

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE
PAR OMNIVORE
#26



De l'Aubrac au Jura, de Paris à Saint-Tropez en passant par Marseille, ce numéro 26 de la Revue T est la promesse d'un voyage à travers ce que la France et l'automne ont de mieux à offrir, puisque « *les saisons, ça ne se discute pas* » selon Raymond Queneau.

De discussions, il en sera pourtant question dans ce numéro pensé par Transgourmet et Omnivore. Avec Claire Heitzler d'abord, qui redéfinit la pâtisserie au nez et à la rhubarbe des mauvaises habitudes du sucré; avec Jean-François Bandet, ensuite, qui renouvelle la boulangerie française avec Bo&Mie. De leur côté, le chef Matthias Marc et le fromager Jean-Charles Arnaud affirment leur appartenance au Jura dans un dialogue passionnant sur le Mont d'Or.

Il sera question de transmission aussi, qu'il s'agisse d'un geste — celui de David Baroche; d'une adresse — à l'attention de Coline Faulquier chez Auffo, 158 rue du vallon des Auffes, 13007 Marseille — ou d'une identité culturelle et culinaire revendiquée: celle de David Burgarella, descendant de Bournats dont le sang coule encore dans l'Auvergne.

Bonne lecture et bon voyage, donc!

La rédaction

#26

LA SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Claire Heitzler
Gourmande,
passionnée
et écoresponsable
p. 6

SCAN
BO&MIE
Le beau de la mie
p. 8

UN PRODUIT /
UN CHEF
Matthias Marc /
Jean-Charles
Arnaud
p. 10

LE GESTE
David Baroche
p. 14

LE GRAND
ENTRETIEN
Coline Faulquier
p. 16

PORTRAIT
David Burgarella
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Emmanuel Renaut
p. 26

SÉLECTION
À table Paris!
p. 28

PAROLES DE PRO
Pascale Pérez
p. 30



TRANSGOURMET







TANIO FOODS

Anko Koshian - pâte de haricots rouges Azuki 1 kg

Succombez à la douceur de l'anko : une pâte sucrée d'azuki, lisse et fondante.



Code Transgourmet : 400238



MARURI FOODS

Condiment croustillant d'algue Aosa - 90g

Une "laitue de mer" riche en bienfaits, relevée d'huile de sésame, d'ail et d'oignon frit.



Code Transgourmet : 400218



SOWA KAJUEN

Ponzu de mikan (mandarine japonaise) 360 ml

La douceur du mikan rencontre le yuzu, le daidai et l'ogonkan pour une sauce riche en saveurs.



Code Transgourmet : 400226



YAMASHIN JOZO

Sauce soja blanche premium 1,8 L

Claire, délicate et élégante, cette sauce soja à base de blé dévoile toute la richesse de l'umami.



Code Transgourmet : 400237



UMAMI

Produits disponibles chez Transgourmet



**LE MEILLEUR DU JAPON,
EN DIRECT DES ARTISANS.**

LA SAISON



1 Cèpe bouchon

Consommé depuis plusieurs siècles en Europe, le cèpe bouchon est un petit cèpe de la famille des bolets, qui se distingue aisément par son chapeau rond et charnu, de couleur blanche, jaune, brune, voire parfois teinté d'un bleu violacé. Peu calorique, riche en fibres et en protéines, ce petit champignon de 6 à 8 cm de haut sur 4 de diamètre est l'un des incontournables de l'automne car il bénéficie, outre ses valeurs nutritionnelles avantageuses, d'une saveur raffinée proche de celle de la noisette. Également source de

phosphore, ce bolet se déguste aussi bien mélangé à de la crème en velouté qu'avec des œufs frais en omelette, ou en sauce avec une viande. Pour les amateurs du « cook it raw », il s'émince à la mandoline, s'assaisonne d'un trait de vinaigre de cidre et d'un pinch' d'herbes fraîchement ciselées. Sublime!

Code produit Transgourmet:
966805



2 Munster

Siffert Frech, retenez bien ce nom. Dans le Bas-Rhin, à quelques kilomètres du fleuve éponyme, c'est le dernier affineur du département. Un siècle d'histoire du Munster, des tommes fermières et autres tommettes aux fleurs. La fromagerie coopérative collecte les Munster, produits à partir de lait de vache, dans un rayon de moins de 40 kilomètres pour ensuite les affiner manuellement sur planche, à l'ancienne. En frottant chaque tomme plusieurs fois par semaine, à l'eau, pendant 21 jours, Siffert Frech en stimule les ferments et fait mûrir le Munster

afin d'en révéler tous les arômes complexes, riches et corsés, terriblement terriens. Ce goût unique est protégé par une AOC depuis 1969. Ce fromage peut se consommer tel quel en fin de repas ou se mêler à d'autres ingrédients en quiche ou autre tarte. Les plus aventureux le dégustent aussi en « munstiflette », doré façon tartiflette.

Code produit Transgourmet:
301182



3

Carré de cochon du Pays basque

Aux confins des Pyrénées-Atlantiques, sur les chemins de Compostelle, la Famille Errecart veille sur le domaine Abotia depuis la Révolution française. Peio Errecart élève des porcs lourds, perpétuant la tradition familiale. Afin d’obtenir une viande persillée, tendre et savoureuse, l’éleveur veille à ce que les porcs soient nourris avec des céréales locales, et élevés pendant minimum 10 mois, contre 4 à 5 mois pour des porcs standards. « *En leur laissant plus de temps, on obtient une viande plus goûteuse et plus ferme* ». Également salaisonnier, Peio a à cœur

de valoriser l’intégralité de l’animal. Il découpe ses porcs dans son atelier situé à seulement 300 mètres du domaine. Une partie de l’animal est vendue en frais comme les carrés filet et les carrés 8 côtes, tout comme la poitrine ou l’échine, tandis que le reste du cochon part en salaison (saucisson, chorizo, coppa, lomo). Peio produit d’ailleurs le seul jambon de Bayonne IGP avec 24 mois d’affinage, mûré dans un séchoir attendant à l’atelier, à quelques centaines de mètres de la ferme Abotia.

Code produit Transgourmet : 300931



4

Merlan

Le Merlan se baigne principalement dans les eaux de l’Atlantique Nord-Est. Sa chair blanche et fine est devenue au fil du temps l’une des plus populaires des cuisines européennes, notamment du fait de sa pauvre teneur en matière grasse et de son faible apport calorique. Cette quasi-absence de lipide rend cependant la chair du merlan très sensible à la cuisson. Celle-ci est toutefois délicate et très digeste, riche en protéine, et peut aisément être travaillée grillée, pochée, panée voire cuite en papillote. Mais le Merlan est surtout devenu

la star des fish-and-chips, qui ont largement débordé le territoire britannique pour se propager sur l’Europe de la Street Food gourmande de poisson croustillant. L’un des meilleurs ? Chez Poppies à East London qui officie depuis 1952 et n’envisage pas autrement le poisson frit et doré qu’avec un essentiel trait de vinaigre.

Selon arrivage,
Code produit Transgourmet : 230774



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Les bars et daurades royales sont élevés en pleine mer, à Cannes, dans des cages à faible densité. Le producteur les nourrit avec un aliment naturel, ce qui leur donne un goût incomparable. La nourriture est garantie sans hormones, sans OGM et est certifiée par les organismes Oqualim et Global GAP. Situées en zone Natura 2000, les fermes marines sont balayées par les vents et soumises à une forte courantologie, offrant une température et une qualité d'eau optimales. Les cycles sont longs, proches du cycle naturel (2 à 3 ans d'élevage).

Claire Heitzler Gourmande, passionnée et écoresponsable

Par
Maryam Lévy

Photos
Stéphane Bahic



À rebours de certaines mauvaises habitudes dont la pâtisserie française a parfois du mal à se défaire, Claire Heitzler démontre qu'il est possible de créer des desserts de haute volée en s'inscrivant dans une démarche écoresponsable poussée.

Avec son sourire franc et rieur, l'énergie douce et solaire de Claire Heitzler est immédiatement communicative. Installée dans une ruelle calme de Levallois-Perret, la discrète boutique pourrait presque passer inaperçue; c'était sans compter sur la solide réputation de la pâtissière et de ses recettes qui ont su convaincre bien au-delà des Hauts-de-Seine. Il règne une atmosphère d'arrière-cuisine dans le laboratoire que l'on peut apercevoir lors des allers et venues des pâtissiers de la brigade. *«J'adore l'ambiance de la restauration, du travail d'équipe, de la solidarité, c'est très enrichissant. Mon concept est un peu hybride entre le restaurant et la pâtisserie: les desserts sont dressés au moment de la commande, ce qui permet un résultat toujours frais»*, explique-t-elle. Car il n'y a qu'un choix limité de desserts sur place; pour le reste, il faut passer

commande en amont. Des pratiques qui lui permettent de ne pas trop sucrer ni graisser les recettes, des méthodes souvent utilisées pour allonger leur conservation.

Le bon, le bien et le beau

L'écoresponsabilité fait bien partie intégrante de l'ADN de la pâtisserie de Claire Heitzler. *«Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les hommes qui en prennent soin»*, peut-on lire d'emblée sur le mur. Et jusque sur la veste de la cheffe, le nom de la boutique *«Claire Heitzler & producteurs»* y est brodé, comme une revendication. Aucune purée de fruit surgelée ici, le rythme des récoltes dicte celui du catalogue tout au long de l'année. *«J'ai un respect pour les produits frais que nous passons du temps à travailler, pour les producteurs qui les cultivent. Les pâtisseries sont bonnes grâce à eux et leur énergie, pas parce qu'il y a mon nom dessus. Je connais mes producteurs et je veux les mettre en avant»*, assène-t-elle avec un réel enthousiasme.

Formée chez Thierry Mulhaupt à Strasbourg, la pâtissière passe ensuite par la maison Troigros, auprès du chef pâtissier d'alors Sébastien Dégardin, où elle se souvient d'une rigueur particulière: *«j'ai appris énormément, c'était exceptionnel»*. Puis, l'exigence de la maison Alain Ducasse fait prendre à son parcours un tournant inattendu. *«C'est quelqu'un qui vous pousse dans vos retranchements pour vous tirer vers le haut, il m'a fait grandir»*. Elle accepte ainsi — d'abord à contrecœur — un poste au Japon qui influencera profondément sa vision de la pâtisserie: *«c'est une période très importante dans ma carrière qui a forgé mon palais. Les Japonais mangent beaucoup moins sucré et plus léger, ils sont très attachés aux saisons,*

fiers de leurs produits et de leurs fruits», résume-t-elle.

Souvenirs d'enfance en étendard

Après la restauration, ouvrir sa boutique représentait un nouveau défi. *«J'ai tendance à me lasser assez vite des choses acquises»*, sourit-elle avec malice. Le défi est relevé fin 2021. Cette même passion débordante l'anime depuis l'enfance. *«Je suis un bec sucré et j'ai grandi dans un petit village en Alsace juste en face de la boutique de Christine Ferber. Je traversais la rue et je pouvais goûter ses pâtisseries. Lorsque je rentrais de l'école, je pouvais passer des heures à les regarder travailler, ça me fascinait»*, raconte-t-elle.

C'est dans un autre souvenir d'enfance que Claire Heitzler a puisé son inspiration pour élaborer sa tarte à la rhubarbe: *«ce dessert me rappelle de belles journées ensoleillées pendant lesquelles ma mère faisait une tarte à la rhubarbe meringuée. J'adore ce fruit et j'ai rencontré mon producteur lors du festival Omnivore. M. Vermes est venu me voir à la fin d'une scène pour me présenter ses produits et j'ai découvert toutes ses variétés. De la précoce en avril, à la plus tardive jusqu'à fin octobre, tout pousse en pleine terre dans la Somme, se souvient-elle. Avant, pour moi la rhubarbe c'était une seule variété au printemps et c'est tout»*. Cuite au four, confite en marmelade, encore croquante après une cuisson sous-vide et même fraîche à crue, dans ce dessert la rhubarbe est travaillée sous toutes ses formes.

Claire Heitzler & Producteurs
9 rue du Parc,
92300 Levallois-Perret

TARTE À LA RHUBARBE

1

Fond de pâte à tarte

2

Marmelade de rhubarbe

3

Crème d'amandes
aux morceaux de rhubarbe
cuite au four

4

Rondelles de rhubarbe
croquante pochée sous vide

5

Copeaux de rhubarbe crue

1

2

3

4

5



BO&MIE

Le beau de la mie

Par Remi Héluin
Illustrations Lou Rihn

BO&MIE, cinq lettres et une grande ambition. En moins de huit ans, l'enseigne a pénétré le cercle fermé des grands noms de la boulangerie parisienne. Créée sous l'impulsion de Magali Szekula et Jean-François Bandet, cet acteur nouvelle génération participe à renouveler en profondeur les codes de la filière, tout en défendant son indépendance et son attachement à des produits entièrement artisanaux. Coffee-shop XXL ou lieu de snacking convivial, le concept est aussi hybride qu'ouvert à de nombreuses implantations, en France comme à l'étranger.

Comment passe-t-on des sports de combat à la boulangerie ? Rares sont ceux pouvant répondre à cette question. Jean-François Bandet est de ceux-ci. Fondateur de la marque Venum, vendue en 2015, l'entrepreneur s'est réorienté vers l'univers de la gourmandise par goût personnel. « *J'avais envie d'entreprendre à nouveau dans un domaine qui me parlait, c'est le cas du sucré et de la boulangerie* », se souvient-il. Il se forme alors au sein de l'école Ferrandi, puis réalise des stages chez Maison Landemaine et Utopie : « *On ne devient pas un grand boulanger en quelques mois, mais il s'agissait du minimum pour comprendre le marché, être crédible et ne pas arriver en terrain conquis.* » Il rencontre dans ce parcours sa future

associée, Magali Szekula, une ancienne juriste. BO&MIE voit le jour quelques mois plus tard, en novembre 2017, dans le 2^e arrondissement de Paris. « *À l'époque, nous étions peu nombreux sur le segment de la boulangerie premium, repensée pour s'adapter aux goûts de l'époque* », analyse le dirigeant, qui a fait le pari de repartir d'une feuille blanche à chaque ouverture d'établissement.

Développement accompli

Deux ans seront nécessaires pour voir la marque prendre de l'ampleur. « *Le développement était un projet dès le départ, un rêve, on ne savait pas si on en serait capables !* », sourit celui qui est désormais à la tête d'un réseau d'une dizaine de points de vente (dont trois à l'international), en plus des corners en entreprise. Louvre, Saint-Michel, Hôtel de Ville, Grands Boulevard... la marque s'implante dans des lieux passants — ces fameux « *emplacements n°1* » — et partage avec une clientèle très cosmopolite, allant du Parisien au touriste en passant par les travailleurs, un fort attachement à la tradition boulangère : « *Nous avons fait le choix de grandir en fabriquant tout maison. Cela a impliqué d'investir dans un laboratoire de 2000m², installé à Clichy (Hauts-de-Seine) et en service depuis le printemps 2024.* » Un chantier de centralisation qui a permis d'améliorer la qualité des produits — en retravaillant des classiques tel que le croissant, le flan ou les cookies — autant que les conditions de travail des équipes. Cela a néanmoins impliqué de perdre l'appellation « boulangerie » pour plusieurs boutiques, comme l'assume Jean-François Bandet : « *Nous avons plus de dix boulangers mais le fait que nous ne fabriquions plus le pain sur place ne permet plus d'affirmer ce mot sur nos façades. Aujourd'hui, exploiter des boulangeries en plein Paris est devenu complexe, du fait des difficultés de livraison, de recrutement ou encore des problématiques de copropriété.* »

Indépendance

Avec une structure bien huilée, l'entreprise dispose désormais des moyens de ses ambitions, tout en capitalisant sur son indépendance. « *Depuis le départ, nous avons souhaité nous développer sans recourir à des levées de fonds, ce qui nous a permis de maintenir notre stratégie de long terme au service de nos clients et collaborateurs. De plus, cette approche permet d'éviter le piège d'un plan de marche pré-écrit, qui pourrait nous orienter sur des emplacements moins performants* », défend le chef d'entreprise. Cette liberté lui permet aujourd'hui d'investir dans la montée en gamme de ses boutiques : « *Jusqu'à présent, nous avons tout réalisé en interne, de l'aménagement des points de vente à la communication. Désormais, l'enjeu est de proposer des espaces plus soignés, comme nous l'avons fait dans notre boutique des Grands Boulevards, ouverte récemment, grâce à l'expertise de partenaires sélectionnés. Design, toilettes, climatisation, chaque détail est scruté par des clients toujours plus exigeants.* » Cette dynamique doit permettre à l'enseigne de poursuivre son développement en attirant des partenaires en France comme à l'étranger : gares, aéroports, entreprises, franchises internationales comme à Dubaï ou en Corée du Sud, où BO&MIE est présent. Autant d'axes qui ne font pas perdre le cap à l'entrepreneur : « *Nous continuons à ouvrir à Paris en propre, à raison d'une boutique par an. Je n'ai pas le sentiment qu'il faille être le plus gros du marché pour vivre ! Mon objectif est de continuer à faire ce que nous avons dessiné depuis le début : bien accueillir les clients et leur offrir des produits aussi bons qu'accessibles* ». Le bon, le beau, l'amour des mies et des amis. De quoi résumer la démarche de cette enseigne à fort potentiel.

« Je n'ai pas le sentiment qu'il faille être le plus gros du marché pour vivre ! »

LES FONDATEURS



Magali Szekula
et Jean-François
Bandet

LES CHEFS



Le Chef boulanger
Matthieu Favier



Le Chef pâtissier
Christophe Carré
Victor Nevière
Le Chef pâtissier adjoint

Le directeur d'exploitation
Frédéric Birreaux

L'ENTREPRISE

2017

Date de création

20 M€

Chiffre d'Affaires en 2024

2 000 M²

Taille du labo à Clichy,
ouvert en 2024

TICKET MOYEN

10-12 €

Semaine

13-15 €

Week-end

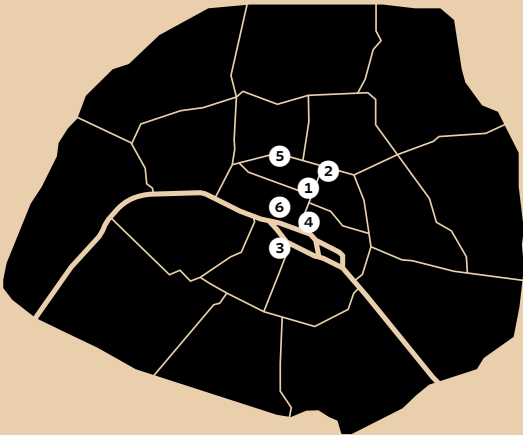
ADRESSE HISTORIQUE



Paris Turbigo

18 Rue de Turbigo — 75002 Paris

6 ADRESSES PARISIENNES



2 Paris Saint-Martin

359 R. Saint-Martin — 75003 Paris

3 Paris Saint-Michel

5/7 Bd Saint-Michel — 75005 Paris

4 Paris Hôtel de Ville

48 R. de Rivoli — 75004 Paris

5 Paris Montmartre

13 Bd Montmartre — 75002 Paris

6 Louvre-Rivoli

91 R. de Rivoli — 75001 Paris

3 ADRESSES
À L'ÉTRANGER

Barcelone

Sagrada Familia — C/
de Provença 433,
08025 Barcelone

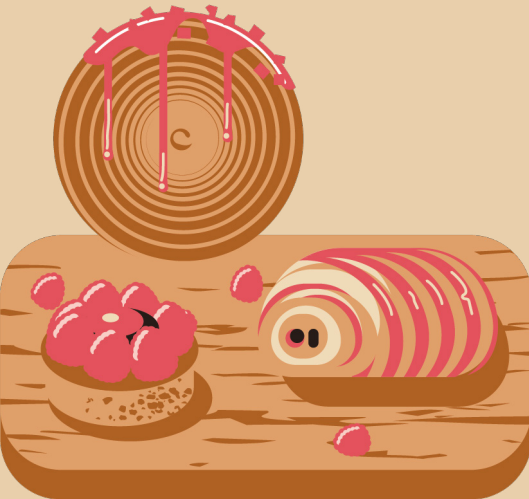
Jeddah

Prince Sultan Rd,
As Salamah, Jeddah 23525,
Arabie saoudite

Seoul

63 Sogong-ro,
Jung District, Séoul,
Corée du Sud

1 COMPTOIR EN FRANCE



Aix-en-Provence

RDC Hall Départ, Gare TGV — 13290 Aix-en-Provence

MATTHIAS MARC / JEAN-CHARLES ARNAUD

Le Mont d'Or, l'autre massif du Jura

Un seul fromage suffit à symboliser à lui seul les traditions et le savoir-faire du Jura, le Mont d'Or. Sanglé dans son bois d'épicéa, puis servi à même sa boîte pour être dégusté à la cuillère. Fier de ses racines jurassiennes, Matthias Marc, chef de *Substance** à Paris en est fan au point de fuir quelques heures durant la capitale direction Longevilles-Mont-d'Or pour découvrir les coulisses de la fromagerie Arnaud. Cette maison, fondée en 1907 par Jules-Charles Arnaud est aujourd'hui dirigée par son petit-fils Jean-Charles, qui incarne la troisième génération de cette dynastie d'affineurs. Pour notre invité du jour, il a accepté de nous ouvrir les portes de la maison, et d'y jouer les guides.

Substance

18 rue de Chaillot, 75116 Paris
Fromagerie Arnaud
41 rue de l'Étoile,
25370 Longevilles-Mont-d'Or

Reportage

Jean-Pierre Montanay

Photographie

Romain Bassenne





Visiter une fromagerie ne se fait pas sans précaution: ports de blouse, surchausures et charlotte obligatoires: «*Attention, ici, on ne rigole pas avec l'hygiène*» prévient le maître des lieux. Après la désinfection des mains, voilà le chef et le fromager déjà au cœur de la fabrique qui produit ici 3 fromages: Mont d'Or, Comté et Morbier, la sainte trinité du Jura. Pour Matthias Marc, ce n'est pas un baptême du feu; tout gamin déjà, il traînait dans les fromageries de la région mais au pied des cuves en cuivre qui contiennent le caillé obtenu par emprésurage, sa curiosité demeure insatiable. «*Le fromage est pressé ou pas du tout ?*» demande-t-il. «*En fait il est pressé sur sa propre masse rectifie Jean-Charles Arnaud, on le retourne avant de le sangler, c'est une tâche ultra artisanale. Imaginez que pour chaque fromage, il faut avoir préparé une sangle, et tout ici se fait à la main*». Cette sangle d'épicéa, assouplie dans un bain d'eau brûlante, vient serrer le fromage encore chaud comme une ceinture. 16 sangliers fournissent la Fromagerie en sangles d'épicéa, obtenues en rabotant cette partie de l'arbre située juste derrière l'écorce. Les yeux écarquillés, Matthias ne perd pas une miette du récit du patron: «*Je suis moi-même fils de forestier donc l'histoire autour de la sangle m'a toujours fasciné, et ça fascine tout le monde dans la région*».

Double date

La visite se déroule un jour bien particulier, le 11 septembre, soit le lendemain de la mise sur le marché du premier Mont d'Or de l'année. «*C'est la seule appellation d'origine dans le monde où l'on a cette exigence de double date*, explique Jean-Charles Arnaud, fier de perpétuer les traditions ancestrales. *On a le droit de le fabriquer du 15 août au 15 mars puis on doit le mettre sur le marché à partir du 10 septembre et ce jusqu'au 10 mai; ça renvoie à la tradition du fromage d'hiver de nos montagnes*». «*C'est ce qui fait le mythe de ce fromage*» rajoute en salivant le chef gourmand.

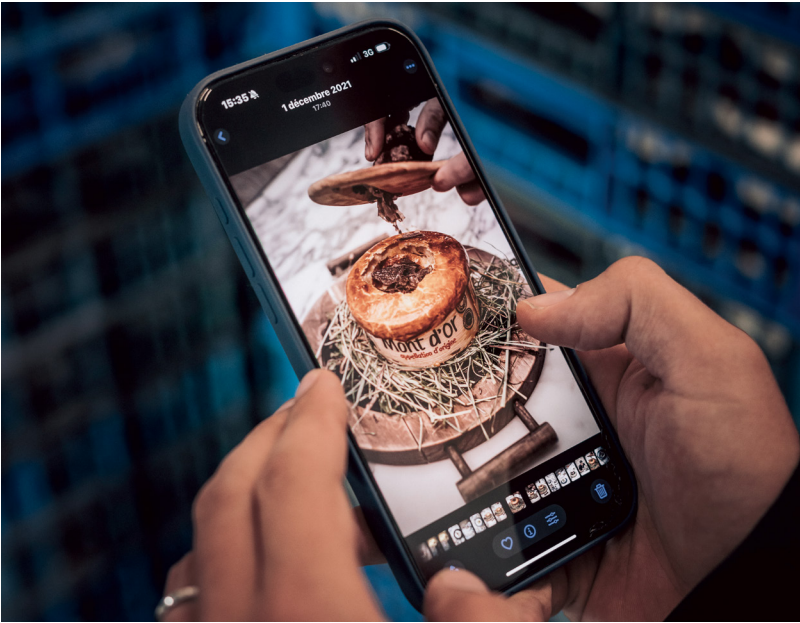
Pour Matthias, ces visites sur le terrain sont essentielles. «*C'est primordial de connaître le travail qu'il y a derrière les beaux produits que l'on travaille, c'est même fondamental dans la formation d'un cuisinier. Je pense aussi à mon équipe à qui je vais donner toutes les informations glanées aujourd'hui, afin de transmettre l'histoire de ce produit*». Des paroles qui touchent Jean-Charles Arnaud. «*C'est flatteur et pas si fréquent de voir un chef consacrer du temps, avoir*



la curiosité de comprendre ce qui fait la différence entre plusieurs fabrications de fromages» avant d'ajouter que ces visites permettent « de montrer que l'on n'a pas peur d'ouvrir nos portes, ni de tenir un discours de vérité et de transparence ». Notre guide de luxe nous emmène ensuite découvrir les caves, pour mieux comprendre la transformation des fromages dans le temps. Jean-Charles Arnaud en saisit un au hasard et montre au chef comment reconnaître un fromage de qualité : « Regardez la souplesse et l'élasticité de ce fromage ! Vous voyez cette vague qui se forme en surface, explique le fromager, on pourrait dire que c'est du marketing mais pas du tout ! Cela veut dire que la texture et la fabrication sont bonnes ».

Mont d'Or Fuckeur

L'occasion est trop belle pour Matthias de raconter comment il travaille en cuisine le Mont d'Or avec cette recette qui a figuré à la carte de *Liquide*, son bistrot parisien. « Je l'ai appelé, pardon pour la grossièreté, le "Mont d'Or fuckeur", histoire de faire un peu de buzz ». Hilare, le fromager exige d'en savoir plus. « Parce que c'est un Mont d'Or coquin, c'est aussi un hommage à la soupe VGE de Paul Bocuse » rétorque Matthias Marc. Une recette gourmande à base de Mont d'Or, de dés de topinambours braisés, de truffes et d'échalotes déglacées au vin jaune. La boîte ainsi garnie est ensuite recouverte d'une pâte feuilletée et passée au four d'où le clin d'œil à la soupe VGE. Enfin, devant le client à table, il faut faire un trou dans la pâte et déposer jus de volaille et la truffe râpée. « Il faut que je goûte, s'exclame Jean-Charles Arnaud, je n'ai jamais vu une recette pareille, ça me surprend et me donne envie. C'est une vraie fierté de voir les grands chefs magnifier ces fromages traditionnels fabriqués depuis des siècles ». Après une heure de visite, il est enfin temps de passer à la dégustation. Un mont d'Or âgé de 25 jours environ trône sur la table et le maître des lieux, cuillère à la main, se lance. « Je vais l'attaquer un peu au centre mais ce qui est intéressant surtout sur les jeunes fromages c'est d'aller goûter au plus près de la sangle ». Avec les doigts, il en saisit un bout et le porte à la bouche. Verdict : « Ce n'est pas mal du tout ! Pour un fromage qui est très jeune, il a quand même une très belle onctuosité ! ». Au tour de Matthias de goûter. « C'est mon premier Mont d'Or de la saison, et après cette visite, il a une saveur encore plus particulière ! ». Le premier, certes, mais assurément pas le dernier.



Mont d'Or feuilleté,
jus de volaille et truffe

INGRÉDIENTS
(4 PERSONNES)

- 1 Mont d'Or (≈ 400 g)
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 300 g de topinambours
- 1 belle truffe noire (30 à 40 g)
- 1 jaune d'œuf + un peu de lait (dorure)
- 40 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

JUS DE VOLAILLE CORSÉ

- 1 carcasse de volaille + quelques ailes ou cuisses
- 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail, thym, laurier
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 L de fond de volaille ou eau
- 30 g de beurre froid

Produits locaux
vendus uniquement
sur Transgourmet

Mont d'Or AOP – pièce de 500 g – sélection Marie Quatrehomme pour Transgourmet.
Code produit : 301572

LE JUS DE VOLAILLE

- ❶ Rôtir les carcasses et morceaux de volaille au four ou en cocotte.
- ❷ Ajouter oignon, carotte, céleri et ail. Bien colorer.
- ❸ Déglacer au vin blanc, réduire. Ajouter le concentré de tomate.
- ❹ Mouiller au fond de volaille/eau, cuire à frémissement 1 h 30.
- ❺ Filtrer, réduire à consistance nappante. Monter au beurre avant service.

GARNITURE
TOPINAMBOURS

- ❶ Éplucher, tailler les topinambours en fines tranches ou brunoise.
- ❷ Les cuire doucement au beurre avec un peu d'eau et sel, à couvert.
- ❸ En fin de cuisson, ajouter un peu de truffe râpée pour parfumer.

PRÉPARATION
DU FEUILLETAGE

- ❶ Poser le Mont d'Or au centre de la pâte feuilletée.
- ❷ Garnir le dessus de fondue de topinambour truffée, refermer avec le fromage.
- ❸ Enfermer le tout dans la pâte feuilletée, bien souder.
- ❹ Poser sur une plaque, souder en dessous. Dorer.

CUISSON

Cuire à 190 °C, 25 à 30 minutes, jusqu'à belle dorure.

FINITION & SERVICE

- ❶ À la sortie du four, découper un cercle au centre du feuilleté (comme un petit puits).
- ❷ Y verser une cuillère de jus de volaille bien chaud dans ce creux.
- ❸ Tailler de fines lamelles de truffe (ou râper directement) au-dessus.
- ❹ Servir aussitôt, le fromage et le jus s'échappant à la découpe.

Les escargots de bourgogne

Où David Baroche nous ouvre les coulisses de l'un des trésors du patrimoine français.

Par Clément Charbonnier Bouet

Par un jour de rentrée bien pluvieux nous rencontrons David Baroche abrité sous la terrasse de sa brasserie, située rue La Boétie à deux pas des Champs-Élysées. Charcutier de formation, il y met depuis plus de 10 ans à l'honneur la cuisine de bistrot et ses classiques avec une place de choix réservée aux mythiques escargots de Bourgogne, entre la soupe à l'oignon et le pâté croûte. Avant de nous intéresser à leur préparation, revenons sur quelques notions de base qui caractérisent ces gros escargots, les *Hélix Pomatia*, qui ravissent toujours autant les touristes friands de sensations fortes.

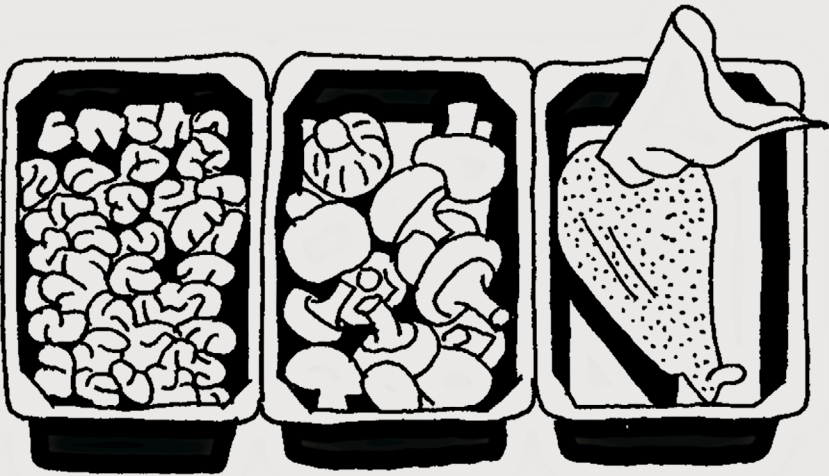
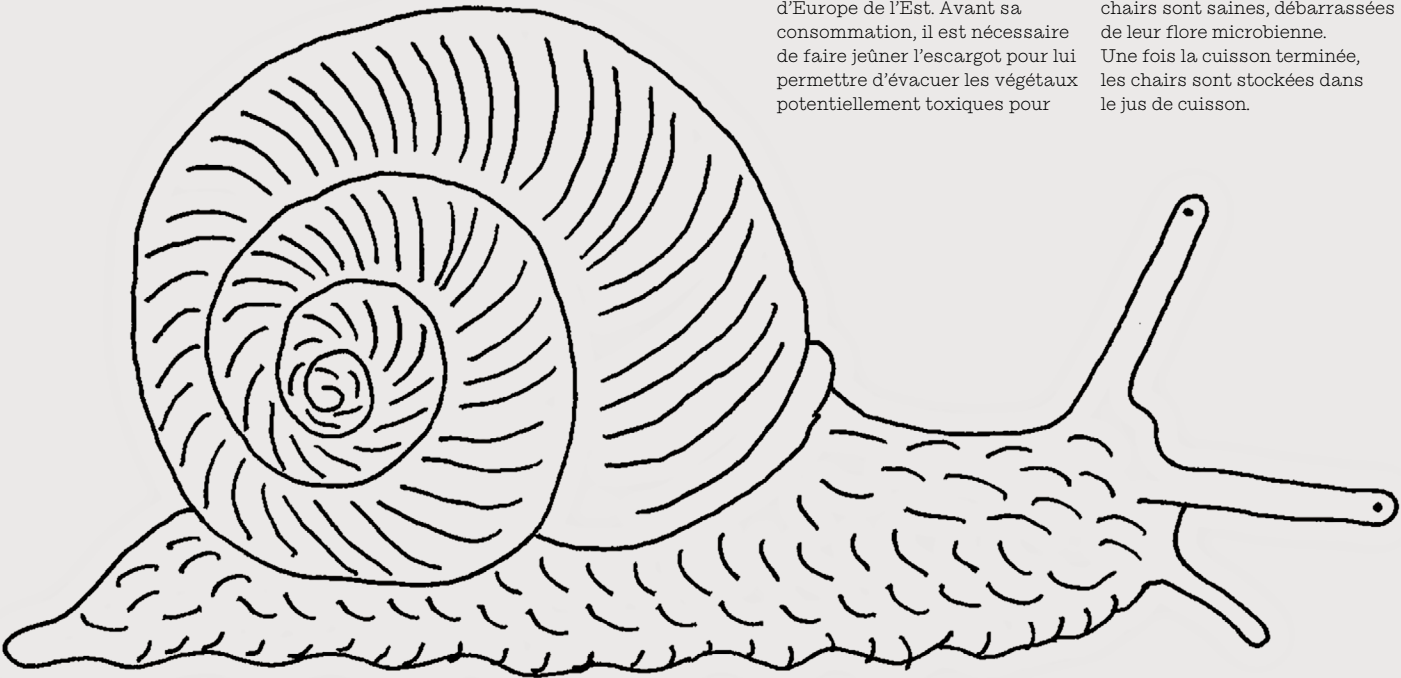
Brasserie Baroche
101 rue La Boétie, 75008 Paris



1 L'escargot, avant la cuisine

Son élevage étant difficile, la majorité des escargots de Bourgogne sont ramassés dans la nature, pas uniquement en France mais aussi pour beaucoup dans les pays d'Europe de l'Est. Avant sa consommation, il est nécessaire de faire jeûner l'escargot pour lui permettre d'évacuer les végétaux potentiellement toxiques pour

l'Homme. Les escargots sont ensuite soigneusement triés, lavés puis cuits dans un bouillon. La cuisson constitue une étape indispensable et préparatoire à la fabrication des escargots. Elle permet de garantir que les chairs sont saines, débarrassées de leur flore microbienne. Une fois la cuisson terminée, les chairs sont stockées dans le jus de cuisson.



2 Pourquoi est-ce préférable

de ne pas faire "dégorger" les escargots ?

Dans la méthode traditionnelle, "dégorger" consistait à faire artificiellement et abondamment baver les escargots avec du sel. Méthode inutilement cruelle: c'est le sel qui met en action les glandes à mucus et rend l'animal "baveux", alors qu'un escargot sec et rentré dans sa coquille sans être dégorgé est propre. Faire dégorger des escargots, qui sont déjà asséchés par le jeûne, c'est au passage leur faire perdre trop d'eau et cela conduit à des chairs moins tendres.

A Les escargots

Précuits dans leur bouillon les escargots sont prêts à être véritablement cuisinés. Ici ils seront à la base d'une recette de champignons farcis.

B Les champignons

On privilégiera les champignons de Paris bruns plutôt que blancs. Ils sont plus goûteux et surtout moins gorgés d'eau. Ce plat de pluie est décidément une quête du sec sur tous les fronts.

C Le beurre

David Baroche confectionne un beurre persillé à l'ail doux. Il y intègre du cerfeuil et du persil plat; cuits à la vapeur tous deux, du sel, le tout garni dans une poche à douille.

3 “Ce que j’aime véritablement dans les escargots, c’est la sauce”

La croyance populaire voudrait que le fameux beurre persillé fasse tenir à lui seul toute la recette. C’est absolument faux. Si on prend la peine de goûter un escargot de bonne qualité avant de le cuisiner, c’est une chair qui dégage une saveur très singulière et très puissante. On retrouve en effet immédiatement le goût bien précis d’une odeur très familière : celle de la terre mouillée, une fragrance qu’on appelle le péttrichor et qui nous transporte immédiatement dans un champ plein de rosée, horizon indépassable de nombreux parfumeurs et sujet qui interroge la science, jusqu’à inspirer des expériences à gros budget et des chercheurs du MIT.



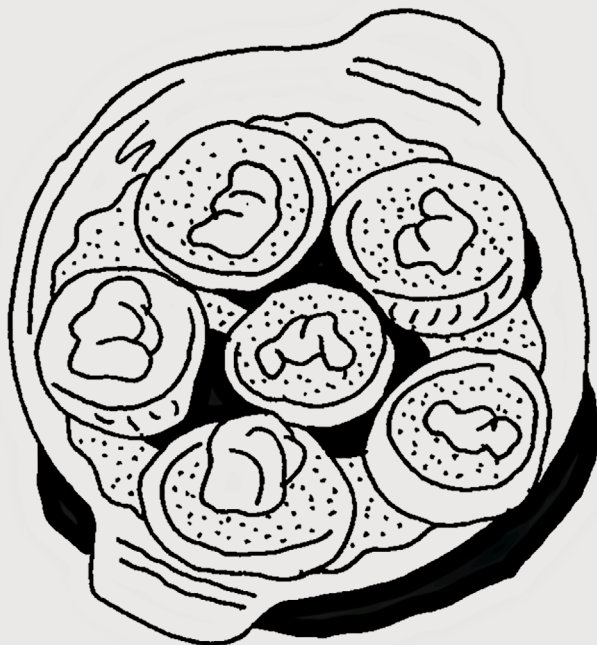
4 Préparation et montage

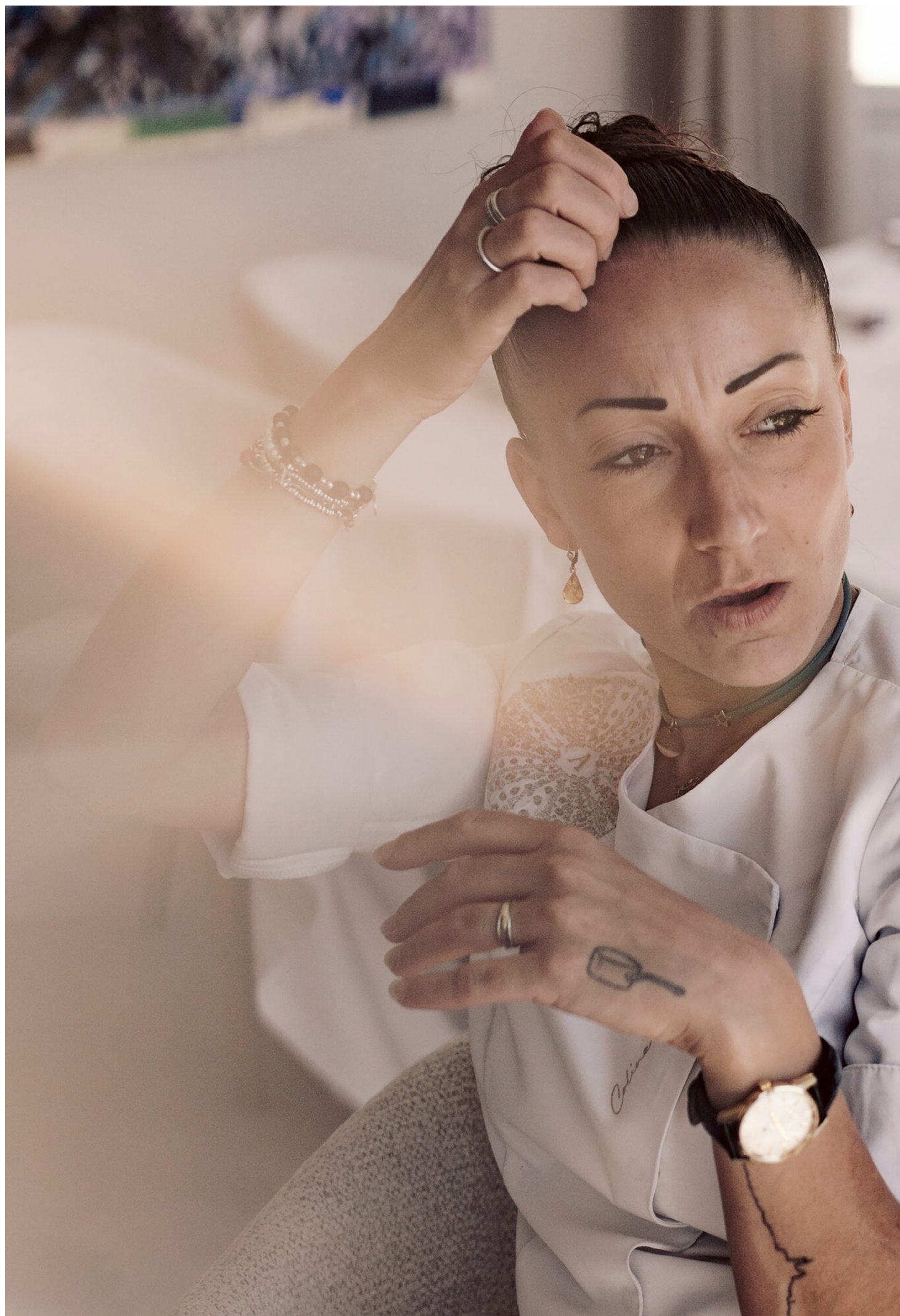
Avec de bons ingrédients préparés au préalable, c’est véritablement une recette minute. Une fois équeutés, les champignons sont précuits à la vapeur, 5 minutes, pas plus : David Baroche rectifie d’ailleurs en direct la recette, en discussion avec son commis, pour réduire le temps de cuisson initialement prévu de façon à les garder bien fermes. Ils sont ensuite disposés par 6, la tête à l’envers dans un caquelon de grand-mère fait pour accueillir les 6 escargots. Chaque petite pièce est alors ornée de son nappage de beurre persillé, le chef empruntant alors plus au geste du pâtissier qu’à celui du charcutier.

5 Cuisson sous haute surveillance

Le court passage à la salamandre est une affaire de précision. David Baroche scrute son caquelon avec un oeil plus précis sur la fonte du beurre que les experts du GIEC sur celle des glaciers. Le bon jus exige cette attention pour que les saveurs que le champignon relâche se mêlent

parfaitement au beurre sans que l’ensemble ne cuise trop longtemps. Quelques minutes et le tour est joué, c’est onctueux, c’est ferme en même temps, délicieux. Il ne reste plus qu’à espérer un automne bien moche pour se régaler sans scrupule de cette recette aussi indémodable que raffinée, qui saura toujours nous garder le moral au beau fixe.





COLINE FAULQUIER

Auffo, Vallon d'Or

Silhouette frêle, regard noir et déterminé, petite casserole tatouée sur la main, Coline Faulquier est une cheffe au caractère bien trempé, ambitieuse et à la parole aussi aiguisée que ses couteaux.

Depuis avril et la fermeture de son restaurant *Signature**, à Marseille, la cheffe a repris les cuisines de l'ancien restaurant l'Épuiette, institution phocéenne qui a dû céder sa place à la suite du renouvellement de la concession décidé par la Métropole d'Aix-Marseille-Provence. Controversée, cette décision a beaucoup agité le microcosme gastronomique marseillais.

Elle nous reçoit dans son nouvel écrin, *Auffo*, un balcon sur la mer, à l'extrémité du vallon des Auffes, la carte postale de Marseille.

Propos recueillis par
Jean-Pierre Montanay
Photos
Claire Gaby



« J'avais toujours bénéficié dans ma carrière d'un capital sympathie très élevé et, subitement, j'ai eu l'impression de prendre un sacré coup sur la tête. »

Quelle chance j'ai d'être ici ! Ce lieu m'a toujours touché car il représente Marseille à 100 %. Lorsque j'ai passé mon bac, j'ai vécu deux mois et demi ici et lors de la première visite de ma mère, on s'est baladées toutes les deux au vallon des Auffes et je me souviens lui avoir dit que, un jour, j'y travaillerai ! Ce lieu a fait rêver beaucoup de jeunes qui se lancent dans la restauration car le cadre est exceptionnel, unique. Malheureusement, tout le monde ne peut pas exercer ici.

Qu'entendez-vous par là ?

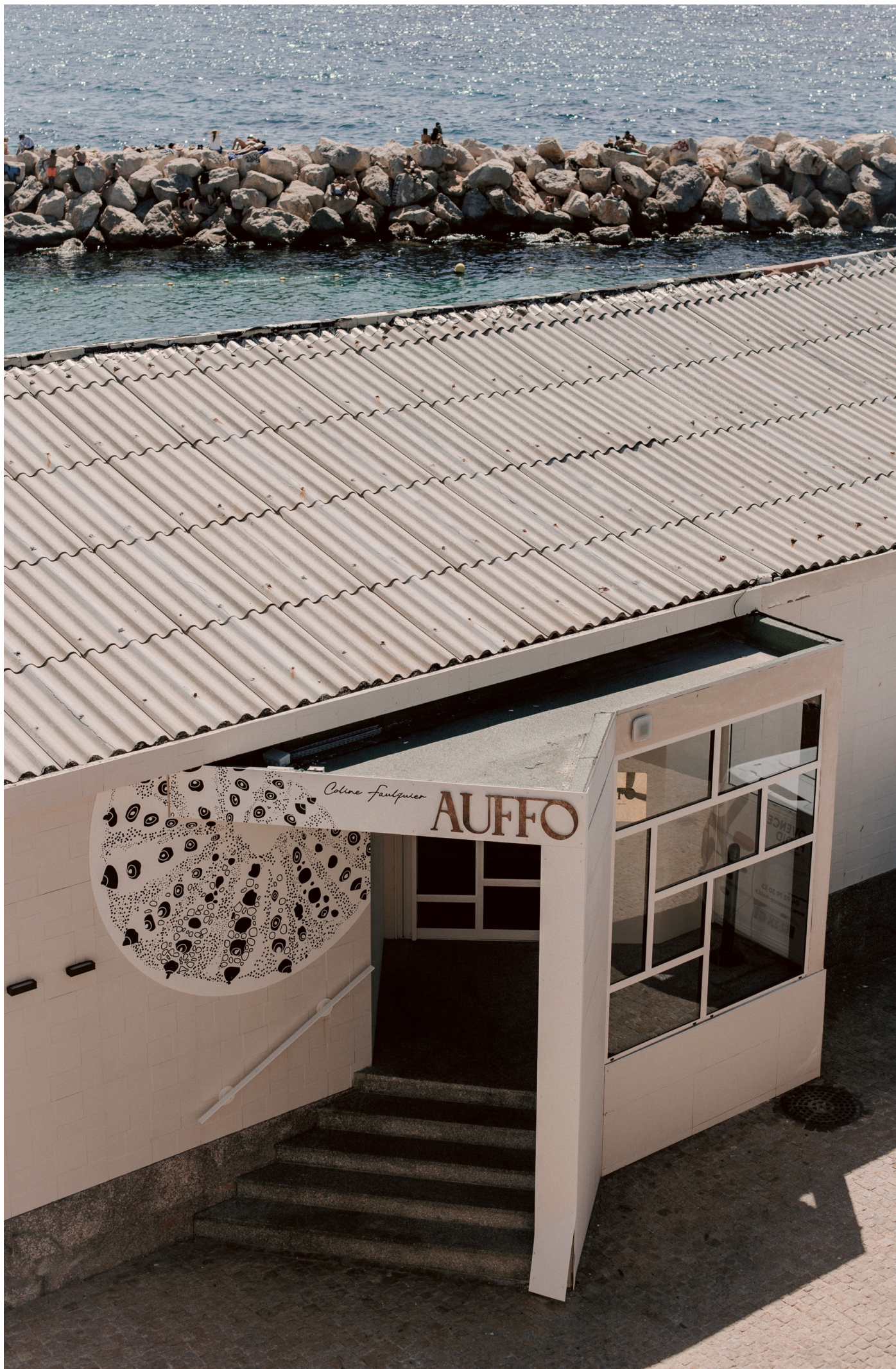
Je pense sincèrement qu'il faut être un peu inconsciente pour dire oui à un projet comme celui-ci... La presse a été contre moi, certains habitants du quartier et tous les anciens clients de l'épuiette m'ont critiqué. J'avais toujours bénéficié dans ma carrière d'un capital sympathie très élevé et, subitement, j'ai eu l'impression de prendre un sacré coup sur la tête. Heureusement, il y a beaucoup de clients qui m'ont soutenu et qui m'ont trouvé courageuse d'être allée jusqu'au bout de ce projet.

Le patron de *L'Épuiette* n'a pas apprécié d'être délogé et a évoqué un « hold-up ». Vous êtes donc une braqueuse ?

Exactement, je suis la « voleuse de restaurant » (rires). J'ai tout entendu dans cette histoire. J'en viens même à penser que, heureusement, je n'ai pas récupéré l'étoile que j'avais obtenue pour mon ancien restaurant *Signature*, sinon on m'aurait accusé d'avoir volé celle de Guillaume Sourrieu, le chef de *L'Épuiette*. J'ai quand même eu l'impression d'être dans le box des accusés sans n'avoir commis aucun crime. En réalité, je n'ai rien fait et je n'y suis pour rien. Avec le recul, je trouve que le traitement qui m'a été réservé a été « hard » !

Quelle cuisine souhaitez-vous mettre en place chez Auffo ?

Je dirais qu'ici, on mange Marseille. Je ne travaille que des produits très typiques, qui sentent le soleil mais avec de l'acidité, du peps, avec des marqueurs de goûts francs comme l'anis, le citron ou le fenouil. J'aime aussi beaucoup le végétal donc l'artichaut et la tomate sont très présents et puis, bien sûr, comme on a les pieds dans l'eau, ma cuisine est très





ournée vers la mer : la langoustine sauvage de Méditerranée, le Saint-pierre au jus d'arêtes ou encore le rouget et son jus de poivron réduit accompagné de criste marine. Sans oublier, bien sûr, notre bouillabaisse déclinée en plusieurs plats tout au long du menu. Mon ambition est de proposer une version plus moderne que la bouillabaisse traditionnelle, habituellement servie à Marseille.

L'objectif est-il de retrouver l'étoile dès l'année prochaine ?

Oui forcément. Chez *Signature* où l'on travaillait avec les moyens du bord, j'ai obtenu puis maintenu l'étoile pendant 4 ans et demi. Ici, c'est plus grand, plus

élégant et plus beau, alors si on ne la récupère pas, cela voudra dire qu'on s'est loupé en cuisine chaque fois qu'un inspecteur est venu ! En clair, je ne vois pas comment on ne peut pas la récupérer !

Vous avez été la première femme étoilée de Marseille. Mais un chiffre est frappant : les cheffes étoilées ne représentent que 5 % du total des étoiles. Comment vous l'expliquez ?

5 % ce n'est pas beaucoup... En tant que femme, à un certain âge, on a envie de maternité, et c'est compliqué. Si je n'avais pas eu mon conjoint, je n'en serais pas là, clairement. Même s'il n'est pas père au foyer car il travaille, à la maison, il faut avouer que c'est lui

qui gère. Pour moi, c'est quand même dur d'accepter et d'assumer que le repère de mes enfants, à la maison, c'est leur père, mais d'un certain côté, pourquoi ce rôle devrait toujours incomber aux femmes ?

Vous vous êtes fait remarquer lors de Top Chef ; sans cette finale perdue de justesse en 2016, vous n'en seriez pas là ? Vous dites merci Top chef ?

Oui, il ne faut pas cracher dans la soupe. Il faut reconnaître que dans la vie il y a des vrais coups de boost, et effectivement, la télé en fait partie. Je dirais que cela m'a fait gagner au moins 5 ou 6 ans en termes de notoriété. Je ne regrette pas de l'avoir fait à cette époque car, aujourd'hui, je ne suis pas certaine que les valeurs de l'émission correspondent toujours aux miennes. Désormais, il y a beaucoup de starisation, le métier de chef est devenu très à la mode, très hype, comme on dit, et ça me correspond pas du tout. C'est un métier où il faut bosser, rester humble, se remettre sans cesse en question ; un métier qui porte des valeurs importantes et je trouve que, trop souvent, ce genre d'émissions n'insiste pas assez là-dessus.

Vous avez déjà une vie bien remplie comment vous imaginez la suite du film : où ? avec combien d'étoiles ?

Je suis ambitieuse, c'est comme ça et on ne me l'enlèvera pas. J'aime les challenges et me donner les moyens de réussir, aussi bien dans ma vie professionnelle que dans la sphère familiale. Mais, il ne faut pas travailler en se disant tous les jours « *je veux la deuxième étoile* », il faut faire ce que l'on aime et si ce que l'on aime mérite 2 étoiles, alors tant mieux ! Mais à l'inverse, si ça ne les vaut pas, je ne serais pas plus malheureuse...

Auffo
158 rue du Vallon
des Auffes,
13007 Marseille

NOUVEAU



Matsiro 70%

La rencontre entre le terroir
et l'héritage français

Un chocolat aux notes aromatiques préservées,
fruité et acidulé, pour une expérience délicieusement
intense ! Matsiro capture l'essence unique
de Madagascar, avec seulement trois ingrédients.



David Burgarella Aubrac to the future

À une demi-heure de Rodez, sur les chemins de Compostelle, Espalion est un petit village à la croisée des mondes. L'Aveyron y touche à sa fin, bordant la Lozère et le Cantal. Loin de la rumeur des villes, loin des étoiles et des projecteurs, on y vit à contre-courant des tendances, hors du temps. Dans sa cuisine, authentique mais moderne, David Burgarella raconte les contours de cette région à part.

Reportage
Peyo Lissarrague
Photos
Romain Guittet







Là-bas au fond c'est l'Aubrac qu'on voit se dessiner sous le drap gris et blanc des nuages. Du balcon de l'hôtel Égide — cinq chambres ouvertes fin mars 2025 juste à côté des deux gîtes déjà rénovés pas ses soins — David Burgarella pointe l'horizon et n'en finit pas de dire son amour de cette terre rude et sauvage, de sa nature qu'il place au cœur de ses assiettes et de ses rivières où il va plonger ses cannes dès que l'occasion se présente. Sur la place principale d'Espalion, entre la silhouette perchée du château de Calmont d'Olt et les rives du Lot, le nom du chef, accolé à un restaurant et à une brasse-

«il y a un manque cruel de soutien et de visibilité dans notre région, comme dans beaucoup d'autres»

rie, est une référence culinaire depuis plus d'une décennie. David Burgarella a pourtant décidé de repartir de zéro et d'ouvrir dans quelques mois une adresse plus confidentielle, sur le toit de son hôtel, avec vue imprenable sur les montagnes.

Sources vives

«J'ai commencé ici il y a 22 ans, en partant de rien. Il y a dix ans nous avons ouvert la table gastronomique avec Katy, ma femme, qui a abandonné sa carrière de comptable pour rejoindre l'aventure. Aujourd'hui nous faisons 110 couverts à la brasserie, dans un village de 4 500 habitants, et nous continuons de proposer une cuisine créative, profondément ancrée dans le terroir aveyronnais. Nous sommes sur la route de Compostelle, et dans une région riche en talents culinaires, mais nous restons cependant isolés des regards médiatiques. À 50 ans, mon ambition est désormais de me recentrer sur l'essentiel, d'aller vers encore plus de simplicité et de dépouillement, et de continuer à évoluer dans ma cuisine. Le nouveau restaurant me permettra d'approfondir mon exploration des saveurs de l'Aubrac, et d'en transmettre encore mieux les contrastes».

Au lac de Saint-Andéol, près du pont de Marchastel ou vers la cascade de Déroc, David Burgarella pêche la truite, le sandre

ou le goujon, qu'il met ensuite à son menu. Aux branches des sapins, il cueille des bourgeons pour en faire des pickles. Dans les fourrés, ce sont les mûres qu'il récolte pour les travailler elles aussi dans ses plats. La viande qui mûrit — sans excès — dans son garde-manger vient bien évidemment des plateaux de l'Aubrac et lorsqu'il sert l'incontournable Farçou — la galette de blettes et de persil typique de l'Aveyron — il la transforme en une ode à ses pérégrinations en altitude. Une salade d'herbes, un sorbet au persil, une crème de blettes, les bourgeons de sapin et les mûres à l'aigre-doux viennent embrasser le palet tout juste poêlé, le tout posé sur une lauze anthracite.

Paris aller-retour

Le clin d'œil au charbon n'a rien d'anodin. David Burgarella assume la référence aux bougnats, émigrés en masse des contreforts du Massif central, qui ont bâti la trame de la restauration parisienne. «Mes grands-parents avaient un café-charbon, j'ai moi-même grandi dans l'est de la capitale et j'aime jouer avec cet héritage dans mes plats, que ce soit dans la mise en scène ou dans la composition, par exemple en travaillant des œufs de caille au charbon végétal... Mes racines sont à Nasbinals, à quelques kilomètres



au nord d'ici, en Lozère. J'y suis revenu à 17 ans, après le décès de ma mère, et je n'ai plus quitté l'Aubrac. C'est mon identité, celle de ma cuisine; c'est la vibration que je veux transmettre à nos convives, avec maîtrise et technique mais sans faux-semblants, sans artifices».

Son CAP de cuisine et son BTS hôtellerie en poche, David Burgarella a frotté son tablier à tous les pans de la restauration, des grandes maisons à la plus simple des brasseries, pendant près de 30 ans. Une expérience du terrain qui lui a permis de toujours garder les pieds sur terre, et de connaître la valeur inestimable d'une équipe solide. *«Il faut savoir s'entourer, et pouvoir compter sur des gens professionnels mais surtout motivés. Cela devient de plus en plus difficile à trouver... J'ai la chance d'avoir un second formidable, Romain Bollow, formé dans les établissements de monsieur Bocuse, et un chef de partie tout aussi formidable, Ibrahim Halifa. Mais c'est avant tout l'association avec Katy qui constitue la charpente de notre projet. Jour après jour, nous nous battons côte à côte pour faire vivre notre rêve».*

Seconde jeunesse

Conseillerait-il à sa fille Romane, qui dormait bébé pendant les services dans la

tour de la brasserie qui porte son nom, de reprendre le flambeau dans quelques années ? *«Je lui dirais de faire 30 couverts, pas plus. De vivre, de ménager l'aspect privé et personnel. De façon générale, les choses sont devenues très dures pour les jeunes, il y a un manque cruel de soutien et de visibilité dans notre région, comme dans beaucoup d'autres. J'ai parfois le sentiment que nous sommes délaissés, par les guides autant que par les médias. Sorti des grandes villes ou de leur périphérie, il est difficile d'exister. Et pourtant, en zone rurale, nous avons encore plus besoin de ces coups de projecteurs pour attirer les clients dans nos établissements».*

Loin de sombrer dans l'amertume, David Burgarella préfère regarder vers l'avenir et embrasser le changement. En laissant de côté l'ambition d'une étoile fuyante et en réinventant sa cuisine. Penché sur ses fourneaux, alors qu'il prépare son sublime aligot à l'ancienne, étirant la tome et les pommes de terre comme une trame prête à être tissée, il évoque à nouveau son attachement à l'Aubrac et sa volonté profonde d'en mettre en lumière la beauté rugueuse. *«Sur le plateau, le long des chemins de transhumance et de pâturage, on trouve des burons. Ce sont des constructions traditionnelles en pierre recouvertes de lauzes qui abri-*

taient les bergers. Un grand nombre se sont transformées en auberges. On y sert des mets simples, de la charcuterie, du fromage. C'est cette pureté que je veux reproduire dans mes assiettes, celle des produits mais aussi celle des sensations, de la nature. Emmener mes convives sur les sentiers de l'Aubrac et leur en faire ressentir toute la puissance tellurique».

Maison Burgarella
3 place Saint-Georges
12500 Espalion



EMMANUEL RENAULT



EMMANUEL RENAUT

«Un livre c'est surtout la transmission»

Par
Jean Pierre
Montanay

Photo
DR

Dans son restaurant «Flocons de sel» niché dans le bel écrin de Megève, Emmanuel Renaut élabore, en altitude, une cuisine montagnarde au plus près de ses 3 étoiles conquises en 2012. Après plusieurs mois de travaux de rénovation, le restaurant rouvre ses portes cet automne. L'occasion pour le chef de regarder en arrière, d'évoquer sa passion pour la cuisine, et le terroir savoyard en particulier. Une passion qui l'a poussé à se lancer dans l'écriture de plusieurs ouvrages, quasiment exclusivement dédiés aux recettes et aux produits de la montagne.

Quelle est votre motivation à écrire des livres de cuisine ?

« Je ne publie pas de livres pour me faire plaisir, mais pour laisser une trace. Je suis animé par le terroir, un livre c'est surtout la transmission : transmettre un état d'esprit, des recettes que certains prendront plaisir à feuilleter demain lorsque nous ne serons plus là. Si j'avais un seul vœu à faire, j'aimerais que mes livres arrivent à inspirer quelques jeunes et à les convaincre de se lancer dans la cuisine, cela suffirait à mon bonheur. J'ai été moi-même inspiré dans ma carrière par des livres importants comme « La nature dans l'assiette » de Georges Blanc. On regarderait ces ouvrages avec un œil différent aujourd'hui, on se dirait peut-être que c'est complètement has been, mais ce sont pourtant ces livres qui ont inspiré ma cuisine. »

Votre dernier livre concerne encore et toujours la montagne, mais cette fois il s'agit des vignobles d'altitude pour lesquels vous avez de l'admiration ?

« C'est un terroir qui bouge énormément et je trouve ces

vignerons très attachants ; or, personne n'avait rien écrit auparavant sur ces hommes qui exploitent les vignes des pays du Mont-Blanc. Il n'existait pas de livre pour rendre hommage à leur savoir-faire. Désormais, chaque vigneron a droit à quelques pages pour raconter son histoire comme il le souhaite. J'ai également écrit ce livre par passion pour le vin, on part d'un mono-produit et on arrive à faire des choses tellement différentes en termes de rendu final... Dans le vin, il y a un terroir, certes, mais aussi et surtout la main de l'homme ou de la femme qui le travaille. »

Vous arrive-t-il de lire les ouvrages de vos confrères chefs ?

« Pas beaucoup, je dois l'avouer ! J'en possède énormément mais je suis plus attiré par les livres anciens que par les nouveaux. Ces livres anciens sont des photos de la cuisine à un certain moment dans le temps. Si on regarde la cuisine de montagne par exemple, il y a 50 ans, elle était complètement différente, il y a eu une vraie et belle évolution à laquelle je pense avoir participé, et qu'on transmet par les livres. Les ouvrages de mes contemporains ont tendance à beaucoup se ressembler ; ce que j'aime plutôt ce sont les livres de cuisines publiés par des chefs inspirants comme Pierre Gagnaire ou Alain Passard qui ont des signatures fortes. »

Le temps de lire

« Lorsque je suis en vacances, je prends le temps de lire essentiellement des livres « faciles » comme des polars. J'aime les romans policiers classiques et j'ai un petit faible pour certains auteurs connus comme Harlan Coben.



Dans la bibliothèque d'Emmanuel Renaut

Livre culte

« Si je ne pouvais n'en garder qu'un, je partirais sûrement sur l'œuvre d'Escoffier au sens large. Mais il s'agit davantage des bibles, plutôt que des livres cultes. J'adore ses écrits, car on y apprend beaucoup sur la façon de cuisiner autrefois. À l'époque, se préparaient des repas gargantuesques avec des moyens sans limite, incroyables avec une multitude d'ingrédients et un personnel pléthorique, mais tout cela ne semble plus possible aujourd'hui. »

Montagnard

« Bien sûr, j'ai beaucoup lu d'ouvrages sur l'alpinisme ! A une époque de ma vie, j'ai dévoré tous les classiques de Roger Frison-Roche comme « Premier de cordée ». Ces lectures remontent à un petit moment, mais il peut m'arriver encore de tomber sur un livre d'alpinisme sur une étagère et de le relire avec un certain plaisir. »

À table Paris! Une Seine gastronomique toujours plus dynamique

Au beau milieu de l’automne, il faut se câliner le moral pour attaquer la dernière ligne droite de 2025. Ça tombe bien, côté food, Paris est fort de réconfort ! Voici 5 adresses, sélectionnées par Omnivore, qui vous donneront le sourire et suffisamment d’énergie pour tenir jusqu’aux fêtes de fin d’année.

Par
Rodolphe Pelosse



De Vie

22-24 Rue Saint-Sauveur — 75002, Paris
Du mercredi au lundi 18h-01h
Comptez entre 20 et 40 €

Il y a des lieux qui intriguent... *De Vie* est de ceux-là. Un concept food + cocktails qui pourrait faire lever un sourcil, mais en backstage, une team de pros ultra calés et bien affûtés : cuisine d’un côté, mixologie de l’autre. Un double savoir-faire qui met direct en confiance. Ici, les plats s’assemblent comme des cocktails, et les cocktails comme des plats. Fermentations, récup’, associations de goût : les deux mondes se frottent et s’embrassent dans un joyeux ping-pong de textures, le tout empreint de la culture anglo-saxonne des tauliers. Côté assiette, *be ready* : chips de champis et sauce ranch d’épluchures, scones à la fraise en entrée, joue de lotte façon *fish & chips* avec tartare d’asperges fermentées, cabillaud sous sauce hollandaise maqué avec une mousse de moules fumées, volaille aux morilles, dessert lacté au foin... Notre *crush* ? Une salade de tomates marinées, concombre, shiso, huile aux feuilles de figuier. Comme une douche fraîche en plein coup de chaud ! Déroutant, un poil barré et subtilement british !



Sain boulangerie

23 rue des Gravilliers — 75003, Paris
Du mardi au samedi
07h30-14h30 et 16h15-20h
Dimanche 08h-20h
Panier moyen autour de 15 € pour les plus gourmands

Un lieu qui casse les codes sans en faire des tonnes. Plus spacieux qu’une boulangerie tradi, plus lumineux aussi, avec ce petit truc en plus qui donne envie de s’attarder. Des pains en pagaille, des viennoiseries de pâtissier, des pâtisseries de boulanger, des créations qui brillent en vitrine comme des bijoux dorés. Le genre d’endroit où tu entres pour un croissant, et d’où tu ressorts avec un sac plein, et des miettes au coin de la bouche. Sur la droite en entrant, quelques tables pour se poser. Et là, c’est l’île de la sensation : ici, on peut petit-déjeuner. Vraiment. Pas un café fade avec des tartines toutes molles. Non. Des œufs sous toutes les coutures, des jus pressés, des assiettes bien senties... et même un petit « croissantDwich » pour les plus joueurs. Quelques fidèles y font leur pèlerinage chaque matin, sans excuse, juste pour le kiffe. Et franchement, on les comprend. Un gros coup de cœur pour le cinnamon roll, la tornade, et les chouquettes pralinées fourrées à la crème fraîche.





Bouyon

80 rue de Belleville — 75020, Paris
Du lundi au jeudi 19h-22h30 |
Vendredi et samedi 19h-23h30
Comptez environ 30 €

La vibe parisienne est doucement en train d'être submergée par la culture afro. C'est vrai pour la musique, la mode, le design et évidemment pour la food! Le point de bascule? Un certain Mory Sacko, chef star au sourire déconcertant, qui a ouvert la voie. Depuis, une génération de chefs inspirés s'est levée, bien décidée à faire rayonner la richesse culinaire de l'Afrique, fièrement et joyeusement. À Paris, c'est dans le quartier funky de Belleville que se situe l'épicentre de ce mouvement. Et en haut de la rue de Belleville, le régaleur en chef s'appelle Diadié Diombana qui a ouvert *Bouyon*. Il revendique une cuisine « afro descendante » qui mêle le meilleur de la gastronomie de l'Afrique (Mali, Cameroun, Bénin, entre autres), pour le réunir dans des assiettes qui donnent le smile et vous font voyager en mixant les racines mais aussi les styles, passant de la street food à la bistronomie sans aucun complexe, et avec brio! Il prend le meilleur pour en faire le meilleur! Ouvrez vos oreilles et vos papilles, l'Afrique déboule en force dans vos assiettes!



Burger Fermier

Marché des Enfants Rouges,
39 rue de Bretagne — 75003, Paris
Du mercredi au vendredi 12h-14h |
Samedi et dimanche 12h-15h30
Comptez environ 15 €

Alors oui, on vous entend... Le burger, c'est un peu la Beyoncé de la street food mondiale. Il met tout le monde d'accord, de Tokyo à Buenos Aires, de Londres à Los Angeles. Si vous n'avez pas le temps d'aller aussi loin, foncez dans le 3^e arrondissement de Paris, où nous avons dégusté LE burger. Le vrai. Celui qui te cloue au sol. Le Burger Fermier, les amis. Un monstre de tendresse et de caractère: buns briochés dorés comme un matin d'été, viande rouge aussi juteuse qu'une pêche de vigne, sauce maison à se lécher les doigts jusque sous les ongles (aucune gêne, on est entre nous). Et puis les frites... ah les frites. Croquantes, dorées, du genre trop bonnes pour être raisonnables. Tout ça posé au comptoir du Marché des Enfants Rouges, au cœur du brouhaha joyeux, des effluves de cuisine du monde, des rires en vrac... Paris qui vit, Paris qui mange, Paris libéré. Fermez vos yeux: ici c'est Paris.



Le Savarin

4 rue de Navarin — 75009, Paris
Tous les jours
12h30-14h et 19h30-21h30
Comptez entre 40 et 50 €

Vous voyez ces restos où l'on s'assoit en sachant que tout va bien se passer? Où l'on ne feuillette pas la carte avec anxiété, mais avec gourmandise? *Le Savarin*, c'est exactement ça. Une valeur sûre, peut-être sans chichis mais non sans panache. Dans l'équipe, on retrouve les mêmes aux manettes que chez *Pantruche*, *Caillebotte* ou *Le Coucou* (un petit bijou aussi, soit dit en passant). Autant dire qu'on est en très bonne compagnie, et dans l'assiette, ça se confirme. D'abord, les cannellonis de crabe débarquent, non pas en panier, mais dans leur petit bain de sauce tom kha. Ensuite, cette épaule d'agneau, toute en rondeur, fondante comme un moelleux au chocolat qui aurait viré salé — un vrai dessert carnivore. Et puis le clou: le vol-au-vent de lotte. La lotte est dodue, les légumes croquants, le tout marié à une sauce qui chatouille... Un plat qui ne reste pas longtemps entier. Instantanément attaqué, instantanément terminé. Bref, ici c'est le genre de table qui vous veut et vous fait du bien, simplement, amoureusement. Brillant Savarin.



Pascale Pérez

Les Chefs à Saint-Tropez

Pascale Pérez est la fondatrice et la gérante de l'agence Sun 7 Graphic, basée à Saint-Tropez, spécialisée en communication et en imprimerie. Elle édite notamment le magazine *Turquoise*, et organise, depuis 5 ans, l'événement *Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs*, rendez-vous incontournable de lancement de la saison estivale sur la Côte d'Azur, dont Transgourmet est partenaire.

Par Christophe Jean Joseph

Photos Léa Gil



Naissance d'un événement

En 2020, Pascale Pérez, bien connue des acteurs économiques locaux, est sollicitée par un collectif d'hôteliers du Golfe de Saint-Tropez désireux de créer un événement d'ouverture de saison. Car si *Les Voiles de Saint-Tropez* existaient pour en marquer la fin, rien n'était dédié à son lancement. Les hôteliers se réunissent donc cette même année, avec la volonté de réfléchir à un événement centré sur la gastronomie. Pascale Pérez est appelée à accompagner la naissance de cette manifestation, qui verra le jour un an plus tard.

Le chef de Saint-Tropez

Arnaud Donckele, chef de *La Vague d'Or* à Saint-Tropez, trois étoiles au Guide Michelin et élu meilleur chef du monde par ses pairs en 2018, est contacté.

Il décline l'invitation : selon lui, les chefs sont déjà trop sollicités par les nombreux événements gastronomiques existants. Mais il a une idée : ne pas organiser un énième festival de chefs mais plutôt un marché de producteurs — tous situés dans un rayon de 200 km — où les chefs seraient les « faire-valoir » des artisans. C'est ainsi que naît, en 2021, *Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs*, d'abord dans un format restreint, en raison de la pandémie de Covid-19.

Un événement fédérateur

Dès la première édition, l'enthousiasme est palpable, tant chez les participants que chez les visiteurs. « *Nous avons immédiatement senti qu'il se passait quelque chose de magique, que les chefs étaient détendus, l'atmosphère exceptionnelle, et les producteurs plus qu'heureux* », confie Pascale Pérez. Et le cadre joue pour beaucoup : début mai, Saint-Tropez est encore épargné par le tumulte estival, et les festivités se déroulent dans une atmosphère intime, élégante, mais sans excès. « *Nous avons installé nos producteurs sur des tables particulières, nappées, ombragées de parasols blancs... tout était assorti, élégant. Et les chefs locaux se sont volontiers prêtés au jeu des démonstrations* », précise l'organisatrice de l'événement.

Le développement

Pour cette première édition, Arnaud Donckele, Éric Canino, Vincent Maillard ou encore Philippe Collinet ouvrent leur carnet d'adresses afin d'inviter une quarantaine de producteurs locaux. L'énergie est telle que l'équipe organisatrice se convainc rapidement qu'avec des moyens supplémentaires, un développement d'envergure est possible — notamment en accueillant des chefs venus de tous horizons. L'événement repose d'abord sur l'association des commerçants de Saint-Tropez (*Esprit Village*), mais il devient vite nécessaire de créer une structure dédiée à la gestion de ce grand marché de producteurs. Naît alors l'association *Les Chefs et les Producteurs fêtent les Artisans*, dont le bureau est composé d'un Président d'Honneur (Arnaud Donckele), de deux Présidents (Vincent Maillard et Sydney Biasotto), d'un secrétaire (Augustin de Margerie) ainsi que d'un trésorier (Nicolas Runde). D'autres membres, chefs, producteurs et artisans, complètent ce groupement engagé. L'événement rassemble ainsi chaque année depuis 2021 les grands noms de la gastronomie française, qu'il s'agisse de chefs reconnus (Glenn Viel, Cédric Grolet, Stéphanie Le Quellec, Maxime Frédéric, Cyril Lignac ou Gérard Passedat) que des jeunes talents d'aujourd'hui et de demain (Tom Meyer, Nadia Sammut, Jorick Dorignac, Manon Santini, Yann Couvreur, Camille Delcroix ou Jean-François Têtedoie).

LES PARTENAIRES

Si la manifestation existe, c'est évidemment grâce aux 400 000 € de budget alloué, dont une large part est soutenue par la municipalité, mais aussi par l'implication précieuse de nombreux partenaires. Les hôteliers de la région hébergent gracieusement tous les participants, à l'image de Kon Tiki (165 bungalows concédés à Pampelonne), de l'Hôtel de Paris ou encore de la Messardière. Et parmi les soutiens majeurs figure également Transgourmet, partenaire incontournable pour les ingrédients.



400 k €

de budget (non valorisé)

140

chefs présents

150

producteurs



« Nous sommes une petite structure, des artisans de l'événement. Nous avançons avec nos partenaires en veillant à leur offrir une belle visibilité, tout en respectant l'esprit du lieu. Nous sommes à Saint-Tropez, dans un petit village, et *Les Chefs fêtent les Producteurs* doit rester à cette échelle. » Pascale Pérez

TRANSGOURMET

La mise en relation avec Transgourmet est due au photographe et artiste Patrick Rougureau. Pascale Pérez souligne que ce partenaire « *a su faire la différence par son approche humaine* ». Car chaque partenariat est validé par un comité décisionnaire, présidé par Arnaud Donckele. Ce soutien permet l'organisation de démonstrations par les chefs, et de soirées événementielles où les ingrédients sont fournis. Ce sont d'ailleurs les seuls moments où peuvent naître des opportunités commerciales, car, rappelle Pascale Pérez, *la manifestation n'est pas une foire*. Aucun logo n'est affiché en grand ou de façon ostentatoire. Tous les participants sont invités, logés et nourris, et les visiteurs dégustent gratuitement les plats préparés par les chefs.



Glenn Viel

Parrain de l'édition 2025



Mauro Colagrecco

Parrain de l'édition 2026



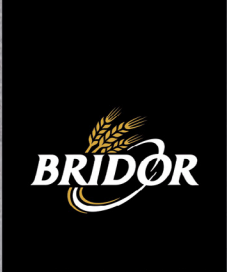
Cédric Grolet

Président du concours de la Meilleure Tarte Tropézienne 2025

Les pains signés

Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE



DÉVELOPPÉS EN PARTENARIAT
AVEC FRÉDÉRIC LALOS,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
BOULANGER, CES GRANDS PAINS
AUX QUALITÉS BOULANGÈRES
EXCEPTIONNELLES NOUS
PROJETTENT IMMÉDIATEMENT
DANS UN FOURNIL.



84%

DES FRANÇAIS
AIMENT LES PAINS
DE CARACTÈRE*



DÉCOUVREZ TOUTES
NOS RECETTES DE
TARTINES CRÉATIVES
ET GOURMANDES AVEC
LA COLLECTION BRIDOR
SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Le pavé aux noix
223229



La baguette
de campagne
212906



Le grand pochon
402867



Le pain muesli
404647

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

*Étude Bridor auprès de 1000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

**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
Thibault Brunat Mondon
Maryam Lévy
Clément Charbonnier
Remi Héluin
Rodolphe Pelosse
Peyo Lissarrague
Jean-Pierre Montanay

DESIGN GRAPHIQUE
Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Claire Gaby
Romain Guittet
Léa Gil

ILLUSTRATEURS
Clément Charbonnier
Lou Rihn

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 papago caramel 160 g.
Octobre 2025



TRANSGOURMET



SIRH/4 OMWVIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

