de bouillabaisse que de gens qui la font», il n'hésite pas à marquer de son empreinte la sienne. Tout commence au barbecue, où il

fait presque brûler poivrons et piment d'Espelette frais, dont on retrouvera le fumé dans une soupe orangée quelques heures plus tard, après l'ajout d'un fumet maison. «J'adore faire les trucs qui prennent du temps, ça change de l'assemblage», confesse Harry, dont les joues se colorent également au fil des tours de moulin à soupe. «C'est du concentré!» approuve Marc en goûtant à même la louche. Lui qui a appris la bouillabaisse par son beau-père est un peu étonné par la façon d'Harry, qui cuit les poissons à la vapeur et non dans le bouillon. «Comme ça tu as le vrai goût du poisson». Des poissons, dont on différencie bien les nacrés, disposés dans des assiettes en grès sur une petite table du Chardon. Leur subtilité est décuplée par le contraste avec le punch de la soupe et sa légère acidité apportée par le vinaigre de Banyuls, qu'Harry adore. «Cela me fait penser à la zar-



zuela, où la lotte est cuite à part», note Marc, heureux d'observer la nouvelle vie de ses produits. En bon Méditerranéen qui a observé ses aînés, il sait l'énergie qu'il faut pour tirer le meilleur du poisson dans une bouillabaisse. Harry, fourbu, sourit: «La prochaine fois je fais un sashimi!»

Chardon
37 rue des Arènes
13200 Arles

La Mercerie
9 Cours Saint-Louis
13001 Marseille
(Ouverture en janvier 2018)

Marc Cabrol
Ambrosino marée
Avenue
Adolphe-Turrel
11120 Port-La-Nouvelle

À retrouver chez
Transgourmet Seafood
La bouille de roche,
le poulpe, la thonite
et la bonite.

Bouillabaisse



Ingrédients

- 2 kilos de poissons
- 4 oignons des Cévennes
- 2 carottes
- 2 poivrons rouges
- 2 piments d'Espelette frais
- 3 gousses d'ail
- 3 blancs de poireaux
- 3 branches de céleri
- 2 bulbes de fenouil
- 2 kilos de tomates rouges
- Épices: 3 anis étoilés, poivre noir, poivre blanc, graines de coriandre, pistils de safran, poudre de

- piment d'Espelette, graines de fenouil
- 100 ml de pastis
- 300 ml de vin blanc
- 2 litres de fumet de poisson
- 1 orange
- 1 citron
- Sel, huile d'olive, vinaigre de Banyuls

Recette

Rôtir les poivrons et les Espelette frais. Les peler. Couper les légumes, griller légèrement les épices. Colorer les poissons choisis pour le fond sur toutes leurs faces jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Réserver. Faire revenir les légumes (sauf les tomates) avec un peu d'huile d'olive, saler. Une fois les légumes tendres, ajouter les épices, puis les to-

mates. Laisser s'évaporer le jus, remettre les poissons puis le fumet et un peu d'eau si nécessaire. Cuire 30 à 40 minutes à feu doux. Mixer 20 % de la préparation avec les poivrons pelés et un peu d'huile d'olive. Passer le reste en extrayant le maximum de liquide. Passer au chinois, poivrer et mélanger avec la soupe mixée. Ajouter un trait de vinaigre de Banyuls. Cuire à la vapeur le fenouil et les poissons nobles (lotte, grondin, rascasse et Saint-Pierre). Réchauffer la soupe et ajouter les zestes du citron et de l'orange puis leur jus. Verser au fond de l'assiette avec le poisson. Ajouter des pluches de fenouil ou d'aneth et une pincée de piment d'Espelette.

La découpe du homard

Où le chef Stéphane Dumont, chez «Homard & Chips», Paris 6^e, nous apprend à trancher sans détour le fameux homard bleu.

Par Clément Charbonnier Bouet

On ne dit plus «Homard bleu de Bretagne», mais c'est pourtant bien ce même homard cérulé, pêché au large des côtes de Dinard, que Stéphane Dumont prépare et cuisine dans son restaurant du 6^e arrondissement. La méthode est simple et expéditive (trente secondes montre en main), car le homard doit être vivant au moment de la découpe.

Ce qui préserve au mieux les qualités de la chair (qui se rétracte notamment lorsque le homard est ébouillanté).

Au préalable, il ne doit surtout pas être rincé à l'eau du robinet, car cela le tuerait.

Morphologie

Le homard se distingue facilement de la langouste par la présence de pinces imposantes et par une carapace moins épineuse. À la différence de sa frileuse cousine, on le trouve principalement dans les mers froides (côtes nord-atlantiques).

Les deux pinces ne sont pas identiques : la plus grosse (A) est un marteau-broyeur, la seconde, plus fine, un ciseau tranchant (B).

1 La phase d'approche

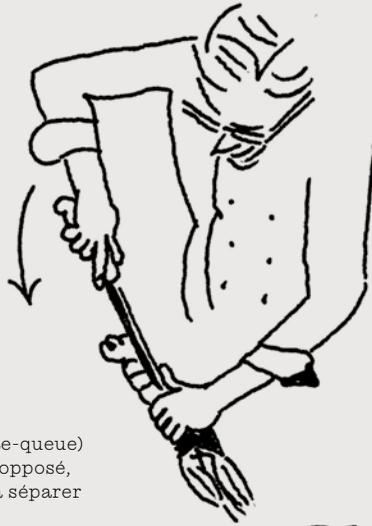
Qui souhaite éviter une lutte acharnée avec les pinces contondantes du «cuirassé», sera ravi d'apprendre comment quelques caresses suffisent à l'endormir. En effet, en frottant de l'index le rostre du homard (la partie centrale derrière les yeux ©), le chef assomme proprement le homard.



2 Le coup de grâce

Fidèle à l'état d'esprit humaniste qui présida à l'invention de notre chère guillotine nationale, le chef nous enjoint à hâter la manœuvre et à faire preuve d'efficacité :

- en maintenant fermement le homard, on place la pointe du couteau sur la base du «crâne» (D) du homard, le fil de la lame vers les yeux.
- on transperce la carapace d'un coup sec et précis puis on rabat dans un même mouvement le couteau afin de trancher la tête symétriquement.

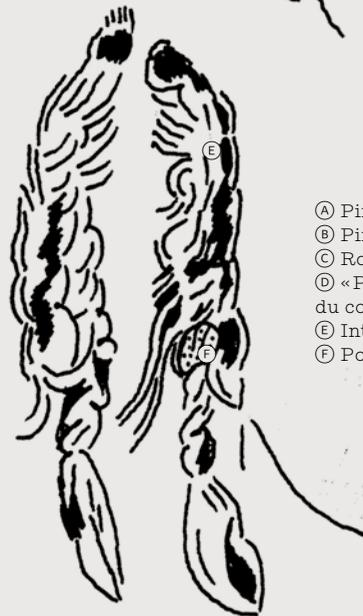
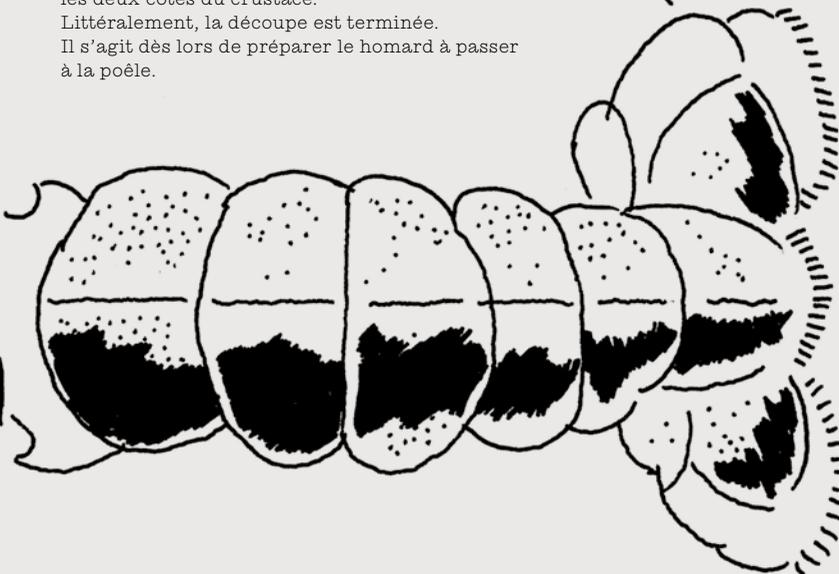


3 la séparation des deux faces

Dans la foulée, on pivote le homard (tête-queue) et on répète la manœuvre dans le sens opposé, c'est-à-dire vers la queue, de manière à séparer les deux côtés du crustacé.

Littéralement, la découpe est terminée.

Il s'agit dès lors de préparer le homard à passer à la poêle.



- (A) Pince broyeuse
- (B) Pince coupante
- (C) Rostre
- (D) « Point d'impact » du couteau
- (E) Intestin
- (F) Poche à gravier

La mue

Le homard juvénile subit une vingtaine de mues de croissance avant d'atteindre l'âge adulte, vers quatre ou cinq ans.

La consommation du homard est ainsi plus abordable en juillet car c'est la période de la mue : le crustacé est moins lourd lorsqu'il change de carapace. Pouvant vivre jusqu'à une quarantaine d'années, le homard grandit et mue jusqu'à la fin de son existence (le plus gros homard jamais mesuré pesait 20 kilos pour près de 1 mètre). C'est sa capacité à renouveler sa carapace qui garantit sa longévité.



4 Le nettoyage

Dans la partie du homard qui est vers soi, tête du homard à gauche, on prend soin de retirer l'intestin — un court tuyau élastique brun-vert situé à l'extrémité de la queue (E) — ainsi que la « poche à gravier », au niveau de la tête (F) — petit « sac » qui joue le rôle de filtre et risque donc d'ensabler vos meilleures recettes.

5 La conclusion

Avant la cuisson, on tape sur les pinces afin de permettre à la chaleur de mieux pénétrer sous la carapace. Le homard est désormais prêt à être snacké au beurre puis passé 7 minutes au four mixte (vapeur / chaleur tournante).



CYRIL LIGNAC

« J'ai fait la cuisine pour qu'on m'aime »

Propos
recueillis par
Luc Dubanchet
Photos
Baptiste Lignel

À bientôt quarante ans, Cyril Lignac est à la tête d'un groupe de 150 personnes, quatre restaurants, deux pâtisseries et deux chocolateries, sans compter sa société de production télévisée qui fait les beaux jours de M6. Le chef le plus connu de France, insatiable et sensible, retrace pour la Revue T douze ans de réflexion, de galères et de succès.

Est-ce que le Cyril Lignac de 15 ans dans son Aveyron pouvait s'imaginer le Cyril Lignac d'aujourd'hui ?

Jamais ! C'est ce qui fait les joies de la vie, tu ne sais jamais où tu vas aller. Quand j'étais petit, j'étais rêveur. Mais ma mère me disait : « Tu seras comme nous, tu auras une petite maison, un chien, et tu vivras dans l'Aveyron, arrête de rêver ! » Et je crois que plus elle me disait ça, plus j'avais envie de péter le mur. Elle a cultivé cette envie en moi. J'étais nul à l'école, mes parents se demandaient ce qu'ils allaient faire de moi. J'ai fait la cuisine pour qu'on m'aime. Et au fond il y a une chose dont je suis content : j'ai toujours gardé les

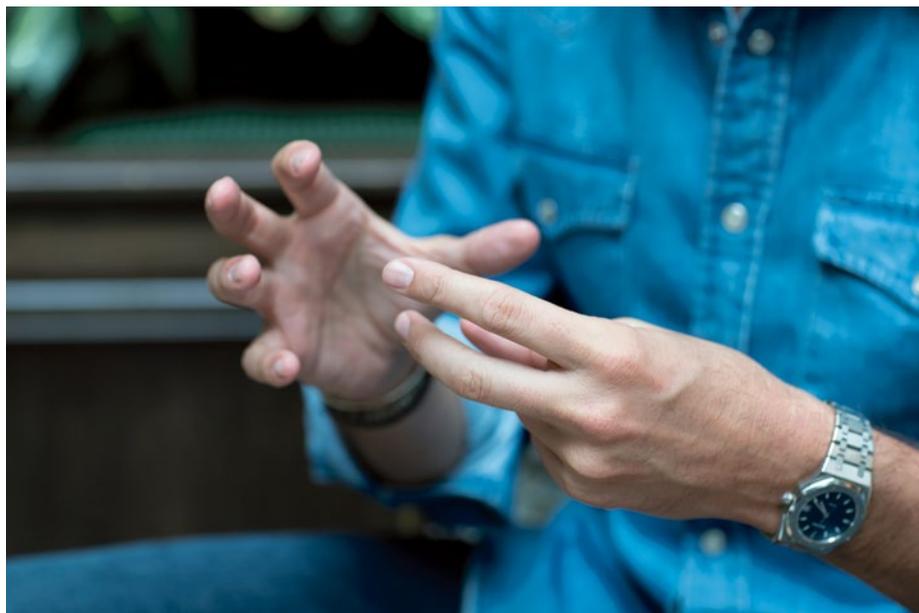
valeurs que mes parents m'ont inculquées. Le travail, la ténacité, avancer en respectant les autres. Je crois que ce qui a toujours dicté mon travail est de faire plaisir aux gens.

Ça suffit à faire le succès d'un restaurant ?

Je sais que ça peut paraître une phrase en l'air, mais notre métier de cuisinier est de créer des lieux et que les gens viennent y prendre du plaisir.

La cuisine n'est pas une compétition de talent, de savoir mieux faire. C'est un mélange de tout : une bonne cuisine, un bon lieu, un bon décor, une bonne ambiance, une bonne musique, un bon mixologiste ou un bon sommelier et les clients qui font ton restaurant. C'est une alchimie. Quand je regarde avec un peu de recul, en dix ans, je crois avoir su évoluer avec mon temps, parce que je voyage, que j'essaie de me poser les bonnes questions et que je suis très alerte avec la société d'aujourd'hui.

Vous avez débuté à Paris dans un restaurant plutôt « paillettes », La Suite de Cathy et David Guetta.



Vous auriez pu devenir le David Guetta de la cuisine...

J'aurais pu continuer à faire des restaurants branchés, mais la vie en a décidé autrement. Paradoxalement, grâce à la télévision. J'ai fait « Oui Chef! » justement quand j'étais chef à La Suite. J'étais timide, pas sûr de moi et j'étais influençable. Ma chance a été de rencontrer les bonnes personnes comme Mathieu, qui est mon associé aujourd'hui dans notre société de production et qui m'a accompagné dans la lucidité. J'ai compris que la télé ne serait pas ma vie, que mon métier était pâtissier, cuisinier. C'est ce qui m'a sauvé.

Le succès est venu tout de suite avec le Quinzième, que vous avez ouvert juste après « Oui Chef! » ?

Absolument pas ! Quand j'ai ouvert le restaurant, tout le monde m'a tiré dessus. J'ai découvert la notoriété et ses revers. Je l'ai très mal vécu, mais vraiment très mal. En 2005, j'ai même failli tout arrêter. Mais j'avais un crédit pour 250 000 euros. J'avais 25 ans, alors j'ai travaillé, travaillé, travaillé...

Avec le succès, vous avez moins besoin d'être dans vos restaurants ?

Mais non, ça me plaît d'être dans mes restaurants, d'accueillir les gens, d'offrir des tournées ! Je pense que la clé de notre réussite, c'est qu'on est sympa. En 2012, quand j'ai eu une étoile au Michelin, je me suis senti libéré, bien dans mes baskets. Et puis on a réussi à durer, à ouvrir de nouveaux business, des entreprises pérennes, c'est un tout.

Comment travaillez-vous avec votre équipe ?

On aime twister les produits, associer saumon mariné, carottes laquées et poivre vadouvan. Tout le monde participe autour de Aude Rambourg, qui est la cheffe du groupe. On a créé une tribu, une communauté... Mathieu Croze, le chef du Quinzième, est un pur produit de la gastronomie. Il se met une semaine au boulot pour faire une tourte de pigeon au foie gras impeccable. Je goûte tous les jours, je teste avec eux, j'oriente. Il faut que la cuisine me donne du plaisir, du relevé, de l'épice, du voyage, un mix entre tradition et modernité comme le bœuf qu'on cuisine en tandoori mais qu'on sert avec des pommes soufflées. La cuisine, il faut que ça me procure des émotions, il faut tout bêtement que je me régale !

Comment placez-vous le curseur entre cuisine et marketing ?

Le marketing, ça fonctionne sur la pâtisserie. Il faut que les gens aient envie de prendre un macaron, un gâteau et d'y revenir. Mais quand j'ai ouvert le Bar des Prés à Saint-Germain, ça a été un succès fou sans qu'on se serve de trucs de marketing. On n'a même pas envoyé de dossier de presse. J'ai dit : « On ouvre et on laisse venir. » Bien sûr, j'ai fait une photo sur Instagram (Cyril Lignac compte 418 000 followers sur la plateforme de photos mondiale, ndlr), je sais bien qu'il y a la notoriété de la télévision, mais il faut avant tout faire les choses avec conviction, sans se poser trop de questions. J'essaie de

faire des succès avec des restaurants de 40 ou 50 places, je développe doucement, je n'investis pas trop, je ne fais ni études de marché ni business plan poussé... Prenez la pâtisserie : au départ, il s'agissait simplement de faire des gâteaux et du pain pour nos restaurants – on dépensait 10 000 euros par mois. Je voyais bien que le boulanger en face du Chardenoux peinait, alors j'ai traversé la rue et lui ai proposé de racheter. On a lancé le truc et on est très vite passé de 30 éclairs par jour à 300, c'est comme ça que ça s'est fait !

Pourquoi n'y a-t-il pas de Lignac à Londres ou New York ?

J'ai vécu deux ans à New York, tu ne peux pas y faire de business si tu n'y vis pas. C'est un peu la même chose à Londres, où je vais régulièrement. Il y a des contre-exemples bien sûr, mais je ne m'y risquerais pas. En même temps, peut-être que quand vous ressortirez dans dix ans cette interview, je serai là-bas ! (rires)

On sent bien que vous êtes insatiable. Qu'est-ce qui vous motive encore ?

L'excitation des nouveaux projets ! Ça m'excite de prendre un lieu, de le créer, c'est autant de problématiques, d'embourdes, de bonheur à prendre. C'est la joie de créer quelque chose. Quand tu commences à faire une cuisine que tu aimes, à créer des concepts de restaurants qui te plaisent et plaisent aux gens, à réunir autour de toi une équipe avec qui tu as plaisir à travailler, il n'y a pas de limite dans la vie.

Les restaurants

Le Quinzième
14 rue Cauchy
75015 Paris

Le Chardenoux
1 rue Jules Vallès
75011 Paris

Aux Prés
27 rue du Dragon
75006 Paris

Le Bar des Prés
25 rue du Dragon
75006 Paris

Les Chocolateries
Paul Bert
25 rue Chanzy
75011 Paris

Saint-Germain
34 rue du Dragon
75006 Paris

Les pâtisseries
133 rue de Sévres
75006 Paris

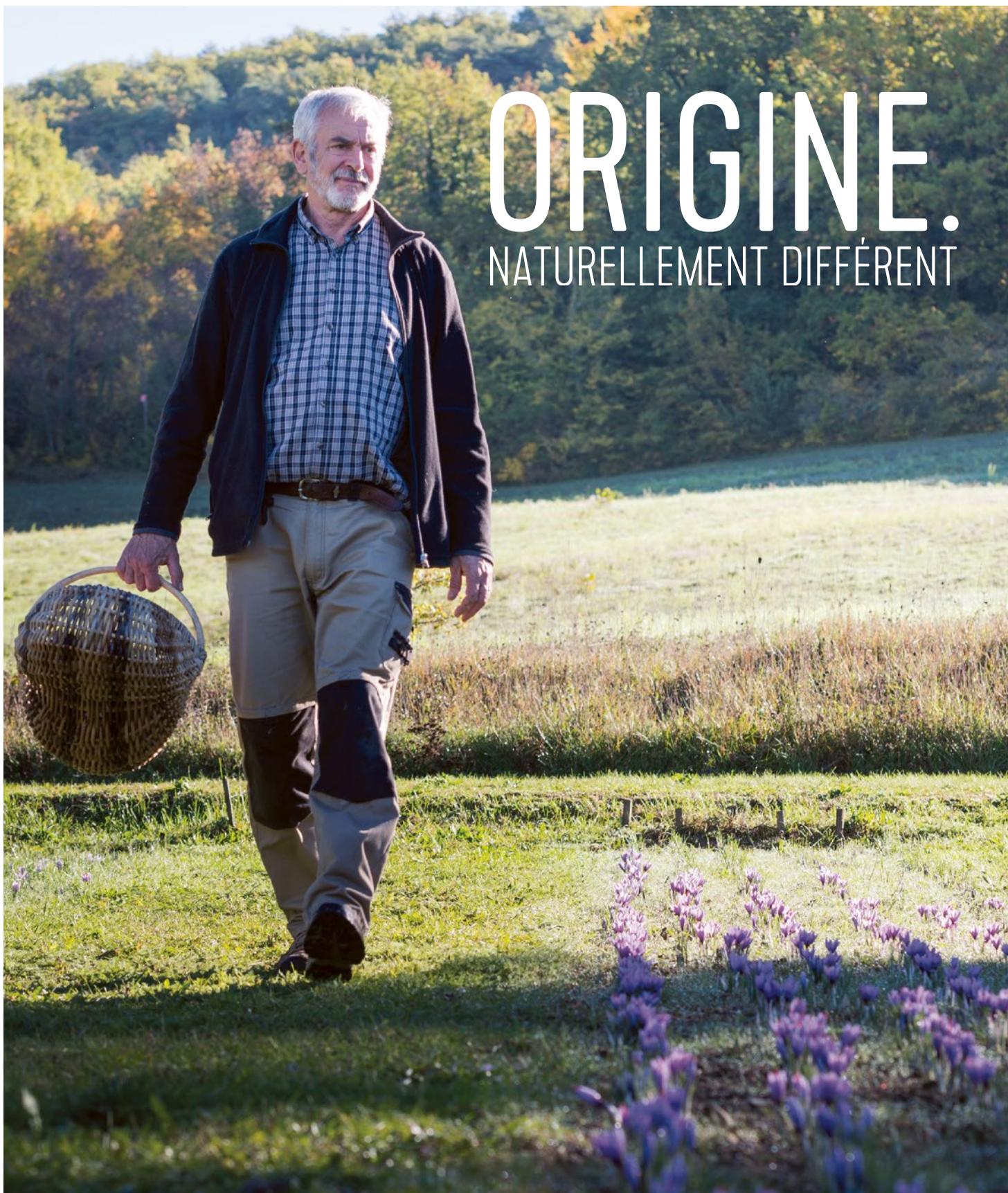
24 rue Paul Bert
75011 Paris

55 bd Pasteur
75015 Paris

2 rue de Chaillot
75016 Paris

9 rue Bayen
75017 Paris

www.cyrillignac.com



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Récolté en Haute-Provence, le safran est un produit du terroir et de savoir-faire traditionnel. Les 3 stigmates entiers de safran sont issus de fleurs de *Crocus sativus*, récoltées et triées à la main, au cœur de l'automne. Une fois séchés avec soin, ils se transforment en safran millésimé. C'est la qualité de son séchage qui permet au safran d'avoir une belle couleur rouge sombre. À retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

ÉCOSYSTÈME

Une journée dans le ventre de Lille

Tiens, il drache. C'est le seul cliché qu'on s'autorisera au cours de notre immersion dans la « capitale des Flandres », entre la braderie et le festival « Mange, Lille ! », à la recherche des pulsations culinaires de la ville. Nous commençons dès potron-minet avec les moines de l'abbaye Sainte-Marie du mont des Cats et finirons devant un welsh et une bière de réconfort à l'issue de l'expérience. Entretiens...

Texte
Audrey Vacher
Photos
Romain
Bassenne

4:00 À une demi-heure au nord-ouest de Lille, à Godewaersvelde, Frère Bernard Marie et les 21 autres moines de l'Abbaye Sainte-Marie s'éveillent, dans un cadre vert et calme, au mont des Cats, qui abrite la fromagerie de l'abbaye. Dans quinze minutes, il sera l'heure de prier, jusqu'à l'office des Laudes, à 6h30.

5:00 À Boulogne-sur-Mer, Dédé, Michel, Bruno, fileteuses et ballotineuses commencent leur journée aux Établissements J.-C. David, les derniers à saler et fumer à l'ancienne harengs, haddocks, saumons et maquereaux dans les coresses, de véritables fours à bois dans la plus pure tradition boulonnaise, classés au patrimoine vivant. Les produits exceptionnels qui en sortent agrémentent les tables d'ici (celles de Florent Ladeyn à Lille et à Boeschepe, le Coke, chez André, à La Grenouillère d'Alexandre Gauthier...), d'ailleurs (de l'Élysée aux adresses bistronomiques du pays) et d'encore plus loin (Europe, Asie, États-Unis).

6:00 Un bruit familier annonce l'arrivée du patron dans la zone de Capécure, cœur battant de la pêche à Boulogne-sur-Mer. Hervé Diers circule en

Triumph Bonneville! Ça donne encore plus d'allure à l'homme qui a racheté les Établissements J.-C. David en 2011 et les a portés haut depuis. Concrètement, en 2011, il y avait 10 employés, aujourd'hui, il manage dans la joie et la bonne humeur 50 personnes.

7:00 Le travail des moines à la fromagerie de l'abbaye Sainte-Marie commence: démoulage des fromages préparés la veille à 14 heures. L'abbaye produit quatre fromages: la recette trappiste (une pâte pressée non cuite, affinée dans les caves de l'abbaye, à la croûte fine et humide de couleur orange clair, d'une douceur lactée bienvenue à toute heure du jour), le Dessert, le Flamay et leur dernière création: un fromage trappiste à la bière du mont des Cats. 180 tonnes de fromage sont produites à l'année ici. « C'est un choix de vie de ne pas produire plus, nous explique Frère Bernard Marie. Le moine travaille pour vivre, et pas l'inverse et le travail est adapté au rythme des prières. »

8:00 Retour au cœur de Lille. Pour prendre la température d'une ville, quoi de mieux qu'un marché. Parmi la quinzaine de propositions intra-Lille,

les Halles couvertes de Wazemmes, dans leur plus pur style Baltard, nous attirent, d'autant qu'elles étaient censées rouvrir le 3 septembre après des mois de travaux de rénovation. Hélas, sous le crachin matinal, les camions et étals temporaires sont encore là, autour, et les Halles, sont toujours fermées. Dans le Vieux-Lille, place du Concert, sur l'autre marché réputé de la ville, poissons de la criée de Boulogne, premières cucurbitacées, fleurs, plantes, épices, charcuteries et fromages sont bien là, mais pour l'ambiance « marché », faudra repasser, car ils nous le disent tous : « Faut venir le dimanche, voyons. »

10:00 Comme depuis vingt-et-un ans, Anne-Catherine Delbarre ouvre le magasin de l'abbaye. Une caverne d'Ali Baba où l'on trouve le fruit du travail de l'abbaye voisine (dont la bière Mont des Cats, relancée depuis 2011, et brassée à Chimay, dans le Hainaut) ainsi que d'autres monastères, des objets et de la littérature religieuse, des cosmétiques... Et un accueil chaleureux.

13:00 Pendant que la journée se termine à Boulogne-sur-Mer chez J.-C. David,

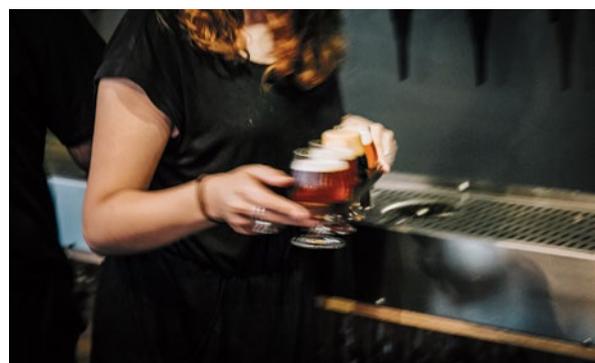
Boulevard Carnot, à l'orée du Vieux-Lille, une curiosité nous arrête. Visuelle d'abord. La façade de l'ancien consulat de Pologne s'est refait une beauté pour devenir l'Arbre Voyageur, un hôtel 4 étoiles. Il est possible de fréquenter les deux restaurants de l'hôtel à l'architecture très 70's sans en être client. Le Jane (du prénom de la mère du chef d'établissement) et chez Ma Reine, « restaurant & bar cosy autour des produits de producteurs locaux ou bio ».

14:30 À quelques pas de Ma Reine, rue des Arts, une escale pleine de douceurs fabriquées par le champion du monde 2013 de chocolaterie pâtisserie. Quentin Bailly, 33 ans, est d'ici, né à Marcq-en-Baroeul. C'est sa sœur, cadette de trois ans, Juliette, qui gère la boutique pendant qu'il œuvre dans son labo à Roanne dans la Loire. Avec délicatesse, elle dispose sur les étagères l'arrivage de créations de son frère, élaborées et figolées à la main par Quentin lui-même, un par un et livrées en circuit court et en froid positif, pour garantir intégrité, qualité et fraîcheur du produit. Menthol, un régal de menthe fraîche d'une longueur en bouche inouïe ; la Frimousse, une ganache

noire aux framboises de Bourgogne ; le Youzouzou, explosion citronnée dans une ganache noire... On goûte de tout... Ce qui bluffe ici, c'est le souci permanent de la qualité, du sourcing impeccable des matières premières au travail sur l'équilibre des saveurs. À des prix d'une justesse effarante. « On peut se permettre ici d'acheter des produits exceptionnels sans prendre un crédit », résume Juliette.

19:00 Rue des Trois Mollettes, non loin de Notre-Dame de la Treille, la Capsule. 28 becs de bières artisanales choisies avec soin, des planches de saucisson ou de fromage et une ambiance chaleureuse dans un décor de bois clair, aux accents indus, qui se prolonge au calme à des tables au sous-sol vouté, un peu humide ce jour-là, attendent l'assoiffé. Une New England IPA parfaite étanche la soif du randonneur du jour.

21:00 Le solide Gabbro de Simon Pagès, le Rouge Barre de Steven Ramon (qui fait une « cuisine d'auteur » selon Thierry Marx), Coke, le petit cinquième de la famille Galliaerde et sans doute l'un des plus beaux restaurants de Lille, ou Les Ephérites ? Ce n'est pas



le choix qui manque en matière de bonnes tables. Toutes respectent saison et produits et font montre d'une créativité bienvenue et d'un service impeccable. Comme Florent Ladeyn et son équipe, rue des Bouchers, au Bloempot.

22:30 Pour l'after ou le late dinner, il faut filer à Cysoing, au sud de Lille, à La Brocantine. Une demi-heure pour rallier LE spot à welsh... Ici, le pain trempe dans de la Tripel Karmeliet (merveille de blonde brassée par Bosteels) avant d'être recouvert de moutarde à l'ancienne, de jambon, d'une crème de cheddar à la Tripel, enfourné, agrémenté d'un œuf au plat et relevé d'une pointe de piment de Cayenne, là où d'autres y disposent des lamelles de bacon frit. Avec des frites fraîches, une mayo maison et un choix pointu de bières artisanales pour finir soit le service, soit la semaine en passant un bon moment, les vendredi et samedi soirs. Une adresse conseillée par la brigade de Florent Ladeyn. C'est dire la caution.

Ci-dessous:

Juliette, dans la boutique de son frère Quentin Bailly; La Capsule; les coresses de J.C. David; et Frère Bernard Marie, responsable de la fromagerie du mont des Cats.

Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

Établissements J.-C. David

15-17 rue Georges Honoré
62200 Boulogne-sur-Mer
www.jcdavid.fr

À retrouver chez Transgourmet

Filet de saumon fumé ficelle
Baron de saumon fumé d'Écosse
Filet de hareng doux fumé
Filet de haddock fumé

Chocolaterie Quentin Bailly

65 Rue des Arts,
59800 Lille
quentinbailly.com

L'abbaye sainte-Marie du Mont des cats

2470 Route du
Mont des Cats
F-59 270 Godewaersvelde

À retrouver chez Transgourmet

Dessert des trappistes 500 g
Le Flamay 500 g
Mont des Cats 2 kg

Régals du Touquet

Avenue Georges Besse,
62520 Le Touquet-
Paris-Plage

À retrouver chez Transgourmet

Soupe de homard
Soupe de poissons

Brasserie de St Sylvestre

Route de la 59114, 121
Route de la Chapelle, 59114
Saint-Sylvestre-Cappel

À retrouver chez Transgourmet

Bière Flandre 3 Monts

Les cuisinés des sources

100 Rue du Champ des
Oiseaux, 59230
Saint-Amand-les-Eaux

À retrouver chez Transgourmet

Carbonnade flamande
Pot'je vleesch désossé

Restaurants

Bloempot

22 rue des Bouchers
59800 Lille
bloempot.fr

Ma Reine

Restaurant de
l'Arbre Voyageur
45 boulevard Carnot
59800 Lille

Le Gabbro

55 rue de Saint-André
59800 Lille

Rouge Barre

50 rue de la Halle
59800 Lille
rougebarre.fr

Les Éphérîtes

17 rue Nicolas Leblanc
59800 Lille
auxepherites.com

Coke

30 rue Thiers
59000 Lille
brasseriecokelille.fr

La Brocantine

266 Rue Roger Salengro
59830 Cysoing

Transgourmet Nord

Transgourmet Nord
ZA de la Porte
Multimodale de l'Aa
62510 Arques
0 825 801 546

Eurocash Nord

Rue de Provence
62510 Arques





NADIA SAMMUT

« J'ai besoin de ressentir l'humain derrière le bouquin »

Texte
& photos
Amélie Riberolle

À La Fenière, où elle a pris la suite de sa mère, Reine, au cœur du Luberon, à Lourmarin, pour offrir « une cuisine libre », du gluten et d'autres saloperies qui ont pesé sur les vingt premières années de sa vie, les livres sont à la disposition des clients et de l'équipe.

Êtes-vous une boulimique des mots ?

J'ai toujours pas mal lu. Dans la famille, on est des incondi-tionnels de la librairie Goulard ! Je suis capable d'y rester des heures à feuilleter des livres, assise par terre... J'ai aussi beaucoup lu dans ce magnifique jardin. Pendant les deux ans où j'étais alitée (elle est atteinte de la maladie cœliaque, ndlr), j'ai évidemment dévoré. « Huis clos », de Jean-Paul Sartre, par exemple, est vraiment un livre qui m'a aidée, moi qui ai été pendant vingt ans prisonnière d'un corps qui s'empoisonnait. Je lis toujours quelques pages tous les soirs. Et je pars en automne avec mes lectures d'été !

Que lisez-vous ?

Des romans bien sûr, mais aussi des livres très pratiques, comme des ouvrages sur les fermentations. Et des essais. Sur l'économie sociale et solidaire, bien sûr, de Pierre Rabhi à Jean-Marc Borello en passant par le sociologue Norbert Elias. Mais aussi sur le management. Le côté « entreprise libérée » me paraît assez naturel ; même si les concepts sont parfois fumeux, le fait que quelqu'un ait mis des mots dessus m'aide à transmettre. Adolescente, j'ai

adoré Montesquieu. Cela peut paraître austère mais je m'étais dit : « Ça, c'est hyper engagé ! »

Et les livres de cuisine ?

J'en achète à peu près trois par semaine en moyenne. Pour l'inspiration autant que pour la compréhension. Du coup, j'ai besoin de ressentir l'humain derrière le livre. « Brut de Camargue » (Actes Sud, 2012), d'Armand Arnal, par exemple, ce ne sont pas que des plats, c'est toute une histoire, avec le grain du papier et l'esthétique qui va avec. Dans la même veine, le livre de ma sœur Julia, « Kalamata » (Ed. Keribus, 2017), cette manière de raconter des plats, c'est magnifique.

Quel est votre rapport avec l'objet ?

Le toucher est important pour moi. L'odeur aussi d'ailleurs. Je me souviens avoir révisé mon bac chez Catherine Camus, à Lourmarin. L'odeur des bouquins de son père, qui sont dans cette bibliothèque depuis les années 50... Moi-même, je garde tous mes livres. Je prête beaucoup, mais j'aime bien qu'ils reviennent ! Et de préférence pas cornés. En revanche j'avoue que je tache des livres que j'emmène en cuisine, je contourne le problème en achetant deux exemplaires !

Un livre qui raconte votre histoire et votre démarche, vous y songez ?

Oui. Je commence à travailler avec Actes Sud. La collection Domaine du possible, pour la cuisine libre, ça irait bien non ?



3 livres qui comptent pour Nadia Sammut

Jonathan Livingston le goéland
Richard Bach
Flammarion, 1970

« Je le relis régulièrement. C'est ma bible, je l'ai offert à toute mon équipe. Je poste souvent des citations dans mes séminaires et sur les réseaux sociaux, je les trouve incroyablement justes et libératrices. »

L'écume des jours
Boris Vian
Gallimard, 1947

« J'y reviens depuis que j'ai quatorze ans, c'est toute ma jeunesse ! Le surréalisme, ça me plaît parce que ça me fait partir ailleurs. C'est un livre qui m'a nourrie quand j'étais moi-même malade, et encore aujourd'hui, où il a un autre écho. »

La révolution d'un seul brin de paille
Masanobu Fukuoka
Ed. Guy Trédaniel, 1978

« Tout ce bouquin est un rêve. L'auteur montre la dégénérescence de la terre japonaise, mais aussi que le changement vers la permaculture, ou l'agriculture sauvage, comme on veut, est possible. Forcément, c'est un livre important par rapport à toute ma démarche, mais en plus c'est magnifique. »

Auberge
La Fenière
Route de
Lourmarin
84160 Cadenet
04 90 68 11 79
aubergelafeni-
niere.com

Nos meilleures tables kid-friendly

Et on n'y sert pas aux gastronomes en culottes courtes le rédhibitoire steak/frites/boule vanille.

Alexandre Mazzia

9 rue François Rocca
13008 Marseille
04 91 24 83 63
alexandremazzia.com
Enfant : à la carte / 30-60€

Ici, pas de distinction entre gastronomes, quel que soit son âge. On s'adapte, on discute et on prend le temps pour chacun. Les plus avertis et audacieux accompagnent les parents sur le menu choisi, proportion gardée, et s'arrêtent quand ils le souhaitent, laissant place à une douceur du chef. Les autres, plus difficiles ou moins téméraires, se voient proposer un plat unique et inédit, versant salin, avec garnitures en fonction du marché et des envies d'Alexandre Mazzia. Ponctué par un dessert sur-mesure.

Anne-Sophie Pic

285 avenue Victor Hugo
26000 Valence
04 75 44 15 32
anne-sophie-pic.com
Enfant : à la carte
Env. 40€ (Jusqu'à 12 ans)

Depuis la réouverture de son restaurant, Anne-Sophie Pic dévoile un univers empreint de subtilité, reflet d'une sensibilité pleinement assumée.

C'est entre une cuisine immaculée et le jardin que les plats, à dominante végétale, se livrent en cinq, huit ou neuf temps. Une cuisine simplexe qui n'oublie pas les plus jeunes pour autant avec un menu sur-mesure en fonction de leurs choix et aspirations.

Aux Terrasses

18 avenue du 23-Janvier
71700 Tournus
03 85 51 01 74
aux-terrasses.com
Menu « Gastronomes en herbe » 17€
Jusqu'à 12 ans.

Incontournable de Tournus, l'adresse de Jean-Michel et Amandine Carrette est empreinte de générosité. Lui en cuisine, virevolte entre brigade tout sourire et produits des environs, elle, hôtesse Omnivore 2015, accueille, bienveillante et chaleureuse. Un six ou neuf services pour adultes, d'une justesse hallucinante. Un sans-faute qui se retrouve côté Gastronomes en herbe avec un suprême de volaille au fort goût de reviens-y. De quoi arracher les premières larmes culinaires des gosses.

Bras

Route de l'Aubrac
12210 Laguiole
05 65 51 18 20
michel-bras.com

Menu enfant 30€
Jusqu'à 10ans

La cuisine de Sébastien Bras prend à bras le corps. Entre rusticité paysanne et élégance végétale, les assiettes, sans rompre avec un passif paternel emblématique, se réinventent par une puissance nouvelle. Artichaut frit, jus au pain et à l'anchois ou carré de brebis, citron lactofermenté et raves : bruts et profonds à la fois. Créateur Omnivore de l'année 2016, Sébastien s'arrête aussi aux enfants avec un menu autour des emblématiques de la maison : du gargouillou de légumes au coulant originel de 81.

Coretta

151 bis rue Cardinet
75017 Paris
01 42 26 55 55
restaurantcoretta.com
Enfant : Formule 25€
Jusqu'à 12ans

En plein cœur des Batignolles, nouvelle place-to-be des adultes à poussettes, Coretta se dresse comme une joyeuse adresse de familles façon new wave, new age. Pas de formule marmot mais des serveurs et une cheffe, Béatrice Gonzales, attentifs aux envies des plus jeunes. Un choix à la carte donc, comme les grands, mais adaptable et adapté comme ce suprême de volaille à la cuisson impeccable où le chou côtoie la frite en purée. Génial!

Le Vert-Mont

1318 rue du Mont Noir
59299 Boeschepe
03 28 49 41 26
vertmont.fr
Menu Ptit Loup. 15€

Florent Ladeyn est un vrai militant, un résistant altruiste enraciné dans son Nord natal. Locavore avant la mode, ce passionné ramène au cœur de

l'assiette un terroir, le sien, bien trop souvent oublié. Un menu yeux bandés servi dans la grande salle de l'auberge familiale. Car ici, il est bien question de famille, de l'équipe aux producteurs, sans oublier les clients. Du plus vieux au plus jeune, ils s'y sentent bien, et, après avoir joué avec les oies de la maison, l'enfant aura droit à son menu P'tit Loup, reflet miniature de celui des parents avec entrée, plat, dessert et frites en prime.

La Mare aux Oiseaux

223 rue du chef de l'île
44720 Saint-Joachim
02 40 88 53 01
mareauxoiseaux.fr
Menu enfant 22€
Jusqu'à 12ans

Echappée heureuse en famille, la MAO c'est ce bel équilibre entre réalité et mysticité. Une prouesse opérée depuis vingt-deux ans par Eric Guérin et son équipe au cordeau. Pendant que les quadras oscillent entre plats sages et téméraires, l'enfant lui, a droit à son menu qui n'a rien à envier à celui des aînés. Ultra texturé, ludique et coloré, tout y passe, du bulot aux amandes, en passant même par un filet de bœuf, jus carotte au miel. Incontournable des gamins désabusés.

Et pour un tea-time en famille...

Le Kitchen Café,
34 rue Chevreul,
69007 Lyon

Cédric Grolet au Meurice
228 rue de Rivoli,
75001 Paris

Soul Kitchen
33 rue Lamarck,
75018 Paris

MoNA
LISA®

VOTRE NOUVELLE MARQUE DE DÉCORATIONS

RÉVELEZ L'ARTISTE
QUI EST EN VOUS

#TASTEIT

#COLOURIT

#SHAPEIT

#TEXTUREIT

RENDRE L'HABITUEL EXTRAORDINAIRE

www.monalisadecorations.com

Une marque du groupe **BARRY**  **CALLEBAUT**

Plaisirs d'automne

Se glisser dans les frimas avec le moelleux d'une pintade effilée, les notes noisettées d'une Pompadour Quintin ou d'un abondance, et le parfum d'un agrume d'exception...

Transgourmet et Omnivore extraient quatre produits d'exception de leur Playlist pour un automne en pente douce.

Photos Stéphane Bahic

1 Pintade effilée « sélection chapon bressan »

Pièce de 1,7 kg env, colis de 2

Code **257390**

Zone de production : Bresse

A côté de Bourg-en-Bresse, Christian et son fils élèvent des poulets et pintades de Bresse auxquels se joignent en vue des fêtes de fin d'année, chapons et poulardes. Ces volailles de compétition – Christian Chatard est un habitué des concours – sont nourries au blé et au maïs produits sur l'exploitation. Pour se dégourdir les pattes et faire leur chair si particulière, plus carnées que la volaille de Bresse, elles crapahutent pendant 120 à 130 jours sur 90 hectares de parcours herboux avant de rejoindre leurs cabanes au coucher du soleil. Quatre mois d'élevage sont nécessaires pour obtenir des pintades allant d'1,7 à 2,3 kilos.

2 Huîtres Maison Quintin

Crassostrea gigas

Huîtres Pompadour n°2

de la maison Quintin

Bourriche de 6 kg (48 huîtres)

Code **205481**

Huîtres spéciale n°3

de la maison Quintin

Bourriche de 4 kg (48 huîtres)

Code **205482**

Zone de production :

Baie de Quiberon

La Pompadour porte bien son nom. Préférée parmi les préférées de la maison Quintin, cette cousine de l'huître spéciale pousse dans la baie de Quiberon, dans un petit paradis abrité par l'anse de Quéhan. Elle bénéficie d'un espace beaucoup plus vaste que les belons, boudeuses et autres spéciales, le nombre d'huîtres par poche étant considérablement réduit afin qu'elles s'y trouvent plus à l'aise. Subtilement grasse, elle délivre une mâche délicate en même temps qu'une saveur saline, iodée et des notes de noisette persistantes. Royal!

3 Abondance réserve de Savoie 35% M.G. AOP

200 jours d'affinage

Pièce de 1 kg / 1,5 kg, colis de 2

Code **300920**

Zone de production :

Haute-Savoie

Parlons vache : la race Abondance paît sept mois de l'année sur le plateau des Bornes en Haute-Savoie puis est nourrie de foin et de céréales sans OGM. Le lait cru ne subit aucun traitement thermique, le caillé qui en découle demeure sous presse pendant 7 heures avant d'être déposé dans un cercle et salé. C'est ensuite l'affinage durant 200 jours, soit deux fois plus qu'un abondance classique et deux mois de plus qu'exigé par le cahier des charges de l'AOP. Mais le résultat est là : une pâte souple et fraîche, de couleur jaune orangée avec une croûte ambrée et un goût délicat de noisette.

4 Main de bouddha

→ De novembre à décembre

Pièce de 300/400 g

Code **205471**

Zone de production :

Haute Corse

Elle impressionne par sa forme, évoquant les doigts d'une main, reste mystérieuse encore jusqu'à ses origines, que l'on retrace en Inde ou en Chine. La main de Bouddha a pourtant trouvé sa place dans le monde des agrumes à la suite d'une mutation génétique et s'impose peu à peu en cuisine. Aujourd'hui, elle s'apprivoise en terre corse sur la commune d'Aléria et restitue le soleil dans le parfum frais de son zest. Sa peau peut être confite, et ses doigts émincés en fines lamelles parfumeront une salade ou la sauce accompagnant un poisson. Disponible de novembre à décembre pour l'Origine corse.



1



2



3



4

#FOODTECH

Notre top 5 des start-up

Plus de 5 000 start-up dans le monde donnent dans l'alimentation et ses ramifications et 28% des restaurateurs utilisent des applications dans le cadre de leur travail. Voici notre best-of de celles qui ont tout compris au numérique appliqué à la restauration.

1 Tiller

La restauration 3.0

Création : 2014

Spot : Paris X^e

Site : tillersystems.com

Startupers ?

Tiller est la solution globale pour les restaurateurs, leader sur le marché. En proposant une appli de caisse couplée à un outil d'analyse en temps réel, Tiller permet aux restaurateurs de mieux piloter leur activité. La start-up rassemble un écosystème de partenaires digitaux intégrés à sa solution, dont l'outil Transgourmet de gestion des menus e-Quilibre Gourmet. L'outil est ainsi le premier point d'entrée digital intégré du consommateur final aux fournisseurs. Tiller et Transgourmet ont ensemble créé La Frégate.

Leurs solutions

Alliant son expertise digitale à celle, culinaire, de Transgourmet, Tiller a lancé en septembre La Frégate, le premier incubateur business et culinaire pour aider les restaurateurs à être de bons entrepreneurs. Au sein de leurs locaux, ils dispensent un

programme d'accompagnement business et culinaire de trois mois prenant en compte les enjeux de la digitalisation. Une petite dizaine de créateurs de restaurant, contre un loyer mensuel de 300 euros par poste de travail, bénéficiera de mentoring personnalisé et de workshops thématiques : création du concept, business plan, démarches administratives, impact du digital, communication et storytelling... aidés d'experts du secteur et de restaurateurs renommés.

2 Skello

King du planning

Création : 2016

Spot : Paris XVI^e

Site : skello.io

Startupers ?

Quitterie Mathelin-Moreaux, Emmanuelle Fauchier-Magnan et Samy Amar en 2016 ont constitué leur équipe lors du programme Startup Launchpad d'HEC et de l'école 42, qui consiste à créer une entreprise numérique en neuf semaines.

Leurs solutions

Permettre aux restaurateurs de maîtriser leurs coûts de personnel, leurs factures comptables, et de réduire le turnover des équipes. Le groupe Alain Ducasse, la chaîne Big Fernand ou encore les cafés Marlette ont déjà adopté Skello. Cette solution doit permettre de réduire de moitié le temps passé – on parle de huit heures par semaine ! – par les managers à la gestion des tâches administratives liées au personnel en restauration. Concrètement, Skello permet aux restaurateurs de créer et optimiser leur planification grâce

à une interface connectée et intuitive, de fluidifier la communication en interne, d'automatiser le traitement des données RH, notamment pour la paie.

3 Zenchef

Digital

Création : 2011

Spot : Paris II^e

Site : zenchef.fr

Startupers ?

Xavier Zeitoun, Thomas Zeitoun et Julien Balmont.

Leur solution

Fondée sous le nom 1001Menus, la start-up devenue Zenchef propose un outil tout-en-un qui permet aux restaurateurs de gérer leur site Internet, leurs réservations, leurs avis et la relation avec leurs clients. Leur objectif : aider les restaurateurs à (re) prendre sereinement le contrôle de leur établissement. L'entreprise, parisienne, compte désormais plus de 3 000 clients dans 5 pays européens et plus de 50 collaborateurs.

4 e-Quilibre gourmet

Gestion des menus

Création : 2016

Spot : Valenton

Site : transgourmet-solutions.fr/solutions-expert/equilibre-gourmet

Startupers ?

Pas tout à fait. Cette déclinaison innovante de la gamme e-Quilibre de Transgourmet, est managée par Grégory Lanceplaine, directeur de la nouvelle offre Transgourmet Solutions, sorte de start-up interne de Transgourmet. Il s'agit

d'une version dédiée à la restauration commerciale.

Leur solution

Un outil digital de gestion des menus. Le chef entre ses recettes, avec sa fiche de production, ses ingrédients et le coût matière s'affiche automatiquement, tout comme les valeurs nutritionnelles ou les allergènes des produits utilisés. e-Quilibre Gourmet permet également de valoriser les pertes et d'être assisté pour le réapprovisionnement.

5 Brigad

C'est extras !

Création : 2015

Spot : Paris III^e

Site : brigad.co

Startupers ?

Brigad est une start-up française qui digitalise et simplifie le recrutement d'extras dans les entreprises qui connaissent un turn-over élevé.

Leur solution

Une application pour trouver son staff. Ainsi, le restaurateur, peut disposer si besoin dans la demi-heure, d'un extra. Par un simple SMS, il formule sa demande, reçoit la réponse de quelqu'un dont le CV et les papiers auront été déjà validés par les experts de Brigad et qui correspond au profil recherché. La société, qui se présente comme un « Uber » de l'intérim, a aussi mis au point un système de notation réciproque employeurs-employés. Les offres de services de Brigad, qui affiche plusieurs milliers de placements, sont liées à un abonnement mensuel pour l'établissement, sans engagement dans la durée pour Paris et la petite couronne.

Parmigiano Reggiano



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL



OSEZ LA GOURMANDISE AVEC
Sublime Crème au Mascarpone



- Apporte onctuosité et rondeur
- Liaison facile et rapide pour vos sauces
- Tenue exceptionnelle en crème montée

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL



Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site www.elle-et-vire.com



**TRANSGOURMET
FRANCE**

SAS au capital
de 486 938 341€
17, rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton
RCS Créteil 413392903
Code APE 7022Z

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**
Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS
Luc Dubanchet
Marie Dufay
Marie-Laure Fréchet
Noémie Lafon
Stéphane Méjanès
Amélie Riberolle
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Marie Dufay
Arnold Jerocki
Baptiste Lignel
Amélie Riberolle

ILLUSTRATEUR
Clément
Charbonnier Bouet

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



TRANSGOURMET



OMNIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

