T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#24

Partagerlemeilleur

Tous les chemins gastronomiques passent nécessairement par Lyon… Ce numéro de la Revue T n'y échappe pas, en s'inscrivant pleinement dans le calendrier de la 22e édition de Sirha Lyon, dont Transgourmet est l'accompagnateur. Lyon s'enracine plus que jamais dans la gourmandise charcutière de la maison Sibilla qui croise la route de La Meunière, bouchon à l'authenticité viandarde et prodigue. Mais Lyon est aussi le pas de tir des vins natures, dans un Beaujolais – pas Nouveau – réinventé et soutenu par des bistrots qui le sont, eux, nouveaux. Avec cette dose d'intégrité passionnante qu'on retrouve aussi chez la mythique Mère Brazier, elle-même traduite par un Mathieu Viannay qui a su se déjouer des pièges patrimoniaux. *Lyon is the new Lyon* en somme… et cette revue T a le plaisir de vous le faire (re)découvrir.

La rédaction

#24

SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Yann Couvreur
À la recherche d'une émotion
p. 6

SCAN
Julien Fouin et Ludovic Dardenay
Un développement sans vertige
p. 8

UN PRODUIT / UN CHEF
Olivier Canal / Bruno Bluntzer
Copains comme cochon
p. 10

LE GESTE
Jean Sévègnes
p. 14

LE GRAND ENTRETIEN
François-Régis Gaudry
p. 16

PORTRAIT
Sébastien Richard
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Mathieu Viannay
p.26

SÉLECTION
Nature à Lyon
p. 28

PAROLES DE PRO
Philibert Chambre
p. 30

TRANSGOURMET

PEFC

Transgourmet et Nourrir, un partenariat à l'esprit pionnier

TRANSGOURMET

Entreprise provençale créée par la cheffe étoilée Nadia Sammut, Nourrir est spécialisée dans les produits de meunerie, boulangerie, biscuiterie sans gluten, sans lactose, végétale, issus d'une agriculture locale, française, biologique et respectueuse de l'environnement.

Du semis des graines à l'élaboration des produits, la chaîne de production artisanale a été pensée de façon globale pour une agriculture régénératrice et une alimentation nourricière.

Transgourmet et Nadia Sammut ont noué un partenariat inédit pour essaimer ces modèles vertueux et proposer au plus grand nombre des produits de qualité, créés en conscience, et qui font la différence. L'offre proposée de 23 références regroupe des farines, des pains, des cakes et des biscuits, distribués en exclusivité par Transgourmet pour les professionnels de la restauration.

Découvrez l'offre Nourrir

En savoir plus sur l'engagement de Nadia Sammut

NOURRIR®

LA SAISON

❶

Carré d'agneau des Pyrénées

Le *Carré d'agneau des Pyrénées* de la Coopérative Axuria incarne la richesse des montagnes basques et l'authenticité d'une viande d'exception. Sous la direction de Battitta Baqué, figure engagée, véritable amoureux de sa région, Axuria s'est donnée pour mission de préserver le terroir local et le savoir-faire de plus de 300 éleveurs pyrénéens. Ce tendre carré d'agneau, illustre l'attention portée à l'élevage en plein air et à une alimentation naturelle. Le *Carré d'agneau des Pyrénées*, cuit rosé comme il se doit, se révèle alors dans toute sa tendreté et sa jutosité, rehaussé d'herbes aromatiques fraîches et de son jus de cuisson.

Code produit
Transgourmet: 302251

❷

Petite tomette de brebis basque

La *Tomette de brebis basque* de la Maison AGOUR incarne l'authenticité et le savoir-faire transmis de génération en génération par la famille Etxeleku, père et fils. Fondée sur les terres basques, la fromagerie est aujourd'hui dirigée par Peio, passionné par l'art du fromage et soucieux de préserver les traditions locales. Issu des massifs, ce fromage au lait cru, ferme et savoureux, révèle des arômes subtils, parfaits pour sublimer vos plateaux. Il s'accorde idéalement avec la confiture de cerise noire ou des fruits secs, et se marie parfaitement avec un vin rouge puissant, pourquoi pas un Irouleguy ?

Code produit
Transgourmet: 300996

❸
Le chou-fleur origine France

C'est le légume populaire et chic dans toute sa plendeur. Qu'il soit accommodé en gratin du dimanche ou transcendé par Joël Robuchon en crème sous sa gelée de caviar… Originaire du bassin méditerranéen — avant de devenir étendard breton ! —, il s'est répandu en Europe au XVII^e siècle, devenant un pilier du patrimoine culinaire tricolore. Reconnu pour sa richesse nutritionnelle et ses multiples bienfaits, le chou-fleur se prête à toutes les inspirations : cru façon semoule par Alain Passard, en lamelles façon pickles par Alexandre Gauthier ou rôti entier, au four, sous un voile d'épices comme l'a plus récemment popularisé le chef Yotam Ottolenghi, lui assurant un tour du monde des must eat !

Cat. 1 – 1,6 kg
Code produit
Transgourmet : 966688

❹
La lotte

Voici la hantise des cuisiniers… La lotte, aussi appelée "baudroie," cache sous son apparence d'ogre — son énorme tête à la mâchoire crantée — une chair d'une telle sensibilité à la cuisson qu'elle déroute plus d'un professionnel des fourneaux. C'est qu'une fois épluchée, pas une mince affaire, il faut la rôtir au beurre, à feu très doux pour que sa chair ne se rétracte pas. Feu trop vif, et la voilà cotonneuse et presque impossible à manger. Le secret ? Une double cuisson : poêle, donc, puis four pendant quelques minutes à 120 degrés. Translucide, quasi marbrée, sa chair ressort alors ferme et fondante. Un beurre d'agrumes, une traditionnelle armoricaine en nappage… Et voici le poisson le plus noble du monde !

Queue de lotte 2/4 kg
Code produit Transgourmet : 235879
Tronçon de lotte 200/250 g s/at
Code produit Transgourmet : 233566
Pavé de lotte sans peau 180 g
Code produit
Transgourmet : 231705

CACAO BARRY — Since 1842

EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

ORIGINE

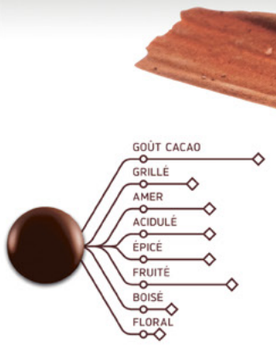
Mexique 66 %

Redécouvrez les terroirs du cacao avec les chocolats de couverture d'Origine Cacao Barry®

Les fèves proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité.

Explorez Mexique 66 %

- **Des notes aromatiques uniques**, telles que les fruits secs, le pain d'épices, les épices, et les fruits.
- **Équilibré et harmonieux**, ce chocolat s'adapte facilement à de **multiples applications.**
- Codes produits : **247522** - sac de 1 kg / **247474** - sac de 2,5 kg

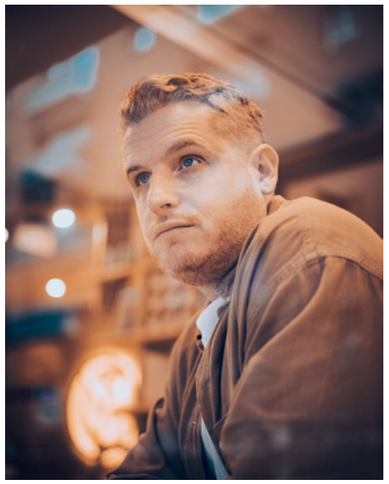


www.cacao-barry.com
@cacaobarryofficial

Yann Couvreur
À la recherche d'une émotion

Par
Maryam Lévy

Photos
Ava du Parc



Le jeune quarantenaire, dirige aujourd'hui une entreprise internationale. De Miami à Séoul, en passant par Dubaï, le talentueux pâtissier a bien grandi depuis l'ouverture de sa première boutique du 10e arrondissement parisien, mais sans jamais transiger avec la gourmandise et son sens de l'éthique.

« Une viennoiserie ? Moi j'en prends. Allez deux bostocks, c'est mon gâteau préféré. » Yann Couvreur est d'un naturel décontracté, à la fois franc et accessible. « Moi je l'aime légèrement sous cuit, c'est un délice. En plus, c'est une recette anti-gaspi : on récupère les chutes de croissants imbibées de sirop et fourrées à la crème d'amande », ajoute-t-il entre deux bouchées.

Trêve de gourmandise, aujourd'hui, c'est de l'Ardéchois, son dernier né, dont nous sommes venus parler. « Cette année, on a enfin réussi à faire un dessert aux marrons sans utiliser d'alcool pour rehausser le goût. C'est un challenge que je suis content d'avoir réussi à relever », explique-t-il avec un sourire satisfait. Ventes au Moyen-Orient oblige, il faut adapter les recettes. « C'est vraiment le marron et que ça ; travaillé sur chaque strate avec des textures et des densités différentes. Le problème avec le marron, c'est qu'il est vite occulté par l'ingrédient auquel il est associé. » Crème et pâte de marron viennent de la Maison Imbert, « ma préférée, pour moi si ce n'est pas celle-là ce n'est pas la même chose », assume le pâtissier. « L'essentiel c'est d'avoir le produit le plus qualitatif possible à un prix qui reste accessible. Je suis à la recherche d'une émotion, je fais de la pâtisserie décomplexée, moins intellectualisée ou démonstrative. Je ne blablate pas mes clients. » Face à la hausse généralisée des matières premières, les prix ont certes augmenté depuis les débuts en 2016, mais tout est fait pour les limiter au maximum. « C'est un combat qu'on peut mener grâce aux volumes qu'on produit. Ma ligne directrice reste de tenter de résoudre une équation entre l'éthique, l'accessibilité et l'émotion ; je trouve l'enjeu passionnant. »

Classe Troisgros

Zéro colorant même naturel, moins de sucre, respect des saisons et de la naturalité, sont des valeurs que Yann Couvreur a intégrées au fil de son cursus culinaire. « J'ai toujours fréquenté des cuisiniers, j'ai grandi auprès d'eux, c'est leur cahier des charges. Mes exigences se sont affinées avec le temps, puis c'est devenu naturel de travailler de cette manière. Ce n'est pas un argument de vente, c'est une conviction personnelle. »

Le pâtissier le revendique, en racontant sans fard les étapes qui l'ont mené jusque-là. « J'ai fait des erreurs, je me suis trompé. Il a fallu que je comprenne mes clients et leurs attentes, ce n'est pas inné. » Un apprentissage parfois douloureux mais fondateur, comme chez Michel Troisgros en 2011 : « il m'a fait comprendre avec beaucoup de classe que j'étais à côté de la plaque. Il m'a viré. Je me suis vexé. Mais il avait raison, ses mots ont raisonné longtemps et ça m'a construit. » Yann Couvreur rebondit dès 2013 : repéré par le chef Akrame Benallal, il le présente à Stéphanie Le Quellec qui lui offre le poste de chef pâtissier pour la réouverture du Prince de Galles.

« Meilleur millefeuille » du guide Lebey en 2013, « meilleur pâtissier » pour Omnivore en 2015, « Prix de l'innovation » pour La Liste en 2023, Yann Couvreur est pourtant tombé dans la pâtisserie au hasard d'un stage. « J'ai continué parce qu'on m'a fait des compliments, alors qu'à l'école c'était un peu compliqué », admet ce fils de libraires qui préférait jouer au foot. Et le succès de la maison confirme ce choix : à la tête d'une entreprise de 500 personnes, elle comptera bientôt 25 boutiques ainsi que des cafés et restaurants aux quatre coins du monde.

L'adresse historique
137 avenue Parmentier, 75 010
Ouvert tous les jours 8 h 00-20 h 00

Dans le monde
www.yanncouvreur.com

Julien Fouin et Ludovic Dardenay Un développement sans vertige

Huit restaurants, deux boulangeries, une activité de grossiste en vins mais également d'accompagnement pour les entrepreneurs en restauration… L'énoncé des territoires sur lesquels s'est étendu la Vertigo Family en à peine plus de quinze ans pourrait bien donner le vertige. Pourtant, malgré son développement à Paris et désormais dans le reste de l'Hexagone, la structure est restée fidèle aux valeurs défendues par ses deux fondateurs, Julien Fouin et Ludovic Dardenay : valoriser les produits et les équipes qui incarnent, au quotidien, les lieux de vie rassemblés sous la bannière de ce groupe ambitieux.

Par Remi Héluin
Illustrations Marta Signori

« Nous avions l'illusion qu'un restaurant pouvait être une activité secondaire », se souvient et sourit Julien Fouin. À la sortie d'une aventure de quinze ans dans la presse, qui l'avait amené à créer le magazine Régal, le journaliste rencontre Ludovic Dardenay, animé de la même envie d'entreprendre. Le restaurant Glou naît dans le Marais parisien en 2008, avec dès le départ l'objectif de dupliquer le concept de « tapas à la française » déployé dans l'établissement. « *N'étant pas cuisiniers, l'idée d'assembler des produits nous paraissait pertinente. Le succès est immédiat, nous amenant à abandonner nos autres activités.* » Le duo mesure non seulement le niveau d'implication nécessaire pour exploiter des restaurants, mais également le fait que « *le succès d'un établissement est directement lié aux femmes et hommes qui composent son équipe* ».

Croissance humaine

Ce qui deviendra la « Vertigo family » prend rapidement son envol grâce à de nouvelles ouvertures, à commencer par Jaja en 2010 : « *En plus de nous structurer, nous avons rapidement voulu associer nos collaborateurs au capital, ce qui a été réalisé dès 2015* ». Un choix stratégique qui a permis de déléguer et de fidéliser des forces vives, telles que Pierre Mouquet en salle et les chefs Massimiliano Monaco et Eduardo González, présents aux côtés des deux associés de longue date.

Formats divers

Bistrots, restaurant-brasserie orienté vers le végétal en partenariat avec Mauro Colagreco, pizzerias,… l'éclectisme résume bien cet attelage dont la solidité a été mise à l'épreuve des difficultés de l'époque autant que de l'entrepreneuriat. « *Nous avons traversé des années éprouvantes, commis des erreurs, essuyé une faillite, surmonté des crises telles que les attentats, les gilets jaunes ou le Covid* », retrace le dirigeant. Autant de précieuses expériences qui sont désormais partagées avec les futurs restaurateurs accompagnés au sein de l'incubateur Service Compris, dont Transgourmet est partenaire historique et qui a accéléré plus de 50 projets depuis 2018. Cette diversification progressive, portée notamment par les activités du groupe en boulangerie (avec l'enseigne Dupain et ses deux fournils parisiens) et dans le négoce de vin (au travers de Duvin), répond autant aux besoins de la structure qu'à une volonté de diversifier le modèle économique de Vertigo.

Aujourd'hui, « *l'envie d'entreprendre est toujours présente* », teintée d'une ferme volonté de « *valoriser un métier merveilleux, où l'ascenseur social est une réalité* », s'enthousiasme Julien Fouin. De quoi justifier d'explorer de nouveaux territoires : après la reprise du restaurant Le Belvédère en plein cœur du Vaucluse (Crillon-le-Brave, 84) un projet associant hôtellerie et restaurant gastronomique verra le jour d'ici à 2026.

LES FONDATEURS

Julien Fouin et Ludovic Dardenay

LA MAISON MÈRE

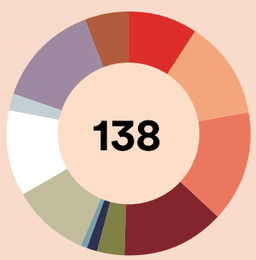
Glou

111 Rue Vieille du Temple, 75003 Paris

Style : **Bistrot à vins**
Chefs : **Yuri Fernandes et Anushan Thangavelayutham**
Directeurs des opérations : **Amandine Costes et Octave Louineau**
Création : **2008**

TICKET MOYEN
40 € HT

LES COLLABORATEURS



13 Glou **18 Jaja** **20 GrandCœur**
19 Bonvivant **5 Bonvivant Pizza**
2 Cocotte **1 Cocozza** **14 Casimir**
16 (en saison) Le Belvédère **3 Duvin**
19 Dupain **8 Service Compris**

LA VERTIGO FAMILY

Jaja

3 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris

Style : **Bistrot gourmand**
Chefs : **Yuri Fernandes et Ismail Hussain**
Directeurs des opérations : **Agnese Lo Prinzi et Olivier Jetil**
Création : **2010**

TICKET MOYEN
45 € HT

GrandCœur

41 Rue du Temple, 75004 Paris

Style : **Brasserie chic**
Chefs : **Mauro Colagreco et Alfredo Martin**
Directeurs : **Alexandre Mithieux et Attalie Rousselot**
Création : **2015**

TICKET MOYEN
70 € HT

Bonvivant

7 Rue des Ecoles, 75005 Paris

Style : **Bistrot « retour aux sources »**
Chefs : **Eduardo Gonzales et Kader Abdul**
Directeur : **Pierre Mouquet**
Création : **2015**

TICKET MOYEN
45 € HT

Bonvivant Pizza

4 Rue des Ecols,75005 Paris

Style : **Pizzeria « à la romaine »**
Chef : **Salah Uddin**
Directeur des opérations : **Pierre Mouquet**
Création : **2018**

TICKET MOYEN
20 € HT

Cocotte

2 Cours d'Herbouville, 69004 Lyon

Style : **Cuisine à la braise**
Chef : **Massimiliano Monaco**
Sommelier : **Pierre Emile Ribeyre**
Création : **2019**

TICKET MOYEN
50 € HT

Cocozza

2 Cours d'Herbouville, 69004 Lyon

Style : **Cuisine italienne**
Chef : **Massimiliano Monaco**
Sommelier : **Pierre Emile Ribeyre**
Création : **2020**

TICKET MOYEN
20 € HT

Casimir

6 Rue de Belzunce, 75010 Paris

Style : **Bistrot gourmand**
Chefs : **Eduardo González et Ignacio Troncoso**
Directeur : **Pierre Mouquet**
Sommelier : **Matthieu Bruno**
Reprise : **2024**

TICKET MOYEN
50 € HT

Le Belvédère

Route de Bedoin à Malaucène, Crillon-Le-Brave

Style : **Brasserie**
Directrice des opérations : **Laure Maneveau**
Clientèle : **locale et touristique**
Reprise : **2024**

TICKET MOYEN
40 € HT

Service Compris
Food entrepreneur
www.servicecompris.co

Co-fondateur et CEO : **Romain Amblard**
Directrice des opérations : **Pauline Poirier**
Création : **2018**

Duvin
Négoce de vins
www.duvin.pro

Responsable : **Sébastien Doat**
Création : **2013**

Dupain
Deux boulangeries
20 Boulevard des Filles du Calvaire, 75011 Paris
www.dupain.paris

Responsable : **Mélanie Cliville**
Création : **2015**

OLIVIER CANAL / BRUNO BLUNTZER

Copains comme cochon

Parmi les spécialités lyonnaises, le saucisson à cuire est probablement la plus conviviale, celle qu'on a toujours de côté et qu'on balance au bain marie lorsque des copains débarquent à l'improviste. C'est pour cette raison que la revue T a convoqué Olivier Canal, chef propriétaire du bouchon la Meunière, et Bruno Bluntzer, big boss de la maison Sibilia, copains à la ville comme en cuisine, pour nous en payer une bonne tranche.

Reportage
Florian Domergue

« Moi je fais ce métier par amour de l'échange », détaille Bruno Bluntzer, l'heureux propriétaire de l'institution charcutière Sibilia rachetée en 2010 à la fondatrice, qu'il appelle affectueusement Colette. Ça tombe bien, l'échange c'est justement la thématique de notre journée qui débute autour de l'îlot central de sa boutique du 6e arrondissement lyonnais (la 5e, ouverte en septembre 2024) où Bruno découpe une carcasse de cochon. Entre deux coups de feuille et de couteau les comparses évoquent les différences et la passion commune qui unissent leur corps de métier. « D'ailleurs, j'ai commencé comme cuisinier, mais mon père m'a mis des bâtons dans les roues. Dans un sens, il m'a fermé une porte mais il m'a ouvert celle de la charcuterie », rigole le maître des lieux.

Les jambons et autres poitrines débitées, il nous invite à passer au mâchon, ce casse-croûte matinal typique de la région qui fait le bonheur des ouvriers en tout genre dont les journées commencent bien avant l'aube. Sur un plateau, saucisson brioché, rosette, pâté-croûte et joyeuseries charcutières de cette trempe nous attendent. L'occasion pour nos deux Gones d'adoption de continuer à débattre. Seul le thème du football est évité. Olivier, né à Marseille et Bruno, grand fan de L'OL, « une des raisons pour laquelle je suis venu m'installer à Lyon », peuvent difficilement tomber d'accord sur le sujet.

La bouche rincée par deux verres de Beaujolais blanc de la maison Galet, nous prenons la direction du 1er arrondissement lyonnais. Un saucisson à cuire et un sabodet (saucisson à cuire à base de langue et de joue) sous le bras, nous arrivons dans les cuisines de la Meunière où Olivier commence la préparation de sa recette sous l'œil attentif du charcutier. Le chef vide une pomme de terre (préalablement cuite) dont il vient mélanger la chair avec de petits morceaux de saucisson, de l'échalote et du beurre avant que Bruno, poussé par son instinct de cuisinier, n'y ajoute une pointe de vin rouge. La patate, une fois farcie avec ce mélange, part au four.

« Nous, on préfère être fiers plutôt que jaloux, tant qu'on parle de Lyon. »

Le temps de la cuisson, le chef nous installe à table et nous fait servir son gargantuesque oreiller maison, un pâté croûte XXL sous perfusion de foie gras, de ris de veau ou encore de canette des Dombes. Les assiettes prêtes, l'imposant barbu se joint à nous un pot lyonnais à la main. Pendant que nous dégustons la régressive pomme de terre farcie à la douce saveur beurrée, la discussion s'oriente cette fois sur les rivalités qui peuvent parfois polluer leur corporations respectives. « Nous, on préfère être fiers plutôt que jaloux, tant qu'on parle de Lyon et de sa cuisine, de ses bouchons, on est contents, ça ne peut qu'être bénéfique pour tout le monde », souligne Olivier, par ailleurs Président de l'association des Bouchons lyonnais.

La case dessert éludée, il est l'heure de se séparer. Comme pour sceller cette amitié, les deux fiers représentants de la gastronomie lyonnaise terminent cette demi-journée commune en s'offrant mutuellement leur livre. L'échange toujours.

La Meunière
11 rue Neuve, 69001 Lyon

Charcuterie Sibilia
www.charcuterie-sibilia.com

Produits Transgourmet Disponibles uniquement en région Rhône-Alpes

- Saucisson à cuire lyonnais « Chicago » pistache 3 % pièce de 600g code : 852576
- Pâté en croûte des halles pièce de 2 kg code : 012492
- Saucisson à cuire lyonnais pièce de 600 g code : 429101
- Saucisson brioché pistache sachet de 1 kg code : 852577
- Saucisson brioché pistache pièce de 350 g code : 816075
- Saucisson brioché pistache sachet de 500 g code : 429104
- Saucisson brioché nature sachet de 1 kg code : 429103
- Saucisson brioché nature pièce de 500 g code : 816078
- Andouillette à la fraise de veau pièce de 600 g code : 816076
- Andouillette lyonnaise pièce de 200 g code : 816077
- Andouillette des Gones pièce de 200 g code : 429102

Saucissons lyonnais et pommes de terre farcies

INGRÉDIENTS

- 1 sabodet (cuire à feu doux frémissant 1 h 30, dans du vin rouge et du moût)
- 1 saucisson à cuire (cuire 45 min à l'eau)
- ¼ L de fond brun
- ½ oignon rouge
- 4 pommes de terre anciennes
- 200 g de gros sel
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- Persil plat

RECETTE

Faire réduire le bouillon de cuisson du sabodet, y ajouter le fond brun et faire réduire jusqu'à obtention d'une texture glacée. Tailler ¼ du saucisson et du sabodet en brunoise.

Cuire les pommes de terre au four 1 h 30 à 170°C sur un lit de sel. Enlever le chapeau et creuser. Mélanger la chair récupérée avec les brunoises, l'oignon et le persil hâché, le beurre et la crème. Farcir les pommes de terre du mélange et les enfourner 5 minutes à 180°C.

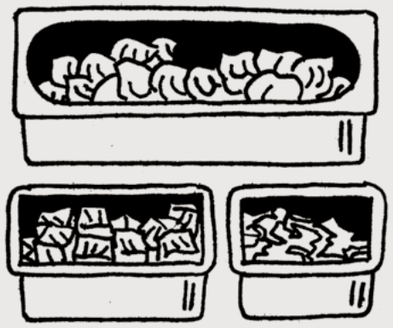
Trancher le reste du saucisson et du sabodet, napper de sauce et garnir d'une pomme de terre farcie.

Le montage du vol-au-vent

Où Roxane et Jean Sévègnes, du Café des ministères dans le VII[e] arrondissement de Paris, nous révèlent la subtilité de ce plat séculaire.

Par Clément Charbonnier Bouet

Charcuterie pâtissière de référence, le vol-au-vent – quel régal d'écrire ce nom – est devenu par plébicite le plat signature du Café des ministères, chez Roxane et Jean Sévègnes. Les recettes diffèrent mais Jean s'attache à la travailler en appliquant les fondamentaux : une pâte feuilletée aussi légère que possible (qui explique sa dénomination si poétique de vol-au-vent, popularisée par le célèbre Carême autour de 1750), sur laquelle il "monte" un mélange de ris de veau, de crème, d'épinards, de volaille fermière et de truffe. Il nous présente ici ce montage, terme qui renvoie visiblement tout autant au défi lancé à la gravité qu'à l'art de mettre en relation des séquences dans un bout à bout cohérent.



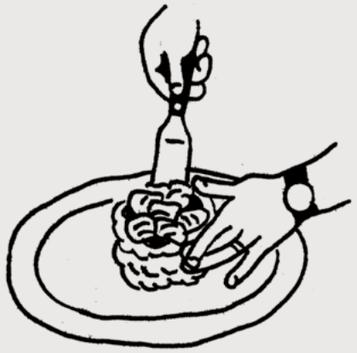
1 Les matériaux de construction
La croustade de pâte feuilletée et les ingrédients de base sont préparés à l'avance car le montage doit être rapide (une dizaine de minutes tout au plus) : le vol-au-vent est fragile et ne "tient debout" que durant les quelques minutes qui le séparent de l'estomac de son chanceux destinataire. D'un diamètre de 15 centimètres environ, le sommet de la croustade est fermé pour se présenter comme un socle plutôt que comme un réceptacle.

Cette forme atypique permet de préserver la tenue de l'ensemble en évitant de ne trop détremper la pâte avec la garniture. Sont par ailleurs prêt à l'emploi une fondue d'épinard, des ris de veaux pré-cuits (voir point 2), des morceaux de volaille fermière, des champignons émincés, de la brisure de truffe et une crème montée.

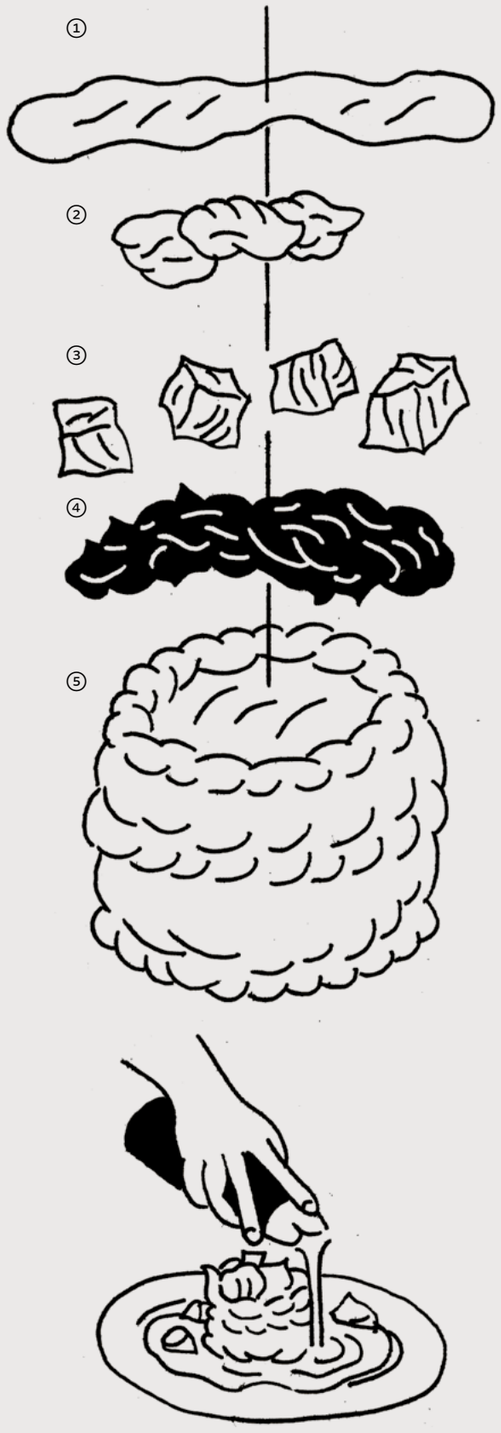
2 Les ris de veau
C'est l'ingrédient clé du vol-au-vent, celui qui détermine toute l'intensité de cette recette : un morceau de choix raffiné, recherché, prisé, et qui appartient malgré tout à la famille des abats, au "5[e] quartier". Comme les autres représentants de cette famille, il repousse les uns tout en galvanisant les autres. Avant de ravir les bien heureux connaisseurs, ce morceau subtil du veau (une glande située à l'entrée de la poitrine qui s'atrophie à l'âge adulte) doit être dégorgé puis blanchi et égoutté avant d'être passé au four avec le reste de la recette.

3 Cuisson
On effectue deux cuissons en parallèle : dans une grosse poêle en fonte, Jean Sévègnes fait revenir la volaille dans de la graisse de canard avec une réduction d'oignon. Lorsque la volaille commence à colorer (environ 5 minutes), il enfourne un premier montage du vol-au-vent (croustade + épinards + ris de veau) à 185° en prenant garde à limiter l'humidité.

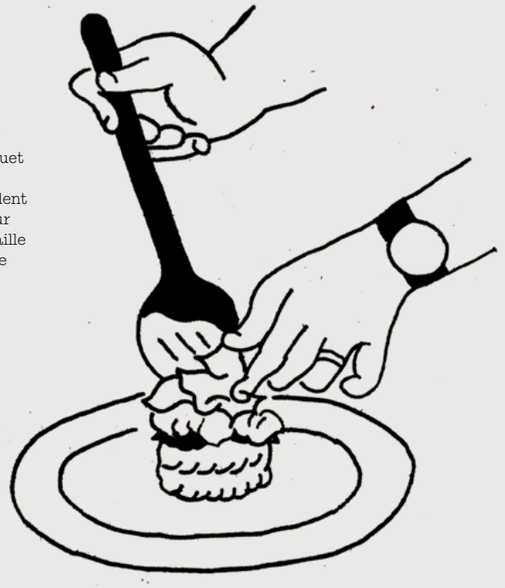
4 Sur le feu
La vollaille, à laquelle on a ajouté des champignons et de la brisure de truffe, est déglacée à l'alcool. On y verse alors deux belles louches de crème montée pour laisser mijoter le tout 3 à 4 minutes.



5 Dernière ligne droite
Jean Sévègnes sort le vol-au-vent du four et le dépose sur une assiette : c'est le bouquet final du montage. Il s'agit désormais, comme dans ces jeux d'habileté qui travaillent les nerfs et défient la coordination moteur des joueurs, de poser les morceaux de volaille sur ce petit édifice fragile qui ne demande qu'à s'écrouler sous son propre poids, puis de verser le contenu de la poêle sur l'ensemble jusqu'à remplir l'assiette.



① crème montée
② volaille fermière
③ ris de veau
④ épinards
⑤ croustade



6 L'ile aux trésors
Une fois lestée de toute sa garniture, le vol-au-vent n'a plus aucune chance de s'envoler. L'image d'une voile emportée par la brise laisse place à celle d'une île feuilletée émergeant d'un océan de crème aux champignons. Jean Sévègnes a du se ranger à l'avis de ses clients, et au succès de son plat fétiche. Il est devenu un garant de la bonne santé de cette recette inclassable qui devrait être classée. Il est en effet temps de défendre, de redécouvrir et de célébrer cette petite île venteuse, située à la rencontre des continents pâtissier et cuisinier, véritable démonstration miniature des découvertes gustative, visuelle, technique et formelle de "l'art culinaire à la française".

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Insatiable

Critique gastronomique depuis un quart de siècle, incontournable dans les médias de France Inter pour « On va déguster » à « Top Chef » en passant par « Très très bon » sur Paris Première, auteur à succès de livres de cuisine, François-Régis Gaudry est devenu un acteur qui compte sur la scène culinaire française. Il nous livre ses impressions sur l'état de la restauration, sur cette nouvelle cuisine de plus en plus vertueuse et sur l'influence des réseaux sociaux.

Propos recueillis par
Jean-Pierre Montanay

Photos
Franck Juery

« Je me détache de plus en plus des étoiles pour aller vers le petit boui boui. »

Vous nous avez donné rendez-vous aux « Canailles », bistrot de quartier au cœur de Pigalle ; que dit ce restaurant de vous ?
D'abord, il est à côté de chez moi, donc j'y ai mes habitudes et plus sérieusement, c'est l'un de mes bistrots de cœur ! Il porte bien son nom, c'est une cuisine canaille, bourgeoise, une cuisine « cuisinée » par un chef qui sait manier les sauces, qui pratique le rôtissage, qui a le sens de la bonne cuisson, du bon assaisonnement.

Ma curiosité est intarissable mais je dois dire que mes ambitions, en terme de curiosité, ont un peu évolué. Auparavant, il fallait absolument que je garnisse mon « tableau de chasse » avec tous les 3 étoiles, toutes les nouvelles tables dont le milieu parlait car j'étais influencé par ce discours gastronomique ambiant, alimenté par les critiques des confères. De plus en plus, je m'en détache pour m'orienter davantage vers le petit « boui-boui » oublié qui est sur la pliure de la carte de Paris. Globalement, ce sont souvent des restaurants étrangers dont je n'ai jamais entendu parler : le petit « thaï » au coin de la rue qui ne fait pas de bruit, au décor très modeste, bon marché, mais où je peux être surpris par une divine salade de papaye verte ; ces expériences là m'intéressent de plus en plus.

Quel regard global portez-vous sur l'état de la restauration en France aujourd'hui ?
En ce moment, c'est assez compliqué, paradoxal et anxiogène : j'ai rarement vu autant d'adresses éclore dans tous les coins, dans tous les registres, à tous les étages de la gastronomie, de la petite « street food » bien réalisée aux tables « gastro » très ambitieuses avec décors dispendieux et arts de la table ostentatoires. Bref, il y a profusion de nouveautés mais force est de reconnaître que la situation globale (économique, politique, géo politique , climatique) fait du mal à la restauration. Je n'ai jamais eu autant de facilité à réserver de grandes tables. Depuis le début de l'été, tout le milieu tire la langue sans compter qu'en terme de dépenses d'énergie, de hausse des prix de matières premières, d'inflation, la situation n'a jamais été aussi compliquée, à mon avis, depuis la guerre du Golfe au début des années 90. Je discute avec 2 ou 3 restaurateurs à Paris par jour et globalement le son de cloche est toujours le même : « on a du mal ! »

Il y a toujours une « nouvelle cuisine » qui émerge; comment la décririez-vous ?
Globalement, dans les restaurants qui ont des ambitions, à la conquête d'étoiles ou de bonnes notes, se développe, à marche forcée, une forme de gastronomie durable, privilégiant les circuits courts, le locavorisme pour cuisiner au plus proche du lieu de production. Je dis à marche forcée car il y a une sorte de pression ambiante, aussi bien médiatique que de la part de consommateurs de plus en plus éclairés sur le sujet. Parallèlement, nous sommes aussi vraiment dans un mouvement de fond avec la ruée vers le végétal. Je n'ai jamais vu autant de talents de créativité, d'efforts à cuisiner le légume dans toute sa diversité.

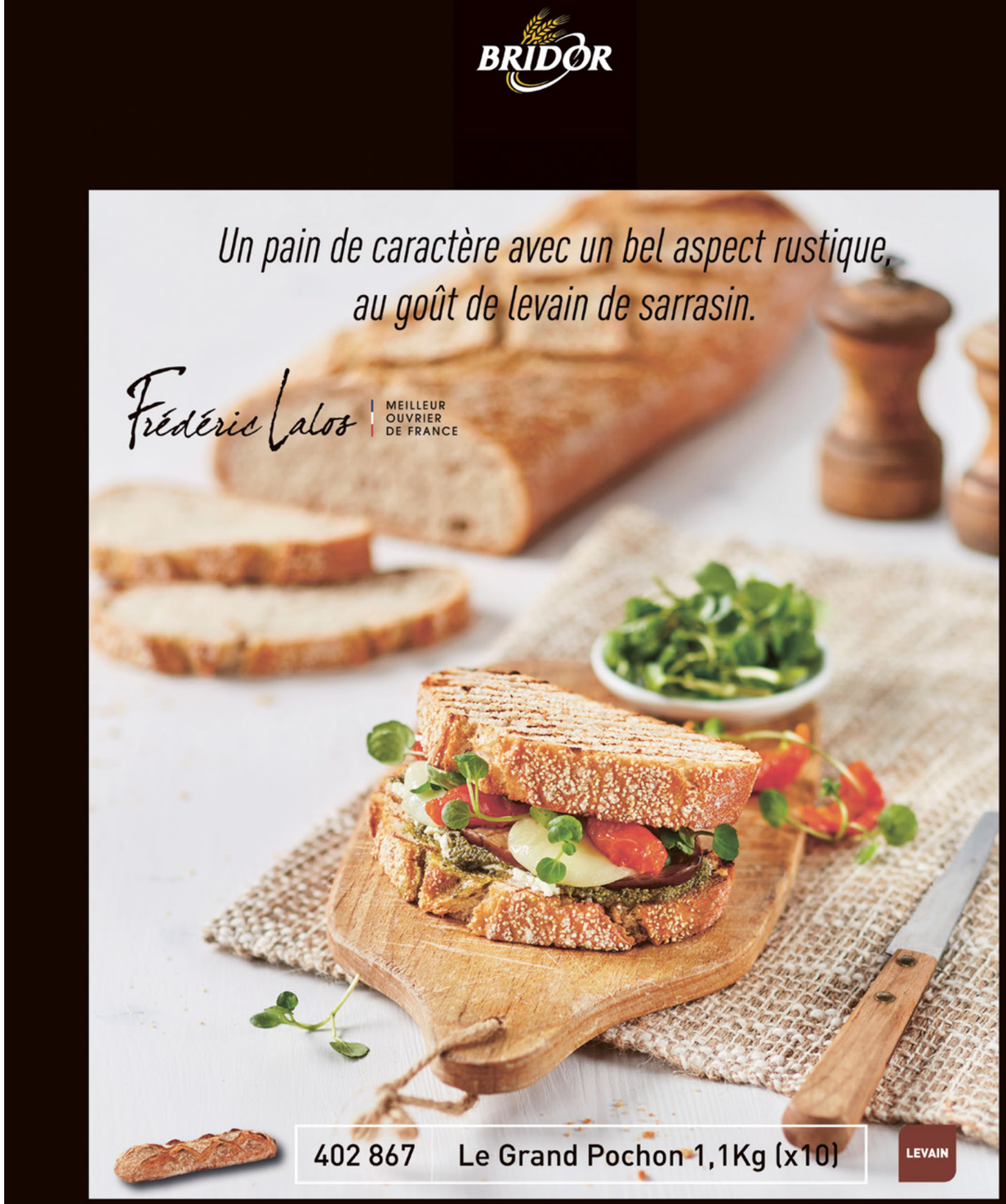
476 000 followers sur Instagram, une émission de radio sur France Inter, une participation à Top chef, la publication de livres, vous êtes une PME; diriez-vous que vous comptez dans ce milieu ?
Je ne raisonne pas tellement pour me demander si je compte ou pas. Mais lorsque je vais dans un restaurant avec une caméra ou que je parle à la radio de la ma table « coup de cœur » et que j'ai dans la foulée un texto du chef qui me dit que les clients affluent, eh bien ça me fait super plaisir. Je dois dire aussi que ça me donne une réelle responsabilité car, plus que jamais, lorsque vous avez de l'influence, vous essayez de vous comporter en honnête homme.

Bientôt 50 ans et toujours pas blasé ?
Non au contraire ! Car j'arrive à un moment de ma carrière où l'on me propose des choses qui ne font pas partie du journalisme. Par exemple, le théâtre national de Lorient m'a invité l'an dernier à organiser une sorte de « happening gastronomique » entre le Théâtre et l'animation où on a lu des textes avec ma bande devant une salle de 700 personnes. On m'a proposé aussi d'être commissaire d'exposition pour une rétrospective à la conciergerie sur l'Histoire de la gastronomie parisienne. Sollicité par la librairie d'Uzes, je me suis lancé dans l'aventure humaine du Festival « Saveurs et Savoirs ». Je suis dans une espèce de spirale vertueuse ou un projet en entraine un autre.

Autre aventure, vous avez fait partie du super jury de Service compris soutenu par Transgourmet pour désigner le meilleur projet Food de France, c'est une façon de rester connecté avec le terrain ?
Exactement ! Je trouve ce service formidable. Il contribue au dynamisme culinaire en encourageant des projets innovants. Accessoirement, c'est aussi une façon d'exercer mon métier. Lorsque je me retrouve dans un jury où défilent une dizaine de porteurs de projets qui imaginent du business-plan à la couleur de la peinture en passant par le contenu de l'assiette, ça offre une photo du pays gastronomique réel. Avec ces étudiants en école de commerce qui ont envie de se reconvertir en ouvrant une sandwicherie astucieuse ou le vainqueur du concours, ce fils de charcutier, qui veut monter une rôtisserie nouvelle génération avec des viandes hyper bien sourcées, en faisant même du rôtissage végétal. Ça me nourrit, en fait, et ça me fait dire qu'il se passe en France des choses très excitantes.

Pour quelle assiette êtes-vous prêt à tous les renoncements ?
(rires) Ah, des spaghetti à la « carbonara » dans les règles de l'art, selon la tradition romaine !

Son dernier livre
« Recettes et Récits »
par François-Régis Gaudry,
Editions Marabout

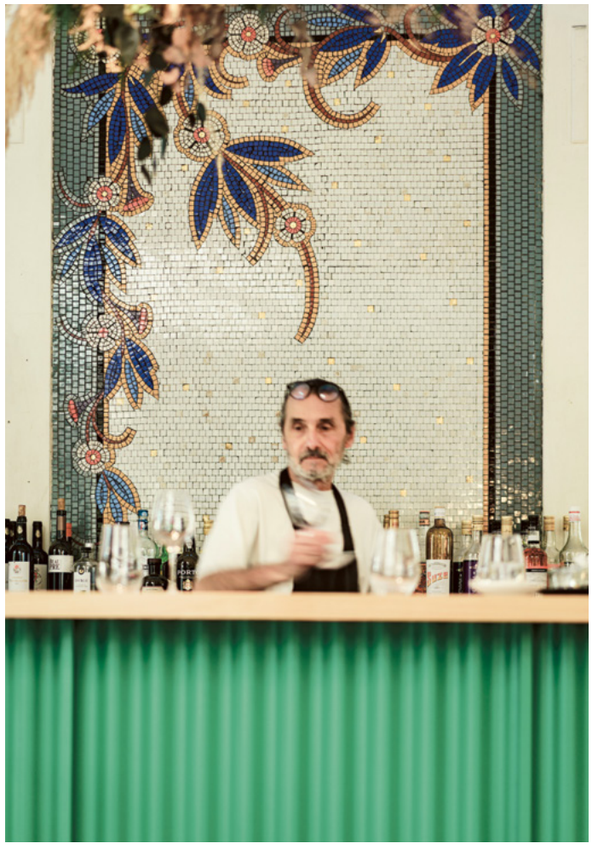


Sébastien Richard **L'inclusif protéiforme**

Sébastien Richard, fondateur du République à Marseille, est bien plus qu'un chef. Et République, bien plus qu'un restaurant : un passeur — et un lieu — universel à forte valeur humaine ajoutée pour les grandes thématiques de la restauration et de l'alimentation. Portrait d'un développeur social.

Texte
Pauline Petit

Photos
Stéphane Remael



Il est presque midi, au République à Marseille. Les tables nappées de blanc sont décorées de fleurs fraîches récupérées au dîner de gala de la Ligue contre le Cancer, organisé par le chef Sébastien Richard. Les chaises chinées, toutes décorées en modèle unique par un artiste, attendent les clients. Des clients qui peuvent être chefs d'entreprise ou sans-abri ; ce restaurant solidaire accueille tous les publics, avec une tarification différenciée. 1 € symbolique pour les publics les plus précaires, 35 € le menu complet pour les autres.

Cette mixité sociale a été voulue par Sébastien Richard, qui souhaitait proposer non pas seulement un repas, mais "*l'expérience d'un restaurant gastronomique*" aux personnes qui ne peuvent pas se l'offrir.

Sébastien réussit à fédérer 100 chef.fes au sein de son association, la Petite Lili.

Sébastien Richard ne se définit pas comme chef, mais comme "*acteur engagé*" de l'alimentation. Parallèlement à l'ouverture de son restaurant, il a fondé une association, La Petite Lili, qui œuvre pour l'insertion des personnes éloignées de l'emploi. Des hommes et femmes que l'on retrouve en cuisine et au service au restaurant.

Touche-à-tout

Ancienne brasserie, le République est un lieu protéiforme, où les colonnes haussmaniennes côtoient les portraits monochromes de l'artiste Sébastien Marron, où l'on trouve des costumes-cravate et des baskets trouées, où l'on peut jouer à la pétanque au sous-sol et boire un cocktail au rez-de-chaussée. On y trouve une salle classique de 200 couverts et un espace gastronomique qui invite des chefs en résidence, pour un repas plus haut de gamme. On peut même s'y offrir une expérience "*Dans le Noir*", où les repas, dans l'obscurité complète, sont servis par des personnes non-voyantes.

Véritable touche-à-tout, Sébastien Richard a également ouvert une pizzeria, Mia Bella, à la Joliette, qui fonctionne sur le même principe de restaurant d'insertion et repas à 1 €. Il prévoit également l'ouverture d'un lieu sur la Canebière, avenue emblématique de Marseille, et s'attaque à la capitale avec l'ouverture d'un restaurant République, Quai de la Râpée à Paris, au printemps 2025.

Ces lieux, ce chef d'entreprise visionnaire les veut comme "*un maquillage pour former les personnes aux métiers de l'alimentation*". Les restaurants ouverts par Sébastien Richard se veulent divers pour montrer aux jeunes en formation l'extrême variété des métiers, des approvisionnements et des savoir-faire de la restauration. Il a créé cette année un centre de formation, l'EMAHI (Ecole Marseillaise de l'Alimentation et de l'Hôtellerie Inclusive). Cette école forme les personnes en reconversion et éloignées du marché du travail aux métiers de l'alimentation (restauration, boulangerie, pâtisserie…) qui manquent cruellement de bras.

Chef CMA-CGM

L'homme emmène ses pairs avec lui dans sa "*vision inclusive*" : il réussit à fédérer 100 cheffes et chefs au sein de son association, la Petite Lili. Il a organisé, la veille où nous l'avons rencontré, un dîner de gala avec les plus grands noms de la gastronomie marseillaise. Autour d'un banquet de haute volée, il y lève 113 000 euros pour la Ligue Contre le Cancer.

Originaire de Tours, le chef se veut pourtant fortement attaché à Marseille et à la gastronomie méditerranéenne. Il fait ses classes aux côtés de Thierry Marx et d'Alain Couturier. Il arrive en Provence il y a 20 ans, à Istres, où il ouvre la table de Sébastien, qui gagne une étoile Michelin. Sébastien Richard ne quitte alors plus le Sud, et devient le chef du Président de la CMA-CGM à Marseille, tout en tenant un restaurant confidentiel dans le quartier populaire du Panier.

Sébastien Richard s'engage pour l'insertion et l'accessibilité, mais également en faveur d'une alimentation responsable. Ambassadeur de l'Agence Bio, il s'invite aussi au restaurant marseillais Le Présage, qui fonctionne uniquement à l'énergie solaire. Ses restaurants sont labellisés Ecotable et proposent entre 35 et 60 % de produits bio et locaux. Il travaille exclusivement des produits de saison. Jamais de foie gras ni de saumon à la carte du République ; qu'importe, le terroir provençal est suffisamment riche en aliments d'exception pour qu'ils ne manquent pas au menu.

Tarama d'oursin

Dans l'assiette ce midi, un thon rouge snacké de Méditerranée, bien entendu ; et un tarama d'oursin et huître de Camargue en tempura ; de quoi sortir de table rechargé en iode. Sur le menu du jour, on recense pas moins de 11 références de fruits et légumes : pak-choï, chou-fleur, fenouil… sont magnifiés par des cuissons maîtrisées et des condiments acidulés, comme cette purée de patate douce relevée d'un gel soja-yuzu. En dessert, une délicate mousse de coing, raisin blanc, crumble et clémentine. Le coing, ce fruit provençal rustique et oublié, ne dévoile pas si facilement ses saveurs, mais il est magnifié dans l'assiette par Sébastien Richard et ses équipes.

La carte du République est limitée, volontairement, afin de proposer des produits de qualité ; et on y trouve toujours une ou deux options végétariennes, ou vegan. Dans une vision de réduction du gaspillage, on trouve également des demi plats, pour les petites faims. Un parti pris du chef, qui influe sur le chiffre d'affaires, mais qui permet de limiter les déchets produits par le restaurant.
Côté boissons, Sébastien Richard travaille avec Rouge Provence, un collectif de vignerons qui propose des cuvées solidaires des collègues ayant subi des difficultés dans leurs vignes. La bière et le soda viennent de la Minotte, une brasserie artisanale marseillaise. Les alcools du bar à cocktail sont fabriqués à Aubagne. Les jus sont issus de fruits déclassés, transformés localement dans une légumerie solidaire. Baptisée Les Moches, la marque propose des jus, donc, mais également des confitures ou des légumes transformés issus d'invendus. Une deuxième vie pour des fruits et légumes, sauvés de la poubelle pour trôner sur les tables des restaurants, mais aussi dans les cantines marseillaises ou dans les supermarchés. Un projet anti-gaspi, accessible et solidaire concocté par… Sébastien Richard. Un homme résolument engagé.

Mia bella
Rue Vincent Leblanc
13002 Marseille
www.miabellapizz-restaurant.com

Le République
1 Place Sadi-Carnot
13002 Marseille
www.restaurantlerepublique.com

MATHIEU VIANNAY

«La grande cuisine patrimoniale est ultramoderne!»

Par
Mathilde
Converso

Photos
DR

Avec la Mère Brazier, l'institution lyonnaise reprise dans les années 2000, Mathieu Viannay a été l'un des premiers à remettre à la mode le répertoire classique. Ses versions de l'artichaut-foie gras et de la volaille demi-deuil sont aussi innombrables que passionnantes. Ou comment savoir réinventer en permanence.

On vous imagine grand lecteur de vieux grimoires culinaires…
Oui! Les vieux livres de cuisine m'ont toujours intéressé.
C'est mon oncle qui m'a d'ailleurs offert la première édition de la *Physiologie du Goût* de Brillat Savarin quand j'ai commencé à faire mes études de cuisine.
Je m'y suis plongé, ça m'a évidemment passionné et marqué.
Par la suite, j'ai tracé ma propre route avec mes choix autour des grands cuisiniers comme Lucien Tendret. Et puis, lorsque j'ai décidé de concourir pour le titre de MOF, je me suis plongé naturellement dans l'essence de la cuisine française avec la lecture d'Escoffier.

Au-delà de la performance et du titre de MOF décroché en 2004, qu'est-ce-que cela vous a apporté?
Ça m'a nourrit! Et je me suis aussi forgé la conviction que cette cuisine-là, de grande tradition patrimoniale, est aussi et toujours une cuisine ultra moderne. Quand on parle par exemple aujourd'hui de Terre-Mer, on s'aperçoit que cette notion a quasiment toujours existée. Quand on revendique, à juste titre, la cuisine de produit comme viatique de la cuisine contemporaine, qui consiste presque à effacer le cuisinier derrière le chou-fleur ou le poireau, on le retrouve aussi dans la littérature culinaire… Notre travail consiste en permanence à réinterpréter.

Ça n'est pas frustrant?
Jamais! Je suis toujours amoureux de mon métier, de ce que je fais… Je ne prends jamais autant de plaisir que quand je cuisine pour les amis, que ce soit au restaurant ou chez moi; et mettre à la carte des plats qui sont en apparence anciens, tout simples, mais qui incorporent une toute petite touche personnelle comme je le fais en ce moment avec un millefeuille de pommes de terres qu'on vient rehausser d'un condiment caviar. Et puis j'ai encore ce plaisir inouï à découper un Oreiller de la Belle Aurore, tel qu'on peut en lire la recette dans les vieux livres de cuisine.

Nez
«Le livre de Patrick Süskind (1985, Ed. Fayard), Le Parfum, m'a beaucoup marqué. Je suis très sensible aux odeurs, aussi bien les mauvaises que les bonnes – je suis capable de sentir à trente mètres un produit en train de dauber! Le Parfum m'a plongé au cœur du voyage olfactif, cette aventure littéraire a finalement beaucoup imprégné mon parcours de cuisinier.»

Zéro livre
«Je n'ai jamais publié de livre et je ne le ferai sans doute jamais! En fait, je ne suis pas très agiographique, ma-vie-mon-œuvre (rires). Et souvent, je me dis: c'est sympa de faire des beaux bouquins de cuisine, avec de belles photos, de belles recettes, mais je serai curieux de savoir combien de fois ces derniers sont ouverts…»

BD
«J'ai préféré faire une BD, sortie en 2015 et intitulée *12 rue Royale* – l'adresse de la Mère Brazier.
C'est drôle et ludique avec des défis gourmands à relever. Faire les choses bien sans totalement se prendre au sérieux…»

Street
«Le livre de cuisine que j'ouvre le plus souvent est en fait un livre de voyage: Street Food, du photographe et cuisinier lyonnais Jean-François Mallet. Les images sont sublimes, sur les marchés de Thaïlande, du Vietnam ou d'Indonésie. Toutes donnent envie de manger et de cuisiner! C'est un très gros bouquin, il est dans mon salon, je le feuillette souvent. J'aime l'idée d'aller dans la rue pour voir de quoi se nourrissent les gens.»

Nature à Lyon

Ah les fameux trois fleuves : la Sâone, le Rhône et… le Beaujolais. Lyon a toujours vécu les pieds dans le vin, du beaujolais essentiel au Rhône septentrionnal. Mais voilà que de dangereux rebelles ouvrent des bistrots comme autant de nouveaux horizons et redécoupent façon puzzle le naturel qui va du Massif central aux Alpes, comme autrefois l'Europe allait de l'Atlantique à l'Oural. Voici 5 adresses Omnivore pour autant de nouveaux pôles.

Par
Florian Domergue

Bistro Compa

20 place Carnot
69002 Lyon
Fermé samedi-dimanche
25-50 €

Compa l'a dans l'œil et dans l'aménagement de territoire. Depuis son arrivée place Carnot, juste avant que la France ne sorte de la pandémie, ce bistrot des bords de Perrache (la gare grise et moche que les lyonnais voyageurs adorent détester, vous aussi) a remis un éclairage tendre et une raison d'y venir. On s'y presse désormais pour une carte de déjeuner à 22 € toujours maligne dans l'offre bistrotière – poulpe snacké d'épices, chou-fleur rôti façon Otollenghi, riz au lait d'anthologie – mais surtout pour son furetage malin des valeurs natures régionales. De la Savoie, Jacquère du Domaine Dupraz, au Beaujolais pet-nat du Domaine Saint Cyr en passant par les côtes du Jura de Macle… Grâce à Compa, Lyon reprend sa polarité géographique en redonnant vie à toutes une région viticole.

Cocotte

2 cours d'Herbouville
69002 Lyon
Fermé dimanche et lundi
50-70 €

Presqu'île lyonnaise de la Vertigo Family parisienne (voir Scan p. 8), Cocotte a été partie-prenante de la relance très sérieuse des bistrots lyonnais à la fin des années 2010. Et pour cause : Julien Fouin, le taulier du groupe qui habite Lyon et Massimiliano Monaco, le chef italien associé, ne rigolent pas avec les principes. Les légumes d'Agriz dans la Drôme, les volailles de la ferme d'Alice dans le Cantal… tout est sourcé pour apporter la meilleure des bases à cette cuisine de rôtisseur au tempérament de braise. Les pièces à partager pleuvent au pied de la Croix Rousse et le fleuve Beaujolais dégringole au fil du Rhône voisin – on est sur les quais. Car en cave, là non plus, ça ne rigole pas. Les Marsannay de Sylvain Pataille côtoient les rares rhônes de Gangloff ou de la famille Vernay ainsi qu'une grande partie de plaisirs savoyards ou jurassiens. Vedi, vini, vici !

Grive

1 rue du Viel renversé
69005 Lyon
Fermé dimanche et lundi
40-60 €

Quand Olivier, le boss-ex-du-club-Med-devenu-passionné-de-vin-nature, s'accroupit juste à côté de vous pour vous relire l'ardoise du jour et commencer à s'enquérir de vos envies et goûts de vin, c'est l'assurance d'une déconnection immédiate du monde de dehors. Grive a cette capacité de cocon, cette suave sensualité d'un moment d'oubli au monde. Olivier est un poétique, un passeur-connaisseur tout en douceur des vins de Loire notamment, qu'il chérit et sait vous faire aimer, parfois même – souvent ! – à rebrousse-poil de vos certitudes. Les chenin de Jean-Christophe Garnier ou de Benoit Courault, le beaujo blanc de Julien Merle… Mais surtout laissez-vous faire, la plupart des vins n'étant pas sur la carte. Avec ça, un pâté-croûte de compétition, des cromesquis de ris de veau croquants-fondants et l'une des cartes bistronomiques les plus agiles de Lyon !

Le Troquet

34 rue des Remparts d'Ainay
69002 Lyon
Fermé samedi et dimanche
25-40 €

Juste après le Covid, le Troquet des Sens s'est refait une beauté et a perdu au passage la deuxième partie de son enseigne. Comme s'il fallait encore plus se concentrer sur l'essentiel, au-delà de la raison sociale. Et c'est juste : ici on cuisine, comme un vrai troquet en perpétuelle régénération d'inspiration. Des plats du midi pointus à spectre large ; boudin, poulpe, joues de porc, couteaux, placés sur la ligne de feu par un Florian Béal des plus habiles à manipuler l'assaisonnement juste, la purée prodigue, les jus profonds. Le coup du midi est vif, plié dans la bonne humeur, en même pas une heure, par Benjamin et Mathieu qui passent indifféremment de la cuisine à la salle. Ça marche pareil le soir avec plus de temps, mais toujours la palanquée de crus du Beaujolais, les riesling de Catherine Riss, les Clessé de Vallette… Tout ce qu'il faut boire dans celui qui s'impose comme l'un des meilleurs troquet lyonnais.

Soif !

4 rue Terme
69001 Lyon
Ouvert 7/7 soir
40-60 €

Ça fait gling-gling au premier étage et glou-glou au rez-de chaussée ! On traduit : jeux videos à gogo pour Gen Z en mal de retrogaming 90 et vins natures à – quasi – volonté pour quête d'émotions bachiques biodynamiques. Soif ! a jailli au bas des pentes de la Croix Rousse, à deux pas de la Place Sathonay, il y a quelques mois pour apporter sa marée de raisins libres, soit plus de 400 références patiemment collectées par le fin Arthur Verdiel dans une large palette aromatique aux tarifs ciselés. On boit ainsi un Pinot noir d'Alsace des Vins de Yura 2022, tout en délicatesse, en croquant dans une revisitation de saucisson pistaché dopé à la cervelle des canuts ou encore un patanegra au gras boosté d'un gaspacho façon spicy margarita. Bref on ne s'ennuie pas !

Philibert Chambre
La voix de la bouffe

Par Christophe Jeanjoseph
Photos Renaud Wailliez

Études d'ingénieur, école de commerce : voilà Philibert Chambre au pôle marketing et communication du groupe LVMH. Au sein de la branche vins et spiritueux, il médiatise cognac et champagne, et monte pour la marque Krug® ses premiers évènements : « Krug en capitale », un restaurant éphémère animé par le chef Emmanuel Renaut à la Samaritaine. Après 8 années de collaboration, il quitte le groupe LVMH pour créer « Maison de Savoie » à Paris. Un lieu de vie dédié à la Savoie et à la Haute Savoie, proposant les meilleurs produits en direct des producteurs.

Comment est né Business of Bouffe ?
Après 4 années de Maison de Savoie, identifié comme un entrepreneur qui « essaie de faire bouger les lignes », j'ai créé une activité de conseil dans « la bouffe » et j'ai commencé à accompagner des petites structures, puis des plus grosses. Mais je me suis vite rendu compte que je ne savais pas très bien me vendre. En revanche, en bon marketeur, j'ai cherché à créer quelque chose pour me faire connaître et m'amener de nouveaux clients. Nous sommes en 2019, et avec mon associé de l'époque on écoute des podcasts… Ce sont les débuts en France, mais aux Etats-Unis, ce format commence à cartonner. Nous nous sommes donc dit que cela arriverait en France. Et c'est le souvenir d'un échange hyper intéressant avec le fondateur de Biocoop qui m'a convaincu de créer un podcast pour partager ce genre d'entretien inspirant. Sur une idée de mon associé, en référence au média américain « Business of fashion » qui décortiquait la mode, nous avons eu l'idée de l'appeler Business of bouffe. Je cuisinais peu, je ne me voyais donc pas adopter un angle recette. L'angle business convenait parfaitement.

Comment expliquez-vous votre succès ?
Nous avons fait le choix du temps long. Certes un peu risqué au départ car on pouvait se demander qui allait écouter des interviews de 2 heures. Mais dans un paysage concurrentiel, où les médias traditionnels ne pouvaient pas sortir ce type d'interviews, nous avons fait ce pari, avec la conviction qu'il fallait proposer un contenu original. Je ne suis pas journaliste de formation, mais je suis hyper curieux, et j'ai le souci de la qualité. Je travaille par conséquent énormément mes interviews en amont, et je pense savoir créer du rythme, en évitant les temps morts. L'attention portée aux invités fait le reste. Le format initial n'a ainsi quasiment pas bougé depuis 5 ans.

À quel moment le podcast se lance-t-il vraiment ?
Nous avons démarré fin 2019, à l'arrivée du Covid, qui a mis à l'arrêt notre activité de conseil. Nous étions confinés, sans savoir quoi faire, et de leur côté, les professionnels, épiciers, chefs, grossistes, restaurateurs, qui avaient dû réinventer leur métier rêvaient de prendre la parole. Nous avons donc trouvé une technologie pour enregistrer à distance, et pendant les 2 mois de confinement, nous avons produit un épisode par jour ouvré. En face, nous avions un public qui disposait de temps pour nous écouter… À la sortie du confinement, nous étions le premier podcast food indépendant en France.

Combien d'écoutes cumulez-vous aujourd'hui ?
L'avantage du podcast est qu'il fonctionne dans le temps. Nos interviews sont intemporelles et peuvent donc s'écouter sur le long terme. Les écoutes évoluent donc régulièrement, mais en moyenne, un podcast de Business of bouffe, est écouté entre 10 000 et 15 000 fois. Je ne touche pas des millions de personnes, mais avec à peu près 30 000 abonnés sur toutes les plateformes audios, j'ai un engagement de 50 %, ce qui est énorme au regard des statistiques des réseaux sociaux où les taux sont de 3 %. Nos auditeurs sont des entrepreneurs, des chefs, des restaurateurs au sens large, et des agriculteurs. C'est donc une audience de qualité pour les annonceurs.

Quel est votre modèle économique puisqu'on parle business ?
Comme les médias classiques, je fais payer des annonceurs que mon audience intéresse. Le format podcast crée un réel engouement du public et c'est l'un des médias qui crée le plus d'engagement. Il s'agit donc de publicité directe, auquel j'ajoute du sponsoring, en imaginant des contenus diffusés et financés par un partenaire. Comme avec la filière laitière et le podcast « France terre de lait » dont nous avons réalisé deux saisons, soit dix-huit épisodes.

Qu'est-ce qui vous plaît dans cet exercice du podcast ?
J'apprends énormément. J'adore l'histoire avec un grand H, et ça me passionne de découvrir les gens, de les faire parler, de comprendre qui ils sont. Les expériences des autres sont riches d'enseignements. On découvre souvent que les périodes d'échec sont finalement le terreau de belles réussites. Écouter ces histoires me permet ainsi de changer ma perception. Avec le temps, j'ai étoffé mon carnet d'adresse, et j'ai eu la chance de créer des liens avec des très grands chefs, de très grands entrepreneurs. Ça, c'est génial.

MATURITE

Aujourd'hui, j'arrive à un point de maturité, mon défi est donc d'augmenter mon nombre de téléchargements par épisode et de faire grossir mon audience pour avoir plus d'impact. Mais pour cela je ne veux pas produire deux fois plus d'émissions par mois, ce ne serait pas plus rentable. Pour moi, le vrai levier de croissance, c'est réfléchir à toucher plus de monde, en créant par exemple une émission secondaire qui aurait plus d'impact sur le podcast principal.

Business of Bouffe

REVOIR PARIS

Pour développer Business of Bouffe, je quitte Annecy pour revenir habiter Paris. Je veux m'entourer, et créer des événements. Car l'année dernière, une boîte de prod m'a proposé de mettre Business of bouffe « sur scène ». J'avais la volonté de sortir l'audio de son format, j'ai donc accepté. Et nous avons enregistré un épisode dans un théâtre du 18e arrondissement de Paris. L'expérience fut telle que je veux réitérer en 2025. J'aimerais organiser l'enregistrement de podcasts en public, mais cette fois-ci en permettant au public présent d'interagir et de poser eux-mêmes des questions à l'invité.

L'autre podcast…

Les baladeurs, (Les Others), c'est un très bon podcast, parce qu'il n'y a pas que la bouffe dans la vie ! J'adore ces récits d'aventures en pleine nature.

MES TROIS TABLES FETICHES

Le Boomer
14 rue Sommelier 74000 Annecy

Alaïa Café
4 rue de Budapest 44000 Nantes

L'Arpège
84 rue de Varenne 75007 Paris

LE LIVRE DE L'ANNEE

Monte-Cristo
Alexandre Dumas
Je suis un mec qui court partout, je n'ai par conséquent pas le temps que j'aimerais pour lire, mais le dernier en date est Le Comte de Monte-Cristo d'Alexandre Dumas.

CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

Code article : 429514
Colisage de 6 bouteilles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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
Mathilde Converso
Florian Domergue
Maryam Levy
Christophe Jeanjoseph
Remi Héluin
Jean-Pierre Montanay
Pauline Petit

DESIGN GRAPHIQUE
Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Florian Domergue
Ava Du Parc
Clément Savel
Franck Juery
Stéphane Remael
Renaud Walliez

ILLUSTRATEURS
Marta Signori
Clément Charbonnier

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Media Graphic
sur des papiers Munken
Print white 115 g 1.5
et Olin Baby Pink 240 g.
Décembre 2024

TRANSGOURMET

SIRHA OMNIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR