

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#16



« Un projet qui marche, c'est un projet qu'on porte avec sincérité et enthousiasme », nous lâche Clarisse Ferreres-Frechon pendant qu'on lui croque le portrait. Sans le savoir, elle nous trouve le fil dont est tissé cette 16^e édition de la Revue T que cultive avec toujours autant de passion Omnivore pour Transgourmet. On se rapproche là quelque part de « l'essentialisme » dont nous parle Matthias Marc en nous ouvrant sa bibliothèque. Un enthousiasme doublé d'amour que vous trouverez entre autres au fil de ces pages, dans l'histoire de Sarah et Emmanuel Murat, les virtuoses de la babka, ou dans celle de Thierry Chevenet, qui a présenté ses chèvres alpines cornues à Jean-Michel Carrette en Saône-et-Loire. Quasiment tout le casting au sommaire de ce numéro est à retrouver au festival Omnivore du 11 au 13 septembre au Parc Floral à Paris, où Transgourmet partagera le meilleur avec son marché de producteurs, ses artisans et ses chefs invités sur la scène Origine ; et quinze jours plus tard à Lyon, au Sirha, l'événement de référence mondiale du Food service et de l'hospitalité. La rédaction

#16

SAISON

p. 3

PÂTISSERIE

Le « dirty strudel »
de Babka Zana
p. 6

HORS FRONTIÈRES

Lima,
le melting bowl
p. 8

SCAN

Dans les allées
de La Samaritaine
p. 10

UN PRODUIT / UN CHEF

Fromages
Chevenet/
Jean-Michel
Carrette
p. 13

LE GESTE

Faire un Tortellino
comme Giovanni
Passerini
p.16

LE GRAND ENTRETIEN

avec Fanny Gian-
setto (Écotable)
p. 18

PORTRAIT

Clarisse
Ferreres-Frechon
p. 22

BIBLIOTHÈQUE

Matthias Marc
p.26

PAROLES DE PRO

Bao Family
p. 28

SÉLECTION

Néo-boulangers,
sandwiches
cuisinés
p. 30

RÉSEAUX

Conciergerie
Premium de
Transgourmet
p. 32



TRANSGOURMET





TRANS GourMET

LA DIFFÉRENCE À LA CARTE ! CATALOGUE PREMIUM,

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



Transgourmet publie un catalogue réunissant 700 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



LA SAISON



1 Cuisse de canette des Dombes

Paquet de 2,4 kg

Code: 209669

Aux portes de Lyon, dans l'Ain, la région de la Dombes, « aux mille étangs », est connue et reconnue pour la préservation de ses paysages naturels, où se côtoient volailles et poissons d'eau douce. La canette de la Dombes est élevée pendant 65 à 77 jours et bénéficie d'une alimentation lui garantissant une chair nacrée, marbrée, un gras blond doré et une texture souple et fine.

La canette de la Dombes appartient à la famille des gris barrés, dont il n'y a que deux élevages en France (l'autre est situé en Vendée).



2 Mâconnais AOP crémier 26 % M.G.

Sélection Transgourmet par Marie Quatrehomme

Pièce de 45 g x 8
Code: 221279

En 1976, Thierry Chevenet se lance dans la production de fromage de chèvre avec 150 chèvres à Hurigny en Saône-et-Loire. En 2000, son cheptel atteint 2 000 chèvres et il associe à son activité l'ensemble de sa famille. Les méthodes d'élevage sont traditionnelles: les chèvres sont nourries à l'herbe 150 jours par an, de céréales et de fourrage issu de la région, comme l'exige le label AOP.

Sa texture fondante et typique s'assouplit avec l'affinage bleuté, renforçant le goût du terroir. Le Mâconnais a obtenu l'AOC puis l'AOP en 2006. Retrouvez-le en pages 12-15, au cours de notre reportage Un produit/Un chef à Tournus.



3
Couteaux

Nommé en hommage à sa forme de manche de couteau, ce mollusque à chair ferme est riche en protéines et faible en calories. De 10 à 20 centimètres de long, il vit enfoui dans le sable et est récolté à la faveur des marées basses le long de la côte atlantique. Il est repérable aux petits trous en forme de serrure qu’il forme dans le

sable. Les couteaux peuvent être utilisés comme des moules. Le test de fraîcheur : il doit se rétracter quand on lui touche le pied. Ils se cuisinent fréquemment à la sétoise, avec des herbes aromatiques, de la tomate et des oignons, ou à la plancha.

Barquette de 1 kg
Code: 222053



4
Oignons doux des Cévennes AOP

C’est au Moyen âge qu’apparaissent les premières terrasses de culture imaginées par les moines cévenols. L’oignon doux de Saint-André, s’il n’est pas aussi ancien, laisse une première trace de sa commercialisation sur les marchés de Nîmes et Montpellier au XIX^e siècle. Recherché pour sa jutosité, sa saveur légèrement sucrée,

cet oignon à l’enveloppe dorée et à la chair d’un blanc nacré a été récompensé d’une AOC en 2003 puis par son équivalent européen l’AOP en 2008.



665 380

Finedor® Nature 45 g (x50)



www.bridor.com

commercialfrance@groupeleduff.com

Bridor Connect (service assistance gratuit): 0 800 281 040

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Le « dirty strudel » de Babka Zana

Par Maryam Lévy
Photos Stéphane Bahic



Dans la mouvance des adresses mono produit, Sarah et Emmanuel Murat ont su s'imposer au rayon de la babka. Mais loin de se cantonner à cette unique pâtisserie, ils ont réussi à se diversifier et décliner bien d'autres recettes inspirées de la cuisine levantine toutes plus alléchantes les unes que les autres.

La genèse

Ce qui devait être au départ un petit atelier sans devanture pour une activité en parallèle, s'est finalement imposé comme leur principal métier à la notoriété dépassant leurs espérances. « On avait rêvé de ce projet sans avoir l'ambition de monter la boulangerie qu'on a aujourd'hui », racontent Sarah et Emmanuel Murat. Pour ces deux fanatiques de la babka, brioche d'origine

polonaise emblématique de la cuisine juive, c'est un coup de foudre pour le lieu qui a décidé de la forme que prendrait leur reconversion. « Emmanuel faisait déjà beaucoup de babkas à la maison. Ça devenait un peu obsessionnel », rigole Sarah. « Et puis c'est parti d'une phrase aussi simple que 'sinon pourquoi on ne ferait pas des babkas ?' » ajoute Emmanuel avec un sourire complice.

La reconversion

À l'ouverture de Babka Zana en janvier 2020, Sarah abandonne son poste de directrice artistique dans le prêt-à-porter et Emmanuel quitte le monde du cinéma. Néophytes de la cuisine, le projet leur apparaît comme « un challenge, un redémarrage ». Pour les accompagner, ils se tournent vers le boulanger Benoît Castel qui les aiguille dans la mise au point de leurs recettes. « C'est notre parrain, notre consultant. Il a été très patient car ça a pris 8 mois avant d'obtenir le résultat parfait. »

L'héritage

Si la plupart des idées sont puisées dans les recettes familiales héritées – entre autres – de la mère et la grand-mère d'Emmanuel (à qui le nom de la boutique rend hommage), le couple se permet de les retravailler avec une certaine liberté selon ses envies. « Il y a une exigence qui nous met une bonne pression pour respecter ce qui nous a été transmis, mais on adore aussi se dire qu'il y a encore plein de créations possibles dans cet univers et une culture qu'on a envie d'explorer et de faire découvrir pour faire vivre ce patrimoine tout

en le protégeant », expliquent-ils de concert. Et Emmanuel de conclure : « C'est la boulangerie populaire qui nous plaît. On aime que ça reste simple, accessible, basique, c'est ça qui est bon. »

La dégustation

Aux côtés de la babka, des rugelagh et autre hallah, le « dirty strudel » s'est ainsi fait une place de choix dans la boutique. « On a mis du temps à trouver une version qui nous plaisait, mais aujourd'hui j'en suis très fière. Je trouve que cette création nous ressemble vraiment, c'est celle que j'aime le plus », confie Sarah avec gourmandise. « On a voulu aller beaucoup plus loin, c'est pour ça qu'on l'a appelé 'dirty'. Il y a un côté très gourmand et un parti pris avec des goûts prononcés comme la cannelle et la cardamome. Donc c'est clivant : certains l'aiment à se damner et d'autre trouvent trop fort », reconnaît Emmanuel. Tendre brioche garnie d'une compotée de pommes aux épices et recouverte d'un caramel miel – muscovado, la recette est effectivement généreuse. Mais attention, une fois entamée, la vilaine sucrerie devient vite addictive !

Babka Zana

65 rue Condorcet
75009 Paris
@babkazana



LA COMPOSITION

1 La pâte

« Le secret d'une bonne brioche, c'est les matières grasses, plus il y en a, meilleur c'est. » La pâte est par ailleurs travaillée avec du levain pour obtenir plus de moelleux.

2 La compotée

La compote de pommes est parfumée à la cannelle et à la cardamome. Sont ajoutés des raisins blonds et bruns – mis à tremper la veille dans du rhum – et en fin de cuisson quelques morceaux de pommes crues macérées dans de la purée de fruit de la passion « afin d'apporter un peu de mâche et de l'acidité pour contrebalancer le sucre. »

3 Le caramel

La compotée est étalée sur la pâte abaissée, puis roulée sur elle-même avant d'être découpée en tronçons. Après 2h de pousse, ils sont déposés dans un plat garni de caramel au sucre muscovado, miel et beurre salé.

4 La cuisson

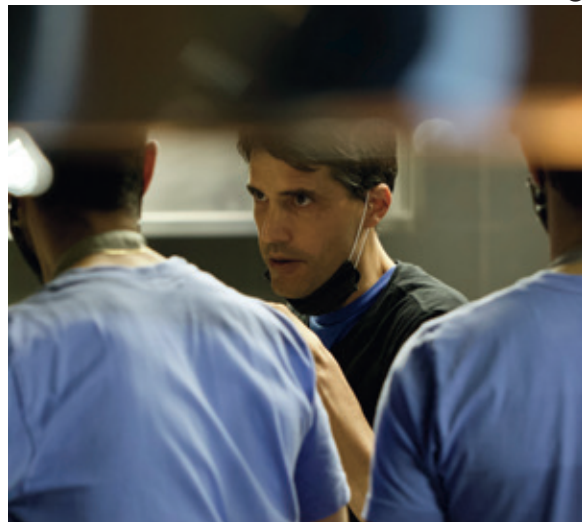
Parsemée d'amandes, la brioche est mise à cuire dans un four à sole pour favoriser le développement de la mie. Au bout d'une heure de cuisson à 180°C, le strudel est démoulé, retourné face caramélisée vers le haut.



1



2



3

HORS FRONTIÈRES

Lima, le melting bowl

Sa gastronomie a valu au Pérou, huit années de suite, le titre de Meilleure destination culinaire du monde. Lima concentre les influences africaine, indigène et chinoise qui la caractérise.

Par Hippolyte Courty
Photos Julien Boulanger

De la capitale Lima, on connaît la cuisine fusion et le ceviche, ses restaurants qui rivalisent dans le 50 Best comme le Central, Kjolle, Merito ou Maïdo, et font du Pérou l'une des destinations phares des food travelers. Ce que l'on sait moins, c'est que cette fusion et cette réussite ne sont ni feintes, ni artificielles mais bien profondes et essentielles dans l'assiette. Le Pérou est en effet un impressionnant melting bowl augmenté par une biodiversité extrême. Diversité des climats, multitude de terroirs, multitude des cultures, mix de populations indigènes, asiatiques, européennes, arabes... et donc de leurs cuisines respectives. La folle biodiversité comestible, près de 4000 variétés de pomme de terre, plus de 1000 tubercules, permet à chacun de trouver dans cette géographie contrastée, les ingrédients

de sa cuisine. Et l'effet capitale, les fait se rencontrer à Lima. Virgilio Martinez au Central, lieu où tout converge dans Barranco, le quartier historique des fins gastronomes, propose une remontée métérée, plat à plat, de chaque terroir. Experience ascensionnelle et identitaire profonde. Exceptionnel. Pia, sa femme, à Kjolle dans son restaurant situé dans le complexe qui abrite également Central, un jardin, un labo de recherche et de documentation sur la diversité des produits et terroirs péruviens, signe dans ses assiettes sa propre expression de tout ce qu'elle sait et dispose des produits des terroirs de son pays. Lima offre pléthore d'adresses gastro bien senties. Qui valorise les mille tubercules locaux (Merito), qui donne à goûter l'Amazonie (Amaz).



4



5



6

Choclo, coui et juane

Terroirs et histoires se goûtent en fait à chaque coin de rue. À l'Isolina, la cuisine du Centre (poulpe frit + choclo + patate douce + ceviche + maïs secs séché) d'assemblage, gratinée ou en sauce. À la Picanteria, celle de la côte, vive et iodée. À l'iconique Rinconcito de Tiabaya, la cuisine venue du sud de l'Espagne, et acclimatée à Arequipa (purée de pomme de terre avec julienne de poivrons et oignons ou Coui - cochon d'Inde - frit). À la Patarashkita, l'amazonienne, faite de platanos (banane plantain), et de juane, feuille indigène qui permet une cuisine à l'étouffée. Dans les Anticucherias (qui veut dire triperies), les abats populaires et brochettes de cœur de bœuf. Alors que d'autres rappellent que le bœuf soja sauté au wok cantonais, le pot au feu

français ou le centre-américain Caldo de Pollo sont des plats typiquement péruviens.

Sauces percutantes

Face à tant d'influences et de territoires, des intangibles semblent partagés. Le choclo (maïs blanc), le riz et les papas (pomme de terre) notamment, le mou et le fibreux aussi ; le fade et la douceur enfin qui, dynamisés par des sauces intenses, aromatiques et herbacées et un mixte d'oignon aigre-doux se révèlent percutants. Il faut donc, pour manger, associer, composer, passer de l'un à l'autre, faire se rencontrer. Sens premier du melting bowl.

ADRESSES

1 Merito

Jr, 28 De Julio 206,
Barranco
*Chips de papas
et maïs frits*

2 Mercado 28

Avenida Vasco Nunez
de Balboa, Miraflores

3 Central

Av. Pedro de Osma 301,
Barranco
Virgilio Martinez

4 Central

*Pulpe laitue de mer
ail estragon*

5 Rinconcito de Tiabaya

Manuel Irribarren 962,
Surquillo
Boudin aux tripes

6 Kjolle

Av. Pedro de Osma 301,
Barranco
*Délicatesse florale
de Pia Leon, meilleure
chefe du monde
selon le 50 Best.*

Isolina

Av. San Martin 101,
Barranco

La Picanteria

388 Esquina Con Cuadra
6 de Gonzales Prada,
Surquillo

Patarashkita

Mercado 28, Balboa
Strip Mall, Miraflores

Dans les allées de La Samaritaine

Par Sylvie Berkowicz

Illustrations Marta Signori



Quinze ans et 750 millions d'euros plus tard, la voici cette nouvelle et très attendue Samaritaine version LVMH, avec ses bâtiments entièrement rénovés, ses abords aménagés et son cortège de marques de luxe. Un nouveau temple du shopping désaxant légèrement le parcours parisien des grands magasins de la rive droite, temple néanmoins encore en attente des grandes retrouvailles avec les touristes. La gestion du projet architectural a été confiée au prestigieux bureau japonais Sanaa. Il comprend l'immeuble principal Art Nouveau, dit bâtiment Jourdain (du nom de l'architecte qui le construit entre 1905 et 1910), le bâtiment Art Déco de Henri Sauvage qui donne directement sur la Seine (1925-1930), puis l'îlot Rivoli, le plus récent (XVII^e et XVIII^e siècles) qui a été remplacé pour y faire entrer la lumière naturelle et a été revêtu d'un rideau de verre (« rideau de douche », disent ses détracteurs), objet d'une bataille juridique avec suspension puis reprise du chantier. Un vaste projet donc, qui en plus des espaces commerciaux, comprend bureaux, logements sociaux, crèche et l'hôtel Cheval Blanc, palace de 72 chambres avec vue sur la Seine. Deux orientations, deux visages : coté Seine dans le bâtiment historique Art Nouveau, un luxe assumé avec ses labels prestigieux, coté Rivoli, une ambiance plus cool et arty, qui convient mieux à cette artère passante et populaire. Conçue et opérée par DFS, géant hongkongais du duty free de luxe, la Samaritaine a misé sur le trio mode-cosmétique-food pour attirer une clientèle essentiellement féminine, lui proposant des occasions de s'y arrêter du matin au soir pour un café, une salade, un verre de champagne, voire plus si affinités.

STYLE

1



2



3





230

Millions d'euros,
Prix d'achat en 2001

750

Millions d'euros,
Prix des rénovations

6

Ans de travaux
après fermeture
en juin 2005

20 000 m²

De surface de vente

3 400 m²

Consacrés aux cosmétiques,
Le plus grand espace beauté en Europe

1400

Employés

❶ 12 espaces foods

Dînettes chics, pâtisseries précieuses, jus bio fraîchement pressés, cafés de spécialité, petits cookies ludiques... du matin au soir on grignote ici et là, parfois même au milieu des rayons mode. Avec une cuisine en coulisse à portée de service, sans odeur, nous assure-t-on. Le catalogue de l'offre food est un condensé de tout ce qui fait la petite cuisine d'aujourd'hui, un mini-salon du snacking chic. Avec un comptoir caviar version street proposé par la Maison Prunier, un bien-manger estampillé Parisienne par Petit Plisson, une association entre le boulanger Éric Kayser et la cheffe Naoëlle d'Hainaut pour un espace sur deux étages coté Rivoli, avec boulangerie-traiteur-brasserie.

❷ Le retour en force de Dalloyau

On l'avait un peu perdu de vue ces dernières années, or le traiteur revient en force avec des ouvertures, un nouveau look, des collabs, et une présence remarquée à la Samaritaine. La transformation avait déjà débuté en 2015 avec la nomination en tant que chef de la création, du pâtissier Jérémy Del Val, Champion de France des desserts 2014. Dalloyau a posé sa touche sophistiquée à l'étage beauté, avec la Pâtisserie L'Exclusive by Dalloyau, une mini-boutique avec quelques tables où sont proposées des créations exclusives. À l'étage mode avec un espace baptisé Dînette par Dalloyau, où, en plus de clubs ou salades, sont proposées des pièces miniature à déguster du bout des doigts, des gourmandises à partager, une offre imaginée par Pierre Koch, Chef de création salé.

❸ Le restaurant Voyage

Situé au 5^e étage sous la grande verrière. Opéré par GL Events, décoré par Jean-Michel Wilmotte, alimenté par Transgourmet, Voyage est un lieu qui se vit en différents modes avec des signatures culinaires changeantes. Un espace restaurant, un bar et un lounge, une carte évolutive et sans frontières dont la première version a été imaginée par le collectif culinaire composé des chefs Mathieu Viannay (La Mère Brazier), Franck Mischler, (La Folie Douce), Jimmy Elisabeth (Café de l'Homme) et Matthias Giroud, mixologue. On parle ici de destinations, d'art et de haute-gastronomie événementielle. Au menu : le pâté en croûte hommage à la Mère Brazier côtoie une salade César au poulet tandoori, le croque-monsieur au bœuf wagyu voisine avec une pizza caviar... À venir en cette rentrée : le Studio Krug, qui promet une expérience immersive.

LES PERSONNAGES CLÉS



Éléonore de Boysson

Présidente Europe
et Moyen-Orient de DFS

La représentante de DFS, géant hongkongais du duty-free de luxe (et filiale de LVMH) mandaté pour concevoir et gérer le grand magasin.



Frédéric Loeb

Fondateur de Loeb Innovation

Le consultant food qui a accompagné DFS dans la recherche des opérateurs et signatures de l'offre culinaire.



Mathieu Viannay, Jimmy Elisabeth et Franck Mischler

Ce Collectif Culinaire de Voyage et Mathias Giroud, chef mixologue, ont imaginé la carte du premier opus du restaurant Voyage, mis en place par GL Events pour inaugurer le lieu.





FROMAGES CHEVENET / JEAN-MICHEL CARRETTE

Rendez-vous en terre cornue

Respect des animaux et de l'environnement, production traditionnelle, traçabilité, exigence et saveurs exceptionnelles... L'excellence des fromages régionaux de la chèvrerie et fromagerie de Thierry Chevenet ne pouvait qu'intéresser Jean-Michel Carrette, chef des Terrasses à Tournus. En voisins connus, les deux hommes ont néanmoins approfondi leurs connaissances sur leurs savoir-faire respectifs.

Par Audrey Vacher

Photos Clément Savel

Dans la chèvrerie de Thierry Chevenet (à gauche) à Hurigny, en Saône-et-Loire, un Jean-Michel Carrette tout ouïe.

«Ce que je vois chez toi, c'est un peu de Pierre Gagnaire dans sa jeunesse. Cette nature de celui qui regarde, en éveil constant, curieux, s'enthousiasme et aussi s'inquiète», lui déclare Pierre Troisgros dans l'interview-préface du très beau premier livre de Jean-Michel, publié à compte d'auteur en septembre 2020. La fine compréhension de celui chez qui le chef des Terrasses a été chef de partie avant de devenir chef d'entreprise après la disparition brutale de son père en 1996 ne se dément pas chez Thierry Chevenet, «fermier de tradition, fromager par passion» spécialiste des fromages fermiers régionaux, où Marie Quatrehomme a sélectionné des Mâconnais AOP pour Transgourmet (*lire aussi page 4*).

Cornues et zen

La chèvrerie de Thierry Chevenet à Saint-Maurice-de-Satonnay et sa fromagerie d'Hurigny sont à une toute petite demi-heure de Tournus. Natalia, vétérinaire de formation arrivée des abords de Saint-Petersbourg pour une saison et si bien acclimatée au Mâconnais qu'elle est aujourd'hui associée dans l'affaire de Thierry, nous équipe pour s'assurer de la sécurité sanitaire des lieux, salle de traite et de stabulation occupées par de majestueuses chèvres alpines cornues (traçage génétique bagué à l'oreille à l'appui) particulièrement bien adaptées au terroir mâconnais, nous précise Thierry Chevenet. Ses quelque mille laitières respirent la zénitude. «Une chèvre stressée est capable de retenir 20 % de son lait. On a beaucoup travaillé l'aspect stress.» De fait, elles se meuvent paresseusement en toute liberté sur un buffet et un bar (de larges abreuvoirs aux robinets toujours ouverts) à volonté, qu'elles quittent deux fois par jour pour la traite, ou pour aller transpirer un peu au soleil. Sinon, elles ruminent le bon fourrage maison, que Thierry contrôle personnellement chaque jour. Pas de traitements antiparasitaires ni d'antibiotiques, une reproduction naturelle sans



hormones, et une alimentation complémentaire de céréales locales sans OGM. Dix chèvres se partagent un hectare, toujours dans le respect du cahier des charges de l'AOP Mâconnais, «et notre production de fourrage suffit à alimenter notre troupeau.»

Bocuse, le premier client

Le temps de mouler quelques fromages, de faire le tour des différentes salles de collecte, de moulage, d'affinage, de séchage et d'emballage, il filera «au turb», assurer le service du déjeuner pendant que nous accompagnons Thierry à trois points de contrôle de ses champs répartis sur 70 hectares. «Et je t'apporte du caillé pour ta recette.» Et un Satonnay aux fleurs, spécial pour Jean-Michel «qui adore ça, il l'a travaillé à sa carte pendant une saison». «La restauration, c'est dans l'ADN Chevenet.» Tout est parti de Paul Bocuse dans les années 60, qui entretenait avec le père de Thierry et Thierry lui-même, une relation exceptionnelle. «Moi je n'ai pas fait d'études agricoles», c'est tout comme puisqu'il a grandi les pieds dans les champs. «J'ai fait études de fromagerie quand même et après du commerce et du marketing, je suis revenu travailler ici, Je fais partie de la génération qui fait changer les choses.» En témoignent son implication dans l'histoire des AOP Mâconnais et Charolais, et son intérêt pour Hectar, l'école d'agriculture de Xavier Niel, et l'accompagnement des jeunes qui s'installent...

Au sortir d'un menu du marché de haute volée, parce que Jean-Michel Carrette a un talent pour sublimer la simplicité avec de très beaux produits qui ravit Thierry, direction les cuisines où en deux temps trois mouvements, Jean-Michel dresse le plat concocté avec le fromage de Thierry. «C'est frais, c'est facile». Thierry immortalise aussi le résultat avec son portable, «pour que je montre aux miens pourquoi je n'étais là aujourd'hui», s'excuse-t-il presque dans un sourire ravi.

À retrouver chez
Transgourmet
Mâconnais AOP
crémier 26% MG
Chevenet
Pièce de 45 g,
barquette de
8 pièces, colis de 3
Code 221279

Barattes de chèvre
30% MG au lait
cru Chevenet
Pièce de 12,5 g,
barquette de 12,
colis de 3
Code 221278

Fromagerie
Chevenet
71870 Hurigny
Chevres.com

Aux Terrasses
Amandine et
Jean-Michel
Carrette
18, avenue
du 23 Janvier
71700 Tournus
Aux-terrasses.com



Origami de daikon, caillé de chèvre Chevenet, écrevisses

«Un clin d'œil à Troisgros, l'origami» Jean-Michel Carrette «C'est celui que j'ai fait ce matin, le caillé» Thierry Chevenet

Ingrédients et étapes de création

(Jean-Michel n'aime pas les grammages, les pas-à-pas et les codifications de cette gastronomie empesée qu'il évite, rappelons-nous des propos de Michel Troisgros à son sujet)

1 Lamelles de daikon

«Pour faire trois ravioles, je pense que ça suffit». Qu'il façonne en origami à la manière d'un ravioli del plin en pinçant les coins jusqu'à former une étoile.

2 Caillé Chevenet,

«recouvert d'une feuille qui évite l'oxydation», lui dit Thierry, attentif à la dépose de son produit sur la lamelle avant façonnage de la raviole qui l'enfermera.

3 Pickles de daikon

«C'est du daikon violet en lactofermentation, moi j'aime bien avoir un seul élément lactofermenté dans mes plats, l'abus de probiotiques, je n'en suis pas très fan»

4 Quelques écrevisses,

«de David Lefort», pêcheur de Loire-Atlantique, «d'une formidable mâche, décortiquées, déboyautees, juste cuites, et laquées d'une huile d'olive pour enrober et assaisonner»

5 Quelques pousses

du jardin des Terrasses, ici de l'oxalis

6 Jus de tête d'écrevisses,

qu'il disposera en petites touches au tout dernier moment, juste avant la photo, «sinon ça va faire une flaque»

Tortellino

Avec le chef Giovanni Passerini, nous apprenons à farcir des pâtes en un tour de doigt.

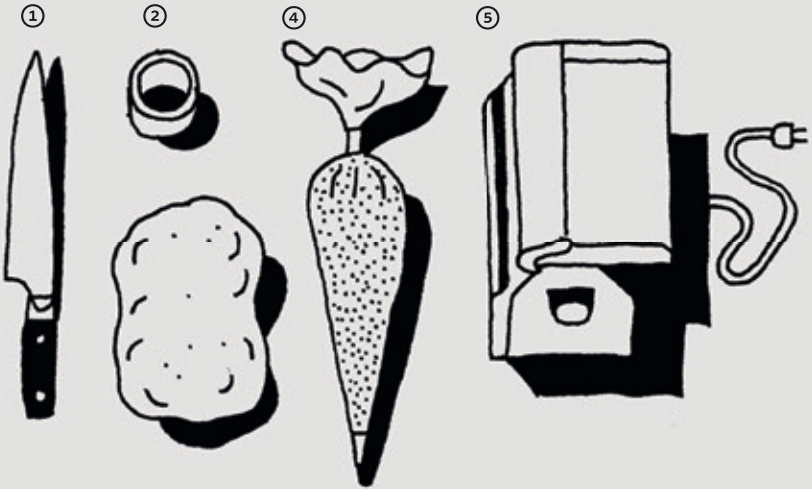
Par Clément Charbonnier Bouet

Giovanni Passerini, installé depuis 2016 à l'angle de la rue de Charenton et Traversière dans le XII^e arrondissement de Paris, nous présente l'une des icônes de sa cuisine, le tortellino.

Celui qui s'est imposé grâce à son génie de l'hybridation italo-française comme l'un des chefs majeurs de la cuisine contemporaine est certainement le meilleur guide pour découvrir ce classique de l'Italie du Nord.

Les tortellini, petites pâtes farcies originaires de la région de Bologne, ont la particularité de n'être constituées que d'un seul morceau de pâte habilement replié sur lui même. La recette, extrêmement basique, est un trésor de savoir-faire et de dextérité, pratiqué au quotidien dans la plaine du Pô par les grands-mères et les *sfoglina*, qui tirent la pâte fraîche depuis des siècles dans les rues de bologne.

Passerini 65 Rue Traversière, 75012 Paris
www.passerini.paris



- ① couteau
- ② emporte-pièce
- ③ appareil
- ④ poche à douille
- ⑤ machine à pâte

1 La pâte

Giovanni Passerini a préparé un appareil à pâte qui diffère un peu de la recette traditionnelle. Elle est légèrement renforcée en œufs car on obtient ainsi davantage d'élasticité, un peu plus de mâche et la pâte tient mieux la cuisson. Les tortellini se consomment en effet traditionnellement en hiver dans un bouillon de volaille et de bœuf, coutume à laquelle Giovanni Passerini tient beaucoup. «Moi maintenant je sers toujours en soupière et je ne donne plus de fourchette, uniquement une cuillère!»

Pour 200 pâtes et environ 10 personnes («ou 4 à Bologne!»):
500g de farine / 3 œufs / 150g de jaune d'œufs / sel et huile d'olive



2 Tirage

Après avoir aplati une première fois la pâte au rouleau, le chef sort la *maccina*, la botte secrète du bon tireur de pâte. En la faisant passer 3 à 4 fois dans ce rouleau compresseur de table, on obtient une longue langue de pâte d'1 mm d'épaisseur pour 1,5 m de long.

Pour les tortellini on ne cherche pas la pâte la plus fine (on pourrait tirer encore) car on doit ensuite pouvoir la plier sans qu'elle ne rompe.

Toute la difficulté de cette étape réside dans la faculté horripilante de la pâte à se coller à elle-même. Il faut donc la manipuler avec précaution malgré ses dimensions encombrantes, comme si on pliait du linge autocollant!

À Bologne, elles sont tirées à la main par les *sfoglina*, à une vitesse et dans des quantités qui dépassent l'entendement. Et c'est d'ailleurs dans cette étape plus que dans le façonnage que réside le cœur de leur métier.



3 Façonnage

Le façonnage doit se faire rapidement pour ne pas laisser la pâte perdre en élasticité. Une fois farinée, il s'agit d'y découper les centaines de tortellini à l'aide d'un emporte-pièce de forme circulaire, par un mouvement sec d'un quart de tour.



Giovanni préfère cette forme de 6 centimètres de diamètre à la forme traditionnelle carrée. «À Bologne, on me dirait que je fais de la merde mais je suis en France, alors je fais ce que veux !».



4 La farce

Elle est composée de mortadelle, jambon de Parme, parmesan, noix de muscade et chair à saucisse crue. C'est une préparation volontairement assez sèche pour anticiper le plongeon à venir dans le bouillon.

Giovanni dépose délicatement sur chaque portion une petite boulette de farce qu'il tire de sa poche à douille. Pour favoriser son adhérence, le chef mouille ensuite légèrement la plaque de pâte comme une petite plante d'intérieur à l'aide d'un vaporisateur.



①



②



③



5 Origami

L'étape cruciale de la fabrication des tortellini. Tout doit être exécuté dans un mouvement continu et sans hésitation, sinon ça casse !

① plier le raviolo en deux

② refermer les coins

③ tourner à 90°

④ pincer chaque coin entre pouce et index

⑤ tourner autour de l'index

Le tortellino réussi est assez petit : on doit pouvoir en mettre entre 5 et 6 dans une grosse cuillère. ↓ voir échelle 1

④



⑤



6 Cuisson

Après une demi-journée de séchage en chambre froide, les tortellini sont blanchis à l'eau et finissent leur cuisson dans le bouillon pendant trois minutes.

3 cm





FANNY GIANSETTO

« Il est indispensable de pouvoir mesurer ce qu'on fait »

Par
Audrey Vacher

Photos
Romain Guittet

Présidente et cofondatrice d'Écotable, avec Camille Delamar et Rodney Paul, Fanny Giansetto mène de front engagement écologique, enseignement – elle est maître de conférence à la fac – et son rôle de jeune maman. Le petit bout de femme multitâches qu'on s'apprête à écouter prend place à table, chez Candido, un jour de couscous, hommage aux Quatre Frères, anciens tauliers des lieux choisis par Alessandro Candido et Camille Guillaud pour faire une « table vivante et bienveillante », bref, un bistrot bien cannille et nature, en lieu et place. Endroit idéal pour parler assiette responsable.

* L'Affaire du siècle, portée par 4 organisations de protection de l'environnement et de solidarité internationale (Notre Affaire à Tous, la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, Greenpeace France et Oxfam France) est une action en justice qui a consisté à assigner l'État français devant le Tribunal administratif de Paris pour inaction face aux changements climatiques. Le 3 février 2021, la faute de l'État a été établie; la justice reconnaît aussi sa responsabilité et le préjudice écologique causé par l'inaction climatique de la France. L'action était soutenue par une pétition record de plus de 2 millions de signatures, lancée le 18 décembre 2018.

Racontez-nous comment est né Écotable, qui n'est pas qu'un label – obtenu par quelque 150 établissements désormais – comme chacun ne le sait pas...

La genèse du projet fait que c'est la raison pour laquelle tout le monde nous décrit comme un label, alors qu'on ne saurait être réduit à cette unique définition. Tout a commencé avec le label, mais c'est surtout venu d'un besoin de consommatrice. Je suis militante sur les questions environnementales

depuis pas mal de temps, j'ai co-initié l'Affaire du siècle*, et comme certaines personnes qui militent sur le sujet, j'ai vécu une phase d'« éco-anxiété » (*traduire: je sais que je dois faire quelque chose, mais je ne sais pas quoi, et ça m'angoisse, nldr*). J'ai eu besoin de faire quelque chose de concret et de positif, plutôt que de seulement dire ce qui n'allait pas. J'ai pris conscience que si à la maison, on peut et on sait agir sur son impact environnemental, en ce qui concerne les endroits où l'on sort manger, il n'y avait aucune indication d'impact ni d'informations nécessaires pour choisir un restaurant engagé.

Quelle a été la suite de cette prise de conscience ?

Je pitche un projet Ecotable à Women4Climate, une initiative qui accompagne les femmes sur les projets entrepreneuriaux. J'embarque dans l'histoire deux amis, Camille Delamar, qui après avoir travaillé dix ans dans le conseil, était prête à faire autre chose; et Rodney, pour sa fibre artistique. Le projet est mentoré par la numéro 3 de l'Oréal (Alexandra Palt, directrice du



Développement durable du Groupe L'Oréal et Directrice Générale de la Fondation L'Oréal), qui nous a apporté cette vision du business que nous n'avions pas. En faisant l'étude de marché, nous avons constaté que les professionnels se sentaient seuls dans leur démarche, qu'ils n'avaient pas le temps de trouver des producteurs locaux ou des prestataires pour valoriser leurs déchets. On a lancé une association, qui provoque des rencontres, initie des projets, comme ceux réalisés pendant les confinements (Restaurons les étudiant.es durablement, notamment...) et une société, pour rentabiliser l'affaire. On était quatre au début et douze aujourd'hui. On a fait une levée de fonds, en crowdfund - c'est comme un crowdfunding sauf que tu prends des parts de la société quand tu contribues. Et on a obtenu exactement ce dont on avait besoin.

Concrètement, comment fonctionne Écotable ?

C'est accessible à tout type de restaurateur, de la toute petite affaire à l'étoil-

lé. On fonctionne avec un abonnement annuel, mensualisable, à partir de 450 euros, qui comprend un audit environnemental, un accompagnement, notamment éditorial, et la mise en avant sur les réseaux sociaux, et un annuaire de prestataires écoresponsables.

Effectivement, vous n'êtes pas qu'un label...

(elle complète...) Et il faut que le reste soit connu ! Camille a digitalisé une partie de nos outils, et mis en place notre plateforme Impact qui met à disposition un outil de mesure d'impact environnemental, des ressources pédagogiques et un annuaire de prestataires engagés spécialement pensés pour la restauration. Tu t'abonnes, tu remplis un questionnaire, tu envoies tes factures, on les analyse et on te fait l'audit soldé par une note basée sur l'analyse de huit axes (approvisionnement, carte, santé, déchets, ressources naturelles, non alimentaire, éthique sociale, transparence). À la rentrée, on pourra même mesurer l'impact carbone de son as-

siette. Notre ambition avec Impact, c'est de sortir du cercle des initiés. On s'est rendu compte qu'on s'adressait aux convaincus et à ceux qui faisaient déjà. Donc si on veut un réel impact, il faut chercher au-delà des initiés. Ce qui est indispensable aujourd'hui, c'est de pouvoir mesurer ce qu'on fait. Savoir de quoi on est responsable.

C'est aussi pour cela que vous avez lancé le podcast « Sur le grill » ?

Le podcast on l'a créé pour le grand public. Il date de 2019. Il y a un pôle communication/journalisme très important chez nous. Normalement, dans une boîte, on trouve un communicant pour dix commerciaux, chez Ecotable, on a un commercial pour cinq communicants. Et on fait aussi de la formation, ça, c'est venu avec les confinements. On a rejoint les lycées hôteliers, les incubateurs... et on a noté l'absence de contenu pour accompagner la démarche écoresponsable des restaurateurs.

Quelle est votre définition de « Être militant dans l'assiette » ?

Je dirais que c'est manger en pleine conscience. Être conscient de ce que tu mets dans ton corps et de son impact et de ce que tu peux faire pour que ta santé évolue. On essaie de faire du plaidoyer auprès des politiques pour que les lois soient respectées, initiées, de fait. On travaille avec les municipalités, on rencontre des politiques à une autre échelle que les lobbys alimentaires, mais tout de même. Pour avancer sur la valorisation des biodéchets par exemple. C'est une aberration qu'il n'y ait encore aucune incitation fiscale à trier ses biodéchets alors qu'en 2023, la loi nous y obligera. Voilà, j'ai choisi d'agir comme ça parce que je ne pourrai, ne saurai pas faire autrement.

Le label, la communauté, le conseil et la formation... Vous allez drôlement vite depuis 2019. Quel est votre futur axe de développement ?

Pour véritablement avoir de l'impact, on aimerait se transformer en Yuka (appli qui, en un scan, évalue l'impact des produits alimentaires et cosmétiques sur la santé via un code couleur allant du vert au rouge, ndlr) de la restauration. Pas uniquement pour être à jour de l'impact des labellisés Écotable seulement, mais pour pouvoir interroger l'engagement de tous les restaurants.

DÉCOUVREZ UNE COLLECTION EXCLUSIVE DE DÉCORATIONS EN CHOCOLAT 3D

Créée par 3D studio MONA LISA® le premier studio d'impression 3D en chocolat au monde



Palet Chocolat au Lait Alunga™, Gianduja Noisettes & Praliné

Recette pour 20 portions de 90 g environ



100 % de nos décors en chocolat sont fabriqués à partir de fèves de cacao issues d'un approvisionnement durable.

SABLÉ BRETON PRALINÉ

Mélanger	75 g	Beurre
	25 g	Sucre cassonade
	25 g	Praliné Amandes Noisettes 50%
	2 g	Sel
Ajouter	30 g	Jaunes œufs
Ajouter	35 g	Amande poudre
	100 g	Farine T55
	10 g	Poudre à lever

Bien refroidir puis émietter sur plaque. Cuire 12 à 15 min à 160°C et réserver pour le dressage de l'assiette.

BISCUIT SACHER AU PRALINÉ

Recette pour un cadre de 35 cm par 55 cm

Mélanger	180 g	Jaunes œufs
	175 g	Sucre
	136 g	Beurre fondu
	175 g	Praliné Amandes Noisettes 50%
	48 g	Pure Pâte Noisettes
Monter	272 g	Blancs œufs
Serrer avec	128 g	Sucre
Mélanger les deux appareils		
Ajouter	230 g	Farine T55

Couler dans un cadre de 35 cm par 55 cm. Cuire 15 min environ à 180°C, détailler le biscuit à l'aide d'un emporte pièce.

CRÈMEUX GIANDUJA

Bouillir	104 g	Crème liquide 35 % MG
	67 g	Lait
Blanchir	14 g	Glucose sirop
	27 g	Jaunes œufs
Cuire à 85°C		
Chinoiser, verser sur	20 g	Chocolat de couverture noir Inaya™ 65%
	20 g	Chocolat de couverture lait Alunga™ 41%
	125 g	Gianduja Plaisir Lait

Mélanger, mixer, laisser cristalliser 12 heures. Monter légèrement puis mouler dans un moule pour insert et surgeler pour le montage.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ALUNGA™

Bouillir	170 g	Lait entier
Verser sur	360 g	Chocolat de couverture lait Alunga™ 41%
À 35°C ajouter	470 g	Crème montée souple 35 % M.G.
Reserver pour le dressage.		

GLAÇAGE PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50 %

Bouillir	225 g	Eau
	200 g	Sucre
	300 g	Sirop de glucose
Ajouter	18 g	Gélatine 200 Bloom réhydratée dans 108 g Eau
	150 g	Lait concentré
	300 g	Praliné Amandes Noisettes 50%
	100 g	Glaçage neutre

Laisser reposer le glaçage environ 12 heures, utiliser à 28-30° C.

CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ HERITAGE 65 % & CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Chauffer	265 g	Crème liquide 35 % MG
Verser sur	75 g	Chocolat blanc Zéphyr™ 34%
	6 g	Beurre de cacao
Ajouter	87 g	Praliné Héritage Amandes Noisettes 65%
	30 g	Pure Pâte de Noisettes 100%

Laisser cristalliser pendant 12 heures. Monter à texture voulue pour le dressage de l'assiette.

CROUSTILLANT FEUILLETINE™ CHOCOLAT AU LAIT ALUNGA™

Mélanger	100 g	Chocolat de couverture lait Alunga™ 41%
	75 g	Beurre de cacao
Ajouter	300 g	Pailleté Feuilletine™

Mélangez rigoureusement, passer au froid quelques minutes, détailler et utiliser pour le décor.

RÉVEILLEZ VOTRE CRÉATIVITÉ

Et offrez à vos clients une expérience multi-sensorielle grâce à notre technologie révolutionnaire !



**PETIT DISQUE
CAKE DENTELLE
EN CHOCOLAT NOIR**
ø 36 mm / DLUO : 24 mois
Boîte de 160 pièces
Réf. : 400697



**COIFFE CAKE DENTELLE
EN CHOCOLAT NOIR**
55 mm x 55 mm / DLUO : 24 mois
Boîte de 32 pièces
Réf. : 400696



MONTAGE, DRESSAGE & FINITIONS

Pocher une première couche de mousse **Chocolat de couverture lait Alunga™ 41%** dans le moule de votre choix. Disposer l'insert surgelé puis refermer avec le biscuit sacher praliné. Surgeler. Démouler puis glacer avec le glaçage praliné et réserver au frais pour le dressage.

Monter la crème légère praliné à texture voulue puis dresser dans le fond de l'assiette. Disposer le petit gâteau, pocher quelques gouttes de crème légère **Praliné Héritage Amandes Noisettes 65%**. Disposer le **Petit Disque Cake Dentelle en Chocolat Noir Mona Lisa®**. Agrémenter de **Croustillant Feuilletine™ au Chocolat de couverture lait Alunga™**, de sablé breton praliné et de **Crispearls™ Chocolat Lait Mona Lisa®**.

Clarisse Ferreres-Frechon Cheffe de la com

Par Audrey Vacher
Photos Romain Guittet

Son agence, Melchior, qu'elle a fondé à vingt ans, est devenue à force de travail et de conviction, l'une des plus influentes agences de communication en hôtellerie et restauration. Portrait d'une femme de tête.

Il est 8 heures du matin rue Pierre Demours, dans les locaux chics du XVII^e arrondissement de Paris de son agence Melchior. Ses cheveux blonds et brillants ont l'éclat du soleil des vacances passées dans sa maison à Lourmarin dans le Sud, le grain de peau qui rappelle l'abricot gorgé de soleil, et un chemisier blanc sur un pantalon aux tons chauds qui exhausse le tout.

Clarisse Ferreres-Frechon nous fait couler un double café et déroule son histoire, tout aussi généreusement. Celle d'une jeune femme de bientôt 35 ans, au sourire bienveillant qui met en confiance, mère d'un adorable Franklin de 7 ans dont la bouille hilare orne son bureau dans un coin, épouse d'Éric Frechon, chef qu'on ne présente plus, et boss de Melchior, «agence de communication qui construit une stratégie à 360° pour ses clients dans les secteurs du luxe et de l'art de vivre», qui «accompagne les meilleurs» dans leur parcours médiatique. Parmi eux, des chefs de cuisine, dont son mari, inamovible au Bristol depuis 2009, entrepreneur dans l'âme, bienveillant en toutes circonstances («Il me laisse faire en cuisine à la maison, il m'apprend des trucs,

mais il me laisse faire»). Ensemble, ils cheminent sur les deux fronts, professionnel et personnel, tout amour pour leur fils. «Il veut construire des robots pour l'instant. Je ne veux rien lui imposer, mais je veux qu'il ait le choix. Faut juste qu'il travaille bien à l'école. Le choix, c'est le plus grand luxe dans la vie.» Elle sait de quoi elle parle.

Femme d'affaires à vingt ans

Autant qu'elle s'en souviennne, elle a toujours voulu graviter autour de l'hôtellerie et la gastronomie. Ça doit être de famille, son père ayant été cuisinier en grands hôtels avant de se reconvertir dans la restauration collective puis d'effectuer un virage à 360° (décidément) en prenant la direction d'une antenne de la Sécurité sociale. Clarisse se laisse inoculer le virus, pendant que son frère, de trois ans son cadet, ne garde qu'une passion immodérée pour le vin et choisit d'exercer dans l'ingénierie logistique. Née, à Carmaux, elle grandit dans le Tarn jusqu'à ses 18 ans, bonne élève, enchaîne khâgne et hypokhâgne à Clermont-Ferrand pour préparer Sciences-po Toulouse et sa vie bascule en troisième année au moment de choisir entre une année de césure en Erasmus et un stage en entreprise. Ce sera le Bristol, à Paris. «Une belle opportunité» qui en amène d'autres à mesure qu'elle se constitue l'essentiel réseau de tout bon communicant. Nous sommes en 2007, elle y rencontre Eric Frechon, son histoire d'amour qui dure

depuis quatorze ans maintenant, et se voit, par un concours de circonstances, chargée de la communication de l'hôtel. Elle prend alors définitivement la tangente hôtellerie-restauration.

Quand elle obtient son diplôme en 2010, cela fait déjà un an qu'elle a «monté sa boîte», une petite structure qu'elle fonde après avoir accepté d'aider un ami à lancer son restaurant pour se faire de l'argent de poche alors qu'elle finissait son cursus à Sciences-po. Elle a vingt ans et fait l'expérience douloureuse d'exister dans ce monde très misogyne qui ne voyait en elle que la «femme de» et qui surtout «ne fait pas confiance aux jeunes, c'est un vrai sujet en France ça...», mais qu'importe, elle ne lâche rien, consolide son réseau et se laisse porter, «au jour le jour» jusqu'en 2015 quand elle prend une nouvelle dimension et l'assume pleinement enfin : femme d'affaires. Grâce à «un très beau lancement», celui de la Maison Plisson. Un lancement, c'est un plan de com, comme on dit dans le jargon. Celui qu'elle concocte pour Delphine Plisson est «redoutable, sur deux semaines, qui rayonne dans toute la presse», encore influente à l'époque, dans le sens où elle n'est pas encore supplantée par ceux qu'on catégorise comme «influenceurs» de nos jours. «Je trouvais qu'elle inventait un nouveau modèle dans le commerce de bouche. J'y ai cru tout de suite et été enthousiasmée par le projet. Et je l'ai porté, ce projet. Ça été fondateur. Depuis, je suis convaincue





qu'on ne fait pas un projet en lequel on ne croit pas.» Convaincante, voilà bien un qualificatif qui lui sied. Depuis cette campagne, son savoir-faire est inlassablement demandé. « Depuis, on refuse un client par jour », dit-elle sans forfanterie. Car Clarisse Ferreres-Frechon exerce en gardant son libre-arbitre. « Je ne fais jamais de one shot, ça ne sert à rien. Il y a des clients de cœur, ceux qu'il ne faut pas perdre. Un Emmanuel Renault, une Amélie Darvas... » cite-t-elle au hasard. « J'adore manger – des pâtes, j'en mangerais matin, midi et soir – mais ce n'est pas ce qui m'intéresse le plus chez les chefs ou les marques que j'accompagne. Ce qui m'intéresse, c'est leur histoire, ce qu'on peut faire ensemble et où on va ensemble. »

« Je suis cash »

Pour définir ses priorités, elle a beaucoup suivi les conseils de son mari. Le premier qu'il lui donne : « Ne travaille pas pour l'argent. Quand on a du talent et qu'on le fait avec sincérité, conviction, l'argent arrive. »

Pour que Melchior « accompagne », il faut un feeling, on doit partager des valeurs, « c'est essentiel, et il faut très vite comprendre ce que la personne en face a dans les tripes. Et je suis toujours hyper cash avec les clients, ou les journalistes d'ailleurs. Ils savent que je suis franche, transparente et diplomate. Les gens qui travaillent avec moi le savent. » Ils savent aussi qu'elle leur calibrera une couverture médiatique sur mesure. Conseil, stratégie, branding, e-réputation, social media management... Son offre est circulaire et bien calculée. Elle agit, bien en prise avec l'évolution du marché qui portera ses messages : la presse.

« Quand on voulait faire parler d'un restaurant quand j'ai commencé, on appelait quatre, cinq personnes. » Aujourd'hui, elle contacte cinq fois plus de monde. Dont des influenceurs, qu'elle a appris à connaître et choisir au fil du temps. « L'ère de l'influenceur qui ne comprend rien est terminé », assure-t-elle. « Le bon influenceur aujourd'hui a de la profondeur, des aspérités et du talent. Et il faut savoir qu'aujourd'hui, on a des clients qui ne demandent plus de relations presse, ils demandent de l'influence, même les plus réfractaires. » Elle prend le meilleur des deux côtés, presse classique et influence. Et bosse comme une acharnée.

Une vie personnelle précieuse

En confinement, elle n'a pas arrêté. Réveil à l'aube, accompagnement inlassable de ses équipes et de ses chefs. « On a gardé l'agence ouverte pour les stagiaires, pour préserver leur santé mentale. Une partie de l'agence a été mise en chômage partiel, il fallait rassurer les collaborateurs, les clients et faire marcher l'agence... » Melchior a même travaillé gratuitement pour tous ses clients pendant les deux premiers mois de confinement. Elle en est sortie « claquée, rincée », mais elle n'a pas perdu un seul client. Et quand elle ne travaille pas... « je m'occupe de ma famille. Je suis balance, et j'ai profondément besoin d'ancrage personnel, je ne sais pas si c'est un manque d'ambition, terme que je trouve assez mal connoté. C'est quoi l'ambition ? L'argent, le pouvoir ? Pour moi, c'est d'être heureuse, et ma vie personnelle est importante. J'arrive à la préserver. Je ne sors jamais plus de deux soirs par semaine. Ce temps avec ma famille est très précieux. »

Tout comme celui qu'elle s'accorde pour lire. Essentiellement des ouvrages qui l'enrichissent professionnellement ou des livres « plus spirituels ». « Delphine Horvilleur récemment, et *Illégitimes*, de Nesrine Slaoui en ce moment », roman autobiographique inspirant d'une femme qui s'est fait sa place à la force de son esprit et de ses ambitions. « Et sinon, j'écoute beaucoup de podcasts j'aime beaucoup *Génération Do it Yourself* de Matthieu Stefani, dont j'apprécie les qualités d'intervieweur, par exemple. J'en ai écouté un sur mon idole absolue, Anne Méaux (patronne de l'agence de communication d'influence Image 7, qu'on surnomme « l'impératrice de la com » et qui dispose d'un des plus beaux carnets d'adresses du Tout-Paris, ndlr), c'est comme si je rencontrais Mick Jagger quoi. » Plutôt rock en matière de goûts musicaux donc ? « J'écoute toujours de la musique, mais je suis très variété française (Sanson, Armanet, Luciani) et plus largement éclectique. Elle a un rituel qui le reflète : « Avant de présenter un appel d'offres, j'écoute toujours trois morceaux : *Rail de musique*, de Stromae, *L'envie* de Johnny Halliday, et *L'Hiver* des Quatre saisons de Vivaldi. » On entend bien la vibration qui va accompagner le reste de sa journée. Une réunion, puis un avion l'attendent après notre rencontre. Sa rentrée, c'était la veille.



FOCUS

Melchior, agence très riche

L'agence de Clarisse Ferreres-Frechon, montée en 2009, s'appelle Melchior depuis 2015, en référence au roi mage, symbole de bonne fortune (et du péché mignon de Clarisse : la galette des rois). Entre le Renoma Café Gallery, avenue George V, premier restaurant dont elle s'est occupée quand Melchior s'appelait encore Clarisse Ferreres Communication, et le Big Mamma Group, son dernier « gros » client signé, son écurie s'est étoffée à mesure que l'agence s'est développée. La progression a été logique. Les chefs (Eric Frechon, Emmanuel Renault, Stéphanie Le Quellec...) et les restaurants (Shabour, Cali Sisters, La Tour d'Argent...), ont été son premier secteur d'activité,

puis les hôtels (Hôtel de Crillon, Ile de Saint Barthélémy, Monte-Carlo SBM, Domaines de Fontenille, Royal Mansour), ensuite les marques (champagne, caviar, chocolat, huiles d'olive, vinaigres) et dernièrement, l'art de vivre. Melchior, c'est aujourd'hui quelque 150 clients, dont s'occupe les 35 personnes de son équipe, essentiellement des femmes – « mes deux associées, Valentine, la plus jeune à l'agence depuis huit ans, et Valérie, sont mes meilleures amies » –, dans les 200 mètres carrés de plus en plus exigus de leurs locaux. D'ici deux ans, l'agence déménagera dans de plus grands locaux. Toujours au service des meilleurs.



MATTHIAS MARC

« Les livres me nourrissent »

Propos
recueillis par
Stéphane Méjanès
Photos
Romain Guittet

Demi-finaliste de Top Chef 2021, chef de Substance, associé dans deux autres restaurants du groupe Éclore, Contraste et Liquide, Matthias Marc est, à 28 ans, un jeune homme pressé. Sa quête d'identité se nourrit de livres et de musique.

Quelles ont été vos premières lectures ?

Au lycée hôtelier, je potassais le Maincent, comme tout le monde, mais c'est le Thuriès qui me fascinait. Je me suis fait attraper plus d'une fois en cours de gestion ou d'anglais avec le magazine entre les mains. J'aimais par-dessus tout connaître l'histoire des chefs, d'où ils viennent, quelle a été leur vie, leur parcours. C'était un peu un truc de voyeur, mais c'est surtout parce que je suis passionné par le milieu de la cuisine en général.

Et votre premier livre acheté ?

Je ne l'ai pas acheté, c'est Michel Portos qui me l'a donné en 2012, et c'était le sien (« Le Saint-James en 65 recettes », Flammarion). Il avait écrit une belle dédicace qui disait : « Tu as la passion du métier mais la route est encore longue. » J'avais vu un reportage sur lui dans le Thuriès, j'avais fait des pieds et des mains pour aller travailler au Saint-James, à Bouliac, et j'avais fini apprenti là-bas. C'est lui qui m'a « matricé » le palais sur les acides, sur l'apport du vinaigre. À partir de ce moment-là, j'ai arrêté les revues, les livres, c'est bien plus beau dans une bibliothèque.

Quels étaient les chefs qui vous intéressaient à l'époque ?

Les grands chefs français comme Alain Ducasse, Emmanuel Renaut ou Jean-François Piège. J'ai été biberonné au Michelin, je n'étais pas tellement attiré par les chefs internationaux du World's 50 Best Restaurant, par exemple. Mais je préférais quand même les chefs avec une identité singulière, pas forcément les Meilleurs Ouvriers de France – même si Emmanuel Renaut l'est, il a une vraie personnalité au-delà de sa technique. C'est cette quête d'identité personnelle qui m'anime. Sans que je m'en rende compte vraiment, les livres me nourrissent pour ça. L'ignorance, ça arrange bien certains mais c'est quand tu te réalises que beaucoup de choses ont déjà été faites, que tu peux chercher ta personnalité. Tout n'a pas été inventé, mais c'est bien de savoir ce qui existe pour accéder à la véritable création.

Vos achats de livres ont-ils évolué avec le temps ?

En réfléchissant à cette question, je réalise que je suis justement en train de lire un livre que je n'aurais pas lu il y a quelques années, celui d'Alex Atala (« D.O.M. Rediscovering Brazilian Ingredients », Phaidon), chef brésilien emblématique du 50 Best. J'avais besoin d'une base française avant d'aborder une autre phase dans laquelle j'essaie d'aller un peu plus loin, pour comprendre avant de faire.



Son Top 3

« **Christophe Pelé, Le Clarence Livre de Cuisine** » (Glénat), de Chihiro Masui et Richard Haughton

« Pour moi, c'est le numéro 1. Sa cuisine représente tout ce qui me fait vibrer : l'essentialisme. Il va au plus près du produit sans en faire trop tout en se démarquant. Il se pose des tas de questions sans que cela n'entrave sa démarche créative. »

« **Mirazur** » (Alain Ducasse Éditions), de Mauro Colagreco et Eduardo Torres

« Ce livre me plaît d'abord graphiquement. Les photos sont magnifiques, mais il y a un propos, ce n'est pas un livre pour un livre. Et c'est la cuisine que j'aime, le bon produit posé au bon endroit avec les bons accords, sans trop de technique. »

« **Le répertoire des saveurs** » (Mara-bout), de Niki Segnit

« C'est le seul qui n'est pas dans mon bureau mais dans la cuisine. C'est mon outil de travail depuis trois ans. Ça m'ouvre l'esprit. J'y ai puisé notamment un accord huitre/raifort/betterave qui m'a permis de gagner le Lebey 2019 de la Meilleure entrée. »

Bao Family

Une autre idée de la Chine à Paris

Céline Chung fait partie des jeunes entrepreneures reconvertis dans le food business. Avec Billy Pham, elle a fondé Petit et Gros Bao, temples de ce petit pain farci à la vapeur qui provoque de grosses émotions.

Texte et photos Florian Domergue

Le Pitch

«On révolutionne la cuisine chinoise, avec des recettes authentiques, des produits bien sourcés, le tout dans une ambiance très cool entre Paris, Hong Kong et Shanghai» Le pitch de Céline Chung, cofondatrice avec Billy Pham de la Bao Family, qui regroupe deux enseignes, Petit et Gros Bao, dont les deux parents sont chinois, est précis. Projet largement peaufiné depuis leur passage par Service Compris, accélérateur de création de restaurants, dont Transgourmet est partenaire.

La story

Issue d'un «parcours classique» prépa/école de commerce qui débouche sur un boulot de conseil, Céline s'ennuie. Après longue réflexion, elle intègre la bande toujours plus grande des «reconvertis» dans le food business. «Dans ma famille, le langage de l'amour passe par la cuisine, elle a un rôle majeur dans nos vies. Mes parents me cuisinaient souvent des plats chinois mais seulement de leur région. J'ai découvert la diversité de la cuisine chinoise en voyageant et je trouvais qu'à Paris, personne n'offrait l'occasion de découvrir tous ces plats et encore moins dans un endroit cool.» Mais, au-delà de la coolitude, le projet

se veut également lutter contre les préjugés poussiéreux qui restent chevillés aux «restaurants chinois». «Ça me tenait à cœur de redorer l'image de la cuisine chinoise après avoir été victime plus jeune de tous les clichés sur notre alimentation, le fait qu'on mange du chien et autre...»

Petit et Gros Bao

Ainsi, en 2019, Céline ouvre son premier restaurant, Petit Bao, dont la spécialité est le xiaolong bao, petit ravioli renfermant un délicieux bouillon qui fait la fierté de la région de Shanghai. Le succès est immédiat et c'est tout naturellement que, malgré le covid (durant lequel ils livrent directement des kits recettes à leurs clients, avant d'avoir recours à Deliveroo). Gros Bao et ses 150 places assises ouvrent en juillet 2020. Plus grand, plus gros, plus rouge (très rouge), en bordure du canal Saint-Martin. Céline, seule aux manettes pour toutes les décisions stratégiques du groupe, aime aller au bout des choses! «Je rêvais des grosses cantines hongkongaises, je voulais trouver un local qui permettrait de retrouver cette ambiance.» Côté cuisine, Céline et ses équipes se lancent le défi de proposer une cuisine populaire mettant en avant différentes recettes phares des différentes régions de Chine. Mapo

Tofu, œuf de cent ans, canard laqué, la team BAO ne se fixe aucune limite!

Diversification & Identité

La Bao family c'est aussi un service de livraison Bao Delivery, un marché en ligne de produits asiatiques que l'on retrouve dans les recettes maison, des collabs avec des acteurs de la scène food parisienne évidemment (Paris New York, Frenchie to go, Paulette, Babka Zana...) mais également dans l'univers textile (avec The Tealer). «On essaie de toujours casser les codes et d'être là où on ne nous attend pas.» Dernière preuve en date, le magazine Jijie (saison en mandarin) tout droit sorti du cerveau de la boss de BAO. «Pour moi les deux restaurants ce sont les endroits où je peux réunir ma culture française et ma culture chinoise, et le magazine c'est un moyen de partager cette double culture et tout ce qui fait l'identité de la BAO family», notamment la passion pour les caractères chinois qui s'affichent partout. «En Chine quand tu manges au restau, sur le menu tu as soit des caractères chinois, soit des photos, et moi je voulais retrouver ça dans nos restaurants, je voulais me réapproprier ces codes.» Frisant parfois le kitsch, l'identité des restaurants très marquée est pourtant une franche réussite.

RECETTES STAR



Chez Gros Bao MAPO TOFU

Un duel chaud entre le poivre du Sichuan et le piment qui vient dynamiter le goût doux du tofu.

Chez Petit Bao XIAOLONG BAO

Un bao décliné en plusieurs versions : porc, terre et mer, végétarien (avec un bouillon 100% légumes). Il renferme un bouillon brûlant dont la recette secrète.

CAPACITÉ

550

C'est le nombre maximal de couverts/jour qu'enregistre Gros Bao. La moyenne est de 350 et le ticket moyen est à 20-25 €.

Chez Petit Bao, la proportion est de 200 à 330 couverts/jour, avec un ticket moyen de 20 €.

LANCEMENT

1

Comme Service Compris saison 1, à laquelle Céline et Billy Chung ont été reçus, et où ils ont présenté leur projet Petit Bao en 2018. Service Compris, à l'aide de partenaires, parmi lesquels Transgourmet, d'experts divers et de mentors, accompagne les entrepreneurs de la restauration et des métiers de bouche pour créer et développer leur business.



EDITION

« Jijie » signifie « saison » en mandarin. C'est logiquement le titre choisi par Bao Family pour sa toute nouvelle création, un magazine pour partager « d'autres bouts de qui nous sommes et ce qui nous inspire ». « Il reflète notre état d'esprit, en perpétuel mouvement. Il incarne ce qui nous permet de nous réinventer et de créer au fil des saisons. »

CITATION

« Le bao pour moi c'est intemporel, c'est le truc que tu peux manger n'importe quand, n'importe où »

Céline Chung

ADRESSES

①

PETIT BAO
116 Rue Saint-Denis
75002 PARIS

②

GROS BAO
72 Quai de Jemmapes
75010 PARIS

Néo-boulangers, sandwiches cuisinés

Tant qu’à faire du pain sain, autant le proposer garni de choses délicieuses, se disent les néo-boulangers de notre sélection.

Texte et photos Florian Domergue



Peck&Co

23 rue Fautras, 29200 Brest
Peckandco.fr
Prix du sandwich : 8-9 €

Cap à l’Est! Chez Peck & Co à Brest, Romain et Charlotte Pouzadoux proposent une offre hybride entre boulangerie et restaurant dans leur ancien Imaginaire complètement transfiguré. À la croisée des chemins, leurs sandwiches! « De la street food mais pas de la fast food ». Largement influencé par ses voyages, le chef mijote deux recettes par semaine en allant piocher ses inspirations aux 4 coins de la planète. Côté pain, du levain liquide gracieusement offert par Ludovic Beaumont, (la Fournée de Brest, meilleure baguette de tradition française en 2016). Même exigence

niveau garniture, puisque la mise en place en cuisine est commune avec celle de « la table ».

Atelier P1

157 rue Marcadet, 75018 Paris
Atelierp1.fr
Prix : 7 €/ végétarien : 6 €

Dans la famille « les mains dans la farine », je voudrais le fils. Julien. Celui qui a commencé par organiser des ateliers de fabrications de pain au levain en airbnb étale aujourd’hui son amour du levain dans sa boulangerie... L’Atelier P1. Derrière la façade vierge, une boulangerie à cœur ouvert dans laquelle on pénètre autant par curiosité que par gourmandise. Chaque jour un sandwich différent selon un rythme hebdomadaire plus ou moins immuable.

Parfois une alternative végétarienne. Ce mercredi de juillet, un simplissime tomate/mozza rehaussé d’aubergines confites et d’un pesto maison.

The French Bastards

61 rue Oberkampf, 75011 Paris
thefrenchbastards.fr
Prix : 6,50 €

« French Bastard, c’était le surnom de Julien quand il bossait en Australie. C’était le Français hyper carré est efficace. » Carré et efficace, le concept des (deux) boulangeries « The French Bastards » l’est également. Dans une déco épurée aux belles matières brutes, l’équipe des 3 lous-tics (Manu, David et Julien) balance du bon, du brio-ché, du beurré, bref de la viennoiserie et de la pâtisserie plus que pimpante, mais surtout du pain (au levain, bien entendu)! Sur la carte trimestrielle des sandwiches, du classique jambon-beurre comme des créations. Mention spéciale à ce pain challah, une brioche sans beurre, amoureuxment garni de pastrami dans lequel une soyeuse moutarde vient faire régner l’ordre.

Urban bakery

112 rue de Belleville, 75020 Paris
@urbanbakeryfamily
Prix : 7,50€ > 8,20€

« On ne veut pas faire de la nouvelle boulangerie, on veut faire de la boulangerie différemment, il n’y a rien de nouveau tout était déjà là avant », notamment les différents blés et farines que le couple déniché lors de ses escapades en voiture pour aller à la rencontre de meuniers. Et ça fonctionne puisqu’à la fin de l’année, le binôme sera à la tête de 12 « boulangeries urbaines ».

Faire différemment pour Grégory et Jhemima, c’est aussi développer tout un écosystème vertueux et responsable, tout particulièrement en apportant une vraie formation à leurs équipes. Le plaisir gustatif se matérialise en une belle proposition de 4 sandwiches par trimestre pour autant de pains différents. Gros coup de cœur pour le régressif pain à l’huile où se marient à la perfection abricots rôtis, tomates séchées et straciatella.

Substrat, la panifactory

In Food Traboule
22 rue du Bœuf, 69005 Lyon
@substrat.lapanifactory
Prix : 8-14 €

Au pied de la tour Rose, deuxième étage de Food Traboule. Marguerite Parent s’affaire, seule ce jour-là, au comptoir de Substrat, la Panifactory, dont elle est associée. Fidèle à l’ADN de Substrat Restaurant, La Panifactory propose une cuisine autour du pain. Chaque jour, Marguerite propose un sandwich, un bao, une gaufre et une galette, nourris par une pâte à pain pul-sée par Tranber le levain, et dont les garnitures et recettes changent au gré de ses envies et inspira-tions de cuisinière, et des produits à disposition. Le sandwich du jour s’appelle le Pani sando : une revisite du sandwich japonais com-posée de brioche toastée, d’une escalope de veau de l’Aveyron panée à la mila-naise et vautreée dans une mayo « hot umami » (mon-tée avec de la sriracha, du dashi déshydraté, des échalotes, câpres et corni-chons ciselées, jus et zeste de citron, cébette et estragon). Dans les oreilles, Lust for life d’Iggy Pop. Même la playlist est raccord chez la bande à Hubert Vergoin!

ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Depuis 2 générations, la famille Bourdillon cultive les cucurbitacées dans le respect de l'environnement, avec passion et dans le plus grand respect de la nature : désherbage mécanique ou manuel grâce au binage pour éviter les traitements herbicides, coccinelles pour lutter contre les pucerons, aucun traitement post-récolte, mûrissement et séchage naturels à température ambiante dans le champ. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr



Du Premium pour les Premium

Une conciergerie made in Transgourmet

Optimiser ses flux logistiques, Transgourmet y pensait depuis un certain temps, la mise en pause du secteur de la restauration en a accéléré le développement. Transgourmet élargit sa gamme de services en lançant notamment à la rentrée une conciergerie pour ses clients Premium franciliens.

Afin de faciliter la gestion des imprévus et pics de consommation auxquels ses clients auront à faire face dans le contexte de la reprise après sept mois d'activité en sommeil, Transgourmet a développé un nouveau service complet pour ses clients. « La première chose que nous avons mis en place (pendant l'arrêt pandémique, ndlr) est d'optimiser nos flux logistiques. Nous proposons du jour pour le lendemain nos produits frais et surgelés ainsi que d'épicerie. Aujourd'hui nous sommes en mesure de livrer dans la France entière des fruits et légumes et la marée fraîche, du jour pour le lendemain. Les flux logistiques se font la nuit, à partir de Rungis vers toutes nos bases en région. Cela a été un gros travail logistique, mais qui nous permet d'avoir une offre de service complète du lundi jusqu'au samedi inclus, pour l'intégralité de nos clients. Nous avons aussi mis en place la livraison de nos clients et la préparation de leurs commandes lors des jours fériés. En fait, nous en avons profité pour augmenter notre offre

de services », annonçait Yves Cebron de Lisle, directeur commercial et de l'offre Transgourmet France, au début de l'été à la Revue des Comptoirs. Ainsi, un service de conciergerie à partir de Rungis, où Transgourmet a décidé de massifier son offre de produits Premium, soit un catalogue de 700 produits, disponibles pour toute la France. Concrètement, la conciergerie, c'est une réponse immédiate, efficace et organisée à des besoins divers des clients premium de Paris et sa petite couronne, pour commencer. Se faire dépanner d'un produit essentiel, avoir une demande urgente, un article indisponible chez les fournisseurs habituels... Jusqu'à 2 heures du matin, Transgourmet prendra les commandes pour une livraison le lendemain matin, un dépannage l'après-midi ou mettra en place des achats du nuit sur le MIN.

Un accès gratuit au service de commande et de livraison Premium ultra-rapide au départ de Rungis est désormais possible. La liste des avan-

tages est longue : livraison 7 jours sur 7 et plusieurs fois par jour si nécessaire, créneaux de commande plus souples et délais de livraison plus courts, l'accès à des produits de première nécessité (huile, farine, beurre, sucre, condiments, essentiels en hygiène...) et des articles premium en épicerie fine, fromages affinés, crèmerie, charcuteries et produits ethniques (japonais, asiatiques, grecques, italiens...)



**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
Sylvie Berkowicz
Hippolyte Courty
Florian Domergue
Maryam Levy
Stéphane Méjanès
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Julien Boulanger
Florian Domergue
Romain Guittet
Clément Savel

ILLUSTRATEURS
Clément Charbonnier
Bouet
Marta Signori

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Stipa
Networks sur des papiers
Munken Print white 115g
1.5 et Tintoretto ceylon
zenzero en 250g.
Septembre 2021



TRANSGOURMET



OMWIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

