

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#21



« On apprend vraiment que grâce au savoir-faire de quelqu'un qui nous montre les bons gestes », nous dit Benoît Castel, boulanger-pâtissier et désormais épicier sur les hauteurs de Ménilmontant à Paris. Oui, d'ailleurs, savez-vous chiqueter ? Chiqueter, vous savez, c'est faire de légères incisions sur le bord d'une pâte avant cuisson. Quand c'est une finaliste du championnat du monde de pâté croûte qui vous l'apprend, avec trucs et astuces, ça change tout. Qu'apprendrez-vous d'autre dans cette édition ? Que le verjus de Frédéric Bourgoïn se décline en cuisine. Que Christophe Adam a arrêté de compter le nombre d'éclairs qu'il a créé depuis 2007. Que le livre préféré d'Alessandra Montagne n'est pas un livre de cuisine et comment Stéphane Manigold, patron du groupe Eclore, gère ses « artistes », autrement dit les chefs de ses restaurants. Bonne lecture

La rédaction

#21

SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Noisette
chocolat lait de
Christophe Adam
p. 6

SCAN
Dalia Group
p. 8

**UN PRODUIT /
UN CHEF**
Bourgoïn Verjus /
Anthony Carballo
(La Nauve, Cognac)
p. 10

LE GESTE
Le chiquetage,
avec Emeline
Aubry
p.14

**LE GRAND
ENTRETIEN**
avec Stéphane
Manigold (groupe
Eclore)
p. 16

PORTRAIT
Benoît Castel
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Alessandra
Montagne
(Nosso, Paris)
p.26

SÉLECTION
Tables
mono produit
p. 28

PAROLES DE PRO
Business
of Bouffe
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 Moules de bouchot

Sac de 5kg

Code: 237802

Dans le Cotentin, à Gouville-sur-mer, depuis 1968, la famille Godefroy bichonne sur des bouchots des moules sans sable ni parasite, de taille moyenne à la chair orangée typique des Bouchot, sous leur marque, La Perle Fine. Bouchot, contraction du gaélique «bout» (clôture) et «chaout» (bois), désigne les pieux en bois autour desquels des cordes de naissains sont enroulées pour 10 à 18 mois, le temps de devenir des moules certifiées d'un critère de qualité qui garantit un taux de chair, un élevage d'au moins six mois et une traçabilité de

la naissance au point de vente. Une technique découverte par accident par un Irlandais qui pensait récupérer des oiseaux en posant des filets sur des pieux et remarqua que des moules s'y accrochaient.



2 Tome des Bauges AOP de Savoie

Transgourmet Origine

Pièce de 1,4 kg
Code: 302037

À 1400 mètres d'altitude, dans le massif des Bauges en Savoie, des vaches de race Abondance paissent dans les alpages de l'Arclusaz une herbe exceptionnelle qui donne le lait transformé en tome AOP 700 mètres plus bas à la Compote-en-Bauges. «C'est un fromage familial élaboré par les fermiers et qui n'était pas destiné à la vente, mais avec le temps il s'est transformé en un produit haut de gamme», rappelle Patrick Petit, fromager, affineur de tome des Bauges. Cette tome se reconnaît à ses dimensions

- 3 à 5 cm de hauteur pour 20 de diamètre - et à sa croûte grise, parfois fleurie. Au goût rustique de noisette, ce fromage à pâte pressée non cuite bénéficie d'un affinage manuel traditionnel pour une texture fondante et souple. Le fruit de six semaines d'affinage, passées à raison de deux ou trois retournements et frictions des tomes.



3 **Pigeonneau royal nu**

Non éviscéré avec tête et pattes	Pièce de 540/600 g x 8 Code: 998664
-------------------------------------	--

Élevé dans la pure tradition par quelques familles dans la région de Maulevrier, en Pays de la Loire, ce pigeonneau grandit dans des volières en semi-plein air. À sa naissance, il est exclusivement nourri au « lait de jabot », lactation produite par les pigeons mâles et femelles, très riche en protéines et en lipides. Du dixième jour à l'âge adulte, l'alimentation du pigeonneau intègre progressivement des céréales broyées pour se terminer avec des grains entiers : 80 % de blé et de maïs et 20 % de compléments à

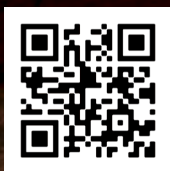
base de céréales, vitamines et minéraux. Pour élever une nichée de deux pigeonneaux de 500 grammes en moyenne, pas moins de sept kilos de céréales sont nécessaires. Toute l'attention portée à l'élevage du pigeonneau permet d'obtenir une volaille d'exception, à la chair rosée et aux saveurs giboyeuses.



4 **Girolles**

Champignon des bois commun en Europe et dans d'autres parties du monde, reconnaissable à sa couleur jaune safran, la girolle (*Cantharellus cibarius*) se cueille entre les mois de mai et novembre, dans les bois et sous-bois, sous les feuillus, auprès de chênes, châtaigniers, hêtres et autres conifères. Une belle girolle se reconnaît à ses chapeau et pied fermes et sans tâche. Au toucher, elle doit être sèche et veloutée. Pour la nettoyer, il faut brosser délicatement ou essuyer avec un linge humide, après avoir coupé le pied terreux et les parties abîmées. Les girolles ont une

chair ferme, aux délicats arômes de fruits à noyau. Elles s'apprécient simplement poêlées, seules, ou accompagnées d'autres variétés de champignons dans une « forestière ». L'ennemi de la girolle ? Une cuisson trop longue et à feu vif.



EN SAVOIR PLUS
SUR NADIA SAMMUT
EN VISIONNANT LE FILM



CRÉER UN MONDE AU GOÛT MEILLEUR

De l'eau, du sel, du levain naturel et de la farine fraîchement écrasée dans notre moulin.

Une expérience gustative inédite créée par Nadia Sammut, cheffe étoilée à l'Auberge de la Fenièrre dans le Luberon.

Notre pain vivant est cuit individuellement dans un sachet de papier cuisson pour éviter tout risque de contamination.

**Produits de meunerie, pâtisserie et boulangerie,
bio, vegan, sans lactose, sans œufs et sans gluten
disponibles exclusivement chez Transgourmet**

Pour un projet de valeur commune

La charte Kom&Sal

Respecter le travail du sol

Diversifier la culture

Respecter les cultivateurs
paysans agriculteurs

Rémunérer au prix juste

Transformer avec conscience
et élaborer une politique zéro déchet

Recycler

Respecter les collaborateurs
Kom&Sal

Ne faire aucune ségrégation

Faire évoluer notre emballage vers
quelque chose de toujours
plus durable

Avoir zéro trace de gluten
de lactose dans nos laboratoires



TRANSGOURMET

L'éclair noisette chocolat lait de Christophe Adam

Par Audrey Vacher
Photos Ava du Parc



On a rendez-vous par un grand matin d'été frisquet entre deux épisodes caniculaires, quartier de la Bourse à Paris, avec le «génie des éclairs», dans son premier coffee shop parisien rue Montmartre.

Son interprétation du snacking chic, où le décor est signé (carreaux bleus, bois blond, suspensions végétales, mur d'épicerie et livres...), les cafés sélectionnés, les boissons gourmandes et originales et les pâtisseries créatives, à tout moment de la journée. Le sourire, accrocheur, est là à peine assombri par la mine fatiguée de l'entrepreneur infatigable à la veille de partir en vacances, son téléphone n'arrête pas de tintinnabuler, et pourtant il nous consacre sa matinée, le plateau d'éclairs déjà dégainé pour la séance photo. «Vous en êtes au combienième avec celui-là ?» lui demande-t-on. «Euh, j'ai arrêté de compter.» Christophe Adam serait-il blasé ? C'est qu'il en a aligné des cylindres de pâte à choux aux goûts

francs et aux associations de saveurs et couleurs pop depuis le tout premier... au siècle dernier. L'un de ses nombreux livres, sobrement intitulé Eclairs, en répertoire 200, mais on est loin du compte.

Expérience

Christophe Adam, 50 ans révolus aujourd'hui, découvre la pâtisserie lors d'un stage de cuisine à 15 ans dans sa Bretagne natale, à Quimper. Le Landivisien persévérera jusqu'au CAP, qui le mènera ensuite un an et demi à Londres chez les frères Roux, pâtisseries à étoiles. Le goût du voyage, un truc typique de Finistérien, le mène à effectuer son service militaire dans la Marine. À son retour, il intègre les cuisines du Crillon, période Christian Constant, Christophe Felder et Laurent Jeannin – rien de moins –, au Beaurivage Palace à Lausanne, en Suisse... En 1996, il intègre la maison et y passera 15 ans, pendant lesquels son passeport se couvre de tampons internationaux, pour aller ouvrir et gérer des boutiques dans le monde entier. Il grimpe tous les échelons à partir de ce premier éclair, à l'orange et aux couleurs vives – tandis qu'une pâtisserie haut de gamme à dominante pastel sévit alentours –, qu'on lui demande de créer en 2002 pour la boutique de New York, jusqu'au poste de directeur de la création. Les ferments de son projet personnel s'y développent jusqu'à maturation.

Éclair de génie

Jusqu'à ses 39 ans. Nous sommes en 2007 et il peut enfin se lancer dans l'aventure Eclair de génie, assuré, avec son associé Charles Lahmi, de pouvoir la faire à son image : un mono produit avec des produits frais, sans congélation, préparés de façon

artisanale. Tout au plus intègre-t-il une machine qui dresse les choux, le reste est du fait main et maison. Deux labos, 24 points de vente en France et dans 7 pays, en charge de près d'une centaine d'employés, plus d'un million d'éclairs par an sortis à Paris... C'est une affaire qui marche. Et qui sait, grâce à son actionnaire prestigieux, le groupe Barrière, un jour peut-être des éclairs de génie dans leurs établissements hôteliers ?

Best-seller mondial

Pour se présenter à cette Revue, il a choisi un «banger» : le Noisette chocolat lait. «Celui-ci, quel que soit le pays, il cartonne. Sauf à Dubaï. Là-bas, ils sont dingues du tiramisu.» Mais le best-seller mondial demeure l'éclair mascarpone-caramel beurre salé. L'exigence de Christophe Adam c'est que le goût du produit mis en avant ressorte. Qu'il soit frais et que le décor soit en accord avec ce que l'on mange, en lui apportant de la brillance ou du croquant.

La dégustation

Ici, la noisette, du Piémont, est superstar, dans un crémeux peu sucré qui cache des tronçons de feuilletine pralinée, surmontée d'une ganache montée au chocolat blanc et tenue par deux plaquettes de chocolat au lait. Une petite feuille d'or posée sur une noisette et la promesse est respectée. Un petit nuage de douceur, du croquant, de saison.

Adresses principales

L'Éclair de génie

14 rue Pavée, 75004 Paris

Galleries Lafayette Gourmet

35 Bd Haussmann, 75002 Paris

L'Éclair de génie Café

122 rue Montmartre, 75002 Paris

LA COMPOSITION

- ❶ Chou
- ❷ Crèmeux noisette
- ❸ Feuilletine croustillante
- ❹ Plaquette en chocolat au lait suisse
- ❺ Noisette brute
- ❻ Pastille en chocolat au lait



Dalia Group Vive Levant à Paris

Par Hannah Benayoun
Illustrations Marta Signori

Entre la rue Montmartre à Paris et rue du Chemin Vert, s’agit l’âme du Levant. Chez Dalia, cantine levantine où il fait bon rompre le pain en équipe, et Jolia, restaurant plus intime où l’on goûte le Moyen-Orient. Deux restaurants qui se tiennent par la main et qui sont réunis dans Dalia Group, imaginé par Benjamin Cohen. Ce passionné de cuisine orientale grâce à sa famille, est passé professionnel dans le domaine en imaginant deux lieux très gourmands, qui ont su emballer les 25-35 ans.

Une idée solide et un Covid plus tard...
«Je ne viens pas de la restauration, j’avais une autre vie et une autre carrière. C’est une reconversion professionnelle», table d’emblée le fondateur du groupe, Benjamin Cohen. Bien avant le covid et les décrochages professionnels qui ont suivi, il sent déjà que le vent doit tourner pour lui et imagine un lieu de partage où la cuisine méditerranéenne moderne prendrait ses quartiers, à Paris. Début 2020, il esquisse les contours avant que tout ne ferme. Pas découragé, il continue d’imaginer à plein temps, l’allure de sa future table levantine.
«À cette époque, il n’y avait pas encore une offre pléthorique.»
Le premier établissement, Dalia, nécessitera 6 mois de travail acharné, de tests, une histoire de groupe écrite par une équipe en cuisine qui livre la première carte de sa cantine méditerranéenne ultra conviviale, en juin 2021. Deux ans plus tard, en 2023, Dalia est un vrai succès, si bien qu’en février dernier, naissait Jolia, la noctambule, une structure plus feutrée.

Dépasser le Tigre et l’Euphrate
La pandémie digérée, Dalia Group a fleuri presque instantanément. Un site internet qui fédère les deux restaurants, des réseaux sociaux costauds, et une expansion presque express qui ne gâte ni le résultat ni le message original, qui a pour avantage de ne pas être écrasé par un storytelling trop compliqué.
«Nous avons réussi à créer cette clientèle de quartier, très importante, pas uniquement un lieu instagrammable où les gens font trois stories et ne reviennent jamais. Ils viennent et reviennent. Nous avons reçu environ 4 000 clients depuis ces quatre mois, dans les deux restaurants.»
Une fidélité qui renforce l’esprit de partage ardemment défendu par la marque. Depuis 2020, l’offre food méditerranéenne s’est renforcée à Paris. Benjamin Cohen reste rationnel : «Je pense que la question de concurrence en restauration n’est plus pertinente, c’est très concurrentiel, il y aura toujours de la place si l’offre est qualitative, le service est sympa, on voit ceux qui sont sur le même créneau d’un bon œil.»
Et si la cuisine explorait un autre coin ? «On a encore beaucoup à faire sur la Méditerranée orientale, on regarde ce qui se fait, la Grèce notamment, mais nous n’irons pas sur l’Italie, il y a une vraie distinction». Quitter Paris, pourquoi pas ? En toute logique, Benjamin Cohen envisage le Sud comme prochaine étape si tout se passe bien... Marseille ? À explorer.

LE FONDATEUR



Benjamin Cohen

Après avoir travaillé dans un fonds d’investissements destiné aux start up, c’est en 2020 que Benjamin Cohen, 28 ans aujourd’hui, embrasse l’envie de créer son propre projet culinaire. L’idée d’un restaurant d’inspiration méditerranéenne et orientale était presque une évidence : «La cuisine levantine est tout simplement celle que j’ai toujours connue». Pour parfaire sa connaissance, il sillonne plusieurs pays et boucle son apprentissage avec un CAP Cuisine et enchaîne les boulots en cuisine pour être sûr de savoir où il met les pieds. Comme rien ne se fait jamais seul, il décide de s’entourer d’une bande cousue-main et confie l’élaboration des cartes au chef Steve Zylbersztejn.

.....

« Nous avons réussi à créer cette clientèle de quartier, très importante, pas uniquement un lieu instagrammable où les gens font trois stories et ne reviennent jamais. »

LES TABLES

Jolia

123 Rue du Chemin Vert, 75011 Paris
Ouvert 7j/7

Style : **fine dining**

Clientèle : **foodies et clients du quartier**

Brigade : **10 personnes**

Capacité : **60 couverts le midi**

et 120 le soir

Création : **2023**

TICKET MOYEN

32 € HT



Dalia

93 Rue Montmartre, 75002 Paris
Ouvert 7j/7

Style : **cantine**

Clientèle : **foodies et clients du quartier**

Brigade : **18 personnes**

Capacité : **120 couverts le midi**

et 180 le soir

Création : **2021**

TICKET MOYEN

32 € HT

EN CUISINE



Le chef

Steve Zylbersztejn

Franco-Israélien, ex-chef exécutif de Magniv à Paris et de Dalia, passé par Hong Kong et auprès d'Alain Senderens ou encore Jérôme Banctel).

La cheffe pâtissière

Chen Zikry

Israélienne, ex-Balagan, également aux manettes sucrées à Dalia.

Le Must

À la carte de Dalia et Jolia trône la brioche faite maison, brossée à l'huile d'olive et fleur de sel, servie tiède avec des mezze. Pain Dalia ou Malka bread, ce best-seller de la maison est dégusté en début de repas avec un cocktail, et les accompagnements continuent d'être déclinés au fil des semaines. On accommode la brioche avec un tahini sumac, des mélanges de piments, du zhoug...







VERJUS BOURGOIN-COGNAC /
ANTHONY CARBALLO (LA NAUVE, COGNAC)

Acide trip

Une demi-heure de route sépare Frédéric Bourgoïn et le chef des tables de la Nauve, Anthony Carballo. En voisins bon vivants, ils se connaissaient mais beaucoup moins bien que depuis cette rencontre dans le Cognacais autour du verjus.

Texte et photos Florian Domergue

Bourgoïn Cognac
14 rue du Puits, 16290
Saint-Saturnin
Bourgoincognac.com

Notes et la
Brasserie des Flâneurs
Hôtel La Nauve
12 rue de la Nauve, 16100 Cognac
Almae-collection.com/lanauve

Commencer une journée par un petit tour dans le Peugeot D4B du grand-père de Frédéric Bourgoïn, il n'en fallait pas plus pour que cette rencontre avec le chef de la Nauve à Cognac, Anthony Carballo se présente sous son meilleur jour. Le sourire enfantin du chef accroché à son visage en étant la plus belle preuve. Et, quoi de mieux pour saisir l'essence du Verjus made in Bourgoïn-Cognac que cette escapade au cœur du vignoble familial ? Entouré de ses pieds d'ugni blanc, cépage connu pour son acidité et indissociable du Cognacais, Frédéric fait le point sur l'origine de son verjus.

Voisins curieux

« Depuis mon arrière-grand-père, on a toujours produit du cognac. » Un bon deal à la fin des années 1980, notamment grâce à la demande japonaise, mais qui va connaître un coup d'arrêt, avec la crise financière du pays du soleil levant au début des années 1990, qui mettra les Charentes à genoux. Les structures viticoles de la région passent de 33 000 à 4 300 en quelques années. « À ce moment-là, j'ai vu mes parents galérer et, en étant témoin de ça petit, je me suis dit que si on arrivait à mieux ventiler nos produits, ça ne serait pas plus mal. » L'adulte qu'il est devenu produit ainsi du verjus et aussi du sirop de sucre de raisin et de l'huile de pépins... de raisin évidemment. Pour Anthony, originaire du Tarn-et-Garonne, cette classe champêtre est une véritable messe. « C'est fabuleux de découvrir l'histoire des produits qu'on travaille. »

Dans la maison familiale qui héberge trois générations, et quelques chats, nous continuons le tour du propriétaire. Au niveau des pressoirs, on retrouve le papa qui se rappelle lui aussi des heures

« On avait besoin d'un élément pour casser le gras du foie et le sucre des fruits, donc on a rajouté le verjus qui tranche avec son acidité »



noires du cognac et s'inquiète de la part toujours plus importante de la tequila sur le marché américain et donc de la baisse des ventes de l'alcool du coin. «*Il suffit que les Indiens s'y mettent, pour que le marché reparte*», s'amuse Frédéric avant de nous détailler la production de verjus. Presser le raisin, l'épépiner, débourber avec un système de canne courbée puis soutirer au fur et à mesure de la demande une partie 300 hectolitres produits annuellement pour la mettre en bouteille. «*Pour que le jus ne s'oxyde pas, on crée un chapeau de gaz lourd qui empêche le liquide d'être en contact avec l'oxygène*.» La partie trouble du jus, la lie, sera réutilisée en distillation en compagnie du vin de chauffe.

Un passage par l'atelier dégustation plus tard, et un trajet de 30 minutes cette fois, et Anthony nous accueille dans la magnifique bâtisse de la Nauve, une ancienne distillerie, où le chef officie depuis le début de l'été.

Nuances de verjus

Couteau en main, débitant les cerises qui viendront intégrer son plat, le Tarnais nous parle de sa cuisine: «*Quand on crée nos plats on part autour de 2 ou 3 éléments maximum. Ensuite on va décliner ces produits sous différentes formes pour composer notre assiette. Par exemple, là on a décidé d'utiliser de la cerise mais également les feuilles du cerisier...*» Ce sont elles qui viendront s'intégrer entre les tranches de foie gras qui constituent le cœur de l'assiette. Le verjus, lui, se déclinera sous trois formes. Ce mariage de saveurs répond à une structure gustative: «*Quand on a pensé à l'association entre le foie gras et la cerise, on s'est dit qu'on avait besoin d'un élément pour casser le gras du foie et le sucre des fruits donc on a rajouté le verjus pour qu'il vienne trancher avec son acidité.*»

Frédéric, aux premières loges de la préparation, affiche l'air du fier producteur qui voit son produit sublimé. Le gélifiant utilisé, le carmin des cerises, tout l'intéresse. Au fil du montage de l'assiette nous évoquons également l'Orangerie qui jouxte le domaine, où les ruches viendront faire le miel de la cuisine d'Anthony.

Le dressage terminé, nous dégustons. La souplesse du foie se frotte à la sucosité de la cerise, parfaitement arbitrées par le verjus. Pour boucler la boucle, en guise d'adieu, un verre de pineau des Charentes... de la maison Bourgoïn évidemment.

À retrouver chez Transgourmet

- Bourgoïn Pineau
Bouteille de 75 cl
Code: 303764
- Bourgoïn Cognac microbarrique
Bouteille de 35 cl
Code: 252573
- Bourgoïn Verjus
Bouteille de 75 cl
Code: 209961
- Bourgoïn Hexose
Bouteille de 75 cl
Code: 303766



Foie gras, cerise, verjus

Ingrédients

- 200g de foie gras
- Garniture:*
- 200g de cerises
- 20g d'oignons rouges
- 20g de miel
- 20g de vinaigre framboise
- Feuilles de cerisier
- Saumure (1l d'eau + 50g sel)
- 40g de cerises
- 2g de beurre
- 50g de vinaigre framboise
- 200g de pain de campagne

Gel Verjus:

- 100g de Verjus Bourgoïn-Cognac
- 1g d'agar agar

Gel Cerise:

- 100g de pulpe de cerise
- 1g d'agar agar

Réduction vinaigre framboise:

- 100g de vinaigre framboise
- 50g de sucre

Glaçage verjus - cerise:

- 100g de Verjus
- 100g de sirop (1l d'eau + 300g sucre)
- 50g de cerises
- 4 feuilles de gélatine

Réduction vinaigre framboise:

- 100g de vinaigre framboise

Déroulé de la recette

Blanchir les feuilles de cerisier 4 min et les mettre en saumure.
Réaliser le gel de verjus et cerise, la réduction de vinaigre de framboise et le glaçage de verjus, puis les pains melba en les taillant à 1,5 à la trancheuse.
Déveiner le foie gras, assaisonner, le mettre à cuire 4 minutes à 85°C, vapeur, sous vide, refroidir en incorporant le gras, puis l'étaler entre deux réglottes, à la plus petite épaisseur, à 10cm de largeur. Réserver au frais.
Réaliser le montage en collant les feuilles en saumure, égoutter sur le foie gras avec le glaçage, mettre sous presse 24 heures.
Glacer le foie gras avec le glaçage mis au point.
Dénoyer les cerises, rôtir au beurre et déglacer au vinaigre de framboise.

Le Chiquetage

Où Émeline Aubry, cheffe cuisinière spécialiste du pâté en croûte, nous enseigne le chiquetage.

Par Erwann Terrier

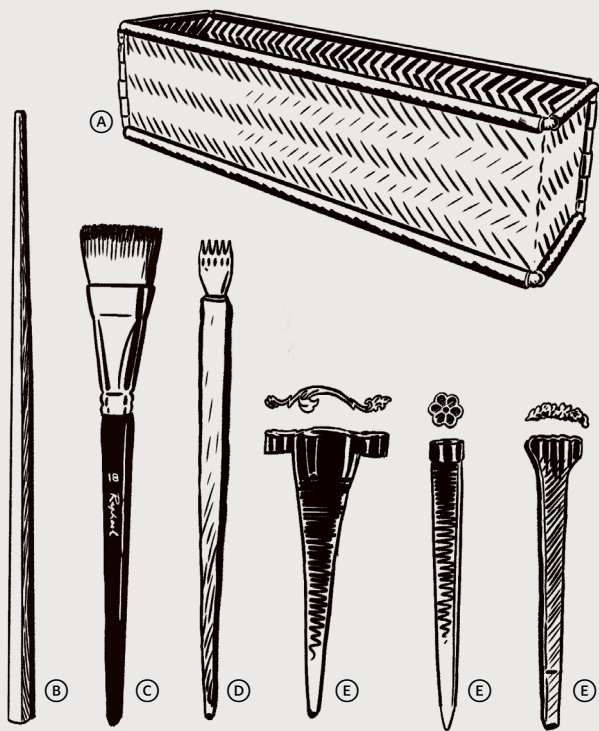
Consultante en achats internationaux puis DJ de musiques latino, Émeline Aubry décide suite à un tour du monde de devenir chef cuisinière, comme sa grand-mère. Elle passe son diplôme de CAP Cuisine aux côtés d'Amandine Chaignot à l'hôtel Le Raphaël à Paris, puis écume les brigades des restaurant étoilés (Yannick Alléno, Alain Passard...). Venue au pâté en croûte en animant des ateliers de cuisine familiaux pendant le confinement, elle s'y consacre exclusivement depuis. Finaliste du Championnat du Monde de Pâté croûte 2021. Elle a fait d'une devise le nom de son activité: "In Pâté Croûte We Crust".

1 Matériel

Chiqueter un pâté en croûte consiste à souder le couvercle et le fond enfermant la terrine, tout en soignant leur aspect esthétique. Émeline Aubry dispose à cet effet d'une palette d'expression assez large, utilisant aussi bien du matériel de pâtisserie ordinaire que des outils artistiques détournés de leur usage.

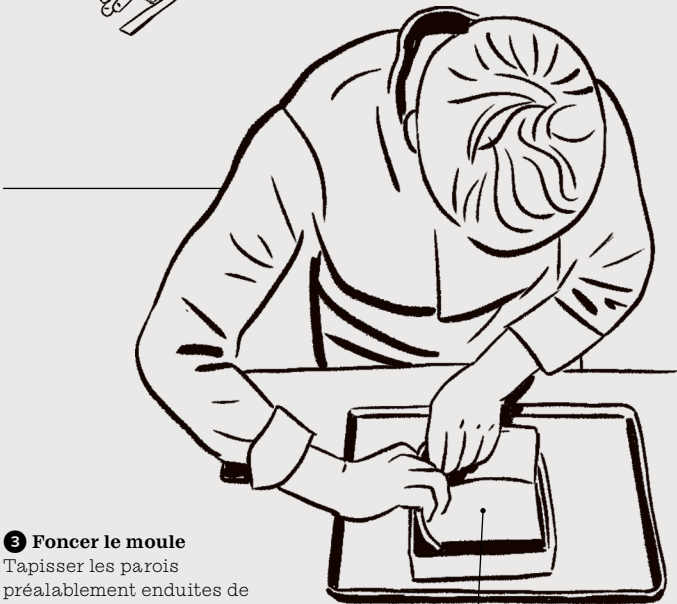
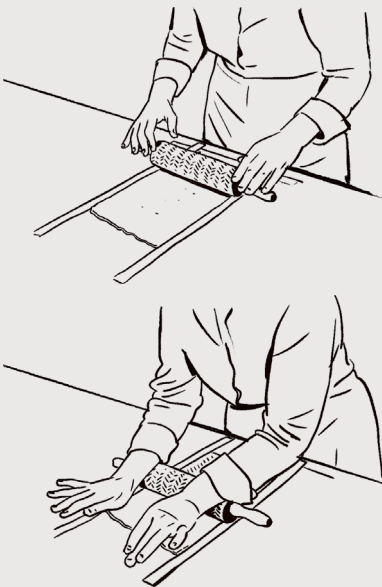
- A Moule à gâteau: orné d'un motif à chevrons, typique de la région du Perche.
- B Baguette chinoise: utilisée systématiquement, pour appuyer, faire une collerette ou marquer un arrondi.

- C Pinceau petit gris: si la peinture à l'huile exige d'appliquer la règle du gras sur maigre, le pinceau trouvera ici un usage similaire pour enduire de beurre, ou dorer la pâte au jaune d'œuf.
- D Une plume de portée à 5 pointes, permettant la réalisation de portées musicales: utilisée pour souder les pâtes, les ouvertures font un motif plaisant.
- E Des anciens fers à dorer de type fleuron: utilisés autrefois pour la reliure sur cuir, leurs ornements s'appliquent aussi sur pâte alimentaire.



2 Confection du couvercle

La pâte est abaissée dans un laminoin manuel pour garantir une épaisseur homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie gravé, un dessin est imprimé sur toute la longueur de la pâte. Une pression constante est appliquée dans un même mouvement, par pression des doigts jusqu'aux coudes, pour obtenir un motif régulier.



3 Foncer le moule

Tapisser les parois préalablement enduites de beurre pomade. et pousser la pâte avec l'index ou le pouce vers le fond du moule. L'empreinte des doigts ne doit pas être visible, ce détail pourrait se révéler au moment de servir les tranches. Une pâte trop travaillée peut se rétracter, ou se fissurer, provoquant des fuites de jus. Un bref refroidissement préalable réduit ces risques.





4 Farcir

Faire cuire une terrine crue dans une pâte crue fermée de façon étanche relève du défi technique. Il faut prendre garde à la quantité de terrine introduite, la pâte et la viande disposant du même temps de cuisson. Il faut veiller à ne pas percer la pâte avec la cuillère, et bien tasser pour expulser l'air et éviter ainsi tout développement microbien. Donnant libre cours à sa créativité tout en respectant une stricte saisonnalité, Émeline Aubry compose ici une terrine savoureuse: Boudin noir de porc élevé en plein air, mélangé à de la volaille, du foie, de la poitrine hachée préalablement marinée dans une préparation à base de câpres, piquillos, fruits secs, pistaches, herbes...

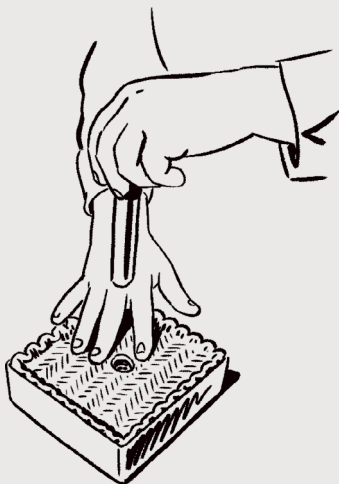
5 Applique du couvercle

Pour empêcher le pâté de s'ouvrir et contenir les jus de cuisson, on effectue une première «soudure» en pinçant délicatement les deux abaisses de pâte entre elles. Afin de ne pas abîmer le décor, garder des doigts légers et frais. Les doigts trop chauds laissent des traces dans la pâte. *«J'ai toujours les yeux dans le vide, quand je le fais. Je suis très concentrée, je devine sans regarder la présence de surépaisseurs.»* Vérifier que la soudure est bien hermétique. Découper l'excédent de pâte.



6 Décorer

On presse la pâte en pratiquant d'abord de petites incisions régulières à l'aide de la plume de portée. On renforce la soudure en employant ensuite la baguette, qui ajoute au décor une petite collerette entre les empreintes de plumes.



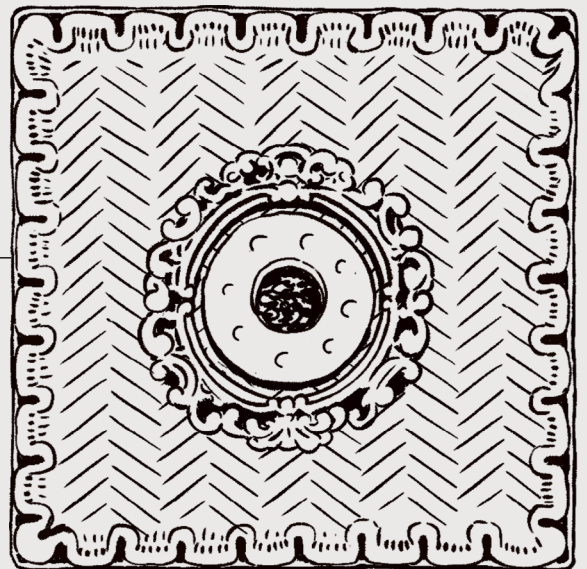
7 Cheminée

Percer une cheminée au moyen d'un évide-pommes, de manière à évacuer la vapeur pendant la cuisson et éviter ainsi que la pâte ne s'humidifie. Elle est surmontée d'une couronne à fleurons, soudée à l'ensemble en appliquant au pinceau la touche finale: une dorure à l'œuf.



8 Présentation

En comptant les temps de repos des ingrédients, quatre jours sont nécessaires à la fabrication. *«Un véritable éloge de la lenteur»*, conclut Émeline Aubry. Le résultat final présente la réunion des talents de cuisinier, pâtissier et artisan, indispensables à la confection d'un bon pâté en croûte.





Propos recueillis par
Audrey Vacher
Photos
Ava du Parc

STÉPHANE MANIGOLD

« Mon rôle de chef d'entreprise, c'est d'aller sur des sujets de société, de changer les choses »

Substance, Contraste, La Maison Rostang, Le Bistrot Flaubert, Liquide, Granite, Braise et bientôt l'Hémicycle... À 43 ans, Stéphane Manigold mène sa holding de restaurants Eclore, avec l'énergie de ceux qui prennent leur revanche sur la vie. Et tient à agir sur d'autres terrains du périmètre de la restauration.

Vivre ses rêves afin de rêver sa vie
De Stéphane Manigold,
éd. Cherche-Midi, 2022

Il indique le chemin au chauffeur afin de rallier le bistrot Flaubert (Paris XVII) le plus rapidement possible de l'Assemblée nationale... Stéphane Manigold, le plus parisien des Mulhousiens, est un homme pressé. Notre conversation avec le jeune président – il a 43 ans – du groupe Eclaire (Substance, Contraste, Maison Rostang, le Bistrot Flaubert, Liquide, Granite et Braise) a donc commencé sur le chantier de sa prochaine ouverture, L'Hémicycle, au pied de l'Assemblée nationale, à côté du Café des Ministères, s'est poursuivie dans un taxi vers le Flaubert, où l'on a réussi à le retenir trois bons quarts d'heure. Il n'en avait qu'un à nous consacrer.

« Je considère qu'il existe une alternative forte à la violence, ça s'appelle le travail, l'effort et la persévérance »

Chef d'entreprise hyperactif, citoyen engagé, président de l'UMIH Paris, grande gueule sur les ondes de RMC... Comment faites-vous pour gérer tous ces tons ?

Stéphane Manigold : C'est épuisant de compartimenter son cerveau. Je me fatigue des fois moi-même (rires). Faut un cerveau en ébullition tout le temps. Ceci dit, il y a 7 milliards de personnes sur Terre qui aimeraient avoir mes problèmes. Ça permet de relativiser mon parcours, de quartiers sensibles en famille d'accueil, en foyer de la DDASS, à proximité de la délinquance... Cette roue-là tourne quand, à 10 ans, je vole une brique de lait, par nécessité. Je sais alors que plus jamais je ne ferai ça...

Un moment de vie qui résonne avec l'actualité et les énièmes problèmes auxquels font face les acteurs du secteur de l'hôtellerie restauration, à savoir l'insécurité et les pillages et destructions ?

Non, ça... Je ne comprends pas... Je considère qu'il existe une alternative forte à la violence, ça s'appelle le travail, l'effort et la persévérance. Là, on doit faire avec pour que le consommateur se dise que lui, aussi, peut faire avec. On va se retrousser les manches et faire face.

Malgré votre enfance chaotique que vous racontez sans fard dans votre livre, Vivre ses rêves afin de rêver sa vie, entre une mère absente et un père endetté, vous commencez à travailler à 11 ans, préposé aux tickets dans des fêtes foraines, à 18, vous livrez des pizzas...

SM : Quand je repense à moi pleurant dans mon lit de foyer et me demandant pourquoi je vivais ça... j'ai une belle réponse aujourd'hui. A la pizzeria, j'étais bon au téléphone, aux ventes additionnelles... Les prémices de l'entrepreneuriat. Ensuite, j'ai été patron des grands comptes chez Audi pendant vingt ans. Je soignais particulièrement mes déjeuners d'affaires, veillant à choisir des adresses où rien ne viendrait perturber les discussions. C'est là que je

commence à m'intéresser aux restaurants, aux chefs, que je me passionne pour le champagne.

Quels sont vos goûts en matière de cuisine ?

SM : J'aime les cuisines innovantes, les assiettes incarnées par un chef. J'ai besoin de comprendre la patte du chef. Et l'universalité du goût m'effraie. Je suis engagé pour le fait maison, par exemple. C'est celui qui fait de l'industriel qui doit se signaler, pas celui qui fait maison !

Les chefs, dont vous faites des partenaires en affaires...

SM : Les chefs, ce sont des artistes : ils ont beaucoup de talent mais sont de très mauvais gestionnaires. Un artiste, quand on l'occupe à faire autre chose que son art, ça le pénalise. Et la France a cette capacité incroyable à broyer, noyer les artistes sous l'administratif... Ça prend beaucoup de temps et d'énergie et ce n'est pas rentable. Je me suis dit que j'allais les délester de tout ça, pour qu'ils se concentrent sur l'excellence de leur art. Quand vous ne faites pas ça, vous gagnez de l'argent mais vous perdez de la valeur.

Comment les choisissez-vous ?

SM : Tout part de l'humain. J'ai besoin de ressentir... Quand je lance un chef, il ne s'agit pas qu'il soit seulement un bon technicien, un bon créatif, il faut que, humainement, ce soit une belle personne. Qu'il ait des valeurs de transmission, d'apprentissage, de formation, de respect... On est dans un métier, l'artisanat au sens large, qui fait appel à l'intelligence de la main, il faut savoir la respecter, donner un cadre, un environnement, des conditions pour que chacun puisse s'épanouir. Dans le même ordre d'idée, je ne le dis jamais parce que je trouve cela normal, mais j'essaie toujours de faire travailler les artisans les plus proches possibles de mes restaurants, et pas seulement l'agriculteur, le cueilleur, etc. Moi je travaille avec le pharmacien, le fleuriste, le boulanger du coin... ça me semble normal.





Eclore naît dans ce contexte ?

SM : Eclore, ça commence en 2017. Après que le Dieselgate* a percuté mes valeurs fortes en matière d'écologie, je me détache d'Audi pour être le propre et seul responsable de mon empreinte carbone. L'idée, c'était de trouver des jeunes talents et de les faire progresser, d'où Éclore.

La formule c'est « Un lieu, un chef, une histoire » ...

SM : Ils sont tous DG de leur restaurant. Chaque chef va écrire son histoire et faire son recrutement de brigade ou de fournitures, moi je les accompagne sur les travaux, les budgets.

Et la restauration d'avenir selon vous, ça s'incarne comment ?

SM : La restauration d'avenir, c'est le consommateur qui veut voir le chef. Savoir qu'il est là. À terme le consommateur ne voudra plus aller dans un lieu qui porte le nom du chef, qui, lui, n'est pas là. L'énergie du lieu, c'est le chef, que transmet la salle. C'est pour ça qu'on a des cuisines ouvertes dans tous nos restaurants. Je sais reconnaître le business de la misère, ça n'existe pas, un modèle qui s'érige en social absolu. Ce

n'est pas un modèle économique. N'oublions pas qu'un consommateur vient d'abord au restaurant pour se faire plaisir, manger et boire bon et bien. Du bon, du goût, du fait maison d'abord. Si, en plus, il y a un message, l'insertion par exemple, la boucle est bouclée. On doit changer de leadership aussi. Que ceux qui sont responsables des problèmes de recrutement et d'attractivité laissent la place aux nouveaux. Qu'ils aient l'intelligence et l'humilité de le faire. Mon rôle de chef d'entreprise, c'est d'aller sur des sujets de société, de changer les choses, je ne vais pas faire de tutos de cuisine ! Je suis président de région de l'UMIH car je suis fier d'œuvrer pour ma région. Tout ce qui est bonne vibe, je prends...

Ministre un jour ?

SM : Non. Enfin, il ne faut jamais dire jamais, mais pas tant que je serai chef d'entreprise en tout cas. J'ai un combat qui s'appelle l'intérêt général, la France, l'artisanat, l'escalier social, pour le moment.

*Il s'agit de l'affaire Volkswagen, scandale industriel et sanitaire dans le secteur de l'automobile, lié à l'utilisation par le groupe Volkswagen, de 2009 à 2015, de différentes techniques visant à réduire frauduleusement les émissions de certains de ses moteurs diesel et essence lors des essais d'homologation.

ECLORE EN DATES

2018

Ouverture de Substance

2019

Ouverture de Contraste, avec Kévin de Porre et Erwan Ledru

2019

Achat de la maison Rostang, avec Nicolas Beaumann

2019

Ouverture du Bistrot Flaubert

2020

Ouverture de Granite, avec Tom Meyer

2021

Liquide, avec Mathias Marc et Jarvis Scott

2021

Acquisition de Loiseau Rive Gauche (B. Loiseau)

2021

Ouverture de Braise par Substance, à Oberhausbergen-Strasbourg, avec le chef Valerian Privat

2022

Ouverture de Braise à Paris, avec Sylvain Courivaud

2023

Ouverture de l'Hémicycle, avec Flavio Lucarini

ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



C'est une montagnarde la Tome des Bauges : les vaches de race Abondances ou Tarines passent 7 mois de l'année dans les alpages pour fournir un lait cru qui donnera à la tome des Bauges son goût rustique et cette note typique de noisette. Cette pâte pressée non cuite, à la croûte grise et à la chair souple et fondante, est fabriquée artisanalement à la fromagerie de la Compôte-en-Bauges et affinée lentement durant 5 semaines. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

Benoît Castel **Un cœur pur beurre**

Même la froideur habituelle de l'entretien téléphonique n'éteint pas la douceur dans la voix de Benoît Castel. Pâtissier, boulanger et surtout entrepreneur inspiré, ce Breton pur beurre vit à mille à l'heure. Portrait.

Par Laurene Petit

Photos Guillaume Czerw







« Je devais être de passage à Paris, et n'y rester qu'un an pour mon apprentissage. Ça fait 30 ans que j'y suis », raconte, amusé, Benoît Castel. C'est dans le XX^e arrondissement que le jeune apprenti fait ses classes au sein de la pâtisserie de l'Église de Jean-Claude Vergne, dans les années 1990. Doué et travailleur, il poursuit sa carrière de pâtissier auprès d'Hélène Darroze, puis de Jean-Louis Costes avant de prendre les rênes du sucré de la Grande Epicerie de Paris. Le pâtissier se prend ensuite de passion pour les blés anciens et la panification, et décide de se lancer dans l'entrepreneuriat : il ouvre d'abord sa maison mère du 150 rue de Ménilmontant, puis sa petite sœur rue Jean-Pierre Timbaud, avant de marquer sa grigne dans le Nord-Est Parisien en

inaugurant une épicerie-boulangère rue Sorbier fin 2022.

Bretagne enracinée

Si Paris lui colle à la peau, la Bretagne n'est jamais loin : ses grands-parents y étaient paysans, et c'est aussi l'endroit, comme un hommage, où il développe un potager familial de plus de mille mètres carrés. Y sont cultivés et récoltés une partie des légumes utilisés dans les boutiques. « C'est une question de vertu, d'idée, d'univers. En faisant cela, on ne pense pas du tout à la rentabilité mais plutôt au plaisir et à la sincérité », détaille Benoît Castel en haussant un peu le ton. Pour le reste, ce sont des artisans en direct qui viennent compléter le garde-manger des boutiques : les paysans-meuniers Philippe Guichard et Christophe Royer ou le voisin Paysan Urbain qui propose herbes, tomates et fraises cultivées en ville.

Brunch & co

Comme le prolongement de ses boutiques, l'inarrêtable Benoît Castel met aussi ses idées en livres : le premier, La pâtisserie simplement naturelle, publié aux Éditions la Martinière en 2019, fait la part belle aux desserts désués, sans chichis ni trompe-l'œil, « qui trompe

aussi souvent le goût ». Le second, sorti un an plus tard, dépoussière le brunch, avec des recettes qu'il décrit malicieusement comme « joyeuses et paresseuses ». Ces idées, ce sont autant de soufflés au fromage blanc, bircher aux fruits rouges, granola ou œufs brouillés accessibles et faciles à faire le week-end, engourdi dans la paresse d'un dimanche qui s'étire. Le brunch, c'est d'ailleurs l'une des choses que Benoît Castel a réussi à hisser au rang de divin festin : son buffet à volonté, vraiment cuisiné, n'est pas seulement beau dans le reflet du miroir aux alouettes des réseaux sociaux. Légumes au four, poulet rôti, beurre et confitures maison, pain frais, viennoiseries beurrées et même étonnants ribs de porc : tout est cuit dans le four à bois de la grande boutique de Ménilmontant. « On a commencé petit et aujourd'hui on est complets deux mois à l'avance », s'étonne presque le chef.

Le bon sens pâtissier

S'il ne devait choisir qu'une seule de ses créations ? « Ça aurait pu être les crêpes Suzette ou la tarte à la crème... mais l'un de mes desserts préférés, c'est la tarte tatin... une pâtisserie réconfortante, consensuelle. » Gâteau star de ses boutiques, elle est proposée dans une version saisonnière et

« On peut apprendre dans des livres, voir des tutos, mais on apprend vraiment que grâce au savoir-faire de quelqu'un qui nous montre les bons gestes »



antigaspi. Les trognons et les épluchûres sont récupérés et utilisés pour faire le nappage. La base est un sablé, breton forcément, dont la texture particulièrement friable est obtenue grâce à l'ingénieux ajout de jaunes d'œufs durs. Quand on l'interroge sur le gaspillage alimentaire, l'inventeur du « pain d'hier et de demain », qu'il fait à partir d'invendus grillés et réduits en poudre, préfère parler de bon sens paysan. *« Ça s'est toujours fait, je n'ai rien inventé : dans toutes mes recettes en apprentissage, on avait 5 % de chutes de biscuits que l'on faisait sécher et que l'on réduisait en poudre pour les incorporer dans des préparations comme des macarons. »* Le pâtissier déplore que l'on préfère aujourd'hui jeter de la matière première plutôt que de la valoriser à cause du coût trop élevé de la main d'œuvre. Pourtant, selon lui, certains coûts se retrouvent dans l'angle mort des calculs : dans le cas du nappage, en le faisant nous-mêmes, ça nous évite imperceptiblement beaucoup d'étapes de travail. On n'a plus besoin d'en commander, de se faire livrer, de le stocker, de le manipuler, de gérer des factures... finalement, on est gagnants.

Passeur

Évoquer la transmission avec Benoît Castel, c'est toucher du doigt l'humani-

té du pâtissier. « Il incarne la douceur », nous dit la cheffe Alessandra Montagne, qui garde un souvenir ému de son apprentissage à ses côtés, du temps de la Grande Épicerie de Paris. Pour le chef, la transmission est essentielle. « On peut apprendre dans des livres, voir des tutos, mais on apprend vraiment que grâce au savoir-faire de quelqu'un qui nous montre les bons gestes. Si l'on veut que le métier dure, ça passe forcément par là. »

Dans ses boutiques, il règne une atmosphère familiale, malgré la pression d'un carnet de commandes qui ne désemplit pas. À Ménilmontant, le labo, ouvert sur la salle, permet de tendre un fil entre les collaborateurs et les clients, de favoriser la transparence et l'échange. De décroquer et mettre en lumière des artisans longtemps cantonnés aux arrière-boutiques et salles souterraines. « Les gens recherchent le sens dans leur travail : il faut plus que jamais le valoriser », complète le chef.

« Être chef d'entreprise dans un contexte post-covid inflationniste, ce n'est pas facile. Si ça l'était, tout le monde serait entrepreneur ! » S'il n'a pas fait le choix de la simplicité, Benoît Castel a fait celui du cœur. Il recherche constamment l'équilibre entre le plaisir

« Être chef d'entreprise dans un contexte post-covid inflationniste, ce n'est pas facile. Si ça l'était, tout le monde serait entrepreneur ! »

et le travail. Il trouve le bonheur dans les petites choses : son lien aux producteurs, le goût d'un sablé qui sort du four, le contact avec sa clientèle. « Je me sens artisan-commerçant. J'ai choisi de m'implanter dans l'Est parisien, où je vis, aussi pour être proche de mes boutiques. C'est un boulot très local. » L'homme chérit sa liberté au travail, héritée de son apprentissage chez Hélène Darroze, qui accorde, selon ses souvenirs, une grande confiance à ses collaborateurs.

Ancré dans son quartier, fidèle à ses racines et à ses valeurs, le Breton est donc à mille lieues de la frénésie sucrée étalée jusqu'à l'écoeurement sur les réseaux sociaux. Benoît Castel est un pâtissier sincère, qui fait du pain et des gâteaux avec de la farine, du beurre et du cœur.



ALESSANDRA MONTAGNE

« J’aime les livres de chefs qui se livrent »

Propos
recueillis par
Audrey Vacher
Photos
William Lacalmontie

C’est en prenant conscience qu’elle avait plus de livres de cuisine que de romans dans sa bibliothèque qu’Alessandra Montagne a pris le chemin de la restauration. Si la Brésilienne à la tête des restaurants Nosso, Tempero et Dana adore les histoires, la sienne force indéniablement l’admiration.

Comment décrirais-tu ton lien aux livres en trois mots ?
Attachement, émotion, curiosité. Je m’identifie et m’attache très facilement aux personnages des livres. En arrivant en France à 22 ans, j’ai voulu passer le bac. Je me suis inscrite en candidat libre et j’ai commencé à suivre des cours du soir. Mon prof de lettres nous a alors recommandé de lire Balzac. En plongeant dans le *Père Goriot*, je me suis tellement attachée aux personnages que j’ai lu tous les autres livres de la Comédie Humaine. J’avais une telle faim d’apprendre ! L’émotion, car je pleure souvent en lisant. La curiosité, enfin, car j’ai toujours très envie de connaître la fin des livres. Ça ne m’arrive jamais de sauter des passages, j’ai besoin de savoir tous les détails.

As-tu été touchée par un livre lu dernièrement ?
Je suis en train de lire *Plutôt Nourrir : l’appel d’une éleveuse*, de Noémie Calais et Clément Osé. C’est l’histoire d’une femme qui a fait ses études à Sciences Po et a entamé une carrière à l’international. Après avoir appris qu’elle était atteinte d’une maladie grave, elle a voulu tout arrêter et bifurquer vers quelque chose qui a du sens pour elle : nourrir. Elle a alors monté un

élevage de cochons noirs dans le Gers et elle raconte toutes les difficultés qu’elle a traversées, notamment liées à un patriarcat encore prégnant dans ce secteur. Je me suis beaucoup identifiée à elle, j’aimerais beaucoup la rencontrer et la prendre dans mes bras. Drôle de coïncidence, j’avais d’ailleurs la volonté d’intituler mon livre « Nourrir d’amour » !

Comment parviens-tu, dans un quotidien aussi chargé que le tien, à trouver du temps pour lire ?
Je cultive ces moments, ils sont précieux. Le soir avant de dormir, le week-end, quand je ne prends pas mon vélo et que je me retrouve dans les transports : j’essaie de prendre une demi-heure par jour pour lire.

Ton premier livre, *De Rio à Paris : ma cuisine de cœur*, est sorti chez Flammarion en mars 2023. C’est un ouvrage très intime. Comment as-tu vécu le processus de création de cet objet ?
J’ai été bien accompagnée, je me sentais « en famille » tout au long du processus de création, qui a duré plus d’un an. Je ne me suis vraiment rendu compte de l’impact de cet ouvrage que le jour de la sortie, au moment des dédicaces et des questions des journalistes. C’était comme une mise à nu, je ne pouvais plus revenir en arrière et j’ai un peu redouté l’avis des lecteurs. Aujourd’hui, ce sentiment d’illégitimité s’est estompé. Je suis extrêmement fière du résultat : je reçois souvent des messages de gens qui l’ont lu et aimé, ça me nourrit.



Ses 3 livres-clé
L’étranger, Albert Camus, Gallimard, 1942
« C’est le premier livre que j’ai lu en arrivant en France. J’ai voulu apprendre très vite le français : j’ai été attirée par ce livre qui me semblait fin et accessible. Je l’ai dévoré d’une traite en une journée. »

Ne tirez pas sur l’oiseau moqueur, Harper Lee, Grasset, 1960
« Je l’ai lu il y a plus de dix ans mais je l’ai encore très clairement en tête. En le parcourant, j’ai eu l’impression de visualiser nettement les couleurs, les gens, les lieux évoqués au fil du texte. En tant que femme noire latino-américaine, les questions raciales qu’il dépeint me parlent beaucoup. »

Le Goût de Cotonou, Georgiana Viou et Mayalen Zubillaga, Ed. Alain Ducasse, 2023
« J’aime les livres des chef-fes qui se livrent. Celui de Georgiana me touche beaucoup. Il nous a beaucoup inspirées et nous a mis sur le chemin de la talentueuse photographe Maki Manoukian. »

Nosso
Promenade Claude
Levi-Strauss,
75013 Paris
Dana
18 rue de Courcelles
75008 Paris
Epicerie Tempero
24 prom. Claude
Lévi-Strauss 75013

Mono produit, maxi plaisir

C'est la grande tendance: la boutique monoproduit, qui s'est étendue à la restauration. Sélection de cinq adresses où le produit est vraiment unique.



100 % volaille

Le Coq & Fils
6 rue Constance, 75018 Paris
01 70 64 25 25
lecoq-fils.com

C'est à Paris, rue Lepic précisément, que trône Le Coq & Fils, table sortie de l'imagination du chef Antoine Westermann, passionné par la volaille. Après son étoilée Buerehiesel, et le Drouant, il imagine en 2012 Le Coq & Fils bien avant la tendance du monoproduit. L'exceptionnelle carrière d'Antoine Westermann a taillé son goût pour le produit volailler. En cuisine, c'est minutieux: la volaille est pochée avant d'être rôtie. Une technique mise au point il y a des années par le chef, pour apporter aux chairs une texture tout à fait reconnaissable, fondante, très tendre. En plat du jour, à la carte, il élargit le spectre en terrine, en abats, en crèmes qui ne se font pas timides à côté des cailles du grand pré ou même des coucous de Rennes. Des plats copieux, généreusement accompagnés et qui invitent à leur table réconfortante, tous les budgets.



100 % riz

Horiz
8 rue au Maire, 75003 Paris
01 43 31 98 40
horizparis.com

Alcool de riz, vinaigre, saké, condiment miso... Le riz n'est pas qu'une garniture chez Horiz. L'établissement de la rue au Maire à Paris a fait de cette céréale le point cardinal de son offre. Alexandre Lin, fondateur d'Horiz, a voulu que le riz soit au centre: du produit dépouillé jusqu'aux condiments et alcools. Olivier, son frère, œuvre en cuisine pour retravailler les inspirations culinaires familiales alliées aux techniques françaises. On s'attable autour de pâtes du bonheur chinoises végétariennes ou carnées, on redécouvre des bing traditionnels (créations autour de la galette de riz), mais on peut aussi choisir d'être aux premières loges à la flambée en salle du poulet au saké et sauce au vinaigre noir. Le soir, on partage. De l'aubergine chinoise marinée, de la salade de méduse et vinaigrette de riz noir héritée de leur père, ou encore des bings déclinés en diverses saveurs, on joue collectif. Côté liquide, variation sur le même thème: Horiz Mule, Mojito au Soju, Saké Tonic...



Par
Hannah Benayoun



100 % homard

Homer Lobster

21 rue Rambuteau
75004 Paris
homerlobster.com

Moïse Sfez a un amour : le homard. Il le prépare dans un pain brioché fondant et beurré. Moïse a développé cette passion pour le lobster roll, friandise iodée typique des côtes du Maine aux États-Unis. Pas moins de six adresses dans la capitale et présent dans plusieurs villes de France, le groupe Homer Food créé en 2022 essaime sur le territoire ses chairs de homard garnies de sauces devenues cultes : la Classic Homer Mayo, la Miso-Yuzu, ou la Connecticut avec son beurre citronné. Au-delà du homard, qui reste le pilier de la carte, Moïse Sfez a souhaité élargir le prisme à la street food U.S, la culture deli grâce au pastrami, ou encore inviter le crabe, un peu moins onéreux, à sa carte. Côté prix, le lobster roll d'Homer sera à 20 euros pour le normal, comptez 25 euros pour un XL, contre 13 euros pour un crab roll. La recette continue de plaire depuis 2018, année top départ où Moïse Sfez remporte le Prix du Jury « Celebrity Favorite » lors du Championnat du Monde de lobster rolls à Portland, dans le Maine.



100 % mozza

Mozza & Co

11 Quai Valéry Giscard d'Estaing
75007 Paris
mozzaandco.it

La mozzarella ne déserte plus nos tables d'été. Mozza & Co, trattoria 2.0 qui sait se fondre dans tous les décors, la décline en sandwich, en salade, on y plante sa fourchette, on croque dedans, elle est à emporter, elle part en voyage avec nous... Mozza & Co a développé un modèle de trattoria protéiforme, entre étape de gare avant d'attraper son train, son avion, en pause muséale à Paris, ou même en halte apéritive sur les berges du Port de Solférino. Fondée en 2013, Mozza & Co a dorénavant développé un portefeuille d'offre bien diversifié : catering, food trucks, restauration événementielle... La mozza s'invite partout, à portée de spritz pour que l'expérience soit complète.



100 % meringue

La Meringaie

21 rue de Lévis, 75017 Paris
lameringaie.com

La Meringaie ouvre sa première boutique rue de Lévis, à Paris, en octobre 2015. En 2023, Marie et Benoît Bardon peuvent compter sur 5 boutiques à Paris, entièrement dédiées à la meringue et la pavlova. Derrière cette conséquente activité, la Meringaie varie les plaisirs et propose 5 recettes de pavlova différentes qui s'ajustent au fil des saisons et aussi au fil... des semaines. Un carton qui a le mérite de durer dans le temps. Également tournée vers les restaurateurs, la Meringaie propose aux chef.fe.s une meringue sur-mesure mise au point par les fondateurs. Une meringue très moelleuse, baptisée 123 Pavlova Pro, et destinée à la confection de pavlova minute.



Philibert Chambre et Samir Ouriaghli Binôme of bouffe

Plus de 300 podcasts diffusés, plus de 50 000 téléchargements en moyenne par mois. . . Business of Bouffe, c’est le micro auquel les acteurs de la restauration, « de la terre à l’assiette », viennent exprimer une pensée, une vision, une personnalité même. Grâce au talent des deux animateurs, deux passionnés de bouffe : Philibert Chambre, le fondateur, et Samir Ouriaghli, épicier des chefs et numéro complémentaire gagnant.

Par Audrey Vacher

Philibert, tu es podcasteur, installé en Haute- Savoie, Samir, fournisseur d’épices françaises basé à Paris... Comment vous êtes-vous connectés ?

SO : Je l’ai contacté un peu comme la groupie du pianiste pour dire salut, j’aime beaucoup ce que tu fais, ce serait cool de te rencontrer. On s’est rencontrés au café de l’Hôtel du Nord... Je crois Philibert, que tu avais écouté un On va déguster (*émission dominicale de gastronomie, de François-Régis Gaudry, sur France Inter, ndlr*) auquel je participais...

PC : Ce que j’aime avec Samir, c’est qu’au-delà de sa capacité à co-animer un épisode avec moi, il a une réflexion éditoriale assez poussée, il partage ma vision sur le monde des médias, dans la bouffe. Et il amène un style beaucoup plus posé, il a du recul sur les choses et il manie le verbe de manière très différente, il a un phrasé presque poétique, il joue avec les mots, ce que j’adore, il m’aide à mettre à l’aise l’invité et c’est là où on est complémentaires. On a beaucoup de points communs. Sur la vision du business, sur la perception éditoriale mais on a des styles très différents.

Samir, tu débarques sur quel épisode ?

SO : Sur le 45°, avec Guillaume Sanchez.

Business of Bouffe en est à son 49° épisode (ndlr, entretien réalisé

en juillet). L’épisode le plus long ? Le plus gros succès ?

PC : Guillaume Sanchez, justement, qui a détrôné récemment l’épisode avec Cyril Lignac. Jusqu’à la sortie de l’interview de Gwendal Poullennec, boss du Michelin, bientôt au mois d’octobre, je pense que ça va rester notre numéro un. Le podcast consacré à Guillaume Sanchez dure 3h15, il est au top depuis 6 mois, on a fait plus de 10000 téléchargements. Il continue de tourner, il est téléchargé plus de 100 fois par jour encore...

Qu’identifiez-vous comme éléments constitutifs de votre succès ?

PC : Une des forces de Business of Bouffe est qu’aujourd’hui c’est un média. Indépendant. Je n’ai aucune contrainte de format, si je veux sortir un épisode de 4 heures, j’ai des auditeurs pour ça. J’ai vu que je peux me différencier des médias traditionnels avec mes épisodes très longs. Cela permet à des Guillaume Sanchez, qui ne donnait plus d’interview depuis deux ans, et à tous les autres, de ne pas recourir à des éléments de langage, de creuser les sujets, de mettre l’invité en confiance pour qu’il parle.

Le « brand content » ne jure-t-il pas avec le sens vertueux que vous prônez tous deux ?

PC : C’est le sujet central de nos discussions avec Samir. Quand tu monétises le podcast, vers qui tu vas, qu’es-tu prêt à faire ? Et Samir me rejoint à 3000 %, voire il est plus ouvert que moi. Parce que moi, j’ai toujours très peur d’abîmer ma marque et j’ai des auditeurs très exigeants. Mais j’ai aussi beaucoup d’auditeurs qui sont très contents de voir que je développe mon business, ce qui me permet de vivre du podcast et de continuer à pouvoir sortir des contenus éditoriaux de qualité. Ce qui m’intéresse c’est d’avoir des partenaires qui comprennent Business of Bouffe, qui veulent parler à mon audience, et qui me disent « voilà, j’ai envie de prendre la parole sur ces sujets. Comment tu peux m’aider à créer un contenu qui a un intérêt édito ». Je ne ferme pas la porte aux « gros » car je considère, et je l’ai toujours dit, que pour répondre à tous les enjeux liés à l’alimentation et qui sont immenses, tu ne peux pas faire sans eux. Moi j’ai été un petit entrepreneur, avec la Maison de Savoie, et je me suis rendu compte que tout seul avec mes petits bras, je ne changerai pas le monde. Le job, c’est de faire en sorte de montrer ce qu’ils font de bien. Il y a toujours de belles choses à dire et à raconter avec tous les acteurs de la Bouffe.

LE BOSS

Philibert Chambre

Après un début de carrière dans la branche Vins et Spiritueux du groupe LVMH, Philibert a attrapé le virus de l'entrepreneuriat. Passionné par la bonne bouffe et le terroir, il a d'abord créé la Maison de Savoie à Paris, une épicerie qui travaillait en direct avec des producteurs de sa région d'origine, avant de fonder et diriger Business of Bouffe. Philibert est également consultant en stratégie, marketing et communication.

LE BINÔME

Samir Ouriaghli

Après des études en école de commerce et un Master en relations internationales, d'autres excursions comme attaché parlementaire, en affaires publiques (comprendre lobbying) ou en relations publiques, et une année de césure (en Syrie !), il se dirige vers le monde de la gastronomie, prenant la précaution de maîtriser son sujet en passant son CAP cuisine à l'école Ferrandi avant de se lancer. Ankhor sera son bébé pré-Covid, les épices seront son fonds de commerce. Françaises, ce sera sa garantie carbone compatible avec l'époque et ses convictions profondes. Il travaille avec les chefs essentiellement, de restaurants gastronomiques, bistrots et locavores. Chocolatiers, pâtisseries, brasseurs et fromagers lui font également confiance.

LA PETITE SŒUR

Pauline Lavatine

Culture Bouffe, le Podcast qui donne les clés pour mieux consommer, est animée par Pauline Lavatine, petite-fille d'agriculteurs, passionnée de bonne bouffe. Elle collabore avec Philibert – « C'est mon couteau suisse » - dans le développement éditorial des podcasts, après un début de carrière chez MiiMOSA et Ecotable.

Business of Bouffe



2019

Cette année-là, Philibert Chambre cofonde avec Daniel Coutinho, ce média 100% dédié aux coulisses de la bouffe, pour aborder les sujets en profondeur, en prenant le temps d'écouter et de laisser s'exprimer l'invité. Soit l'inverse de ce qu'offrent les médias traditionnels, sauf rares exceptions.

2022

Daniel Coutinho quitte Business of Bouffe et Philibert continue seul. Ou presque. Après deux années à coanimer les podcasts avec son cofondateur, il change sa formule et co-anime depuis chaque épisode avec un expert du secteur : Emmanuel Rubin, Stéphane Brunerie, Elisa Gautier, Samir Ouriaghli... Et la formule fonctionne puisque Business of Bouffe bat des records d'audience en 2023 !

Podcast

Un podcast est un contenu audio numérique que l'on peut écouter n'importe où, n'importe quand, grâce à la technologie du flux RSS. La contraction anglo-saxonne des mots « ipod » et « broadcast », produits qu'Apple proposa la première, nés avec l'essor du digital et des technologies audio dans les années 1990-2000.

+300

Comme le nombre de podcasts produits depuis 2019, d'une durée moyenne supérieure à 1 heure.

AUDIENCE

+1,5 million

de téléchargements depuis le lancement, avec une moyenne de + 50 000 téléchargements par mois.

65 %

de taux de complétion par épisode. Un plébiscite pour le format long, la spécificité de Business of bouffe.

+ 30 K

d'abonnés sur toutes les plateformes audio.

AUDITEURS

Profil : CSP+ (25-44 ans), de Paris et toute la France. 63% travaillent dans le secteur de l'agroalimentaire 50% déclarent avoir changé de perception sur le sujet après avoir écouté Business of Bouffe.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Pourquoi se limiter à **UNE ?**

Lorsqu'il existe
un nouvel univers de possibilités

LA COLLECTION DE POUDRES DE CACAO



qrco.de/CB-powders

Partagez l'expérience
du fruit de cacao

www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://twitter.com/cacaobarryofficial)



UNIVERSELLE



16345
Sac 1 Kg

Extra Brute

Équilibrée,
rondeur
en bouche, couleur
brun-rouge.



13763
Sac 1 Kg

Plein Arôme

Gourmande,
idéale pour aromatiser
une large gamme
d'applications.



NATURELLE



404743
Sac 1 Kg

Nature Fruitée

100% Origine
Saint-Domingue.
100% Biologique.



404351
Sac 750 g

Légère 1%

Fortement
dégraissée, idéale
pour les recettes
à base de blancs
d'œufs !



PERFORMANTE



404350
Sac 1 Kg

Décor Cacao

Hydrophobe,
un saupoudrage
qui reste sec
et mat !



404742
Sac 1 Kg

Noir Intense

Un rendu visuel
luxueux pour
vos colorations.



**TRANSGOURMET
FRANCE**
SAS au capital
de 486938341€
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
Hannah Benayoun
Florian Domergue
Maryam Levy
Laurène Petit
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Ava du Parc
Florian Domergue
Guillaume Czerw
William Lacalmontie
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 115g 1.5
et Fedrigoni Woodstock
Rosa.
Juin 2023



TRANSGOURMET



SIRH/4 OMWVIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

