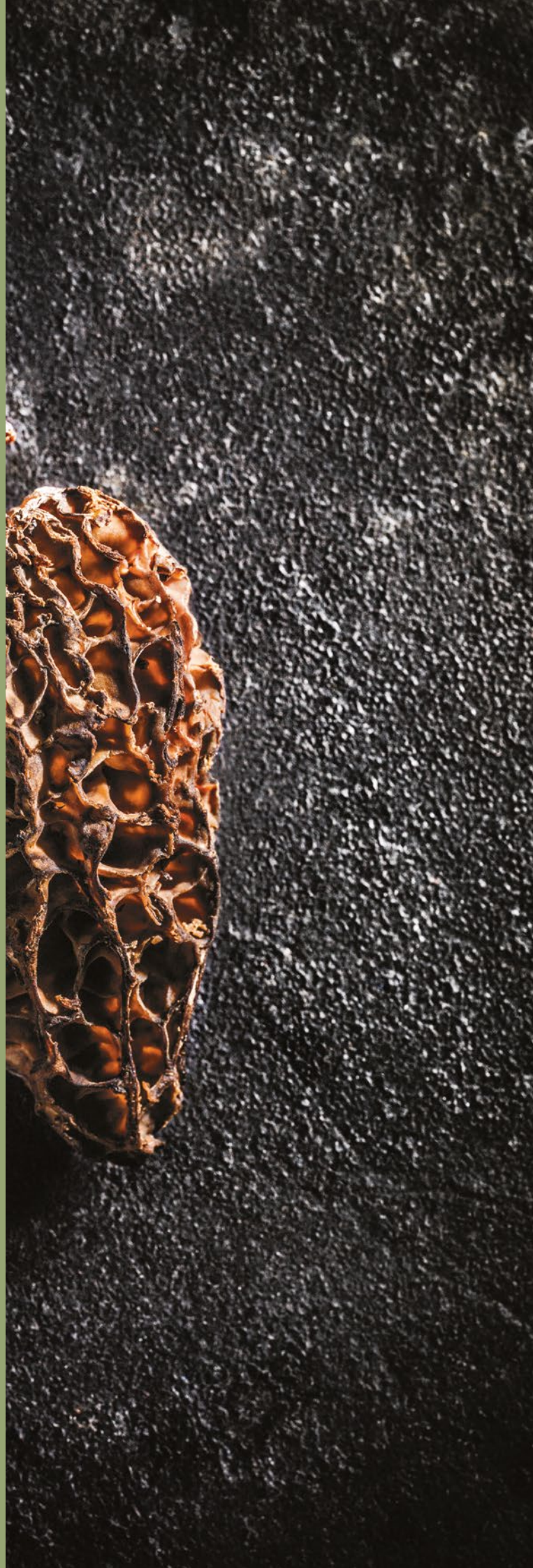


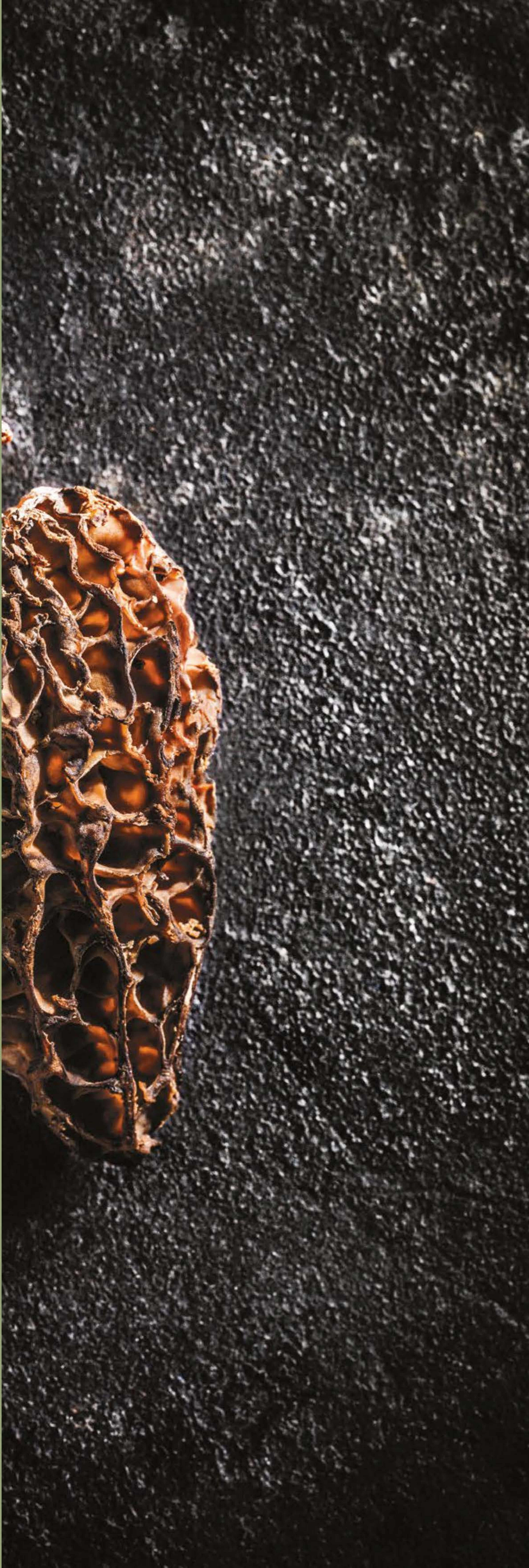
T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#11



Le poulet fermier des Lys est fumé au bois de sapin, accompagné d’un céleri sous toutes ses formes. « Je n’ai jamais vu ça... », s’extasie Stéphane Debavelaere, l’éleveur de la volaille, fournisseur de Transgourmet. C’est justement pour ces rencontres, ces regards obliques, ces échanges, que la Revue T cultivée par Omnivore associe un produit exceptionnel et un chef – en l’occurrence le Nordiste Ismail Guerre-Genton. Cette rencontre fait écho au « faire reposer nos métiers sur des éléments de tradition qui donnent du sens et qui leur permettent de s’inscrire dans la modernité », que décrypte si bien le big boss de l’Institut Paul Bocuse. Fort de ce principe, Dominique Giraudier forme à l’école d’Ecully cette relève de 20 ans qui prendra bientôt place dans les directions opérationnelles des F&B internationaux. Et qui devra garder en tête les valeurs de ce qui pousse, et comment le cuisinier le transforme pour le plaisir du client. La Revue T réaffirme ce principe d’ancrage dans la terre et d’imagination débridée. La beauté sans limite de la cuisine. La rédaction

#11	UN PRODUIT / UN CHEF	ÉCOSYSTÈME
SAISON	Poulet des Lys	24 heures
p. 3	fermier, par Ismail Guerre-Genton	en Côte-d’Or
POINTS DE VUE	p. 13	p. 25
Le service en salle	LE GESTE	BIBLIOTHÈQUE
p. 6	Réaliser un kimchi	Sang Hoon
PÂTISSERIE	p. 18	Degeimbre
Le P’tit Beurre de Vincent Guerlais	LE GRAND ENTRETIEN	(L’Air du temps, Belgique)
p. 8	avec Dominique Giraudier,	p. 29
HORS FRONTIÈRES	de l’Institut Paul Bocuse	SÉLECTION
Soul of Séoul	p. 21	Israël à table
p. 10		p. 30
		RÉSEAUX
		Escape Games culinaires
		p. 32







TRANSGOURMET

LA DIFFÉRENCE À LA CARTE ! CATALOGUE PREMIUM,

600 produits qui donnent
de l'identité à vos plats.



Transgourmet publie un catalogue réunissant plus de 600 références Premium.

Cet outil est un concentré de produits rares qui s'adressent à tous les chefs, tous les établissements de restauration traditionnelle, les brasseries, soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents. Epices, viandes de race, fromages de montagne, charcuterie du Pays Basques, produits artisanaux du Japon...

Certains sont sélectionnés par un grand chef étoilé, Christian Le Squer, d'autres sont issus du travail de sourcing commun avec Omnivore auxquels s'ajoutent des gammes exclusives travaillées avec des Meilleurs Ouvriers de France.

Retrouvez
ce catalogue
en flashant
ce code ou sur
www.transgourmet.fr





1 Époisses AOP de la maison Berthaut 24 %

Sélection Marie
Quatrehomme pour
Transgourmet
Pièce de 250 g
Code 221200

LA SAISON

L'époisses est né dans les mains de quelques religieux, dans le village éponyme en Bourgogne. Cinq siècles plus tard, la méthode de fabrication n'a guère changé et est définie dans le cahier des charges de l'AOP, obtenue en 1996. Le lait utilisé pour cet époisses provient de vaches locales (brunes, simmental françaises ou montbéliardes). Après avoir été moulé et égoutté naturellement, le fromage est

démoulé, posé sur claies et salé au sel sec. L'époisses sauvé de l'oubli après guerre grâce à la famille Berthaut est affiné cinq semaines et frotté jusqu'à neuf fois au marc de Bourgogne. Sa croûte est lisse et légèrement ridée, avec une couleur beige orangée. Au nez, des effluves puissantes de sous-bois. En bouche, une pâte onctueuse aux notes fruitées et lactiques.



2 Maquereaux

Pièce de 300/500 g
Code 235885

Le maquereau, ce poisson de la famille des scombridés se déplace en bancs dans les eaux salées de l'Atlantique, de la mer Noire et de

la Méditerranée. À la Pêcherie Celtique située à Concarneau, en Bretagne, on le pêche la nuit sur la côte sud du Finistère, au filet grâce à des bolincheurs, des bateaux à sardines. Ce poisson migrateur et

pélagique nage dans les eaux assez chaudes au printemps (avril à juin), près des côtes, avant de voguer vers le large le reste de l'année. Son dos brillant, aux reflets métalliques, est d'un vert-bleu irisé et

son ventre est nacré et charnu. Poisson gras riche en oméga 3, il révèle une chair ferme, rose clair et prononcée. Cru, grillé, mariné, frit ou encore fumé, il s'accommode à toutes les sauces !

3
Entrecôte
semi-parée
race charolaise
Transgourmet
Origine

Pièce de 6,4 kg
Code 301487

Les vaches charolaises s'épanouissent dans leur berceau d'élevage, en Bourgogne. Labellisés IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2017, les producteurs respectent un cahier des charges précis, qui perpétue un savoir-faire traditionnel. L'hiver, les charolaises sont majoritairement nourries de foin et de paille, de céréales et tourteaux en plus faible quantité. Au printemps, elles s'en vont se

pavaner à l'air libre dans les prairies naturelles de la région pendant six mois, où elles se nourrissent d'herbes fraîches. Elles sont abattues dans la région. À la découpe, sa chair est persillée, peu grasse et juteuse. L'entrecôte Transgourmet Origine est livrée semi-parée, fraîche et sous vide.



4
Morilles

La «morchella conica», ou morille conique, se plaît particulièrement sur les sols argilo-calcaires ou sablonneux, à l'air frais et humide. Elles pointent le bout de leur chapeau après un fort choc thermique dès le début du printemps et se cueillent jusqu'au mois de mai. Transgourmet privilégie les morilles sylvestres, c'est-à-dire sauvages. Ces champignons arborent un

chapeau brun conique, pointu et dentelé, perché sur son petit pied beige clair. La morille contient des substances toxiques thermolabiles, c'est-à-dire qui disparaissent à la cuisson. Avec une omelette, un risotto, un poulet au vin jaune... Le goût légèrement fumé et noisetté de la morille s'accorde avec une ribambelle de plats.





LA QUALITÉ A DE LA VALEUR CELLE DE L'EXCELLENCE

Nous nous engageons pour l'Excellence

- Nous collectons notre lait à moins de 100 km de notre laiterie en Normandie
- Notre savoir-faire unique préserve le caractère de la crème crue
- Notre rendement en crème foisonnée est supérieur au marché*, couplé à un excellent taux de réduction en cuisson
- Notre Maison de la Crème® forme plus de 10 000 chefs/an



<https://www.elle-et-vire.com/pro/fr/>



Kevin Rolland & Denis Courtiade

Bons pour le service

Propos recueillis par Stéphane Méjanès
Photos Romain Bassenne



Ci-dessus : Kevin Rolland à gauche, et Denis Courtiade, au Plaza Athénée.

Ils sont tous les deux fils de restaurateurs. À 13 ans, Kevin Rolland était derrière un bar. À la fac, les jours sans cours, il préparait des gâteaux pour sa mère. Dans le Loiret, Denis Courtiade était fasciné par les assiettes que son grand-père rapportait du Claridge où il travaillait, il écoutait les histoires d'un oncle chef concierge, d'un autre barman, mais il s'ennuyait et pâtissait pour faire plaisir à ses parents. Ils auraient pu finir en cuisine mais

c'est en salle qu'ils font carrière. «Après avoir travaillé pendant neuf ans chez Ikea, j'ai été rappelé par le truc, raconte Kevin. On sait faire parce que c'est ce qu'on a appris, on a envie de faire parce que c'est ce qu'on sait faire.» «J'ai entrepris pour être autonome, prendre mon envol, explique Denis. Dans le restaurant où j'ai commencé mon apprentissage, il n'y avait pas de place en pâtisserie, je me suis retrouvé en salle.» Aujourd'hui,

le premier dirige le Bloempot ouvert avec son ami et associé, Florent Ladeyn, le second est le grand maître du Plaza Athénée. Une cantine flamande et un triple étoilé parisien. Choc des cultures ? Pas forcément.

Quelle est votre vision du service ?

Kevin Rolland : Après avoir quitté mon premier boulot, je suis parti en Australie. Là-bas, dans tous les commerces, pas seulement les restaurants, j'ai

rencontré des gens bienveillants, accueillants, qui s'inquiètent pour toi. Ça m'a touché. Quand Florent Ladeyn m'a appelé en me disant : on va ouvrir un restaurant tous les deux, j'ai imaginé une salle à l'australienne, où les gens se sentent bien, comme si on accueillait des copains à la maison.

Denis Courtiade : Il faut du savoir-faire, créer de l'harmonie mais le plus important, c'est l'instant présent. On a beau avoir pensé à tout, c'est le client qui te dit : « Je suis dans ces dispositions là, il faut que ça aille dans mon sens ».

Comment contribuez-vous à faire évoluer votre métier ?

DC : J'ai voulu changer le paradigme, que la salle soit moins au service du chef et plus au service du client. Par exemple, je dis toujours que je ne sers ni à droite ni à gauche, je sers du bon côté. Il n'y a rien de pire qu'un serveur qui s'interpose au milieu d'une conversation : « Poussez-vous, je suis une machine, je dois absolument poser un verre là ». Au Plaza Athénée, on doit gérer des clients d'origines très diverses. Autrefois, quand on me demandait une salade de tomates, je disais non et j'étais fier de moi. C'était idiot. Il y a ce qu'il faut faire et ce qu'on doit faire, être à l'écoute, enrobant. Chez nous, ils sont tous riches mais si tu personnalises, tu as gagné. Ils savaient ce qu'ils voulaient, ils l'ont eu, mais ils ont eu plus.

KR : Au Bloempot, on n'a pas de carte. D'entrée de jeu, la cuisine impose énormément de choses au client. En salle, on doit le laisser faire certains choix, même petits. Il y a un gros travail d'explication, par exemple : pourquoi on n'a pas de café, mais de la chicorée, parce qu'on ne sert que des produits locaux. Et j'insiste pour que chacun finisse chaque phrase avec un petit sourire. Quand on a quatre heures de service dans les pattes, il ne faut pas s'endormir, si on loupe un truc à la fin, tout le boulot fait pendant le service peut tomber à l'eau.

DC : J'utilise souvent la métaphore du ying et du yang. Le blanc, c'est la cuisine, le noir c'est la salle, les deux points, c'est la connaissance du métier de l'autre, et au milieu, c'est le passe, le lieu de la tension. Mais cette tension n'est pas une fatalité. Je dis à mes équipes, ne subissez pas mais n'entrez

On a un problème d'image. La génération d'avant n'a peut-être pas bien parlé de notre métier. À mes débuts, c'était : « Soumets-toi ou démet-toi ». Il y a aussi un fil qui s'est cassé quand les chefs ont pris le pouvoir. Denis Courtiade

pas en réaction, restez indifférents. Tout doit se jouer au niveau du chef de cuisine et du chef de salle. On est obligé de se respecter et de travailler ensemble.

Comment trouver l'équilibre entre la cuisine et la salle ?

KR : Au Bloempot, on a pris le parti d'engager plus de cuisiniers que de serveurs car les cuisiniers apportent leur plat en salle. C'est dans notre ADN. Si tu as postulé chez nous, tu le sais. Qui peut mieux parler d'un plat que celui qui l'a fait ?

DC : Pour moi, si le cuisinier va en salle, il doit respecter certains codes, une prestance, une posture, une façon de parler, la propreté des mains. Et il ne faut pas qu'il pense qu'il va prendre le dessus sur la salle. On ne fait pas le même métier. Il y a un problème de territoire. Si c'est bien fait, comme chez Noma, ça peut être complémentaire mais il faut que le cuisinier sache rester à sa place.

Pourquoi ce métier traverse-t-il une crise du recrutement ?

DC : On a un problème d'image. La génération d'avant n'a peut-être pas bien parlé de notre métier. À mes débuts, c'était : « Soumets-toi ou démet-toi ». Il y a aussi un fil qui s'est cassé quand les chefs ont pris le pouvoir. La salle ne s'est pas remise en question, n'a pas été force de proposition. On est tombé dans un cercle vicieux : « Je ne te mets pas de découpage en salle parce que tu ne sais pas découper, je ne sais pas découper parce qu'il n'y a pas de découpage à la carte ». Mais, entre découper une volaille pour 80 personnes et découper pour une table de 4 que ça intéresse, il y a une différence. Il y a aussi un problème d'acceptation des contraintes. Les jeunes veulent plus de temps pour eux. La coupure, par

exemple, c'est dur. Tu as tout donné au déjeuner, tu rentres chez toi, tu prends une douche, tu n'as pas envie d'y retourner.

KR : Moi, j'aime la coupure, les horaires décalés, ça me laisse du temps avec mon fils. Je vais le chercher à la crèche à 16 h 30, je suis avec lui le dimanche, le lundi.

Comment changer les choses ?

DC : Il ne faut pas reproduire le passé, ça ne marche pas. Il faut dire que c'est un beau métier, qu'on fait des rencontres formidables, comme récemment celle de Thomas Pesquet, pour moi. La génération des trentenaires semble plus habitée par la vocation, ils ne veulent pas être au service du chef mais du client. En revanche, le danger, c'est que les jeunes veulent être leur propre patron. Gravir les échelons, d'apprenti à commis à demi-chef de rang et chef de rang, c'est trop long. Ils préfèrent prendre des postes de Food & Beverage Manager (celui qui gère tout ce qui concerne la restauration, approvisionnement, logistique et ressources humaines, ndlr).

KR : Jamais je ne voudrais rester dans un bureau. Je suis tous les jours au service. Ça me fait du bien, je pense beaucoup moins au reste, ça me remet dans le bon sens.

DC : J'aime toujours ça aussi. Je préfère être sur le terrain, avec mes équipes, faire et voir le résultat plutôt que de dire « Faites ça » et de demander le lendemain comment ça s'est passé.

Bloempot
22 rue des Bouchers, 59800 Lille
bloempot.fr

Hôtel Plaza Athénée
25 avenue Montaigne, 75008 Paris
01 53 67 66 65
www.dorchestercollection.com/fr/paris/hotel-plaza-athenee/restaurants-bars

Le P'tit Beurre de Vincent Guerlais

Texte et photos
Olivier Marie



Le chocolatier nantais Vincent Guerlais s'est plongé dans ses souvenirs d'enfance pour imaginer le P'tit Beurre, inspiré du fameux Petit Beurre de l'usine Lu nantaise. Une gourmandise désormais enrobée d'un chocolat fait maison.

«En ce moment je suis au Japon et ensuite je file en Australie...» Comme tout chocolatier français qui compte, Vincent Guerlais parcourt la planète à la rencontre de ses clients, notamment asiatiques, très friands de chocolats. «Nous sommes également présents sur un corner à Dubaï et, plus près de chez nous, à Paris, Andorre et Lyon.» Pour autant, Vincent Guerlais n'est jamais déconnecté de sa région ligérienne et de sa ville, Nantes, où il ouvre sa première boutique, toujours rue Franklin, en 1997. «Nous avons la volonté de ne pas

«J'ai imaginé ce biscuit en ressassant un souvenir d'enfance lorsque je mangeais un Petit Beurre de Lu avec un carré de chocolat aux noisettes. Et d'ailleurs, à la création, j'ai débuté par le P'tit Beurre chocolat au lait car c'était vraiment celui de mon enfance.»

nous éparpiller même si l'export représente 10 % de l'activité. J'ai toujours eu le souhait de rester ancré à Nantes.» Et après s'être implanté au Marché de Talensac en 2010, c'est sur une commune avoisinante, à La Chapelle-sur-Erdre, que le président actuel des Relais Gourmands ouvre, en 2007, son principal bâtiment de production, agrandi en 2017 pour accueillir 1000 mètres carrés dédiés à l'administration mais surtout à la fabrication du chocolat à partir de la fève.

Le chocolat

Avec ce nouvel atelier, Vincent Guerlais rejoint, à 44 ans, le cercle très fermé de la dizaine de chocolatiers maîtrisant la fabrication de la fève au produit fini. «C'est important de se situer en amont, d'aller au contact des producteurs, de les valoriser et de les inciter à produire du cacao de qualité.» Les fèves pro-

viennent du Brésil, du Vietnam et de Madagascar. Il faut donc ensuite les torréfier afin de ressortir leurs goûts propres, les broyer, affiner le chocolat alors liquide... Ce chocolat de couverture maison va ensuite «habiller» les créations de Vincent Guerlais et de ses équipes. Et c'est peu dire qu'elles sont nombreuses ces créations chocolatées, réparties (exception faite des pâtisseries) en deux grandes familles : les bonbons et le grignotage. C'est d'ailleurs dans ce grignotage gourmand que l'on retrouve l'une des grandes spécialités «signature» de Vincent Guerlais : Le P'tit Beurre.

Le P'tit Beurre

Comme un clin d'œil à sa ville, Vincent Guerlais imagine de redonner vie à un souvenir gourmand de son enfance, le fameux biscuit Lu si connu des Français, en s'inspirant de sa forme si caractéristique avec ses quatre «oreilles» et ses petites dents que l'on déguste égoïstement. Ce P'tit Beurre, Vincent Guerlais le décline alors en biscuit sablé breton, renfermant un praliné gourmand et recouvert, au choix, de chocolat au lait, de chocolat blanc caramel ou de chocolat noir. Un plaisir délicieusement régressif que l'on déguste au goûter. Il s'en vend aujourd'hui plusieurs dizaines de milliers par an, de Nantes... au Japon !

Vincent Guerlais

11 rue Franklin,
44000 Nantes
www.vincentguerlais.com
02 40 08 08 79

LA COMPOSITION
Pour 4 à 6 personnes

Comme le P'tit Beurre respecte la taille originale du biscuit Petit Beurre de Lu avec ses 4 oreilles et ses 48 dents, « il a fallu, de ce fait, trouver l'équilibre parfait entre praliné et biscuit... ce qui m'a pris un peu de temps... »

1
Le P'tit Beurre est recouvert d'un chocolat noir 68 % de cacao, réalisé à La Chapelle-sur-Erdre, avec des fèves importées de Madagascar.

2
L'intérieur est unique mais les couvertures sont déclinées en chocolat au lait, chocolat noir et chocolat blanc caramel. Des déclinaisons qui changent les impressions à la dégustation. On ressent ainsi bien le chocolat noir en fin de dégustation alors que le chocolat au lait, plus doux, va davantage faire ressortir les notes de noisettes du praliné.

Cette gourmandise du goûter est constituée à l'intérieur d'un mélange entre un praliné réalisé à partir de noisettes du Piémont et de biscuit breton.





HORS FRONTIÈRES

Soul of Séoul

Dans la rue, dans l'un des innombrables marchés ou encore dans le petit rade au coin des avenues pentues de la capitale de Corée du Sud, une chose est sûre : on va bien manger. Du local surtout, pour faire un tour de la culture du goût séoulite !

Textes et photos Charlotte Thizeau

À Majang, quartier excentré au nord-est de Séoul, une vache et un cochon sculptés dans le mur à l'entrée d'un couloir, indiquent le bon endroit : le marché à viande. Sur une centaine de mètres, les vendeurs débitent les bœufs, du Hanwoo pour la plupart, race coréenne proche du bœuf de Kobe. On choisit sa viande, son morceau, sa découpe et le jeu, est d'aller se les faire cuire au restaurant du 1^{er} étage du marché (un peu caché, les escaliers se découvrent sur la gauche, au milieu de l'allée centrale).

Plutôt poisson ? Plus qu'une adresse où déjeuner, le marché Noryangjin est incontournable. Grand hangar où des mètres d'aquariums se déroulent devant chaque visiteur ou client. On y choisit son poisson vivant comme ses fermentations de poisson pour préparer son kimchi pour l'hiver. Ou quelques araignées de mer, voire un crabe à déguster au-dessus, dans l'un des restau-

rants qu'aura conseillé le vendeur.

Séoul, c'est aussi une street food dont le Séoulite ne se passe pas. Par 35 °C ou -15 °C, il y va. Gwangjang Market est l'endroit idéal pour s'y essayer. Il suffit de s'attabler sur l'un des stands carrés où officient des dames, souvent d'un certain âge, à la vigueur de vingtenaires. On pioche donc dans des gimbaps (rouleaux de riz farcis), des tteokbokki (gnocchis de riz à la sauce de piment fermenté) ou des Sundae, pour les plus aventureux.

Soju et hangover stew

Mais, bien assis à table, il se passe également des choses formidables à Séoul. Dans le minuscule restaurant de Mr. Ahn par exemple. C'est le paradis du makgeolli, alcool de riz coréen injustement méconnu, que l'on choisit ici puissant ou fruité. La découverte se poursuit avec une cuisine moderne, sorte de



réappropriation des classiques recettes coréennes par un chef qui a voyagé. En amuse-bouche par exemple, des huîtres crues et granité de kiwi, le plat sera un bulgogi (bœuf bouilli) délicat et plus doux que le voudrait la tradition. Pour changer du makgeolli, la maison propose également du soju – soit l’alcool de pomme de terre local – artisanal au verre, rare et à tester!

Le plat qui mériterait à être le plus connu de la cuisine coréenne? Le hangover stew. Un mix entre le ragoût et la soupe qui combine kimchi, porc et tofu, particulièrement réputé pour ses effets bénéfiques après une soirée (très) arrosée au soju. Outre cela, il faut dire que cette soupe est réconfortante et particulièrement goûtée dans l’antique restaurant familial Cheong Jin Ok.

Itaewon zen

Si vous êtes à Itaewon, ancien quartier chaud devenu le coin à la

mode au nord du centre de Séoul, la food est cosmopolite. Ou pas. Il faut un petit peu de courage pour grimper jusqu’à R. About, sur les hauteurs d’Itaewon dans une maison traditionnelle, un hanok. Loin des coffee shops mouvementés et souvent bruyants, R.About est dans le repos, un côté zen qui va à ravir à l’endroit. On vous conseille le Flat White, celui de Yoon Sungsoo, barista formé en Angleterre, étant considéré comme l’un des meilleurs.

Autre adresse intimiste, Sigol Bapsang. Sous la devanture orange, on pousse la porte en bois et – s’il y a de la place – entre dans une maison coréenne typique, vue sur la cuisine et ses cuisinières. Stars du lieu : les bachans, ces à-côtés que l’on sert traditionnellement avec le plat principal en Corée : kimchis divers, poissons séchés, racines et haricots braisés. Un véritable festin digne des cours royales coréennes qui est reproduit ici.

- Nos adresses**

2
Sigol Bapsang
 235 Itaewon-ro,
 Hannam-dong,
 Yongsan-gu,
 Seoul
 20 - 30 €

4
Majang Market
 40, Majang-ro 31-gil, Seongdong-gu, Seoul
 40 - 60 € pour l’achat de viande; compter 15 € pour manger sur place

3
Noryangjin Fish Market
 674 Nodeul-ro, Noryangjin 1-dong, Dongjak-gu, Seoul
 40 € (un poisson) - Compter 15 € pour la cuisine sur place
- Gwangjang Market
 88 Changgyeong-gung-ro, Jongno 1(il).2(i).3 (sam).4(sa), Jongno-gu, Seoul
 10 - 20 € pour un repas complet

Mr Ahn’s Makgeolli
 61 Hoenamuro 13ga-gil, Itaewon-dong, Yongsan-gu, Seoul
 45 - 50 € à la carte

Cheong Jin Ok
 Jongro-3-gil 32, Jongro-Gu, Seoul
 12 - 18 €

R.about
 15 Daesagwan-ro 8-gil, Hannam-dong, Yongsan-gu, Seoul
 Café 5 € - Pâtisseries 3 - 7 €





STÉPHANE DEBAVELAERE & ISMAIL GUERRE-GENTON

Trésors du Nord

Au grand air frais du Pas-de-Calais, Stéphane Debavelaere donne toute son énergie pour élever des volailles de qualité. Son poulet fermier des Lys est passé entre les mains d'Ismail Guerre-Genton, propriétaire et chef d'Empreinte, à Lambersart, qui cultive une cuisine créative et instinctive.

Reportage Jeanne Favas

Photos Anthony Dehez



À seulement quelques kilomètres de Lille, Ismail Guerre-Genton et sa compagne Inès Rodriguez ont ouvert Empreinte, «comme celle laissée par tous les passionnés qui nous accompagnent». Après avoir officié chez Christian Têtedoie à Lyon, il a regagné son territoire d'enfance, les Hauts-de-France. Dans son restaurant, les matières brutes comme le cuir et le bois sont mis en valeur dans un décor simple et assez épuré. Dans l'assiette, c'est le même principe. Ismail aime mettre en avant le produit sans le dénaturer. Ici, il met du cœur à travailler les richesses de sa région. Autant dire que pour lui, rencontrer Stéphane Debavelaere, éleveur de volailles à une soixantaine de kilomètres de là, près de Saint-Omer, tombe sous le sens.

Fumé au sapin

Ils s'étaient croisés au salon Equip-Hotel fin novembre 2018 à Paris sur l'espace Transgourmet, mais n'avaient pas échangé longuement. En ce jeudi matin ensoleillé, c'est dans le restaurant d'Ismail que Stéphane le rejoint pour lui parler de sa volaille Label Rouge, poulet fermier des Lys Transgourmet Origine que le chef va cui-

siner. À quelques pas de sa cuisine où la petite brigade s'affaire pour le service du midi, Ismail et Stéphane font connaissance. C'est toujours avec délectation que le chef d'Empreinte travaille la volaille. «J'ai grandi à Campagne-les-Guines et toute mon enfance j'ai accompagné mes parents chercher de la volaille de Liques, à deux kilomètres de là. C'est un magnifique produit. C'était donc logique de la travailler ici, c'est un petit clin d'œil.» Très vite, ils viennent à parler de la vedette de la journée: le poulet fermier des Lys. «Comment comptez-vous le cuisiner?» demande Stéphane, réservé mais curieux, les bras croisés derrière le dos. Ismail a imaginé une recette autour de trois ingrédients: le poulet des Lys, le céleri et le sapin. «On va faire fumer la volaille au sapin pour donner un côté parfumé boisé, et l'accompagner d'un pesto de sapin.»

Le poulet sera entièrement désossé et cuit à plat dans un beurre noisette puis fumé aux branches de sapin du jardin, des céleris de son maraîcher du coin seront travaillés de manières différentes: rôti, frit et même en jus pour remplacer le jus de viande. Stéphane

«Quand on a des volailles comme ce poulet fermier des Lys, d'une belle qualité, pourquoi faire venir une volaille de Bresse située à des centaines de kilomètres?»



acquiesce, bouche bée. Lui qui a plutôt l'habitude de déguster son poulet en escalope, en saucisse ou parfois rôti. Les deux hommes filent en cuisine. Ismail observe le poulet délicatement posé sur le plan de travail, «c'est une volaille de qualité, bien charnue, avec une belle tenue, à la cuisson elle garde une belle chair fondante.»

Ne rien gaspiller

Tout en commençant la découpe, le chef est attentif aux mots de Stéphane, beaucoup plus à l'aise sur l'élevage de sa volaille que sur la cuisine. Cette volaille Label Rouge est élevée pendant 42 jours dans le poulailler, avant d'aller gambader à l'air frais le long du parcours herbeux les douze semaines suivantes. Son alimentation suit le cahier des charges du Label et se compose à 75 % de céréales locales. Ismail pose son couteau pour regarder les photos que Stéphane fait défiler sur son téléphone. Poulet quotidien, dinde, chapon... plusieurs volailles grandissent dans ses poulaillers tout au long de l'année. Après avoir fini la découpe de la volaille dans un silence religieux, dont le coffre a été soigneusement retiré pour ne laisser que la chair, Sté-

phane est épaté. «Je n'aurai plus d'excuse quand ma femme me demandera de découper le poulet», glisse-t-il en souriant. Ismail place délicatement la chair du poulet à plat dans une poêle à l'aide d'une presse, pour une cuisson homogène. «Le voir à plat comme ça, ça m'impressionne, j'avais déjà été étonné lorsque j'ai observé Sugio (Yamaguchi, chef de Botanique, Paris XI) cuisiner mon poulet [pendant le salon EquipHotel, ndlr], c'est encore une autre façon d'appréhender le poulet, c'est intéressant», confie Stéphane, les yeux rivés sur la poêle frémissante. Ismail sourit, nettoie son plan de travail et passe à la seconde étape de sa recette: le céleri. Les fanes, le vert – les branches sans les feuilles –, les racines, le cœur... Tout sera utilisé, car c'est ça, la cuisine d'Ismail. Une cuisine sans gâchis, où tout est réfléchi pour ne rien jeter. «Tout est comestible, alors on travaille tout, pour ne rien gaspiller, c'est ma philosophie, et je la travaille au quotidien ici.»

Les racines sont frites, les fanes sont cuisinées en salade, le cœur du céleri est rôti entier au four, et les verts de céleri sont marinés avec du céleri préalablement centrifugé, pour donner un jus qui remplacera le jus de viande clas-

sique. Le végétal guide la cuisine d'Empreinte. Ismail prépare son fumage aux branches de sapin et fait goûter à Stéphane son pesto de sapin qu'il avait réalisé la veille. «Ah oui, c'est surprenant, la fin de bouche qui pique légèrement». Le chef revient sur sa volaille, et l'arrose généreusement de beurre noisette – «On est en France alors on aime la cuisine au beurre hein...». Les effluves de poulet embaument toute la cuisine. «Pour les cuissons, ce que je préconise c'est le même temps de cuisson et le même temps de repos, ça permet à la chair de se dilater et à la chaleur de pénétrer à cœur.

– Ah oui, c'est comme dans mon poulailler, chauffer l'air ça va très vite, chauffer les murs, la paille, c'est plus long, finalement, c'est un peu pareil...» répond l'éleveur, le sourire aux lèvres. Ismail commence la fumaison de sa volaille au bois de sapin en brûlant les branches puis en disposant le poulet sur une grille au-dessus. Stéphane observe, perplexe, «Je n'ai jamais vu ça... On imagine pas tout le boulot qu'il peut y avoir derrière une assiette, j'imaginais pas tout ça», poursuit-il, fasciné par le dressage. Stéphane, plus habitué à prendre soin de ses volailles qu'à les



cuisiner. «Je vois mon poulet sous un autre angle» confesse Stéphane.

Locavore

Ismail, lui, est heureux d’avoir découvert un produit qu’il n’avait jamais cuisiné auparavant. «Quand on a des volailles comme ce poulet fermier des Lys, d’une belle qualité, pourquoi faire venir une volaille de Bresse située à des centaines de kilomètres?» regrette-t-il, démontrant une fois encore le bon sens de sa démarche locavore. Stéphane acquiesce, fier de son poulet, fier de faire partie de ces petits producteurs qui ont à cœur de perpétuer un savoir-faire pour produire des volailles de qualité. Ismail lui tend une fourchette, «à vous l’honneur». D’un geste timide, il goûte son poulet joliment dressé, et si bien travaillé. Verdict: «La viande est juteuse, pas sèche du tout, on sent le fumage du sapin, on sent qu’il y a une belle technique derrière le produit.» Les deux hommes sourient, puis s’assoient quelques minutes en salle. Détendus, ça parle label, production, alimentation... Ismail s’intéresse, Stéphane converse. Les amoureux du terroir nordiste ont une belle passion qui les réunit: le goût du bon produit.

Ismail Guerre-Genton

Empreinte
170 avenue de
l’Hippodrome,
59130 Lambersart
empreinterestaurant.com
03 20 44 00 21

[À retrouver chez](#)
[Transgourmet](#)

Poulet des Lys
Transgourmet Origine



La recette d'Ismail Guerre-Genton Volaille, céleri de la feuille à la racine



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 poulet fermier des Lys Label Rouge : 1 pièce
- 6 mini-céleris racine
- 600 g de sel fin
- 100 g de sucre
- 100 g de vinaigre
- 20 g d'huile de tournesol
- 2 citrons
- 10 g de vinaigre balsamique blanc
- 50 g d'huile d'olive
- 100 g de gros sel

Volaille

Désosser la volaille par le dos, retirer le coffre puis désosser les cuisses afin de récupérer un rectangle à plat de volaille. Confectionner une saumure avec un litre d'eau, 500 g de sel fin et 100 g de sucre. Porter à ébullition et refroidir. Plonger la volaille dans la saumure pendant 45 minutes. Égoutter et mettre dans un linge, sous presse, pendant une heure. Dans une poêle, colorer doucement côté peau jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Enfourner à 180 °C pendant 2 minutes, puis laisser tirer pendant 5 minutes. Tailler dans la volaille des morceaux comprenant cuisse et blanc.

Jus de céleri

Tailler 2 céleris en petits morceaux, les arroser

d'huile de tournesol dans une plaque à rôtir. Rôtir dans un four à 180 °C jusqu'à obtenir une coloration dorée foncée. Égoutter pour retirer l'excédent de gras, et faire mijoter dans une casserole avec de l'eau pendant une heure.

Laisser infuser une heure, puis passer avec un filtre fin. Réduire le bouillon jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse (comme un jus).

Céleri

Laver les céleris dans un bain d'eau vinaigrée à 2 %. Séparer les verts de céleri, les feuilles et les racines du bulbe. Équeuter les feuilles de céleri qui seront servies en salade, assaisonner avec une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre balsamique blanc et d'un jus de citron.

Centrifuger la moitié des branches, mélanger avec un jus de citron et le vinaigre balsamique blanc qui constituera la marinade pour l'autre moitié des branches, que l'on émincera préalablement et qui seront plongées une minute à l'anglaise.

Bulbe de céleri

Cuire le céleri sur un lit de gros sel à 160 °C pendant 35 minutes. Après cuisson, retirer et tailler en deux pour obtenir les portions.

Racines de céleri

Frire les fines racines de céleris à 140 °C dans une friteuse, égoutter sur du papier absorbant, saler légèrement. Avec l'excédent des feuilles de céleri, il est possible de les faire sécher dans un four à 60 °C pendant 2 heures et de les mixer pour obtenir une poudre de céleri.

Le Kimchi

Où Taku Sekine, chef de Dersou à Paris Bastille, nous enseigne la préparation de son kimchi, plat traditionnel fermenté.
Par Erwann Terrier

Le Franco-Japonais de 35 ans a fait ses classes chez Hélène Darroze et Alain Ducasse. Son kimchi, recette traditionnelle coréenne prononcé kimuchi en japonais, a assis la réputation de son restaurant, ouvert en 2014. La recette qu'il nous présente ici, réalisée sur 3 mois, a été perfectionnée près de 3 ans. La complexité ne se situe pas dans son exécution mais dans l'appréciation des assaisonnements, des saveurs, de la cuisson... Le kimchi, un plat populaire? «Aujourd'hui on en prépare partout, à New York, Berlin, mais on ne fait pas du kimchi parce que c'est cool. On les fait parce que c'est bon.»



1 Cuire le riz

«Près de 4 volumes d'eau pour 1 volume de riz. 4 cuissons successives. Un riz trop cuit est préférable à l'inverse.» On le cuit presque 4 fois pour libérer les amidons, faire travailler les bactéries. La chaleur et l'humidité vont lui donner une saveur salée naturellement.



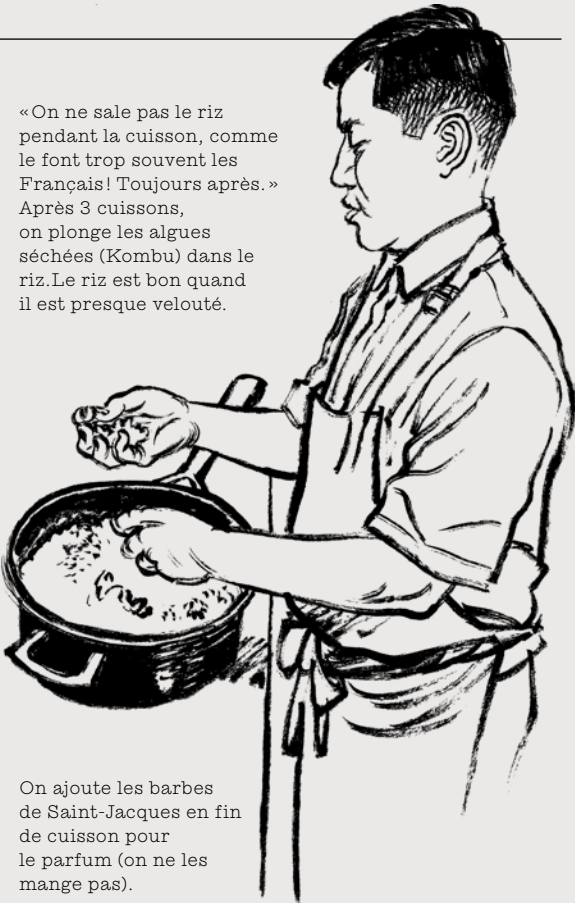
Ingrédients

- Riz japonais (1,5 kg)
- Citron
- Chou-rave et navet long
- Pommes
- Ail et gingembre: pour donner du goût à la préparation et de la consistance.
- Barbe de Saint-Jacques déshydratée
- Sauce poisson maison: faite à partir de sel et sardine, sole ou Saint-Jacques
- Sauce poisson achetée en commerce («deux variétés de sauce apportent plus de complexité, comme pour la confection d'une sauce vinaigrette»)
- Poudre de piment coréenne
- «Parce qu'il est frais et doux»
- Pâte de crevette
- Kombu (algue séchée)
- Fleur de sel de l'île de Ré «Le sel fin poudreux est un produit industriel et n'a pas sa place en cuisine.»

«Chez Dersou, on n'a jamais fait de compromis sur l'origine des produits. La France a d'excellents légumes, grâce à la richesse de ses sols.»



«On ne sale pas le riz pendant la cuisson, comme le font trop souvent les Français! Toujours après.» Après 3 cuissons, on plonge les algues séchées (Kombu) dans le riz. Le riz est bon quand il est presque velouté.



On ajoute les barbes de Saint-Jacques en fin de cuisson pour le parfum (on ne les mange pas).

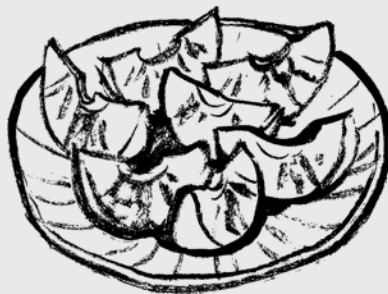
2 Fruits de saison

On coupe les pommes, en gardant un peu de peau, pour la texture et le goût. Préférez les pommes bio pour éviter les pesticides recouvrant la peau. On peut également le faire avec des prunes, des abricots, des poires...



3 Oxydation

Une fois coupée en quartiers, on ne la met pas directement au réfrigérateur. Le fruit contient une enzyme qui réagit avec l'oxygène de l'air. «Ce processus d'oxydation est intéressant: il apporte une pointe d'acidité. La pomme blanche a un intérêt seulement commercial et visuel. À mes débuts je l'aurais certainement présentée ainsi. Depuis, mon goût s'est développé et mes convictions se sont affirmées. C'est plus intéressant de travailler avec les phénomènes naturels.»



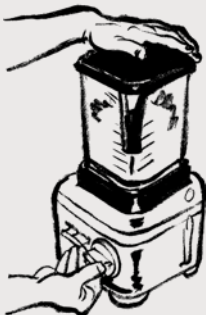
4 Assaisonnement

Couper l'ail et le gingembre en rondelles au couteau puis émincer au mixer. On les amalgame à part, ils doivent s'imprégner l'un de l'autre.



5 Mixage

Tout est prêt: Verser les pommes, l'ail, le gingembre au blender et mixer l'ensemble.



Verser le contenu du blender sur le riz froid. On pensera avant à en retirer les barbes de Saint-Jacques. Ajouter le piment, puis le jus de citron et les sauces de poisson. Mélanger au bras mixer.



6 Fermentation

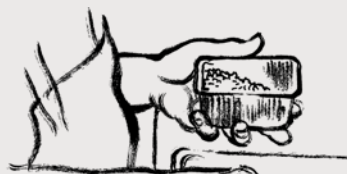
Au tour des amidons et des sucres d'agir, un peu comme pour la bière. Laisser la préparation dehors (conditionnée) de 3 jours à une semaine, en fonction de la

saison. Plus il fait chaud, plus le délai est court. Les Coréens ont développé cette méthode de fermentation pour des raisons de conservation. Laisser au réfrigérateur pendant 3 mois.



7 Préparation des légumes

Couper le navet en 1/4 de lune. Idem pour le chou-rave. Si on peut servir avec n'importe quel légume, on préférera les légumes fibreux, comme le chou chinois, le radis long, ou les asperges.



8 Salage

Les légumes coupés sont disposés dans une assiette et marinés dans la fleur de sel. Ça sert à les attendrir un peu, qu'ils soient un peu moins crus.

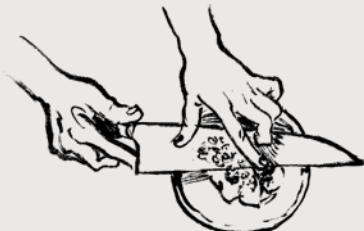


9 Servir

On termine en versant l'assaisonnement préparé 3 mois plus tôt sur les légumes frais.

10 Ultime geste

On peut ajouter de la ciboulette ou des queues de jeunes poireaux tranchées sur la préparation. C'est prêt.



11 Le verdict

Le but est d'atteindre la sensation d'«umami» (une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé). On peut le décrire comme un goût plaisant, savoureux et durable de «bouillon». L'assaisonnement sublime le goût des légumes frais.



DOMINIQUE GIRAUDIER

« Nous garantissons 200 % d'employabilité à nos étudiants »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher

Après vingt-cinq ans d'une jolie carrière d'entrepreneur dans la distribution (Casino), la restauration (Flo) et l'hôtellerie, Dominique Giraudier dirige l'Institut Paul Bocuse, qui forme la fine fleur de l'hôtellerie et la restauration française, depuis 2015. Visionnaire « en mission », la mise soignée et le propos sensé, il œuvre à l'extension du rayonnement international de l'établissement lyonnais. Sa mission ? L'employabilité des 200 étudiants par promo qui passent par l'IPB. Son maître mot ? L'excellence. Un travers typiquement français en gastronomie qu'il est fier de mettre en musique.

Où en est l'Institut Paul Bocuse, du point de vue de la reconnaissance des métiers et arts culinaires ?

Après la reconnaissance de l'école par l'enseignement supérieur et la recherche depuis septembre dernier, on va faire reconnaître les diplômes. Et faire entrer l'école à la conférence des grandes écoles, avant d'obtenir des accréditations internationales. Il s'agit de donner à nos étudiants une portabilité de leur diplôme à l'international et éle-

ver nos métiers aux mêmes statuts que les formations d'ingénieurs ou d'écoles de commerce.

L'internationalisation, c'est un axe de développement fort pour l'IPB ?

Plus de 60 % de nos étudiants français partent à l'étranger pour commencer leur carrière professionnelle. Et 40 % de nos étudiants internationaux restent en France. Mais au-delà de ces chiffres, c'est le développement à deux chiffres du tourisme mondial qui incite nos étudiants à devenir citoyens du monde.

Quel est votre meilleur argument ?

Au-delà de la singularité de notre enseignement, l'employabilité garantie à nos étudiants, à 200 %. Nous devons encore aujourd'hui nous battre avec les pouvoirs publics pour faire reconnaître nos filières au niveau qu'elles méritent, pour la création de valeur et d'emplois que représente ce secteur mondialement, mais également sur la dimension managériale de ces métiers. Quand on est chef de cuisine, on gère une équipe, des ordonnancements, du marketing, de la relation client, de la

Dominique
Giraudier
Directeur de l'École
de management
en hôtellerie,
restauration et arts
culinaires - Institut
Paul Bocuse



gestion, de la comptabilité... On ne peut plus ignorer que ce sont des métiers techniques certes, mais qui se font avec la tête. Depuis trente ans, l'Institut Paul Bocuse se consacre à transmettre à des jeunes passionnés et s'est dotée de soutiens et de moyens pour pouvoir offrir une formation supérieure d'excellence. Malheureusement, dans de nombreux cas dans des formations initiales plus techniques de ces métiers, on a encore des orientations par défaut. On a un gros travail d'information à faire sur les débouchés extraordinaires de ce secteur.

Ce défaut d'orientation est-il, selon vous, lié au problème de l'emploi dans le secteur, à écouter les chefs qui ont un mal fou à recruter ?

Oui, mais pas uniquement. Les raisons sont multifactorielles. Il faut bien comprendre que ce sont des métiers de service aux autres. Pour beaucoup, cela peut être assimilé à une notion de servilité.

Comment l'IPB leur donne-t-il envie ?

Quand vous arrivez à transmettre à un jeune le fait qu'il va servir quelqu'un mais que sa maîtrise technique – le bon mot, le bon geste, l'attitude, l'intelligence comportementale – va avoir un effet direct sur l'expérience de son interlocuteur, à qui il va faire vivre un moment unique, vous allez avoir en retour une satisfaction qui fait qu'on n'est plus au service de l'autre : on lui donne du plaisir.

Que faut-il faire pour donner envie de servir donc ?

Faire reposer nos métiers sur l'héritage d'un savoir-faire technique qui donne du sens pour pouvoir le transcender grâce à l'innovation et de l'inscrire dans la modernité pour en faire un Art. On transforme une notion de servitude en un acte de transmission de bonheur, on devient des promoteurs de bonheur et pas des marchands de soupe.

Quels sont pour vous les enjeux de la formation aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires ?

Nos étudiants sortent au bout de trois, quatre voire cinq ans de formation. Aujourd'hui, ne serait-ce qu'en trois ans, le monde change totalement. Donc, un des enjeux pour moi, est qu'une grande école doit évaluer les besoins du secteur et construire les modèles de formation adaptés à ces évolutions. Former les leaders de demain s'anticipe des années en avance. Cela nécessite d'être en connexion perpétuelle avec les métiers et les entreprises pour que nos étudiants soient toujours en adéquation. On a un vivier de 500 entreprises avec lesquels nous travaillons à cet effet.

Comment vous y prenez-vous à l'IPB en cours de formation ?

On a un environnement applicatif, avec quatre, cinq restaurants, deux hôtels de l'économie au 5 étoiles, de la restauration institutionnelle à la gastronomique. À l'école, c'est « vis ma vie » en permanence.

Vous offrez à vos étudiants des immersions concrètes dans le métier qu'ils aspirent à exercer...

Et j'ai une équipe extraordinaire pour faire cela : 250 permanents, enseignants, professionnels, et autant de vacataires qui viennent du monde entier, experts ou grands témoins, qui viennent compléter le niveau de formation des étudiants. Dans les postulats de base, dans l'ADN de l'école : on n'apprend pas des recettes, et c'est ce qui nous différencie de tous dans le monde, chez nous, on apprend des techniques. Et les étudiants sont mis en situation pour maîtriser ces techniques. Ils font beaucoup de gammes pour pouvoir s'émanciper et improviser.

Et une certaine patte dans le comportement, le standing, avons-nous noté au Sirha...

L'IPB est aussi une école de vie qui a une autre vocation : la transmission du savoir être. Quand nous rencontrons les entreprises pour réfléchir sur leurs besoins et attentes, c'est l'un des critères qui ressort systématiquement. Alors, oui, on fait de l'enseignement supérieur, mais on fait aussi de l'éducation. Nos étudiants sont aussi les ambassadeurs de l'IPB. Il faut qu'ils puissent représenter le savoir-faire français et le faire rayonner dans le monde entier.

Et en matière d'implantation à l'international, justement ?

Nous avons des campus satellites chez des partenaires (universités, écoles), où on met en place des codiplômes. Nous sommes déjà à Singapour, Lima, Séoul... On est engagés dans un processus d'extension de notre rayonnement international. Dans 38 pays, on recrute et sélectionne des candidats. Aujourd'hui 54 nationalités cohabitent à l'IPB, et, si la démonstration restait à faire, nous avons des diplômés dans 82 pays.

Vous êtes un directeur ravi ?

Je suis un maître d'école heureux. J'ai servi pendant trente ans des actionnaires, j'ai fait un métier fabuleux d'entrepreneur, de dirigeant de sociétés cotées en servant des dividendes. Là, j'ai découvert ce qu'était de créer non plus de la valeur capitaliste, mais de la valeur humaine. La transmission, ce n'est pas un job, c'est une mission. Très riche.



Repensez vos limites.

GAMME PURETÉ

NOUVEAU

EXTRA-BITTER GUAYAQUIL 64%
REJOINT LA GAMME PURETÉ.

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



ÉCOSYSTÈME

24 heures en Côte-d'Or

Reportage
Zazie Tavitian
Photos
William Soulet-
Lacalmontie

C'est en «zone touristique internationale» que nous faisons escale cette fois, à Dijon, dont le centre historique fait figure de «bien à valeur universelle» pour l'Unesco. On a cherché l'itinéraire gourmand idéal jusqu'à Beaune pour une journée.

Côte-d'Or : c'est sans aucun doute le nom le plus poétique que porte un département français. Il faut dire qu'elle est partout la poésie dans ces paysages de clochers et de campagnes françaises échappés d'un roman de Marcel Aymé, que l'on se promène entre les maisons à travers les vignes dont les couleurs se déclinent au fil des saisons, du noir brûlé de l'hiver aux tons dorés à l'automne, on sent la présence du terroir. Cette terre, elle coule dans les verres, bien sûr, dorés et rougeoyants, dans les assiettes, souvent sincères et sans artifice et chez les artisans fiers de continuer à fabriquer les produits de leurs régions.

7h00

Sous la verrière des Halles centrales construites à la fin du XIX^e siècle, c'est l'heure où commence à battre le cœur gastronomique de Dijon. Du pain au levain biologique de la boulangerie

d'Is-sur-Tille ou encore des époisses bien coulants de la légendaire maison Berthaut ou de la ferme des Marronniers (une des dernières à les fabriquer au lait cru) : de quoi remplir son panier de victuailles délicieuses et... embaumantes. Le samedi matin étant le meilleur jour de marché de la semaine avec les arrivages des maraîchers bio (le carré des herbes fraîches, au fond, vers les poissonniers, immanquable), légion dans la région.

8h00

Avant même de franchir la porte, un parfum de moutarde alerte le nez. Patrice ne doit plus tellement y faire attention : ça fait maintenant trente ans qu'il s'occupe de la production dans l'entreprise Fallot, la seule à être restée dans le giron familial depuis un siècle et à travailler encore le grain à la meule de pierre. Les graines de moutarde arrivent (quasiment 100 % locales, une démarche pour laquelle s'est distingué Fallot), sont lavées puis trempées pendant une heure avec du vinaigre ou du vin blanc et du gros sel, elles seront ensuite broyées à la meule de pierre, puis passées à la turbine microperforée pour fabriquer la moutarde lisse. Cette dernière servira à confectionner



les 100 recettes originales qui font la réputation de la maison : moutardes miel-vinaigre balsamique, pinot noir, curry de madras, yuzu, raifort, piment d'Espelette ou vin jaune du Jura... Tous les pots sont étiquetés dans la salle du dessous avec les belles étiquettes Falot et leur blason doré, mais aussi aux couleurs d'établissements de chefs étoilés comme les Troisgros à Roanne ou le Ritz. Conditionnées, les moutardes attendent alors bien sagement de partir pour les commerces du coin, les épiceries fines parisiennes mais aussi Moscou, Houston ou Londres : trois des 65 destinations où sont exportés plus de 2,5 millions de petits pots jaunes par an : la moitié de la production.

11h00

À Dijon, Richard Bernigaud prépare son menu déjeuner. Ce chef passé par plusieurs grandes maisons a monté l'Essentiel dans sa ville natale en juin 2016. Dans sa petite cuisine avec vue sur la salle, il bistronomise généreusement et joue aussi avec quelques classiques bourguignons comme ces escargots poêlés au beurre de persil accompagnés de panais, fenouil et entourés de maïs soufflés au caramel d'ail, façon

popcorn persillés. Tout est frais, de saison, appliqué et servi avec attention par un personnel professionnel et sympathique.

13h00

À moins d'une demi-heure de Dijon, à Beaune, difficile de décider où s'arrêter déjeuner avec ses multiples caves, ses restaurants cossus, ses bistrotts sans chichis et ses adresses japonaises. Va pour la Dilettante, tenu par Mika et son mari Roland. «Ce n'est pas un resto mais une cave ouverte en continue jusqu'à minuit», insiste le chef. Pourtant il faut voir la salle comble de clients qui se régalaient devant le plat du jour à l'heure du déjeuner. Du simple et du très bon comme ce boudin aux pommes ou ce pied de porc pané du charcutier Christophe Thierry. Toute l'année à la carte aussi : le croque-monsieur, rebaptisé par les clients croque extra, un poème à lui tout seul avec le pain de mie dodu de La Meulière, boulangerie bio à Chalon-sur-Saône, le jambon à l'os de la boucherie charcuterie Moron à Pommard, surmonté du comté de Philippe Bouvret, crémier à Arbois. Évidemment, on arrose le tout de vins bons et responsables des vignerons de

la région (comme celui du domaine de Céline et Laurent Tripoz, en biodynamie à Loché) ou d'autres contrées vinicoles.

16h00

Prendre la route des grands crus entre Beaune et Dijon c'est traverser une histoire viticole. Tout à coup les grandes étiquettes prennent la forme de petits villages de campagne sans prétention, entourés de vignes majestueuses. Aloxe-Corton, Nuits-Saint-Georges, Vougeot, Chambolle-Musigny, Marsannay... ses vignes que l'on traverse et où l'on voit les hommes travailler toute l'année, on relie enfin le jus à la terre.

20h30

La salle du Chapeau Rouge, unique double étoilé de Dijon, a fait peau neuve, plus simple, plus épurée avec ses banquettes gris souris et ses fauteuils en cuir confortables : le chef William Frachot ⁴ avait «envie de respirer». Il faut dire que cela fait vingt ans qu'il tient son restaurant étoilé et qu'il peut parler aujourd'hui sans langue de bois, de ce qui fait la vie d'un chef. Le très haut de la vague mais aussi le très bas : la cuisine «fusion-confusion» de ses débuts, celle d'un jeune chef qui pro-



voque et veut faire bouger un milieu conservateur, la première étoile, le divorce et puis l'endormissement, le ronronnement d'une maison qui roule «ni plus, ni moins» et enfin le réveil et la deuxième étoile. Ce revif, le chef le doit beaucoup à des producteurs, comme Fred Ménager, de la ferme de la Ruchotte, à qui il achète les volailles ou cet éleveur de sandre qui lui a fait remettre ce poisson à la carte: «Je n'ai plus envie d'impressionner, j'ai envie de faire bon, faire bien, revenir à la simplicité: un beau produit, une cuisson hors pair.» Ce qu'il rejetait en bloc en reprenant cette maison, il le sublime aujourd'hui dans un menu «au fil de la Bourgogne», où l'on sent la mousse où se nichent les escargots, la terre où sont plantés les pieds de très vieilles vignes, les plats d'hivers paysans que l'on sauce jusqu'à la dernière goutte comme le bœuf bourguignon ou l'œuf en meurette sublimes dans leurs versions étoilées. C'est juste, tendre, c'est la cuisine de la sagesse.

23h00

Rien de mieux qu'un cocktail frais au gin pour se remettre d'un riche dîner. Dans cet ancien hôtel particulier de la fin du XIII^e siècle, dernièrement mai-

son et cabinet d'ORL, se trouve désormais la Cloche, le bar à cocktails le plus excitant de la ville. Un espace immense complètement insolite à la déco foisonnante et remplie de recoins où siroter son breuvage tranquille. Le contenu est aussi intéressant que le contenant, car les mixologues créent ici des cocktails astucieux et locaux comme le Fizz du chanoine (gin, purée de myrtille, liqueur de sapin, jus de citron, bitters cassis Lejay produit à Dijon, ginger beer et liqueur de violette Vedrenne, fabriquée Nuits-Saint-Georges).

À retrouver chez Transgourmet

Époisses de la Maison Berthaut Sélection Marie Quatrehomme pour Transgourmet
Pièce de 250 g
Code 221200

Moutardes de la Maison Edmond Fallot
Moutarde en grain
Pot de 10 g
Code 219068

Moutarde de Dijon
Pot de 10 g
Code 219067
Seau de 5 kg
Code 219101

Moutarde de Bourgogne IGP
Pot de 25 g
Code 219098
Seau de 1,1 kg
Code 210099

Artisans, fournisseurs et producteurs

5
Halles centrales de Dijon
1 rue Bannelier, 21000 Dijon

1
Moutarderie Fallot
31 rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune

La Ferme de la Ruchotte
21360 Bligny-sur-Ouche

2
Fromagerie Berthaut
7 Rue du Champ de Foire, 21460 Époisses

Restaurants & bars

L'Essentiel
12 rue Audra, 21000 Dijon

La Dilettante
11 rue du Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune

4 6
Le Chapeau Rouge
5 rue Michelet, 21000 Dijon

3
La Cloche
14 Place Darcy, 21000 Dijon

Transgourmet Bourgogne

Lieu-dit les Bonnes Filles
BP365 21200 Levernois



SANG HOON DEGEIMBRE

« J'aime comment un auteur m'amène à réfléchir sur l'humain »

Texte
Peyo Lissarrague
Photos par
Laetizia Barroni

Créateur inlassable, le Belge né en Corée tisse dans sa cuisine à l'Air du Temps, son restaurant doublement étoilé en pleine campagne wallonne, des liens uniques avec le terroir et le territoire. À la fois terrien et céleste, il nous a reçu entre les livres, à l'occasion de la signature de son nouvel ouvrage, un tour du monde en 75 étapes, de New York à Bruxelles et de Naples à Biarritz.

Êtes-vous un grand lecteur de recueils de recettes ?

J'ouvre rarement un livre pour les recettes. Selon moi la cuisine doit rester en mouvement, évoluer constamment. Un livre de recette est une forme d'archivage. On y fixe un moment, mais on est immédiatement dépassé. C'est ce qui s'est passé avec le livre sur l'Air du Temps, publié en 2007. Certains plats qui s'y trouvent sont encore en cours au restaurant mais ils n'ont naturellement plus rien à voir. Dans les pages du livre, les assiettes se sont figées.

Cette fixation de la mémoire et des techniques par l'écrit à néan-

moins une importance...
Oui, dans le cadre de l'apprentissage évidemment. Quand on est aspirant chef, on se doit d'emmagasiner un maximum de connaissances. D'absorber puis de digérer celles-ci avant de faire son propre tri. Garder ou rejeter en définissant ainsi sa propre personnalité culinaire. Un même ouvrage aura un impact différent

selon la personnalité de chacun mais aussi selon ses choix de « digestion ».

Qu'est-ce qui vous touche le plus dans un livre en général ?

Ce qui me parle le plus c'est le regard personnel sur les choses que peut véhiculer un auteur. Sa façon de m'amener à réfléchir sur l'humain. J'aime conserver une forme de perméabilité aux influences extérieures, rester ouvert. C'est exactement ce que je vis aujourd'hui entre l'Air du Temps et les trois San (ses secondes adresses à Bruxelles et à Gand). D'un côté un ancrage dans le terroir, de l'autre une plongée dans l'urbain. Des récits parallèles, complémentaires.

L'Air du Temps c'est un restaurant, et un potager, qui vivent en symbiose. Vous n'avez jamais songé à faire un livre pour témoigner de cette expérience unique ?

En dix-sept années de compagnonnage avec Benoît Blairvacq, le jardinier, nous avons généré quelque chose de nouveau, c'est vrai. La cuisine et le potager s'influencent mutuellement. Cette relation donne lieu à une pensée de l'alimentation radicalement différente. Il y a là en effet sans doute matière pour un livre. Qui sait...



Son Top 3

- « Le régal végétal », de François Couplan, Ed. Sang De La Terre-Médial, 2017**
« François Couplan est ethnobotaniste. Ce livre est un répertoire précieux de 1 600 espèces, souvent méconnues. Il a inspiré profondément l'esprit et le travail de l'Air du Temps. »
- « Révélations gastronomiques », de Hervé This, éditions Belin, 1995**
« Il a ouvert les yeux à de nombreux chefs sur les relations entre chimie et cuisine. Loin des clichés, une réflexion en profondeur sur le geste et sur les énergies sous-jacentes de la gastronomie. »
- « Les quatre accords toltèques », de Miguel Ruiz, éditions La Jouvence, 1999**
« Que votre parole soit impeccable ». « N'en faites pas une affaire personnelle ». « Ne faites pas de supposition ». « Faites toujours de votre mieux ». Inspirés d'une culture mexicaine pré-aztèque, les quatre accords toltèques servent de base à la réflexion spirituelle de Miguel Ruiz, dont le livre est devenu culte.

L'Air du Temps
2 rue de la Croix
Monet
5310 Éghezée
+32 8 181 30 48

San Bruxelles
19 rue de Flandre
1000 Bruxelles
+32 2 318 19 19

San Sablon
12 rue Joseph
Stevens
1000 Bruxelles
+32 2 512 42 12

San Gent
Brabantdam, 50
9000 Gand
+32 9 245 42 37

Israël dans l’assiette

Omnivore a fait le tour des tables israéliennes de Paris, histoire de repérer les bons spots de cette cuisine savoureuse et gourmande, aux accents chauds méditerranéens pour conjurer le froid. Une proposition qui va au-delà de l’houmous et du falafel.

Par Maryam Levy



Tavline veut dire épice en hébreu. CQFD à cette table.

Tavline

25 rue du Roi de Sicile, 75004 Paris

Les assiettes (de 8 à 20 €) se bousculent sur les tables en bois de la jolie salle aux poutres blanches. Kobi Villot-Malka et Keren Benichou aux commandes, se sont inspirés de recettes familiales. Shakshouka, houmous, aubergines brûlées et autres réjouissances sont évidemment au rendez-vous, à saucer avec pita ou hallah. À tester aussi : les ktsitsot dagim, de délicieuses boulettes de poissons aux herbes, servies avec lentilles au yaourt et citron

confit. Zaatar, tahina, mechaia, tout est parfumé avec finesse. Ça tombe bien, «tavline» veut dire «épice» en hébreu. Desserts à la hauteur, dont le traditionnel malabi. Et pour arroser le tout, on pioche dans les vins israéliens du domaine Recanati (8€ le verre) ou parmi les tisanes ou limonade maison (4-11 €).

Miznon

22 rue des Écouffes, 75004 Paris

Avant-gardiste en 2013, le repère d’Eyal Shani reste indétrônable avec ses sandwichs parmi les

meilleurs de la capitale. Dans une ambiance décontractée du fallafel, on joue des coudes pour avoir sa place sous le soleil de Tel Aviv rapporté au cœur du Marais. Dans la salle bondée, les pitas maison volent, tandis qu’on s’en-vole avec les garnitures toutes aussi savoureuses les unes que les autres. En tête : le fameux bœuf bourguignon ou le superbe kebab de poisson (de 9 à 12 €). En escorte de luxe, la réputation du chou-fleur brûlé n’est plus à faire (7 €). Quelques assiettes (entre 6 et 10 €) méritent aussi le déplacement, dont la généreuse ratatouille. La pita version banane-choco ravira les affamés (3,5 €). Et on trinque à la longévité de cette adresse avec un demi de Goldstar (4,5 €).

Ima

39 quai de Valmy, 75010 Paris

«Maman» en yiddish, cette élégante cantine nous drolote les papilles et l’estomac avec des recettes inventives pleines de fraîcheur. Boulgour, pois chiche, galettes de légumes, on pioche dans les différentes recettes de salades et accompagnements du jour pour composer une assiette végétarienne (12,5 la petite, 15,5 € la grande) à tonalité orientale, à deux pas du canal Saint-Martin. Si on ne craque pas pour les pancakes au sirop de dattes ou au labneh (10 €), ici la shakshouka existe en version rouge ou verte et se sert dès le petit-déjeuner (10,5 €). Grandes choix de boissons chaudes ou de jus maison (5 €) pour mouiller les pâtisseries renouvelées quotidiennement (2,5 à 6 €).

Blitz

6 rue Rochebrune, 75011 Paris

Récemment arrivé dans le joli quartier du square Gardette, l’ambiance est chaleureuse, la déco pensée et l’accueil souriant. Ici la carte respecte les classiques de la cuisine juive dans un esprit assiettes à partager pour un bon voyage entre copains. Excellente aubergine brûlée façon caviar pimpée à la grenade (8 €). Ne pas manquer les tendres babys schnitzel – aiguillettes de poulet panées – servis avec une crème citronnée, et les juteuses boulettes kefta au bœuf et à la tomate (10-15 €). Desserts soignés pour les becs sucrés (7 à 9 €). Pour ne rien gâcher, les vins sont soigneusement sélectionnés (mais en France surtout) comme le Menetou-Salon en blanc ou rouge du domaine de Loye (6 € le verre).

Balagan

9 rue d’Alger, 75011 Paris

La street-food s’élève ici au niveau gastro, mais dans un écrin au chic décomplexé. «Balagan», «joyeux bordel» en hébreu, tout est dit. La meilleure place est au bar, face aux disciples des chefs d’Assaf Granit et Uri Navon qui s’affairent aux fourneaux. Le rythme est endiablé, les assiettes travaillées. Les foies de volailles sont servis entiers, poêlés avec oignons caramélisés (14 €). Le kebab déstructuré bien relevé appelle les différents pains de la maison à faire trempette (17 €). Mention pour les «gyozas» aux champignons, aux côtés du bar perse aux épices et du poulpe cuit au charbon (25 à 34 €). S’il vous reste de la place, le «crashed snickers» ou le Tatouine au sésame sonnent comme des pousse-au-crime (8-12 €). Côté liquides : puissant vin galiléen Yiron ou cocktails (13-16 €).



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Transgourmet Origine a sélectionné pour vous deux variétés de riz bio de Camargue IGP. Un riz long semi-complet et un riz rouge complet qui sont produits en petite Camargue sans aucun engrais ni traitement chimique avec l'aide de canards, véritables désherbants naturels. Ces riz sont le résultat d'une méthode japonaise ancestrale que Bernard Poujol a introduit en Europe. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr



Escape Games culinaires

La belle évasion

Après s'être invitée un peu partout dans notre environnement, à commencer par le petit écran, la cuisine fait une percée dans les « escape games ».

Par Quentin Guillon

Ci-dessus
Escape Games
à Lyon

Une équipe (voire deux) de plusieurs joueurs, enfermés dans une pièce, doit résoudre une énigme dans un temps imparti. C'est le principe général d'un « escape game ». La variante culinaire fait florès dans quelques métropoles de l'Hexagone.

À l'école Ferrandi à Paris, le pitch était le suivant : Une tablette, une vidéo et l'énigme qui se noue. Le chef René Ron a perdu ses sens, aux joueurs de se substituer au chef pour sauvegarder le restaurant. C'était une « one shot ». À Paris, Lockbuster propose un escape game culinaire régulier. Par équipes de trois à six personnes, les joueurs ont une heure pour voler une sauce secrète avant de s'échapper. Vous bloquez ? Un maître du jeu veille et distille quelques indices.

Même topo à Bordeaux, chez Prisoners, où le chef Aristide Gaudin (fictif, bien sûr), trois étoiles au compteur, se blesse à la main et doit filer aux urgences... le jour où un impitoyable critique culinaire débarque à l'improviste. L'avenir du restaurant du chef Gaudin repose alors entre les mains des joueurs.

Jeu et repas mêlés

L'avantage avec la cuisine, c'est que le champ des possibles s'élargit. À Lyon, Marion Ozanne-Bréda mêle jeu et repas (2 h 30 au total). « Une énigme permet d'accéder à l'entrée, puis une autre au plat, etc. », nous explique la créatrice de l'agence Parallèle. Le concept s'adresse d'abord aux entreprises qui souhaitent favoriser l'entraide et la cohésion de leurs équipes. L'évènement se déroule

aussi bien dans les locaux de l'entreprise qu'en d'autres lieux. « Chaque endroit est une nouvelle inspiration. Comme l'Augusterie, à Villeurbanne, qui possède une cave. Une partie de l'équipe y était enfermée. »

Ponctuellement, elle organise aussi des événements grand public (trois l'an passé), qui rassemblent 70 personnes dans un hangar réhabilité. Si Marion Ozanne-Bréda fait appel à des restaurateurs (quand le jeu se déroule dans un restaurant) et plus souvent à des traiteurs qui misent sur la créativité, elle escompte attirer des chefs renommés dans un avenir proche.



Document imprimé
avec des encres
végétales

**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

Jeanne Favas
Quentin Guillon
Maryam Levy
Olivier Marie
Stéphane Méjanès
Zazie Tavitian
Charlotte Thizeau

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Romain Bassenne
Anthony Dehez
William Soulet-
Lacalmontie

ILLUSTRATEUR

Clément
Charbonnier Bouet

ACHEVÉ D'IMPRIMER

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



TRANSGOURMET

OMNIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

