

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#12

Partager|lemeilleur



Elle est où, la jeunesse ? La Revue T de Transgourmet, cultivée par Omnivore, ne cesse de vous raconter son histoire, de la terre à la cuisine. On la dénêche à Lyon, la longtemps somnolente « capitale mondiale de la gastronomie » qui fait bien sa révolution copernicienne sous les coups de boutoir de jeunes effrontés. Le jeune pâtissier Remy Havetz n'hésite pas à associer chocolat, génépi et herbes pour clore un repas à Sappho. « Lyon a pris un coup de frais ! » assènent de leur côté Tabata et Ludovic Mey qui nous ouvrent les portes de leurs Apothicaires tout en préparant Food Traboule, foodcourt prometteur et engagé. La jeunesse déboule sur les plages du Finistère, où les trentenaires Hugo Morel et Romain Pouzadoux accommodent algues wakame et agneau. Duo aussi énergique que les boulangères de Mamiche pour lesquelles le croissant au levain et au pur beurre AOC est un graal. Autant de quêtes que la Revue T est heureuse de vous faire partager.

La rédaction

#12

SAISON

p. 3

PÂTISSERIE

Chocolat, génépi, herbes de Remy Havetz
p. 6

HORS FRONTIÈRES

Athènes à table
p. 8

UN PRODUIT / UN CHEF

Algues Bord à Bord par Romain Pouzadoux
p. 10

LE GESTE

Réaliser un croissant
p. 14

LE GRAND ENTRETIEN

avec Tabata et Ludovic Mey, des Apothicaires (Lyon)
p. 16

ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre de Toulouse
p. 20

BIBLIOTHÈQUE

Greg Marchand (Frenchie)
p. 24

PORTFOLIO

Table d'hôtes Transgourmet à Omnivore Paris
p. 26

SÉLECTION

Les cafés du coin
p. 30

RÉSEAUX

La restauration digitale
p. 32



TRANSGOURMET





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

LA SAISON



1 Anguille fumée Aguirrebarrena

Pièce de 300/600 g
Code 242242

Chez Aguirrebarrena, société landaise fondée en 1993, les poissons sauvages sont rois. Leur anguille est pêchée par de petits bateaux dans les bassins de la

Méditerranée et de la Loire et des anguilles sont relâchées vivantes sur la façade méditerranéenne pour le repeuplement de l'espèce. Pour la préservation de sa fraîcheur, elle est transportée vivante

dans des camions viviers jusqu'à l'atelier de fumaison, à Fronsac, en Gironde. Une fois saumurée, elle est égouttée toute une nuit puis fumée au bois de hêtre pendant cinq heures, à 70 degrés. Elle est ensuite maturée

trois jours en chambre froide, afin que la fumée se répartisse uniformément dans les chairs. L'anguille fumée d'Aguirrebarrena, au goût boisé avec un léger parfum de noisette, est livrée entière et sous vide.

2 Cerise burlat Jardin de Pays

Dans le petit village de Jussy, dans l'Yonne, s'étend la petite zone arboricole du Pays Coulangeois. C'est là qu'Alain Duruz cultive pêches, prunes, nectarines et cerises. La burlat est une variété précoce, récoltée de fin mai à fin juin. Alain pratique l'agriculture raisonnée et enherbe ses

vergers en plein air : cela joue un rôle d'éponge et permet d'absorber l'eau pour éviter une trop grosse humidité en cas de forte pluie. Il produit en moyenne 20 tonnes de cerises par an, lorsque le climat ne lui joue pas des tours, car les cerisiers poussent sur un sol argilo-calcaire et ne sont arrosés qu'avec l'eau de pluie, pour garantir un fruit ferme aux saveurs prononcées, à la belle couleur pourpre.



4

Faux-filet de bœuf semi-paré Aberdeen Angus Transgourmet Origine

Pièce de 8 kg
Code 301537

Dans le parc national de Cairngorms, au cœur des Highlands écossais, les bœufs noirs Aberdeen Angus se pavanent librement à l'air pur dans des pâturages naturels. Cette race rustique vient de la région d'Aberdeen, au nord de l'Écosse, reconnaissable à l'absence naturelle de cornes. Les troupeaux sont de faibles tailles et appartiennent à des éleveurs familiaux. L'élevage est extensif, les bœufs Aberdeen Angus pâturent dans

les prés toute l'année et broutent l'herbe des parcelles humides. En hiver ou quelques mois avant l'abattage, l'alimentation peut être diversifiée avec des céréales (ou des drèches, les restes de céréales utilisées dans les distilleries environnantes), des pommes de terre ou des betteraves. Les bœufs sont abattus entre cinq et huit ans. Notre boucher Beauvallet s'approvisionne en bœuf entier, auprès d'un unique abatteur. C'est pour la qualité de sa viande et le respect du bien-être de l'animal que le bœuf Aberdeen Angus fait partie de la gamme Transgourmet Origine. Le faux-filet Aberdeen Angus promet une viande très fine et persillée, juteuse et savoureuse.



5

Mâconnais AOP crémier 26 % M.G.

Sélection Marie
Quatrehomme pour
Transgourmet
Barquette de 8 pièces
de 45 g
Colis de 3
Code 221279

Le Mâconnais, en Saône-et-Loire, est la région éponyme de ce fromage. Traditionnellement fabriqué par les femmes de vignerons, il faisait la joie des casse-croûte des saisonniers. Son pic de production correspond à la période des vendanges, en septembre. Les chèvres – de races alpine et poitevine – sont nourries à l'herbe 150 jours par an, de céréales et de fourrage issu de la région,

comme l'exige le label AOP. Pour Transgourmet, Marie Quatrehomme a sélectionné les mâconnais de la fromagerie Chevenet, qui propose deux types d'affinage : de douze jours, qui promet un fromage aux saveurs lactées, de levure de boulanger et une couleur jaune crème ; de 4 semaines, pour une croûte bleue, des saveurs automnales de noisette, de sous-bois et de champignon.





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/>



Chocolat, génépi, herbes de Remy Havetz

Par Audrey Vacher
Photos Guillaume Czerw



Le moins qu'on puisse dire, c'est que le Pâtissier 2019 d'Omnivore est inclassable. Car Remy Havetz (lire Havé, « quand on prononce le z, je mets des claques », sinon) ne joue pas dans la catégorie standard. À 33 ans, il joue tout court, à coups de desserts à l'assiette bien barrés, concentrés de textures et de goûts dans des juxtapositions aussi sensibles qu'originaux.

Le déclin

Il n'a pas la vingtaine, au cours de son premier voyage aux antipodes (Asie, Australie...), quand il prend conscience du plaisir à découvrir les épices et produits sur les autres continents... « Mais je n'étais pas du tout sucré, très très salé même ». Un tropisme plus que jamais d'actualité. Relevés cette année : carotte/tikka massala/citron, navet/vanille/crème brûlée chocolat caramel fumé.

Le parcours

Tombé dans la pâtisserie, vers ses vingt ans, avant que son corps de talonneur atypique (très loin du quintal qu'on imagine pour tenir le choc à ce poste clé du rugby en première ligne) ne soit complètement mâché par les mêlées viriles et qu'il n'ait frôlé les frontières de l'ennui dans le secteur bancaire vers lequel il se dirigeait en raccrochant les crampons. « Je ne savais rien faire, même pas des crêpes ! » Il potasse en autodidacte la littérature académique adéquate, jour et nuit, sept jours sur sept, avant de partir pour Londres, où, dix ans durant, il grimpe les échelons, vite, et s'éclate (jusqu'à ouvrir une biscuiterie et faire les marchés). S'éclater, une priorité, une philosophie de vie. Chez Alain Ducasse au Dorchester, à Umu où il réalise ses rêves de kaiseki avec Yoshinori Ishii, puis au Pollen Street Social naissant de Jason Atherton... Bref, partout où il passe, il pleut des étoiles ou des projets d'envergure qui l'emmènent une fois de plus autour du monde, à la découverte de nouvelles saveurs, associations et techniques.

La philosophie

Se faire plaisir, suivre son instinct pour créer, associer l'improbable et trouver l'équilibre (« Pour surprendre, emmener le client là où il ne pense pas aller »), ne pas s'imposer des carcans et rester ouvert sur les goûts et les textures. Sur la Grande scène du festival Omnivore cette année, il saupoudrait un crémeux au chocolat de poudre d'os à moelle avant d'emporter la salle avec une purée

de pomme tatin, nougatine de poitrine fumée et pop-corn de couenne frite ! « Dans mon millefeuille, y a du miso, de la tomme de chèvre, du riz au lait, du caramel au beurre salé... »

Le lieu

Sapnà, c'est un terrain de jeu à sa mesure, à deux pas de la Bijouterie, où il a passé les trois dernières années à secouer Lyon avec Arnaud Laverdin. « On a accroché en cinq minutes. » Tout les rapproche. Londres, l'Asie... Les deux se sont associés pour s'offrir un « rêve » – Sapnà, en hindi, ouvert depuis fin 2018 – où Remy fait du sur-mesure en plus de la carte. « Ça part souvent en live avec les pré-desserts... », privilège des six occupants des tabourets du bar ; les mignardises sont servies à un autre endroit dans le décor tellement foutraque de chic, banquettes rhabillées de velours rose poudré.

L'idée

« Je voulais faire un dessert à base de génépi, d'herbes et de chocolat. Je pars toujours d'un kif perso (il collectionne les chartreuses), d'un produit que j'ai envie de bosser, et après je laisse venir la créativité. Il y a ici de l'agastache, de la mélisse, plein d'herbes d'un jeune producteur du coin, mais je ne mets pas de coriandre quoi... »

Sapnà

7 rue de la Martinière,
69001 Lyon

LA COMPOSITION

- ❶ Crèmeux de chocolat 75 %
- ❷ Ganache chocolat au lait
- ❸ Terre de cacao
- ❹ Moelleux cacao
- ❺ Meringue cacao
- ❻ Quenelle de crème glacée génépi
- ❼ Tuiles de cacao
- ❽ Mélange d'herbes fraîches (mélisse, agastache, tagette)
- ❾ Poudre d'herbes
- ❿ Huile d'herbes

LA DÉGUSTATION

« Faut taper dedans de façon à choper toutes les composantes... » Pour une déflagration d'anis, de réglisse, enrobée par les différentes textures des éléments

cacaotés, des éclats de meringue et tuiles au cacao, sans compter le moelleux électrisé par la tonifiante crème glacée au génépi.



❸

❺

❾

❶

❹

❽

❷

❻

❼



HORS FRONTIÈRES

Athènes à table

Loin des clichés touristiques et de la crise économique qui a érodé le pays, Athènes continue de vibrer et se dévoile dans toute sa beauté à qui veut bien sortir des sentiers balisés du bas de Plaka et des abords d'Ermou.

Textes et photos Valentine de Lagarde
et Peyo Lissarrague

En suivant le flot des touristes, on atterrit forcément du côté de Monastiraki. L'Acropole en toile de fond, l'Agora à portée de main... la ville antique n'a pas besoin de réclame. Il suffit de s'élever un peu, dans les ruelles étroites d'Anafiotika, le quartier des ouvriers des Cyclades, pour découvrir un peu de l'âme des lieux.

Ici on parle comme on mange. Les plats se partagent et la simplicité apparente des ingrédients réserve quelques surprises. On apprend vite à commander comme un Grec. À savoir conjuguer les mezzes pour composer une table d'amitié et de saveurs. Très vite, on s'éloigne du centre. À l'est, dans Keramikos, ou au nord, vers Psyrri, du côté d'Exarchia ou même en poussant vers le quartier bouillonnant de Nea Kypseli, on découvre une autre Grèce. Plus brute et plus forte encore, à l'image du street art qui orne ses murs.

Taverna, horiatiki et souvlaki

Seychelles, dans Keramikos, est une de ces tables où l'on vient se retrouver entre amis pour discuter des heures tout en plantant sa fourchette aléatoirement dans les petits plats. Langue de bœuf, poulpe à la plancha, fromages, orzo, stifado, sans oublier les deux piliers que sont la horiatiki (littéralement, salade fermière, composée de fêta ❷, de tomates, de concombres et d'oignons) et le dakos, la salade de pain crétoise ❶. Pour le meilleur souvlaki d'Athènes, on se prêterait au rituel de la file d'attente devant O Kostas, à deux pas de la place Syntagma. Un petit comptoir, où les seuls choix sont le porc ou le bœuf, qui ouvre ses portes à 9 heures du matin et ferme vers 15 heures lorsque tout a été vendu. Une histoire de famille dont le récit épinglé sur les murs prend des accents émouvants dans la bouche du fils Kostas, désormais maître des lieux.



De l'autre côté de l'Acropole, dans le sud résidentiel, la Fabrica Tou Efrocinou propose une belle déclinaison du dakos à la farine de caroube, une fava (purée de pois cassés montée à l'huile d'olive et au citron) séduisante et un excellent tiropita (feuilles de brick farcies d'un mélange d'herbes, de fromage de brebis, d'oignons et d'épices).

Sucre et liquides

Des glaces, il y a en a partout à Athènes. Mais le temple de la glace artisanale est sans conteste Kokkion. Dans une ramification de l'avenue Athinas on grimpe les quelques marches pour atteindre le comptoir de seulement trois mètres de large et déguster un des intrigants parfums de la maison. Côté liquide la capitale grecque se porte de mieux en mieux. La musique est partout, avec l'ombre du Rebetiko en filigrane mais aussi une vraie scène jazz, des clubs improvisés, des bars

de heavy metal. Créative et innovante, Athènes vibre d'une sorte de movida foutraque et désordonnée qui donne envie de se perdre au bout de la nuit. L'amateur de bière trouvera son bonheur à Beertime ☹️, un bar à bières artisanales donnant sur une enfilade de terrasses. Plutôt porté sur le raisin ? Direction Heteroclito. Le bar à vins idéal pour découvrir la richesse du vignoble grec tendance nature et biodynamie. Faites confiance à la maîtresse de maison, francophone, elle fait voyager, du Péloponnèse aux Cyclades en passant par la Crète et le Pelion...

Pour les fins de soirée, une valeur sûre : Baba o Rum. Ici on mix et on shake à un niveau international, sans aucune prétention. Le cocktail Fleur du mal, merveille de finesse aromatique avec son équilibre parfait entre les ingrédients et l'alcool, en est le plus beau témoignage.

Restaurants

Dipporto Agoras
Theatrou 2, 105 52

Botrini's
Vasileos Georgiou
Defterou 24,
Halandri 152 33

Seychelles
Keramikou 49,
104 36

O Kostas
Pentelis 5, 105 57

Fabrica Tou Efrocinou
Anastasiou Zinni
34, 117 41

Glacier

Kokkion
Protogenous 2,
105 54

Bars

Beertime
Pl. Iroon 1, 105 54

Heteroclito
Petraki 30, 105 63

Baba o Rum
Klitou 6, 105 60

Meercat Cocktail Safari
Vizantiou 7,
117 41



ROMAIN POUZADOUX / ALGUES BORD À BORD

Finistère vert

Sur l'estran de Roscoff, plus grand champ d'algues d'Europe, rencontre avec les trentenaires Hugo Morel, tête chercheuse et fin gastronome de Bord à Bord, Romain Pouzadoux, chef de l'Imaginaire à Brest, et Henri Courtois, fondateur de cette maison qui fabrique les tartares d'algues savoureux de la Playlist Transgourmet-Omnivore.

Par Audrey Vacher
Photos Romain Guittet

De gauche à droite :
Hugo Morel, Romain Pouzadoux
et Henri Courtois.



Caler des rendez-vous en Penn-ar-Bed (Finistère, en breton) en fonction des marées... Ou une certaine idée du charme des rencontres que nous vous proposons dans le cadre de cette revue. D'autant qu'il fait beau et chaud (un bon 22 °C) en cette belle journée d'avril, pour faire mentir les clichés. Romain Pouzadoux nous a emmenés en voiture de Brest, où il vit et fait prospérer l'Imaginaire, avec sa femme Charlotte, depuis treize ans maintenant. Une heure de route à écouter le chef se raconter dans la Renault familiale, en rappant « Dans ma Benz », vers l'estran de Roscoff.

Romain et Hugo Morel se connaissent déjà. Et s'apprécient visiblement. « Je connais son travail avec les produits et les producteurs et c'est au cours d'un repas à L'Imaginaire qu'on a signé le pacte des associés de Bord à Bord. J'aime les saveurs très franches de sa cuisine, et la

sincérité de ses assiettes. » « Moi j'adore leur tsukudani », fait entendre Romain dans un clin d'œil. C'est même avec ce condiment d'inspiration japonaise à base de tamari, vinaigre et vinaigre roux dans lequel le kombu mijote pendant six heures, qu'il a prévu de composer une recette à l'occasion de la rencontre.

Ces deux-là sont faits pour s'entendre. Deux précoces. Formation de cuisine dès leurs treize ans, l'un en Bretagne, l'autre en Auvergne. Les deux ont bourlingué (Saint-Tropez, Carantec, États-Unis... pour Romain, Corse notamment pour Hugo) avant de s'installer dans le Finistère en 2006. Romain à Brest pour ouvrir son propre restaurant à 23 ans, Hugo à Roscoff, pour rejoindre Bord à Bord et « travailler en rapport avec la mer », usé par la restauration saisonnière, métier qu'il a commencé à exercer à 22 ans. Consultant gastro-

nomique, auteur de « Vive les algues ! » son premier livre de recettes à base d'algues, il s'occupe de recherche et de développement.

L'Estran

10h30. On est pile à l'heure. Rejoints par Henri Courtois, encyclopédie ambulante de l'algue, rouge, brune ou verte. Il a fondé Algue Service, société qui, depuis 1996, développe et fabrique la gamme de produits alimentaires à base d'algues bio Bord à Bord à Roscoff, qu'on ne saurait réduire à ses oignons. L'estran compte quelque 700 espèces d'algues, dont le kombu, la laitue de mer, la dulse, le spaghetti de mer, le wakame et le nori, que travaille Bord à Bord. Autant de variétés que nous goûterons, surtout Romain, à même le crampon (l'algue n'a ni racine, ni tige, ni feuille, il pousse en se cramponnant littéralement à une surface rocheuse, fixé par une colle naturelle) ce matin-là. Pi-

quant, poivré, amer, truffé, forcément iodé...

L'Atelier

Il est midi passé. Petit détour à l'atelier de lavage pour voir le traitement de la récolte du matin par les deux pêcheurs à pied maison (renforcés par un réseau d'indépendants du coin au plus fort des périodes de récolte). Le wakame fait son tour de manège dans le procédé « 100 % eau de mer » de la maison, « dans les jacuzzis », rigole Henri. Une méthode qui respecte la texture et les arômes des algues avant leur mise en conservation au sel ou au séchage et leur stockage au frais pour plusieurs mois. Car il y a aussi des saisons pour les algues. « Récolte de kombu royal à la fin de l'hiver ; de la laitue de mer et des spaghettis à fin du printemps ; de la dulse rouge à l'automne... », nous énumérât-il plus tôt, en faisant onduler le 1,50 mètre d'un kombu royal au vent. ❶



En cuisine

Au cours de la balade, ce wakame goûté à même l'estran donne envie à Romain de « tenter un truc ». Ce sera avec une pièce découpée dans une selle d'agneau, enroulée dans une feuille de wakame comme en papillote... « Ouais, allez, on fait ça, je sors le poulpe avant... » ❷ Parce que la recette prévue à l'origine, c'était Poulpot-suku, siphon et gâteau de pomme de terre, tsukudani au kombu. L'acidité du confit d'algues, absorbé par le gras du poulpe et la douceur du siphon relève tous les éléments du plat dans un équilibre subtil, marqueur de la cuisine pourtant très puissante dans l'intention et l'exécution de Romain Pouzadoux. Ravis de leur matinée, les deux Bretons se séparent et Romain pense déjà au dîner de ses deux garçons et de Charlotte. Car ce soir, c'est relâche au restaurant. Et y a un agneau au kombu du tonnerre.

L'Imaginaire
23 rue Fautras,
29200 Brest

Bord à Bord
ZAD de Bloscon,
29680 Roscoff

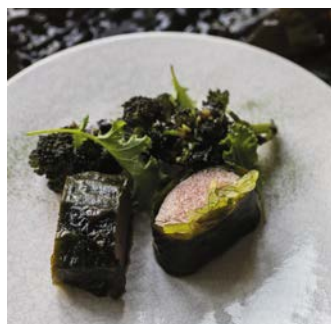
À retrouver chez
Transgourmet
Tsukudani algue kombu
bio
Pot de 350 g
Code 243542

Tartare d'algue nori bio
Pot de 1 kg
Code 243550

Tartare d'algie citron bio
Pot de 300 g
Code 243540

Tartare bio d'algue
classique bio
Pot de 300 g
Code 243541

Agneau en papillote de kombu royal, brocoletti marinés au tartare de nori, grillés au BBQ de Romain Pouzadoux



Recette

Lever les filets d'agneau, bien les saisir au beurre. Les rouler dans une feuille de kombu royal et les cuire au beurre avec un peu d'ail frais en arrosant généreusement. Laisser reposer avant de trancher en laissant le kombu autour de l'agneau. Mettre les bouquets de brocoletti à mariner avec le tartare de nori et un jus de citron. Les griller au BBQ.

Ingrédients

- 1 selle d'agneau
- 2 x 25 cm de kombu royal
- 12 bouquets de brocoletti
- Beurre breton évidemment (pas le truc sans sel que tout le monde essaie de faire passer pour du beurre)
- 1 cuillère de tartare de nori
- Ail
- Quelques pousses de jeune chou

Le croissant

Victoria Effantin et Cécile Khayat confectionnent chez Mamiche des croissants exquis à quatre mains.
Par Clément Charbonnier Bouet

Alors que le secteur a connu une industrialisation massive à partir des années 1990, la boulangerie de quartier Mamiche décide de revenir à une approche traditionnelle et locale.

Elle place pour cela au cœur du métier le travail manuel de matières premières de premier choix (levain naturel, beurre AOC...), dont le geste juste sait tirer les meilleures qualités. Victoria Effantin et Cécile Khayat réhabilitent ainsi sous nos yeux l'art malheureusement trop méconnu du tourier, l'artisan qui travaille la pâte pour fabriquer les viennoiseries.



1 Le pâton

Au préalable, on aura confectionné un pâton pour pâte feuilletée levée, à base de farine, eau, sucre, levure, œuf et lait.



2 Abaisser le beurre

Il s'agit désormais de mettre le beurre aux dimensions du pâton en l'aplatissant grâce au laminoir (A). Son cylindre presse mécaniquement la plaque de beurre à chaque déplacement latéral du tapis. C'est l'outil essentiel du tourier contemporain.

(A)



3 Enfermer le beurre

On emballe le beurre dans le pâton comme un paquet cadeau à l'approche des fêtes et on pratique une incision de chaque côté pour que le beurre s'étale bien sur toute la surface.

4 Abaisser la pâte

Comme pour le beurre un peu plus tôt, on passe la pâte, à présent fourrée du beurre, au laminoir. La pression répartie va étaler le beurre de façon homogène et affiner les trois couches (pâte / beurre / pâte) à une épaisseur de quelques millimètres. On répètera cette étape tout au long du tourage.

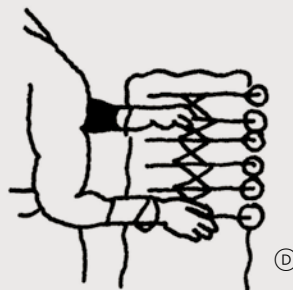


5 Tourer la pâte

L'action consiste à plier et replier avec la patience du blanchisseur le pâton de pâte feuilletée pour augmenter le nombre de ses couches superposées. Entre chaque tour, on repasse le pâton au laminoir ce qui multiplie les couches. Il existe différents tourages en fonction du nombre et du type de plis : on fera ici successivement un tourage en croix double à 4 plis (double) (B) puis un tourage en portefeuille à 3 plis (simple) (C).

Le tour : plusieurs écoles

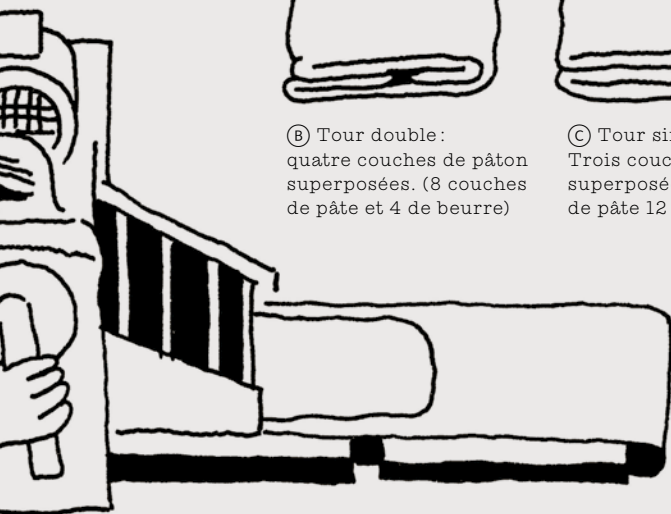
Plus le nombre de tours est important, plus le feuilletage sera important. Certains apprécient une viennoiserie très aérienne qui nécessite beaucoup de tours. Chez Mamiche, on préfère un feuilletage dense, pour des croissants bien charnus, on réalise donc seulement trois tours.



(B) Tour double : quatre couches de pâton superposées. (8 couches de pâte et 4 de beurre)



(C) Tour simple : Trois couches de pâtons superposées. (24 couches de pâte 12 de beurre)



6 Détailler la pâte

Un fois réalisée l'abaisse finale au laminoir, on coupe le pâton en deux dans la longueur, on le replie sur lui-même et on découpe des fanions de pâte en forme de triangle d'une vingtaine de centimètres de long. Afin de préparer la découpe, on utilise une bicyclette (D) qui crée les encoches régulières qui serviront de repères.



7 Façonner

On commence à rouler le triangle par la base en enroulant la pâte sur elle-même. Le croissant doit rouler tout seul, sans pression, la pâte feuilletée étant délicate.

Le secret d'un façonnage réussi : toucher le marbre en permanence pour sentir la force et l'équilibre des deux mains.



8 Pousser

Les croissants sont stockés au froid puis en chambre de pousse pendant une dizaine d'heures afin d'atteindre leur taille adulte, c'est-à-dire deux fois plus grands que les 7cm qu'ils mesurent lorsqu'ils ont été tout juste roulés.

9 Cuire

Contrairement à la méthode généralement employée et toujours dans l'idée de produire des viennoiseries relativement compactes, chez Mamiche on cuit les croissants au four à sole, qui ne ventile pas. Après une vingtaine de minutes à 210°C, la chaleur a fait son ouvrage : le beurre a fondu entre les délicates couches de pâte dorée pour laisser place à une fine pellicule d'air. Aussi élémentaire qu'extraordinaire, c'est un délice !





TABATA ET LUDOVIC MEY

« Lyon a pris un bon coup de frais, à tous les niveaux »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher

Photos
Guillaume Czerw

En bons chefs de file d'une génération flamboyante qui œuvre à sa manière au renouveau de la gastronomie à Bocuse-land, le it-couple lyonnais a rafraîchi les codes de la restauration à Lyon. Avec la simple envie de faire plaisir et pas mal de talent.

« On a proposé ça à nos amis, ils ont dit feu ! » Ainsi est né Food Traboule, résume Ludovic Mey. Un foodcourt comme ils en ont vu au cours de leurs nombreux voyages, soit l'un des projets les plus excitants que Lyon ait connu depuis un petit temps. Ludovic et Tabata Mey s'y consacrent depuis deux ans et demi maintenant, en même temps qu'ils font vivre des émotions constantes aux Apothicaires, leur restaurant dans le 6^e lyonnais. « Mais le jeu en vaut la chandelle ». Jouer, un mot qu'ils présentent, et sa variante, « s'amuser ». C'est ce qu'ils veulent faire à Food Traboule, une expérience humaine et culinaire qui va rassembler la diversité de la gastronomie lyonnaise à la fois pétillante et créative dans la Tour Rose, institution du luxe local des années 90, entière-

ment repensée : 800 mètres carrés répartis sur trois niveaux avec des lieux entièrement dédiés à la cuisine, versions nomades de celles proposées dans leur restaurant par les Apothicaires, Le Bistrot du Potager, Substrat Restaurant, La Meunière, The Butcher, Lyon's GastroPub, Piquín, MSB – Mon Salade Bar, le glacier Único, Trop chou, Smør & Brød et la Maison Bouillet. Plus Florian Dubois (le Groom) pour les cocktails. « Onze cuisines, onze restaurateurs, que des bons potes », sourit Ludovic Mey.

Êtes-vous conscients que vous êtes devenus, avec Food Traboule qui deviendra réalité d'ici à la fin de l'année, des étendards du « renouveau » de la cuisine lyonnaise ?

Ludovic Mey : Oui... Parce qu'on propose autre chose, comme d'autres désormais. Plein de petits restaurants, comme La Bijouterie, Sapnà, le Kitchen Café, Café Sillon et tous les autres qui ont ouvert. Il y a eu une grande histoire de la cuisine lyonnaise, c'est un patrimoine, mais il ne s'était jamais mélangé avec de la modernité.

Les Apothicaires
23 rue de Sèze, 69006
Lyon
Lesapothicaires
restaurant.com

Food Traboule
22 rue du Bœuf,
69005 Lyon (ouverture
prévue fin 2019)



Tabata Mey : On est à Lyon, et, à Lyon, on ne peut pas faire n'importe quoi. Parce que les gens ont leurs habitudes. Les bases classiques de la cuisine lyonnaise sont connues, les produits et les recettes sont lisibles, donc le Lyonnais s'identifie et n'est pas perdu...

LM : Il ne faut rien effacer. On a gardé les bases, et on les modernise.

Et être restaurateur, ça veut dire quoi pour vous ?

LM : Beaucoup de passion. C'est mettre ses tripes sur la table, en cuisine et à l'accueil. C'est arriver à avoir assez d'énergie pour recevoir un client et le rendre heureux. Ce qui nous tient, malgré la dureté du métier et tous les problèmes qui vont avec, c'est de vouloir faire plaisir. Quand ton client part avec la banane, t'es content.

TM : C'est aussi être sur le fil du rasoir, sans arrêt. Garder l'énergie et la spontanéité induit de donner le meilleur pour que tout se déroule bien.

Comment définissez-vous les Apothicaires ?

TM : On ne voulait pas dire gastronomique au début. Ça faisait ringard, fermé.

LM : On ne voulait surtout pas commencer avec une étiquette. On voulait s'amuser.

TM : On n'est pas un bistrot non plus, parce qu'on a quand même une cuisine qui est très réfléchie, recherchée, avec les meilleurs produits, une carte des vins à 200 références ... Ça pa-

rait simple ce qu'on fait, mais ce n'est pas simpliste, comme je le dis tout le temps, il y a beaucoup de boulot et de technique.

C'est quoi la gastronomie à votre sens ?

TM : Bons produits, travail correct, respect du client. Quand tu prends l'étymologie, gastronomie, c'est l'art, la science de manger. Alors qu'on a lié la gastronomie aux étoiles ici. Nous, on ne cherche pas à entrer dans une case, on cherche juste à s'amuser. Et faire ce qu'on a envie de faire...

LM : Et ça marche très bien comme ça.

TM : ...Un signe : notre équipe n'a pas bougé depuis trois ans, il n'y a pas de turn-over ici. Il y a ça aussi qui change, on est de la génération des patrons qui intéressons nos équipes. Il faut de la discipline, du contrôle mais de l'implication, et ça commence par nous. On doit leur dire qu'il y a des perspectives d'évolution.

Quel regard portez-vous sur l'évolution de la ville ?

LM : Lyon s'est dynamisé depuis peu, moins d'une dizaine d'années. Ça a pris un bon coup de frais, et pas qu'en cuisine mais à tous les niveaux.

TM : On a quand même le plus beau garde-manger de France dans la Drôme, les volailles de Bresse pas loin, les vins n'en parlons pas, les montagnes, les fromages... On est à deux heures de tout, on est au centre de la France, on peut dire.

LM : C'est une bonne ville stratégique.

Que se passe-t-il donc en cuisine ?

LM : Ce qui se passe, c'est qu'avec tous ceux de notre génération qui apportent un truc nouveau à Lyon, on est tous potes, on s'amuse ensemble, on s'éclate, et c'est comme ça qu'est venu le Food Traboules.

TM : Entre cuisiniers, on passe des moments extraordinaires, on se retrouve dans des événements, des festivals, où on travaille, mais surtout, on s'éclate. Et notre volonté, c'était de mettre cet esprit-là dans un lieu pour que les gens aussi, s'éclatent.

LM : On a proposé ça à nos amis, ils ont dit feu ! Il y aura onze cuisines, onze restaurateurs, que des bons potes.

TM : On veut s'amuser, sortir du cadre du restaurant. Et proposer un bon rapport qualité-prix. Tu pourras goûter pour 18 euros, la cuisine des Apothicaires (compter environ 60 euros le soir, 28 à midi, ndlr) à Food Traboules. Et passer un super moment dans un lieu historique de la ville. Les Lyonnais ne connaissent pas la Tour Rose*, inaccessible longtemps à beaucoup. On a trouvé notre terrain de jeu, et j'espère que les clients vont s'amuser aussi.

Pas trop usés par la pré-aventure et ses turpitudes administratives ?

TM : On est sur le projet depuis deux ans et demi, et ça fait un an qu'on a carrément mis notre vie de côté. Tout ce stress administratif, on a découvert. Quand on aura notre cuisine, on sera en terrain connu, on a hâte.

LM : Le jeu en vaut la chandelle. La ville nous soutient à fond. Le maire est même venu visiter le bâtiment. Ce qu'on a créé là, ça leur donne envie de faire des choses avec nous. Dans six mois on y est. Et même si ça avait pris vingt ans, je l'aurais mené à bien, ce projet.

* La Tour Rose, de style architectural Renaissance, est un des emblèmes du Vieux-Lyon et un des endroits les plus visités du quartier Saint-Jean, inscrite à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1937. Elle a abrité un hôtel de luxe et un restaurant mais a été mise en liquidation judiciaire à quatre reprises, dont la dernière en 2016, quand les Mey et MiHotel, spécialiste de l'hôtellerie digitale, en reprennent l'exploitation pour créer Food Traboules. Ouverture prévue après de nombreux reports pour causes administratives, pour fin 2019.



	204 926	Baguettine Nature 140g (x50)
	204 928	Baguettine Multigrains 140g (x50)
	874 353	Baguette «1778» 280g (x25)



www.bridordefrance.com

Tél +33 (0)2 99 00 11 67

France : commercialfrance@groupeleduff.com



ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre de Toulouse

Reportage
Amélie Riberolle
Photos
Ava du Parc

La ville rose est aussi verte. Pas seulement parce que le printemps balance sa chlorophylle sous les rails du tramway, et entre les briques, et donne envie d'enfourcher son vélo pour caresser le pavé jusqu'à la prairie des Filtres pour aller admirer la Garonne. S'il y a ici du « soleil à la toque », c'est aussi parce que la terre autour est généreuse, à la mesure de ceux qui en prennent soin jusqu'au cœur d'une métropole dont on ferait bien son « païs ».

3h00

La collecte de lait vient de s'achever autour de Saint-Girons, dans l'Ariège. Fondée en 1904, la fromagerie Jean Faup a fait renaître le fromage des Pyrénées traditionnel dans les années 1980. Chaque nuit, une flotte de camions part à la source de lait de terroir, dans un rayon de cinquante kilomètres. Après une nuit à arpenter l'Ariège, les chauffeurs passent la main à l'équipe de production pour la fabrication, le moulage, le salage et l'affinage jusqu'à la mi-journée.

4h00

À une soixantaine de kilomètres de Toulouse, la première équipe embauche à la conserverie Audary Sodicas, à Cas-

telnaudary. Les gésiers de dinde ont été décongelés la veille dans une machine high-tech qui envoie de la vapeur d'eau dans un mouvement continu. « Un peu comme dans une toupie à béton », explique fièrement Olivier Moulis, directeur commercial de cette conserverie fondée il y a quarante ans. Après un incendie en 2007, l'usine est reconstruite et dotée du meilleur matériel. Tout en conservant son caractère artisanal. Ici, que du sel marin, pas de nitrites ni de polyphosphates. Mais de la graisse de canard, en briques et au sol, sur lequel il faut prendre garde de ne pas glisser. Jamais d'embarquée chez les employés. Jérémie dispose de sondes qui ne le font jamais mentir : il sait à quel moment, au bout d'une demi-heure environ, les gésiers sont à la bonne température à cœur. Entre 75 et 85°C pour des gésiers fondants, qui partent ensuite à l'éminçage puis à la mise en boîte. Là encore, une machine calcule précisément le vide d'air, qu'elle compense par de la graisse avant stérilisation. Le gras c'est la vie, on ne le répètera jamais assez.

7h00

Le porc Label rouge passe au poussoir des Salaisons Saint-Sauveur, petite PME de saucisserie fraîche au nord



de la ville rose. Pas de colorant, et du boyau naturel pour ces brasses de 2 kilos. En une demi-heure, les étapes se succèdent : mélange, embossage, conditionnement de 100 à 200 kilos par jour. Chacun à son poste, dans un délai maximal de quatre jours après l'abattage, selon le cahier des charges Label rouge.

8h30

On s'attable pour un petit déjeuner plein d'énergie au Sixty-Two à deux pas de l'église Saint-Sernin chantée par Nougaro. Imaginé par Hippolyte Peters, un véritable repas aux multiples services, avec granola maison et pour la version carnée, fines tranches de ventrèche en guise de mouillettes.

10h00

Les semis de haricots tarbais ont commencé chez les quelque 60 producteurs de la Coopérative. « Il faut que le sol soit meuble, pas trop humide et que le temps soit beau, le haricot est fainéant même s'il grimpe rapidement sur les tuteurs filets ou maïs ! », s'amuse Jean-Marc Bedouret ⑥, président de cette institution fondée en 1988, qui permet de ventiler, sécher, trier et conditionner l'ensemble des lots et d'en assurer la traçabilité.

13h15

Dernier service méridien chez Solides. Simon Carlier et son équipe y envoient dans le quartier des Carmes un menu à 25 euros, avec canailles tripes de veau aux escargots ou plus sage thonine et pressé de pommes de terre à l'encre de seiche. Avec, côté liquide, une des 400 références de cette cave visible dès l'entrée sous une dalle vitrée.

16h00

À la boucherie Marty, une jeune femme vient assouvir une envie de bavette à l'heure du goûter. Les bouchers sexy ont décidément bien fait d'ouvrir cette boutique en plus de la loge du marché Victor-Hugo.

17h00

À Castelnaudary, c'est l'heure du grand ménage quotidien. Trois heures à passer toute l'unité de production à la vapeur d'eau. Les résidus de la cuisson des gésiers partent quant à eux directement dans une usine de traitement des eaux usées, spécialisée dans le gras.

17h30

Halte maltée au Biérographe pour une milk stout framboise de la Berlue, mi-

crobrasserie solidaire à Gaillac. Il est encore un peu tôt pour commander des rillettes de canard du Gers.

19h00

Les vendeuses de la fromagerie Xavier, place Victor-Hugo, emballent soigneusement les derniers pavés toulousains. Douze mois d'affinage pour la version la plus typée de cette création aux flaveurs terriennes, fruit de la collaboration entre François Bourgon et Alain Mazars, fermier aveyronnais. Comme la brique d'ici, sa couleur change avec la lumière.

19h30

Les banquettes du n°5 Wine Bar se garnissent d'amateurs, qui boivent les conseils d'Anne et Thomas, qui aident à choisir parmi les quelque 4 000 références proposées... Il suffit ensuite d'apposer sa carte rechargeable à l'emplacement prévu à cet effet pour voir le vin couler dans son verre.

21h00

Chez Py-R, l'équipe de salle n'en finit plus d'apporter les « surprises » de Pierre Lambinon, dans une cave voûtée où les briques roses ont été peintes



en blanc. La plus belle surprise, c’est cette huître juste fumée en cocotte sur des pierres chaudes, à prendre avec sa tuile comme une coquille.

23h23

C’est l’heure du singe. Dans ce précieux « bar à mélanges », Nicolas apporte une délicate boîte : le Gatsu commandé, alchimie de gin Bows de Montauban, saké, confiture de cassis, citron vert et yuzu est là, dans un brouillard de badiane, qui dépose sur le verre et à la surface sa fumée anisée. Petit moment de grâce.

À retrouver chez Transgourmet

Saucisse de Toulouse en brasse Label Rouge 2 kg (217192)

Boudin galabart noir 900g (243529)

Ariégeois laitier 4 kg (637835)

Bethmale au lait cru de vache 29 % m.g. (637884)

Haricots lingot à la graisse de canard (430975)

Haricots tarbais IGP Label rouge (218297)

Cassoulet de Castelnaudary (253040)

Confit de poule (859546)

Gésiers de dinde émincés cuits (859512)

Gésiers de volaille émincés cuits (859470)

Artisans, fournisseurs et producteurs

Salaisons Saint-Sauveur
ZA de Bordevieille
31790 Saint-Sauveur

Audary sodicas
ZI d'en Tourré
11491 Castelnaudary

2 Fromagerie Jean Faup
09200 Saint-Girons

Pyren'alliance
4 chemin de Bastillac
65000 Tarbes

Restaurants et commerces

N°5 Winebar
5 rue de la Bourse
31000 Toulouse

3 Sixty-Two
62 rue du Taur
31000 Toulouse

Py-R
9 descente de la Halle aux poissons
31000 Toulouse

Hinodé
17 rue d'Austerlitz
31000 Toulouse

Bonbonne
260 avenue de Lardenne
31100 Toulouse

4 Solides
38 rue des Polinaires
31000 Toulouse

5 Le Bièrographe
12 rue des Paradoux
31000 Toulouse

1 L'heure du singe
59 rue Riquet
31000 Toulouse

Boucherie Marty
12 rue de Tananarive
31000 Toulouse

Fromagerie Xavier
6 place Victor Hugo
31000 Toulouse

Envie du Sud (caviste)
14 place des Carmes
31000 Toulouse

Transgourmet
Midi-Pyrénées
2 avenue de l'Hers
ZAC Eurocentre
31620 Castelnaud-Estretfonds



GREG MARCHAND

« Frenchie, c'est notre bible, nos fondations »

Texte et photos
Luc Dubanchet

Après une décennie passée à Londres puis à New York, Greg Marchand a ouvert Frenchie à Paris en 2008. Le début d'une saga ponctuée de deux livres, sa manière à lui d'affirmer une identité.

Quel est votre rapport au livre de cuisine ?

Un livre, c'est une manière, un moyen de découvrir des univers de chefs sans forcément avoir le temps d'aller dans leur restaurant. C'est aussi un moyen d'inspiration. Je ne regarde pas souvent les recettes, je n'ai pas le temps et je trouve même ça un peu chiant. Mais je regarde les images (rires) et quand je vois un dressage, une manière de servir, un intitulé, alors je rentre plus avant dans la lecture. L'inspiration c'est ça, toutes ces choses qu'on voit et qu'on vit, qui reviennent au moment où tu t'y attends le moins. C'est ça qui crée ta vision.

Et vous êtes capables d'aller chercher un ouvrage pour appuyer vos idées ?

Je ne reviens pas en cuisine en brandissant un livre et en disant à l'équipe : « Génial, regardez, on fait pareil ! » Mais je stocke ces informations quelque part.

Vous avez publié deux ouvrages, pourquoi avoir ressenti ce besoin ?

Le premier, « Frenchie at Home » chez Alternatives, s'inscrivait dans une collection de « pas à pas » et l'idée, c'était de répondre aux questions des clients. On a

élaboré des recettes simplifiées tout en gardant la structure de goût. Le deuxième (« Frenchie », 2017, Ducasse édition) est né d'une vraie envie d'inscrire Frenchie dans le temps. C'était presque les dix ans de la maison et j'avais envie de dire : « Voilà ce qu'on a fait », d'acter et, presque, de passer à autre chose.

C'est venu après les ouvertures de Frenchie Wine Bar, Frenchie to Go puis Frenchie Covent Garden à Londres, et j'étais un peu perdu. Je n'arrivais même plus à prendre de décision, je ne savais plus qui on était vraiment. Ça nous a aussi permis d'accoucher de notre propre « brand book », destiné uniquement aux équipes. C'est notre bible, nos fondations.

Vous êtes un chef lecteur et un chef auteur : y a-t-il un copyright en cuisine ?

Un créateur vit avec sa propre conscience, son éthique. Il y a des plats que tu ne peux pas toucher ou alors il faut que ce soit des hommages assumés. Je viens de faire un Fried Chicken au caviar au Frenchie to go, on a forcément rendu hommage à David Chang, qui est le maître du Fried Chicken au Momofuku de New York. Moi, ça ne me dérange pas qu'on reprenne mes créations, c'est plutôt un joli signe, c'est juste plus élégant de le mentionner. Car parler de copyright, à l'heure d'Instagram... il faut redescendre sur terre : la cuisine, ça reste quand même de la bouffe !



Son Top 3

The River Café Cookbook (Ebury Press, 1996)

« C'est ma période Jamie Oliver à Londres. J'y ai appris la cuisine régionale italienne. Je les ai tellement lus que ces livres sont tout défoncés. »

**Daniel Boulud
Cooking in New York City (Assouline Publishing, Non traduit, 2002)**

« C'est le récit de 24 heures dans la vie d'un restaurant... J'étais à Londres, New York me faisait rêver ! Quelques mois plus tard, j'y étais ! »

**Thomas Keller
Under Pressure (Ed. Artisan, 2008)**

« C'était une période où le sous-vide était le seul moyen de faire tout, tout seul, dans ma petite cuisine. Aujourd'hui on ne fait plus de cuisson sous-vide ! On est tous passés par là ! »

Adresses
Frenchie
5 rue du Nil,
75002 Paris
Frenchie Fast Good
9 rue du Nil,
Frenchie bar à vins
6 rue du Nil



TABLE D'HÔTES TRANSGOURMET AU FESTIVAL OMNIVORE

Trois jours de fête

Au mois de mars à la Maison de la Mutualité, Transgourmet, partenaire premium d'Omnivore Paris depuis quatre ans, a de nouveau animé l'espace qui prolonge la Grande scène du festival de gastronomie avec brio.

Photos Alexandre Gallosi pour Transgourmet

1 Gérard Cabiron, MOF desserts glacés, a réalisé des glaces artisanales en direct chaque jour.

2 Fromages affinés sélectionnés par Marie Quatrehomme, MOF Fromager, pour Transgourmet.



Du 10 au 12 mars dernier, trois jours durant, les festivaliers ont pu découvrir les fruits du sourcing scrupuleux et commun de Transgourmet et Omnivore, rencontrer les producteurs et goûter ce que Sugio Yamaguchi, Ismail Guerre-Genton et Vivien Durand, les trois chefs invités, ont réalisé avec l'ensemble des gammes d'excellence proposées par Transgourmet aux restaurateurs : l'épicerie fine, la marée fraîche, la saurisserie, les viandes maturées, les fromages affinés Sélection Transgourmet par Marie Quatrehomme (MOF Fromager), ou encore les fruits et légumes.

Nouveauté

La nouveauté de cette année :

les trois chefs, qui réalisaient les déjeuners privés et quotidiens de la Table d'Hôtes, animaient ensuite un Atelier pédagogique en duo avec un producteur autour d'une sélection de produits et de bouchées de dégustation, en compagnie de Marc Galais, responsable du Pôle Culinaire de Transgourmet et de Michel Tanguy (ci-dessus, Michel Tanguy avec Ismail Guerre-Genton et Marc Galais avec Vivien Durand et Yves Cebron de Lisle ❸ en pages suivantes), animateur des Ateliers. Ainsi, le samedi, Sugio Yamaguchi, chef du restaurant Botanique (Paris) et Jean Béguin, de la société Umami, ont affranchi le public sur l'attrait des produits artisanaux japonais. Ismail

❸

Les producteurs du Jour 1 Peio Errecart, éleveur de porc du Pays Basque du Domaine Abotia, charcutier et vigneron ; Amélie Allais, ostréicultrice chez L'Huître de la Seudre ; Takako et Naoko, représentantes des produits artisanaux japonais Umami ; Maëlys Bourgoin, productrice du cognac authentique et naturel de la maison Bourgoin Cognac ; et Gérard Cabiron, MOF Desserts Glacés, fabriquant de glaces artisanales.



6 (pages précédentes)
Les producteurs du Jour 2
 Peïo Errecart (Domaine Abotia - charcuterie, viande de porc et vin iroleguy); Philippe Fromantin (fumeur de poissons à Boulogne-sur-Mer, JC David); Serge Ramadier (producteur de pois blonds et lentilles de la Planète); Stéphane Debaelaere (éleveur de poulet des Lys Label Rouge); et Patrick Manzoni (Chasseur de poivres et épices).

Guerre-Genton, chef du restaurant Empreinte (Lambersart) et Patrick Manzoni ont eux travaillé les poivres et épices le lendemain et Vivien Durand, chef au restaurant Le Prince Noir (Lormont), a clos le festival en compagnie de Valérie Pujos, éleveuse de canards gras du Sud-Ouest.

À table

À table, ce fut également un régal pour les yeux et le palais des invités, dont les Lyonnais Tabata et Ludovic Mey. Pêle-mêle, nos papilles se souviennent encore de l'amuse-bouche du chef Sugio Yamaguchi, une sublime Tartelette aux légumes hivernaux, crème de Raifort (4, pages précédentes), avant une salade aux huîtres de la Seudre Transgour-

met Origine, retour d'Asie, puis un Porc du Pays Basque de Peïo Errecart, galette de blette aux olives, raviole végétale aux coques.

Et il a terminé sa prestation par une salve de desserts : la Tartelette «botanique», le «Taj Mahal» aux agrumes, le Coing en 4 textures et le Gâteau aux noisettes du Piémont, sarrasin et cognac.

Le lendemain, Pierre Marcolini et Philippe Hardy, entre autres happy few conviés à la Table d'Hôtes, ont pu déguster le menu réalisé par Ismail Guerre-Genton, chef d'Empreinte à Lambersart. Au menu, hareng fumé de la Maison JC David, pois blonds de la Planète, poivre noir de Sarawak, blanc de Malabar, sucre Muscovado, poulet des Lys Label



Rouge élevé par Stéphane Debavelaere et le reblochon Sélection Fromagerie Quatrehomme pour Transgourmet. Un fromage qu'il a accompagné de chartreuse et de quinoa.

Pour clore les trois jours, le colossal Vivien Durand a enchanté l'assistance avec son amuse-bouche (Œuf de caille au vinaigre de cidre, bouillon et petits légumes, beurre d'ail des ours 9) et proposé en plat un canard gras farci entier, polenta 11, réalisé avec le canard gras élevé par Valérie Pujos dont il a parlé longuement ensuite pendant l'Atelier.

10 Les producteurs du Jour 3 David Le Ruyet (agriculteur, meunier, fabricant de pâtes de blé tendre); Laurent Huet (fumeur d'anguilles sauvages d'Aguirrebarrena); Valérie Pujos (éleveuse de canards gras); et Peio Errecart (Domaine Abotia - charcuterie, viande de porc et vin iroleguy).

Cafés du coin, repaires humains

Parmi toutes les nouvelles adresses du guide des tables Omnivore 2019, cinq repaires parisiens de choix, remettant l’esprit du café du coin au goût du jour.

Le Mermoz

16 rue Jean Mermoz,
75008 Paris
01 45 63 65 26
Fermé samedi
et dimanche
Carte 36-50 €

Repris par Romain Travade, un avocat passionné de cuisine, et son entourage de doux dingues, le Mermoz fut immédiatement une petite commotion cérébrale pour ce triangle d’or parisien où l’humain ne court pas trop les rues. Mais tout est contenu dans ces quelques mètres carrés de l’ancien rade repris par conviction. Dans l’assiette, Manon Fleury n’en manque jamais : la bonite marinée/ clémentine Tangeli/ fenouil bronze (12 €), coques, sauce vierge/ coriandre (8 €), cabillaud nacré/chou cabus/sésame grillé (19 €)... Les premiers pas/plats, il y a un an, ont confirmé l’engouement pour cette cuisine d’accents toniques, cet engagement pour un sourcing conscient, ce caractère de mets bien trempés, aux convictions d’une jeune cheffe d’à peine un quart de siècle, prix de la Jeunesse 2019 pour Omnivore.

Café du coin

9 rue Camille Desmoulins,
75011 Paris
01 48 04 82 46
Ouvert tous les jours

Lorsqu’on s’est pointé au 238^e service, on s’est tout de suite maudit de ne pas être venu ici plus tôt, tant, d’entrée de jeu, le Café du Coin de Florent Ciccoli impose son charme. La luminosité de la grande salle toute en longueur, les manières de service empressé mais attentif, et surtout ce menu du midi à vingt euros, entrée-plat-dessert qui dépasse toutes les promesses. On meurt ainsi de la pizzetta poire/ gorgonzola/roquette/ praliné, petite galette-doudou, toute chaude, croustillante, réparatrice avant la vivacité d’un rouget colbert aux coques et aux oignons de Roscoff, littéralement aux petits oignons, avant de replonger dans la douceur amniotique d’une crème brûlée à la feuille de figuier. Et si, soudain, Paris, reconquerrait tous ses cafés du coin pour en refaire des repaires humains, magnifiquement humains ?

Grive

18 rue Bréguet,
75011 Paris
www.grive.paris
01 43 55 53 93
Fermé samedi et dimanche
Carte 35-50 €

Sans sunlights, sans buzz, Grive, et son quarteron de compagnons, a su imposer la beauté du quotidien, des coques toutes fraîches avec de l’oxalis, un délicieux tartare de thon blanc de ligne, un gigot d’agneau de pré-salé et de simples haricots beurre. Pas de dressage sophistiqué, pas de génuflexion à l’époque. Une carte des vins nature sur l’ardoise, d’autres qui se laissent chuchoter à l’oreille par un service engagé.

Massale

5 rue Guillaume Bertrand,
75011 Paris
www.massale.fr
01 73 79 87 90
Fermé samedi et dimanche
Menus 17-22 € (midi) /
Carte 35-45 €

Parfois, des jeunes gars ont une vocation : nourrir leur prochain. Et c’est sans doute ce qu’il y a de plus émouvant dans la cuisine. Sans en faire des tonnes, sans vouloir jouer à ce qu’on n’est pas, mais en préférant la modestie des vrais aubergistes. Arthur Ciapello et Thomas Chapelle, les deux créateurs de Massale, sont de ceux-là. L’amour vrai des pinards, cave en conséquence, clairvoyance sur la cuisine, qui les fait s’adjoindre le jeune Finlandais Marlo Snellman (Frenchie, Verjus) pour délivrer au quotidien un menu déjeuner à 22 € entrée/ plat/dessert et une carte à moins de 40. D’autant plus admirable que l’épaule d’agneau confite, taboulé d’orge,

chou kale et jus épicé, la caille fumée servie entière aux pommes de terre et oignons de Roscoff sont vraiment ce qui se fait de plus franc/direct dans le paysage rive droite.

L’innocence

28 rue de la Tour d’Auvergne, 75009 Paris
www.linnocence.fr
01 45 23 99 13
Mardi-Samedi, déj.
vendredi et samedi
Menus 25-30 (midi)-
59-69 €

À l’heure où la bistronomie continue de pondre plein de petites adresses du coin de la rue, Jonathan Caron, 30 ans, le patron, et Anne Legrand, la cheffe de 28 ans, annonçaient la couleur en avril 2018 en créant un « bistrot chic » d’une vingtaine de couverts. Dans cette salle-corridor, jadis premier local du Spring de Daniel Rose, tout respire ici l’envie de bien faire. La carte des vins n’est ni longue ni exceptionnelle sur le papier ? Voilà qu’on vous fait goûter à l’aveugle hors carte un chenin rudement bien, première cuvée d’un vigneron de 25 ans. En cuisine, l’ancienne émule du rigoureux Christophe Pelé, impose sans trembler une délicate stratification de pommes de terre agria snackées puis nourries d’une impeccable hollandaise à l’estragon, une cuisson de lotte parfaite pas plus qu’elle ne passe à côté d’une somptueuse côte de veau de Galice, des cèpes et de poireaux crayons boostés par un jus corsé, lucide, abouti.

SAVOUREZ L'EXTASE

RUBY RB1 OSEZ LE CHOCOLAT NATURELLEMENT ROSE!

Après le noir, le lait et le blanc, le chocolat Ruby RB1 est la **découverte chocolatée la plus sensationnelle de ces 80 dernières années**. Sa couleur et son goût uniques proviennent directement des fèves de cacao Ruby. D'une **intensité aromatique étonnante** avec des **notes fraîches, fruitées et acidulées**.

#RUBYRB1

- / COULEUR 100% NATUREL
- / SANS COLORANT
- / SANS ARÔME AJOUTÉ



Callets™ en sac de
2,5 kg et en 2 x 10 kg



Restauration connectée

Les possibilités du digital

Réseaux sociaux, réservations en ligne, applis click and collect, bornes de commande... Les codes de la restauration hors domicile s'enrichissent à mesure que la food tech gagne en influence. Nous avons identifié trois axes à fort développement dans les solutions digitales dédiées aux restaurateurs.



Ci-contre :
La table
connectée,
un concept
développé
à Bordeaux
en 2014 par
Max à Table.

Réserver en ligne

C'est un outil qui convient au restaurateur et au client. Plus besoin d'appeler le restaurant aux horaires d'ouverture, tout est désormais instantané et beaucoup plus pratique. D'après une étude du cabinet Food Service Vision, un Français sur deux réserve sa table en ligne et un restaurant sur deux le propose. D'ailleurs, il existe aujourd'hui des outils dédiés aux réservations et à la gestion des clients. Par exemple, l'outil Zenchef s'adapte aux sites (internet et mobile) et aux pages de réseaux sociaux des restaurants, afin de les aider à gérer facilement et rapidement les réservations, mais aussi le plan de salle et l'accueil client sans s'éparpiller. Plus de 4 000 restaurants l'ont adopté.

De la tablette à la table connectée

Une autre solution digitale qui facilite la vie des restaurateurs : les caisses enregistreuses intelligentes, telle celle de Tiller Systems, cofondateur avec Transgourmet de La Frégate, premier incubateur pour les restaurateurs. Suivi des ventes en temps réel, statistiques, stocks, gestion des créances et des avoirs ou encore programme de fidélité et comptabilité automatisée, ces outils sont conçus pour regrouper toutes les informations nécessaires au fonctionnement d'un restaurant sur une même interface, majoritairement sur tablette.

Un grand bond technologique plus loin, on trouve les concepts de restaurants qui comptent sur la digitalisation pour se démarquer. Chez Max à table,

à Bordeaux, par exemple, on mange sur des tables tactiles, d'où on passe commande de traditionnels « hamburgers », on a un œil sur ce qui se passe en cuisine et on joue en attendant d'être servis.

Administrer 3.0

Gérer ses ressources humaines est également possible digitalement. Créer et gérer les plannings, tenir à jour en temps et en heure les présences, les absences, les retards, les congés, automatiser la paie... C'est possible avec des applications comme Snapshift. D'autres applications, comme Brigad, plateforme en ligne qui recense les profils des meilleurs extras sur le marché, permettent aux restaurateurs de simplifier leurs recrutements d'urgence.



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

Valentine de Lagarde
Luc Dubanchet
Jeanne Favas
Peyo Lissarrague
Amélie Riberolle
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE

Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Guillaume Czerw
Ava du Parc
Romain Guittet

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 Scarlett.
Mai 2019



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

