

# T

LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE  
#17



Dire que nous sommes heureux d'avoir Michel Bras et son fils Sébastien dans ce numéro est un euphémisme. Le père, fan de notre publication, dont il a la collection complète, nous dit entre autres beaux propos : « Il y a une génération géniale, pleine de jus, d'envie, avec une réelle intelligence. Je suis ébloui. J'ai 75 ans mais j'aurais aimé être de ce temps parce que je me sens en phase avec eux. »

Ainsi, autour de cette légende vivante de la gastronomie, quelques génies. Qui des Parisiens Bérangère Fagart, singulière cheffe de Sélune, Mory Sacko (Mosuke), Jean Sevegnes (Café des Ministères), des Lyonnais Arnaud Laverdin (La Bijouterie, Mr Baoshi et Sapnà, Lyon) ou des frères Dorner, pâtisseries frais et légers... À leur aîné, on a demandé s'il était conscient de son influence sur des générations de cuisiniers.

« Je peux le comprendre par rapport à la cuisine que je faisais il y a trente ans, décalée, le produit, le respect de l'autre, la modestie... »

Dire que nous sommes heureux de vous offrir une première édition 2022 si pleine de sens est un euphémisme. Bonne lecture.

La rédaction

---

## #17

### SAISON

p. 3

### PÂTISSERIE

La tarte au foin  
et aux amandes  
des frères Dorner  
p. 6

### SCAN

Les Domaines  
de Fontenille  
p. 8

### UN PRODUIT / UN CHEF

Deck & Donohue/  
Jean Sevegnes  
(Café des Minis-  
tères, Paris)  
p. 10

### LE GESTE

Façonner un  
bao avec Arnaud  
Laverdin  
p.13

### LE GRAND ENTRETIEN

avec Michel et  
Sébastien Bras  
p. 16

### PORTRAIT

Bérangère Fagart  
(Sélune, Paris)  
p. 22

### BIBLIOTHÈQUE

Mory Sacko  
p.26

### SÉLECTION

Néo-auberges  
p. 28

### PAROLES DE PRO

The Social Food  
p. 30

### GUIDE

Haltes  
à Annecy  
p. 32



## Toute la gamme Les vergers Boiron en version sans sucres ajoutés

Pionnier de la purée de fruits surgelée dès 1970 et de sa déclinaison 100% fruit en 1976, **Les vergers Boiron a transformé toute sa gamme en version sans sucres ajoutés.** Cette évolution, qui répond aux exigences actuelles de la gastronomie, vous permet d'exprimer toute l'étendue de votre génie créatif. Pour découvrir notre gamme et nos recettes : [my-vb.com](http://my-vb.com).



# LA SAISON



## 1 Noix de Saint-Jacques décoquillées avec corail de Normandie

Seau de 2 kg

Code : 242308

Port en Bessin est l'Eldorado de la Saint-Jacques, un véritable gisement de coquilles débarquées vivantes avant d'être vendues à la criée. C'est l'un des critères essentiels à l'obtention du Label Rouge. Les Saint-Jacques sont décoquillées par nos soins, chaque nuit, dans notre atelier de marée Transgourmet Seafood à Rungis. Et livrées dans la plénitude

de leur fraîcheur. Snackées ou cuites au beurre salé, elles révèlent une chair nacrée comme le marbre de Carrare : monumental !



## 2 Camembert de Normandie 20% M.G.

Sélection Transgourmet par Marie Quatrehomme

Pièce de 250 g  
Colis de 6  
Code : 221189

Créée en 1935 à Noards dans l'Eure, la Fromagerie du Plessis s'est développée au long des années tout en conservant les méthodes traditionnelles de fabrication héritées de son origine fermière. Fromages de terroir normand dont les origines remontent au XII<sup>e</sup> siècle, le Pont l'Evêque, le livarot, le neufchâtel, le camembert de Normandie et le pavé d'Auge

Fleuron du Plessis sont fabriqués à partir de lait cru, ce qui confère aux fromages leur caractère et leur authenticité. Exclusivement au lait cru et moulé à la louche, ce camembert soigneusement affiné est très généreux. Sa croûte irrégulière et finement rosée protège un cœur légèrement onctueux au goût subtil.



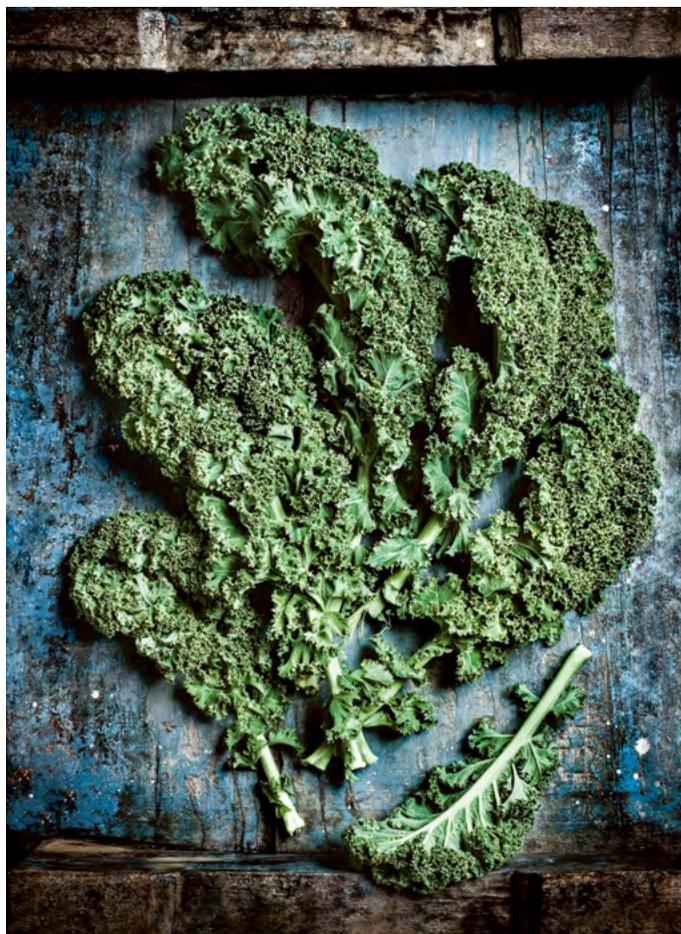
### 3 Jambon Prince de Paris au sel de Guérande

Pièce de 7 kg

Code : 243362

Au début des années 2000, Yves Le Guel a repris la salaison traditionnelle du 166 rue de Charonne à Paris, où il s'est attaché à faire renaître l'authentique jambon parisien que son entreprise est aujourd'hui la seule à produire. Dès le début de son activité, sous la marque Doumbéa, Yves Le Guel, formé pendant deux ans auprès des meilleurs bouchers-charcutiers de la capitale, s'investit dans la préservation d'une culture gastronomique

d'exception ainsi que d'un terroir parisien précieux et raréfié. Tous les produits sont façonnés à la main (désossage, trempage et moulage) à Paris, dans le respect des traditions avec une viande de qualité supérieure exclusivement d'origine française. Ce jambon bénéficie d'une cuisson lente de 8 à 9 heures, piqué à la veine au sel de Guérande. Ce qui lui confère un goût savoureux sans augmenter sa teneur en sodium. Sa chair est rose pâle, ferme et dense.



### 4 Chou kale

Frisé et non pommé, de qualité avec des feuilles bien drues et vigoureuses, légèrement croissantes, le kale (nom botanique des choux non pommés en anglais) est la variété de chou la plus proche du chou sauvage. Résistant aux températures négatives (jusqu'à -15°C), de saison d'octobre à mars, et cultivé en France, il est de fait un très bon légume d'hiver, dit « healthy » pour ses qualités nutritionnelles certaines, bardé de protéines, de fer, d'oméga-3 et de vitamines coup de fouet. Notre chou kale est cultivé en Seine-et-Marne

par l'EARL Beausse. Il se consomme cru, après que les feuilles aient été attendries, frottées entre elles à la main, mixé en smoothie ou en jus, et en le mélangeant à d'autres fruits et légumes pour balancer son goût un peu amer. Braisé ou cuit à l'anglaise pour une dégustation chaude, il est aussi très courant de le cuisiner sous forme de chips au four arrosé d'une bonne huile d'olive.



TRANSGOURMET

# 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](http://www.transgourmet.fr)



# La tarte au foin et aux amandes de Maxime et Gauthier Dorner

Par Audrey Vacher  
Photos Stéphane Bahic



**M**axime, l'aîné, 29 ans, et Gauthier Dorner, 27 ans, donnent un coup de frais à la pâtisserie-boulangerie de boutique quartier des Brotteaux à Lyon – « On ne voulait pas trop s'éloigner du Jura, et pas d'une très grande ville, pas Paris quoi. Et il y a une bonne dynamique ici. » – en s'appuyant sur des classiques pour délivrer des gâteaux contemporains. Pour vous, ils réalisent une de leurs dernières nouveautés, au doux parfum d'enfance.

Boulevard des Belges, dans le 6<sup>e</sup> arrondissement lyonnais, ces Jurassiens d'extraction ont ouvert leur jolie boutique tout de bleu, de blanc et de bois ornée, en décembre 2019. Depuis, ils n'arrêtent pas, portés par un bouche-à-oreille bienveillant et efficace des médias, des collègues et des instagrameurs malgré la pandémie. Après des confinements « à tout faire »

– livraison, commandes à emporter, etc. –, ils ont repris avec énergie en sortie de confinement en 2021, courant d'évènement en évènement en parallèle (festival Omnivore, Sirha, Lyon Street Food Festival...) avant de dompter la vague Noël + galette des rois. On se souvient encore de leur baba du Jura réalisé sur la scène de Transgourmet au Sirha. « On a adoré faire tout ça. »

## Le parcours

Après des études en hôtellerie à Grenoble, et un BTS en alternance à la Maison Pic à Valence, Gauthier s'est spécialisé dans le bar, pour ensuite partir en Australie et revenir faire une licence dans le commerce. Maxime, bec sucré naturel, a travaillé notamment à La Pyramide à Vienne et à la Villa Belrose à Saint-Tropez. « On vient d'une famille d'agriculteurs et de bouchers, nos parents travaillent dans la restauration. Notre troisième frère est encore dans le Jura où il a une ferme. Moi je suis plus cuisinier, je m'occupe de la vente et la communication », nous précise Gauthier, le frère à la crinière mordorée. « On a chacun notre rôle mais on fait tout ensemble », résume Maxime. Ébéniste à ses heures perdues, leur frère a réalisé les tables de leur salon de thé où ils proposent des pâtisseries fraîches et contemporaines à côté des iconiques de la maison – le Paris-Brest au praliné noisette. Les desserts sont montés « à la minute » devant le client, sur demande. Un exercice peu commun en pâtisserie de boutique.

## L'idée

L'histoire de cette tartelette prend racine dans les près de leur enfance,

de leur vie même : « On a toujours sauté dans le foin ». Et le goût de leurs clients pour l'aromatique herbe fauchée date de la tarte abricot/foin qui a connu son petit succès en boutique à l'ouverture. « Les clients n'arrêtaient pas de demander "quand est-ce que vous refaites le foin ?" » Sous forme d'entremet d'abord et désormais en tartelette, c'est chose faite. « L'entremet, tu ne l'achète pas forcément en boutique comme tu te laisserais volontiers faire au restaurant », dit Maxime. Il fallait un truc réconfortant pour emballer le client. « On essaie d'amener des choses, des goûts et des saveurs simples. » L'amande – de Californie, en attendant de sourcer de la française, un objectif – a été ce liant. « Ce sont deux goûts légers qui se marient bien. »

## Dégustation

C'est effectivement réconfortant. Infusé pour être préparé en mousse ici, le foin apporte un goût rond, subtilement fumé, avec des notes vanillées et caramélisées, assez proche de la tonka, mais avec un côté herbacé. Les appareils à amandes viennent envelopper leur prégnance, pendant que le craquant de la pâte à tarte, parfaitement équilibrée en sucre et en gras, ajoute une mâche qui prolonge la longueur en bouche du foin.

## Dorner Frères

91 Boulevard des Belges, 69006 Lyon  
+ un corner au Food Society  
de la Part-Dieu  
Dorner-freres.fr

## LA COMPOSITION

### 1 Pâte sucrée

Presque autant de beurre que de sucre pour cette pâte à texture fine et serrée, qu'un soupçon de poudre d'amandes rend à peine sèche.

### 2 Crèmeux amandes

De l'amande infusée dans du lait et quelques tours de magie.

### 3 Biscuit amandes

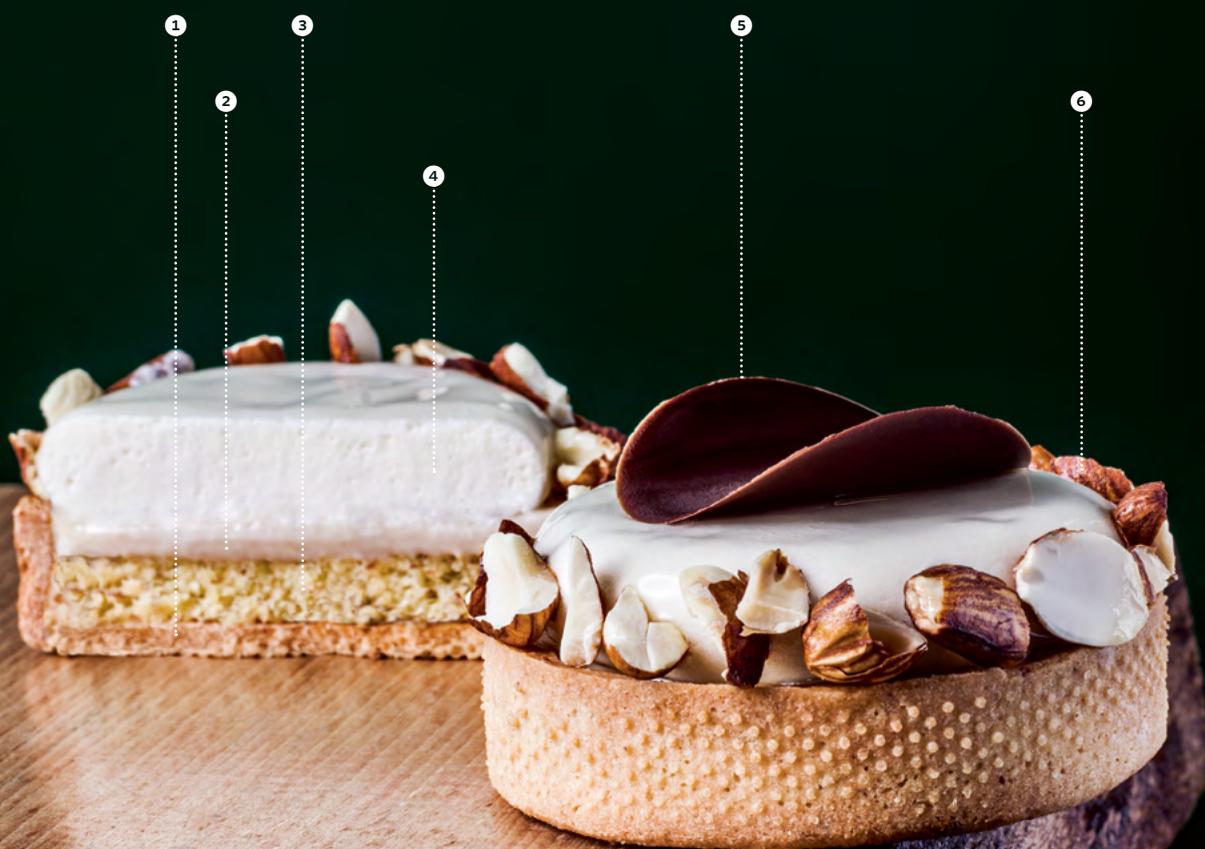
Poudre d'amandes et pignons de pin concassés composent le biscuit moelleux-croquant.

### 4 Mousse au foin

Le foin (60 g) a infusé 24 heures avant à froid dans de la crème fleurette

### 5 Tuile de chocolat noir

6 Amandes de Californie (premier producteur mondial)



# Domaines de Fontenille : new luxe

Par Audrey Vacher

Illustrations Lou Rihn

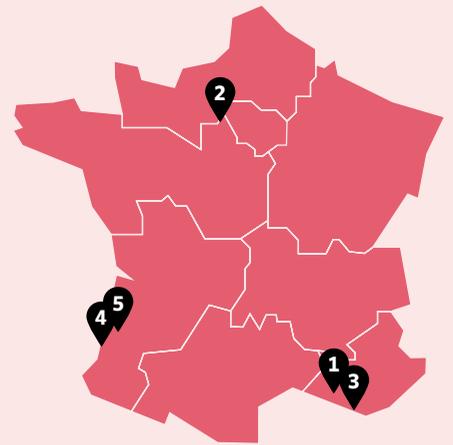
**Les Domaines de Fontenille sont une collection d'hôtels-restaurants 4 et 5 étoiles d'un nouveau genre, élaborés depuis 2013. Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, les fondateurs, proposent en leurs lieux majestueux une nouvelle approche de l'hôtellerie de luxe : le sens.**

C'est sur l'Île d'Yeu que nous joignons Guillaume Foucher, sur les lieux de la future 8<sup>e</sup> adresse du groupe hôtelier qu'il a cofondé avec son épouse Frédéric Biousse, les Domaines de Fontenille, en 2013. Les travaux y vont bon train pour l'ouverture des Hautes Mers, prévue en avril 2022. L'établissement vendéen vient s'insérer dans une collection qui s'est implantée depuis 2015 (voir détails ci-contre).

Pas plus de quatre heures d'avion entre les adresses, toutes des coups de cœur à l'origine, « on tombe amoureux de sites et on y fait des maisons comme si c'étaient les nôtres ». En gardant l'intégrité du lieu, en l'écoresponsabilisant et en y implantant des restaurants abordables alimentés en circuit court, où l'identité culinaire est donc forcément locale.

Amoureux du beau et du goût, les deux hommes tissent un fil entre chacune de leurs acquisitions en y imprimant leur esprit, leur idée de l'hospitalité de luxe : du temps, de l'espace et du rêve. Ainsi, Guillaume, galeriste contemporain, dix-septième estampeur, a orné les murs des différentes maisons des tableaux de son cru. Cela participe de l'ambition pour les Domaines de valoriser l'environnement naturel de chacune des maisons.

Toutes les adresses de la collection ont banni le plastique et proposent des produits recyclables, bio et éthiques à ses équipes et ses clients. Hormis l'urbaine à Marseille, toutes les maisons ont leur jardin et/ou potager en permaculture qui alimentent les tables et les chambres, des élevages, des animaux, de très grands espaces – 300 hectares à Minorque, par exemple. « Le luxe aujourd'hui, c'est l'espace », analyse Guillaume Foucher. Il ne nous en dit pas plus mais deux autres hôtels sont en chantier pour 2022, en Toscane et en Grèce.



## CARTE

- ❶ Le Domaine de Fontenille
- ❷ Primard
- ❸ Les Bords de Mer
- ❹ Les Hortensias du Lac
- ❺ 70 hectares... & l'océan

## LE POTAGER

Le Grand Potager à Lauris fournit directement en fruits, légumes et aromatiques les cuisines des restaurants du Domaine de Fontenille, ainsi que les fleurs comestibles et ornementales. Un lieu de visite, pensé avec l'Ivory Foundation des propriétaires, pour proposer un parcours qui présente des pratiques issues de la permaculture, de l'agroécologie et de l'agroforesterie.



## LA VIGNE

Sur 40 hectares argilo-calcaires et caillouteux au cœur de l'AOC Luberon, au carrefour de la vallée du Rhône et de la Provence, la culture de la vigne à Fontenille est raisonnée et certifiée en agriculture biologique. Des grenaches noirs et gris, cinsault, mourvèdre et syrah de 25 ans donnent un rosé gourmand, un blanc frais, des rouges fruités ou boisés et charpentés depuis les premières cuvées en 2014.



## EN ESPAGNE • FONTENILLE MENORCA, 300 HECTARES

Avec deux sites distincts et distants d'à peine dix minutes, Fontenille Menorca est un concept dédié au bien-être et à la reconnexion avec soi, ses proches et la nature. L'authentique domaine agricole minorquin compte 20 hectares de vignes bio et un chai de vinification, 20 hectares de plantes aromatiques et une distillerie d'huiles essentielles médicinales, un pressoir à huile et une miellerie, un potager en permaculture de 5000 m<sup>2</sup> qui approvisionne les restaurants. Une certaine idée de l'agrotourisme.

### 📍 Santa Ponsa

Au Nura, dans une finca iconique et classée de Minorque aux Baléares, le chef propose une cuisine locale saine et de saison.

**Le chef :** Albert Riera  
Carretera Llucalari – 07730 Alaior – Espagne

### 📍 Torre Vella

Au Siempre viva, dans le patio de la maison principale, rustique et chic, des plats locaux à partager, poissons et barbecues sont au menu.

**Le chef :** Albert Riera  
Cami Llucalari – 07730 Alaior

## ① Le Domaine de Fontenille

2015 • 40 hectares de vignes • 19 chambres • 2 restaurants • Le chef : Michel Marini

Michel Marini est aux manettes des restaurants du Le Champ des Lunes, 1 étoile au Michelin (gastronomique) et de La Cuisine d'Amélie (bistronomique), après avoir été le chef des Bords de Mer à Marseille. Il y délivre une cuisine du terroir moderne.



📍 Route de Roquefraiche, 84360 Lauris  
[www.lesdomainesdefontenille.com](http://www.lesdomainesdefontenille.com)



📍 Route départementale 16, 28260 Guainville  
[www.lesdomainesdefontenille.com/fr/domainedepriard](http://www.lesdomainesdefontenille.com/fr/domainedepriard)

## ③ Les Bords de Mer

2018 • 19 chambres •

La cheffe : Camille Gandolfo

En face de l'emblématique Cercle des Nageurs à Marseille, l'hôtel abrite le restaurant « à débordement » qui propose une cuisine de la mer essentiellement, et deux rooftops avec vue imprenable sur la Méditerranée.

📍 52 Corniche Kennedy, 13007 Marseille  
[www.lesdomainesdefontenille.com/fr/lesbordsdemer](http://www.lesdomainesdefontenille.com/fr/lesbordsdemer)



## ④ Les Hortensias du Lac

2019 • 25 chambres • Le chef : Philippe Moreno

Premier surf lodge 4 étoiles de France.

On déguste au restaurant, entièrement vitré et qui surplombe le lac d'Hossegor, une cuisine de la mer et des planchas. Sourcing local, respect des saisons et souci de développement durable.

📍 1578 avenue du Tour du lac, 40150 Hossegor  
[www.hortensias-du-lac.com](http://www.hortensias-du-lac.com)

## ⑤ 70 hectares... & l'océan

2021 • 33 chambres • Le chef : Albéric Millory

L'ancien Hôtel du Golf à Seignosse sur la côte d'Argent, entièrement réaménagé, est devenu 70 hectares... et l'océan. Produits de la mer et spécialités du Sud-Ouest sont au menu de la table de l'hôtel.



📍 901 avenue du Belvedere, 40510 Seignosse  
[www.70hectares.com](http://www.70hectares.com)



## Frédéric Biousse

Il a fait fortune dans le prêt-à-porter, avant de se lancer avec le même succès dans le capital-investissement avec Experienced Capital, l'hôtellerie et l'humanitaire.



## Guillaume Foucher

Diplômé d'histoire de l'art et de l'École du Louvre, conseiller en vente et acquisition d'œuvres d'art, des impressionnistes aux années 1960, pour des collectionneurs privés et des musées, fondateur en 2009 de La Galerie Particulière.

### UN CHIFFRE

# 73€

C'est la moyenne d'une addition aux tables des établissements de la collection. « On a des suites à 1000 euros, mais les restaurants sont abordables », nous dit Guillaume Foucher. En prix moyen, on mange pour moins de 45€ à Minorque, 138€ à Primard, 105€ à Lauris, 59€ à Marseille, 60€ aux Hortensias et 30€ au 70 hectares...





BIÈRES DECK & DONOHUE /  
JEAN ET ROXANE SEVEGNES

# Brassage de cultures

Aucune recette à la bière figure à la carte solide de l'inégalable Café des Ministères de Jean et Roxane Sevegnés. Leur rencontre avec Thomas Deck, jeune quasi-quadra aux rênes de la brasserie Deck & Donohue, à la découverte de ses bières artisanales, à 21 kilomètres de leurs cuisines, tombait à pic.

Par Audrey Vacher

Photos Romain Bassenne

Deck & Donohue  
1 Av. des Marronniers,  
94380 Bonneuil-sur-Marne

Café des Ministères  
87 rue de l'Université,  
75007 Paris

«Y a jamais eu autant de monde dans cette cuisine !» De tous les accents mélodiques du Sud-Ouest, Jean Sevegnes a celui, plutôt roulant, du Tarn-et-Garonne, où il est né. Roxane, son épouse, présente moins d'indices criant ses racines morbihannaises. Leur rencontre a eu lieu à Paris, chez Hélène Darroze. Lui, chef corporate – passé chez Alexis Pelissou, Alain Ducasse, Franck Cerutti, Bernard Pacaud... Elle, maître d'hôtel. Ensemble, ils imaginent le Café des ministères qui ouvre en 2019 et devient vite une halte bistronomique incontournable, à l'ombre du Palais Bourbon. Le produit proposé au chef invité de cette édition est la bière. L'occasion de leur présenter Thomas Deck, selfmade boss de Deck & Donohue avec lequel collabore Transgourmet depuis cinq ans. 6 000 hectolitres/an, soit 600 000 bouteilles mêlant gamme permanente, bières du moment et collaborations éphémères. Sa Mission est à la carte des boissons des Ministères. C'est Roxane qui fera le voyage vers un Val-de-Marne comprimé dans un brouillard glaçant. Un fonctionnement naturel : elle choisit, il crée/fait avec. Confiance aveugle. C'est beau quand ça marche l'amour.

### Bonneuil-sur-Marne

Traverser le grand open space, voir trois personnes affairées... Thomas Deck est fier : «Au début, on était 2 et aujourd'hui, 17.» «Au début», c'était à Montreuil, en 2014. «Une semaine après avoir ouvert, on savait qu'il fallait qu'on déménage. C'était trop petit.» Ils ont mis deux ans et demi mais Thomas le pragmatique a voulu faire les choses bien. À la mesure des objectifs de son «entreprise à mission», statut qu'ils sont parmi les premiers brasseurs artisanaux à adopter.

Joueur, il nous convie d'abord à une dégustation des ingrédients – malt d'orge, de blé, caramélisé, torréfié – avant le tour de la brasserie de 1000 mètres carrés. En bouche, persistent les notes de pruneau, de fruits noirs secs. Autour, d'imposantes cuves pressurisées, de 7000 à 10 500 litres, cylindro-coniques pour une sédimentation naturelle. On descend une volée de marches vers d'autres installations rutilantes. Enfûtage (60 % de son activité), embouteillage, capsulage, étiquetage, mise en carton... tout est automatisé.

«Tu peux grandir en gardant ton sourcing d'ingrédients, en investissant dans du matériel qui assure la constance de



### À retrouver chez Transgourmet

- Bière artisanale IPA bio (211385)
- Bière artisanale MONK bio (211387)
- Bière artisanale MISSION bio (211386)
- Bière artisanale PILSNER bio (303786)
- Citronnade romarin bio (303788)
- Ginger beer bio (303787)

la qualité de ton produit. Que les choses soient manuelles, c'est peut-être romantique, mais en fait c'est une galère.» Il sait : avant, la ligne d'embouteillage, c'était... lui. «T'es comme un robot et ça n'apporte absolument rien à la qualité de ta bière, au goût de ta bière...»

Il peut aussi être satisfait de son engagement écoresponsable. Épris d'agroforesterie, en 2021, il a commencé, à perte, à faire de la consigne de ses bouteilles, réutilisées jusqu'à 7 fois. Déjà en circuit court et avec des DLUO (date limite d'utilisation optimale), il refuse les cannettes, peu convaincu par l'argumentaire écologique du format. Dans ses objectifs, développer des filières locales et bio comme son projet «Malt»; encourager une consommation responsable et durable ; ne pas faire de bières trop fortes en alcool ; ne pas multiplier les packagings ; et un volet social conséquent sont plus importants. «La question est de savoir ce que cela veut dire d'être artisanal. Faire ta bière dans ton garage avec deux stagiaires non ou mal payés ou grandir comme ici en gardant nos valeurs d'origine ?»

### Rue de l'Université, Paris

Retour au Café des Ministères. Thomas a apporté de quoi faire déguster à Jean Sevegnès. «Qu'est-ce que tu fais alors ?» demande Roxane. «Du chou farci» répond le chef. «C'est l'idée qui me parlait le plus» avoue-t-elle à Thomas. Chutney carotte, bière et comté et boudin étaient les autres pistes. «Cette bière appelle le rôtissage, nous dit Jean. Je voyais du cochon et du gras. Je voulais que ça ramène un peu d'acidité pour balancer le gras. Et faut boire la bière avec.» Une brune légère et chaleureuse, à la texture enveloppante, un air de jazz (Monk, Thelonious, vous l'avez ?), onctueux comme ce jus sur le chou. On papote de tout et de rien pendant la dégustation des bières sur le superbe zinc des Ministères. Les trois s'entendent sur des valeurs travail, respect du producteur et juste rémunération. Thomas rigole, ravi que Jean craque pour sa porter. Makkuro, «une bière noire passée deux ans en barrique de cognac ayant servi à faire des distillats de fleurs de câpres. Ça donne ce côté umami.» En guise d'adieu, il décapsule une bouteille opaque sans étiquette où pétille une pils vieillie en barrique de Montrachet 18 mois. Thomas est ravi. «Le nez est cool...» Comme cette rencontre.



## Chou farci, braisage à la Monk

### Ingrédients

#### et étapes de création

Pour 2 choux (4 pers.):

- 1 gros chou vert ou chou de Pontoise de 2kg environ
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 oignon blanc
- 100 g de poitrine fumée
- 1 litre de bouillon de volaille
- 33 cl bière Monk Deck & Donohue
- 50 g de graisse de canard
- Sel et piment d'Espelette

Pour la farce :

- 400 g de saucisse de Toulouse
- 150 g de saucisse de Morteau cuite
- 200 g de pain de campagne
- 100 g de lait + 50 g de crème
- 1 œuf
- 2 gousses d'ail
- ½ botte de persil
- Sel et piment d'Espelette

### ❶ Blanchir

les premières feuilles du chou (environ 10-12) 3 minutes dans 3 litres d'eau salée, les refroidir dans une glaçante, les mettre à égoutter.

### ❷ Émincer

et faire suer le reste du chou dans un peu d'huile d'olive et assaisonner avec sel et piment d'Espelette.

### ❸ Faire imbiber

la mie de pain taillée en dés dans le lait et la crème puis ajouter l'œuf. Ajouter l'ail, les échalotes et le persil ciselé au mélange de la mie de pain puis le chou sué et la saucisse de Morteau taillée en dés, et la chair à saucisse de Toulouse. Mélanger et assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.

### ❹ Tapisser

le fond d'un bol bien creux et rond de deux feuilles de film alimentaire en les croisant. Disposer les feuilles de chou sur le film puis alterner avec la farce. Répéter

l'opération jusqu'à remplir le bol en tassant bien à chaque fois. Resserrer le film en le faisant tourner, serrer bien et faire un nœud. Plonger les choux dans le bouillon de volaille et laissez cuire environ 1 heure, retirer ensuite le film alimentaire.

### ❺ Pour le braisage :

tailler la carotte, l'oignon et le lard fumé en brunoise et ajouter 2 gousses d'ail. Faire revenir la garniture dans la graisse de canard dans une cocotte en fonte puis déglacer avec la Monk, réduire puis mouiller à hauteur avec le bouillon.

### ❻ Placer

les choux dans une cocotte et enfourner à environ 160/170° (environ 30 minutes), arroser avec le bouillon tout au long de la cuisson et ajoutez du bouillon si nécessaire. Servir avec le jus de braisage et... dévorer.

# Le Bao

La préparation des baos avec le chef lyonnais Arnaud Laverdin ou comment transformer de la farine en pierres précieuses.

Par Clément Charbonnier Bouet

Arnaud Laverdin a ouvert fin 2021 MrBaoshi, comptoir de baos à emporter de 13 à 19 heures de La Bijouterie, l'un de ses deux restaurants gastronomiques (avec Sapnà) à Lyon. En mandarin, « Baoshi » signifie « pierre précieuse », pépite, bijou...

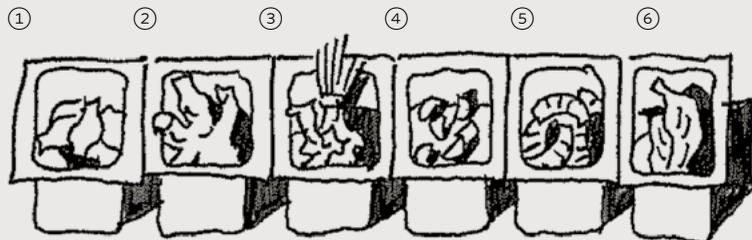
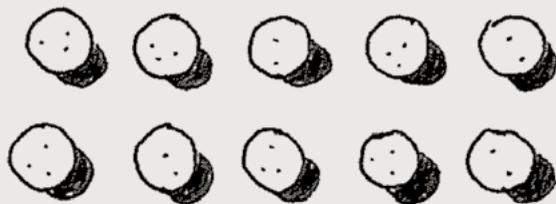
Il s'agit d'une brioche originaire du sud de la Chine, farcie et cuite à la vapeur, classique de la street food asiatique. Quatre éléments sont déterminants pour la réalisation de ces baos : la pâte, la farce, le pliage et la pousse.



## 1 La pâte

Arnaud Laverdin mélange tout d'abord deux variétés de farines : une farine T55 classique et une farine italienne à panetone, haute en gluten pour une pâte avec une belle densité. Il incorpore ensuite du sucre, de l'huile de tournesol, du gros sel, de la levure de panification et de l'eau.

Le pétrissage s'effectue au pétrin électrique en deux temps : 7 minutes à basse vitesse puis 7 minutes plus rapidement afin de bien lisser la pâte et de libérer le gluten pour donner du corps. On laisse reposer quelques instants puis on façonne de petites boules de 5 cm de diamètre environ.



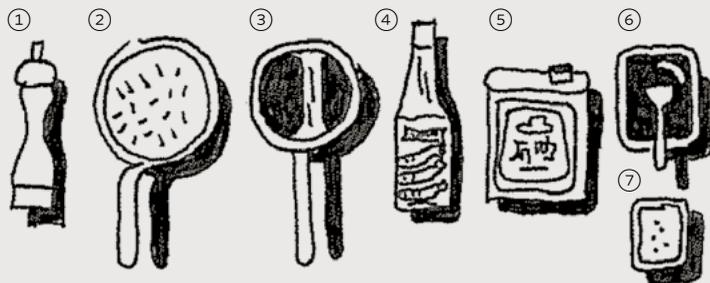
- |             |             |                      |
|-------------|-------------|----------------------|
| ① échalotes | ③ coriandre | ⑤ crevettes          |
| ② gingembre | ④ ail       | ⑥ cuisses de pintade |

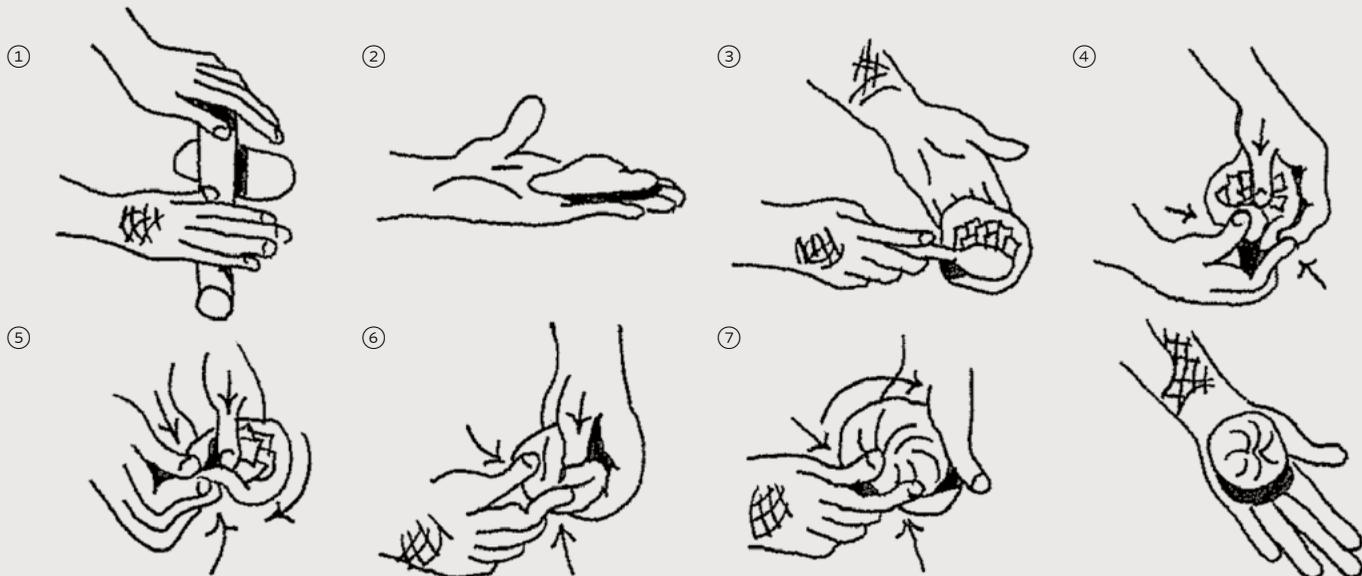
## 2 La farce

Observer un chef réaliser sans y penser des séries de découpes est toujours un spectacle. Pour associer tous les ingrédients de base de cette farce à la crevette, Arnaud Laverdin manie en effet le couteau avec la dextérité d'un joueur de poker faisant des tours de carte. Il met ensuite au point sa farce en ajoutant des ingrédients secondaires mais décisifs. Il juge alors exclusivement au nez, « à la sauvage » : de la poudre de Saint-jacques salées, fumées et séchées, du beurre clarifié infusé au paprika fumé et à la betterave, du sésame torréfié, une sauce de poisson vietnamienne... sans oublier l'ingrédient secret de la cuisine chinoise : le sucre !



- |                                       |
|---------------------------------------|
| ① sel et poivre                       |
| ② sésame torréfié                     |
| ③ beurre au paprika fumé et betterave |
| ④ sauce de poisson vietnamienne       |
| ⑤ huile de sésame torréfié            |
| ⑥ sauce barbecue chinoise             |
| ⑦ sucre                               |



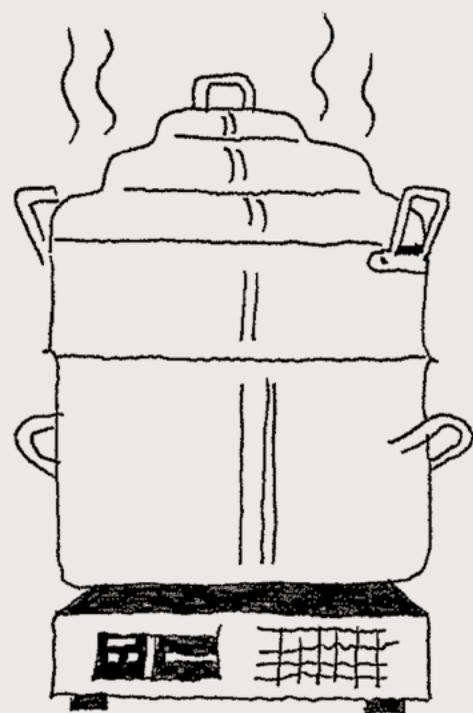


### 3 Le pliage

C'est cette étape qui détermine le maître baoshi. Un peu trop de farce, un peu trop de pression dans les doigts, une rotation approximative et rien ne fonctionne.

Comme souvent en cuisine, tout est affaire de métier. Il faudra s'exercer sans relâche avant d'être consacré.

- ① Étaler la pâte au petit rouleau
- ② Façonner des petites «soucoupes volantes» de pâte avec un léger renflement au centre
- ③ Garnir le centre d'une cuillerée de farce
- ④ Froncer le bord de la pâte entre le pouce et l'index en maintenant une pression sur la farce au centre avec le pouce de la main gauche
- ⑤ Reproduire une dizaine de fois le fronçage de la pâte en effectuant une petite rotation à chaque coup
- ⑥ Bien pousser la farce à l'intérieur avec le pouce gauche
- ⑦ Refermer la pâte avec une belle étoile au centre

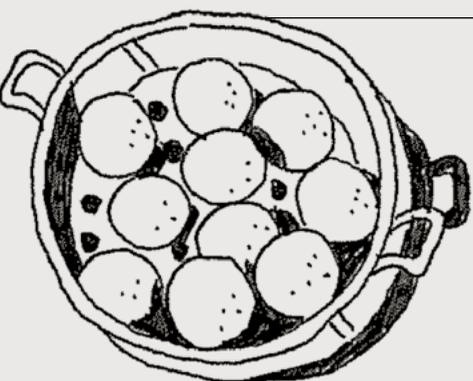


### 4 La pousse

Déposé dans le panier du cui-vapeur, les brioches poussent entre 40 minutes et 1h30, en fonction de la température et de l'humidité de la pièce. Cette étape ne doit pas être négligée sous peine d'altérer les qualités d'élasticité et de légèreté de la pâte.

### 5 La cuisson

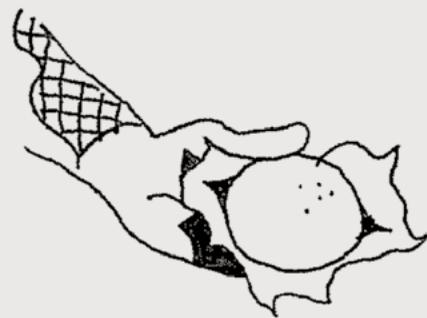
10 minutes tout rond en laissant impérativement le cui-vapeur bien fermé afin d'éviter une dépression qui ferait retomber la pâte. Une fois la cuisson achevée, Arnaud Laverdin soulève le couvercle libérant de splendides bouffées de fumée blanche qui embuent généreusement les vitres de la Bijouterie. À la mi-journée, considérez l'opacité de la vitrine comme un signe pour ceux qui veulent être les premiers servis.



### 6 Orfèverie

Les baos sont cuits, ils sont magnifiques : une surface parfaitement lisse, une texture absolument «fluffy», de vrais bijoux! Chez Mr Baoshi, on les sert directement dans la main, tout chaud, accompagné de pickles, de cubes de daikon au sésame et de chou fermenté façon kimchi.

**Mr Baoshi** à la Bijouterie  
16 Rue Hippolyte Flandrin, 69001 Lyon  
[www.labijouterierestaurant.com](http://www.labijouterierestaurant.com)  
**Sapnà**  
7 rue de la Martinière, 69001 Lyon





Propos  
recueillis par  
Stéphane Méjanès  
Photos  
Clément Savel

MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS

## « On est en résonance »

Entre eux, ils s'appellent Séba et Michel. Cuisiniers de génération en génération, les Bras se sont exportés à Toulouse, au Japon, et à Paris récemment, dans la Bourse du Commerce. Mais toujours, ils reviennent à l'Aubrac, terrain de jeu et d'inspiration. Entretien croisé.

Dans votre enfance, qu'est-ce que « manger » représentait pour vous ?

**Sébastien Bras :** Manger est associé pour moi à deux lieux forts. D'abord, le restaurant familial, La Forge de Laguiole. Ma chambre était au-dessus, j'étais bercé par les retours de marché, l'arrivée et le départ des clients, les coups de gueule de Michel ou de Pépé Bras. On y mangeait en famille avant le service, ma mère prenait beaucoup de plaisir à cuisiner pour nous. Je me régalaïs d'aller grappiller un morceau de saucisson, un peu de sorbet à la vieille prune quand personne ne me voyait, un morceau de foie gras cru que mon père taillait pour les clients. L'autre lieu, c'était la ferme



de mes grands-parents. J'y passais les week-ends et les vacances à conduire le tracteur, à aller dans la grange chercher les œufs cachés dans les bottes de paille, à pique-niquer au bord du ruisseau. Le matin, quand mes grands-parents revenaient de l'étable, on mangeait des pas-cades (plat typique aveyronnais, entre la crêpe épaisse et l'omelette, ndlr) avec de la charcuterie. Le soir, c'était la soupe avec les patates et la giclée de Viandox®.

**Michel Bras :** Pour moi, manger, c'est le partage, les grandes tablées, la fête du cochon, la sortie de la messe avec le tripou, le prétexte à se réunir. J'ai aussi un souvenir lié à ma maman, qui gardait un saucisson toute l'année pour nous l'offrir le soir de Noël à la sortie de la messe. Elle l'appelait le Nadalou, il était très soyeux, fait dans la poche la plus épaisse de l'intestin du cochon et affiné 9 à 12 mois. Je me rappelle aussi de Juliette, notre voisine, qui avait des poules. Avec mon frère, on adorait gober les œufs. Quand on rentrait de l'école, Juju râlait parce que ses poules ne pondaient pas et on se faisait engueuler à la maison parce qu'on n'avait plus d'appétit.

### Comment est née votre vocation pour la cuisine ?

**MB :** À l'école, ça ne marchait pas trop. J'étais plutôt cartésien, matheux, j'aurais aimé faire une carrière scientifique. Mes parents avaient ouvert un restaurant ouvrier. Je suis rentré à la maison parce que ma maman avait des problèmes de santé. Ce qui m'a plu au début, c'était le côté expérimental. Je me suis d'abord amusé avec la pâtisserie, le sucre, la farine. Je jouais au chimiste. Mais la cuisine va au-delà de la passion, toujours présente à l'âge que j'ai. Je suis viscéralement passionné par la photo, la contemplation, par mille et une choses, la cuisine a été le moyen d'expression de tout cela.

**SB :** Quand il a fallu réfléchir à un métier, la cuisine était le prolongement d'une enfance heureuse. Cela me permettait de rester au contact de la ferme, de mon terrain de jeu, des balades familiales dans la nature de l'Aubrac. Je n'ai pas eu à me forcer, j'ai juste hésité avec le sport. Mais la cuisine ne m'empêche pas de faire du vélo ou du ski de fond trois ou quatre fois par semaine.

### Comment s'est construite votre identité culinaire ?

**MB :** N'ayant pu faire de stage dans les grosses écuries de l'époque, Bocuse et Troisgros, il a fallu suivre un cheminement pour trouver l'identité dans laquelle je me suis réfugié. J'ai longtemps été timide, complexé, c'était presque maladif. Je suis intransigent avec moi-même, quand j'ai mon idée, je vais au bout. Ça n'a pas toujours été facile, j'ai pris des détours, à l'époque pas toujours acceptés. Par exemple, il y a cinquante ans, travailler la peau de lait ou le jus de cochon dans une cuisine gastronomique, c'était mal vu.

**SB :** La création en cuisine est quelque chose de très intime. Michel s'éclate avec l'orange parce que c'était son cadeau de Noël. Moi, heureusement qu'à 10 ans je n'avais pas qu'une orange à Noël, sinon j'aurais fait la gueule. Ma cuisine oscille entre l'héritage et l'air du temps. Ce qui nous a réconciliés, qui fait que nous avons toujours une identité commune, c'est l'Aubrac. La peau de lait a aussi une forte résonance en moi. Quand mon grand-père revenait de la traite du soir, avec son grand bol



de lait cru, j'avais d'abord ce goût de lait chaud et, en plus, ma grand-mère le laissait décanter jusqu'au lendemain. Avec cette crème de lait cru, on arrosait nos pascades épaisses, à moitié frites, à moitié moelleuses.

**MB :** La force de notre cuisine, c'est qu'elle est l'expression de ce qu'on est. On ne triche pas avec nos sentiments. On est en résonance car on est issus d'une région où le peu s'offrait en gourmandise. La peau de lait le fait rêver, baver, alors que ce n'est que de la peau de lait. C'est la faculté qu'avaient nos mères à sublimer le rien.

**Quelle forme a pris la transmission entre vous ?**

**SB :** Pendant longtemps, j'étais l'ingénieur, le technicien de Michel Bras, qui avait ses idées folles. Il fallait que je mette tout en œuvre pour une centaine de clients par jour. Ça me plaisait beaucoup mais ce n'était pas toujours facile, j'avais la mission de réaliser l'irréalisable. J'ai eu la chance que mon père me laisse petit à petit une place en tant que créateur dans sa cuisine.

**MB :** Pour moi, il y a eu deux couples intelligents, respectueux l'un de l'autre. Sébastien et sa femme ont su attendre leur heure et nous avons su nous effacer en pleine gloire. Ça s'est fait de manière naturelle, sans à-coups, je prends souvent l'image du fondu-enchaîné. Un matin, je suis arrivé, je lui ai dit : « Ce bureau c'est le tien ». Mais ça n'a pas été facile pour moi.

**À quoi ressemblera le restaurant de demain ?**

**MB :** Le restaurant gastronomique en tant que tel a vécu. On aspire à une cuisine qui soit beaucoup plus saine, plus respectueuse de l'environnement, du producteur. Nous on est gastro sans être gastro, on a une cuisine beaucoup plus singulière, pas dans le paraître, le m'as-tu vu, l'esbroufe. Il y a trente ans, il fallait des produits d'appel pour la clientèle, un spa par exemple. Nous, on avait des produits complètement décalés, un sac-à-dos avec une loupe pour aller voir les droséras, un panier pour aller cueillir des mûres ou des myrtilles et en faire de la confiture. Des plaisirs simples, ce que l'on recherche aujourd'hui. On a pris des coups de trique,

**« Aujourd'hui, il y a une prise de conscience de nos histoires personnelles, on a beaucoup de très belles cuisines, singulières. »**

*Sébastien Bras*



**« La force de notre cuisine, c'est qu'elle est l'expression de ce qu'on est. On ne triche pas avec nos sentiments. »**

Cet entretien croisé a été réalisé « en duplex » à la Halle aux Grains, à Paris, en présence de Michel Bras, et à Laguiole, avec Sébastien en visio.

quand même. Quand on a décidé de ne pas changer le couteau, un critique parisien dont je tairais le nom m'a dit : « Tu n'as rien compris à la gastronomie, un couteau ça se change ».

**SB :** On a un projet en cours avec Véronique, ma femme, une idée qui nous est chère : proposer à nos clients une expérience globale, axée autour de notre environnement, de l'endroit qui m'a vu naître et exister professionnellement. J'ai pris conscience aujourd'hui que cet endroit qui, au départ, pouvait paraître froid, austère, un boulet au pied, a été année après année, et aujourd'hui plus encore, une richesse, une opportunité, un lieu sur le point de devenir ce que les Français attendent, un retour à des vies paisibles, à la nature.

**MB :** Avec mon épouse, on a une fascination pour le rien, le vide, pour les déserts, l'Atacama, le Tibesti. On voulait faire un lieu qui soit un hymne à cet Aubrac habité par la lumière. Pour les autochtones, c'était la paille dans les sabots, le béret en coin, le mégot. Nous on était dans le contemplatif, l'admiration. Quand on a bâti ce restaurant

là-haut, on voulait une architecture qui ne défigure pas le pays, qui le mette en lumière, on voulait un accueil et une cuisine, que les trois soient en osmose. C'est une expression de ce que nous sommes, de ce que l'on veut être et de ce que l'on veut faire passer.

**SB :** En dernière année d'école hôtelière, en cours de marketing, on nous disait qu'il y avait trois choses importantes : l'emplacement, l'emplacement, l'emplacement. À l'époque, mes parents investissaient 25 millions de francs dans un endroit perdu, un no man's land. Il y a trente ans, un bel emplacement, c'était à Paris, dans les grandes métropoles, aujourd'hui, on peut se poser la question.

**Michel, avez-vous conscience de l'influence que vous avez exercée sur des générations de cuisinières et de cuisiniers ?**

**MB :** (*hésite*) Ça me fait toujours plaisir... Je ne m'en glorifie pas. Ça me touche. Je peux le comprendre par rapport à la cuisine que je faisais il y a trente ans, décalée, le produit, le respect de l'autre, la modestie, là où certains avaient pris le bocal.

**SB :** À l'époque, quand on voulait faire de la gastronomie, on prenait les bouquins de Ducasse et de Robuchon et on essayait de reproduire le mieux possible. Aujourd'hui, il y a une prise de conscience de nos histoires personnelles, on a beaucoup de très belles cuisines, singulières.

**MB :** Il y a une génération, pleine de jus, d'envie, avec une réelle intelligence. Je suis ébloui. Ils sont cultivés, ils ont des propos qui tiennent la route. J'ai 75 ans mais j'aurais aimé être de ce temps parce que je me sens en phase avec eux.

**Et si c'était à refaire ?**

**MB :** Ça n'a pas été toujours facile, il y a du blanc et du noir, mais je ne changerais rien. La profession plus la passion que j'ai embrassées depuis toujours, ça a été un épanouissement personnel au plan culturel, sociologique. J'ai grandi à travers ça. Si je suis encore là à 75 ans, c'est parce que ça me passionne toujours autant. C'est le plus beau métier du monde, plus qu'un métier, un moyen d'expression de son histoire, pour la glorifier, la faire valoir, la chanter, la souffler.



# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Longtemps la légumineuse la plus répandue dans les cuisines des anciens de Saint-Flour, la lentille blonde a disparu des décennies avant d'être sauvée par un groupe de producteurs passionnés. Produite sans aucun traitement, la lentille bénéficie de tous les nutriments offerts par les terres basaltiques du Cantal. A retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)

# Bérangère Fagart

## La rivière en retour

Par Peyo Lissarrague

Photos William Lacalmontie

**On peut cuisiner avec son cœur autant qu'avec ses tripes. Engagée, talentueuse, exigeante et bienveillante, la cheffe Bérangère Fagart en fait la démonstration à Paris chez Sélune, du nom d'une des rivières qui se jette dans la baie du Mont Saint-Michel. Une leçon d'humanité qui embrasse sans jamais vouloir la nier la complexité du monde et de nos émotions.**

Elle a la voix rauque des boulangers. Ses yeux ont vu les horizons lointains, de l'Asie à l'Amérique du Sud, et ses mains se sont frottées aux durs labeurs mille et une fois. Mais rien ne lui a jamais fait oublier ni ses racines, ni son humanisme. Dans son restaurant de la rue de Montreuil, une ancienne taverne de mousquetaires du XVIII<sup>e</sup> siècle aux plafonds hauts, Bérangère Fagart a mis tous les chapitres de sa déjà riche histoire. Son enfance voyageuse, avec de longs arrêts au Cambodge et à Haïti, son adolescence face à la baie du Mont Saint-Michel, entre

terre et mer, sur les rives de la Sélune, rivière éponyme de son nouvel antre, ses deux années à Barcelone pour y étudier le mime, son premier boulot pour un blog de street-art et d'électro... Tout ce qui a forgé sa trentaine combative et souriante, y compris les heures les plus indicibles comme ses débuts en cuisine dans un restaurant de la rue Lamartine où les violences physiques et morales faisaient partie du quotidien. Jusqu'au coup de poing dans le ventre asséné par le chef japonais qui fut le déclencheur de sa révolte aussi digne que résolue.

### Mener sa propre barque

« Pendant cette période, j'ai énormément appris et dans le même temps j'ai dû subir des violences intolérables, en bossant 75 heures par semaine. Je me suis rendu compte qu'il s'agissait du quotidien de toute une profession. J'ai voulu suivre une autre voie, j'ai refusé d'accepter cet état de fait et j'ai décidé que je mènerai ma propre barque ».

### SES DATES-CLÉS

## 1988

Naissance à Paris

## 1999

La famille s'installe dans la baie du Mont Saint-Michel

## 2007

Tour de l'Amérique du Sud

## 2008

Étudie le mime à Barcelone

## 2013

Premier poste en cuisine à Paris

## 2019

Ouverture de Sélune

## 2020

Rejoint la communauté Écotable et cuisine pour les soignants

.s'élune





**« Si les gens désertent les métiers de la restauration, c'est sans doute parce qu'on les fait fuir, il faut désormais se remettre en question »**

Nous sommes en 2013, Bérangère a 25 ans, les germes de ce qui sera six ans plus tard Sélune sont déjà en train de pousser. Mêlant deux de ses grands amours, le spectacle vivant et la cuisine, elle rejoint l'équipe du Cirque Électrique à la Porte des Lilas, pour lequel elle met en place toute la structure de catering et de restauration, aussi bien pour les artistes que pour le grand public. Une bouffée d'air frais qui la réconcilie avec sa passion et lui donne envie de monter son propre projet. Ambition vite réfrénée par les banques malgré un business plan exemplaire, refroidies par le carapatage de ses associés : sans diplôme, Bérangère n'est pas « bankable ». Qu'à cela ne tienne, elle passe avec brio son CAP de cuisine et se mue en chef à domicile façon corsaire, alternant passages aux fourneaux et aventures extra-culinaires. Agent de DJ ou assistante décoration pour le cinéma, elle se nourrit de rencontres pour développer encore plus son identité de cheffe.

C'est aux confins occidentaux de Belleville, à la pointe des Buttes Chaumont, que le chapitre suivant – celui de la lente gestation de Sélune – s'écrit. « On me propose de monter la cuisine du Comité, un bar de la rue Botzaris. Tout se déroule à merveille et je fais la connaissance d'Arnould Bazire, mon patron à l'époque. Nous nous associons pour imaginer un nouveau restaurant, que je baptise du nom d'une des rivières qui se jette dans la baie du Mont Saint-Michel, Sélune. Il nous faut deux ans pour mener le projet à bien et pour ouvrir en décembre 2019, dans le Faubourg Saint-Antoine, juste avant que la pandémie de Covid19 n'atteigne l'Europe ». À peine le temps de déployer ses ailes, le confinement vient perturber les plans du duo Bazire-Fagart. La cheffe met cette parenthèse à profit pour rejoindre la communauté Écotable (*voir ci-contre*) et pour confirmer son attachement aux valeurs humaines.

### Déconstruire la brigade militaire

« En ouvrant Sélune, nous avons aussi voulu affirmer une autre façon de vivre la restauration, dans le respect de chacun et avec un vrai travail d'équipe. Nous voulons déconstruire le modèle de la brigade militaire et faire changer les choses. Nous faisons un métier difficile mais on peut l'alléger, en préservant l'humain, en accordant des congés suffisants et surtout en donnant de la liberté et des responsabilités à chacun. Dans mon équipe, je veux que tout le monde puisse apporter des idées et je veux rester ouverte à la dynamique collective, dans une structure plus horizontale où je suis moi aussi amenée à m'adapter. Si les gens désertent les métiers de la restauration, c'est sans doute parce qu'on les fait fuir, il faut désormais se remettre en question et faire bouger les lignes ». Une profession de foi qui se prolonge dans les engagements durables et solidaires de la cheffe trentenaire, mais qui ne doit pas masquer le cœur de son travail, ce désir inextinguible de nourrir, au sens le plus fondamental du terme, ses congénères. La sororité stellaire de Bérangère Fagart se lit avant tout dans ses assiettes, dans leur générosité farouche, dans leur précision discrète.

Juste, toujours juste, sa cuisine se met aujourd'hui en scène en trois fois trois actes. Entrée, plat, dessert, sur une carte resserrée qui offre systématiquement le choix entre un végétal, un poisson et une viande, à chaque étape. Le terroir normand, à l'unique double nature marine et terrienne, lui sert de cadre pour laisser exprimer la puissance joyeuse de ses créations. L'artichaut au tarama d'algues ou le bœuf au réglisse disent à eux seuls son goût pour les clairs-obscur. Un balancement constant entre le désir fou de l'instant et la morsure douce-amère de la nostalgie. Réveuse bien éveillée, Bérangère Fagart dit le monde tel qu'il est, droit dans nos papilles. « Je ne suis pas une commerçante, je ne me vois pas comme cela. Je veux donner aux autres, m'engager, faire bouger les choses ». En finissant le repas, chez Sélune, on trempe des madeleines maison – encore chaudes – dans du chocolat. Pour se souvenir. De nos racines, de nos enfances, de nos rêves à accomplir, de notre devoir d'humanité.



FOCUS

## De l'énergie pour la Communauté Écotable

Quelques mois seulement après l'ouverture de Sélune, le premier confinement frappe de plein fouet tout le secteur de la restauration. À l'instar de nombreuses figures de la profession, Bérangère Fagart ne se satisfait pas de ce chômage forcé et décide de mettre son énergie au service de la collectivité. Elle se rapproche d'Écotable, une entreprise qui forme et valorise les restaurants aux pratiques écoresponsables, doublée d'une communauté qui promeut l'alimentation durable.

La rencontre se traduit immédiatement par l'opération Restaurons les soignants durablement qui permet de préparer et de distribuer entre 500 et 800 repas par jour au personnel soignant de plusieurs hôpitaux franciliens. Première occurrence d'une activité de solidarité que la communauté Écotable, dont Bérangère Fagart est désormais co-secrétaire, prolonge notamment à destination des étudiants précaires.



MORY SACKO

# « J'aime les livres à tiroirs »

Propos  
recueillis par  
Stéphane Méjanès  
Photos  
Romain Guittet

**Mory Sacko est passé de sous-chef de Thierry Marx à candidat remarqué dans Top Chef, chef étoilé en son restaurant parisien MoSuke, animateur de « Cuisine Ouverte » (France 3), et égérie d'une grande marque de vêtements. Tout ça grâce aux mangas.**

## Quel a été votre premier livre de cuisine ?

L'Escoffier ! Mon chef au Royal Monceau m'a littéralement forcé à l'acheter : « Si t'es cuisinier, t'es obligé de l'avoir chez toi, il y a toutes les bases ; si tu en prends soin, il va te suivre toute ta vie ». Je viens de le racheter car celui que j'avais gardé, annoté depuis le Royal Monceau, je l'ai offert à un apprenti. C'est une manière de prolonger cette transmission. J'espère que, quand il sera chef, il fera la même chose et que ça continuera à vivre.

## Quel était jusque-là votre rapport à la lecture ?

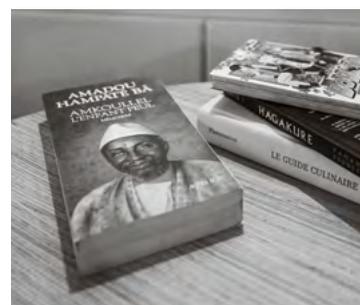
Dans ma famille, on est plutôt tradition orale, la palabre ! Les premiers livres que j'ai achetés avec mon argent, c'était des mangas. Je suivais les animés à la télé mais on arrivait vite au bout. Pour connaître la suite, il fallait lire les mangas. C'est là que j'ai découvert la cuisine japonaise. Dans Dragon Ball Z, quand Son Goku réussissait une grosse quête, ça se finissait toujours par un grand banquet. Il man-

geait son bol de riz, des boulettes, des yakitoris. Ça avait l'air bon. Si je n'avais pas lu de mangas, je n'aurais jamais poussé la porte d'un restaurant à sushi ou à brochettes, je n'aurais jamais postulé chez Thierry Marx.

## Quel genre de livres de cuisine aimez-vous ?

Les livres à tiroirs, comme « Le guide de la fermentation du Noma » (Le Chêne). J'aime découvrir l'intention du chef, entrer dans sa tête pour comprendre son processus créatif. Pour l'instant, j'ai refusé pour ma part toutes les propositions. J'ai un univers à créer chez MoSuke, je ne peux pas dire que je sois accompli en tant que chef. J'attends d'être sûr de moi, de ma cuisine. Je ne vais pas attendre dix ans, mais j'aurai plus de choses à raconter dans un ou deux ans.

**« J'aime découvrir l'intention du chef, entrer dans sa tête pour comprendre son processus créatif. »**



## Son Top 3

### « Boruto : Naruto Next Generations » (Kana), Masashi Kishimoto et Mikio Ikemoto

Je suis principalement deux séries de mangas, One Piece et Naruto. Après Naruto, je suis passé à son fils, Boruto. Il est plus proche de mes neveux que de moi, il y a un vrai changement de génération. Le plat préféré de Naruto, c'était le ramen, qu'il s'enfilait avec ses potes à table, celui de Boruto, c'est le burger. Je ne sais pas si c'est un bon changement, mais j'ai pris un coup de vieux.

### « Mémoires » (Actes Sud), Amadou Hampâté Bâ

L'auteur raconte à sa hauteur sa vie de jeune Peul qui a grandi à la fin de l'époque coloniale, a vécu l'indépendance et le renouveau des peuples d'Afrique de l'Ouest, une période que je n'ai pas connue. En plus, ça parle beaucoup de cuisine, notamment du tiéboudiène, l'un des plats les plus longs à préparer de la cuisine sénégalaise, avec un côté presque mystique.

### « Le guide culinaire » (Flammarion), Auguste Escoffier

Il est resté bien deux mois dans ma chambre, sous blister. Un jour, mon chef m'a demandé une recette. Je l'ai ouvert. Je me suis arrêté sur une page, puis une autre, et j'ai vraiment commencé à le lire, surtout pour les sauces. Je me suis rendu compte qu'en allant à la base, ça permettait de créer autre chose. C'est un socle pour réinterpréter.

# Néo-auberges

## 5 bulles hors du temps

L'auberge, c'est un « petit hôtel à la campagne, dans les petites villes ou les faubourgs, où les voyageurs peuvent se loger et se restaurer ». La néo-auberge a évolué avec son temps, supplément d'âme compris. Nos 5 adresses le reflètent.

Par Audrey Vacher



### L'Auberge Sauvage

3 place Saint Martin,  
50170 Servon  
*Aubergesauvage.fr*  
3 chambres à 220€ la nuitée + dîner ; menus 45-65-85€

Après une vie d'angoisses à Paris, Thomas Benady a enfin trouvé sa maison, au plus près de ce qu'il cuisine. Avec son épouse Jessica, impeccable maîtresse de maison, ils ont élu domicile en début de pandémie à Servon, dans la Manche, en face de la baie du Mont Saint-Michel dont on aperçoit l'abbatiale des fenêtres des chambres. Au bout d'une impasse, derrière

l'église, un portail imposant ouvre sur l'ancienne école, où l'on dort, et un ancien presbytère, où l'on mange. Et derrière, encore, la terrasse qui donne directement sur le potager, sauvage, le verger, en devenir, qui filent vers un improbable court de tennis. Dans l'assiette, un reflet du nouveau biotope de Thomas, soit tout l'écosystème de la Baie plus l'art de sublimer le végétal (l'œuf en pétales de mauves, au hasard), inné chez lui.

### Auberge de la Roche

La Roche, en face de la mairie annexe,  
06420 Valdebloure

*Laubergedelaroche.com*

2 chambres et 3 suites  
entre 170 et 215€ ; déjeuner 43 € ; dîner 80€

À une heure de Nice, aux portes du Mercantour, Mickaëlle Chabat à l'accueil, et Philippe Riel (ex-6 Paul Bert) et Alexis Bijaoui (ex-Passard et Dan Barber) en cuisine, ont retapé l'Auberge de la Roche et aménagé un poulailler, un fumoir et trois potagers en permaculture qui nourrissent leur créativité au quotidien et au fil des saisons pour une cuisine résolument « farm to table ». Leur axe est naturellement végétal, sans négliger la rôtisserie, les jus et les sauces. Leur limite locavore : 50 kilomètres.

### Le Garde-Champêtre

Route des Riceys, 10250  
Gyé-sur-Seine  
*Legardechampetre.fr*

3 chambres au River House (sur Seine donc) 115€ ; Menus 22 €-38 €, assiettes 6-19€

Un Américain, Juan Sanchez (Semilla, Freddy's, Fish, la cave La Dernière Goutte) ; une Japonaise, Sayaka Sawaguchi ; et un Portugais, Gil Nogueira, apportent chacun leur touche originelle à la cuisine de haute volée, zéro déchet, zéro plastique, 100% de terroir, naturelle et locavore proposée aux yeux de tous grâce à la cuisine ouverte, au Garde-Champêtre, dépôt de train abandonné en sud Champagne, transformé en restaurant/ferme/cave/auberge, entouré d'une ferme biologique d'un hectare. Des chambres au décor minimal et au calme maximal sont disponibles dans la maison d'hôtes adossée au restaurant.

### Le Moulin de Léré

270 Route de Léré,  
Sous la Côte - 74470 Vailly

*Moulindele.com*

5 chambres (110-130€) ; menus 68-98€ (5 et 8 services)

Au cœur de la Vallée verte, entre le lac Léman et les alpages du Chablais, Frédéric Molina jouit au Moulin de Léré d'un écosystème de rêve qui dicte ses menus, de saison et alimenté en circuit court. En salle, Irene Gordejuela, son épouse, transmet les offrandes, soigne les accords mets-vin et s'assure de la qualité de l'expérience proposée ici, sorte de déconnexion/reconnexion « avec ce qu'il y a à disposition ». Pour parfaire le moment suspendu, des chambres de charme sont à disposition.

### Haraneko Borda

587 Route de Gerasto,  
64250 Itxassou  
*Haranekoborda.com*  
À la carte : > 30€

Christian Aguerre, paysan éleveur de porcs kintoa, splendides cochons locaux, et affineur charcutier, et Antoine Chépy, locavore plus que convaincu, accueillent fort chaleureusement dans leur ferme, Aranea, et leur auberge aménagée dans une ancienne bergerie, Haraneko Borda (littéralement, « auberge de la vallée ») située à Itxassou, au pied du Mondarrain, avec vue imprenable sur Espelette. La cuisine, 100 % basque, est préparée à partir des produits de la ferme, où Christian valorise des poulets, élevés en plein air et sans OGM, et des œufs, du porc Kintoa AOC, du piment d'Espelette AOP et du maïs Grand roux. Ajoutez le jardin potager et le verger et vous êtes là, cœur basque battant, dans un écosystème quasi autosuffisant. Direct de la terre à l'assiette.



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

## Découvrez ToutFruit Evocao™ LE CHOCOLAT TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ

- 100% fait de pur fruit de cacao
- Acidulé et fruité comme aucun autre chocolat à ce jour
- 100% issu d'une agriculture durable



Code 310869 - 2,5 kg

## EVORANGE

### RECETTE POUR ENVIRON 24 SAVARINS

Le **Chocolat ToutFruit Evocao™** m'a donné l'envie de créer un dessert glacé complètement inédit, avec une base végétale. J'ai choisi de l'associer à l'orange sanguine pour accompagner les saveurs fraîches et intenses du **Chocolat ToutFruit Evocao™**.



Megan BELL  
Cheffe Chocolate Academy™ Amérique du Nord

@megan.bell10 @chicagochocolateacademy

Creuser un puits à l'emporte-pièce dans le sorbet avant de réaliser le montage, de manière à garantir des bords bien propres autour du moule.

La température idéale est de - 6 °C pour servir cette innovation glacée.

### SORBET EVOCAO™

1. Presser 533 g de jus d'orange sanguine fraîche.
2. Dans une casserole, réduire à 400 g de jus (soit 3/4) à feu moyen.
3. Ajouter 400 g d'eau et 96g de Trimoline.
4. Faire chauffer jusqu'à frémissement, puis verser **602 g de Chocolat ToutFruit Evocao™**, 1,12 g de vanille et 1,6 g de sel.
5. Émulsionner au mixeur jusqu'à obtenir une texture homogène.
6. Laisser infuser les saveurs 8 à 12 heures avant de turbiner.

### RÉALISER UN SABLÉ AU CHOCOLAT

### RÉALISER UNE GELÉE À L'ORANGE SANGUINE

### GLAÇAGE CHOCOLAT TOUTFRUIT EVOCAO™

1. Fondre **600 g de Chocolat ToutFruit Evocao™** à 40°C.
2. Fondre 80 g de beurre de cacao et 160 g beurre végétal clarifié.
3. Mélanger ensemble.
4. Ajouter 30 g d'huile de tournesol et émulsionner au mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène.



### MONTAGE

1. Tempérer du **Chocolat ToutFruit Evocao™** et mouler un disque de 65 mm avec un trou rond de 35 mm en son centre.
2. Saupoudrer le disque avec du gruë de cacao torréfié avant que le chocolat ne cristallise. Une fois les disques cristallisés, démouler et réserver pour l'assemblage.
3. Cuire le sablé puis réserver.
4. Réaliser la gelée à l'orange sanguine et la verser dans un moule à savarin Sasa Demarle de 70mm. Mettre la gelée à congeler pendant que le sorbet est en turbine.
5. Creuser un puits dans le sorbet à la forme du moule. Pocher une couche de sorbet sur la gelée encore congelée.
6. Disposer le disque de **Chocolat ToutFruit Evocao™** en veillant à ce que le gruë de cacao soit orienté côté gelée.
7. Pocher une autre couche de sorbet pour couvrir le disque.
8. Ajouter le sablé et appliquer une légère pression pour le mettre à niveau.
9. Attendre que l'ensemble soit entièrement congelé, puis démouler et remettre en congélation.
10. Préparer le glaçage. Plonger les savarins surgelés dans le glaçage en s'arrêtant juste à la hauteur de la couche de gelée.



### FAITES LE PLEIN D'INSPIRATION !

Retrouvez 22 recettes au chocolat ToutFruit Evocao™ imaginées par les chefs de nos Chocolate Academy™ à travers le globe dans le **book "Inspirations" Cacao Barry®**.

[bit.ly/evocao-recettes](http://bit.ly/evocao-recettes)



# The Social Food Duo d'esthètes

Acteurs de la food d'un nouveau genre, Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi, jeune couple parisien de photographes autodidactes, ont, de fil en aiguille, tissé sur la toile les contours de the Social Food, un medium multicanal à leur image, où concentrer leur activité débordante.

Par Audrey Vacher

Photos Yann Deret



Un compte Instagram à photos léchées, avec 177 000 abonnés à début 2022, un livre de recettes à succès, une sauce pimentée rare et hype, des collaborations prestigieuses... Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi sont des hyperactifs digitaux parisiens, famille récente et influente du milieu de la restauration.

## Qui sont-ils ?

Inséparables depuis leurs 14 ans, en couple « à l'écran comme à la ville » et jeunes parents d'un petit Milo, Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi sont des trentenaires photographes et experts culinaires autodidactes addicts au goût

qui, comme on peut le lire dans l'avant-propos de leur livre *The Social Food*, Carnet de recettes à la maison, « passe sa vie à manger, faire à manger, parler de manger, photographier du manger et voyager autour du manger ». Ils y disent aussi que « TheSocialFood, c'est notre goût du voyage et notre fascination pour les différentes cultures culinaires, et à présent, nos expériences en cuisine. » Natifs de Perpignan, d'origines métissées (vietnamiennes pour l'une – Shirley a appris les rudiments de la cuisine grâce à sa mère et sa grand-mère fines cuisinières –, marocaines pour l'autre), leurs penchants sont complémentaires. Leur colonne

vertébrale : l'esthétisme. Quand ils formalisent le projet *The Social Food*, ils sortent de 7 ans de travail dans le monde de la nuit, les bars surtout, devant ou derrière le comptoir. Il était alors bartender aux Bains-Douches, après des expériences au Wanderlust ou encore au Silencio. Au début, ils organisaient des dîners privés : elle cuisinait, il proposait des cocktails en accord. Aujourd'hui, on peut définir leur business comme un studio de création qui travaille sur l'univers et l'image de la cuisine dont la vitrine est un compte Instagram premium.

## Que donnent-ils à voir et à manger ?

Ils mettent en lumière le travail de producteurs, de restaurateurs et des différents acteurs de la gastronomie, dont des marques. Photos, création de recettes, direction artistique, stylisme... Ils agissent dans de nombreux domaines mais toujours autour de la nourriture. Leurs goûts multiculturels les ont tout d'abord amenés à partager leurs coups de Food et adresses sur leur compte Instagram. Lors du premier confinement, ils s'étaient illustrés avec leur concept « un jour, une recette », produits et pas à pas compris, qui faisait « voyager dans le monde depuis chez soi » en stories. La toile de fond de leurs photographies au parti pris esthétique sans concession, c'est leurs propres cuisine, vaisselle et ustensiles.

## CONSULTING

Ils n'ont pas découvert la ficelle, mais ils l'ont trouvée au cours d'un voyage il y a quelques années à Londres. Les restaurants y étaient beaucoup mieux mis en valeur sur les réseaux sociaux que ceux de Paris. À leur retour, ils proposent leurs services aux restaurateurs. Leur signature : le storytelling shooté à la lumière naturelle. Raconter un lieu en zoomant sur la périphérie de l'assiette, sur des produits, des gestes, un design, de la vaisselle, du linge de table... Ils se sont lancés avec la pizzeria Faggio ainsi. Depuis, il y a eu le Verre Volé, le Yam Tcha d'Adeline Grattard, Caché, Amagat, Carbon... Ils sont même sortis de leur périmètre parisien pour aller voir les vertueux du Garde-Champêtre à Gye-sur-Seine.

## ÉDITION



### **The Social Food, Carnet de recettes à la maison**

est la suite logique de leur compte Instagram. De retour de l'un de leurs fréquents voyages à Tokyo, Mathieu, plus enthousiaste que Shirley, a mené le projet au bout à partir du premier confinement. À l'arrivée, en novembre 2020, 83 recettes – dont le porc au caramel de la mère de Shirley –, à boire et à manger, originellement illustrées, éditées chez First (24,95€).



## BRANDING

Matshi (contraction de leurs prénoms), la marque de sauces pimentées artisanales de The Social Food, est née en 2020, de l'envie de Shirley Garrier de reproduire la sauce maison de son enfance, préparée par sa mère. La classic, mélange de piments habanero jaunes et de kumquats du Languedoc, a été la première d'une déclinaison aux fruits de saison (yuzu, poire, clémentines...), cultivés par de petits producteurs français, sans compter les éditions limitées, pour La Grande Épicerie entre autres.

## 2013

Shirley a été l'une des 18 candidat.e.s de la saison 4 de Master Chef en 2013 alors qu'elle s'orientait vers le monde de la mode, rayon stylisme, diplômée de l'École de la chambre syndicale de la couture parisienne, depuis refondue dans l'Institut français de la mode. Sortie du télé-crochet culinaire des cuistots amateurs dans l'épisode 8, aux portes du Top 5, elle y illustre déjà sa passion pour les cuisines du monde lors de l'épreuve du buffet de mariage pour 100 personnes, pensant à des recettes qui réuniraient les quatre continents pour « faire voyager ».



MasterChef

## Collabs

- Parmi leurs nombreuses et plus récentes collaborations, au lancement de leur livre, en partenariat avec Umami, le couple proposait une box garnie de ses produits du quotidien préférés en édition très limitée et son best-of de base, des produits parfois difficiles à trouver, pour tout avoir sous la main et reproduire chez soi leurs recettes.

- The Social Food prenait à Noël ses quartiers chez Maison Godillot, spécialiste des objets décoratifs et usuels d'exception, avec lequel le couple a sélectionné accessoires et ustensiles de cuisine japonais issus du quotidien, dans les ateliers d'artisans et fabricants choisis pour la qualité de leur production.

- Et l'été dernier, ils faisaient sensiblement la même chose chez Merci, le concept-store parisien dédié à l'univers

de la maison, où l'on pouvait acquérir ustensiles de cuisine, créations d'artisans et produits d'épicerie fine dûment sélectionnés par leurs soins.

## À VENIR

La vente sur leur e-boutique de kits d'épicerie fine et d'ustensiles de cuisine, le développement de la marque Matshi, un nouveau livre, une plateforme de tutos vidéo, des voyages... On ne change pas un cocktail gagnant.



# Annecy

## Haltes autour du lac

Il est toujours utile d'avoir un petit carnet d'adresses en cas de stop dans la capitale haut-savoyarde. Notre sélection pratique.

Par Audrey Vacher

# 1

## Se mettre à table

**À l'Auberge du Père Bise**  
303 Rte du Port, 74290  
Talloires-Montmin



Jean Sulpice a autant perdu que pris de l'altitude en descendant de Val Thorens pour réanimer l'Auberge du Père Bise sur les bords du lac d'Annecy et en faire un hôtel 5 étoiles à la table doublement étoilée au Michelin, un an après sa réouverture en 2017.

La maison, tenue par son épouse Magali, s'est dotée d'un spa et le chef s'épanouit à vue d'œil dans cet environnement taillé pour l'amoureux de la Savoie, du sport et de la nature qu'il est. Et après quatre mois de travaux, Magali et Jean Sulpice ouvrent le 4 mars le restaurant 1903 en lieu et place de son ancien bistrot, avec des allures de jardin d'hiver où il fera bon manger attablé devant sa rotonde ouverte sur le lac.

**Chez Kamouraska**  
6-8 passage de la Cathédrale,  
74000 Annecy

Au pied du passage de la Cathédrale, la table-cave-épicerie Kamouraska. Au vin, la Québécoise Marie-Hélène Tardif ; aux fourneaux, Jérôme Bigot, ex-Parigot. Épices, salaisons, sirop d'érable « du pays », vins nature exceptionnels, tout est scrupuleusement sourcé... Deux numéros plus haut, à La Piscine, leur corner zéro déchet, sont

servis des plats du jour et des rafraîchissements préparés avec des produits bio uniquement.

### Sur les bois

79 Route de Thônes, 74940  
Annecy-le-Vieux  
Daniel Baratier, modèle vertueux est revenu aux



sources (il est né à Saint-Étienne mais a vécu sur les rives du lac d'Annecy dès tout petit) après avoir enchanté Londres à Greenhouse, le Sergent Recruteur et les Déserteurs à Paris. Son épouse Charlotte, après l'Arpège et l'Astrance, s'occupe enfin de sa maison. Où l'on sert du végétal, de la pêche du lac des viandes issues d'élevages respectueux et des fromages d'alpage.

# 2

## À fleur d'eau

*water-taxi.fr*

Voir Annecy depuis le lac ou rallier des points précis autour, c'est aussi possible avec Water Taxi. Parmi les formules rapides, deux heures à la découverte des trésors du lac en bateau

privatisé pour 4 à 12 passagers. (290 € jusqu'à 4 passagers / 380 € de 5 à 12 passagers).

# 3

## Faites-en tout un fromage

**Fromagerie de La Tournette – Verdannet**, 28 route de Parmelan  
**Crèmerie du Lac**, 3 rue du Lac  
**Fromagerie Pierre Gay**, 47 rue Carnot

Quitter la capitale haut-savoyarde sans provision de fromages des environs serait péché. Arrêtez-vous à la Tournette, fromagerie familiale fondée en 1904, pour ses AOP et IGP savoyardes et ses fromages isérois. Sinon, rendez-vous chez Alain Michel, de la quatrième génération d'une famille de maîtres fromagers affineurs anneciens. Il tient une sacrée Crèmerie, rue du Lac. Premier de ses cinq magasins où l'affinage des tomes et des tommes, persillés, Abondance, Beaufort et autres splendeurs d'alpages opère en symbiose avec les propriétés naturelles du lieu, au pied du Semnoz. Ou chez Pierre Gay, MOF aux manettes de la fromagerie créée par son grand-père en 1935, au 47 de la rue Carnot. Ses fromages sont à la carte de plus de cent restaurants en France.





TRANSGOURMET



**OMWIVORE**



[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

