

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#13



Encore de très beaux fils conducteurs que nous tirent les professionnels de la restauration invités à collaborer à cette dernière Revue T de l'année, du MOF Pâtissier Yann Brys aux créateurs de Dark Kitchen, concept limpide de restaurant pour livraison à domicile. Des héritiers d'un savoir-faire familial, tels Nadia Sammut et sa vision positive, qui tient désormais les rênes de la Fenière, à Cadenet après sa mère Reine; ou Frédéric Bourgoin en Charente, qui y fait « un cognac de terroir, sans assemblage, sans filtrage, sans colorants ni ajout de sucre », qui n'a pas échappé à la Playlist élaborée par Transgourmet et Omnivore. Des héritiers d'une histoire culinaire, faite de rencontres et d'ancrages comme à Sydney, aux antipodes dans Hors Frontières. Notre rubrique qui voisine avec d'autres camarades, en guise de cadeau de fin d'année dans cette édition: trois nouveaux formats pour vous emmener plus loin encore dans la découverte de la terre à la cuisine, pour décortiquer les nouveaux univers de la restauration. Bons voyages.

La rédaction

#13

SAISON

p. 3

PÂTISSERIE

Tourbillon abricot citron basilic de Yann Brys p. 6

HORS FRONTIÈRES

Sydney (Australie) p. 8

SCAN

Les tables de Donny Imbroisi p. 10

UN PRODUIT / UN CHEF

Martin Pourret par Maxime Voisin (De Sol et d'Ardoise, Orléans) p. 13

LE GESTE

Conduire la vigne p. 16

LE GRAND ENTRETIEN

avec Nadia Sammut (La Fenière, Cadenet) p. 18

PORTRAIT

Bourgoin Cognac p. 22

PAROLES DE PRO

avec Sophie Cornibert (Fulgurances, Paris) p. 26

BIBLIOTHEQUE

Éric Frechon (Le Bristol, Paris) p. 29

SELECTION

Top 5 de microbrasseries p. 30

RESEAUX

Dark Kitchen p. 32







ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

La race Aberdeen Angus provient exclusivement des collines onduyantes de la région de l'Aberdeenshire et des Highlands, au Nord de l'Écosse. Dès que les conditions climatiques le permettent, les bœufs profitent des terres fertiles de cette région pour pâturer à volonté, au sein d'une centaine de fermes familiales. La viande de bœuf Aberdeen Angus est fine, très persillée et juteuse. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

LA SAISON



1 Pigeonneau royal

Pigeonneau royal nu
Pièce de 540 / 600 g

Code 998644

Élevé dans la pure tradition par quelques familles dans la région de Maulevrier, en Pays de la Loire, ce pigeonneau grandit dans des volières en semi-plein air. À sa naissance, il est exclusivement nourri au « lait de jabot », lactation produite par les pigeons mâles et femelles, très riche en protéines et en lipides. Du dixième jour à l'âge adulte, l'alimentation du pigeonneau intègre progressivement des céréales broyées pour se terminer avec des grains entiers : 80 % de blé et

de maïs et 20 % de compléments à base de céréales, vitamines et minéraux. Pour élever une nichée de deux pigeonneaux de 500 grammes en moyenne, pas moins de sept kilos de céréales sont nécessaires. Toute l'attention portée à l'élevage du pigeonneau permet d'obtenir une volaille d'exception, à la chair rosée et aux saveurs giboyeuses.



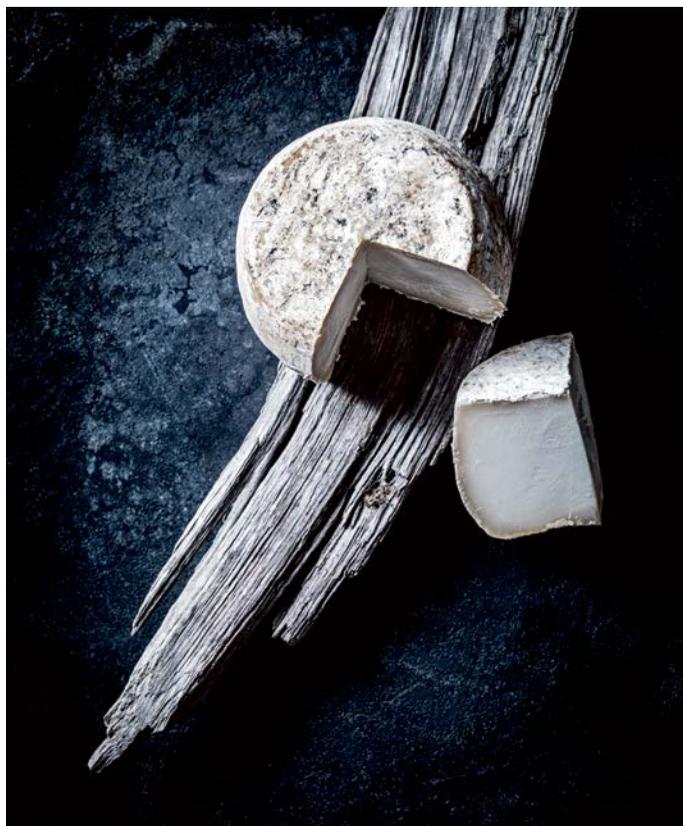
2 Potiron de Sologne

Pièce de 5 kg

Code 301171

Au lieu-dit de la Noue, en Sologne, la famille Bourdillon s'affaire à produire des cucurbitacées de qualité. Initialement producteurs de mugnets, Jean-Luc, surnommé « l'homme à casquette », s'est lancé dans la culture de coloquintes et citrouilles en 2000. Aujourd'hui, les potirons et potimarrons sont rois et se plaisent particulièrement dans le sol sableux du terroir solognot. L'exploitation prône une agriculture propre en limitant drastiquement les insecticides, privilégiant le désherbage mécanique

ou manuel et l'intégration de coccinelles pour éviter la prolifération de pucerons, et en bannissant les herbicides et les traitements après récolte. Ici, les sols sont vivants. Les potirons cultivés sont de variétés ventoux, musquée de Provence et mini-musquée. Après une centaine de jours, les courges de 4 à 8 kilos sont coupées et finissent de murir et de sécher dans le champ. Ronds, aplatis et cannelés, les potirons présentent une peau lisse d'un joli brun marbré de vert.



3 Tomette de brebis entière de Corse au lait cru

Pièce de 400 g

Sur l'île de Beauté, dans la vallée de Fiumorbo, au Nord, Antoine Ottavi fabrique et affine ses fromages en famille. Les méthodes de fabrication locales sont transmises de père en fils depuis 1896. Ici, le lait de brebis provient d'une soixantaine de producteurs locaux. Pour fabriquer sa tomette de brebis au lait cru, le lait est caillé, moulé, égoutté, salé puis affiné pendant un mois et demi à deux mois, de manière artisanale. Le résultat : un fromage à pâte pressée, à croûte fleurie et

beige, une pâte blanche et lisse et une texture fondante que Marie Quatrehomme, Meilleure Ouvrier de France fromagère, a sélectionné pour Transgourmet, car outre le respect des méthodes d'antan, la tomette est un fromage de terroir et de caractère.



4 Turbot

Transgourmet Seafood

Chez Étoiles et Mer, le respect du cycle de la nature et la pêche responsable sont primordiaux. Les turbots sauvages sont pêchés au filet d'avril à fin août, autour de Belle-Île-en-mer. Ils doivent peser au minimum deux kilos, et sont ensuite placés dans des viviers oxygénés à bord du bateau avant d'être rapatriés à Lorient, où ils vivent pendant deux jours dans des bassins à fond sablonneux et à la lumière bleue pour éviter tout stress. À la demande du client, le turbot est ensuite ikéjimité, technique japo-

naise qui consiste à préserver un maximum de fraîcheur et le goût de la chair en sectionnant les terminaisons nerveuses le long de la moelle épinière, grâce à un poinçon, une tige en métal très fine (voir le Geste de la Revue T6). Grâce à cette technique, sans aucune souffrance pour le poisson, les muscles ne se contractent pas et la chair reste d'une très grande qualité. Elle peut se conserver jusqu'à douze jours, et va se bonifier, s'affiner et dévoiler des arômes iodés plus prononcés.

French Touch*



DE MAINS EN MAINS,
DONNEZ LE GOÛT DE L'AUDACE...

L'Agneau du Bocage Normand

Sébastien et Jules Fais



*L'Excellence,
la crème de la crème!*



*la touche française

Le tourbillon abricot, citron et basilic de Yann Brys

Par Jeanne Favas
Photos Stéphane Bahic



Petit, Yann Brys était toujours le premier à table. Ado, il cuisinait chaque samedi un gâteau pour le déjeuner de famille dominical. De l'enfance, il a gardé sa gourmandise et son besoin de faire plaisir. Après Fauchon, le Concorde Lafayette, le Bristol et Dalloyau, le MOF pâtissier a réalisé son rêve d'enfant : ouvrir sa propre pâtisserie, Le Tourbillon, soit le nom de sa technique de pochage.

Les principes

Pas de bonne pâtisserie sans excellents produits. Depuis mai 2018 (ouverture de son labo à Saulx-les-Chartreux, dans l'Essonne), le pâtissier se rapproche des artisans du coin, comme cet apiculteur qui lui livre du miel. Mais travailler des produits ultra-

locaux est impossible, ici sont cultivés beaucoup de légumes mais peu de fruits. « Mon rêve serait d'avoir mon propre verger. » En attendant, le MOF pâtissier privilégie les produits de saison et de régions françaises (gariguettes de Plougastel, beurre des Charentes AOP, framboise Tulameen...). L'équilibre du sucre l'obsède également – un travail amorcé chez Dalloyau – et se retrouve en filigrane dans toutes ses créations, car « trop de sucre, ça brûle les saveurs. »

La technique

« La technique du tourbillon est née chez Dalloyau. Pascal Niau (directeur de la création à l'époque, ndlr) et moi cherchions un rayage original pour la galette. Nous avons utilisé un tour de potier et le visuel fut très graphique. Quelques années plus tard, j'ai voulu pocher le gâteau de fête des mères avec le tour de potier. J'ai trouvé la douille idéale au Japon, et ai fait des tests. Cette technique s'est démocratisée au concours des MOF, avec ma tarte au citron et son tourbillon. » Depuis, elle a été reprise par de nombreux pâtissiers à l'instar de Cédric Grolet, Christophe Michalak ou Johan Martin... « Au début, ça m'a un peu énervé, car c'est beaucoup de travail et d'énergie, et les gens se l'approprient avec une grande facilité. Et puis finalement je suis content de laisser une petite trace dans le patrimoine de la pâtisserie. »

L'idée

« La recette du Tourbillon abricot, citron et basilic est née en 2015. Les notes de basilic vont donner

le côté floral et frais, l'abricot apporte de la douceur, le citron de l'acidité et de la fraîcheur et le croustillant, à base de céréales, va donner toute la texture et du relief à la dégustation. C'est une pâtisserie sans gluten mais ce fut un hasard : j'utilise peu de farine pour une histoire de texture, de gourmandise, de moelleux, d'onctuosité... Elle a tendance à sécher les biscuits. L'essentiel, c'est qu'à la dégustation naisse une émotion. »

Pâtisserie Tourbillon

2 Avenue Salvador Allende
91160 Saulx-les-Chartreux

Brach Hôtel Pâtisserie

1-7 rue Jean Richepin
75016 Paris

LA COMPOSITION

1 Palet croustillant

Un appareil de corn flakes grillés avec des fruits secs, de la purée d'amandes et du chocolat fondu

2 Biscuit moelleux aux amandes

3 Compotée Abricot

Réalisée avec de la pulpe d'abricot

4 Crémeux Citron Basilic

5 Ganache montée ivoire

Ganache citron vert-coco-vanille qu'il laisse reposer 24 heures avant de la foisonner (monter au fouet)

6 Pistolage Neutre Vanillé

7 Décors

Mikados ivoire / Nappage Abricot





HORS FRONTIÈRES

Sydney en fusion

Dans cette ville au bord de l'eau, art de manger et art de vivre ne font qu'un. Se caler sur le bon fuseau horaire, voilà la seule condition pour profiter de tout ce que Sydney peut offrir.

Par Kim Levy

À l'heure du repas, passants et baigneurs gravitent autour des planchas publiques installées à trois mètres de l'eau. La grillade en plein soleil, au pied d'arbres sans ombre d'où quelques cacatoès malicieus se tiennent prêts à fondre sur les assiettes, figure parmi les expériences sans lesquelles Sydney demeurera un mystère.

Manger à la plage

Cette vie en plein air a une telle importance dans les habitudes locales qu'il n'est pas rare de retrouver dans les restaurants des paniers de pique-nique – l'anti-Deliveroo – à emporter par la clientèle dans les parcs de la ville et sur les pelouses qui surplombent les spots de surf dans les embruns salés.

Dans le quartier chic de Paddington, par exemple, la Fish Butchery compose selon l'inspiration une version piscivore du casseroûte sur du pain des environs,

des terrines de poissons locaux ou de « charcuteries » de poissons, séchés et ficelés tels de jolis filets mignons ❶. L'échoppe reprend tous les codes de la boucherie de luxe et les applique au règne marin. Pour peu qu'on dispose d'une glacière dans la voiture, il pourrait même être tentant d'emporter à la plage les Saint-Jacques à la splendide nacre ou le filet de vivaneau mûré à point. On peut aussi choisir de s'y arrêter pour un généreux fish'n'chips de lingue, arrosé d'un cordial – sirop ou concentré de fruit qui agrmente un cocktail – aux baies du bush, un burger de thon jaune grillé à la braise, truite de l'océan fumée par la maison, crevettes – sauce cocktail – de la rivière du coin.

Bruncher

Le Reuben Hills, perché sur une petite colline plantée de platanes dans le centre-ville, se montre tout à fait représentatif de cet ins-



tant australien qu'est le brunch. Les bruncheurs disposent d'un choix plus que confortable de cafés d'origine, de jus de fruits de saison pressés minute, porridges doux avec l'acidité de fruits rouges frais, de l'horcata (lait végétal, ndr) et des plats d'inspiration mexicaine – terrain de sourcing des cafés oblige. Comme nous achetons des croissants, les Sydneysiders commandent des avocado toasts qui ont accédé depuis la ville à une renommée mondiale.

Précisément parce que Sydney se trouve de l'autre côté du globe, dans la région indo-pacifique, les amateurs de nourriture asiatique ne seront pas déçus du voyage. Preuve que la cuisine chinoise fait partie de l'ADN des lieux, on trouve sans trop chercher une qualité de dim sum rare en Europe. De fins xiao long bao façonnés derrière le comptoir, des canards laqués servis depuis la cuisine centrale, et des dumplings

goûteux. Ici, à nous l'aigre-doux maîtrisé et rondement mené en service quasiment continu.

Autre illustration de cette cuisine sans compromis, le Boon Café dans le très notable China Town de Sydney, sert d'impeccables riz frits aux crevettes ou au porc, sur de coquettes tables dressées dans le coin d'une supérette de quartier. S'y entassent chaque jour d'appétissantes barquettes à emporter, entre les louches, les hachoirs et les monceaux de pitayas. Ce petit café utilise les produits de la ferme biologique de ses propriétaires. La carte courte s'aventure quelques fois sur le terrain d'une fusion pleine de justesse, jusqu'à ce plat de penne de kamut à la citronnelle et aux rondelles de saucisses avec un jaune d'œuf entier pour lier comme une carbonara thaïe et la petite salade de papaye verte qui coupera le feu du piment. L'heureuse expérience ne tient plus qu'à un verre de shiraz nature.

Boire nature

Voilà enfin l'ultime découverte d'un séjour à Sydney : les vins australiens. Dans les rues de Newtown, le nouveau quartier de la fête plus grunge que branchouille, les bars et caves se multiplient qui valorisent des vins non trafiqués. Ces productions que les Australiens appellent « lo-fi wines » donnent des best-sellers multirécidivistes comme les vins d'Ochota Barrels. Cet établissement viticole, en sus de crus classiques, multiplie d'intrigantes expériences sur des cépages rares ici, tels des pinots meuniers et des mourvèdes. À quelques pâtés de maisons, enfin, le marché d'artisans Carriage Works réunit certains des producteurs les plus éthiques de la région et donne à goûter certains produits recherchés, comme les poutargues de la Fish Butchery. Histoire de prendre par soi-même la juste mesure de ce qui se passe dans les assiettes de cette ville des antipodes.

Nos adresses

[Fish Butchery](#)
388 Oxford St,
Paddington NSW
2021, Australie

[Reuben Hills](#)
61 Albion St,
Surry Hills NSW
2010, Australie

[Mr Wong](#)
3 Bridge Lane,
Sydney, NSW,
2000, Australia

[Boon Café](#)
1/425 Pitt St,
Haymarket NSW
2000, Australie

[P&V Wine +
Liquor
Merchants](#)
64 Enmore Rd,
Newtown NSW
2042, Australie

[Carriage works](#)
245 Wilson St,
Eveleigh NSW
2015, Australie

Aux tables de Denny Imbroisi

Illustrations Lou Rihn

Denny Imbroisi, 31 ans, respire la sérénité et la joie de vivre. Le restaurateur italien a ouvert son troisième restaurant à Paris en 2019, Malro, après Ida en 2015 et Epoca en 2017. Trois offres différentes d'une cohérence folle, à l'image du patron.

Cohérence est un mot clé chez Denny Imbroisi, une valeur qu'il ne cesse d'améliorer depuis ses 14 ans, quand il réalise ces tomates cerises confites, sa première recette, là où son père, cuisinier, sa mère et sa tante lui ont donné le goût de manger et de faire à manger, à Mantoue, en Lombardie. «C'était l'époque où je faisais des cakes à tout ce que je trouvais pour les voisins», raconte-t-il.

Déjà, ce sens du partage qui le caractérise aujourd'hui. Une autre valeur qu'il chérit et qu'il donne à voir dans ses lieux. L'assiette est généreuse, les produits de saison, les couleurs à foison, le service à l'avenant... Et à chaque restaurant son identité propre, collant au plus près de la personnalité du chef et de son intention pour chacun des lieux - «Si je voulais la même atmosphère, j'aurais pris le même architecte...». Tout a découlé de leurs échanges : mobilier, vaisselle, musique d'ambiance, coloris, carte... Ensuite, il a mis un chef à la tête des cuisines et organisé, des brigades distinctes mais interchangeable. Ce qui fait que les équipes de Denny forment une jolie et joyeuse famiglia, qu'il récompense au mérite, qu'il emmène dans ses aventures événementielles (nombreuses mais bien réparties dans son agenda - «Un seul par semaine, sinon ça fatigue les équipes»), ou simplement à la découverte d'autres cuisines. Cohérent on vous dit.

STYLE



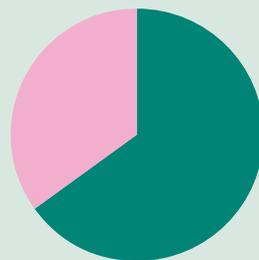
IDA®

C'est le prénom de sa sœur, l'une des femmes les plus importantes de sa vie.

EPOCA MALRO

Pour une cuisine italienne d'époque, dans un décor Art Déco.

Pour une cuisine méditerranéenne, colorée. Le nom est un hommage à André Malraux, qui a contribué à préserver le Haut-Marais, où est situé Malro.



65 hommes pour 35 femmes dans ses 3 restaurants autour d'un effectif fixe de 43 personnes.

1

Ida

Cuisine gastronomique, mixant cuisines d'Italie. Sa première adresse, à mi-chemin entre le bistrot contemporain et l'authentique trattoria.

restaurant-ida.com

Architecte

Émilie Pineau-Valencienne
117 rue de Vaugirard,
75015 Paris

2

Epoca

Restau de quartier. Interprétation de traditionnelles recettes italiennes au fil des époques.

epoca.paris

Architecte

Émilie Bonaventure
17 rue Oudinot, 75007

3

Malro

« Ici c'est clairement une offre commerciale. » Qui propose une cuisine méditerranéenne, du Maghreb à la Grèce.

restaurantmalro.fr

Architecte

David Rodger
7 rue Froissart, 75003 Paris

TICKET MOYEN

**Ida**

65€ le midi, 80€ le soir

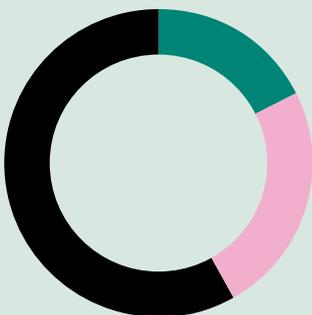
Epoca

25€ le midi, 60€ le soir

Malro

25-30€

CAPACITÉ

● **Ida**

36 couverts assis

● **Epoca**

50 couverts assis

● **Malro**

120 couverts assis

CLIENTÈLE

**Ida**

Business,
30-60 ans

Epoca

Branchée,
20-40 ans

Malro

« Encore plus
jeunes »

PLATS PHARE

**Ida**

La carbonara

Epoca

Carciofi alla Giudia
(artichauts frits à la juive)

Malro

côte de bœuf
Tomahawk à la braise

LE CERCLE

Juan Arbelaez

Son meilleur ami, à la tête de 7 enseignes

Yoni Saada

Chef de Bagnard à Paris

Micaël**Memmi**

Son associé à Malro

MENTOR

**Mauro Colagreco**

(Mirazur, Menton)





MARTIN-POURET PAR MAXIME VOISIN

La recette du faubourg

À Orléans, il y a le vinaigre et la moutarde Martin-Pouret. Il y a aussi le sel et l'ardoise d'un restaurant tenu par un couple formé à l'Arpège, Claire et Maxime Voisin. Rencontre autour d'un céleri.

Par Stéphane Méjanès
Photos Anne-Claire Héraud

Paul-Olivier Claude-
Pierre (à droite)
et David Matheron,
de Martin-Pouret.



Ma première est originaire des Ardennes. Mon second a ses racines en Normandie. Mon troisième arrive du Grand-Est. Mon quatrième est un Francilien pur jus. Mon tout, c'est la rencontre un matin de septembre dans un faubourg d'Orléans. Un faubourg pas comme les autres. Le long de la rue du Faubourg Bannier, longue artère toute droite, on a compté jadis jusqu'à 400 vinaigreries. Et l'on vous parle d'un temps que les moins de 500 ans ne peuvent pas connaître. Par le plus grand des hasards, Claire l'Ardennoise (l'ardoise) et Maxime le Normand (le sel), propriétaires du restaurant De Sel et d'Ardoise, sont voisins de l'usine historique de la Maison Martin-Pouret, la dernière en activité.

Sur le même trottoir

Du numéro 44 au numéro 236, il y a exactement 1 400 mètres. Personne n'avait fait le chemin vers l'autre avant

qu'un plat à base de céleri ne rapproche les jeunes parents (une petite fille née fin 2018) des patrons de Martin-Pouret. À la décharge de Paul-Olivier Claudepierre l'Alsacien et de David Matheron le Boulonnais, ils ne sont officiellement devenus propriétaires de la marque que quelques jours auparavant. Claire et Maxime sont installés eux depuis octobre 2015, après être tombés amoureux dans les cuisines de l'Arpège, où Maxime a passé presque trois ans, de 2011 et 2013. Un long bail chez Alain Passard, sorcier légumier de la rue de Varenne, qui a durablement marqué son style. Après diverses aventures en commun ou en solo, qui ont permis notamment à Claire de se former à la sommellerie, tout en se perfectionnant en pâtisserie, ils ont posé leurs valises à Orléans parce que la ville est à équidistance de leurs familles respectives. Vingt couverts, un office minuscule où Maxime s'occupe

du salé, tandis que Claire fait le grand écart entre la salle et le sucré. Sans oublier le babyphone relié à leur appartement, juste au-dessus, où une nounou s'occupe de leur progéniture trois soirs par semaine, pas plus, leur équilibre en dépend. Une vie qui va être singulièrement bouleversée lorsqu'ils déménageront un peu plus loin dans la ville, fin 2020 ou début 2021, mais pour plus beau et plus grand. En attendant, Maxime pourra aller chercher vinaigre et moutarde à deux pas.

Effluves de vinaigre

Dans une bâtisse reconstruite vaille que vaille après-guerre, Paul-Olivier et David perpétuent le savoir-faire des maîtres vinaigriers et moutardiers d'Orléans, celui que l'ancien propriétaire, Jean-François Martin, dernier de lignée, a su préserver depuis 1797. On comprend mieux en pénétrant dans le saint des saints, une pièce

où règne une chaleur étouffante mais surtout où flotte une odeur presque insupportable qui vous attaque la gorge et les yeux. Le vinaigre en formation, ça pique ! Dans quelques 300 petits fûts de chêne de 240 litres, percés d'un trou pour laisser entrer l'air qui favorisera la fermentation acétique, ce condiment unique prend toutes ses saveurs. Quand le processus ne démarre pas assez vite, les hommes de l'art plongent une baguette plate dans un tonneau bien actif pour prélever un peu du voile recouvrant la surface et aller ensemencher les plus récalcitrants. Au bout de trois semaines, les jus fermentés sont transvasés dans des foudres de chêne, où ils resteront un an, c'est la charte que se sont imposé les créateurs du vinaigre d'Orléans. Pour fabriquer un vinaigre industriel, il faut 48 heures... Depuis l'An 2000, la maison a conservé quelques litres de chaque millésime, un vinaigre de



20 ans d'âge va bientôt être lancé. Il est moins piquant, plus miellé, avec une richesse aromatique qui inspirera certainement les cuisiniers.

À table!

Dans son restaurant, Maxime en est convaincu, lui qui travaille vinaigres (de coquelicot en particulier) et moutardes (celle « du dimanche » a sa préférence) depuis qu'il a ouvert. Il faut dire que la version Prestige a été cocrée avec un certain... Alain Passard. Et c'est autour d'une assiette pleine de relief, physique et gustative, que Claire et Maxime, Paul-Olivier et David, se sont mis d'accord pour se revoir souvent: des lamelles de céleri posées sur un trait de moutarde confite Martin-Pouret, escortées de champignons au vinaigre balsamique Martin-Pouret, de pommes acidulées, avec un trait de jus de volaille à la moutarde du dimanche Martin-Pouret. Total look, total plaisir.

Martin-Pouret
236 rue du Faubourg
Bannier
45000 Orléans
02 38 88 78 49
www.martin-pouret.com

De Sel et d'Ardoise
44 rue du Faubourg
Bannier
45000 Orléans
02 34 50 23 40

À retrouver chez Transgourmet
– Vinaigre d'Orléans au vin rouge (206604)
– Moutarde d'Orléans béarnaise (206600)
– Moutarde d'Orléans sésame (206601)
– Moutarde d'Orléans onctueuse (206602)
– Moutarde d'Orléans cornichons (206603)

Fleur de céleri



Pour 4 personnes
Cuire un céleri entier, avec sa peau, au four pendant 1 heure à 150 °C. Laisser reposer 1 heure four fermé puis 1 nuit au réfrigérateur. Le lendemain, éplucher le céleri, le râper finement à la mandoline. Tailler 500 g de champignons de Paris, les faire sauter à la poêle dans un peu de matière grasse, puis mixer avec une c.à.s. de balsamique.

Éplucher 3 pommes Elstar bio et les cuire à feu doux, à couvert, avec une c.à.s. d'eau. Une fois cuites et le jus évaporé, mixer les pommes. Pour dresser, pocher de la moutarde confite en spirale au fond de l'assiette. En décentrant, déposer les lamelles de céleri en forme de fleur. Disposer autour une quenelle de purée de champignons et deux quenelles de purée de pommes. Parsemer de quelques copeaux de pommes et de champignons crus. Ajouter quelques noisettes caramélisées « en parade ». Napper la fleur de céleri de 100 g de jus de volaille tiède allongé de 50 g de moutarde. Assaisonner avec fleur de sel, poivre noir et huile d'olive.

La conduite de la vigne

Où Julien Brustis, œnologue à la Winerie Parisienne, nous enseigne la conduite de la vigne.

Par Erwann Terrier

La Winerie Parisienne a inauguré fin septembre les vendanges des premières parcelles professionnelles plantées depuis plus de 200 ans en Île-de-France.

La Winerie, fondée en 2015 par les entrepreneurs Julien Bengué, Adrien Péliissié et vite rejoints par l'œnologue Julien Brustis, a créé un vignoble à Davron, une commune rurale située dans la plaine de Versailles, à 25 kilomètres de Paris. En 2017, trois hectares de vignes représentant plus de 16 000 pieds ont été plantés sur un terrain argileux que l'altitude et le vent permanent protègent du gel. « Notre choix s'est porté sur quatre cépages français adaptés au climat local. Pinot noir et Merlot pour les deux rouges ; Chardonnay et Chenin pour les deux blancs », nous explique Julien.



Conduite de la vigne

À l'état sauvage, la vigne est une liane des forêts au développement anarchique. On doit veiller à la domestiquer pour produire des fruits de qualité. Le travail du viticulteur se fait toute l'année et requiert une présence constante. La conduite de la vigne tient compte du cycle végétatif et des conditions climatiques. Elle est répartie en plusieurs étapes, exposées ci-après.



1 Taille

Ce travail commence début décembre. On coupe le vieux bois pour laisser les prochains bois porteurs. On a créé deux bras de

chaque côté, et laissé trois bourgeons sur chacun. La hauteur de piquet est limitée, on coupe tout ce qui dépasse.



2 Labour

Grâce à cette technique, nous n'utilisons ni engrais ni désherbant chimique et polluant. Le vignoble s'est engagé à obtenir son label bio au terme

des trois ans nécessaires à la conversion. L'entretien est en partie automatisé grâce à un robot électrique toulousain piloté par GPS, qui retire les mauvaises herbes aux pieds des vignes.



3 Palissage

Nous utilisons ce système de conduite pour guider nos jeunes vignes. La végétation est contenue dans un ensemble de fils et de piquets qui permettent de contrôler son élévation. La vigne commence à produire des raisins de qualité à partir de quatre ou cinq ans. Elle est en pleine maturité entre 20 et 60 ans.



4 Épamprage

Cela consiste à éliminer les jeunes rameaux qui se sont développés involontairement sur la partie inférieure du pied de vigne. On les appelle des «gourmands» car ils pompent de la sève aux dépens des autres rameaux porteurs de fruits.



5 Relevage

Exercé fin mai, début juin, le relevage permet une bonne répartition du feuillage et la maîtrise de la croissance de la vigne. On utilise pour cela des paires de fils de fer, appelées «leveuses».

On passe les rameaux porteurs de fruits entre les fils d'une paire, reliés entre eux par des agrafes. Les leveuses sont mobiles, afin de positionner progressivement les jeunes rameaux vers le haut.

6 L'Effeuillage

L'objectif est de retirer les feuilles indésirables autour des grappes nouvellement formées pour favoriser l'aération et leur exposition au soleil matinal. Cette

mesure préventive évite aussi le risque d'humidité et de pourriture causé par un champignon, contre laquelle il n'existe aucun traitement en culture bio.



7 Vendanges vertes

Surpris par la vigueur des vignes au terme de la floraison, nous avons coupé un certain nombre de grappes excédentaires pour favoriser la maturation du raisin.



8 Analyses

Fin août, on fait des analyses au laboratoire, en pressant le raisin : la densité de jus et sa viscosité témoignent de la quantité de sucre qu'il contient.



9 Goûter

En septembre, je croque les grains régulièrement. Si on trouve le bon équilibre sucre-acide, si les arômes et les tannins se révèlent quand on les mâche, c'est le moment idéal pour vendanger.



NADIA SAMMUT

« Je veux transmettre le goût du bonheur »

Propos
recueillis par
Amélie Riberolle

Photos
Arnold Jerocki

En baskets et tablier, « mais surtout pas de veste de cuisinier, je déteste ça », elle salue un à un les clients qui achèvent un déjeuner dominical à La Fenièrre, famille, amis, et convives dont c'est la première fois ici. Avant de replonger sur le canapé installé à l'entrée de cette maison, au milieu des livres qui lui sont chers. À l'approche de la quarantaine, Nadia Sammut est chez elle dans cette maison, « bien dans ses pompes » et ses engagements.

Où en est la Fenièrre de cette « transition », de la cuisine de votre mère Reine, à votre « cuisine pour tous » ?

Aujourd'hui, c'est l'envol de ma cuisine à moi. Ma mère, Reine, vit désormais à Marseille mais vient parfois donner un coup de main, au bistrot notamment. J'ai reconstruit l'équipe, qui est aujourd'hui stable, et comprend un paquet d'anciens dont le poste a évolué. Pour autant, je ne me considère pas comme cheffe. Ou alors, cheffe d'orchestre d'un projet qui me passionne et qui passe par l'alimentation, mais ne se réduit pas au restaurant. C'est quelque chose que je ne pouvais pas affirmer

au cours de la transition. Par respect pour tout le monde, et notamment le client historique qui venait acheter du Reine Sammut. Aujourd'hui, tu viens vivre une expérience.

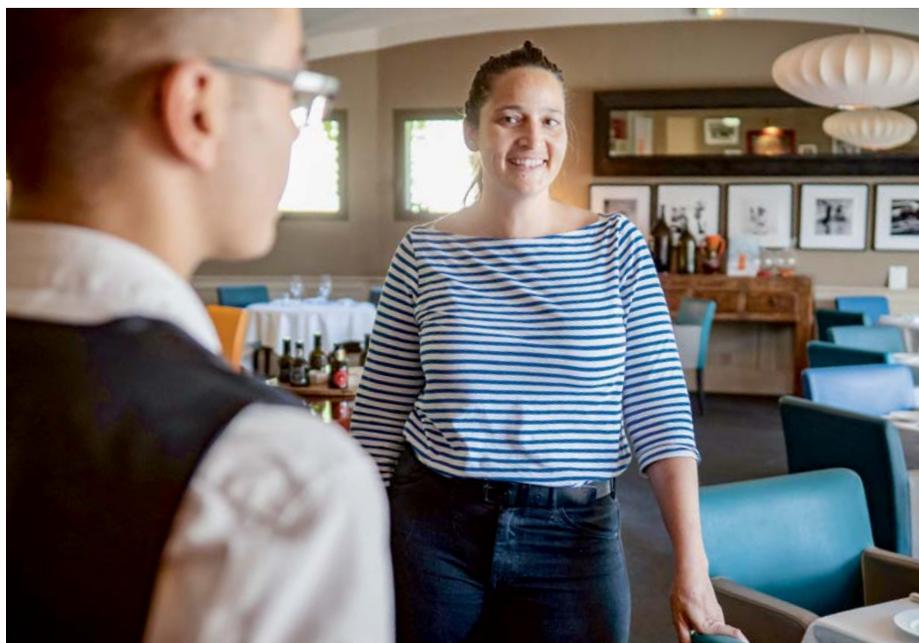
Comment la définir ?

Je veux partager une vision positive. Ce qui me passionne, c'est la terre, montrer la vérité d'un territoire, que ce soit ici ou là où l'on m'invite. Et le territoire, c'est le sol, et les gens. Franchement, 80 % du travail a déjà été fait par les producteurs. Le mien, c'est juste un prolongement. Mais pour ça j'ai besoin de leur compréhension et de leur énergie contagieuse. Cet hiver, je vais faire un travail sur les légumes-racines, en différentes cuissons, fermentations, apportés sur un grand plat en terre et découpés en salle. De la fourche à la fourchette, c'est aussi ça : prendre le temps de raconter le truc de A à Z.

Quels sont les autres vecteurs de ce projet ?

Il y a Kom&Sal, mon entreprise de meunerie, boulangerie et pâtisserie,

Auberge La Fenièrre
1680 route de
Lourmarin | D943 |
84160 Cadenet
aubergelafenièrre.com



« Je veux faire essaimer une conscience alimentaire »

lancée depuis quelques mois sur le MIN de Cavaillon. Qui permet de proposer des produits sans gluten de qualité aux collègues de l'hôtellerie-restauration. Mais aussi de sécuriser économiquement les agriculteurs du coin en leur offrant des débouchés et en incitant à la rotation des cultures. Le nom vient des confréries d'agriculteurs provençaux, comme celle de la cerise du Luberon avec laquelle je chantais sur la place du village quand j'étais petite. La commensalité, c'est le partage à table... Et puis, il y a l'Institut Cuisine libre, pour la formation, en ligne et ici, où ça va prendre plus d'ampleur avec un bâtiment dédié, pour un véritable lieu de vie et de transmission. Je reçois d'ailleurs des propositions, ça veut dire que je vais pouvoir pousser le truc au bout. Je veux faire essaimer une conscience alimentaire.

C'est-à-dire ?

Dans ma démarche, il y a la transmission mais aussi la responsabilité. Un terme fort et engageant, pas encore galvaudé, qui veut dire qu'il faut être conscient des conséquences de ses actes. L'assiette c'est le volant qui contrôle la vie parce que c'est ce qu'on met à l'intérieur de son corps. Et on n'a pas besoin de labels pour ça. Il y a un tas de gens qui travaillent de manière responsable et n'en font pas un argument marketing. Une conscience, ce n'est pas une liste de cases à cocher. L'humain ne s'inscrit pas dans un cahier des charges.

Ça vient d'où, ce sens des responsabilités ?

De mon éducation, déjà, le fameux « tu fais ce que tu dis, et inversement ». Il y a aussi eu la maladie, bien sûr. J'ai passé deux ans alitée (Nadia Sammut est cœliaque, ndlr), à me nourrir de livres, et j'ai choisi de faire comme Jonathan le Goéland, ma bible : « Brisez vos limites, faites sauter les barrières de vos contraintes, mobilisez votre volonté, exigez la liberté comme un droit, soyez ce que vous voulez être ». Me li-

bérer de mes contraintes m'a vraiment permis de me libérer de ma créativité, pour exercer ma responsabilité. Par exemple, à Kom&Sal, je ne pouvais pas utiliser d'œufs frais pour des raisons réglementaires : j'ai décidé de m'en passer !

J'ai la chance d'être investie dans l'instant, car je suis bien placée pour savoir que tout peut s'arrêter. Cet enthousiasme, ce plaisir, ça m'amène à détourner le négatif pour l'emmener vers du positif.

Ce qui se traduit comment au quotidien ?

Ça peut se faire que collectivement, la transmission est donc aussi transversale, comme dans un écosystème qui se nourrit de ces valeurs. C'est moi qui porte le projet, mais j'ai autour de moi un groupe solidaire d'une quarantaine de collaborateurs, dont mon compagnon, Ernest. On construit un truc très humain, ils m'apportent autant que je leur apporte. J'observe en permanence, et quand quelque chose ne va pas je le dis. Je ne crie pas, mais je me sens une responsabilité de les accompagner dans leur vie professionnelle, ils doivent respecter leurs engagements eux aussi, c'est une de mes obsessions. Avec les clients c'est pareil, je suis là pour les amener à lâcher prise et intégrer cette vision positive. Si ça ne prend pas, je me dis que j'aurai de toute façon semé une petite graine qui germera plus tard quelque part. Dans les cours comme en salle, il y a parfois de la méchanceté, des gens à mon avis pas bien dans leurs pompes. Mais ici c'est chez moi, j'impose la liberté et la joie, qui est aussi quelque chose qui se cultive.



BRIDOR

CROUSTILLEZ POUR NOTRE NOUVELLE GAMME
DE TORSADES!

| | | |
|--|---------|----------------------------|
|  | 216 474 | Torsade oignon-fromage 90g |
|  | 216 473 | Torsade pizza 90g |



www.bridordefrance.com

Tél +33 (0)2 99 00 11 67

France : commercialfrance@groupeleduff.com

PORTRAIT

Bourgoin Cognac Une affaire de famille

Par Quentin Guillon
Photos Franck Juéry

Frédéric Bourgoin cultive en Charente un savoir-faire familial et propose depuis quatre ans un cognac atypique, ténace, sensible. Un cognac qui respire le partage et l'échange, aussi.

Il faut descendre une petite route, ceinte de vignes à profusion avant de se glisser dans Tarsac, charmant hameau d'une centaine d'âmes, sur la commune de Saint-Saturnin, en Charente. Une porte cochère grande ouverte invite à la visite, en contrepoint du cloisonnement dont les Charentais sont coutumiers depuis des siècles, rudoyés par la guerre de cent ans, renseigne Frédéric Bourgoin. À l'entrée, un clinquant utilitaire D4 retapé promène les visiteurs dans les parcelles. Sur la gauche, sous un large toit qui protège de la pluie, un baby-foot artisanal, un coquet vélo de ville, un crachoir, des barriques, et bien mis en valeur, quatre flacons dont l'étiquette, noir sur blanc, « Bourgoin Cognac », attirent l'œil.

Il sait y faire, Frédéric Bourgoin, quand bien même clame-t-il que « la vérité est au fond de la bouteille ». Il explique : « Le cognac est très statutaire. De vieux monsieur bedonnants, avec un vieux foulard et un costard en velours vous accueillent. » Sa parole, elle, suinte

l'authenticité, à l'égal de son cognac. « Nous sommes des paysans, pas des aristos. On fait des choses simples, pas guindées. Dans certaines caves, vous avez plus cher de cristal Baccarat que de cognac. Les gens achètent de la reconnaissance », glisse dans un sourire l'artisan de 33 ans, tee-shirt et pantacourt qui laisse apparaître de vigoureux mollets.

Vous pensez parler distillation et cognac. Au fil de la conversation bruissent « pyramide de Maslow », « floculation colloïdale », « guerre de 100 ans, Royal Navy et comptoirs cognaçais du XVII^e », ou l'alchimiste suisse Paracelse qui disait : « Tout est poison, rien n'est poison, c'est la dose qui fait le poison », cite Frédéric, yeux marron clair pétillant.

Savoirs tous azimuts

Il dépoussière le cognac, porté par une horde de connaissances glanées tout au long de ses études ; une licence de droit (pour « connaître les règles et ne pas se faire coincer »), un BTS viticulture œnologie pour se familiariser avec les formules chimiques absconses, un Master marketing et communication. Il a, par la suite, roulé sa bosse au Bureau national interprofessionnel du cognac (Bnic), à Hanoï au Vietnam pour une

MINI-BIO

25/01/1986

naissance à Angoulême

2012

année où il se lance dans la viticulture

21/11/2015

Premiers flacons estampillés « Bourgoin Cognac »

7

personnes travaillent au quotidien

BOURGAIN
COGNAC





boîte d'import et de distribution, à Baccardi à Paris, tout en lançant un blog très érudit, Spiritueux Magazine, qu'il continue d'actualiser.

Ses parents Alain et Huguette l'avait enjoint à ne « pas faire ce métier ». Eux se sont enivrés au travail sans en récolter le distillat. « Le cognac a connu une traversée du désert, entre 1993 et 2007. À deux avec un SMIC et un enfant en bas âge, c'était un enfer. »

Frédéric a, aussi, dévoré moult ouvrages sur l'histoire du Cognac, de ses sols, etc... Les crus Fins Bois, Grande ou Petite Champagne, « ce sont des conneries, sourit-il. Cela a été écrit en 1909 par des gens qui avaient un intérêt foncier. La vraie lecture est géologique ».

Il a rassemblé ce riche savoir pour lancer la production familiale, aux côtés de ses parents et de sa sœur Maëlys. Son postulat de base : les Français consomment en moyenne 4 centilitres de Cognac par an et par habitant (2 litres pour le whisky !). 98 % de la production sont destinés à l'étranger, et quatre marques (sur 270) se partagent le marché. « Je ne pouvais pas me battre sur le même terrain. J'ai décidé de faire un cognac de terroir, sans assemblage, sans filtrage, sans colorants ni ajout de sucre ».

Ses clients, à 80 % des restaurateurs et des sommeliers, ont cette même « culture du goût ». Ses cognacs n'ont pas moins de 20 ans d'âge, hormis quelques jeunes flacons dédiés aux bars à cocktail. Il les sélectionne dans son petit chai où vieillissent des barriques de 350 litres. « Je fais confiance à mon nez. Seuls les meilleurs sont mis en bouteille. Les autres sont destinés aux négociants, qui font ensuite des assemblages ». Frédéric ne se figure pas pour autant en ayatollah du (bon) goût. « Un beau cognac est fait par des gens qui vont jusqu'au bout de leur vision. Je ne connais pas de bon cognac. Ce que je fais est bon pour moi. On a le droit d'aimer d'autres choses ».

Une ruche

Sa démarche authentique se veut globale. Des exemples ? Le bouchon est en liège brut, l'étiquetage dévide toute l'identité d'un flacon toujours singulier. Son « 06 » figure même sur l'étiquette. « Nous ne sommes pas une société immatriculée à Issy-les-Moulineaux. C'est comme ça que j'ai trouvé un impor-

tateur new-yorkais, qui avait mangé à Montmartre ». Les embouteillages se font dans la maison, dont la façade est grignotée par de la vigne vierge, à quelques centimètres de son bureau de travail. « Je ne vois pas l'intérêt de sortir des palettes d'un entrepôt sans âme... » Sa petite entreprise grandit vite et sa démarche attire, jusqu'à l'un des patrons d'Hennessy, numéro 1 mondial, venu visiter le domaine. « C'est drôle. » Pour autant, il ne renoncera jamais à sa liberté pour « (s)'éclater, créer, (s)e planter aussi », à l'instar de ses nouvelles propositions : du pineau inversi (conçu par erreur), de l'hexose (un sirop de sucre de raisin) ou du verjus, obtenu après qu'une grêle a saccagé la récolte. Il s'ouvre aussi à l'œnotourisme. Son but ? Créer une ruche pour « dynamiser le village, partager des moments, nouer des échanges », et, in fine, perpétuer un savoir familial.

Bio express

L'arrière-grand père de Frédéric a écrit les premières lignes de la saga Bourgoin. Il se marie en 1930 avec la fille des propriétaires du domaine. De génération en génération, la famille vend la production « en vrac », à des négociants ayant main basse sur l'économie de la précieuse eau-de-vie. Frédéric, né le 25 janvier 1986 à Angoulême, se lance après ses études, en 2012, dans la viticulture et la distillation. Le 21 novembre 2015 (« un samedi », se marre-t-il), il embouteille les premiers flacons estampillés « Bourgoin Cognac ». 250, exactement. Aujourd'hui ? 7 personnes travaillent au quotidien pour fournir 18 000 bouteilles par an, entre le cognac, le verjus, le pineau et l'hexose.

À retrouver

chez Transgourmet
 Brut de fût, millésime 1994
 Bouteille de 35 cl
 Code 252573
 Zone de production :
 Village Tarsac - Charente Orientale



FOCUS

Cognac Bourgoin

Ce cognac du millésime 1994 constitue le produit phare de Frédéric Bourgoin, dont le travail est poinçonné du sceau du terroir. Ses quelque trente parcelles s'étendent sur 23 hectares dans le charmant village de Tarsac, sis sur la commune de Saint-Saturnin en Charente, à quinze minutes d'Angoulême. Alors que depuis 1930 la famille Bourgoin vendait sa production aux grandes maisons de Cognac uniquement, Frédéric a lancé sa propre marque, il y a quatre ans. Tout est fait de A à Z sur le domaine, des vendanges à la mise en bouteille et l'étiquetage, qui dévide toutes les caractéristiques du flacon.

Ce cognac affiche 43 degrés. En dessous de 42, l'elixir devient trouble (on parle de floculation colloïdale). La filtration à froid (-4°C à -8°C) sur une plaque de cellulose, permet d'obtenir un flacon translucide pour un cognac à 40%, ce qui conduit à l'ajout de sucre et de colorant.

Frédéric s'y refuse : son cognac est nature, sans assemblage et sans filtration. D'autre part, les réductions (abaissement du degré d'alcool) sur les jeunes eaux-de-vie se font à l'eau de source locale, et non à l'eau osmosée, pratique courante chez les industriels. Ce qui fait le sel de ce cognac ? Il a été vieilli dans des barriques de 350 litres, et la finition a été effectuée en microbarriques de 10 litres au « bousinage crocodile* ». Les barriques, très fortement chauffées à l'intérieur (55 secondes flamme touchante), permettent la création d'une couche de carbone qui va retenir certains composés agressifs du cognac. En bouche, il est rond, fruité, facile à boire.

* Brûlage des fûts afin de transformer les macromolécules (lignine, cellulose, hémicellulose) du bois en molécules aromatiques plus petites.

Fulgurances en résidence

Dénicher les talents de demain, leur donner des ailes en les sortant de l'ombre de leur chef, tel a été le projet de Fulgurances, concept éditorial devenu un tremplin multicanaux pour les cuisiniers, porté par Sophie Cornibert, Rebecca Asthalter et Hugo Hivernat. Explications.

Quand est né Fulgurances, votre concept de restaurant-résidence pour jeunes chefs talentueux du monde entier ?

On peut dire que Fulgurances a deux dates de naissance. Le 12 avril 2010 pour notre premier événement, Les seconds sont les premiers, avec Sam Miller (second du Danois René Redzepi au Noma à l'époque) aux manettes, et le 14 octobre 2015, date d'inauguration de notre restaurant tremplin, Fulgurances l'Adresse.

L'Adresse est donc vraiment liée à l'événementiel...

Totalement. D'une soirée, nous avons eu envie de leur laisser trois à six mois dans un lieu fixe afin qu'ils expriment leur cuisine. Chacun des seconds en résidence est aussi un événement à part entière : on les choisit sur plusieurs critères. En général, on arrive à appréhender un style de cuisine via les restaurants où ils sont passés. Désormais, on peut aussi jeter un œil à leur compte Instagram pour essayer de visualiser leurs assiettes, leurs compositions, avoir un aperçu de leur univers. Après, on les rencontre, on goûte leur cuisine dans le contexte de notre restaurant, on les voit s'approprier le terroir parisien, surtout pour ceux qui viennent de l'étranger, et bien sûr on les voit interagir avec le reste de notre équipe en cuisine et en salle. Si on apprécie leur cuisine, si on sent que la mayonnaise prend avec le public et notre team, en général, étant très intuitifs, on n'hé-

site pas longtemps à proposer des dates de résidence et à leur laisser carte blanche pour créer leur menu.

Comment a été pensée l'économie du modèle ? Comment s'articule-t-elle ?

On ne s'est jamais dit qu'on ferait de notre passion pour la cuisine un business florissant. On a suivi une intuition très forte et on a construit notre métier sur mesure, en grandissant parallèlement. Concrètement, aujourd'hui l'activité restauration est notre base solide et constante - aujourd'hui on embauche 8 personnes - et la partie événementielle apporte de l'eau au moulin. L'éditorial en revanche rapporte très peu, mais c'est clairement notre vitrine et notre moteur de découverte.

Quel bilan dressez-vous aujourd'hui ?

Il est très positif. En dix ans d'activité, je n'ai jamais eu l'impression de m'ennuyer ou de régresser. On a vraiment construit un projet cohérent qui nous semble reconnu aussi bien par nos pairs que du grand public. Aujourd'hui, on est toujours en phase de stabilisation pour la partie restauration avec un restaurant et une cave à vin qui marchent très bien, à la recherche de nouveaux projets événementiels, sur la création d'un nouveau support éditorial, et surtout sur un projet brûlant d'ouverture à l'étranger ! L'objectif étant de continuer d'habiter et de maîtriser notre petite entreprise, qu'elle continue de nous surprendre et nous aussi !

Par
Charlotte Thizeau
Illustrations
Pauline Nuñez

TICKET MOYEN



20 à 50€

Respectivement, les tickets moyens du midi et du soir à l'Adresse.

RÉSIDENCES

6 mois

Un temps suffisamment long pour insuffler un peu de stabilité dans un projet «in-tranquille», constater une réelle progression dans la cuisine des résidents, et suffisamment court pour éprouver un sentiment d'urgence qui donne au chef l'envie de se dépasser.

LECTURE

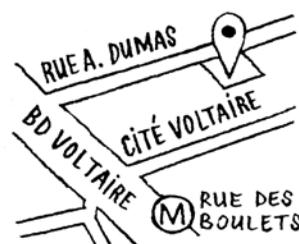
ICC

La nec plus ultra de l'éditorial Fulgurances : un projet collaboratif exigeant aussi graphique que photographique, très visuel avec des peintures de la direction artistique culinaire.

CITATION

« On a toujours navigué à vue. Un peu moins avec le temps quand même mais au début, quand on a lancé Les seconds sont les premiers, on n'avait aucune structure, aucun lieu attitré pour accueillir l'événement, pas de moyens. Mais on croyait dur comme fer à notre idée. »

OÙ ?



Fulgurances l'Adresse
10 rue Alexandre Dumas,
75 011 Paris

Le bar à vins
5 rue Alexandre Dumas,
75011Paris

fulgurances.com



PARCOURS



Sophie Cornibert
D'une formation cinéma et culture à la naissance du projet.



Hugo Hivernat
De l'univers de la musique et d'Omnivore Deauville à la création de Fulgurances en 2010



Rebecca Asthalter
D'une agence de conseil à New Yorkaise au lancement de l'Adresse.



ÉRIC FRECHON

« Les livres que j'ai faits sont ceux que j'aurais aimé avoir »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher

Photos
Brigitte
Baudesson

Vingt ans à la barre des cuisines du Bristol, après un parcours de costaud (Grande Cascade, Taillevent, Crillon, la Verrière...) qui vaut trois étoiles, un col tricolore, et une quinzaine d'ouvrages publiés depuis 2003. Ça pose un Éric Frechon dans cette rubrique.

Quels sont vos livres les plus précieux ?

Le 1900 ! Mais cette première édition du guide Michelin n'est pas facile à avoir, elle coûte cher aussi (24 000 euros). Un autre moins précieux aux yeux des gens parce qu'il n'est pas aussi coûteux, c'est celui de 2009. Celui des cent ans. J'ai eu les trois étoiles cette année-là, pour moi il a une valeur un peu particulière. (Il va farfouiller... « Je ne sais pas si je l'ai ici... » dans un placard fermé à clé. Et oui, il l'a !) Si vous en voyez un sur une brocante, achetez-le surtout.

Vous êtes plutôt amateur de vieux ouvrages malgré ces rayonnages très actuels...

C'est ce que j'aime : dénicher des vieux livres. J'ai fait une brocante à Villeneuve-lès-Avignon cet été, je me suis fait plaisir avec un petit livre de confiserie, des trucs qui se faisaient en 1897. J'adore me replonger dans ces contenus, c'est là où je m'inspire. Vous connaissez monsieur Sacré ? (On avoue être allés chercher Menus de légende - collection de Jean-Maurice Sacré aux éditions Dilecta, édition limitée à 250 coffrets dont 200 com-

mercialisés, 20 numérotés de I à XX avec un tirage d'artiste, et 30 hors commerce)... eh ben, j'ai le numéro 2.

D'autres projets éditoriaux ?

Pas tout de suite. J'ai fait beaucoup d'ouvertures cette année (dont le fast-good Remoulade à Paris et la Petite Plage à Saint-Tropez, ndlr), et, du début à la fin, un livre ça prend un an à faire... On ne peut pas tout faire...

Les derniers ouvrages qui vous ont interpellé néanmoins ?

(Dans les rayons bas de la bibliothèque qui domine son bureau vitré au cœur des cuisines d'Épicure, se détache Modernist Cuisine, Art et science culinaires, Taschen, 2011. Il nous le pointe du menton.)

Ceux-là. C'est un travail de titan. Sinon je trouve que les livres qui paraissent aujourd'hui sont plutôt redondants.

Le livre absolu ?

Tous les livres que j'ai faits sont ceux que j'aurais souhaité avoir. Celui pour les petits, les livres à thème, c'était génial. Celui dont je suis le plus fier, c'est le gastronomique avec Benoît Linero - E, Eric Fréchon, Solar -, c'est un livre de recettes mais j'ai voulu que ce soit un livre de bibliothèque, un ouvrage qu'on garde, qu'on ne va pas forcément mettre dans la cuisine. Un chef dans ma cuisine, aussi. Avec Clarisse (son épouse, qui s'occupe également de sa communication, ndlr), on s'est beaucoup amusés à les faire.



Son Top 3

Escoffier - Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique, d'Escoffier

Flammarion, réédition 2003

« Rien d'original, mais ça reste Escoffier. Notre bible. »

L'école des cuisinières, d'Urbain Dubois

Ernest Flammarion, édition originale

« Il a tout mis sur papier avec Escoffier, on (les cuisiniers) lui doit tout. On y trouve de l'inspiration. »

Le Cahier de Solange Thouvenout

« Une femme, qui avait appris que je collectionnais les cahiers de recettes de grand-mère, m'a envoyé celui de sa belle-mère, tout manuscrit à l'encre. C'est hyper ordonné. Par catégories. De la confiture au civet, y a de tout dedans, des basiques ou des choses qu'on a oubliées même, comme le pain de cervelle. »

Adresses

Épicure
112 rue du
Faubourg
Saint-Honoré
75008 Paris
www.eric-
frechon.com

Ci-contre :
En feuilletant
l'Urbain Dubois
de sa sélection :
« Ben voyez, là je
lis qu'on n'écaillait pas les rougets à l'époque. Ben, je vais essayer de griller avec les écailles pour voir. »

Brasseries artisanales au top

Ces cinq microbrasseries-là ont contribué à faire briller la bière artisanale, marché en plein essor.



Les Cuves de Fauve

64 rue de Charonne
75011 Paris
Fauvebiere.com

Boire la vie en couleurs. C'est ce que proposent Antoine Robic et Cyprien Maisonnier rue de Charonne, à Paris. Incubés par Transgourmet, lauréats du Réseau Entreprendre, une association de chefs d'entreprise qui accompagne les entrepreneurs à fort potentiel de développement, ils ont aussi mené une campagne de crowdfunding pour arriver à leurs fins. Aujourd'hui, le bar – appelé Cuves de Fauve – tourne à plein et ils brassent in situ, entre la salle et l'espace de restauration, où l'on mange de joyeux et roboratifs plats à partager en mode tapas. Les cuves sont rutilantes, le hop gun (pour infuser du houblon à froid) fait son petit effet et six fermenteurs permettent de brasser sur place les 7 sublimes bières

permanentes, chacune illustrée par un artiste différent, Force Majeure (imperial stout framboise) et la petite dernière, Billet Doux (blanche à la pêche de vigne), en tête.

Sulauze

Chemin du Vieux Sulauze
13140 Miramas
Brasseriesdesulauze.com

Dans cet écosystème de 600 hectares, il y a de la vigne, des oliviers, des taureaux, des céréales... Et donc une brasserie, montée par Guillaume David et Julien Gondard dans une ancienne bergerie. Rejoints par le Californien Cory Lindstrum, tout heureux de vivre dans ce lieu où le déchet de l'un devient la matière première de l'autre, ils brassent avec l'eau de la Crau dynamisée une gamme inspirée et joliment étiquetée par Anthony Dettori, de la classique Oaï IPA aux Sour noise en passant par la

Clef des champs. La drèche nourrit les taureaux et les cochons, qui se descendent parfois des fins de fûts pour faire du gras.

Petite Couronne

273 rue Gabriel Péri
92700 Colombes
Petite-couronne.fr

« Petite couronne, mais grande bière »... Benjamin Gauffre et Jean-Sébastien Rougier ont le sens de la punchline et des affaires. Car il s'agit pour l'instant de la seule microbrasserie du département des Hauts-de-Seine, en activité depuis 2017, avec leur salle à brasser de 10 hectolitres. Leur atout : des lagers à l'ancienne (4 permanente, dont l'Origins et une Vienna lager pas si commune) tout en équilibre, avec des matières premières locales, histoire de ne pas hystériser leur bilan carbone, un sujet sensible pour eux. L'eau est de Colombes, l'orge est du coin, maltée par Soufflet à Nogent-sur-Seine et les drèches recyclées par le département. Le houblon sera également local dès que la production francilienne aura pris son réel essor.

Two Dudes

ZA du Pas Fleury
71700 Tournus
Twodudes-brasserie.com

Amandine Segut et Pierre Bourdois viennent de la cuisine (Robuchon, Darroze, Rockpool Sydney, Aux Terrasses...) et aiment la bonne bière. Alors ils ont monté à Tournus, en Saône-et-Loire, une affaire de brasseur et de cuisinier. Leur salle à brasser, plutôt le terrain de Pierre, se confond avec la cuisine, plutôt celui d'Amandine, où ils mitonnent du pain, des rillettes, des pickles et

des repas gastronomiques en accords mets-bière pour leur confidentielle Table du Brasseur de 10 places. Les Dudes privilégient les circuits courts et enrichissent leur gamme Rue du Bœuf (6 bières) dans les 8 cuves qui produisent 250 hectolitres à l'année.

Bierbuik

19 rue Royale, 59000 Lille
Bierbuik.fr

En flamand, « Bierbuik » signifie « ventre à bière ». Vous voyez où Florent Ladeyn et sa bande veulent en venir ? Il s'agit du petit frère de l'Auberge du Vert Mont et du Bloempot bien lancé dans le Vieux-Lille, dans son décor industriel poudré rose d'un chic où l'on déguste des frites à la double cuisson parfaite, du cochon de lait, des falafels aux lentilles, du chou fumé... Les trois compères y brassent aussi leurs propres bières éphémères dans les 4 cuves de 1000 litres, avec des brassins uniques et inédits. « Des bières de cuisinier », comme ils disent. Il y eut entre autres Pimp my beet à la betterave, Romarijn Straat, à la patate et au romarin. Les ingrédients sont bien entendu locaux, jusqu'au houblon, qui pousse à Hazebrouck. Bref, à Bierbuik, on mange et boit bien, sain et local midi et soir pour une dizaine d'euros, boisson comprise.



Repensez vos limites.

GAMME PURETÉ

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%

100% TRAÇABLE, UN GOÛT INTENSE DE CACAO
POUR UNE CRÉATIVITÉ SANS LIMITE.



En introduisant notre iconique chocolat Extra-Bitter Guayaquil 64% dans notre **gamme Pureté**, nous nous engageons à fournir des chocolats responsables, luttant contre la déforestation et les émissions de carbone.



UN CHOCOLAT RESPONSABLE, AU GOÛT INTENSE :

- Cacao 100 % traçable et durable,
- Du planteur au chef, une méthodologie optimisée pour garantir des arômes de cacao de grande qualité,
- Excellente fluidité et consistance gustative,
- Soutien financier à la Fondation Cocoa Horizons,
- Initiateur du programme Thriving Nature, notre engagement consistant à avoir un impact positif sur la déforestation et les émissions de carbone d'ici 2025.



www.cacao-barry.com



Dark Kitchen

Un restau à la maison

Créer des restaurants avec une vraie brigade, de vraies cuisines, pour de la livraison à domicile exclusivement. C'est le pari de Dark Kitchen, start-up parisienne qui apporte une offre supplémentaire au secteur de la restauration hors domicile.

Par Jeanne Favas

Dark Kitchen, c'est l'histoire de deux trentenaires, Jean Valfort, restaurateur et fondateur de Panorama Group (Carnard & Champagne, Farago, Astair...) et de Rémi Chabanas, responsable du développement commercial chez UberEats. Ensemble, et en tirant parti de leurs expériences professionnelles précédentes respectives, ils ont initié des « cuisines fantômes », comme on les appelle dans le jargon. Le concept ? Des restaurants exclusivement dédiés à la livraison à domicile. « Demain, il faut que le savoir-faire du restaurateur soit également disponible à la livraison, 100 % orienté sur la satisfaction qu'on va avoir chez soi et non au restaurant », explique Rémi Chabanas.

1000 commandes par semaine

Né en mai 2018, Dark Kitchen compte aujourd'hui deux cuisines à Paris, (15^e et 17^e arrondissements) et trois ouvertures supplémentaires en cette rentrée, à Courbevoie, Boulogne-Billancourt et à Bordeaux. Dans ces cuisines, cohabitent cinq propositions : des burgers avec Saint-Burger, du poulet braisé grâce à Braise Braise, des tacos français avec Mama Roll, des pizzas avec Big Boy Pizza et le dernier-né, Letu et ses salades composées. Des restaurants entièrement pensés et adaptés pour la livraison à domicile, « en interne, des équipes travaillent en Recherche & Développement pour créer de nouvelles marques, et pour cela on étudie



le marché actuel, on goûte beaucoup, on fait des tests sur la préservation et le transport des aliments », décrit Rémi Chabanas. L'objectif est donc de proposer une expérience aussi plaisante chez soi qu'au restaurant. Avec les mêmes volontés de durabilité : travailler des produits frais, locaux, et des packaging 100 % recyclables.

Pour la livraison, les deux fondateurs ont préféré se tourner vers des plateformes bien connues du grand public et spécialistes dans leur domaine : UberEats et Deliveroo. Pour Rémi, avoir l'unique casquette de restaurateur est important : « Nous, nous sommes focalisés sur bien faire à manger, livrer nous-mêmes nous contraignait à avoir notre propre flotte et une gestion logistique importante, ce n'était pas notre volonté. » Chez Dark Kitchen, le temps de livraison moyen est de 17 minutes, et chaque semaine, ce ne sont pas moins de mille commandes qui sont livrées dans la capitale, à vélo ou à scooter.

Dark Kitchen
Commandes via UberEats et Deliveroo



Document imprimé
avec des encres
végétales

TRANSFOODS
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

Jeanne Favas
Peyo Lissarrague
Quentin Guillon
Kim Levy
Stéphane Méjanès
Charlotte Thizeau
Amélie Riberolle
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Brigitte Baudesson
Anne-Claire Héraud
Franck Juéry

ILLUSTRATEURS

Erwann Terrier
Lou Rihn
Pauline Nuñez

ACHEVÉ D'IMPRIMER

Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Gutenberg
Networks sur des papiers
Munken Print white 115 g
1.5 et Colorplan Emerald.
Septembre 2019



TRANSGOURMET



OMNIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

