



LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#01

Raconter et partager le meilleur

Imaginer une revue n'est pas un acte neutre. C'est au contraire la volonté de prendre la parole, de raconter des histoires et de parler directement à son public. C'est ce qui réunit dans ces pages Transgourmet, fournisseur, et Omnivore, éditeur. Tous deux exigeants, tous deux sourceurs d'idées, tous deux témoins et acteurs de la cuisine, de la restauration. Et de ses transformations.

La revue T va donc tous les trimestres, au rythme des saisons, au devant de celles et ceux qui cultivent et cuisinent des produits exceptionnellement simples et simplement exceptionnels. Pêcheurs, éleveurs, cuisiniers, célèbres ou inconnus en France comme à l'étranger : autant d'acteurs de terrain qui ont leur mot à dire, un savoir à faire valoir, des idées à apporter pour partager le meilleur.

Et puisque lire donne faim, Transgourmet et Omnivore ont sourcé, dégusté et sélectionné des produits d'exception. Ils prennent leur place dans une playlist qui vous sera révélée pas à pas, numéro après numéro de cette revue T. Curieuse et rassembleuse autour d'une même valeur : la quête de qualité. Très bonne lecture ! La rédaction

#01

| | | |
|---|---|--|
| SAISON Les 4 produits du printemps p. 3 | UN PRODUIT / UN CHEF Hareng/ Florent Ladeyn p. 11 | BIBLIOTHÈQUE Jean-François Piège p. 25 |
| TENDANCE Le loyer du goût p. 5 | LE GESTE Le déhanché de Limousine p. 14 | SÉLECTION Paris à table p. 26 |
| TECHNO L'art du ruban japonais p. 6 | LE GRAND ENTRETIEN Marie Quatrehomme p. 16 | PLAYLIST Le goût en direct p. 28 |
| HORS FRONTIÈRES L'appétit féroce du Québec p. 8 | ÉCOSYSTÈME 24h dans le ventre de Bordeaux p. 21 | RÉSEAUX p. 30 |







ORIGINE. NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Transgourmet Origine fait le choix d'un poulet à la chair fine et fondante en sélectionnant le poulet Prince de Bourgogne. Fougueux et généreux, ces poulets fermiers Label Rouge sont en parfait accord avec le caractère authentique et rustique de leur Bourgogne. Élevé pendant 94 jours minimum, le Prince de Bourgogne est le fruit du travail de quelques éleveurs de la région, attachés à sublimer son goût. Pour répondre à tous les usages, cette volaille d'exception est disponible en cuisses, en suprêmes ou encore entière. A retrouver sur www.transgourmet.fr/origine



① **Selles-sur-Cher Fromagers de Tradition P. Segne**

Références

AOP fermier

Région de production

Entre Sologne,

Touraine et Berry

Histoire Présente-

t-on encore une star

des fromages ? Ce pur

chèvre est un fermier

comme la France en

produit par dizaines.

Mais son lait, obli-

gatoirement entier

et cru pour bénéfi-

cier de l'AOP, caillé

durant 24h et moulé manuellement avant d'être égoutté, salé puis cendré au charbon végétal, révèle après une semaine d'affinage un caractère hors norme, un aigret à nul autre pareil.

De quoi le propulser vers la célébrité.

Dégustation Sous la peau cendrée, ce mince bourrelet de crème, délicieusement gras au palais est contrebalancé par un cœur plus ferme, des notes lactées comme de petits tannins. Oui, comme le vin : délicieux !

② **Selle d'agneau fermier des Pays d'Oc**

Références

Label Rouge

Région de production

Tarn, Aveyron et Lot

Histoire C'est un

petit prince, l'un des

produits préférés des

chefs et des grandes

tables. Pas seulement

à Pâques mais tout au

long de l'année puisque

sa production s'étire

sur toutes les saisons.

Elevé au pis durant

70 jours minimum, il

est ensuite nourri au

fouillage et aux cé-

réales jusqu'à 150 jours,

pour peser finalement

entre douze et quinze

kilos. Son label rouge

et sa région d'origine

lui assurent un règne

éternel et une qualité

exceptionnelle. Dipon-

nible entier, en gigot et

en selle.

Dégustation La chair

est blanche à légè-

rement rosée, son grain

est serré, son gras est

ferme et blanc. L'en-

semble parfait déve-

loppe une saveur fine

et tendre, d'une infinie

délicatesse. À condition

de mener une cuisson

douce pour lui conser-

ver tout son moelleux.



SAISON

LES 4 PRODUITS DU PRINTEMPS



③ Langoustines

Région de production

Côtes bretonnes

Histoire C'est une belle fille, mais elle est traître : capable de passer, en un instant d'inattention, de pure merveille à honteusement cotonneuse. Elle sait faire respecter sa rareté, la dureté de sa pêche de petits bateaux, rappeler aux plus malhabiles qu'elle est avant tout

un produit fragile et de qualité. La coopérative bretonne les pêche ici à la demande, assurant ainsi une fraîcheur optimale. À vous de faire le reste.

Dégustation Après une cuisson douce, la chair se révèle dans toute sa délicatesse, nacrée et pommadée. Des notes de noisette et de fraîcheur se prolongent en bouche.



● Pissenlit blanc d'Emmerin

Région de production

Nord

Histoire « Mal aimé, je suis un mal aimé »... Et pourtant ! Le pissenlit blanc mérite bien qu'on s'attarde sur sa personnalité. Descendant de la somptueuse famille des chicorées, cousin du pissenlit sauvage, il le dépasse nettement en beauté, arborant sa magnifique robe blanche vers un jaune pastel

en dégradé rappelant un peu le chicon. On l'appelle pourtant « dent de lion ». Pour dire la majesté de sa crinière, son caractère affirmé cache tout de même un petit cœur fragile : blanc et tendre. Croquant, craquant. Dégustation Lavé rapidement et séché, c'est une véritable salade fine, tendre et pleine de caractère. Ses longues feuilles procurent une sensation grenue en bouche, une pointe d'amertume sur la langue. À accompagner d'un grand cru d'huile d'olive.



TENDANCE

Le loyer du goût

Restauration à emporter, bistrot et « gastro » ont chacun leur méthode pour optimiser la rentabilité de leurs matières premières, donnant ainsi des définitions différentes du coût matière.

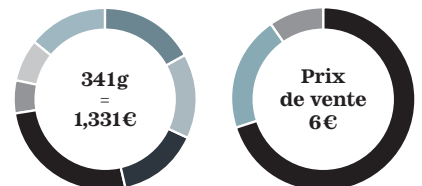
Par Kim Lévy

Le coût matière comprend toutes les étapes de la transformation jusqu'au plat. Appliquée à la restauration sur place, la définition s'assouplit. Dans son bistrot parisien L'Épi Dupin, François Pasteau « calcule très souvent les coûts matières par rapport au coût du produit net sans vraiment inclure la main d'œuvre dedans. » Sur son menu à 39€, le coût de la matière première peut varier d'un jour à l'autre, comme il peut se répartir de manière différente

entre l'entrée, le plat et le dessert selon les produits cuisinés. « On peut estimer le coût matière à 20, 25 %. Pour un produit de luxe, cela peut monter jusqu'à 30 %. » Ce seuil, le chef Giovanni Passerini l'a aussi en tête, mais il fait la différence entre un établissement qui ne propose que des menus dégustation à prix fixe – 66€ dans son ancien restaurant Rino –, et un autre qui, comme son prochain restaurant du XI^e arrondissement à Paris, propose des plats à la carte. Dans le premier cas, « les ratios peuvent être un peu moins favorables, parce qu'il n'y a aucun gaspillage, un volume d'achats important et un ticket moyen élevé. » Dans le deuxième cas, l'instabilité des ventes impliquera un coût matière plus performant, le coût du travail entrant cette fois en ligne de compte. La logique commerciale d'un restaurant relève davantage de l'artisanat. « Ce n'est pas tellement la matière première qui nous coûte cher, c'est l'humain, surtout quand vous utilisez les produits bruts, précise François Pasteau. Avant, on ne comptait pas nos heures. Mais dans les années à venir, la profession fera de plus en plus le calcul parce que le coût du travail a évolué. » Toutefois, une même règle vaut pour les trois secteurs : pour optimiser le coût matière, la manière la plus sûre reste d'anticiper sur le gaspillage.

EN CHIFFRES

Coût denrée du sandwich chèvre, bleu d'Auvergne, noix et chutney d'oignons



- 140g de pain sarrasin = 0,233€
- 21g de chèvre = 0,212€
- 25g de bleu = 0,180€
- 30g de cerneau de noix = 0,349€
- 40g de feuille de chêne rouge = 0,79€
- 60g de tomate = 0,100€
- 30g de chutney d'oignons = 0,177€
- Taux de marque = 70%
- Coût denrées = 20,477%
- Coût de la transformation (main d'oeuvre, stockage) = 9,523%

Le coût denrée d'un menu conçu et envoyé par François Pasteau

20 à 30 %

Coût denrée moyen d'un menu

13€

Coût denrée moyen d'un menu à 39€

(entrée = 3€ + plat = 8€ + dessert = 2€)

Le coût denrée d'un restaurant « à la carte » de Giovanni Passerini

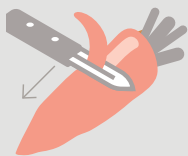
26 à 30 %

Coût denrée optimal d'un menu

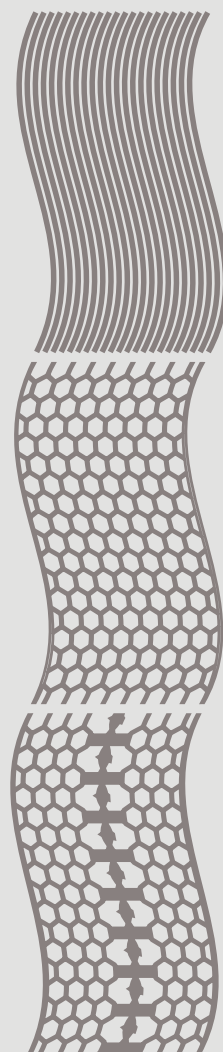
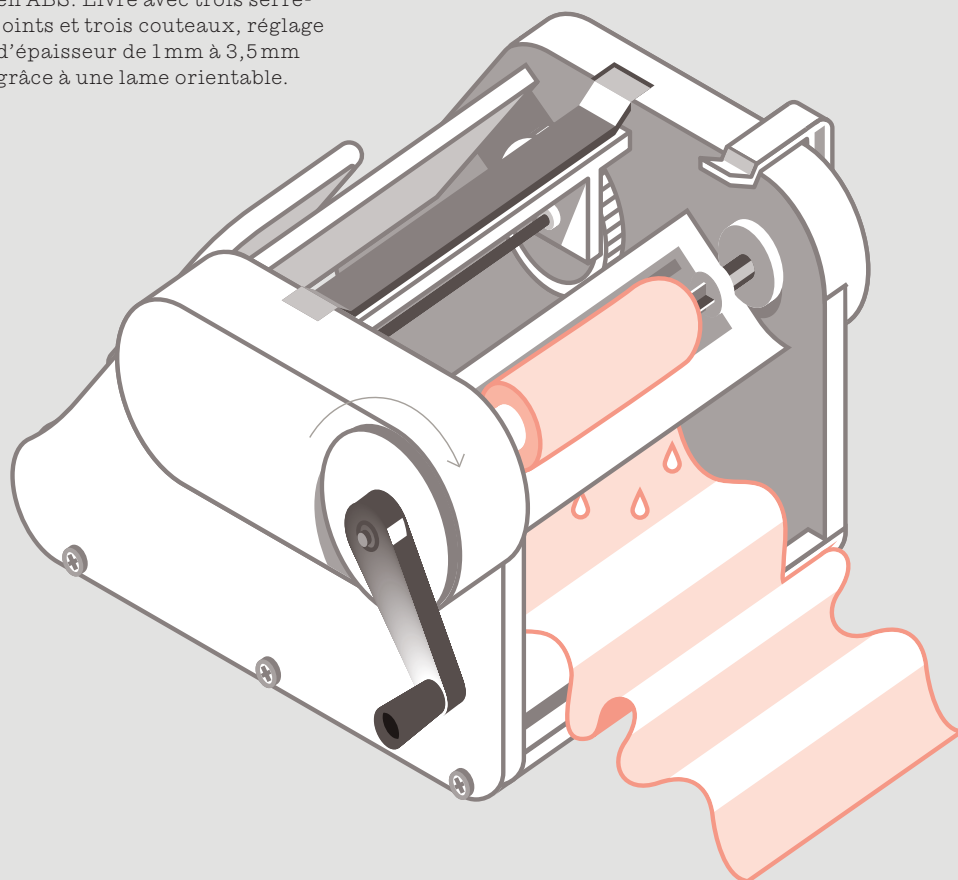
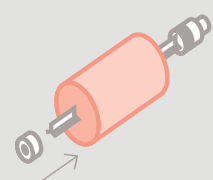
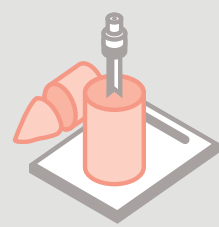
22€

Coût denrée moyen d'un menu à 66€

(entrée = 5€ + plat = 12€ + dessert = 5€)



À retrouver chez Transgourmet coupe-légumes «le rouet» gourmet. Acier inoxydable. Casette porte-lames amovible en ABS. Livré avec trois serre-joints et trois couteaux, réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable.



TECHNO

L'art du ruban japonais

Cette mandoline d'un genre particulier a révolutionné le taillage des légumes et des fruits à chair dure.

Texte Stéphane Méjanès

Illustration Lou Rihn

Avec sa coque en plastique et sa manivelle, on la prendrait pour un accessoire de pâte à modeler. Ses navettes rectangulaires qui dissimulent des lames dangereusement coupantes font de cette mandoline la nouvelle arme des cuisiniers. La «Tsuma-Taro» – «Tsuma» pour «couper le légume en bandes» et «Taro» pour «machine» – naît au Japon il y a une vingtaine d'années, inventée par la société Chiba Kogyoso Co. Ltd, à Funabashi. Les ingénieurs se lancent à l'époque un défi : reproduire le geste

auguste du cuisinier expert dans l'art du «katsuramuki». Cette technique ancestrale consiste à détailler au couteau des légumes en bandes presque translucides. C'est ainsi que l'on réalise notamment des «ken», petits rubans torsadés de daïkon, à déguster avec le sashimi. Le secret réside dans l'inclinaison de la lame contre la chair et un savant guidage des deux pouces pour obtenir de longues et fines lanières d'une seule pièce. Avec le Tsuma-Taro (ou «Peel S» selon la dénomination commerciale chez Chiba), on pèle le légume ou le fruit à chair dure, avant de l'embrocher sur l'axe de la machine. L'action de la manivelle le fait tourner sur lui-même tandis que la lame glisse latéralement. En l'approchant plus ou moins, on obtient ainsi des rubans d'une épaisseur comprise entre 0,5 mm et 0,8 mm, selon les lames utilisées et la pression de la main. Il existe quatre lames différentes, dont une pour produire des bandes ajourées comme un filet de pêche, voire... des motifs de poisson.

Simple mais onéreuse

Au Japon, l'outil a changé la vie de nombreux cuisiniers maladroits du «katsuramuki». Il a aussi largement convaincu

les chefs européens, malgré son prix, à partir de 380€ et jusqu'à près de 750€ pour les meilleures machines. Romain Pouzadoux (L'Imaginaire, Brest) appelle le sien «rouet à légumes». Il s'en sert notamment pour réaliser des spaghettis de pommes de terre pour ficeler une huître et la faire frire, ou des bandes de légume pour enrober un poisson mariné ou chemiser une terrine végétale et iodée. Pour Clément Leroy (L'Huîtretrade, Paris), bras droit de Guy Savoy et marié à une Japonaise, c'est un outil incontournable, entre autres pour le navet taillé en filet de pêche recouvrant une langoustine marinée. Il aime aussi s'en servir pour des chips de pommes de terre ou pour tailler une carotte en périphérie. Quant à William Lama-gnière, son modèle de base lui a permis de mettre au point une délicieuse tarte Tatin. Il taille les pommes en lanières puis roule celles-ci en un gros boudin, qu'il coupe en deux et dépose dans un moule avant d'imprégner le tout d'un caramel au beurre salé.

La découpe permet au gras de bien pénétrer et facilite la cuisson (deux fois 40 minutes à 160°C, seule puis avec une rondelle de pâte feuilletée). Tsuma-Taro à la bouche.

NOUVEAU



Inspirons vos créations™

Explorez Haïti 65%

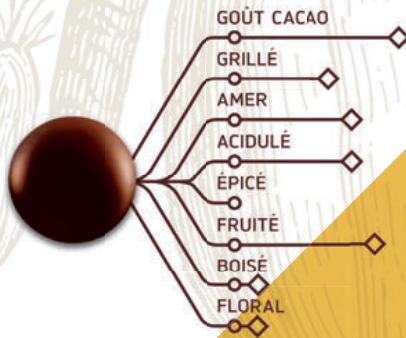
Chocolat de couverture noir d'Origine

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

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

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

/ UN PROFIL DE GOÛT UNIQUE ET EXCEPTIONNEL



itinerio





HORS FRONTIÈRES

L'Appétit féroce du Québec

La Belle Province n'a jamais aussi bien mangé, avec une production locale relancée et des restaurants en perpétuel mouvement à Montréal.

Par Luc
Dubanchet
& Gwenaëlle
Reyt

Photos
Mickaël A.
Bandassak



«La route des Saints». Le voyage commence à 150 kilomètres de Montréal. Une cabane en bois émerge du froid au petit matin. Une jeune femme replante de la laitue asperge, en attendant les beaux jours pour les courges et les melons. Catherine Lemieux est l'un des trente producteurs qui travaillent avec la Société Original, fondée en 2011 par Alex Cruz et Cyril Gonzales. Leur mission: faire le lien entre des agriculteurs allumés et les restaurateurs de Montréal en sourçant des produits locaux respectueux de l'environnement. Poissons, herbes, épices, bières, miel: ils distribuent une quantité impressionnante de produits en tout genre, aux noms qui font rêver. Ainsi «Volte-Face», une huile de tournesol dont les graines pressées à froid ont passé l'hiver dans un sac de jute sur le toit d'une grange; «Remonte-Pente», le sirop d'érable qui provient d'un lot choisi de 3 000 érables en Estrie pour montrer que le sirop, comme le vin, dépend de son terroir.

Ces produits, parfois aussi éphémères qu'une fleur de printemps, ne sont souvent accessibles que quelques semaines. C'est alors tout Montréal qui se régale de radis queue de rat, d'agastache fenouil et de concombre-œuf, qu'on ne trouve pas ailleurs qu'aux marchés Jean Talon ou Atwater.

Départ pour Nicolet, un village sur les rives du lac Saint-Pierre, le dernier bassin d'eau douce du fleuve Saint-Laurent et réserve mondiale de la biosphère. Sur cet énorme plan d'eau situé à deux heures de Montréal restent six pêcheurs commerciaux en activité qui attrapent barbottes, anguilles, barbue, carpes et esturgeons jaunes. «Pourquoi manger du saumon quand on peut avoir du poisson d'ici? demande Alex Cruz. Mais il y a encore du travail à faire pour le rendre populaire. Pour le moment, seuls trois ou quatre restaurants ont embarqué. Ça se vend nettement moins bien que le flétan.»

Il faut aussi dire que Montréal

est une ville de carnassiers. Trois tables historiques, notamment, ont transmis la tradition de la chasse jusqu'à la dernière génération de cuisiniers trentenaires. Club Chasse et Pêche, le Pied de Cochon et Joe Beef ont formé ou inspiré plus d'un chef de la jeune scène montréalaise. Alors, quand on pousse la porte de Grumman78, il ne faut pas s'attendre à manger léger-léger. «J'ai dû faire récemment un régime, plaide Marc-André Leclerc, l'un des héritiers. Mais je ne connais quand même rien de mieux que la peau de porc croustillante avec la sauce spicy dynamite faite maison!» Et cette passion du gras, là encore, fait des petits: Jason Morris a longtemps travaillé pour Grumman78 avant d'ouvrir Fantôme il y a quelques mois. On garde encore en bouche et en mémoire son poulet frit-boudin-maïs, une fine peau croustillante de maïs libérant une sorte de ganache au boudin. Un plat comme un symbole de l'immense appétit québécois!

S'approvisionner
societe-original.com

Se nourrir
[Le Fantôme](#)
1832, rue Williams,
Montréal

[Joe Beef](#)
joebeef.ca/fr

[Au Pied de cochon](#)
www.aupieddecochon.ca

[Club Chasse et pêche](#)
leclubchasseetpeche.com

[Grumman78](#)
grumman78.com



PRODUIT
CALIBRE :
N° LOT MP :
DATE SALAGI
DATE DESSA
DATE FUMAG
SORTIE FUMAG



J.C. DAVID / FLORENT LADEYN

L'exception abordable

C'est la plus ancienne saurisserie artisanale d'Europe, classée au patrimoine vivant.

J.C. David perpétue à Boulogne-sur-Mer la tradition du hareng saur. Non loin, au Vert Mont, Florent Ladeyn en fait un plat simplement exceptionnel.

Reportage Marie-Laure Fréchet



«Surtout ne change rien». Quand elle rend son tablier de contre-dame, Marcelle offre ce précieux conseil en héritage à son fils Jean-Claude. Depuis l'âge de 11 ans, elle s'use au rude travail de la salaison de poisson et en connaît tous les secrets. Hervé Diers raconte l'anecdote avec un air matois. Un demi-siècle plus tard, le conseil vaut toujours de l'or. Attablé dans son grand bureau, le successeur du rejeton David caresse ses courbes de croissance. En 2011, quand il rachète l'entreprise, il fallait avoir du nez pour parier un sauret sur cette activité déclinante. Ou, comme lui, être né ici. Une à une, les coresses, les cheminées des fumoirs traditionnels, s'éteignent à Boulogne-sur-Mer. Balayées par la «technologie», qui vous trousse un hareng en quelques heures, quand il faut cinq jours pour que le sel pénètre doucement ses chairs et que la fumée lèche ses flancs; alors seulement sa raideur se relâche et son parfum délicat s'exhale. «Pour les autres, c'est la compète. À celui qui sortira son hareng le plus vite. Ils sont tous allés au tas», commente-t-il laconiquement.

Les noms du hareng

En fonction du temps de salage et de fumage, il est appelé :

Hareng pec
fraîchement salé

Hareng doux
filet légèrement salé et fumé

Hareng traditionnel
filet de hareng côtier, saumuré et fumé

Bouffi
salé et fumé entier, avec sa laitance

Kipper
éviscéré, salé et fumé

Rollmops
filet salé et vinaigré

Lui, cinq ans plus tard, a déménagé l'entreprise dans une autre salaison traditionnelle de la zone de Capécure, cette plaque tournante de la pêche boulonnaise, la première de France, et premier centre de transformation européen. Dans l'un des hangars, un trésor.

Hommes du blanc

Quarante fours à bois et six fosses à harengs de huit tonnes chacune. Dix ans après avoir consacré deux millions d'euros à leur réfection et relancé la production avec la moitié d'entre eux, Hervé Diers s'apprête à les exploiter tous. Mais il en a «ras-le-bol de croiser le fer avec la GMS (grandes et moyennes surfaces, ndlr). On n'y parle que du prix, pas du produit.» Lui compte avant tout sur son réseau, les chefs avec qui il «fait copain», plus de la moitié des poissonneries françaises et Transgourmet Seafood. Il visite chaque année 400 revendeurs. Chaque étape est pointée au Bic sur une carte de France soigneusement dessinée à la main sur un cahier d'écolier. Surtout ne rien changer...

C'est en mettant le nez dans les cuves pour observer les reflets d'argent des harengs, en humant les effluves boisées qui émanent des fours presque centenaires et classés au patrimoine municipal que l'on saisit mieux le slogan de la maison : la qualité d'abord. Tout commence par le travail des «hommes du blanc» - référence à la couleur de la chair du poisson avant qu'elle ne soit fumée : salage individuel à la main et embrochage sur des ainettes, les barres posées sur les chariots avant la mise au four. Le poisson en garde comme un poinçon, gage de qualité. Puis c'est au maître fumeur (40 ans d'expérience!) d'ajuster le feu, selon les caprices climatiques pour maintenir une température de 30°C pendant 24 à 48 heures suivant le poisson fumé. Enfin, interviennent les fileuses, les dernières sur la place à savoir lever les filets et désarêter de la pointe d'un couteau, avant que les ballotineuses conditionnent un poisson qui collectionne les certifications. Jusqu'au Label rouge «filet de hareng doux», spécialement créé à l'aune des critères J.C. David, damant ainsi le pion



À retrouver
chez
Transgourmet
sous la marque
Transgourmet
Origine :
Filet de saumon
fumé ficelle
d'Écosse tranché,
Baron de saumon
fumé d'Écosse,
Filet de hareng
fumé doux
d'Écosse,
Filet de haddock
fumé doux

Pour en
savoir plus



aux concurrents. Le hareng doux est le best-seller. Pêché au large de l'Islande, étêté, vidé et fendu en deux en papillon sur le bateau, il arrive surgelé avant d'être mis en saumure. Le fleuron reste le hareng côtier. Il est pêché une fois par an lors de l'harengaison sur la Côte d'Opale, «ce moment où la mer frise sous la quantité des bancs de harengs». Plus d'une dizaine de tonnes sont salées et stockées une année dans les cuves. Au fil des ventes, il est dessalé cinq fois par jour pendant deux jours avant d'être fumé. Son goût est intense, mûri. Un produit apprécié des locaux, mais encore méconnu des palais peu avertis. J.C. David, c'est aussi la moitié de la production française de haddock, du saumon d'Écosse et une gamme de produits marinés.

À l'arrière de son bureau, Hervé Diers a installé une cambuse où il improvise des déjeuners avec ses visiteurs. Ce jour-là, on déguste un pavé de haddock. En pointant du couteau la chair na-crée, il devient soudain taiseux et lâche: «J'ai fait le job...». Marcelle n'aurait pas dit mieux.

Hareng doux, pomme de terre fumée par Florent Ladeyn, chef de l'Auberge du Vert Mont



L'Auberge du Vert Mont
1318, rue du Mont-Noir
59299 Boeschèpe
03 28 49 41 26

Pour 1 personne

- Une pomme de terre
- Un hareng doux J.C. David
- Quelques feuilles de capucine
- Huile de genévrier
- Bouillon de volaille
- Graines de coriandre fermentées (eau de source, 2 % de sel non traité, 2 mois au noir et au frais)

Cuire la pomme de terre, de préférence à la braise. L'éplucher une fois cuite. Détailler un cylindre dans sa chair à l'aide d'un emporte-pièce. Découper une lanière de hareng et la rouler sur elle-même autour d'une feuille de capucine. Placer le hareng au centre de la pomme de terre. Dresser dans le bouillon chaud avec quelques feuilles de capucine, les baies de coriandre et quelques gouttes d'huile.

Le déhanché de Limousine

Reportage chez M. Thierry Didier de Fresse, de la boucherie du Limousin à Sainte-Geneviève-des-Bois, dans l'Essonne.

Par Clément Charbonnier Bouet



On comprend vite que le déhanché n'est ni une danse folklorique corrézienne ni la figure imposée d'un clip de rap californien mais une pièce de bœuf de plus d'un mètre de long qui réunit faux filet, filet et train de côte.

Il s'agit en réalité d'un tronçon de vache (le bœuf et le taureau, l'un trop gras et l'autre trop ferme, n'étant quasiment plus commercialisés), la limousine, «capo du tutti cappi» dans la hiérarchie

bovine, celle qui enterre toutes les autres races sur absolument tous les terrains :

Goût / couleur

un beau rouge vif lorsqu'elle sont suffisamment vieilles

Persillage

le petit gras qui parsème la viande, la rendant moelleuse

Tendreté

en tirant la peau sous la queue d'une vache – en tout bien

tout honneur –, on peut juger de la finesse du gras et de l'élasticité du cuir et donc de la viande

Jus

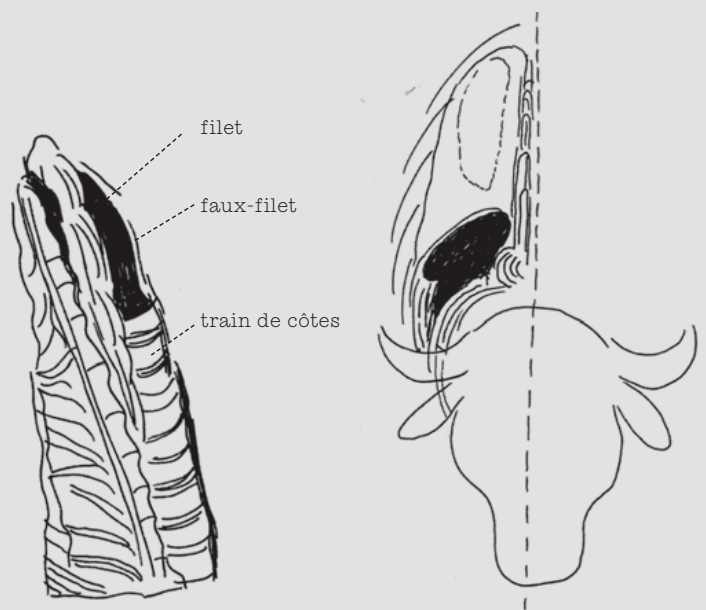
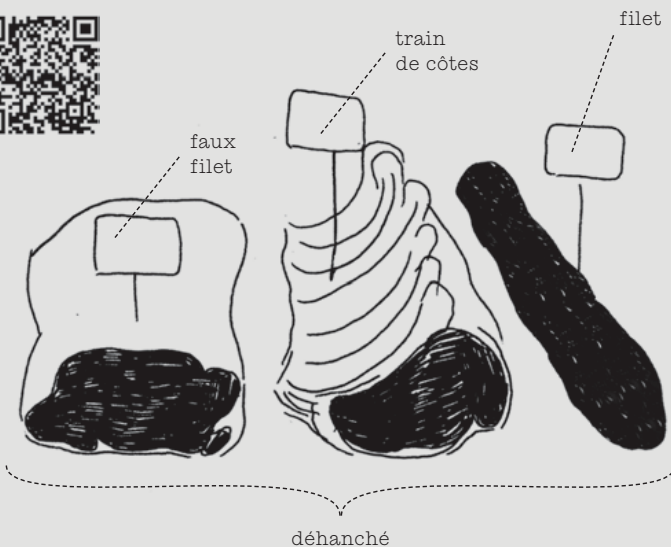
se conserve à la cuisson uniquement lorsque la viande est retournée avec une spatule

À retrouver chez Transgourmet

Déhanché de bœuf race Limousine maturé sur os, 21 jours de maturation minimum.

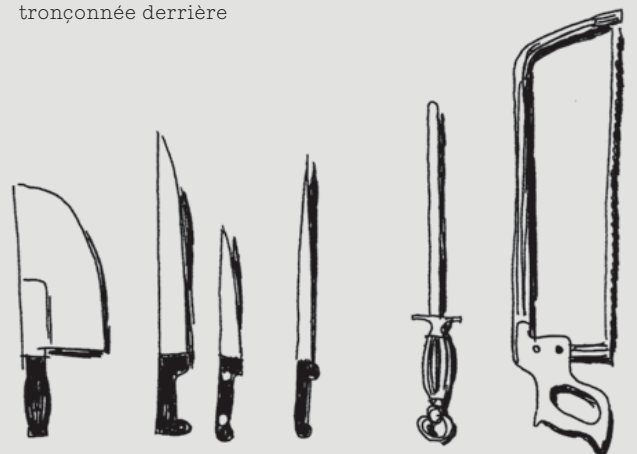
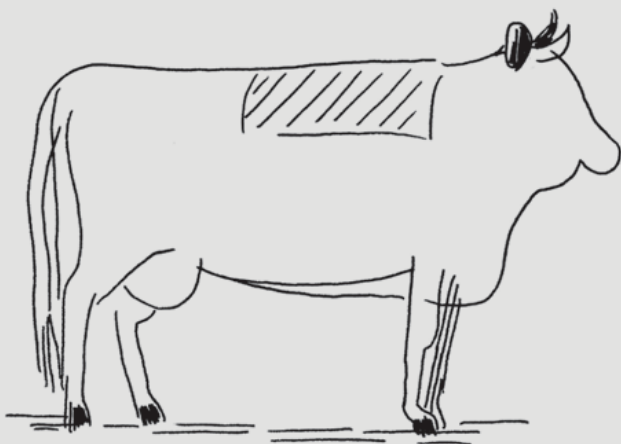
Coquille pendue sur os sous stockinette (entrecôte ou côtes + faux filet + filet)

Pièce de 25 kg env.



Pour comprendre d'où vient le déhanché il faut imaginer que la vache a été coupée en deux dans la longueur puis tronçonnée derrière

les pattes avant jusqu'au milieu du corps dont on prélève la partie supérieure.



Le déhanché n'est quasiment plus préparé en boucherie, le désossage est classiquement réalisé en abattoir et la viande est envoyée débitée aux bouchers. Si M. Thierry Didier de Fresse continue à pratiquer, c'est parce qu'il achète ses bêtes sur pied, lors des foires (il détient le record du nombre de bêtes primées acquises en

2015) et peut ainsi suivre le déroulé du pré jusqu'à sa boucherie :

– 2-3 semaines aux champs pour «déstresser» après les foires.

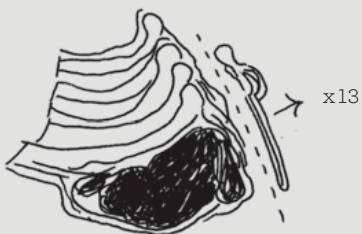
– 2-3 jour à l'abattoir de Limoges pour détendre la viande après abattage.

– 20 jours de maturation (à «rassir») en chambre froide à la boucherie.

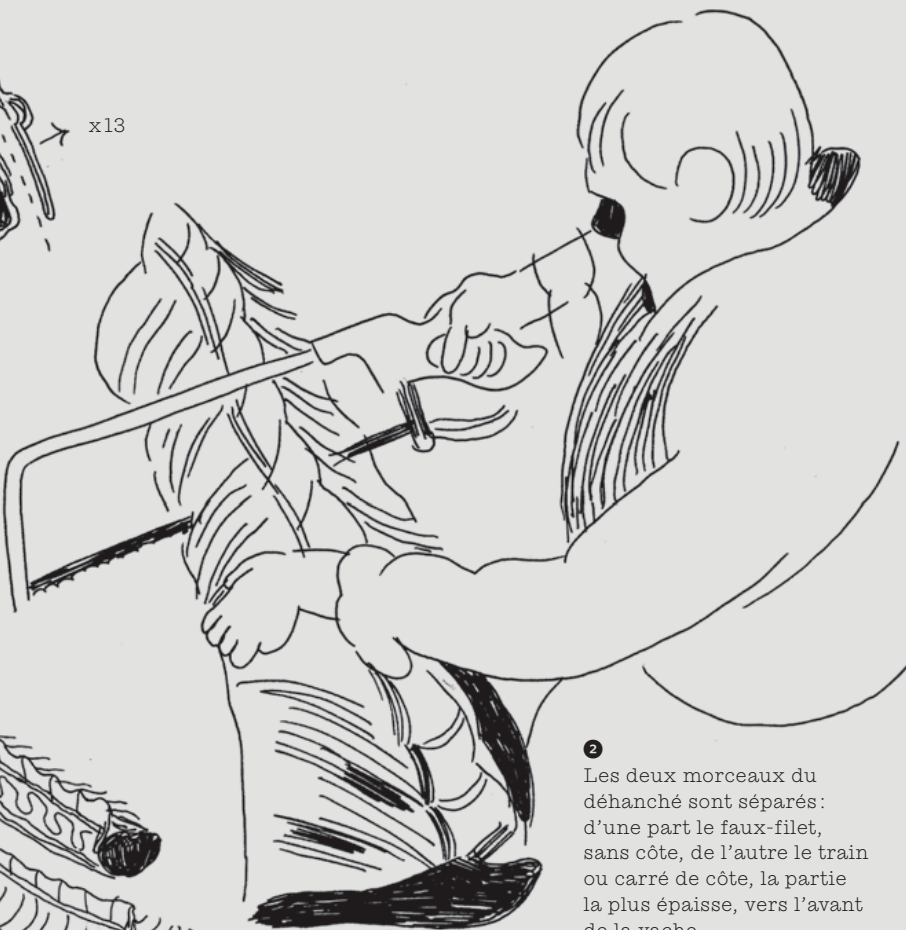
Le déhanché monopolise tout l'arsenal du boucher : la feuille pour fendre les vertèbres et couper les os, la scie pour séparer rumsteak et côtes, le couteau de boucher pour trancher (les steaks), le

couteau à désosser («on en mange 6 à 7 par an») pour décoller et déjoindre, le couteau à éplucher pour dégager les nerfs et enlever les aponévroses et enfin le fusil pour aiguiser tout ça.

Après avoir extrait le filet et réalisé un premier dénervage, le gros du travail consiste à désosser les deux parties du déhanché, c'est-à-dire débarrasser la viande des 7 vertèbres présentes sur chaque morceau. On utilise principalement le couteau à désosser et sa lame courte, large et rigide qui passe partout mais ne laisse rien passer. L'opération - qui requiert la constitution physique d'un catcheur et la dextérité d'une dentelière - est réalisée par le boucher en 15 min max montre en main.



1 Les vertèbres sont entaillées en 13 tronçons



2 Les deux morceaux du déhanché sont séparés : d'une part le faux-filet, sans côte, de l'autre le train ou carré de côte, la partie la plus épaisse, vers l'avant de la vache



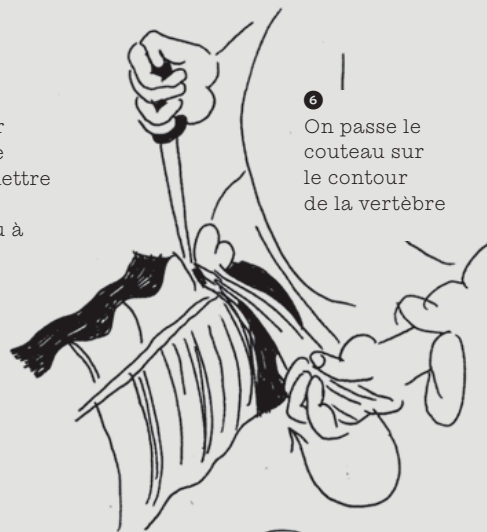
3 On décolle les plats des vertèbres



4 On introduit le couteau à désosser sous la première vertèbre



5 On tire sur la vertèbre pour permettre le passage du couteau à désosser



6 On passe le couteau sur le contour de la vertèbre



7 On dégage bien l'os pour atteindre la petite boule sur laquelle est fixée le nerf de rattachement qui relie la vertèbre au manche de la côte



8 L'opération répétée pour toutes les vertèbres, la viande peut être parée (débarrassée du gras et des nerfs) et affinée (une sorte de massage sensuel)





MARIE QUATREHOMME

« Faisons confiance à nos jeunes générations »

**Propos
recueillis par**
Stéphane
Méjanès

Photos
Romain
Bassenne



besogneux, au sens noble du terme. J'ai vu mes parents travailler dur et, sans faire un rejet, je pensais que ce métier n'était pas pour moi. C'est pour cela que j'ai suivi des études pour être éducatrice spécialisée.

Comment êtes-vous revenue au commerce ?

J'ai rencontré mon mari, Alain, fils de fromager. J'ai résisté ! J'ai continué à travailler, repris des études pour être psychomotricienne. Quand il a racheté l'affaire de ses parents, je lui ai dit : « Si je n'ai pas trouvé de travail au 1^{er} octobre, je te suis ». J'ai eu une réponse 15 jours après la date butoir... J'ai tenu parole mais, pendant quelques années, je me suis demandée ce que je faisais là. Un jour, j'ai réalisé que, plutôt que de me plaindre de ce que je n'avais pas, autant transformer ce que je faisais en quelque chose de bien. Ce métier qui m'avait choisie plus que je ne l'avais choisi, je devais faire en sorte qu'il devienne le mien.

Comment passe-t-on d'une envie à la réalisation d'une ambition ?

D'abord, j'étais gourmande, j'aimais manger. J'avais mis tout de suite les mains dans le fromage, pas question de me contenter de tenir la caisse. Et puis, c'était une époque très intéressante. Nous avons vécu dans les années 90 une transition entre le métier de crémier et de fromager. Comme je le dis souvent : aujourd'hui, on ne vend pas le fromage qu'on a reçu. Entre temps, on s'en est occupé. Le point d'orgue de cette évolution, ça a été le concours du MOF.

Comment devient-on la première femme Meilleur ouvrier de France fromager ?

Un soir, Alain revient d'une réunion syndicale et m'annonce que les fromagers intègrent le concours du MOF. Il était minuit et demi. Je lui dis : « Je ne peux pas laisser passer ça, j'ai envie d'y aller ». Je n'avais travaillé que dans une seule maison, je n'avais jamais pu me confronter aux autres. Cela m'a deman-

Un jour, j'ai réalisé que, plutôt que de me plaindre de ce que je n'avais pas, autant transformer ce que je faisais en quelque chose de bien.

dé deux ans de préparation. J'ai beaucoup lu, beaucoup cherché tous azimuts. J'avais aussi dix-sept ans d'expérience en boutique, l'envie d'y arriver, l'ambition d'aller au bout sans en faire un but suprême.

Qu'a changé ce titre pour vous ?

Je suis devenue l'image de la maison Quatrehomme. Ça a été un accélérateur de reconnaissance et d'activité. Mais, la condition, c'est de ne pas décevoir. Il y a un devoir de résultat, qui oblige à toujours rechercher ce qu'il y a de mieux, dans la sélection des produits, l'affinage, la présentation et les explications données. Cela a aussi changé le regard des producteurs. Ils sont venus vers nous, honorés de savoir que l'on pouvait les référencer. Cela a enfin modifié l'approche des restaurateurs, fiers de dire que leur plateau venait de chez Quatrehomme. Cela a donné une humanité à notre produit.

Et changé aussi la perception du métier ?

Longtemps, on a recruté les gens qui voulaient bien travailler. On était content d'en trouver. Car ce métier est difficile. On travaille le week-end, les

En 2000, Marie Quatrehomme est devenue la première femme « Meilleur ouvrier de France fromager ». Depuis plus de trente ans, elle exerce son métier avec la même passion et le même enthousiasme.

Dans quel milieu avez-vous grandi ?

Je suis l'avant-dernière d'une fratrie de cinq enfants et, dès l'âge de 14 ans, j'ai commencé à travailler en boutique. Mes parents étaient commerçants, ils vendaient des volailles et un peu de fromage. Papa avait même mis au point un système d'affinage extraordinaire, sous couverture au froid, pour le camembert Jort au lait cru. J'ai hérité de leur côté

jours fériés, debout, au froid, tôt le matin ou tard le soir. Je préférerais prendre des gens qui étaient moins qualifiés mais de bonne volonté, courageux, avec l'envie d'apprendre. Nos enfants, qui sont en train de nous succéder, ont moins de mal. Le métier a été effectivement revalorisé, l'entrepreneuriat aussi. Du coup, l'équipe est aujourd'hui plus jeune, plus motivée, plus engagée, avec des objectifs.

Comment formez-vous vos collaborateurs ?

J'essaie de déléguer, mais j'ai du mal. Pourtant, j'ai du plaisir à apprendre et à transmettre. La transmission, ça passe par des conversations, par les explications que je donne au client, par les dégustations. Il faut goûter le fromage que l'on vend. Les anciens ne le faisaient pas forcément parce que « ça coûte ». Il faut aussi aller sur les sites de production. Quand nos enfants étaient petits, nous prenions une semaine de vacances par an à la rencontre des producteurs.

Qu'est-ce qui fait un bon fromage ?

Tout se joue à 70 % à la fabrication, à 10 % au séchage, et à 20 % à l'affinage. D'où l'importance du lait cru, du terroir, des races de vaches, du savoir-faire du fromager. Il faut avoir l'humilité de le reconnaître : on n'est qu'un maillon d'une longue chaîne. Sans le producteur de lait, sans le fabricant de fromage, on a beau faire les malins avec notre col bleu blanc rouge, on n'existerait pas.

Et un bon affineur ?

L'expérience et le sens de l'observation. Il y a des signes extérieurs d'affinage. Les poils de chat, c'est un défaut sur des chèvres, mais une qualité sur une croûte de saint-nectaire, par exemple.

Quels sont vos fromages préférés ?

J'adore l'époisses, c'est un grand fromage ! D'une manière générale, j'aime les fromages bien affinés. Le vieux gouda pour sa complexité aromatique. J'aime les fromages qui n'ont pas le même goût à l'attaque et en finale, comme les vins.

Comment voyez-vous l'avenir de votre métier ?

Il y a dix ans, je pensais que l'on ne manquerait pas de clients mais de produits. Les exemples de l'époisses, qui a survécu à la crise de la listeria grâce à Jean Berthaut, et du brie de Melun, relancé par le rachat de la fromagerie de Saint-Faron par Emmanuel Besnier, montrent l'inverse. On peut aussi compter sur l'énergie de trentenaires qui se décident à élever leurs bêtes, à faire leur fromage. Faisons confiance à nos jeunes générations, on est dans un cercle vertueux. Mais il faut qu'il y ait, dans les administrations et les ministères, des gens qui protègent, qui vérifient que l'on ne fait pas n'importe quoi avec les cahiers des charges. Je crois à l'Inao, qui a su résister à la demande d'autoriser le lait thermisé et pasteurisé pour le camembert AOC. J'ai espoir, mais cela demande une grande vigilance.

Il faut goûter le fromage que l'on vend. Les anciens ne le faisaient pas forcément parce que « ça coûte ».



Fromagerie Quatrehomme

3 boutiques à Paris,
1 à Issy-les-Moulineaux
Boutique historique :
62 rue de Sèvres
75007 Paris
01 47 34 33 45
www.quatrehomme.fr

[Retrouvez la sélection Transgourmet par Marie Quatrehomme](#)

Une gamme de près d'une trentaine de fromages de terroirs pour la restauration. Parmi eux : rocamadour affiné en coupelle de bois de la Fromagerie de l'Étoile, roquefort de chez Gabrielle Coulet, petites barattes de chèvre de chez Chevenet en deux affinages, brie de Meaux de la maison Dongé

PUBLICITÉ

BRIDOR

de FRANCE

L'excellence du goût à la Française



www.bridordefrance.com

Contact : commercialfrance@le-duff.com



Frédéric Lalos

PARIS
Meilleur Ouvrier de France Boulanger



ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre de Bordeaux

Chassé-croisé entre producteurs et chefs de la capitale d'Aquitaine le temps d'un tour de cadran. Ou comment prendre le pouls gastronomique d'une ville par les saveurs.

Reportage Marie Belot

Photos Philippe Vallet



Le Chien de Pavlov

3:00 Premiers départs des camions Transgourmet.

5:00 Bip. Enchère montante à la Criée d'Arcachon. Bip. Ça redescend. Sur le grand tableau, les prix fluctuent. Le chef Stéphane Carrade surveille les caisses de poissons qui défilent. À ses côtés, des dizaines d'autres acheteurs. Comme Jean-Baptiste Carioti de DV Mareyage. Il choisit à l'aube ses carrelets, ses bars, ses soles, qui seront ensuite distribués dans toute la région.

5:30 Le réveil sonne déjà pour Daniel Gallacher. Le chef écossais enfle ses baskets et part comme chaque matin pour une séance de sport au cœur de la ville. Bordeaux, il en est tombé amoureux. D'une femme girondine d'abord, puis de la ville elle-même où il a décidé de planter ses racines, son Racines, son premier restaurant après être passé par ceux des plus grands. Il parcourt les ruelles pavées.

7:00 À 50 kilomètres de là, la ferme aquacole du Teich sur le bassin d'Arcachon.

Les 5 200 m² de piscines grouillent de gros poissons. C'est l'heure de l'échographie pour les esturgeons sibériens de L'Esturgeonnière. Les femelles sont sélectionnées puis leurs œufs extraits, tamisés, rincés, salés, égouttés, empotés... Une pluie d'adjectifs en «é» pour faire rimer caviar et qualité.

7:30 Au port de Meyran, Cyril Hardouin, lui, est au calme. Sur sa plate, il parcourt son parc ostréicole de Gujan-Mestras. Cela fait plus de vingt ans qu'il bichonne ses belles huîtres creuses avant leur dégustation sur les marchés et les meilleures tables de la région.

Cet été, il recevait le certificat Afnor ISO 14001, une première pour un ostréiculteur du coin. Sa contribution à l'équilibre écologique du Bassin d'Arcachon.

9:00 Brrrr... La grilloir ronronne. Les grains crépitent. Sur la rive droite de Bordeaux, l'Alchimiste Arthur Audibert commence à torréfier son café tandis que les dernières livraisons s'achèvent. Les corps chargés de vivres, les camions de Transgourmet finissent d'achalander les restaurants et commerces de bouche de la capitale d'Aquitaine.

11:30 Plus de trois tonnes de caviar sont produites chaque année par L'Esturgeonnière, mais c'est 20 g de Perlita (40€) que l'on déguste à la terrasse de L'Estacade. Les perles noires glissent sur la cuillère nacrée et n'ont pas à rougir devant leurs concurrentes russes. Natures ou posées sur une brioche encore un peu chaude, ce luxe furtif est encore meilleur face à la Garonne. Un rayon de soleil et les bateaux qui passent sous le pont de Pierre... Il y a 200 ans, on aurait pu voir les gabarres y glisser, menées par les pêcheurs de retour de Terre-Neuve avec leurs cargaisons

de morue. Ils alimentaient la quarantaine d'entreprises de salage et de séchage de la commune de Bègles, au sud de Bordeaux. Aujourd'hui, il n'en reste qu'une, Sar'Océan, qui depuis 1843 refait une beauté aux morues des eaux froides d'Islande et du Groenland.

12:30 Loin de l'agitation des ateliers de poissons, ambiance jazzy au Chien de Pavlov, dans le Vieux Bordeaux. Sous les voûtes de pierre blanche, d'élégantes assiettes traversent la salle tamisée. Par-ci, un siphon de pomme de terre et jambon à la truffe. Par-là, des côtelettes d'agneau et une polenta à l'orange. Des classiques de la bistronomie rajeunis par un duo détonant. « Mary, c'est ma chérie ». Quand Maxime présente la chef en cuisine, il a les yeux qui brillent. Le jeune couple, tous deux sont âgés d'à peine 30 ans, a de quoi être fier, leur restaurant à prix doux cartonne. Le nouveau visage de Bordeaux.

14:00 Sur la place Pey-Berland, c'est un drôle de Coca-Cola que sirotent les Bordelais au Black List Café. Une boisson 100 % locale fabriquée par La Manufacture de soda. À l'intérieur de la bouteille en verre, ni arômes artificiels, ni colorants, mais des bulles du coin et des poires girondines venues de Saint-Vincent-de-Pertignas.

17:00 Pendant qu'à Gujan-Mestras, Cyril Hardouin calibre ses huitres, une flopée de jeunes Bordelais s'installe à la terrasse des Cadets. Les rires alternent avec le passage régulier du tramway. Cette cave à manger gasconne propose une carte de spiritueux locaux à finir « torchon, chiffon, carpettes ». Une bière artisanale du Mascaret ? Un verre de vin de liqueur d'armagnac vieilli en barrique ? Un Lillet blanc ?

Dans les cuves en inox de la maison Bardin, sommeille depuis plusieurs mois le rhum Negrita. C'est à Blanquefort, le long de la Garonne, que les rhums distillés à la Martinique, en Guadeloupe et à la Réunion arrivent par bateau et reposent avant d'être assemblés et embouteillés.

18:00 Bordeaux reste avant tout la Cité du vin. L'Aquitaine, c'est 140 000 hectares de vignes et 61 appellations d'origine contrôlée. Gérant de la cave à manger, Le Flacon, Gilles Davasse va à la rencontre des vignerons. Il aime le 100 % merlot de Nicolas Dabudyk, un château Lariveau à 5,50 € le verre. À la bouteille, il recommande un graves du Clos 19 Bis 2014 à 25 €.

19:00 La grande table de bois se dresse dans la salle de Mampuku, le dernier-né de Gil Elad et Arnaud Lahaut (déjà à l'œuvre au Miles, qui a cartonné l'an dernier dès son ouverture). L'équipe met le couvert, dévoile le menu, pour un décollage imminent vers une cuisine du monde raffinée, à goûter avec les doigts. Karage, Osakayaki, Kefta... Les plats du menu « freestyle » à 38 € vont valser sur le comptoir. Le poulet est mariné au saké, la bonite effeuillée danse à la

chaleur des plats, le thon nage dans le lait de coco, la langue de bœuf fond dans une sauce barbecue végétale...

20:00 Impossible de louper à 400 mètres de là, les belles affaires du Petit Commerce. Rue du parlement Saint-Pierre, le poisson a pignon sur rue : un bistrot de la mer plein à craquer, à côté d'une cave à festoyer. En face, une pêcherie et une poissonnerie. Mais aussi un restaurant gastronomique. L'Etoile de mer, c'est le petit secret du chef Stéphane Carrade, qui a repris les cuisines en septembre. Un escalier qui descend, un autre qui monte, et nous voilà perdus dans une alcôve avec seulement six tables. Un menu dégustation à 95 € où le maigre à la mortadelle côtoie le calamar à l'orange sanguine, où la truffe se savoure en entrée mais aussi en dessert, délicatement associée au yuzu et au marron. Somptueux.



21:30 Quand Daniel Gallacher ne court pas, ne dort pas, il cuisine toute la journée! Et relève l'incroyable challenge de faire de la grande cuisine dans seulement 10 m².

L'équilibre des goûts est savamment maîtrisé, le tourteau se marie à la Saint-Jacques, le foie gras à l'artichaut, l'esturgeon au boudin noir. Et quand c'est au tour de son pâtissier Alexandre Oliver d'envoyer sa tarte au citron vert à l'aneth, le chef écossais n'hésite pas à faire la plonge. Deux entrées, deux plats, deux desserts. Gling, 45€ l'addition.

22:30 Fin de service au Petit Commerce. «Ici, je me penche vraiment sur la création. Je veux de bons produits, me faire plaisir et régaler les clients.» Stéphane Carrade, en quelques mois, a réussi son pari.

Il s'excuse avant de s'éclipser. Son réveil va sonner à 4h30 le lendemain. Direction la criée d'Arcachon, comme chaque matin.

À gauche
L'Étoile
de Mer

Ci-dessous
Mampuku,
La cabane
à huitres
de Cyril
Hardouin



Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

L'Esturgeonnière

Route de Mios Balanos
33470 Le Teich
05 56 22 69 50

[À retrouver chez Transgourmet](#)
caviar Perlita d'Aquitaine

Sar'Océan

214 allée des Quatre Castéra
33130 Bègles
05 56 85 94 05

[À retrouver chez Transgourmet](#)
morue salée et séchée sur place,
soupe de poisson

Les Huîtres de Cyril Hardouin

Bassin d'Arcachon
33470 Gujan-Mestras
06 85 31 32 15

[À retrouver chez Transgourmet](#)
huîtres creuses du Bassin

Bardinet

Rue François Coli
33290 Blanquefort
05 56 35 84 85

[À retrouver chez Transgourmet](#)
les alcools gastronomiques et les
griottes à tremper pour la fabri-
cation des guinettes

Sylvabelle

ZA de Sylvabelle
33470 Le Teich
05 56 83 08 76

[À retrouver chez Transgourmet](#)
la brandade de morue

Mareyeurs d'Arcachon

Criée d'Arcachon - Case F
33120 Arcachon
05 56 83 71 16

[À retrouver chez Transgourmet](#)
le merlu de la criée de Saint-
Jean-de-Luz, la sole, le maigre et
le bar de la criée d'Arcachon

Transgourmet à Bordeaux

Transgourmet Aquitaine

Avenue de l'Escart
33450 Saint-Loubes

Eliane Laplace

MIN de Bordeaux
Brienne
BP 97
33076 Bordeaux Cedex

Restaurants

Le Petit commerce

22 rue du parlement
Saint-Pierre
33000 Bordeaux
05 56 79 76 58

Racines

59 rue Georges Bonnac
33000 Bordeaux
05 56 98 43 08

Mampuku

9 rue Ausone
33000 Bordeaux
05 56 81 18 75

Le Chien de Pavlov

45 rue de la Devise
33000 Bordeaux
05 56 48 26 71

Le Flacon

43 rue Cheverus
33000 Bordeaux
09 81 86 43 43

L'Estacade

33 quai des Queyries
33100 Bordeaux
05 57 54 02 50

Les Cadets

12 quai de la Monnaie
33800 Bordeaux
09 51 45 78 01



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

« Le livre de cuisine doit être sincère »

Dans sa bibliothèque, qui compte plus de 4 000 ouvrages culinaires, le chef du Grand Restaurant (Paris), collectionneur passionné, accumule des pans entiers de l'histoire du goût. Interview.

Qu'est-ce qu'un bon livre de cuisine ?

C'est quoi, d'abord, un livre de cuisine ? Certains sont pédagogiques, et nous aident à retrouver quelque chose de connu, à savoir comment on le fait. Il y a les livres de cuisine du quotidien, et puis il y a les livres à thème. Il y a d'autres catégories encore et je ne les connais pas toutes, mais ce sont principalement celles qu'on voit. Dans un bon livre de cuisine, on vient découvrir l'univers d'un auteur. Il est important de sentir que, quel que soit le genre, il est sincère. C'est la base de la réussite d'un livre.

Un livre de cuisine est-il nécessairement pratique ou peut-on le lire comme un morceau de littérature ?

Quand Pierre Gagnaire écrit un livre de cuisine, il n'y a pas de recette. C'est comme en cuisine : il n'y a pas de vérité. En outre, les vérités d'hier ne sont pas celles d'aujourd'hui. La liberté qui est aujourd'hui celle de faire une bonne ou une mauvaise cuisine, elle est à chacun. On a appris à paner à l'anglaise à l'école, au-

jourd'hui on ne pane qu'avec des blancs d'œuf. Pourquoi ? Parce que c'est plus croustillant, parce que c'est plus léger, parce que les lipides qu'il y a dans le jaune... Ce qui compte dans la cuisine, c'est le résultat.

Il y a donc plusieurs lectures possibles d'un livre, d'une recette de cuisine.

Au début de mon livre Jean-François Piège (2013), je dis qu'une recette de cuisine n'est pas une prison, mais une indication. D'ailleurs, le livre qui fait référence chez beaucoup de cuisiniers, le guide Escoffier, a pour titre Guide.

Ce guide peut devenir obsolète ?

JFP : Le guide ne peut jamais devenir obsolète, tout dépend de ce qu'on en fait, de ce qu'on a envie de dire et d'exprimer. Aujourd'hui, c'est quoi la plus grande modernité ? C'est d'utiliser les produits de Ferran Adrià ou c'est de faire une cuisine d'inspiration de son territoire ? Je pose une question, je n'en sais rien.

Est-ce qu'un cuisinier doit forcément lire des livres de cuisine ?

Non, à la différence d'avant, il y a maintenant d'autres objets pour transmettre le savoir, ça peut être un smartphone, ça peut être un ordinateur, ça peut être sur d'autres choses. Moi je pense que c'est bien.

Propos recueillis par Kim Lévy

Photos Romain Bassenne

3 livres qui comptent pour Jean-François Piège

L'Heptaméron des gourmets

Edouard Nignon, 1919 (Ici en version rééditée, datée de 1995 aux éditions Régis Lehoucq)

Ce livre qui m'a fait rêver, est l'œuvre d'un cuisinier du XX^e siècle qui s'appelle Edouard Nignon. On a gardé Escoffier, mais lui aussi est très important. L'ouvrage contient sept propositions composées de textes littéraires et de menus -hepta veut dire « sept ». C'est un très beau livre qui a été édité en 120 exemplaires - qui ont traversé la guerre, donc je ne sais pas combien il en reste... C'est une pépite. Il y a notamment une recette de carpe, à propos de laquelle il explique que c'est précisément ce poisson, pêché dans l'étang d'à côté, qui en est à l'origine et qui s'accommode comme ça. On parle aujourd'hui de locavorisme, mais c'est quelque chose qui existe depuis longtemps.

La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes

Alain Chapel (Édition Robert Laffont) 1980

Celui-ci raconte le parti pris d'un chef, ce qui en fait un ouvrage marquant. Je l'ai acheté aux enchères et il est dédié de la main d'Alain Chapel au critique gastronomique Robert Courtine : « Pour Robert et pour l'amitié, pour l'amour du beau du bon et du vrai. Pour ton œuvre et la pierre à ton édifice. » Cette phrase-titre est célèbre, mais ce n'est jamais le livre qui fait écho, c'est toujours le cuisinier.

Origin: The Food of Ben Shewry

Ben Shewry (Édition Murdoch Books) 2012

Le livre est fabuleux. En termes d'édition, c'est incroyable. Il contient des portfolios, le propos est super intéressant et puis il y a aussi la beauté de l'édition. A ce propos, il faut faire attention à ce que l'objet - même s'il est joli et original - reste pratique, utile. C'est un peu comme dans la cuisine : quand c'est trop compliqué, ça ne devient pas utile.



Paris à table

Une sélection originale de sept restaurants pour sept jours à faire saliver Paris.



Pirouette



5 rue Mondétour
75001 Paris
01 40 26 47 81
Ouvert lun.-sam.,
midi et soir
Menus 18 (déjeuner) - 40-60 €
(dîner.)

C'est l'un des spots à ne pas louper pour profiter de la gigantesque canopée des toutes nouvelles Halles en train de sortir de terre. Les dressages picturaux, pleins de détails, de Tommy Gousset, et c'est Paris qui mange du signe autant que du sens. À profiter en terrasse, au calme.

Coinstot Vino

26 bis, passage
des Panoramas
75002 Paris
www.coinstot-vino.com
01 44 82 08 54
Ouvert lun.-ven.,
et sam. soir
Carte 20-40 €

Cave à vins et restaurant : chaque mot compte. Les meilleurs vins nature et produits hype (Gilles Vérot, Annie Bertin, beurre Bordier) se retrouvent ici. Sous les voûtes arcanes protectrices du passage des Panoramas, on sert des plats du jour qui-changent-vraiment-chaque-jour et des petites bombes de pizzas à la pâte levée dans le fournil (juste en face dans le passage). Le tout agrémenté du service communicatif de Guillaume Dupré, et ce même le lundi. C'est pro, c'est bon.

La Cevicheria

14 rue Bachaumont
75002 Paris
la-cevicheria.fr
09 77 42 07 52
Ouvert lun.-sam., midi et
soir / Carte 16(déjeuner) - 25 €

Rien de tel qu'un leche de tigre (le merveilleux jus issu de la marinade rapide et acide du poisson) pour prendre des forces au printemps ! La Cevicheria s'inspire de la tradition péruvienne, très en vogue, pour élaborer un ceviche de thon à l'avocat, mangue et sauce soja mais également un ceviche de bœuf très original.

Café Martini

11 rue du Pas de la Mule
75004 Paris
01 42 71 59 73
Fermé le dimanche soir
Carte 40 €

À voir l'attroupement sur le trottoir, les portes grandes ouvertes, on comprend très vite que cette osteria est l'une des tables idéales des beaux jours. Ce bar à vins et cicchetti, les tapas vénitiens, attire pour la qualité de ses produits sourcés en Italie aussi bien que pour l'ambiance qui anime la rue jusqu'au bout de la nuit. Une vraie dolce vita à Paris.

Le Petit Célestin

12 quai des Célestins
75004 Paris
www.lepetitcelestin.fr
01 73 20 25 24
Ouvert tous les jours,
midi et soir
Carte 45 €

C'est un bistrot pur jus en face des quais de Seine. Une de ces adresses comme on n'en fait plus, nappées

de rouge et blanc, rutilante de boiseries, terrine de jarret en persillade et céleri rémoulade en guide d'enseigne. Les amateurs de viande sortiront leur couteau pour les rognons en persillade et la rare poire de bœuf de salers. Une aubaine, ouvert 7 jours sur 7.

L'étage de Pastavino

18 rue de Buci
75006 Paris
Ouvert lun.-sam., soir
01 44 07 09 56
Carte 25-35 €

C'est un speakeasy à l'italienne, une de ces adresses planquées que Paris dévore. La grand-mère a ouvert cette bottega, les fils ont repris en respectant l'esprit d'une épicerie sincère, la tradition des pâtes maison - cacio e pepe fettuccine - pour une poignée de tables à l'étage. Réservation impérative !

Le Pantruche

3 rue Victor Massé
75009 Paris
www.lepantruche.com
01 48 78 55 60
Ouvert lun.-ven.

Ici, c'est Paname avant, comme sur une toile de Gustave Caillebotte. Le temps qui file s'oublie entre la terrine et le verre de vin, qu'on peut boire nature et de la meilleure facture. Sous l'habillage végétal à la mode d'aujourd'hui, les fondamentaux, la tradition, sont là, - une pintade vibrante, un encornet parfait - dressés pour nous faire envie, à nous les contemporains.

des produits 100% pratiques pour une cuisine créative et maîtrisée



Si le frais apporte le meilleur, il demande du temps de préparation, génère des pertes, réserve parfois de mauvaises surprises et peut coûter cher.

Pour répondre à vos exigences de rapidité de mise en œuvre, de hautes qualités gustatives et de coût, Les vergers Boiron proposent une gamme de produits surgelés 100% d'origine naturelle, prêts à l'emploi et se travaillant comme les légumes et fruits frais pour une entière maîtrise de vos plats.

En purées, coulis ou en morceaux, nos produits multiplient les atouts et sont toute l'année au service de votre talent.



les vergers
boiron

zéro compromis,
100% goût.

my-vb.com





PLAYLIST

Le goût en direct

Transgourmet lance en 2016 une playlist de trente produits exceptionnels en partenariat avec Omnivore. C'est le fruit d'une sélection et d'une dégustation pour vous faire partager le meilleur.

Par Luc Dubanchet
Photos Stéphane Bahic

8 heures, dans le grand entrepôt de Transgourmet, à Wissous, dans l'Essonne. Le chef de la maison, Marc Galais, entre en poussant le roll chargé des premiers produits à déguster. « On va goûter l'agneau », propose le chef. « Donnem'en une lichette crue », demande Luc Dubanchet, le directeur d'Omnivore. Il est 9 heures et la journée commence par un tartare... L'agneau fermier de l'Aveyron passe ensuite haut la main l'étape de la cuisson. Tout comme la côte de porc entière du pays Basque. « Ils sont élevés à Saint-Jean-Pied-de-Port et sont abattus à 200 kg, pas à 130 comme dans pas mal d'autres élevages », précise Marc. La viande snackée sur la plancha libère son gras doucement, qui vient nourrir la chair. Après un temps de repos, goût de noisette, viande encore moelleuse, bon équilibre maigre et gras. La côte de cochon prend la pose sous l'objectif du photographe. Bientôt rejoint par le poulet de 100 jours – « terminé aux protéines de lait comme en épinette, 14 jours avant l'abattage », précise le chef –, le pigeon royal de l'élevage des Charmilles (28 à 35 jours, 80 % de céréales) et le foie gras IGP, te-

nue parfaite pendant la cuisson. Marc retourne en cuisine parachever celle des légumineux. « Vous allez découvrir les pois blonds de la Planèze, explique le directeur d'Omnivore. C'est une coopérative modèle de 35 producteurs autour de Saint-Flour. J'adore ! » Après 25 minutes de cuisson, les billes blondes roulent en bouche et font rouler les yeux. Délicieux ! « Ça marche très bien avec l'aglandau de la coopérative de l'Oulibo », note le chef. L'huile d'olive rejoint ses petites sœurs sous les flashes. « Suivant ! » La pêche – bar sauvage petit bateau, li-sette, langoustines, Saint-Jacques –, le riz d'un petit producteur de Camargue, le poivre noir fermenté, les fromages sélectionnés par Marie Quatrehomme pour Transgourmet... les pedigrees fusent ainsi durant deux jours. Trente produits font l'unanimité. Ils constituent une première liste d'ingrédients à forte personnalité à destination des cuisiniers exigeants. Nous vous en présentons six dans ce premier numéro de la revue T. Six produits exceptionnels à retrouver et à commander sur www.transgourmet.fr



Lisette
Zone de pêche :
Atlantique Nord /
Bretagne et Cotentin

Le maquereau reste lisette à condition de ne pas dépasser les 120g. Mais il faut les cuire pour parvenir à faire réellement la différence. Une cuisson au four à 180-190°, quelques

oignons, un fond de vin blanc, le tout pendant une vingtaine de minutes. C'est la délicatesse du goût qui frappe, la texture ferme laissant une impression iodée, longue en bouche. Un mets de choix, à déguster idéalement au printemps avec les premiers légumes de saison.



Poivre noir fermenté
Zone de production :
Sri Lanka

Il a d'abord fallu raffiner ce poivre du Sri Lanka pour lui permettre d'être apprécié des estomacs européens. Un sel de très bonne qualité, sri-lankais aussi, est ajouté pour affiner le goût, équilibrer

la puissance de ce poivre issu de deux récoltes annuelles. Il est un véritable condiment pour des viandes rouges, des poissons crus, des plats végétariens et pourquoi pas des desserts au chocolat. Sa saveur longue, ample, rappelle les câpres et les baies roses.



Pigeonneau royal
Zone de production :
Maine-et-Loire

L'élevage du pigeonneau dans la région de Maulévrier est resté très artisanal. Les pigeonneaux bénéficiant de volières en semi-plein air reçoivent une alimentation calculée et calibrée.

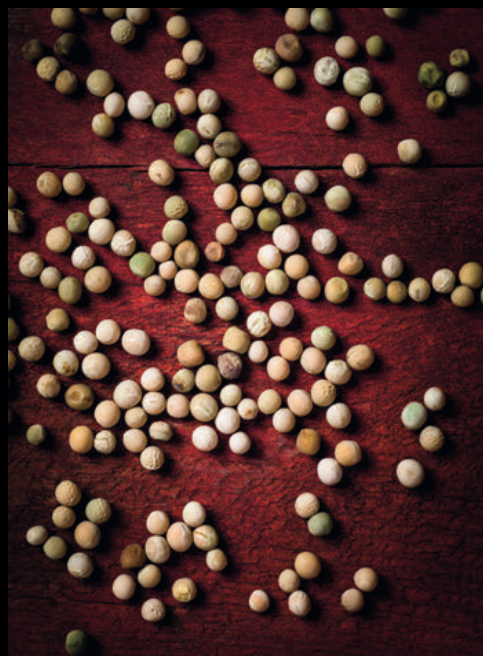
La qualité de sa chair, rosée, d'une intensité giboyeuse contrebalancée par l'équilibre de l'alimentation, en fait une volaille d'exception.



Carré de porc du Pays basque
Zone de production :
Pays basque

Les porcelets, issus d'un croisement des races large white, landrace et duroc naissent dans une même ferme permettant une traçabilité dès la naissance.

Nourris au maïs et tourteau de tournesol, leur croissance et leur taux de gras est contrôlée afin de donner une viande rouge vif, finement persillée et goûteuse.



Pois blonds de la Planèze
Zone de production :
Pays de Saint-Flour de la Planèze (Haute-Loire)

Le plateau basalitique de la Planèze de Saint-Flour est un triangle d'une vingtaine de kilomètres de côté. La production des pois blonds, légumineux

endémique à ce plateau volcanique, n'y a jamais disparu malgré la raréfaction des pâturages typiques. La rareté (38 producteurs) et la complexité gustative du pois blond en font un mets de choix. L'idéal pour accompagner une saucisse paysanne ou une côte de cochon.



Poutargue
Les sourceurs de ce produit d'exception privilégient le goût à l'apparence. Les œufs de mullets sont d'abord salés puis séchés avant d'être pressés. La poutargue ainsi obtenue est sans additif, sans colorant et sans conservateur. Elle se déguste en fines lamelles sur un pain

toasté arrosé d'huile d'olive. Et la poutargue, ou boutargue, finement râpée, s'avère un assaisonnement puissant sur des pâtes, un bouillon, un consommé ou des viandes grillées, apportant une note saline et iodée unique.



Top blogs

En VO ou en VF, les meilleurs sites culinaires du moment.

Atabula.com

(France)

Concentré sur l'actualité ultrachaud des cuisines, le site décrypte aussi les tendances, pousse les portes des cuisines et un certain nombre de coups de gueule.

Foodrepublic.com

(États-Unis)

Un certain gloubi-boulga - très américain - des recettes cache une ouverture à l'international. Très bon sujets d'actualité et guide de voyage.

Eater.com

(États-Unis)

Très americano-centré, ce pureplayer se démarque par ses vidéos léchées et ses reportages long format qui jonglent entre société et culture food.

Gourmettraveler.com.au

(Australie)

Des critiques de restaurant jusqu'à la dernière vaisselle à avoir chez soi : la version numérique de Gourmet Traveller offre un bel aperçu des tendances en Australie.

Reportergourmet.it

(Italie)

À l'instar de son magazine papier, Reporter Gourmet met en avant les chefs italiens et leur cuisine. La version anglophone en est à ses balbutiements.



Street war

Loin de la trinité des premiers jours (sushi, pizza, burger), la livraison à domicile s'ouvre aux bistro et gastro.

Venus concurrencer le leader historique européen Alloresto, les start-up Foodora, Take Eat Easy et Deliveroo, répondent aux urbains qui cherchent plus de choix, des plats de meilleure qualité pour une expérience « fine dining » à la maison. Les derniers arrivés ont créé leur propre service de livraison, contrairement aux pionniers du secteur.

Livraison en moins de 30 minutes et adresses nouvelle vague, la recette semble payante. « Une croissance à deux chiffres et un ticket moyen oscillant entre 25 et 35€ », révèle Matthieu Birach, DG de Take Eat Easy.

Même chose chez Foodora, où les commandes « doublent tous les mois ». La « Food war », comme certains la désignent, a bel et bien commencé dans un marché estimé à 1 milliard d'euros en France.



PRODUITS ORIGINE

Sans histoire pas d'avenir

Il y a des hommes qui méritent d'être connus. Certains apprennent à leurs poules à dormir, d'autres appellent leurs vaches par leur prénom... Ces producteurs sont au cœur de la nouvelle marque Transgourmet Origine. Le site www.transgourmet.fr/origine leur est consacré.

La nouvelle marque Transgourmet Origine propose des produits d'excellence, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable, qui permettent d'en dire plus à vos convives sur votre exigence produit. En salle, un produit de votre carte ex-

pliqué à vos clients prend immédiatement une autre valeur, une autre saveur : vous marquez la différence !

Les produits Origine se démarquent par l'histoire à raconter : le choix d'une race, d'une maturation, d'un terroir, d'un mode de production plus respectueux, de producteurs qui redonnent le temps au temps pour atteindre l'excellence. Le nouveau site www.transgourmet.fr/origine met ainsi à votre disposition toutes les histoires, les photos, les films... de ces producteurs. Vous pouvez, dès à présent, découvrir les premiers produits Origine : bœuf du Limousin, poulet de l'Argoat, poulet Prince de Bourgogne, poulet Géonpis, poulet du Maine de 100 jours, œufs bio et label rouge, poissons fumés et ananas...

www.transgourmet.fr/origine

AUX ORIGINES
DE
L'EXCELLENCE
LA NORMANDIE



La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en
NORMANDIE



Découvrez les origines
de l'Excellence.

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre site www.elleetvire-pro.com



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL



TRANS**G**OURMET

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

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



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

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

Service gratuit
+ prix appel

**TRANSGOURMET
FRANCE**

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

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**

Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS

Clara Anjuere
Marie Belot
Luc Dubanchet
Marie-Laure Fréchet
Kim Lévy
Céline Maguet
Stéphane Méjanès
Gwenaëlle Reyt

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Mickaël A. Bandassak
Romain Bassenne
Outcast
Patrick Rougereau
Philippe Vallet

ILLUSTRATEURS

Clément
Charbonnier Bouet
Lou Rihn

ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Gutenberg
Networks sur des papiers
Munken Print white 115g
1.5 et Materica acqua
120g. Mars 2016



TRANSGOURMET



OMNIVORE



www.transgourmet.fr