

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE

HORS-SÉRIE



Concentrer les savoirs, les pratiques, les histoires. Multiplier les possibilités de rencontres et de partage pour décupler les échanges humains... et les opportunités d’entreprendre: voilà tout l’art d’un événement réussi, la combinaison chaleureuse pour faire de l’Espace T de Transgourmet sur le salon EquipHotel un véritable succès. Durant cinq jours, du 11 au 15 novembre dernier, vous avez été plusieurs milliers à venir à notre rencontre dans le hall 7.2 de la Porte de Versailles. Ce Hors-série de la Revue T est là pour vous remercier et vous rendre compte de l’événement dans l’événement: la complicité renouvelée avec le festival Omnivore qui met en avant la jeune cuisine en France et dans le monde entier. Pendant cinq jours, Omnivore a ainsi convié au Lab de Transgourmet cinq Jeunes chefs, tous aussi créatifs les uns que les autres. Tous ont accepté de venir confronter leur savoir, leur sensibilité, aux produits Premium de Transgourmet et de dialoguer en direct avec autant de producteurs, éleveurs, apiculteurs... Ces quinze masterclasses sont riches de valeurs communes, d’expression de convictions et d’émotions. Les pages qui suivent se lisent comme on picore de délicieux souvenirs. Merci et belle année!

La rédaction

HORS-SÉRIE	L’imaginaire Romain Pouzadoux p.11	Ludovic Pouzelgues, grand final p.27
La revue T fait salle comble p.3	Ippei Uemura, so show p.17	L’espace Transgourmet pris sur le vif au salon Equip’Hotel p.30
Ismail Guerre-Genton, l’éclaireur p.5	Sugio Yamaguchi, fin sensible p.23	



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. Épices, 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 le catalogue en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr



LA REVUE T FAIT SALON COMBLE

Retrouvez la Playlist Transgourmet - Omnivore en flashant ce code



Retrouvez le catalogue Premium en flashant ce code



1 Ippei Uemura, accro aux réseaux sociaux, n'allait pas faire l'économie d'un selfie-foule, ravi d'avoir plu au public

Reportage en direct, cuisine sur le vif par cinq chefs, studio photo insitu... Omnivore continue d'accompagner Transgourmet avec ce Hors-Série, réalisé en live sur le marché frais de l'espace Transgourmet pendant le salon EquipHotel, du 11 au 15 novembre à Paris Porte de Versailles. Trente-deux pages qui racontent cinq jours d'intense partage de cuisine et de produits.

Un grand comptoir équipé derrière lequel cinq jours durant, chefs et producteurs ont assuré des masterclasses, au rythme de trois par jour. Non loin, Stéphane Bahic avait installé son studio photo, shootant en temps réel tout ce beau monde et le fruit de leurs échanges : des plats exceptionnels réalisés au cœur des 6 000 m² du village Transgourmet.

Ismail Guerre-Genton (Empreinte, Lambersart), Romain Pouzadoux (L'Imaginaire, Brest), Ippei Uemura (Tabi, Marseille), Sugio Yamaguchi (Botanique, Paris) et Ludovic Pouzelgues (LuluRouget, Nantes) se sont succédé au Lab pour sublimer une quinzaine de produits Transgourmet de la Play-

list Omnivore, de la gamme Origine et Premium, en présence de leurs producteurs. Certains sélectionnés par le triplement étoilé Christian Le Squer, d'autres issus du travail de sourcing commun avec Omnivore. Tous les chefs ont travaillé des produits qui ne provenaient pas de leur propre filière d'approvisionnement, ce qui a donné lieu à des échanges riches pour tous. Les chefs, ravis d'élargir leurs connaissances, les producteurs tout étonnés de ce que ces cuisiniers faisaient de leurs produits. Et les spectateurs, venus de plus en plus nombreux au fil des démonstrations.

Ainsi, Serge Ramadier se rappellera longtemps de la dégustation de ses pois blonds de la Planèze avec de l'huile ; Amélie Allais, elle, a enfin goûté ses huîtres de la Seudre autrement que gratinées ; et toute l'assistance s'est émerveillée de la dextérité d'Ippei Uemura en démonstration d'ikéjime (technique qui consiste à donner une mort cérébrale au poisson afin de préserver la qualité de la chair). Vous tenez entre les mains l'album de ces cinq jours passés à partager le meilleur, et à le mettre en valeur. Bonne lecture.



Empreinte Restaurant
170 rue de l'Hippodrome
59130 Lambersart
empreinterestaurant.com

ISMAIL GUERRE-GENTON, L'ÉCLAIREUR

Depuis tôt ce dimanche matin, quatre mains s'agitent dans la cuisine du Lab de Transgourmet dans le pavillon 7.2 du parc des Expositions, porte de Versailles, à Paris. Ismail Guerre-Genton et son second, Thibault Martel, sont détendus, mais concentrés dans le brouhaha et l'extrême agitation de ce jour d'ouverture de salon.

L'AGNEAU DE LAIT POUR DÉMARRER

Ismail Guerre-Genton prête une oreille attentive à la conversation qui a lieu entre l'éleveur Iban Falxa et Stéphane Méjanès, animateur de ce Lab, tout en gardant un œil sur ses préparations. Il travaille régulièrement l'agneau de lait dans son restaurant pour son goût fin et la tendreté de sa chair. Depuis deux ans, à L'Empreinte à Lambersart (Hauts-de-France), ce trentenaire veléitaire cultive une relation étroite avec les petits producteurs de sa région. Il

a décidé d'associer son agneau, «élevé à Saint-Jean-Pied-de-Port, nourri exclusivement au lait de la mère, au pis, jusqu'à leurs 45 jours», avec des salsifis blancs et du sésame noir. «La finesse de l'agneau sera contrebalancée par le goût et la texture du salsifis, doux et terreux, et la puissance du sésame noir.» Toutes les parties de l'animal sont cuisinées, tout comme les salsifis. Pour apporter la petite touche d'acidité qui marque sa cuisine, Ismail travaille le sésame noir en pâte et en vinaigre. Des effluves de caramel embaument l'espace de Transgourmet, c'est le moment de dresser. Salsifis rôtis, salsifis pickles, vinaigre de sésame noir, pâte de sésame, selle et carré d'agneau rosés sont disposés minutieusement dans l'assiette. Le poivre est remplacé par des fleurs de moutarde qui donnent la touche végétale. Le public applaudit, Ismail et Iban sourient. Pendant que la sonore peña Cali reprend son tour de chant sur le stand canard gras voisin.



❶ Caille, maïs et brioche feuilletée



❷ Agneau de lait, salsifis et sésame noir

❸ Cailles de Challans Label Rouge
Transgourmet Origine
Pièce de 220/240 g
Code 301214

❹ Iban Falxa
Éleveur d’agneau de lait
IGP Label Rouge des
Pyrénées Transgourmet
Origine

[Toute l’histoire du produit](#)
[Cailles de Challans en](#)
[flashant ce QR Code ou sur](#)
[transgourmet.fr/origine](#)



[Toute l’histoire du produit](#)
[Agneau de lait des Pyrénées](#)
[en flashant ce QR Code ou sur](#)
[transgourmet.fr/origine](#)



FAIRE CHANTER LA CAILLE DE CHALLANS

Pendant la préparation de la deuxième masterclass, un homme, la quarantaine manifeste, des Onitsuka bordeaux aux pieds, s’approche, observe les gestes d’Ismail, tend le nez. C’est François Merlet, ambassadeur des Éleveurs de Challans.

Devant l’assistance, Ismail Guerre-Genton désosse la caille par le dos, pendant que François Merlet parle des conditions d’élevage, du parcours des volatiles, à l’air libre, dès le lever du soleil. La chair charnue, vive et délicate plaît beaucoup à Ismail. Il la marie avec une brioche feuilletée (celle qui accueille à l’Empreinte) et du maïs, dans tous ses états. « Parfois, on retrouve des grains

de maïs dans l’œsophage ou dans les abats, donc l’idée c’était de faire un clin d’œil à l’alimentation de la caille. » La céréale est travaillée en poudre, confite, et même rôtie. La caille est cuite en croûte de pâte à sel de farine de maïs, ce qui gardera sa chair moelleuse. Sous le regard attentif de François Merlet, qui goûte sa caille au barbecue l’été ou en cuisson traditionnelle pendant les fêtes, est aussi attentif que le public à ce que prépare Ismail. Le chef casse la croûte de pâte à sel, et dresse son assiette. Un sucré-salé équilibré. Les grains de maïs confits apportent une sucrosité suave, tandis que les grains brûlés au chalumeau après avoir été sautés à l’huile de capucine confèrent une légère amertume et un goût flo-

❺





1

2

❶ Huître de la Seudre, topinambours, algues

❷ Amélie Allais
Ostréicultrice de la Seudre

À retrouver chez Transgourmet.

❸ Huîtres de la Seudre
Transgourmet Seafood

ral très puissant en bouche. François Merlet est conquis, le public aussi.

TERRE MER AVEC L’HUITRE DE LA SEUDRE

Une ostréicultrice qui ne mange jamais d’huître ? Elle existe et s’appelle Amélie Allais. Dans le bassin de Marennes-Oléron, Amélie cultive néanmoins avec passion et abnégation l’huître de la Seudre, affinée 3 semaines « en claire », entre terre et mer, où la navicule bleue (une micro-algue) colore le bivalve d’un vert-bleu qui n’altère pas son goût. « Cette algue est présente uniquement dans le bassin de Marennes-Oléron, la couleur de l’huître est donc un gage de qualité et surtout du lieu de production. » Ces saveurs iodées, Ismail Guerre-Gen-

ton choisit de les travailler avec des topinambours torréfiés en pralin. Salés, fermentés sous vide puis déshydratés, donnant un goût plus lactique au légume. Il les travaille également en pickles avec du balsamique blanc. Des épluchures, il en a fait une poudre, après séchage de celles-ci. Rien ne se perd, tout se transforme. Cette démarche de zéro déchet et de mise en lumière des producteurs et artisans de sa région est le fil rouge de la cuisine d’Ismail.





1 Hervé Diers
Dirigeant de la Maison
JC David

L'IMAGINATIF ROMAIN POUZADOUX

L'Imaginaire Restaurant
23 rue Fautras
29200 Brest
restaurant-imaginaire.fr

Le chef du jour arrive de Brest, dans sa veste de cuisine noire de l'Imaginaire, son restaurant, et du rap de qualité dans les oreilles. Romain Pouzadoux va animer la seconde journée du Lab de Transgourmet.

MISE EN BOUCHE AU HARENG

Chemise blanche, tablier noir, Hervé Diers parle poisson fumé avec Stéphane Méjanès. Le dirigeant de la Maison JC David, entreprise totem de Boulogne-sur-Mer, leader de la salaison maritime depuis 1922, produit un hareng fumé Label Rouge dont il est particulièrement fier et toujours curieux de savoir ce que les restaurateurs en font. Tout en blanchissant de l'aneth,

Romain Pouzadoux se joint à la discussion : « Le hareng est un produit que je connaissais avant, j'ai eu l'occasion de le travailler lors d'un quatre mains aux Pays-Bas il y a quelques années. » Tout en douceur, à son image, le « corniaud » – mi-Breton, mi-Auvergnat – va travailler ce hareng d'exception en mise en bouche « complète en texture et en termes de palette aromatique », précise Romain. Sur une tartelette au charbon végétal, avec des pickles de radis daikon, une crème fouettée à l'aneth, du citron confit et de gros dés de hareng.

Le temps pour lui de la dresser, Hervé Diers explique au public les spécificités du fumage chez JC David, dans les fameuses coresses, ces fumoirs



❶ Hareng fumé Label Rouge
Transgourmet Origine
Calibre moyen
Barquette sous vide 1kg
Code 300799



❷ Canette de la Dombes
Pièce de 1,7kg env.
Code 229692



❸ Hareng fumé, aneth, radis pickles et citron confit

❹ Ballottine de canette des Dombes en feuille de shiso rouge, jus de champignons corsé lié au foie gras, champignons de Paris cuits/crus/séchés et gel de fermentation

Retrouvez l'histoire du hareng fumé en flashant ce QR Code ou sur transgourmet.fr/origine



ancestraux, où l'essence de bois de chêne imprègne lentement la chair des harengs, pendus à l'horizontale entre autres subtilités. Romain Pouzadoux raconte aussi son histoire : à 23 ans, il y a treize ans, il prenait les rênes de l'Imaginaire, avec Charlotte, sa femme, alter ego parfait au vin et au service. « Avec insouciance, mais avec du bagage et de la passion. ». Sa carte change tous les jours, au gré des récoltes de ses petits producteurs et de sa créativité. L'exercice de la journée est donc taillé pour Romain, qui aime jouer sur les différences de textures et de goûts. La preuve avec sa mise en bouche : « De l'acide, du gras, du fumé, de l'herbacé, du sucré, rien de mieux pour se mettre en jambes. »

LA CANETTE DE LA DOMBES SORT DU SOUS-BOIS

Pour sa seconde masterclass, Romain cuisine la canette de la Dombes avec des champignons de Paris cuits, crus, séchés, en gel de fermentation... Un pari réussi pour accompagner cette canette, élevée aux portes de Lyon, dans la Dombes, une région connue et reconnue pour la préservation de ses paysages naturels. Le représentant des éleveurs de la Dombes raconte comment ils élèvent la volaille pendant 65 à 77 jours. Elle bénéficie d'une alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, cultivée dans la région. Il l'assure « l'avenir, c'est retrouver les produits qui ont un vrai marqueur territorial, une vraie traçabilité, car je



pense que les consommateurs sont en attente de ça. » C'est la première fois que Romain travaille le produit, et c'est une bonne surprise : « Il y a du gras mais pas trop, la chair est tendre, c'est un beau produit. » Enrobée de feuille de shiso, la cuisse de la canette est farcie du filet et de foie gras. Le jus de champignon est travaillé comme un jus de viande, lié au foie gras, qui va apporter un goût carné et de la rondeur. Romain s'attarde sur la fermentation de champignon : « Il y en a qui disent que la fermentation est à la mode, pourtant c'est le moyen de conservation le plus vieux du monde... » Ses assiettes dressées, Romain continue d'échanger plus intimement avec le public.

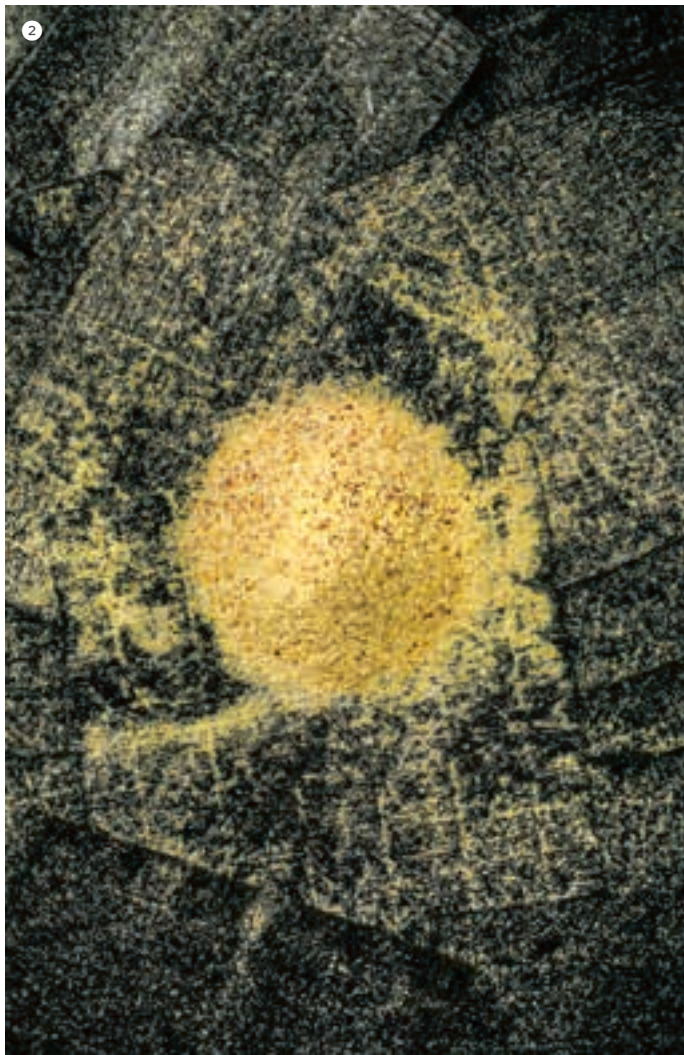
« De l'acide, du gras, du fumé, de l'herbacé, du sucré, rien de mieux pour se mettre en jambes »



1 Cédric Pennarun
Paludier à Batz-sur-Mer

[À retrouver chez Transgourmet:](#)

2 Polenta de maïs Grand Roux
Louka
Paquet de 1 kg
Code 207495



3 Alexandre Séné et Bernadette Combette
Fondateurs de Louka

POLENTA AU FEELING

La dernière masterclass de Romain Pouzadoux l'inquiète un peu : il ne travaille généralement pas la polenta. Mais le maïs Grand Roux du Pays Basque déniché par Bernadette Combette et Alexandre Séné, les fondateurs de Louka, est enthousiasmant. Il s'agit d'une variété très ancienne délaissée pendant des décennies, réactivée dans quelques champs basques, grâce à la volonté de Jon Harlouchet, un jeune producteur. Aujourd'hui, il le transforme en farine et polenta. Romain Pouzadoux a découvert la polenta lors d'un déjeuner champêtre. «J'aime quand on fait revivre de vieilles variétés, on retrouve le goût d'origine, le goût d'autrefois», confie-t-il en re-

muant ses oignons. Il a imaginé deux recettes : une polenta crémeuse cuite dans un bouillon d'oignons, fromage de brebis râpé, pickles de noisette et un tacos de polenta fourré de fromage de brebis frais de chez lui, des Abers, noisettes fraîches et sel fumé. En arrivant le matin, il avait été ravi de découvrir une boîte de sel Grand Cru de Batz de Cédric Pennarun, producteur sur l'île de Batz, beau griot de son histoire et représenté dans la gamme Transgourmet Origine. «Je suis arrivé au sel par amour, avec une bande de copains, on a découvert toute la magie du sel, et on s'est lancé dans la culture du bon sel.» Pour Romain, le bon sel est un ingrédient essentiel de sa cuisine : «Il est indis-

pensable, encore plus en Bretagne, ça fait partie de notre culture. C'est un produit banalisé, mais le vrai sel, c'est complètement différent», dit avec conviction celui qui travaille avec son propre paludier. «Oui, il faut être raisonnable (respecter le rythme des marées) et raisonné (ni surproduire, ni surconsommer) et privilégier le bon sel», insiste Cédric pendant que Romain dresse ses assiettes.





Tabi Restaurant
165 corniche Kennedy,
13007 Marseille

IPPEI UEMURA, SO SHOW

Il y a comme un changement d'atmosphère sur l'espace du Lab en ce troisième jour de salon. Chargée d'une énergie palpable. Tel un Super Saiyan, Ippei Uemura – « chaud comme la braise, monté sur pile », résume Stéphane Méjanès, l'animateur du Lab – remue l'espace. Tout au long de la journée, il ne baissera pas de pied. Avait-il besoin de ce smoothie matinal boosté au gingembre ?

POIS BLONDS SAUTÉS MIJOTÉS

Dans un coin du Lab, Serge Ramadier regarde le ludion à l'œuvre. Il est là pour parler de ses fabuleux pois blonds de la Planèze, ressortis des limbes en 2002, mais plus encore pour découvrir ce que va créer le plus marseillais des chefs japonais avec son produit. « Moi, je ne travaille que des produits français à la japonaise, annonce Ippei à l'assistance, nombreuse dès sa première masterclass, c'est pour ça que je suis heureux de travailler des pois blonds. ». Emporté dans le tourbillon de l'ouverture de son Tabi au-dessus de la Corniche à Marseille la semaine précédente, Ippei Uemura n'a pas « répété » cette recette avant de venir... « Je suis allé faire un tour dans le frigo tout à

l'heure, j'ai trouvé salsifis et carottes et je vais vous faire une recette japonaise, de Kyoto, intéressante pour les légumes à fibres. » Un sauté-mijoté de légumes et de pois blonds dans un terre mer avec des huîtres. Serge Ramadier ne cache pas sa surprise : « Quand je vais leur dire à Saint-Flour qu'on a mangé des huîtres avec ! »

Ippei fait cuire à l'eau les pois, au trem-page depuis la veille. Il les veut « pas trop cuits, encore croquants ». Pendant les vingt minutes de cuisson douce, il dégaine un de ses impressionnants couteaux et entame le spectacle. Carottes et salsifis taillés en sifflets, ou hyôshigi-giri. Huile de sésame, mirin (saké sucré), sucre et sauce soja constituent la sauce dans laquelle il fait revenir ses légumes jusqu'à caramélisation des pois blonds. « C'est bon, c'est excellent ça... », commente-t-il après avoir assaisonné de poivre de Sichuan, en goûtant, entre deux confidences sur son parcours de Kyoto à Marseille, où il vit et cuisine depuis quinze ans alors qu'il devait y passer quatre mois. Une foule armée de smartphones a envahi le devant de la scène du Lab, juste à temps pour regarder Ippei déposer les légumes dans une assiette, ajouter un



1 Serge Ramadier
Producteur de pois
blonds et de lentilles
de la Planèze
Transgourmet Origine

[À retrouver chez
Transgourmet.](#)

Pois blonds de la Planèze
Sachet de 1kg x 10
Code 251997
Sachet de 5kg x 3
Code 252000

[Toute l'histoire des produits
de Serge Ramadier en
flashant ce QR Code ou sur
transgourmet.fr/origine](#)



peu de la sauce de la casserole, déposer dans une coquille d'huître des pois blonds, une huître poêlée doucement à la sauce soja et décorée de quelques pousses de Cress.

IKÉJIMÉ EN LIVE SUR UN TURBOT
L'attraction du jour au Lab : une leçon d'ikéjimi. Ippei Uemura est l'un des spécialistes du genre. Il a même formé des pêcheurs à la technique, qui consiste à donner une mort cérébrale au poisson afin de préserver la qualité de la chair. Pour sa masterclass, Ippei a un turbot vivant de Transgourmet Seafood à disposition. Ce qui lui permettra de montrer également la technique du shinkéjimi, l'endormissement du nerf, littéralement. Avant de proposer

sa recette, un sashimi de turbot au pistou et daikon mariné façon amazuke, c'est-à-dire en pickles de vinaigre de riz blanc et de sucre. « C'est joli ce que je vais faire », prévient Ippei alors qu'il entame un katsu-ramuki. Soit la découpe de tagliatelles de daikon au couteau, sans abîmer les fibres du légume grâce à un couteau et à un tour de main qui hypnotisent l'assemblée. Son habileté main gauche, est d'autant plus impressionnante que le chef était droitier jusqu'à un accident qui a endommagé un nerf. La découpe du turbot valait le coup d'œil également. Toutes les parures sont récupérées pour mariner dans une sauce ponzu (jus de yuzu et mirin) à laquelle est ajouté du bouillon d'arêtes.



**2 « Sauté-mijoté »
de légumes, pois blonds
et huîtres**

**3 Ventrèche de porc
façon takiawase**



4 Peio Errecart
Éleveur de porc
du Pays Basque
Transgourmet Origine
Domaine Abotia

[À retrouver chez
Transgourmet.](#)

**Ventrèche de porc
du Pays Basque du
domaine Abotia**
Transgourmet Origine
Pièce sous vide de 3-4 kg
Code 300933

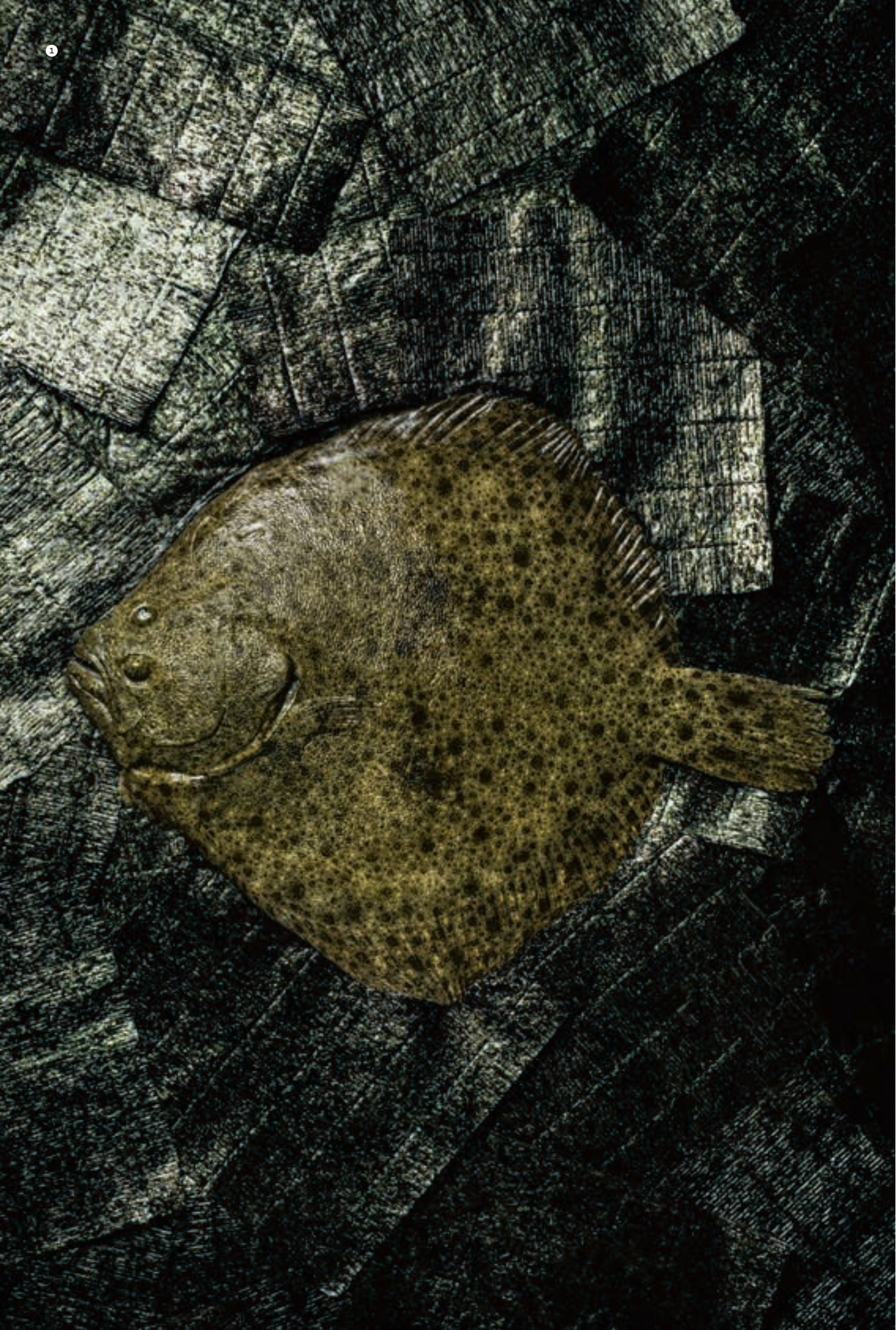
« Je ne travaille que des produits français à la japonaise »

Ippei Uemura

Le chef réalise une sorte de millefeuille en roulade avec une feuille d'épinards, une lamelle de daikon, une couche de pistou qu'il a apporté, et une tranche de filet de turbot. Sous l'œil ébaubi de Jean-Philippe Bataille, fournisseur de produits de marée pour les tables parisiennes chez Transgourmet Seafood, il finit son dressage à la baguette avant d'être pris d'assaut par les goûteurs.

VENTRÈCHE COMME UN POT-AU-FEU
Pour sa dernière masterclass de la journée, le chef de Tabi a de la ventrèche de porc du domaine Abotia au programme. Peio Errecart promène son regard malicieux, peu caché sous son béret basque, sur l'espace du Lab où Ippei

virevolte, blague avec ses commis, le public et l'animateur pendant que, dans un grand fait-tout, la ventrèche continue de cuire depuis le matin, 9 heures, dans un bouillon de gingembre, pomme et navet. Comme tous les producteurs et éleveurs qui défilent depuis le dimanche au Lab, il est curieux de découvrir ce qu'il va advenir de son produit, dont Ippei est très curieux. « Comment elles sont élevées les bêtes ? » Sur les hauteurs de Saint-Jean-Pied-de-Port, aux confins du Pays Basque français, aux portes de l'Espagne, s'étale le domaine Abotia, qui existe depuis 1860. Peio a repris l'exploitation de ses parents qui élevaient de la vache laitière et des porcs jusqu'à ce que son père se mette à faire du vin. À Abotia,



À retrouver chez Transgourmet:

1 Turbot vivant
Transgourmet Seafood

**2 Sashimi de turbot
au pistou, daikon mariné
façon amazuke**

on élève des porcs lourds (180-200 kg) en les alimentant à 80 % de maïs local, de soja, de tournesol et de compléments de blé. « Et comment vous le mangez, vous ? » Les lèvres de Peïo Errecart se rétrécissent dans un sourire : « À la plancha. »

Ippei va proposer sa ventrèche comme un pot-au-feu, sauf qu'en japonais, ça se dit takiawase. C'est-à-dire qu'il va cuire les légumes dans des préparations différentes. Le fenouil dans le bouillon de turbot de la masterclass précédente (objectif zéro déchet rempli), le maïs jaune dans un autre bouillon de mirin, de jus de ventrèche et de l'eau... Les parfums embaument le Lab quand il concasse à dos de casserole du poivre

de Sichuan et des baies de la passion de la Playlist pour l'assaisonnement de ses légumes.

Il coupe un poireau en fines lamelles sur la longueur, récupère des morceaux de ventrèche chauffée, refroidie, rechauffée, refroidie, ajoute du pistou et du kombu avec les carottes et navets. Il épaissit son bouillon avec une sorte de roux à la fécule de pomme de terre (« Ça fait gagner une heure de cuisson », lâche Ippei au public) avant d'attaquer ses fagots de champignons enoki, récupérés sur le marché des producteurs voisin, avec les lamelles de poireau. Plus que des makis d'épinards à paner de graines de sésame et Ippei peut présenter et faire goûter son plat à Peïo Errecart. Verdict : « Il a respecté la bête. »





Botanique Restaurant
71 rue de la Folie Méricourt
75011 Paris
botaniquerestaurant.com

SUGIO YAMAGUCHI, FIN SENSIBLE

Le seul Parisien de la semaine est un Japonais, la version zen d’Ippei Uemura. Sugio Yamaguchi a grandi à Tokyo, avant de rejoindre la France en 2008 et d’ouvrir Botanique, à Paris. La philosophie de son restaurant: «Tout aimer, tout respecter, et faire quelque chose de beau.» Il a été servi par trois produits Transgourmet inspirants.

POULET DES LYS, DU COU AUX PATTES

Pour sa première masterclass, Sugio travaille une volaille des Lys de Stéphane Debavelaere, éleveur près de Saint-Omer, une région de polyculture au grand air frais du Nord-Pas-de-Calais. Nourri de céréales régionales, le poulet fermier des Lys est élevé dans le poulailler pendant 42 jours, avant de se pavaner le long du parcours herbeux les 12 semaines suivantes. Posé entier sur le plan de travail, il émerveille Sugio: «On dirait un cadeau de Noël...» Meticuleusement, il récupère chaque partie du poulet, du cou aux pattes, en passant par la peau et les rognons. «Tout est bon dans le poulet», glisse-t-il. Stéphane Debavelaere observe attentivement le chef, qui va travailler

le poulet à la japonaise. Sur des piques en bambou, Sugio accroche une partie du poulet: rognon, foie, peau, aile, sot-l’y-laisse... Tout est grillé à la plancha. Pour la gourmandise, il ajoute un cèpe entier, qu’il entoure de peau de poulet. Le chef est curieux et se retourne vers l’éleveur:

«Vous le mangez comment vous, le poulet des Lys ?

– Rôti ou basquaise. Du coup ce que vous faites là, ça m’intrigue...

– Quelle partie voulez-vous déguster ?

– Allez, la chair du cou, c’est une première...»

Il en a été presque ému.

DU FOIE GRAS EN FEUILLES

Pour la seconde masterclass, on reste dans l’univers de la volaille. Valérie Pujos est éleveuse de canard gras dans le Gers, au sud d’Auch. Cet élevage est une histoire de famille depuis trois générations. Ici, le canard «mulard» est élevé selon un cahier des charges précis. Label Rouge et IGP Sud-Ouest, le canard est élevé 100 jours à l’air libre avant d’être engraisé pendant 12 jours au grain de maïs entier et à l’huile végétale, la méthode traditionnelle de gavage qui promet une viande de qualité.



1 Stéphane Debavelaere
éleveur de poulet des Lys

À retrouver chez
[Transgourmet](#).

Poulet fermier
des Lys Label Rouge
Transgourmet Origine



2 Poulet « mange-tout »

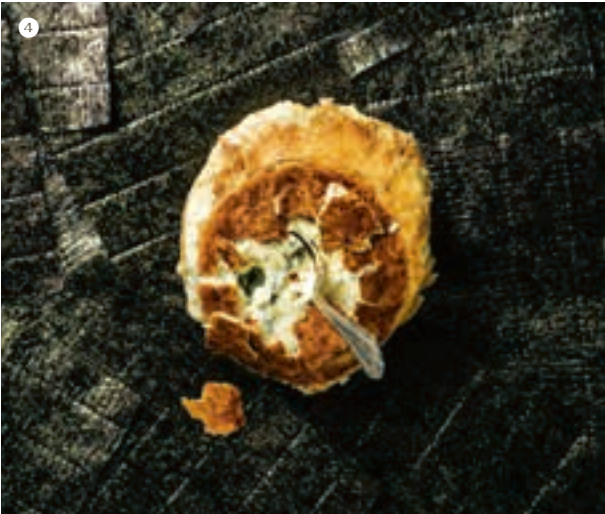


3 Valérie Pujos
Éleveuse de canard
gras mulard

À retrouver chez
[Transgourmet](#).

Foie gras de canard
cru IGP Sud-Ouest
Code 233594

Bleu de Laqueuille AOP
Transgourmet Origine
Pièce de 625 g env.
(1/4 de meule) x 4
Code 300914



Fourme d'Ambert AOP
Transgourmet Origine
Pièce de 1kg
(1/2 fourme) x 4
Code 300915

4 Fourme d'Ambert
préparée en deux façons :
entière à la poêle et légumes
montés à la fourme

5 Lobe de foie gras rôti
aux feuilles de shiso comme
dans la forêt

[Toute l'histoire des fromages
de Laqueuille en flashant
ce QR Code ou sur
\[transgourmet.fr/origine\]\(#\)](#)



Sugio, qui a travaillé dans le Gers, à Pujaudran, où il a découvert le marché au gras de Samatan, est en terrain connu. Il le cuit entier à la poêle, puis au four à basse température. «Entier, ça fait rêver, ça donne envie de manger, alors qu'une escalope de 50 grammes, un peu moins...», dit-il en souriant. Il débarasse le foie gras de la poêle, l'enroule dans des feuilles de figuier et le glisse dans le four. La poêle ne reste pas vide longtemps, il y met des figues et des cèpes entiers, qu'il rôtit sur pied en arrosant du gras de canard, et rajoute un autre foie gras, enroulé dans une feuille de shiso. Les effluves attirent la foule. Pour son dressage, Sugio a préparé un jus d'herbes (coriandre, cerfeuil, aneth, gingembre), pour le peps et la fraîcheur.

Juste avant de dresser, il déglace le foie gras au cognac Bourgoin (autre produit de la Playlist concoctée par Transgourmet avec Omnivore) pour le parfumer. Valérie Pujos a beau manger du foie gras tous les jours, elle est à la fois intriguée et charmée par cette recette, que Sugio n'avait jamais réalisée auparavant. Elle goûte, «Ah oui c'est bon, le mariage figue, cèpe, foie gras, ça marche bien, même très bien!»



LA CRÈME DU BLEU

Une semaine de masterclass sans fromage ? Pour conjurer le sort, Olivier Paupert a rapporté de Laqueuille, à 1000 mètres d'altitude, au pied du puy du Sancy, les fameux bleu et fourme d'Ambert. «Le premier bleu fabriqué en Auvergne est celui de Laqueuille, rappelle Olivier Paupert, il est à l'origine de tous les autres bleus de la région.» Si les bleus doivent être affinés au minimum 28 jours, celui de Laqueuille affiche 55 jours d'affinage, ce qui lui apporte une texture plus crémeuse et en atténue l'amertume. Quand Stéphane Méjanès demande à Sugio s'il n'a pas envie de rentrer dans son pays natal, il rétorque tout sourire «J'aime la France, il y a du vin et du fromage.»

Les fromages de Laqueuille, Sugio les cuisine en deux façons : en risotto de légumes lié à la fourme, et en apéro, grillant une fourme entière farinée directement à la poêle, côté croûte. «C'est une première pour moi...», confesse Olivier, les yeux rivés sur son fromage dans lequel plongent les cuillères pour en extraire une crème chaude et réconfortante.



LuluRouget Restaurant
4 place Albert-Camus
Zero Newton
44200 Nantes
lulurouget.fr

LUDOVIC POUZELGUES, GRAND FINAL

Dernier jour. Le jour le plus court. À 6 heures du matin, Ludovic Pouzelgues s'est rué dans un TGV de Nantes pour venir sublimer les miel et cochon d'exception de Transgourmet. Ravi de son expérience deux jours auparavant avec le chef Ippei Uemura, Peïo Errecart revient au Lab le sourire aux lèvres. Cette fois, c'est son carré de cochon qui passe à la masterclass. Et on lui a «vendu» un chef aussi virevoltant que le Japonais de Marseille. Ce qui n'est pas tout à fait faux.

DU MIEL EN VINAIGRETTE

Comme l'éleveur de porc d'Abotia, Alain Valentini poursuit le travail de son père, au sud de Bastia : un miel qui ne subit aucune transformation ni d'ajout d'additifs dans un environnement naturel, soit quatre sites de production d'une centaine de ruches posées à l'air embaumant des plus de 1 700 espèces florales qui s'y côtoient, donnant au miel d'Alain ce goût si spécifique. « Je reste artisanal, ce sont les techniques commerciales qui ont changé, pas moi, ni ma façon de travailler, de laisser vivre les abeilles. » Le miel, il « baigne dedans depuis toujours ». Le

métier, il l'a appris « en observant ses parents, sans avoir jamais lu un manuel » et malgré son allergie aux bestioles. « C'est intuitif, inné chez moi le miel. »

Ludovic Pouzelgues travaille avec son miel de maquis : « C'est très aromatique, ça a une consistance... » À la Passard, il va travailler le miel AOP d'Alain Valentini en vinaigrette miel, moutarde, huile d'olive, citron, sur des Saint-Jacques avec des échalotes confites au vinaigre de cidre et au vin blanc et des betteraves.

Les Saint-Jacques sont taillées en lames et pas en lamelles – « C'est plus généreux, gourmand... » –, déposées dans une coquille, arrosées de vinaigrette, parsemées de betteraves et des garnitures préparées. Clou du spectacle : il recouvre sa coquille d'une tuile de sarrasin de la forme d'une coquille, la saupoudre de corail séché et de chapelure de pain pour reconstituer l'aspect d'un dos de coquille. Des spaghetti de mer séchés par çi, de la criste par là, et Ludovic Pouzelgues envoie son plat. Les yeux clairs d'Alain Valentini pétillent : « Les arômes en fin de bouche du miel sont toujours présents, malgré le citron... »



À retrouver chez
Transgourmet:

1 Carré de porc du Pays Basque domaine Abotia
Transgourmet Origine
Avec os et gras de
couverture
Pièce sous vide de 4,5kg
env. (8 côtes)
Code 300931

Miel de Corse AOP
Transgourmet Origine
Pot de verre de 28 g x 108
Code 300998
Pot de verre de 400 g x 12
Code 300998

2 Alain Valentini
Producteur de miel
de Corse AOP
Transgourmet Origine

**3 Saint-Jacques, betterave,
vinaigrette aigre-douce au
miel de Corse AOP**

Toute l'histoire sur le porc
du Domaine Abotia en
flashant ce QR Code ou sur
transgourmet.fr/origine



Toute l'histoire du miel
de Corse AOP en flashant
ce QR Code ou sur
transgourmet.fr/origine



CARRÉ EN CROÛTE, COCHON EN FÊTE

Il faut une heure et quart à 180°C pour que le carré entier de Peïo Errecart cuise comme le souhaite Ludovic Pouzelgues. Alors il a pris un peu d'avance pour les besoins de sa masterclass. Ce carré est un petit challenge pour le chef nantais, qui ne s'attendait pas à recevoir une pièce de 6 kg pour élaborer sa recette. C'est normal, puisque, rappelons-le, ils élèvent des porcs lourds avoisinant les 200 kilos au domaine Abotia. Élevés dans le Béarn à la frontière du Pays Basque, nourris aux céréales et élevés 9 mois durant. Le chef l'a rôti au four et le servira dans une croûte de noixettes et de thym avec son fameux feuille à feuille de céleri servi à la table de LuluRouget, laqué ici

avec le jus de cuisson du rôti. Une compression de feuilles de céleri mandolinées et infusées au beurre de foin. La croûte est réalisée après cuisson pour éviter qu'elle brûle et pousse trop loin l'amertume résultante. Ludovic Pouzelgues réalise pour finir un condiment yuzu kosho, une pâte d'écorces et de piment concassé et montée au beurre. Des larmes de jus de rôtissage sur les morceaux généreux de porc plus tard, les bouchées étaient prêtes à être dégustées par l'assistance prise dans le tourbillon d'une fin de salon, attirée par les accents et grands rires basques, voisins de stand par ailleurs, et ce fût du rôti de carré de porc.

2





Le Lab, cuisine en live

Photos

Stéphane Bahic

1 Ludovic Pouzelgues réalisant la croûte du carré de porc de Peio Errecart, sous l'œil amusé de Stéphane Méjanès, animateur du Lab.

2 La touche finale d'Ismail Guerre-Genton à l'une de ses trois recettes.

3 Démonstration d'ikéjime par Ippei Uemura sur un turbot.

4 La polenta de maïs au fromage des Abers, de Romain Pouzadoux.

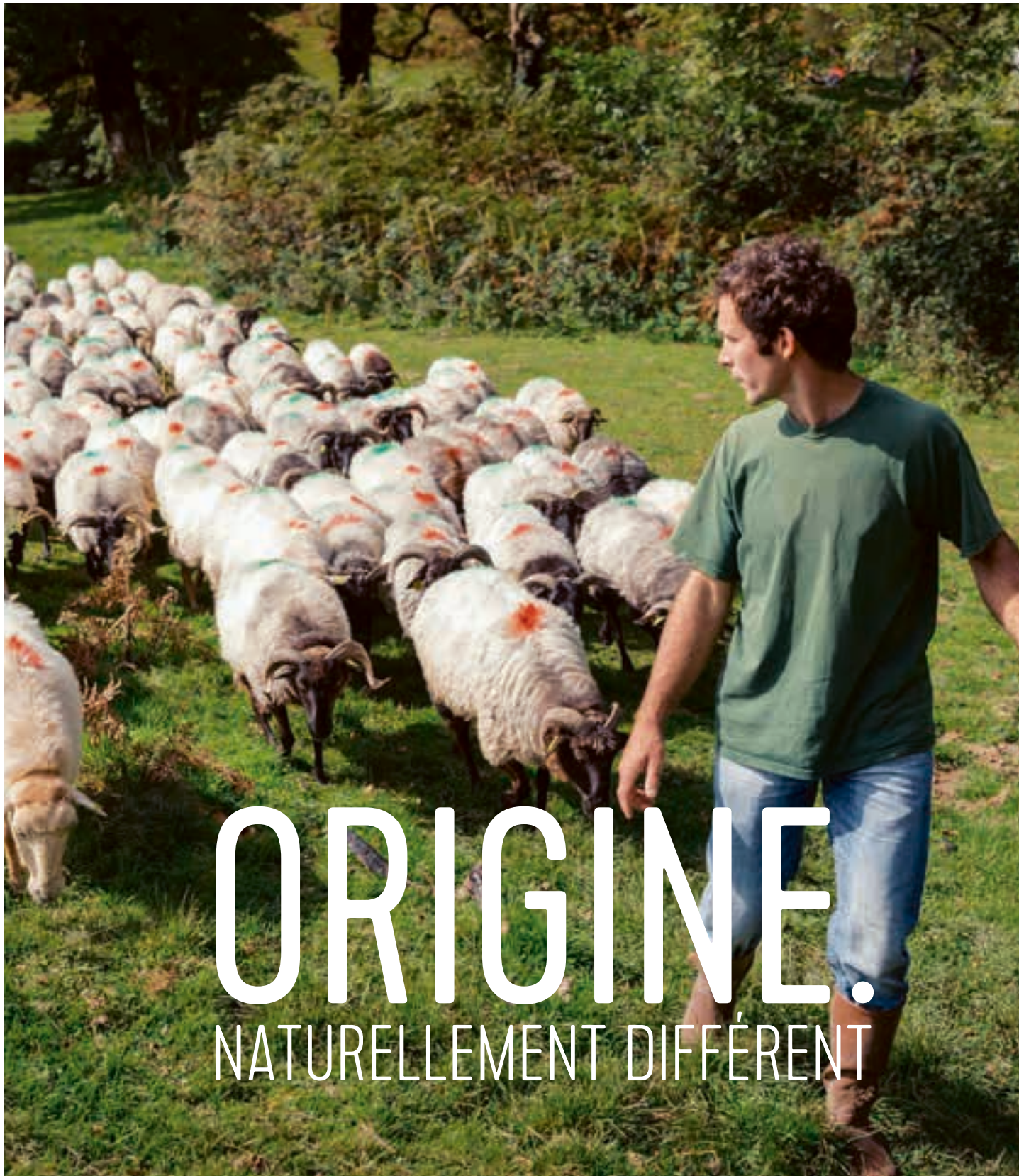
5 Sugio Yamaguchi a séduit Valérie Pujos avec sa recette à base de foie gras de sa production.

6 Dressage de l'agneau de lait, salsifis et sésame noir d'Ismail Guerre-Genton, première assiette envoyée au Lab, qui figure en couverture de ce Hors-Série.

7 Tacos de polenta au brebis des Abers par Romain Pouzadoux.

8 Sugio Yamaguchi, appliqué, sous l'œil de Stéphane Debavelaere, éleveur de poulet des Lys fermier.

9 Sugio Yamaguchi enrobant un foie gras entier de feuilles de figuier.



ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge est un produit des terres du Pays Basque et du Béarn. Tout au long de sa vie, l'agneau de lait des Pyrénées peut accéder au pâturage si les conditions climatiques le permettent. Nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à l'âge de 45 jours, il présente une chair tendre et une belle couleur rosée claire, dont le goût très fin et délicat est le fruit d'une longue tradition d'élevage et de pratiques ancestrales. Il sera sublimé par une cuisson tout en douceur. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

**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
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHE
Stéphane Bahic

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Ziguinchor (Longtype).
Imprimé par Gutenberg
Networks sur des papiers
Munken Print white 115 g
1.5 et Colorplan Yellow
factory 135g.
Décembre 2018



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

