

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#20

Partager|le meilleur



Le temps est un mot qui sous-tend bien cette édition. Celui que prennent les intervenants sollicités pour partager leur meilleur, bien sûr. Mais c’est aussi le moment de recommencer à se délecter de fraises avec les beaux jours, un fruit de Saison que choisit le pâtissier fêru de boulangerie Matthieu Dalmais pour se présenter à nous. Le temps est également un facteur clé pour les Établissements JC David à Boulogne-sur-Mer : celui du fumage lent des poissons dans les coresses aux battants rouges, ces fours à bois traditionnels préservés depuis cent ans et fonctionnels à 100 % depuis que Philippe Fromentin en a pris les rênes en 2019. Celui enfin, dans lequel s’inscrit Bertrand Larcher, chevalier servant du sarrasin, la « plante du futur » pour ce fils d’agriculteurs bretons devenu le roi de la galette avec ses Breizh Cafés implantés de Saint-Malo à Tokyo : voilà trente ans qu’il mène sa barque avec du bon sens paysan. Thalès l’antique est toujours d’actualité : “Le temps est sage, il révèle tout”.

La rédaction

#20

SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Le fraisier de
Matthieu Dalmais
(Jolie Miche,
Paris)
p. 6

SCAN
Paris Society
p. 8

UN PRODUIT /
UN CHEF
Œufs de cabillaud
fumés JC David /
Camille Deleroix
(Bacôve,
Saint-Omer)
p. 10

LE GESTE
Faire un miso,
avec Hugo Chaise
(My Fermentation,
Paris)
p.14

LE GRAND
ENTRETIEN
avec
Bertrand Larcher
(Breizh Café)
p. 16

PORTRAIT
Marine Mandrila,
cofondatrice
de Refugee Food
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Georgiana Viou
(Rouge, Nîmes)
p.26

SÉLECTION
Friteries
du Nord
p. 28

PAROLES DE PRO
Agence
Camille Carlier
Conseil
p. 30





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

LA SAISON



1 Fraise du Périgord

Fraise du Périgord IGP

Barquette de 500g
Code: 970929

Brillantes, d'un rouge vif, de calibre et de forme homogène... D'avril à octobre, on trouve sur les étals 7 variétés labellisées Fraise du Périgord IGP (Gariguet, Darselect, Mara des Bois, Cirafine, Elsanta, Seascape, Cigaline). La région, la Dordogne en particulier, est idéale pour la culture de la fraise: une bonne exposition au soleil, un climat océanique qui favorise la croissance et la maturation homogène, dans

des sols riches en humus. Le cahier des charges de l'Identification Géographique Protégée garantit des fruits cultivés en pleine terre selon des techniques respectueuses de l'environnement, avec une teneur en sucre minimale et un excellent rapport sucre/acidité qui séduit les consommateurs et les chefs. D'avril à octobre. Une culture qui occupe quelque 200 fraiseiculteurs en Périgord.



2 Vieille entière

Transgourmet Seafood

Labrus bergylta
Pièce de 3kg env.

Entière au four avec des oignons, des lardons juste revenus puis arrosés de vin blanc, la vieille commune, gros poisson côtier tacheté, trapu, aux grandes lèvres et aux couleurs vibrant du rouge à l'ocre, est délicieuse. On la trouve sur les côtes atlantiques Nord et en Méditerranée occidentale, dans les zones rocheuses proches du littoral. D'abord pêchée à la main, puis au

moulinet, elle se laisse faire à la palangrotte, technique dite « de la soupe »: à la verticale au moyen d'un lest jusqu'au fond où fraie la vieille.



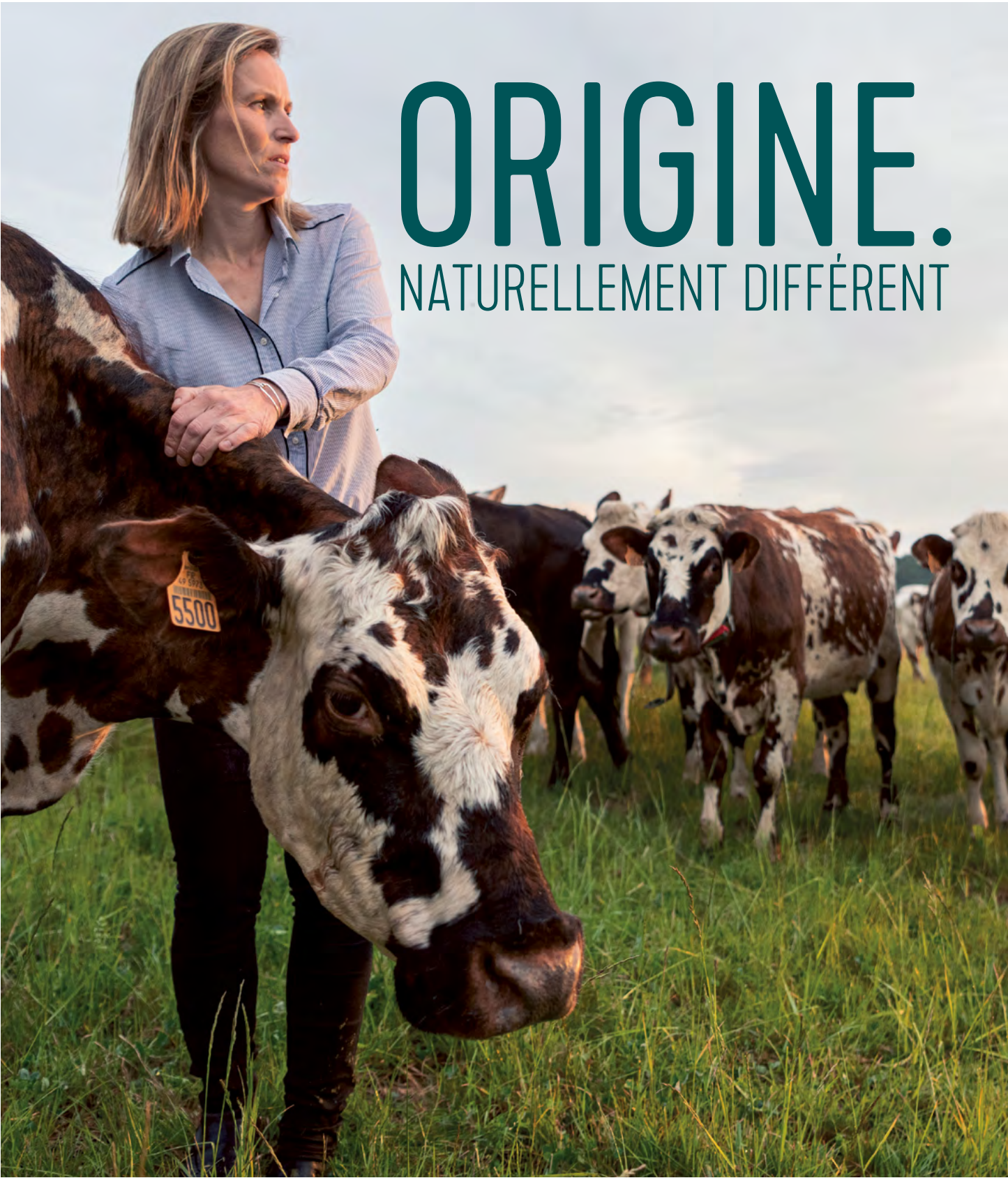
3
Chaource AOP de la Fromagerie Germain 22 % M.G.

Pièce de 250 g	Code: 113217
Le lait qu'utilise la Fromagerie Germain, spécialiste des fromages AOP de Bourgogne et de Champagne depuis 1921, pour fabriquer et affiner ses chaources AOP est collecté dans un rayon de 35 kilomètres de Vaux-sous-Aubigny, en Haute-Marne. Emprésurage, coagulation douce, moulage, égouttage, démoulage, salage au sel sec, halage sont les étapes obligées avant deux semaines d'affinage en cave. Le chaource se déguste à son meilleur entre juillet et octobre. Sous sa croûte blanche duveteuse caractéristique, sa texture ferme, fine et fondante révèle des arômes de noisette, des saveurs salines et fraîches et un nez de champignon frais.	



4
Carré de veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge

Beauvallet Restauration Pièce de 7kg env.	Code: 234654
Issu d'un terroir exceptionnel, du nord de la région Midi-Pyrénées, ce carré de veau provient d'une production consacrée par le Label Rouge pour sa qualité gustative supérieure et par l'Identification Géographique Protégée pour le respect du savoir-faire sur ses terres d'origines depuis 1996. Le veau est élevé sous la mère jusqu'à son départ de la ferme, vers ses 8 mois, et peut recevoir un complément de fourrages, céréales et protéines végétales (blé, orge. . .). Une alimentation qui lui donne sa chair rosée, crue, tendre à la dégustation, grillée, rôtie ou mijotée.	



La Laiterie des Godets est une ferme pilote en agriculture régénératrice située dans le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse, dans Les Yvelines. Dans cette ferme qui s'appuie sur une agriculture biologique qui préserve la biodiversité, les sols, et respecte le bien-être animal, un troupeau de 60 vaches normandes vit en plein air sur 60 hectares de prairies, selon le principe du pâturage tournant dynamique. Le lait bio est produit et transformé sur place, notamment sous la forme de yaourts. Des yaourts à la texture onctueuse, bien que peu gras, qui sont aussi gourmands qu'une crème dessert. À retrouver sur www.transgourmet.fr/origine

Le fraisier de Jolie Miche,

par Matthieu Dalmais

Par Maryam Levy
Photos Stéphane Bahic



Le sourire, d’abord discret et presque fuyant du jeune barbu aux yeux bleus, laisse rapidement place à une franche gentillesse pleine de douceur, à l’image de l’ambiance qu’il tient à véhiculer à son équipe et ses clients.

Matthieu Dalmais ne se la raconte pas. Dans sa boutique du XVII^e arrondissement parisien, la simplicité est valorisée. Ce qui compte, c’est qu’elle soit bien réalisée. Matthieu Dalmais et Jules Taurinya ont tout de suite été proches, dès leur rencontre sur les bancs de l’Institut Paul Bocuse à Lyon. « On voulait travailler un jour ensemble, et il y a deux ans, on s’est dit que c’était le moment. On a eu une opportunité donc on a sauté sur l’occasion. »

Le parcours

Après un Bachelor en cuisine, Matthieu bifurque finalement vers la pâtisserie avec laquelle il se sent plus d’affinités. Il effectue son stage

de fin d’études au restaurant Lasserre dans l’équipe de Claire Heitzler, puis travaille cinq ans dans les boutiques de Cyril Lignac aux côtés de Benoît Couvrand. « C’était une très belle expérience, très formatrice. Notamment pour la pâtisserie boutique de production. » Il devient ensuite chef pâtissier du restaurant B.O.U.L.O.M pendant presque cinq ans avant de se lancer à tout juste 31 ans.

Jolie Miche

Le projet de boulangerie-pâtisserie se concrétise en décembre 2022, en association avec Jules et ses frères Sébastien et Alexandre, issus d’une famille de restaurateurs depuis quatre générations. Pour Jolie Miche, Matthieu veut proposer « de la qualité accessible » : des classiques à partir de bons ingrédients. « Par exemple, pour le Paris-Brest, qui est notre recette signature, il n’y a pas cinquante ingrédients : c’est une crème diplomate praliné, du praliné et une pâte à choux. Si déjà c’est bon, c’est essentiel. »

La recette

Il nous a proposé le fraisier, la star de la saison qu’il a élaboré avec son chef pâtissier Shun Takahashi (photo, à dr.), pour se présenter. « C’est simple, mais fait avec soin. On apporte un peu de modernité en essayant d’alléger la crème mousseline à laquelle on ajoute un peu de crème fouettée pour la texture, ou en mettant un petit confit de fraises. Des petites touches sympa, mais sans revisiter totalement. » Selon les arrivages, garriguettes ou ciflorettes sont fournies par des producteurs locaux que connaît bien le jeune boulanger : « On a la chance d’avoir de belles fraises grâce à M. Racinet près de Provins et Grégoire Bosquet, et avec

la vanille c’est toujours un mariage un peu magique, donc on en profite ! »

Le bonus boulangerie

Corde supplémentaire à l’arc de Matthieu Dalmais, la partie boulangerie. Un stage au moulin de Roland Feuillas à Cucugnan lui fait prendre conscience des enjeux du métier : « Il va au-delà de la boulangerie, il y a toute une réflexion sur le produit et les relations sociales. Il pousse son analyse très loin. » Crème et beurre AOP d’Isigny, céréales bio de variétés anciennes écrasées sur meule de pierre selon le savoir-faire de la minoterie Viron, il ne lésine pas sur la qualité et passe en direct auprès des agriculteurs et producteurs. Pour contrer la répercussion sur les prix de vente, le dynamique artisan à tout prévu. « On propose deux gammes de produits sur la boulangerie : une avec des produits issus des farines anciennes et l’autre avec du blé conventionnel, mais lui aussi écrasé sur meule de pierre pour une farine semi-complète, et toujours au levain en fermentation longue. » Le concept semble fonctionner : la demande grandissante a déjà poussé les associés à réinvestir dans du matériel supplémentaire pour pouvoir livrer les nombreux restaurateurs parisiens avec lesquels ils travaillent. Prochaine étape : un brunch les week-ends sur la petite terrasse.

Jolie Miche

176 Avenue de Clichy
75017 Paris
Joliemiche.com



LA COMPOSITION

- 1** Génoise chablonnée
Dessous recouvert d’une fine couche de chocolat blanc
- 2** Crème mousseline
Crème pâtissière montée au beurre à laquelle est ajoutée une crème montée à la vanille
- 3** Fraises fraîches
Garriguettes ou ciflorette
- 4** Confit de fraises
Compotées avec un peu de sucre et de jus de citron
- 5** Ganache
Montée à la vanille
- 6** Poudre de gousses de vanilles séchées

Paris Society

La fête avec vue

Par Audrey Vacher
Illustrations Marta Signori

Les éléments de langage marketing de Paris Society convoquent l'hédonisme. « Comme dans une relation amoureuse, nous voulons vous surprendre, toujours. » « Nous sommes des passionnés », qui promettent de « faire battre votre cœur plus vite. Et vous donner envie de revenir. » De revenir dans les 52 lieux marqués du sens de la fête made in Paris Society. Ce sont des restaurants avec vue imprenable, comme Girafe face à la tour Eiffel ou Dar Mima à l'Institut du monde arabe, des guinguettes branchées comme Le Bal de la Marine ou le Flow, des clubs réputés tels Raspoutine ou Chez Castel, des lieux événementiels (L'Orangerie de Roland-Garros ou les salons de Paris Longchamp), et bientôt des hôtels hors du commun, de l'Abbaye des Vaux de Cernay à la Citadelle Vauban de Belle-Île-en-mer.

“Lieu de dingue” « Lieu » est un mot clé pour le président fondateur du groupe, Laurent de Gourcuff. Une fois sa première vie de roi de la nuit vécue, avec l'ouverture de clubs, cet énergique infatigable à l'hygiène de vie irréprochable, s'est consacré à la chasse au « lieu de dingue ». Quand il trouve « le spot », il le réhabilite ou le transforme pour y installer des tables chics et branchées. Ainsi à Paris : Apicius (dans un hôtel particulier avec jardin à deux pas des Champs-Élysées), Coco (dans une aile de l'Opéra Garnier), Monsieur Bleu (au Palais de Tokyo), Girafe (face à la tour Eiffel), Perruche (sur le toit du Printemps, boulevard

Haussmann), Loulou (au cœur du palais du Louvre), la Brasserie Paris Longchamp (dans l'écrin de verdure de l'hippodrome d'Auteuil). Dix ans après sa fondation, Paris Society se marie à AccorHotels, l'un des leaders mondiaux dans le domaine du voyage et du lifestyle ainsi qu'un pionnier du digital offrant des expériences uniques dans plus de 4 100 hôtels, resorts et résidences, mais aussi plus de 3 000 résidences privées d'exception dans le monde entier. Actionnaire à 38 % au début de leur relation, le groupe hôtelier français a racheté 100 % des parts de Paris Society en 2022, pour un montant de 330 millions d'euros. « Accor est très déterminé à accompagner l'expansion de Paris Society mais il nous donne carte blanche. Nous garderons notre côté artisanal, notre indépendance, notre sens de la mise en scène de lieux. Accor nous apportera sa taille, son réseau, sa solidité », avait déclaré Laurent de Gourcuff au moment du rachat. Employant 3 000 personnes, le groupe va bientôt enrichir son catalogue : Laurent de Gourcuff devrait multiplier les ouvertures en France et à l'international avec 20 à 30 établissements à venir dans les trois ou quatre prochaines années.

LE BOSS



Laurent de Gourcuff

Neuilléen né en 1976 (47 ans), d'une mère nantaise et d'un père breton, fils de restaurateurs, Laurent de Gourcuff est diplômé de l'European Business School (EBS). Organisateur de soirées dans sa jeunesse, il fonde dans les années 90 un groupe, Noctis, détenant plusieurs établissements puis finit par regrouper toutes ses activités sous une seule et unique holding : Paris Society, grâce à laquelle il développe de nouveaux axes. Paris Society aujourd'hui s'articule autour de quatre piliers : la nuit, la restauration, l'événementiel et l'hôtellerie.

MANIFESTE

« Paris Society est un groupe porté par une ambition simple, réinventer l'art de recevoir. De nos débuts dans l'univers de la nuit, nous avons gardé le meilleur : le sens de la fête, la générosité et une bonne dose d'audace. »

LES 4 PILIERS



Tables

17 restaurants en activité (Monsieur Bleu, Girafe, Apicius, Le Piaf, Perruche, CoCo, Gigi, Maison Revka, Bambini, Mun, La Suite Girafe, Louie)
9 ouvertures en 2021
13 000 services par an
115 M€ de CA sur la dernière année

2022

Rachat de Paris Society à 100 % par AccorHotels, entré dans l'actionnariat du groupe de Laurent de Gourcuff en 2017 à hauteur de 38 %.
Coût de l'opération : 330 millions d'euros.

LES PROCHES



Le maître Jedi

Sébastien Bazin
Sébastien Bazin, 61 ans, est le président-directeur général Groupe et directeur général de la division Luxe & Lifestyle d'Accor. Financier, banquier d'affaires, investisseur hôtelier, et même président d'un club de foot (PSG), et a noué avec le boss de Paris Society une véritable relation de partenaire depuis leur signature de contrat en 2017.



Hôtels

2 ouvertures en 2021 (Le Refuge de Solaise, Megève, Villa M, Paris)
18 M€ de CA sur la dernière année
2 ouvertures prévues en 2023

RÉTRO

Ancien numéro un de la nuit sous le nom de Noctis, Paris Society n'aura mis qu'une décennie pour devenir un champion de l'« eatertainment » – un concept anglais issu de la contraction de manger (to eat) et de divertissement (entertainment).



Le financier

Sébastien Pacault
Le directeur général associé, et membre du Conseil de Surveillance de Paris Society est également issu d'une business school (ESCP) et rejoint Laurent de Gourcuff en 2012. Son champ d'action : stratégie, structuration, développement, de M&A et des relations avec les actionnaires et les partenaires institutionnels et financiers.



Le créatif

Antoine Ménard
Directeur de la création des restaurants siglés Paris Society, formé sur le terrain à l'hospitality et diplômé de l'Ecole Savignac, il a travaillé pour Alain Ducasse, Isidore Partouche ou encore Jean-Louis Costes avant d'être débauché par Laurent de Gourcuff.

Clubs

17 clubs, salles de concert ou de spectacle en activité (Raspoutine, Chez Castel, le Madam, la Clairière, les Planches...)
300 productions de grande envergure par an
52 M€ de CA sur la dernière année
350 employés

Events

30 lieux dédiés à l'événementiel (ParisLongchamp, Pont Alexandre III, Palais de Tokyo)
1500 événements organisés par an
40 M€ de CA sur la dernière année

ŒUFS DE CABILLAUD DE JC DAVID /
CAMILLE DELCROIX (BACÔVE, SAINT-OMER)

Gents du Nord

Dans la série « on sait qui on est mais on ne se connaît pas » : Camille Delcroix, chef de Bacôve à Saint-Omer, et Philippe Fromentin, boss de JC David, maison centenaire dont la réputation des poissons fumés n'est plus à faire. Une rencontre entre gentlemen du Nord, à laquelle des œufs de cabillaud ont servi de liant.

Par Audrey Vacher
Photos Franck Juery

Établissements J.C. David
15/17, rue Georges Honoré
62200 Boulogne-sur-Mer
jcdavid.fr

Bacôve
8 Rue Caventou
62500 Saint-Omer
restaurant-bacove.com

«*Au début, c’est tout doux et à la fin... cette petite pointe d’amertume de la fumaison là...*» Camille Delcroix commente sa dégustation du tarama de JC David, qu’il découvre, alors qu’il connaît et utilise les produits à base de foie de morue, de hareng et de haddock de la maison. «*Rien à voir avec les mayonnaises qu’on trouve partout*», glisse Philippe Fromentin, tout fier de ses œufs de cabillaud, stars visibles, croquants, de son produit. Une pure régálade effectivement. «*70% d’œufs de cabillaud, 30% de crème fraîche. C’est tout.*» Pêchés en Atlantique nord-est, dans les eaux islandaises surtout, salés à sel sec puis fumés en coresses à Boulogne-sur-Mer. C’est ce que le chef de Bacôve, à Saint-Omer, va utiliser pour la recette qui va de pair avec cette traditionnelle rencontre de la Revue T. Les deux hommes savent qui ils sont mais ne se connaissent pas. Le contact est fluide entre le volubile à lunettes rondes et le discret dirigeant. Ils se découvrent une passion commune pour la chasse – Camille chasse depuis ses 6 ans, Philippe apprécie l’exercice en Alsace –, discutent inévitablement du label européen de la gastronomie des Hauts-de-France, qui occupe tous les acteurs des métiers de l’hôtellerie et de la restauration du coin en 2023...

Nouveau maître des coresses

On a profité d’un jour de fermeture pour embarquer le chef en escapade à Capécure, premier centre européen de transformation, de commercialisation et de distribution des produits de la mer, poumon de Boulogne-sur-Mer, au cœur duquel sont installés les Établissements JC David, dans les anciens bâtiments de la plus célèbre salaison maritime boulonnaise, les ateliers Gaston Seillier, fondés en 1928. Lors de notre dernière visite, Hervé Diers était encore le capitaine du navire, il a transmis le témoin à Philippe en

«**Au début, c’est tout doux et à la fin... cette petite pointe d’amertume de la fumaison...**»



2019, tout en douceur, comme ce feu qui lèche ici les chairs des harengs, haddocks, saumon comme nulle part ailleurs en France. Toute la production, prisée des chefs, est fondée sur un savoir-faire ancestral, artisanal: du poisson, du sel et du fumage dans de véritables fours à bois traditionnels. Le fumage, vertical et lent, permet de conserver tout le moelleux de la chair des poissons après fumaison. Depuis la prise de fonction de Philippe, les vingt dernières coresses en sommeil, sur les quarante existantes, ont été réveillées et tournent à plein, grâce au savoir-faire des maîtres-fumeurs. Comme Michaël, qui conserve un feu doux et régulier à une température maximale de 25°. Le bois, du chêne, vient de la forêt domaniale de Boulogne-sur-Mer et la recette est un savant mélange de bois, de copeaux et de sciure pour un fumage lent qui dure au moins 16 heures selon la variété du poisson, pour garantir une chair fumée moelleuse à souhait.

« La qualité d’abord »

La devise ici, c’est « la qualité d’abord », le conseil, ancestral, pour réussir à l’appliquer: « surtout ne change rien ». Philippe Fromentin, bon élève, entretient la flamme. Directeur général en 2018, cet ancien de la régie publicitaire d’Amaury Médias s’est imprégné, guidé pas à pas dans sa transition pendant une année entière par Hervé Diers. Il apostrophe tout le monde par son prénom, et se meut désormais comme chez lui dans le dédale de couloirs, qui mènent à des portes battantes qui ouvrent sur les différentes stations de travail de la maison, qui mènent aux coresses, qui ramènent à l’accueil. Ou dans le bureau, qui n’a pas beaucoup changé depuis notre dernière visite. Il est l’heure de rallier Saint-Omer. Dans le coffre de Philippe Fromentin, de belles poches d’œufs, des bocaux du fameux tarama. Camille est heureux à l’idée de les intégrer à sa recette, une langue Lucullus – «*Ça a cuit 4-5 heures, c’est diabolique, tu verras*» – emblématique de sa ville d’origine, Valenciennes, un hommage à son ADN de boucher-charcutier. Il avait d’abord pensé à du foie de morue fumé pour remplacer le traditionnel foie gras de la recette originelle, puis la dégustation du tarama à Boulogne l’a convaincu du bon match avec les œufs. C’est que le garçon a mis du sens dans le mot « rencontre ».

À retrouver chez Transgourmet

- Saumon d’Écosse fumé à la ficelle Label Rouge Transgourmet Origine (code: 300797)
- Baron de saumon d’Écosse fumé Transgourmet Origine (300798)
- Filet de haddock fumé à l’ancienne Transgourmet Origine (300800)
- Sardines millésimées (214116)
- Rillettes de maquereaux (28716)



Lucullus 168*

Ingrédients

- 1 langue de bœuf
- 2l d’eau
- 150g de sel

Pickles!

Vinaigrette:

- 1/3 de vinaigre de lard
- 2/3 d’huile de vert de poireaux
- 1 cuillère de graines de moutarde pickles

Étapes de création

❶ La langue

Laisser la langue 24h en saumure.

La rincer et la mettre à cuire 3 à 4 h à petits bouillons avec une garniture aromatique. Éplucher la langue encore chaude! La détailler en fines tranches, une fois refroidie.

❷ Le tarama

Mélanger au batteur avec une feuille 100g d’œufs de cabillaud JC David avec 20g de cream cheese et une cuillère de vinaigre de lard ou xérès. Montage de la langue Lucullus/tarama.

*168, pour le nombre de kilomètres qui séparent Valenciennes, dont est originaire le chef et la recette de la langue Lucullus, et Boulogne-sur-Mer, d’où viennent les œufs de cabillaud.

Le miso de soja

Cet ancien chef a passé quinze ans dans les cuisines du George-V. Éveillé au potentiel savoureux de la fermentation après un stage de quelques mois au prestigieux restaurant Noma à Copenhague, il approfondit sa technique par un séjour au Japon. Depuis septembre 2021, Hugo Chaise a installé son labo dans l'arrière-boutique d'une boulangerie Poilâne, dans le III^e arrondissement de Paris, pour convertir un public toujours plus large d'amateurs et de professionnels aux vertus de la fermentation.



Où Hugo Chaise, cuisinier créateur de MY fermentation, nous enseigne la réalisation de la pâte miso.

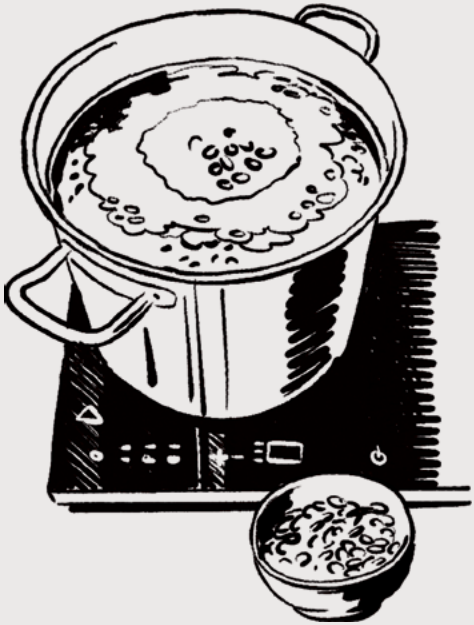
Par Erwann Terrier

1 Préparer le Koji

Le miso est généralement composé de trois ingrédients : Soja, sel et koji. Le koji est du ferment de riz obtenu en cultivant sur les grains une moisissure appelée koji-kin (*aspergillus oryzae*, scientifiquement parlant). Sa préparation nécessite la réunion de strictes conditions d'humidité, de chaleur, de cuisson, et un indispensable savoir-faire technique. 48h de fermentation sont nécessaires pour former des blocs de céréales complètement blancs, enveloppés des fibres cotonneuses de champignon. Les enzymes produites par le champignon ont extrait un goût sucré provenant de l'amidon de riz. Le koji est prêt à être utilisé pour réaliser les fermentations que l'on souhaite. « Le koji, c'est un peu le champignon magique qui va permettre de transformer énormément de choses en des produits différents et très savoureux ». Indispensable à la préparation du miso, le koji est aussi essentiel à la composition du saké, du vinaigre et de la sauce soja.

2 Cuire le soja

Les légumineuses choisies, ici des fèves de soja, ont trempé toute une nuit avant de cuire à gros bouillon pendant 1h30, dans une cocotte-minute ou une grosse casserole. On écume de temps en temps pour retirer la lécythine qui s'échappe et qui mousse. Hugo travaille avec un producteur bio français en région Anjou chez qui il se fournit en légumineuses. Le riz vient de Camargue, le sel marin vient de Guérande.



3 Hacher

Une fois cuites, on goûte les fèves de soja bouilli avant de les réduire en purée. Un simple presse-purée peut faire l'affaire, mais on utilise ici un hachoir à viande en raison du gros volume à traiter. Cette méthode permet d'obtenir une pâte plus lisse et homogène que celle trouvable en commerce. Elle évite également de surcuire les fèves de soja, comme ils le font au Japon. Il en résulte une pâte moins dégradée, sans grain. Son aspect lisse, plus facile à travailler, lui confère une qualité recherchée en cuisine gastronomique.

4 Peser

Nous appliquons ici une recette avec des quantités à respecter scrupuleusement. Dans notre cas, on emploie 4 volumes de Koji pour 1 volume de Soja. Le sel représente environ 10 % du volume total.



5 Mélanger

Le mélange de soja, sel et koji est brassé à la main, pour obtenir l'ensemble le plus homogène possible. Une activité qui requiert un peu d'effort physique, à laquelle se prête sans trop de difficultés cet ancien deuxième ligne de rugby (poste réservé aux joueurs les plus grands d'une équipe). La qualité de texture s'estime à force de manipulations. Si le taux d'humidité présent dans la pâte est jugé insuffisant, ajouter une faible quantité d'eau de cuisson des fèves, que l'on aura pris soin de réserver en cas de besoin.



8 Fermenter

Pour finir, on recouvre le dessus de feuilles de plastique au contact de la pâte, puis d'un tissu. On ajoute une étiquette pour dater la préparation, qui prend enfin la direction de la chambre de fermentation pour une durée de 8 semaines.



9 Déguster

MYfermentation commercialise actuellement sept misos. La gamme dite « traditionnelle » à base de soja, lupin et haricot rouge ; d'autres, plus créatifs, au topinambour, au potimarron, au pain de seigle ou encore au maïs.



Propos recueillis par
Audrey Vacher
Photos
Pierre Morel

Sarrasin
La renaissance
d'une plante vertueuse,
sa culture et sa cuisine
De Bertrand Larcher,
Louis Laurent Grandadam
et Sophie Brissaud, éditions
de la Martinière, 25€
Breizhcafe.com



BERTRAND LARCHER

« On rassure le client et on attire le talent »

Pétri de ses deux cultures, la bretonne par essence – il est né à Fougères –, et la japonaise par amour, Bertrand Larcher s'est construit un écosystème propre à ses valeurs et cela a donné les Breizh Café, puis la Maison du sarrasin, l'école internationale d'artisans crêpiers et la ferme. À 57 ans, dont quarante de métier, c'est un restaurateur accompli, humble, fier et serein malgré les effets de la crise covid, qui nous reçoit dans l'une de ses places fortes, Saint-Malo, intra et extra-muros.

À l'Atelier de la crêpe,
sur le quai Duguay-Trouin

Des évaluations ont lieu en cuisine, pour huit élèves en quête du certificat de qualification professionnelle délivré par l'école internationale du métier de crêpier, et dont les réalisations sont servies à midi au restaurant d'application. La transmission, c'est un socle fort de l'entreprise de Bertrand Larcher.

Le partage et la transmission d'un savoir-faire sont de véritables missions pour vous...

Notre profession est en danger, c'est de l'artisanat, si on ne partage pas et si on ne transmet pas, ça ne va pas aller mieux. On attire des personnes qui ont soif d'apprendre. Cent élèves l'an dernier, pour un certificat de qualification professionnelle de six semaines.

Qu'est-ce qui les attire ?

On est des passeurs de messages, on est là pour provoquer des émotions dans nos restaurants, pour respecter les traditions et le patrimoine breton, on est attachés aux matières bretonnes,

le granit, le bois, l'ardoise... et ensuite c'est l'humain le plus important. Chercher des talents qui transmettent bien. Si vous n'avez pas les bonnes personnes... Moi je crée la mise en scène, après je prends les acteurs, j'ai écrit mon histoire, je leur demande de l'interpréter et je suis exigeant. Autant qu'avec moi-même. Et si vous n'avez pas les bonnes personnes... La France n'est pas foutue, il y a encore des gens, des jeunes, qui choisissent ce métier par vocation, qui ont envie de bien faire. Avec la ferme, l'école, beaucoup de nos employés sont rassurés qu'on investisse dans des projets qui ont du sens. On a un vrai écosystème à Breizh Café. La matière première, notre propre sarrasin, on aura notre cidrerie d'ici deux trois ans, je viens d'embaucher Alexandre, un maraîcher qui va faire pousser nos propres légumes. Il calcule tout avec précision, jusqu'à la quantité de vers de terre nécessaire... Stéphane, lui, a planté tous les arbres. C'est de l'agroforesterie, un autre travail de précision. Ce projet fort plaît à mes employés et ça anime. Moi, je reviens aux sources aussi, c'est ma revanche sur mon histoire de fils de paysan. J'ai ma ferme, mes terres agricoles, l'école, qui est un socle fort de l'entreprise. On soutient une économie locale, on promeut des farines bretonnes, cultivées et transformées. Au restaurant d'application, on sert une carte simple, légumes de saison, cidre artisanal breton... On donne du sens au métier.

Intra-muros

Nous quittons le quai Duguay-Trouin, l'Atelier et l'hôtel-restaurant Otonali, flambant neuf pour l'intérieur des rem-



parts où l'on trouve le Comptoir Breizh Café, La Maison Du Sarrasin (épicerie et salon de thé) et la Galerie B-Raku, encore un lien entre ses deux cultures.

Rien qu'à Saint-Malo, vos enseignes quadrillent la ville...

Quel est le secret de votre réussite ?

Je suis un autodidacte, fils de paysans parti de rien, qui a fait de bonnes rencontres et qui fait confiance à son instinct, en sus d'être têtue (« C'est du granit, ça aussi », rigole-t-il en se frappant le front, force de Breton). Quand je sais où je vais, rien ne m'arrête. Ma première belle rencontre, c'est un ancien sommelier du paquebot France, à l'école hôtelière de Dinard, qui suscite ma passion pour le vin et le goût du voyage. J'aime bien l'idée que mes plats sains soient accompagnés de vins sains. Il y a aussi la rencontre avec ma femme Yuko, qui est japonaise et qui m'a donné envie d'aller découvrir son pays, d'apprendre une autre langue... Surtout, j'ai toujours eu envie de créer une entreprise. J'avais décidé qu'à trente ans, je serai indépendant et que j'aurai mon entreprise.

En 1996, j'ai ouvert le premier restau-

rant de crêpes au Japon, le Bretagne. On y démocratise la cuisine française à ce moment-là. Partager ma culture bretonne, mes origines... J'avais trouvé ma mission : j'étais redevenu moi-même après des années à travailler dans la restauration de luxe en Suisse. Maintenant, j'ai pris un peu de hauteur, je suis structuré, tout est fait, tout est pensé... Et pour se structurer, il faut grandir. Nous avons lancé dix enseignes à Paris, on a ouvert à Lyon, Bordeaux, et bientôt Biarritz... Si on ajoute les épiceries et Maisons du sarrasin à Fougères, où je suis né, et Saint-Malo, nous avons une trentaine d'affaires en cours. J'ai l'impression que les gens se sentent bien chez nous. On rassure le client et on attire le talent.

Comment exprimeriez-vous votre satisfaction d'entrepreneur ?

Ce que j'aime dans mes restaurants, c'est que tous les niveaux sociaux viennent y manger et sont contents de manger simple et sain. On a pérennisé le modèle au Japon. Le sarrasin, je l'ai découvert sous une autre forme là-bas, les sobas, qui ont un vrai goût de sarrasin mais pas trop fort. Les Japonais

« Je crée la mise en scène, après je prends les acteurs. J'ai écrit mon histoire, je leur demande de l'interpréter »





m'ont fait redécouvrir le sarrasin et moi je leur ai apporté une nouvelle façon de le consommer. On a des amuse-galettes, des rolls... on mange avec les doigts, ça provoque d'autres émotions, d'autres goûts et c'est notre façon de présenter «la crêpe autrement».

Le sarrasin, c'est votre combat ?

C'est la plante du futur. Elle est vertueuse. Très bonne protéine, très digeste, sans gluten, elle fleurit en 50 jours, elle est mellifère, écologique, riche en saveurs et on importe cette plante emblématique de la Bretagne à hauteur de 70% de Chine ou du Canada! Nos adresses de La Maison du Sarrasin, soulignent notre engagement à travers une gamme recherchée: farine de sarrasin bio, tuiles, biscuits sucrés, pâtes, galettes... tout au sarrasin.

Vos galettes préférées ?

J'ai été nourri aux patates et au cochon. La patate et le sarrasin, c'est super. Patate, hareng fumé, une petite crème... et la galette au chocolat, caramel au gingembre, c'est très, très bon. Sarrasin beurre, c'est extraordinaire, avec un beurre aux algues aussi.

Saint-Coulomb

Nous voici à la ferme Breizh Café, à Saint-Coulomb, au bout de la côte d'Emeraude entre Saint-Malo et Cancale...

J'y pensais très fort depuis dix ans. J'avais besoin de réaliser ce projet. J'ai trouvé le lieu il y a sept ans. L'attachement est fort. Je me retrouve dans un endroit que je fréquentais gamin : une fois par an, on venait pique-niquer ici dans un champ qui surplombait l'anse Duguesclin. Il y a treize hectares de culture ici, entre le sarrasin et plus de mille pommiers, de soixante-dix variétés, un arbre tous les 14 mètres, aucun ne se touche. On a rebâti des haies bocagères avec des essences de chez nous. C'est mon grand jardin, mon joyau, avec un puits qui existait déjà. Et on aperçoit la mer. C'est du luxe. Trois ans de travail de la terre, pour la régénérer. Il y a tout à restaurer, ça va prendre du temps mais la ferme permettra à Breizh Café de tendre vers autosuffisant. C'est essentiel pour moi. Si on veut une bonne matière première maîtrisée, c'est essentiel. Développer et encadrer la culture aussi. Ainsi, le cahier des charges qui permet jus-

tement d'obtenir de bonnes récoltes, et l'appellation Farine de blé noir de Bretagne® IGP nous est important. On indiquera les parcelles de cultures avec des panneaux Terre de sarrasin, car peu de Bretons connaissent la plante, à quoi ça ressemble en fleur... C'est pour ça qu'on est vraiment très pédagogue. Écrire *Sarrasin* va dans le même sens pour moi.

« Les Japonais m'ont fait redécouvrir le sarrasin, je leur ai apporté une nouvelle façon de le consommer »



Les saumons d'Islande sont élevés dans les eaux pures de 3 fjords au nord-ouest de l'île. Au cœur d'un environnement préservé, ils grandissent dans le plus grand respect de la nature, dans des conditions exceptionnelles, sans traitement antibiotique, sans stress. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

Marine Mandrila Gastronome sociale

Par Maryam Levy

Photos Clément Savel

Cofondatrice du Refugee Food Festival avec son compagnon Louis Martin, Marine Mandrila a réussi à faire de la cuisine un facteur d'intégration des populations réfugiées et rassembler des personnes d'horizons différents à la même table grâce à son association. Du festival culinaire à la formation professionnelle, en passant par l'aide alimentaire, Refugee Food déploie de nombreux moyens pour favoriser leur insertion et assurer la sensibilisation du grand public.

Ce qui n'aurait pu être qu'un voyage pour assouvir une « envie d'ailleurs », a donné naissance à l'une des associations les plus actives dans le domaine de l'insertion des populations migrantes par le biais de la cuisine. Tout commence en 2013, quand Marine Mandrila et Louis Martin décident de partir faire un tour du monde de plusieurs mois pour cuisiner chez l'habitant à la fin de leurs études de communication et de commerce. Vietnam, Pérou, Jordanie,

Mexique, Chine, Japon ou encore Thaïlande, le programme a de quoi faire des envieux. « *On est parti avec notre caméra, la fleur au fusil* », raconte Marine. Et si l'idée d'en faire un projet professionnel germait déjà dans leurs têtes, « *on ne s'attendait pas à ce que ça change à ce point notre trajectoire de vie* », admet-elle avec son large sourire et sa voix suave. La cuisine a toujours occupé une place importante pour ce couple de Parisiens gourmands et gourmets aujourd'hui trentenaires. « *Un lien particulier se crée lorsque l'on prépare ou partage un repas avec quelqu'un* », explique Marine, à la fois pleine de conviction, de douceur et d'humilité. « *C'était une porte d'entrée incroyable pour aller à la rencontre de toutes ces personnes et découvrir des ingrédients et des recettes des quatre coins du monde* », ajoute la jeune mère de famille au regard pétillant.

Very Food Trip

À leur retour, ils publient le livre « Very Food Trip » qui retrace leur périple et donnera dans la foulée une série

« Un lien particulier se crée lorsque l'on prépare ou partage un repas avec quelqu'un »

[Refugee Food](#)
[Refugee-food.org](#)





« Il faut utiliser la cuisine et la restauration pour faire en sorte que les gens se rassemblent, se connaissent et trouvent leur place »

documentaire diffusée sur Planète+ en 2015. Le tout, en continuant à travailler en parallèle, dans l'événementiel pour Marine et dans une boîte de cartes à puce pour Louis. C'est aussi à cette période que la crise migratoire connaît un nouveau pic, une actualité qui va marquer un tournant dans la vie du couple. *« On s'apprêtait à repartir pour cuisiner et manger chez des gens (dans le cadre de la saison 2 de la série documentaire, ndlr), tandis que dans notre propre pays, patrie des droits de l'Homme, supposée terre d'accueil et d'asile, on était très loin de l'Allemagne qui ouvrait ses frontières pour accueillir un million de réfugiés. C'est un peu en réaction à notre propre expérience durant laquelle on avait été si bien accueillis partout dans le monde, et aussi parce que personnellement je suis sensible à cette question – son père s'est exilé en France après avoir fui la dictature en Roumanie, ndlr –, qu'on a voulu commencer à faire quelque chose. »*

Ils accueillent alors Mamadou, demandeur d'asile guinéen, pendant quelque temps. En mangeant un mafé que Mamadou avait préparé, Louis a l'idée du festival : créer des moments de rencontre en cuisine entre cuisiniers français et immigrés. *« Notre premier objectif était d'essayer de faire comprendre que les réfugiés ne sont pas des parasites qui viennent profiter d'un pays, mais des personnes qui n'ont pas eu d'autre choix que de quitter chez eux. Et la France a cette tradition d'hospitalité, c'est une richesse pour notre culture d'avoir cette diversité et ce brassage. »* Parrainé par le chef Stéphane Jégo, le premier Refugee Food Festival se tient donc le 20 juin 2016, lors de la journée mondiale des réfugiés.

Formations à 360°

Depuis, le développement et l'évolution de l'association semble n'en plus finir, avec une multiplication de

nouveaux projets ces dernières années. Le festival a ainsi essaimé de manière pérenne dans treize villes en France, mobilisant près de 500 restaurants et mettant en valeur la cuisine d'une cinquantaine de pays différents. Pour ce faire, Marine et Louis sont aujourd'hui entourés d'une équipe de près de cinquante personnes, sans compter les nombreux bénévoles. Côté restauration, le Refugee Food a pris ses quartiers dans les cuisines du Ground Control, ancien entrepôt de la RATP dans le XII^e arrondissement de Paris reconverti en tiers-lieu festif et culturel. Une offre traiteur propose par ailleurs ses services pour l'organisation d'événements privés, assurant un revenu à l'association qui bénéficie ainsi d'une manne d'autofinancement intéressante.

En 2020, ils dotent le Refugee Food d'un volet formation en interne afin de permettre à des personnes qui ont le statut de réfugié d'obtenir un diplôme de commis de cuisine ou d'agent de restauration. Baptisé « Tournesol », le programme s'étale sur six mois et comprend, outre des travaux pratiques de cuisine et six semaines de stage, des cours de français, un accompagnement socio-professionnel suivi, et même des modules d'alimentation durable dispensés par Ecotable sur la saisonnalité ou les circuits courts. Une mission d'insertion professionnelle réussie, plus de 75 % des diplômés embauchés à l'issue de la formation (notamment au sein de l'entreprise Sodexo qui finance une partie de la formation).

En plus des douze étudiants de la promotion parisienne, une antenne ouvrira à Marseille en octobre prochain. *« Pour toute notre équipe, c'est par le travail que tu arrives à t'intégrer en France. Il faut utiliser la cuisine et la restauration pour faire en sorte que les gens se rassemblent, se connaissent et trouvent leur place »,* termine Marine. *« Et nous avons de jolis exemples de réussite, comme celui de Magda Gegenava, ancienne dentiste qui a son comptoir de cuisine géorgienne dans le XIX^e – ou Nabil Attar – chef du restaurant syrien Närenj à Orléans – qui cartonnent tous les deux. »* Autant de raisons qui ont mené la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire à récompenser l'action de Marine Mandrila et du Refugee Food en leur décernant le prix François Rabelais en décembre dernier.



FOCUS

La cantine des Arbustes, leur restaurant solidaire

Parce qu'ils ne pouvaient pas s'arrêter là, les fondateurs du Refugee Food Festival ont aussi ouvert un restaurant solidaire dans le XIV^e arrondissement de Paris. À La Cantine des Arbustes, chacun paye selon ses ressources : les étudiants boursiers et personnes orientées par des associations peuvent venir manger tous les jours gratuitement, certains – comme les résidents du foyer de travailleurs migrants situé juste au-dessus – bénéficieront de tarifs préférentiels à 4 euros le plat, quand d'autres payeront le tarif plein à 10 euros. Le tout, toujours avec le même souci de qualité. *« Ce n'est parce qu'il s'agit de restauration sociale ou solidaire que ça doit être bas de gamme ou moins exigeant. C'est ce qui participe à l'image des cuisiniers »,* assure Marine Mandrila. *« Nous voulons proposer un bon menu dans un espace commun favorisant la mixité sociale où tout le monde est servi de la même manière. Et si on arrive à créer des lieux où un riverain du*

quartier s'assied à côté à d'une personne en situation compliquée et qu'ils sont tous les deux bien, à manger à leur faim avec plaisir, on aura gagné une partie de nos combats. » C'est aussi à cet endroit que sont produits les 300 à 1000 repas quotidiens distribués ensuite par d'autres associations comme La Chorba ou l'Armée du Salut. *« Une grande partie de nos cuisiniers ont bénéficié de l'aide alimentaire, c'était très important pour eux de continuer à cuisiner pour des personnes dans le besoin »,* explique-t-elle. Prochaine étape pour Marine et Louis : les cuisines de la Cité du Refuge, bâtiment Le Corbusier du XIII^e arrondissement qui héberge près de 300 personnes en situation d'urgence, afin de reprendre le service de restauration à destination des personnes du centre et mettre en place une nouvelle cantine solidaire.

La Cantine des arbustes
5 rue des Arbustes
75014 Paris

GEORGIANA VIOU

« J’ai voulu faire un livre qui me ressemble »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher
Photos
Claire Gaby

Elle porte l’un de ses chapeaux, qu’elle a fort beaux, qu’elle ne quittera pas de la journée. Georgiana Viou, tout sourire, nous reçoit dans la cour de réception de l’hôtel Margaret Chouleur, écrin de son Rouge, table étoilée qu’elle compose avec le terroir gardois, la cuisine méditerranéenne, des saveurs d’ailleurs et beaucoup d’elle-même. Les bibliothèques, latérales de l’hôtel, regorgent d’ouvrages à dominante nimoise, mais la cheffe est venue avec un cabas bien garni...

Racontez-nous votre rapport au livre...

Je ne sais pas dire quel a été mon premier livre... J’ai commencé par les Bibliothèque Rose, puis Verte, les Agatha Christie, Astrapi, Okapi, J’aime lire et ensuite tous les classiques de l’école quoi... Et les romans-photos de Nous Deux aussi. Plus tard, j’ai beaucoup lu tout ce qui est en lien avec l’esclavage. Avant je pouvais lire deux, trois livres par jour. Aujourd’hui, c’est plus dur de trouver le temps. Mais j’aime la présence des livres, l’odeur du papier.

Y a-t-il des ouvrages récents qui vous ont marquée alors ?

Les Chroniques de Jérusalem, de Guy Delisle, un ouvrage de chez Actes Sud, un auteur nigérian... un Agnès Martin-Lugand, offert par ma fille, *L’art de nourrir*, de Bruno Verjus... J’aime beaucoup sa plume, j’aimerais bien pouvoir m’exprimer comme lui. Et celui-

là, *Batouala*, le dernier bouquin que j’ai acheté et qui n’a rien à voir avec la cuisine mais avec le colonialisme, du prix Goncourt 2021 René Maran.

Vous lisez à quel moment et vous allez musarder où ?

Chez moi. Au calme. Je ne peux pas lire à la plage par exemple, dans tout ce brouhaha. Et j’aime bien avoir un dictionnaire à côté. Je n’ai pas encore le réflexe Google ! À Marseille, je vais à Maupetit sur la Canebière, aux Arcenaulx aussi. Et à l’Odeur du temps, des libraires formidables.

Qu’est-ce qui vous a donné envie d’écrire des livres ?

Le premier, c’était une commande d’édition, je sortais de Masterchef (en 2010). Pour *Le Goût de Cotonou*, je suis partie du postulat qu’au Bénin, il n’y avait pas encore de livre de cuisine. Encore moins sur les cuisines par régions du pays. Je n’aime pas l’uniformisation en général et pas bien les livres qui se ressemblent. J’ai voulu faire un livre qui me ressemble, et c’est comme ça qu’est né *le Goût de Cotonou*. Il y a des anecdotes et des recettes qui ont bercé mon enfance, c’est très personnel.

Votre prochain livre, vous y pensez ?

J’aimerais poursuivre ma découverte des régions du Bénin. Du centre au Nord, que je ne connais pas.



Ses 3 livres-clé

Le Goût de Cotonou. Ma cuisine du Bénin, Ducasse Édition, 2021. Textes de Mayalen Zubillaga, photographies de Maki Manoukian

« Ça m’a coûté, comme un accouchement... en énergie, avec le covid, il a failli ne pas voir le jour. Je suis fière de ce beau livre. Il ne caractérise pas ma cuisine, mais c’est un peu de moi. Il me tient à cœur de restituer le patrimoine culinaire du Bénin. »

La Gloire de mon père, Marcel Pagnol, Grasset, 2004

« C’est mon premier contact avec Marseille quand j’étais gamine. Me retrouver sur la terre de Pagnol, ça veut dire quelque chose pour moi. »

Astrance, livre de cuisine, de Chihiro Masui, Christophe Rohat et Pascal Barbot, illustrateur : Richard Haughton, éditions du Chêne, 2012

« Sans doute l’un des livres qui m’a le plus marquée, a rassuré la cuisinière que je suis. Il y dit que faire un livre de cuisine avec des recettes, ça n’a pas de sens parce que le même produit n’a jamais le même goût puisqu’il n’est pas cuisiné dans des conditions similaires. Je partage cet avis-là, comme beaucoup de chefs. »

Rouge -
Hôtel Margaret
Chouleur
6 rue Fresque
30000 Nîmes

Les Hauts-de-France en 5 friteries

La baraque à frites est un incontournable des Hauts-de-France, où de bonnes frites sont préparées, par des frituriers, dans une petite maison, parfois à 4 roues. Deux bains de blanc de bœuf, impérativement, un filet de vinaigre et une belle pincée de sel et vous obtenez une portion de frites incomparables. La région regorge d’adresses, on vous en a sélectionné cinq.

Par Sublimeurs*

*Sublimeurs est un collectif d'acteurs de la gastronomie responsable dans les Hauts-de-France. Il fédère aujourd'hui plus de 150 chefs, producteurs et artisans, engagés pour le bien manger et attachés à proposer des produits locaux et de qualité. 87 rue Nationale, 59000 Lille Sublimeurs.fr



La Friterie Mestré

305 rue Léon Gambetta, 59000 Lille
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir / le dimanche midi
@friterie.mestre – 09 50 83 95 93

À deux pas du marché de Wazemmes, la Friterie Mestré met tout le monde d’accord. Aux manettes, Aurèle Mestré, qui a tout plaqué pour ouvrir une friterie traditionnelle du Nord, et travaille dans les règles de l’art : produits frais et locaux, cuisson à la graisse de bœuf non raffinée, portions généreuses... Ici, tout est réalisé sur place et c’est bien ce qui fait le succès du lieu. C’est tout l’esprit du Nord qui est à déguster chez Mestré. En plus d’être le paradis de la frite, on y trouve de la bière, des sauces maison et bien sûr une large gamme de croquettes, elles aussi maison.
2-6 € la portion



La Ch’tite Frite

1057 Route d’Arras, 59554 Raillencourt-Sainte-Olle
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir / le dimanche soir
03 27 79 56 45

À quelques kilomètres au nord-est de Cambrai, dans la vallée de l’Escaut, on retrouve Philippe Meriaux, fraîchement reconverti dans la restauration après une carrière en menuiserie, et toute son équipe qui fabriquent les « meilleures frites de France » 2020 : cuites dans de la graisse de bœuf en deux fois pour obtenir la texture parfaite. À partir de la bintje, ils font des merveilles et ne se contentent pas simplement de la traditionnelle association frite-saucisse. De nouveaux sandwichs sont constamment proposés.
4 € la portion



La Frite à Dorer

59 rue Obert, 59118 Wambrechies
Ouvert du lundi au dimanche, midi et soir (sauf le dimanche midi)
03 20 47 03 18

Élue à trois reprises ces onze dernières années « meilleure friterie de France », La Frite à Dorer en a sous la pédale ! À la tête de cette adresse incontournable de la métropole lilloise, David Fontaine, qui, après un long parcours dans la restauration a décidé de se lancer dans la frite et s’affairer dans plusieurs friteries de la région, avant d’ouvrir sa propre adresse en 2011. Selon lui, la clé de son succès : des frites fraîches, cuites dans de la graisse de bœuf filtrée quotidiennement, et servies en quantités généreuses, sans oublier l’accueil chaleureux des clients qui fait toute la différence. Une longue file d’amateurs attend régulièrement devant cette baraque à frites, le long de la route, tous avides de repartir avec leur barquette de frites, bien dorées à l’extérieur, moelleuses à l’intérieur.
2-4 € la portion



La Friterie Mustang burger

Avenue Flöha, 62680 Méricourt
Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir / le mardi et dimanche soir
06 63 44 91 57

À deux pas de Lens, Perrine et Serge Édouard ont installé leur baraque à frites, un ancien mobil-home, dans un cadre unique. Face au terroir, décor ô combien représentatif du territoire, ils proposent non seulement des frites terribles, mais aussi des burgers et pour les puristes, une carbonnade flamande.
3-4 € la portion.



Chez Delphine

2 Rue de la Citadelle, 59400 Cambrai
Ouvert du jeudi au dimanche, midi et soir
03 27 73 09 95

En plein centre-ville de Cambrai, c’est Chez Delphine qu’il faut aller pour se régaler d’une bonne frite maison. Delphine Soufflet et son conjoint Freddy ont succédé à Géry, le père de la gérante, qui a ouvert cet établissement il y a une vingtaine d’années. Adresse aujourd’hui reconnue et fréquentée par de nombreux habitués, Chez Delphine est le lieu parfait pour se régaler d’une bonne frite selon la tradition régionale, sans oublier les différents sandwichs, burgers et pizzas.
2-3 € la portion



Agence Camille Carlier Conseil

La com à cœur

Par Audrey Vacher
Photos Nicolas Villion

Gérer l’image de chefs et de restaurants, c’est un métier. Qu’a embrassé Camille Carlier, toute seule, en 2008 quand elle fonde son agence à Lyon. Quinze ans après, l’enthousiasme n’a pas varié, le portefeuille s’est étoffé, et la fraîcheur, elle l’entretient avec sa jeune équipe, 100 % féminine.



L’image. Un sujet qui occupe le quotidien et les pratiques des chef.fe.s contemporain.e.s à l’ère du digital. Si la tendance est au « chef qui gère lui-même ses réseaux », la plupart, quand ils en ont la conviction et les moyens, confient leur image à une agence de communication. Certaines opèrent plus largement dans les secteurs du tourisme, du sport, du luxe, de la mode, de la beauté, des médias et de la décoration en sus de ou en lien avec la gastronomie. Chez Camille Carlier, à Lyon, on se concentre sur la gastronomie et les métiers de bouche, et elles sont quatre à s’occuper d’une grosse quinzaine de « clients » choisis, essentiellement des chef.fe.s. « La petite structure, c’est un choix, nous dit Camille, par rapport à la vie qu’on veut mener. Je veille à préserver l’ambiance et l’équipe et ça permet la transversalité que je propose. » La vie, rue Fernand Rey, à côté de la jolie place Sathonay à Lyon commence rituellement par un point d’information global qui permet au quatuor d’exprimer de façon optimale son savoir-faire : la communication à 360°. Comprendre : via tous les canaux possibles. Elles s’entraident toutes sur tous les clients pour tous les supports. Ce matin-là, au menu : les ouvertures en série dans les Flandres de Florent Ladeyn, la gestion des Apothicaires de Ludovic et Tabata Mey, qui vont déménager du 6^e arrondissement lyonnais, la viralité du Happy croûte, inspiré de l’happy hour (-15 % de 16 à 17 heures, sur tous les produits) chez Sibilia, la nouvelle collection du pâtissier Sébastien Bouillet. – « Les Apo, je ne veux pas

communiquer sur la fin de quelque chose mais le début d’autre chose »... – « Pour Flo (Ladeyn), on ne connaît pas les dates, mais on est sûres que c’est dans trois semaines... » À partir de début avril, le chef « terroiriste » passait un grand pas : quatre nouvelles adresses après Bloempot et Bierbuik à Lille. Trois Bierbuik, au food court Grand Scène en plein centre de Lille, à Béthune, et à Marcq-en-Barœul, en mode guinguette à la Friche Gourmande ; et à Bruxelles, Klok, qui régale du matin jusqu’au soir, non loin de la Grand Place. La coordination avec Florent Ladeyn est nécessaire : si elles gèrent les réseaux sociaux des Bierbuik et Bloempot, le chef s’occupe seul de ceux de l’Auberge du Vert Mont, à Boeschepe. Le communiqué de presse doit partir dans la journée, l’excitation est palpable devant l’audace de l’entreprise du Flamand.

La team
Aux manettes, Camille définit les stratégies en relations presse et suit tous les dossiers. Avec encore plus de méthode depuis qu’elle a structuré son équipe, et décidé de se faire accompagner d’un coach en Process Com, qui l’aide, pour faire court, à se « protéger et protéger les filles de la charge émotionnelle de notre métier, notre activité », chronophage et énergivore. « La communication c’est être à l’écoute de quelqu’un et l’accompagner. Ce ne sont pas nos restaurants, mais la relation fait qu’on prend tout à cœur. » « On », ce sont, par ordre d’apparition à l’agence, Pauline Ramuz, Alexandra Battut et Alice Populus. Pauline, pétillante jeune

trentenaire, cuisinière passionnée, a été embauchée après deux stages en 2014 pour épauler aux relations presse... Et soudain, Camille se rend compte : « Je suis restée 8 ans toute seule tout de même ! » Alexandra, 29 ans, prend en charge le digital et la communication visuelle (créations graphiques et contenus photo et vidéo) après un contrat d’alternance en 2017 – « Alex, elle a beaucoup de talent pour capter les émotions, les gestes, l’humain... Et pour d’autres visuels plus spécifiques, je travaille avec d’autres photographes » – ; et Alice est venue consolider l’équipe et renforcer les relations presse l’an dernier. Sa timidité naturelle s’est beaucoup détendue depuis son arrivée. Il faut dire que l’atmosphère de travail et le tempérament de ses collègues y sont pour beaucoup : il y a très peu d’éclats ici, sinon de rire. « Leur point commun ? Elles ont de l’empathie », résume la patronne.

L’écurie
Que ce soit avec « ses chef.fe.s » ou « ses filles », Camille applique la même méthode : « Je travaille avec beaucoup de franchise, mais dans le respect de l’évolution de la personne. La plupart de mes clients sont là depuis dix ans... » « Tous mes choix sont guidés par l’émotion, leur cuisine et les valeurs qu’ils portent », nous dit-elle. Dans l’écurie Carlier, on demande le plus fidèle client : Jean Sulpice. L’émotion pour Jean Sulpice la prend à Deauville en 2006, en découvrant sur la scène du festival Omnivore, le chef, alors à l’Oxalys de Val Thorens, aujourd’hui sur les bords du lac d’Annecy en son Auberge du Père Bise. « J’ai su tout de suite que je voulais accompagner celui-là », confie-t-elle. Ce qu’elle a fait quand le Savoyard est descendu tout transformer au Père Bise... « Aucun de mes clients ne se ressemble, il faut donc s’adapter à leur fréquence. » Celle d’un Florent Ladeyn n’ayant rien à voir avec celle d’un Joseph Viola, institution lyonnaise, ou d’une Naïs Piroillet et un Davy Tissot sur la route de la finale du Bocuse d’Or, par exemple. « J’ai appris à faire beaucoup de choses avec eux, on grandit ensemble. Sébastien Bouillet a 4 boutiques quand je commence à m’occuper de lui, aujourd’hui il en a 12. »



2008

« Je crée la boîte en mars, après un changement de vie et la naissance de mon fils. J’ai vécu des managements différents dans l’édition culinaire avant de quitter Paris pour Lyon... J’avais envie de mettre en place des valeurs auxquelles je crois, c’est-à-dire apporter au lieu de servir. Faire différemment. Et me prouver à moi-même que je pouvais le faire. Je voulais mettre du sens dans ce que je fais. Avant, j’étais dans la productivité, je voulais plus d’accompagnement. »

360°
La communication à 360° est une technique consistant à utiliser tous les canaux disponibles pour optimiser la visibilité du client, entre supports traditionnels (presse écrite, spots publicitaires audiovisuels, affichages...), lors ou à l’occasion d’événements et manifestations (salon, foires...) et désormais tous les outils du numérique.

Lyon
« J’ai mis beaucoup de temps à avoir un client lyonnais, quatre personnes me mettent le pied à l’étrier. Jacotte Brazier, croisée quand j’étais dans l’édition à Hachette, qui me présente Sonia Ezgulian, qui me fait rencontrer l’éditeur Stéphane Bachès et l’ancien directeur du Michelin France, Jean-François Mesplède. » Via son réseau des temps éditoriaux, elle entend parler du Top Chef Grégory Cuilleron et du restaurant Cinq Mains à Lyon, qui devient son premier client local.

15

Comme le nombre de clients fidélisés depuis 15 ans par Camille Carlier. Parmi eux, pas mal de Lyonnais (Tabata et Ludovic Mey, Sébastien Bouillet, Joseph Viola, Grégory Cuilleron, Floriant Rémont, la Maison Sibilia, Food Traboule, la Team France du Bocuse d’Or, l’Abbaye de Collonges, centenaire en 2024...), Jean Sulpice en Savoie, Serge Vieira dans le Cantal, ou encore Florent Ladeyn dans le Nord.

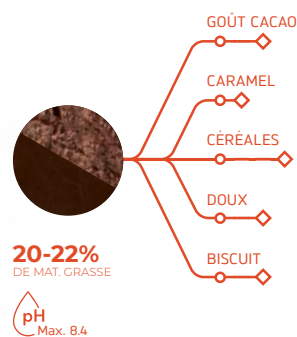


EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Bluffante !

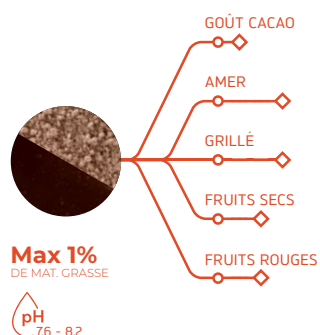
Découvrez la gamme PERFORMANTE
de CACAO BARRY® : 2 poudres de cacao
aux caractéristiques exceptionnelles.

DÉCOR CACAO



**Une propriété hydrophobe
exceptionnelle.**

Plus besoin de re-saupoudrer !
Elle reste sèche et mate
plusieurs jours !
Idéale pour vos tiramisus.



**Une poudre à seulement 1%
de matières grasses.**

Idéale pour les recettes à base
de blancs d'oeufs. Elle apportera
légèreté et homogénéité.



www.cacao-barry.com
@cacaobarryofficial

**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
Maryam Levy
Les Sublimeurs
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Franck Juery
Pierre Morel
Clément Savel
Claire Gaby
Nicolas Villion

ILLUSTRATEURS
Marta Signori
Erwann Terrier

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Stipa Networks
sur des papiers Munken
Print white 115 g 1.5
et Fedrigoni Sirio Color
Limone.
Juin 2023



TRANSGOURMET



SIRH/4 OMWVIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

