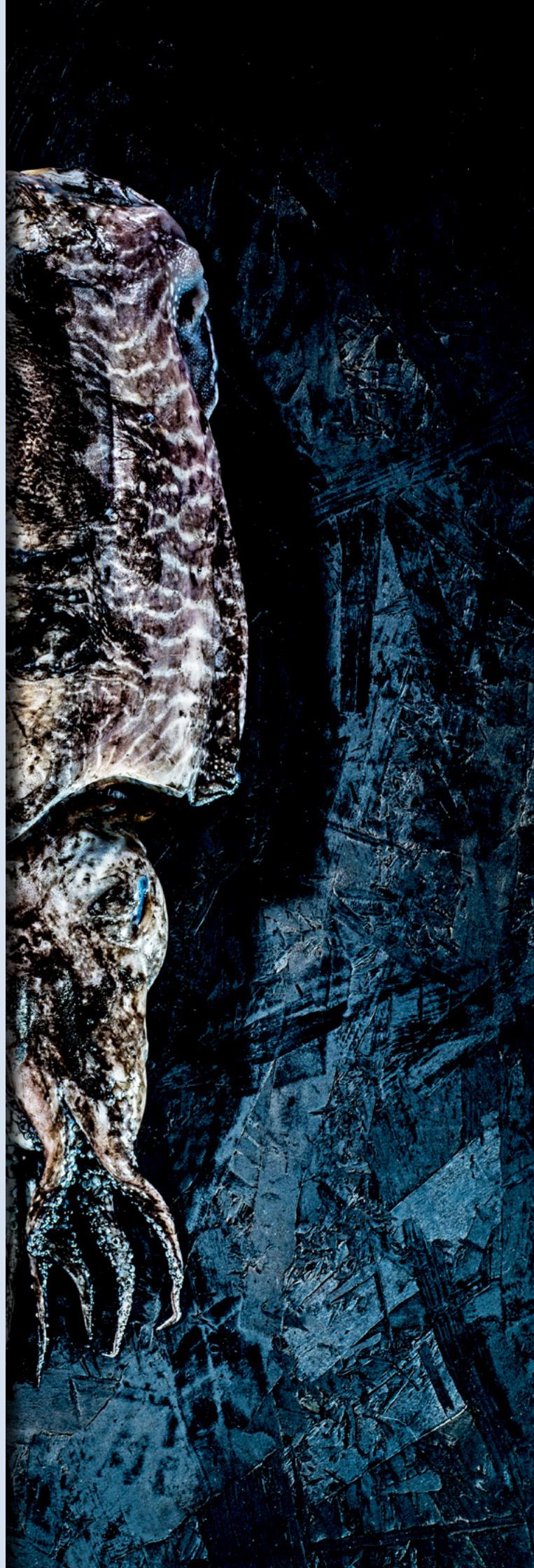


T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#23



Septembre, le grand plongeon de la rentrée... C'est au moment où tout le monde rentre de vacances, que la restauration fait les comptes et se reparamètre pour l'arrière-saison qui devient de plus en plus longue et structurante pour les métiers qui y sont liés. Ce numéro 23 de la revue *T* imaginée par Transgourmet et Omnivore, vous plonge justement dans la réflexion: de la transmission patrimoniale et fromagère de la famille Quatrehomme aux grandes ambitions végétales de la directrice artistique et restauratrice de Faubourg Daimant Alice Tuyet; de la constitution d'un mini empire de restauration lyonnaise autour de Jean-François Périer-Têtedoie à la création jubilatoire et racinaire de la pâtissière Myriam Sabet... Autant de questions d'organisation et d'identité, de développement d'équipe et de recherche du goût essentiel. Une lecture passionnante d'une époque riche et régénératrice que vous pourrez également retrouver pour la 19^e édition du festival Omnivore au Parc Floral de Paris, dont Transgourmet est le fier partenaire et l'organisateur d'une scène dédiée aux producteurs et aux produits.

La rédaction

#23

SAISON
p. 3

PÂTISSERIE
Myriam Sabet,
les nouveaux
horizons de la filo
p. 6

SCAN
Célestins
connections
p. 8

UN PRODUIT /
UN CHEF
Marcotte/Carrade
Signaux de mulet
p. 10

LE GESTE
Nadia
Sammut
p. 14

LE GRAND
ENTRETIEN
Marie et Nathalie
Quatrehomme
p. 16

PORTRAIT
Alice Tuyet
p. 22

BIBLIOTHÈQUE
Eric Guérin
p. 26

SÉLECTION
Tables
à fromage
p. 28

PAROLES DE PRO
Elise
Grandidier
p. 30







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

LA SAISON



1 Ventrèche de porc Abotia

La ventrèche plate du domaine Abotia produite au Pays Basque est une poitrine de porc salée et séchée pendant 12 semaines minimum, incarnant le savoir-faire artisanal basque. Le maître artisan Peio Errecart sublime ce produit grâce à ses cochons charcutiers lourds, élevés dans la tradition basque, pendant 10 à 12 mois, nourris aux céréales locales. En bouche, cette ventrèche à la texture ferme et fondante, offre une

vaste palette aromatique. Le sel utilisé pendant la salaison est parfaitement équilibré, soulignant la richesse de la viande sans la dominer. Les notes subtiles des épices et le goût affirmé du porc se marient harmonieusement. Versatile, elle peut être dégustée crue ou cuite, apportant profondeur et richesse aux plats. Chaque tranche reflète une tradition de patience et de passion.



2 Bleu de Laqueuille

Le Bleu de vache de la Société Laitière de Laqueuille, en Auvergne, incarne la tradition fromagère. Fabriqué avec du lait des pâturages locaux, ce fromage à pâte persillée est affiné entre trois et six mois. Sa pâte ivoire marbrée de veines bleu-vertes offre une texture crémeuse et fondante. Les arômes lactiques doux se mêlent à des notes de sous-bois, champignons et noisette. Idéal sur du pain au levain

et un vin blanc sec, ce Bleu de vache enrichit salades, sauces, et plats cuisinés. Ce fromage est une véritable expression du terroir auvergnat, dont chaque bouchée raconte l'histoire d'une région et son héritage.



3 Le potiron de Sologne

Le potiron de Sologne, cultivé par la famille Bourdillon à Soings-en-Sologne, est un trésor régional. À la ferme « La Noue », cette famille perpétue une tradition agricole ancestrale, privilégiant des variétés locales et des pratiques raisonnées sur un terroir fertile. Semée au printemps et entretenue manuellement durant au moins 100 jours pour atteindre sa maturité, cette cucurbitacée à chair orange

vif, dense et sucrée, offre une saveur douce et légèrement noisettée. Cette combinaison de saveurs et sa texture veloutée fait de ce potiron un produit idéal en purée, soupe ou rôti, tout en se révélant un dessert original en tarte sucrée ou, pourquoi pas, en crème glacée.



4 La seiche

Difficile de s'y retrouver dans la grande famille des mollusques céphalopodes, entre les sepiidés – qui désignent la seiche au sens strict du terme – et les sépiolidés où l'on retrouve les chipirons ou les supions... De vrais as du camouflage avec leurs milliers de cellules pigmentées qui leur permettent de se fondre dans le paysage marin de Méditerranée ou de l'Atlantique Est. Ces dernières années, ce prédateur des

crevettes et des crabes a largement envahi les territoires de pêche... tout en s'imposant opportunément sur les tables et dans les goûts des consommateurs. « Cuite de peur », c'est-à-dire sur feu vif et sur un temps très court, la chair blanche nacrée, débarrassée de sa peau transformiste et de sa poche d'encre, révèle toute sa franchise marine, sa texture croquante et fondante qu'il convient de rehausser d'une pointe de piment.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

ORIGINE

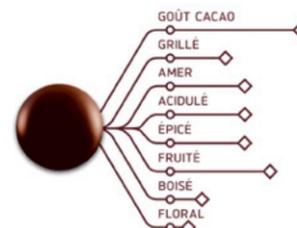
Mexique 66 %

Redécouvrez les terroirs du cacao avec les chocolats de couverture d'Origine Cacao Barry®

Les fèves proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité.

Explorez Mexique 66 %

- Des notes aromatiques uniques, telles que les fruits secs, le pain d'épices, les épices, et les fruits.
- Équilibré et harmonieux, ce chocolat s'adapte facilement à de multiples applications.
- Codes produits : 247522 - sac de 1 kg / 247474 - sac de 2,5 kg



Myriam Sabet

Les nouveaux horizons de la filo

Par
Maryam Lévy

Photos
Ava du Parc



Ni pâtisserie orientale, ni pâtisserie traditionnelle française, la Maison Aleph de Myriam Sabet propose une gamme de desserts totalement novatrice. Et quand les techniques de la pâtisserie française s'allient aux parfums du Levant, les becs sucrés ne s'y trompent pas.

Pour passer du monde de la finance à l'univers de la pâtisserie, Myriam Sabet admet volontiers que sa gourmandise a été l'élément déclencheur : « avec la naissance de ma fille, je voulais donner un sens à ma nouvelle vie, entreprendre et être dans la création. La pâtisserie, ça a fait tilt ! J'avais envie d'apporter quelque chose de nouveau et différent à la meilleure pâtisserie du monde qu'est la pâtisserie française, en travaillant les goûts et les saveurs du Levant et du Moyen-Orient ! » Petite, sa mère ou sa grand-mère préparaient plutôt

des desserts français et allaient acheter en boutique les pâtisseries orientales. « Les deux se retrouvaient donc sur la table pour les repas de famille, l'envie de mélange doit me venir de là », se souvient la quarantenaire douce et pétillante.

CAP pâtisserie en poche et après quelques expériences dans des maisons parisiennes, elle se forme ensuite aux techniques de la pâtisserie orientale avant de fonder Maison Aleph avec son mari en 2017. « Aleph » comme la première lettre de l'alphabet arabe, en référence à ses origines syriennes. Point de traditionnels baklavas ni de banals croissants au beurre ici ; dans ses deux boutiques, la cheffe pâtissière réinterprète galettes des rois et autres bûches de Noël avec les parfums de son enfance. « Maison Aleph est un ovni, mais j'aime bien ne pas entrer dans des cases, ça laisse plus de liberté, sinon on s'ennuie. J'ai construit mon propre alphabet », sourit-elle.

Eaux florales

Le mariage est réussi. Les deux répertoires pâtissiers très différents sont devenus au fond complémentaires : « il y a des textures comme le croustillant de la pâte filo ou des cheveux d'ange qui ouvrent de nouveaux horizons à la pâtisserie française, et inversement, des parfums comme la fleur d'oranger ou l'eau de rose pouvaient sembler galvaudés car ils manquaient de qualité. » Chez Maison Aleph, Myriam Sabet mise sur des matières premières haut de gamme, à l'instar des eaux florales faites spécialement par une coopérative selon son cahier des charges, sans conservateur ni colorant

(disponibles à la vente en boutique, ndlr). Même exigence pour les produits d'origine française : la cheffe travaille avec des producteurs qui fournissent les plus belles tables de la capitale. « C'est un sacerdoce avec lequel je ne transige pas », ajoute-t-elle.

Intellectualiser

En 2020, Myriam Sabet commence à développer une gamme de tartes avec une base de pâte filo – signature de la maison – travaillée sur deux jours, au beurre clarifié pour plus de légèreté, et au croustillant incomparable. « Pour moi la tarte aux fraises est à la fois emblématique de la pâtisserie française et du plaisir enfantin le plus simple. J'avais envie de la réinterpréter selon la Maison Aleph, donc la fleur d'oranger remplace la vanille de la crème pâtissière et quoi de plus voluptueux que la pistache pour accompagner la fraise ? C'est ça que je trouve magique avec la pâtisserie : on peut intellectualiser le processus de création, mais à la dégustation, le plaisir est totalement régressif. » Et après les chocolats et les glaces, ce sera très prochainement au tour des guimauves et des nougats d'être revisités avec gourmandise à la sauce Maison Aleph.

Deux fois Aleph

Marais
20 rue de la Verrerie, 75004 Paris

Abbesses
63 rue des Abbesses, 75018 Paris
www.maisonaleph.com

LA TARTE FRAISES
PISTACHE
FLEUR D'ORANGER

1 Crème fondante
aux pistaches d'Iran

2 Ganache montée
à l'huile essentielle
de néroli

3 Pistaches
concassées

4 Fond de tarte
en pâte filo

5 Fraises fraîches
de l'AOP Carpentras
(variété dream
ou charlotte selon
la saison)

6 Fraises confites
acidulées infusées
à l'eau de
fleur d'oranger



Jean-François Périer-Têtedoie Célestins connections

Peut-on échapper à sa destinée nourricière quand on baigne dans la grande marmite de la restauration depuis sa plus tendre enfance ? Avec un père étoilé et Meilleur Ouvrier de France et une mère qui représente la troisième génération d'une famille de restauratrices lyonnaises, Jean-François Périer-Têtedoie n'est jamais parti très loin des fourneaux. À Lyon, concentré autour de la Place des Célestins puis une installation récente au cœur du Beaujolais, il lui aura fallu moins de dix ans pour lancer avec son équipe cinq établissements qui cartonnent. Passage en revue de l'écosystème Café Terroir.

Par Laurene Petit
Illustrations Lou Rihn

Café Terroir, la maison mère
C'est après une longue expérience en Asie que le mal du pays commence à se faire sentir. Et par pays, il faut entendre dans le cas de Jean-François, celui de la cervelle de Canuts et du saucisson brioché. Soucieux de prouver qu'il peut exister à Lyon une véritable cuisine du produit, il ouvre à 26 ans et avec son ami d'enfance Lemmy Brou le Café Terroir, « ce restaurant dans lequel on a toujours rêvé de manger. » Dans ce qu'il aime à décrire comme un « bouchon lyonnais 2.0 », il réinvente les codes de la gastronomie lyonnaise en remplaçant les abats par une cuisine rafraîchie, plus végétale et résolument rhônalpine. Valeurs ajoutées.

Beaujolais flamboyant
Au fil des années et des opportunités, ce sont autant d'ouvertures successives qui tiennent dans un mouchoir de poche autour du Café Terroir et de la Place des Célestins. La Cave du Café Terroir d'abord, avec plus de 1200 références mettant largement à l'honneur les flacons

locaux, Beaujolais flamboyant en tête. De l'autre côté de la rue d'Amboise, Monsieur P, belle table gastronomique, a été ouverte en complicité avec le chef et associé Florent Poulard qui orchestre la maison et la carte de haut vol avec produits rares et grande filiation culinaire. À 280 mètres de là, au coin de la place des Jacobins, le kiosque du Café Terroir, petit comptoir à délices pour manger sur le pouce mais sans jamais perdre en qualité. Le dernier de la bande, enfin, un Café Terroir qui passe au vert, s'est établi au milieu des vignes du Domaine Saint-Cyr, au cœur du beaujolais.

La jouer collectif

« Pour faire une belle assiette, c'est important qu'il y ait plusieurs cœurs dedans », confie Jean-François. Et des cœurs, il n'en manque pas dans l'écosystème Café Terroir et Monsieur P. La sœur Léa, aux manettes de la Cave, l'ami Lemmy Brou à la manœuvre financière, le copain de l'Institut Lyfe Florent Poulard et son épouse Capucine Poulard derrière Monsieur P : c'est avant tout une histoire de famille et d'amitié qui connecte les cinq vaisseaux de la flotte Café Terroir.

LE FONDATEUR ET CHEF



Jean-François Périer-Têtedoie

LA MAISON MÈRE



Café Terroir

14 Rue d'Amboise, 69002 Lyon

Style: **Aussi bien à l'aise sur le légume que sur la découpe de volaille en salle**
Chefs: **Jean-François Périer-Têtedoie et Rémi Martinet**
Maître d'hôtel: **Bastien Nectoux**
Directeur des opérations: **Nicolas Halfon**
Chef Pâtissier: **Mickaël Barret**
Sommelier: **Florian Lassous**
Clientèle: **Habités/habitants du coin, vrais gourmets et grands amateurs de vins**
Création: **juillet 2015**

TICKET MOYEN

85 € HT

LA CAVE

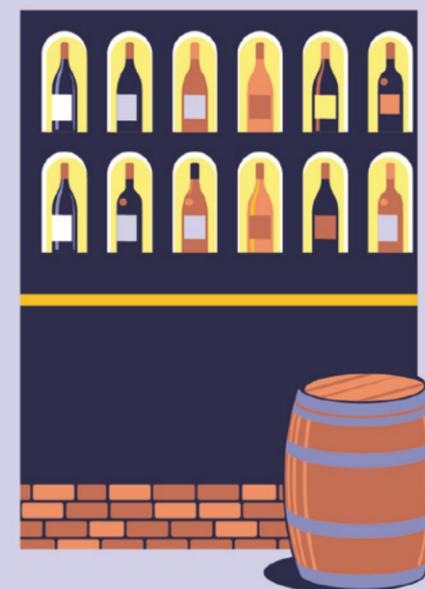
Cave du Café Terroir

5 Rue Montcharmont, 69002 Lyon

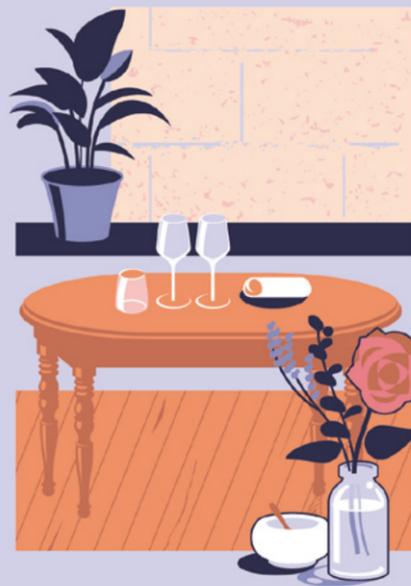
Style: « **Comme au Café Terroir** » – l'équipe traverse la rue d'Amboise pour apporter les plats de la carte (carte de grignotages à partir de 18 h)
Manager: **Léa Périer-Têtedoie, la petite sœur**
Clientèle: **D'avant-théâtre, amoureux du vin nature**
Création: **2017**

TICKET MOYEN

75 € HT



LES TABLES



Monsieur P

8 Place des Célestins, 69002 Lyon

Style: **Table gastronomique et cuisine d'auteur**

Chef: **Florent Poulard**

Maître d'hôtel: **Capucine Poulard**

Sommelier: **Thibaut Derhé**

Clientèle: **Professions libérales du quartier, touristes avertis, on fête ici les contrats et les événements – la table du chef est prisée**
Création: **2017**

TICKET MOYEN

110 € HT

Le kiosque - Café Terroir

Place des Jacobins, 69002 Lyon

Style: **Version street food du Café Terroir & corner épicerie fine**

Responsable du kiosque:

Stéphanie Gimel

Clientèle: **Commerçants du coin, habitués**

Création: **2020**

TICKET MOYEN

15 € HT

Café Terroir chez Saint-Cyr

31 Chemin de Trechen, 69480 Anse

Style: **Café Terroir au milieu des vignes, carte des vins 100% nature**

Chef: **Maxime Tranier**

Maîtres d'hôtel & sommelière:

Léa Périer-Têtedoie

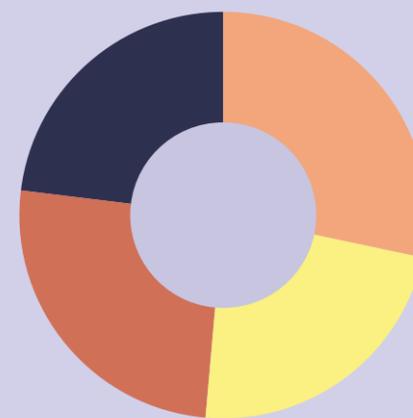
Clientèle: **Locaux, Lyonnais qui vivent ou travaillent en périphérie, réseau de vignerons**

Création: **2024**

TICKET MOYEN

50 € HT

CAPACITÉ



● Café Terroir
50 couverts

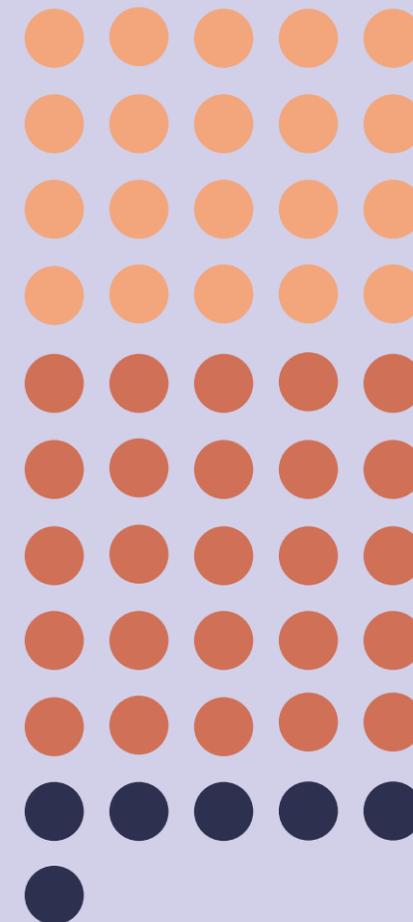
● Cave du Café Terroir
40 couverts

● Monsieur P
45 couverts

● Le kiosque - Café Terroir à emporter

● Café Terroir chez Saint-Cyr
40 couverts

ÉQUIPE



● 20 Café Terroir ● 25 Monsieur P
● 6 Café Terroir chez Saint-Cyr

JULIEN MARCOTTE / STÉPHANE CARRADE

Signaux de mulet

De part et d'autre du bassin d'Arcachon, le chef Stéphane Carrade et le cofondateur de Fumette (lauréat Futur(e)s Food 2023, catégorie Reconversion) Julien Marcotte, tissent les mailles d'une relation piscico-amicale naissante. Carnet de bord entre les inox de l'atelier de fumaison et de la cuisine du Skiff Club.



Reportage
Florian Domergue



« Je suis hyper content d'être là, je n'étais jamais entré dans ce genre de cuisine. » Julien Marcotte observe avec une fascination enfantine son mullet fumé se transformer. Stéphane Carrade, chef quinquagénaire à l'accent gascon chantant, a décidé de le travailler dans une bolognaise fidèle à son esprit de cuisine de « terroir progressif ». « J'avais envie de faire un plat réconfortant, et populaire tout en faisant quelque chose d'original. » Effectivement, du mullet dans une lasagne de haute volée, c'est peu commun...

Chez Fumette, fondé par les reconvertis Bénédicte Baggio et Julien Marcotte fin 2019, le mullet fait partie de toute une gamme de poissons fumés. Tous issus d'une pêche locale et responsable, les bars, thons et autres dorades arrivent entiers au petit atelier vitré du binôme

« Le plus important, c'est d'avoir un poisson à bonne maturité »

avant de passer par les trois stations maison : découpe, salage, fumaison.

Le couteau à fileter en main, Julien échange des conseils avec Stéphane autour des techniques de fumaison : « Le plus important, c'est d'avoir un poisson à bonne maturité... parfois quand je reçois des poissons, je les garde 2, 3 jours pour qu'ils mûrissent, ça va détendre les chairs et rendre le procédé plus efficace pour une saveur mieux répartie », explique le barbu à la toque fleurie. Deux filets de « mule » placés sous-vide plus tard, nous prenons la route de l'Hôtel Ha(a)itza qui accueille la cuisine, et les deux étoiles du chef, depuis 2016. Il profite de l'heure de route pour nous expliquer la genèse de sa relation avec les fumeurs en herbe : « On se connaissait bien avec Bénédicte, du temps de son blog culinaire. Quand ils se sont associés avec Julien, ils m'ont présenté leur poisson, fait visiter leur atelier et j'ai de suite été emballé par leur produit. Ils travaillent bien et leur atelier est nickel. »

Stéphane Carrade exécute sa lasagne de mullet - un classique de sa carte - tout en continuant d'échanger sur la logistique inhérente à une table étoilée avec son fournisseur. Dans l'assiette,

Strates de lasagne, bolognaise au mullet, coques et caviar

les strates de la lasagne se forment, mêlant la sauce bolognaise au mullet, ainsi qu'à des coques et un peu de caviar. « Une recette toute simple », nous explique, plein d'humilité, le chef au moment de déguster. Le mullet révèle toute la puissance de son fumet qui donne à la bolognaise une réconfortante saveur de feu de bois parfaitement soulignée par la salinité du caviar.

Faïence nettoyée et palais rincé d'une rasade d'un magnifique Pessac Leognan blanc de 2019, nous laissons le chef, dont la véritable journée de travail ne fait que commencer. Avant de se quitter, les deux hommes échangent encore quelques mots sur un projet commun : de la fumaison de truites basques dont le cuisinier voudrait faire commerce. Des ambitions pas fumeuses du tout.

Produits locaux vendus uniquement sur Transgourmet Aquitaine et Transgourmet Laplace :

- Filet de mullet fumé avec peau 150/250 gr code 469349
- Longe de thon fumé sans peau 150/200 gr code 469348

Fumette
13 Av. du Grand Crohot,
33950 Lège-Cap-Ferret

Skiff Club
1 Av. Louis Gaume,
33115 la Teste-de-Buch

Lasagne bolognaise au mullet fumé, coques et caviar osciètre du Bassin

APPAREIL À PÂTES

- 350 g de semoule de blé dur
- 150 g de farine 00
- 4 œufs bio
- 1 trait de vin blanc

Bien mélanger sans trop malaxer, laisser reposer 30 min puis abaisser au laminoir

BOLOGNAISE

- 5 branches de céleri
- 5 gros oignons nouveaux
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 4 feuilles de sauge
- 2 branches de romarin
- 10 tomates mondées concassées
- 500 g de mullet fumé
- 20 cl de vin blanc sec + eau

Ciseler finement le céleri, l'oignon et l'ail et faire suer à l'huile d'olive. Ajouter la tomate, le bouquet garni, les feuilles de sauge et le romarin. Cuire 10 min puis

ajouter le vin blanc, l'eau le sel et le poivre. Cuire 25 min à couvert puis ajouter le mullet.

RHUBARBE

Éplucher la rhubarbe et la cuire dans un jus de rhubarbe. Tailler en mirepoix puis ajouter des zestes de citron

LAIT DE MULET FUMÉ

- 50 cl de lait
- 60g kombu
- 120g bonite

Pocher dans du lait la peau et les parures de mullet avec de la feuille de kombu sauvage et de la bonite séchée. Laisser refroidir à couvert puis filtrer. Au service, ajouter un peu de sucre et émulsionner.

CUISSON DE LA PÂTE

Tailler des rectangles de 11x8 cm. Cuire à l'eau bouillante salée 8 min puis éponger avant d'assaisonner au pinceau avec un beurre noisette chaud.

DRESSAGE

Dresser une pâte sur une assiette plate, dresser la bolognaise chaude en ajoutant 10g de caviar osciètre. Ajouter quelques pointes de crème épaisse puis refermer avec la deuxième feuille. Dresser la rhubarbe et le sarrasin puis terminer avec l'émulsion de lait de mullet.

La panification

Où Nadia Sammut, première chef étoilée sans gluten à l'Auberge La Fenière, nous enseigne la panification, sans gluten ni produits allergènes..

Par Erwann Terrier



Cette fille et petite-fille de talentueuses cuisinières a transformé La Fenière, l'auberge familiale étoilée, en un lieu de vie valorisant l'agriculture locale.

Niché dans le Luberon, le domaine abrite des ateliers de formation, une ferme expérimentale, une oliveraie,

un potager, et vise à travailler en autonomie agricole. Chimiste de formation, Nadia Sammut a inventé la «panification libre de produits allergènes». Diagnostiquée cœliaque à l'âge adulte (une maladie attaquant l'intestin grêle ainsi que le système

immunitaire), elle est passée après un long séjour en hôpital à une alimentation sans gluten ni lactose, causes de ses déséquilibres. Ses pains sans gluten ni allergènes sont disponibles dans le réseau Transgourmet.



1 Mouture

À la Fenière, nous possédons notre propre moulin en meule de pierre, fabriqué sur mesure. Cette machine répond à notre désir d'autonomie autant qu'à la nécessité de broyer les céréales comme les légumineuses. Nous écrasons du riz de Camargue, des pois chiches du Vaucluse ou encore du sarrasin de Gascogne. La traçabilité est garantie par le choix

de producteurs respectueux de l'environnement, comme notre riziculteur camarguais qui cultive sans pesticides. Nous allons préparer ensemble un pain de châtaigne. La recette se compose de farines bio de riz, sarrasin, et de châtaigne. Ce mélange est idéal pour les personnes sensibles au gluten, cœliaque ou intolérants.

2 Pétrissage manuel

Les farines ne se connaissent pas encore, donc je souhaite qu'elles se rencontrent. Versez les dans un grand saladier. Je préfère les mélanger à la main plutôt qu'au batteur. C'est important parce que la farine de châtaigne s'humidifie beaucoup, elle peut produire des grumeaux que je casse entre mes doigts. J'y consacre environ un

quart d'heure. Je trouve à cette activité des vertus méditatives. C'est la raison cachée pour laquelle on fait du pain : trouver le calme dans sa tête. Le mélange commence à libérer des odeurs. J'apprends dans mes cours particuliers à sentir les farines pour bien les distinguer. Ajoutez une pincée de sel, versez votre eau.



3 Levain

Le levain fait battre le cœur du pain. Il permet au mélange d'eau et de farine et de vivre l'ensemble. Grâce à lui la pâte va fermenter et pousser. J'utilise un levain naturel de sarrasin, moins chimique que la levure. Fabriqué maison, on le retrouve dans tous mes pains depuis 8 ans. Il m'est précieux, alors je l'ai baptisé. Il s'appelle Jean-Pierre.

4 Maillage

Les mailles se forment lors du pétrissage. Ce maillage sert de paroi contenant les bulles d'air qui se forment pendant la fermentation. Ce réseau est créé d'ordinaire en boulangerie en usant de gommés.

J'emploie ici une alternative nommée psyllium (ou plantain des Indes), un produit d'extraction végétale.

Il constitue un substitut au gluten et confère l'élasticité et la viscosité requises.

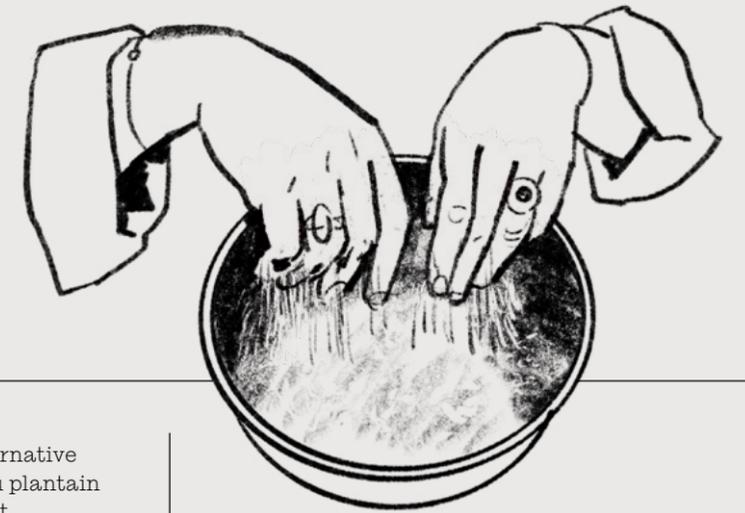
Mieux que de la haute-couture, ce maillage relève de la haute goutûre!



5 Provençalité

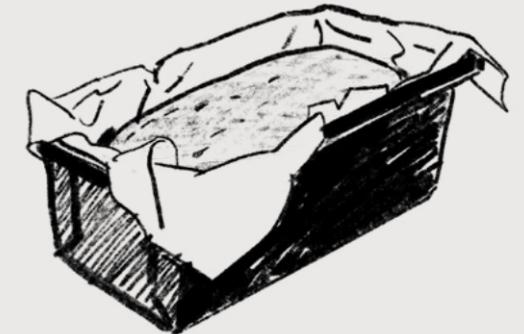
On se permet ici d'ajouter de l'huile d'olive. Les recettes à base de farine de blé, naturellement grasse, n'ont pas besoin de ce type d'ajout. J'en mets aussi pour des raisons gustatives et honorer la tradition provençale.

Nous sommes au pays de la Focaccia, après tout. L'ensemble associé au levain, le psyllium et les farines commencent à faire la pâte.



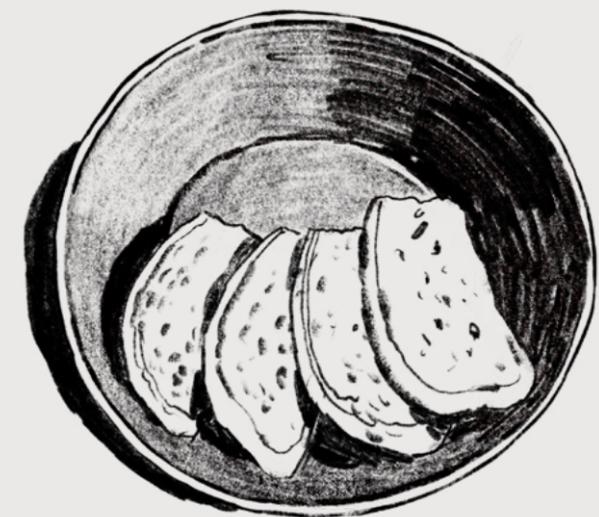
6 Pousse

Au cours de cette étape de fermentation, les arômes se développent et la pâte gonfle. Plus liquide qu'un pain traditionnel, le pâton requiert d'être moulé. Il y repose en moyenne douze heures. Le travail de levée et de fermentation s'effectuera la nuit, la cuisson se fera donc au petit matin.



7 Dégustation

Il en résulte un pain doux et moelleux, avec de fines alvéoles. Le goût de la châtaigne n'efface pas une pointe d'amertume. J'aime aussi le déguster toasté ou poêlé.



MARIE ET NATHALIE QUATREHOMME

Une histoire de transmission

Marie Quatrehomme, première femme Meilleur Ouvrier de France en fromagerie, et sa fille Nathalie, incarnent la passion et l'innovation au cœur de leur maison familiale fondée en 1953 par les beaux-parents de Marie. Entre affinage méticuleux des comtés et créations uniques comme le Mont d'Or aux truffes, elles réinventent chaque jour leur métier avec un amour profond pour le produit et la volonté constante de valoriser l'artisanat fromager.

Propos recueillis par
Alice Polack
Photos
Ava du Parc

Est-ce que le fromage a toujours été une vocation ?

Marie: Clairement non. Il était entendu que mon mari, fils de fromager, reprendrait l'affaire de ses parents. Je lui avais dit que je ne voulais pas être commerçante mais, ne trouvant pas d'emploi, j'ai finalement accepté de reprendre l'entreprise familiale avec lui. Plutôt que de me plaindre, j'ai décidé de m'approprier ce métier et j'ai découvert toute l'humanité qu'il renferme. À l'époque, on se retrouvait souvent à des dîners avec des personnes ayant fait de grandes études, et on se sentait un peu en décalage. Mais les métiers artisanaux ont pris de la valeur au fil du temps. Le fromage que l'on reçoit n'est pas le même que celui que l'on vend, car entre-temps, on s'en est occupé. Nathalie: Et c'est cette découverte du travail de conservation et d'affinage qui a vraiment transformé notre perception du métier.

Marie: Oui, exactement. C'est cette partie-là qui m'a fait aimer ce que je fais et qui m'a donné envie de m'y investir pleinement.

C'est ce qui vous a donné envie de passer le concours de MOF ?

Marie: Mon mari, reconnu comme un grand professionnel, faisait partie des fondateurs du concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) pour les fromagers. Un soir, il est rentré en disant que les fromagers allaient enfin pouvoir participer. Je me suis tout de suite dit que c'était une occasion à ne pas manquer. À l'époque, je voulais surtout savoir où je me situais par rapport à mes collègues. Je me

« Cela prend du temps de gagner en confiance et de se faire un nom. »

suis présentée non pas en tant que Marie, mais comme la femme d'Alain. C'était une occasion de me tester et de voir où j'en étais.

Quel était la place de la femme au sein de la crèmerie-fromagerie à ce moment-là ?

Marie: C'était un milieu énormément machiste. Les hommes étaient les patrons, et leurs femmes tenaient la caisse, sans vraiment être impliquées dans la gestion. Je pense que c'est aussi par fierté que je l'ai fait. Mon mari était déjà bien installé dans le métier, donc il y avait moins d'enjeu pour moi de me présenter.

Nathalie: C'était une époque où il fallait vraiment se battre pour faire sa place. Même moi, à mes débuts, j'ai dû prouver ma valeur face à des hommes qui n'étaient pas toujours prêts à accepter une femme dans ce rôle.

Est-ce que de la même façon que votre mère a longtemps été uniquement nommée comme la "femme de", ça n'a pas aussi été difficile d'être la "fille de" ?

Nathalie: Si, clairement. Cela prend du temps de gagner en confiance et de se faire un nom. Il y avait une pression, une responsabilité d'être « fille de ». Je n'étais pas forcément destinée non plus à reprendre l'entreprise familiale, mais il y avait une certaine attente. C'est un processus long et parfois difficile.

Est-ce que c'était une envie de votre côté, Marie, que vos enfants reprennent la maison ?

Marie: C'est une telle somme de travail, avec des contraintes administratives et financières, que je ne suis pas sûre que nous voulions cela pour nos enfants. Mais nous les avons emmenés très tôt voir les producteurs et nous leur avons montré notre passion pour le métier.

Nathalie: Ils ne nous ont jamais poussés, mais ils nous ont montré le métier de manière intelligente et passionnante. Marie: Oui, et je me souviens encore de mon fils Maxime à cinq ans, regardant la fabrication du reblochon et me demandant s'il pouvait retourner voir les

cloches de la grange. Ils sont tombés dans la marmite tout petits, mais nous n'avons rien fait pour les forcer. Nous voulions simplement partager notre amour pour ce produit.

Quels souvenirs gardez-vous de votre enfance au milieu du fromage ?

Nathalie: J'ai grandi dans la fromagerie, derrière le comptoir. Les visites aux producteurs en été sont des souvenirs très marquants. J'ai commencé à travailler très jeune, d'abord comme caissière, puis vendeuse. Mes parents embauchaient même mes copines et copains pour aider. Maxime, était aussi très impliqué dès l'âge de dix ans. Marie: Oui, je me souviens de Maxime qui emballait les fromages de chèvre tout en évitant de croiser le regard des clients par timidité.

Et à quel moment vous vous êtes dit que c'était votre vocation ?

Nathalie: Après mes études, j'ai travaillé dans le marketing agroalimentaire pendant cinq ans et j'adorais ça. Mais il y a eu un moment où j'ai senti que je devais revenir à la fromagerie pour ne pas avoir de regrets. Même si c'était dur, assez rapidement, j'ai su que c'était ma place.

Marie: Nous avons toujours voulu que nos enfants trouvent leur propre chemin, mais nous sommes très fiers qu'ils aient choisi de reprendre l'entreprise familiale.

Est-ce que la transmission n'a pas été trop dure, d'un côté ou de l'autre ?

Nathalie: Si, la transmission a été violente, car elle s'est faite de manière contrainte et forcée. Ma mère a dû arrêter du jour au lendemain à cause d'un problème de santé, et mon père a aussi pris sa retraite plus tôt que prévu. Nous avons dû apprendre rapidement et nous adapter. Pour moi, même si finalement la transmission a commencé quand j'avais huit ans, j'ai le sentiment de ne pas avoir bénéficié suffisamment de son savoir. Très souvent, je trouve que j'ai manqué de temps à travailler avec elle.

Marie: Ça a été une période compliquée mais nous avons essayé de faciliter la reprise pour eux. Nous étions tellement





fiers qu'ils reprennent l'entreprise familiale. Je dis souvent que le plus beau cadeau que nous ont fait nos enfants c'est quand on passe devant la boutique et que ça s'appelle toujours Quatrehomme. Nathalie: Heureusement, nous avons eu une équipe formidable qui nous a beaucoup soutenus pendant cette période de transition.

Après toutes ces années à avoir baigné dans le fromage, est-ce que vous avez l'impression que les goûts des gens ont changé ?

Marie: Oui, absolument. Ce que j'ai observé, c'est d'abord un intérêt croissant pour le produit. Les consommateurs veulent maintenant savoir d'où vient le fromage, comment les troupeaux sont traités... Ils s'intéressent à la façon dont le fromage est conservé, affiné, et acheminé. Nathalie: On sent une évolution dans la façon dont le fromage est considéré. Aujourd'hui, nos clients comprennent que le fromage que nous recevons n'est pas le même que celui que nous vendions. On observe aussi que le fromage est consommé à différents moments de la journée, pas seulement en fin de repas. Le plateau de fromage en fin de repas reste une tradition, surtout lors des repas de fête, mais les habitudes se diversifient.

Vous avez développé la gamme «Sélection Transgourmet par Marie Quatrehomme», quel sens donnez-vous à ce projet ?

Marie: L'idée d'apporter mon expertise à une gamme de fromages m'a tout de suite plu. Cela me permet non seulement de valoriser mon titre de MOF, mais surtout, de me lancer dans une aventure humaine. Avec Transgourmet, j'ai rencontré des gens qui parlent du produit avant de parler du prix, et ça, c'était essentiel pour moi. Ils s'intéressent à l'histoire du produit, à sa fabrication, et partagent des valeurs humaines auxquelles je suis très sensible.

Comment avez-vous pensé votre sélection ?

Marie: La sélection des fromages est guidée par la volonté de représenter toutes les grandes familles de fromages, en choisissant les meilleurs produits possibles. Nous avons cherché des producteurs capables d'assurer la qualité et la quantité nécessaire. Par exemple, pour le Rocamadour, il a fallu trouver un producteur capable de fournir les quantités demandées tout en maintenant une qualité exceptionnelle.

Les Boutiques Quatrehomme à Paris

Fromagerie Rue De Sèvres (La Maison Du Fromage)
62, Rue de Sèvres
75007 Paris

La Fromagerie Des Martyrs
26, Rue des Martyrs
75009 Paris

La Fromagerie Du Rendez-Vous
4, Rue du Rendez-vous
75012 Paris

La Fromagerie De L'Espérance
32, Rue de l'Espérance
75013 Paris

La Fromagerie D'Issy-Les-Moulineaux
9, Rue du Général Leclerc
92130 Issy-les-Moulineaux



*Un pain de caractère avec un bel aspect rustique,
au goût de levain de sarrasin.*

Frédéric Lalos MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



402 867 Le Grand Pochon 1,1Kg (x10)

LEVAIN

in o f t v
www.bridor.com

commercialfrance@groupeleduff.com

Alice Tuyet Nourrir d'aimer

Devenue, avec son Faubourg Daimant, le visage d'une cuisine végétale épanouie et débarrassée de ses complexes, Alice Tuyet bouleverse le paysage culinaire traditionnel. Tout en assumant son ambition d'entrepreneuse.

Texte
Peyo Lissarague

Photos
Clément Savel





On suit sa main guidant le crayon. Le trait sur le papier, puis les couleurs à l'aquarelle, la petite palette de poche, le pinceau qui s'y plonge. Dans un fatras de feuilles, d'esquisses et de cahiers, Alice Tuyet griffonne tout un monde, assiettes et recettes mêlées. Elle en trace les contours comme on établit une carte de navigation stellaire, comme on lance les pièces de cuivres du Yi Jing, en ouvrant le champ des possibles et des destins en mutation. « Je conçois mon rôle comme celui d'une directrice artistique dans une maison de mode », explique la jeune femme. « Je pose la base créative et j'établis les vecteurs d'unité qui vont permettre à nos clients d'embrasser dans sa globalité l'univers de Daimant, du décor à la vaisselle en passant

« Je conçois mon rôle comme celui d'une directrice artistique dans une maison de mode »

par la nourriture. Le taoïsme m'inspire beaucoup dans cette approche, dans cette idée que tout est lié et que la beauté est l'élan de chaque chose vers la perfection de sa propre nature. »

Ouvert en septembre 2023, Faubourg Daimant, la table gastronomique 100 % végétal qui prolonge et amplifie le succès du décapant Plan D, est le fruit de cette philosophie toute spinozienne. Les fameux dwichs de la rue des Vinaigriers y font place à une cuisine ancrée dans la tradition, gourmande et généreuse, avec ces jus, ces fonds et ces sauces qui fondent depuis toujours l'identité culinaire française: « J'adore la bouffe! », clame Alice Tuyet sans détour. « Mais je veux combiner cet amour profond avec mes valeurs éthiques et écologiques. Apporter de la joie, de l'hédonisme, sans ce côté ascétique, presque dur, auquel le véganisme a parfois été associé. Je ne veux ni réduire la nourriture à des injonctions, ni cantonner le moment du repas à des questions de santé. Faubourg Daimant est un lieu inclusif, nous prônons le changement dans la douceur et dans le plaisir. »

La belle équipe

Revoilà sa plume qui danse, arabesques de mots, d'images, d'inspirations, entre fulgurances débridées et maîtrise de soi. Alice l'écorchée vive rêve de blanquette végétale et de mettre fin aux abattoirs. Sur le menu en forme d'hommage à la cuisine bourgeoise période Belle Époque, les déjà mythiques croquettes cochonnes – avec leur sauce ravigote que ne renierait pas Vincent La Chapelle – disent mieux que tout autre plat ce désir de réconciliation. Elles portent aussi la marque d'un collectif, d'une équipe au sens littéral du terme, tout entière tournée vers l'accomplissement d'un but commun. Étudiante brillante et ballerine aguerrie, Alice Tuyet connaît le pouvoir de la discipline. Elle goûte désormais aux vertus du lâcher prise, influencée de son propre aveu par sa collaboration avec Erwan Crier, l'homme derrière les fourneaux de Faubourg Daimant.

Ne dites pas à Alice Tuyet qu'elle est cheffe. Entrepreneur, artiste, créatrice, cuisinière, restauratrice, oui. Cheffe, non. « J'ai trop de respect pour ce métier, pour ce que cela signifie d'envoyer 200 couverts en un service. Je suis une cuisinière passionnée mais

autodidacte. Inventer, imaginer, créer, piloter, gérer... je revendique toutes ces responsabilités. Mais le chef, c'est Erwan. Notre relation de travail repose sur une parfaite complémentarité, de la conception des recettes à leur mise en œuvre. Par sa ténacité, sa résilience et son professionnalisme, il m'a aussi d'une certaine manière appris à faire le deuil de la perfection – ce qui est parfois nécessaire dans le feu de l'action. »

Il a fallu cinq ans de réflexion, de travail en amont et de 'jus de cerveau' pour donner naissance à Faubourg Daimant. Avec un crédo, un fil rouge, l'obstination d'une certaine idée de l'humanité qui refuserait l'intolérable souffrance animale imposée par l'élevage industriel. « Il ne s'agit pas d'interdire la viande à tous », plaide Alice Tuyet. « Nous avons en cuisine de vrais 'viandard', qui ne cuisinent ici que des légumes. J'en suis fière et j'aime penser que nous pouvons réconcilier tout cela, toutes ces différences, sortir de l'entre-soi et faire sauter les barrières. Parler de plaisir, avant tout. Faubourg Daimant est une maison des plaisirs. Aujourd'hui, nous servons quelques centaines de repas par jour. Demain, pourquoi pas

des milliers, partout dans le monde et autant d'animaux sauvés des mauvais élevages ? »

Normandie-Vietnam

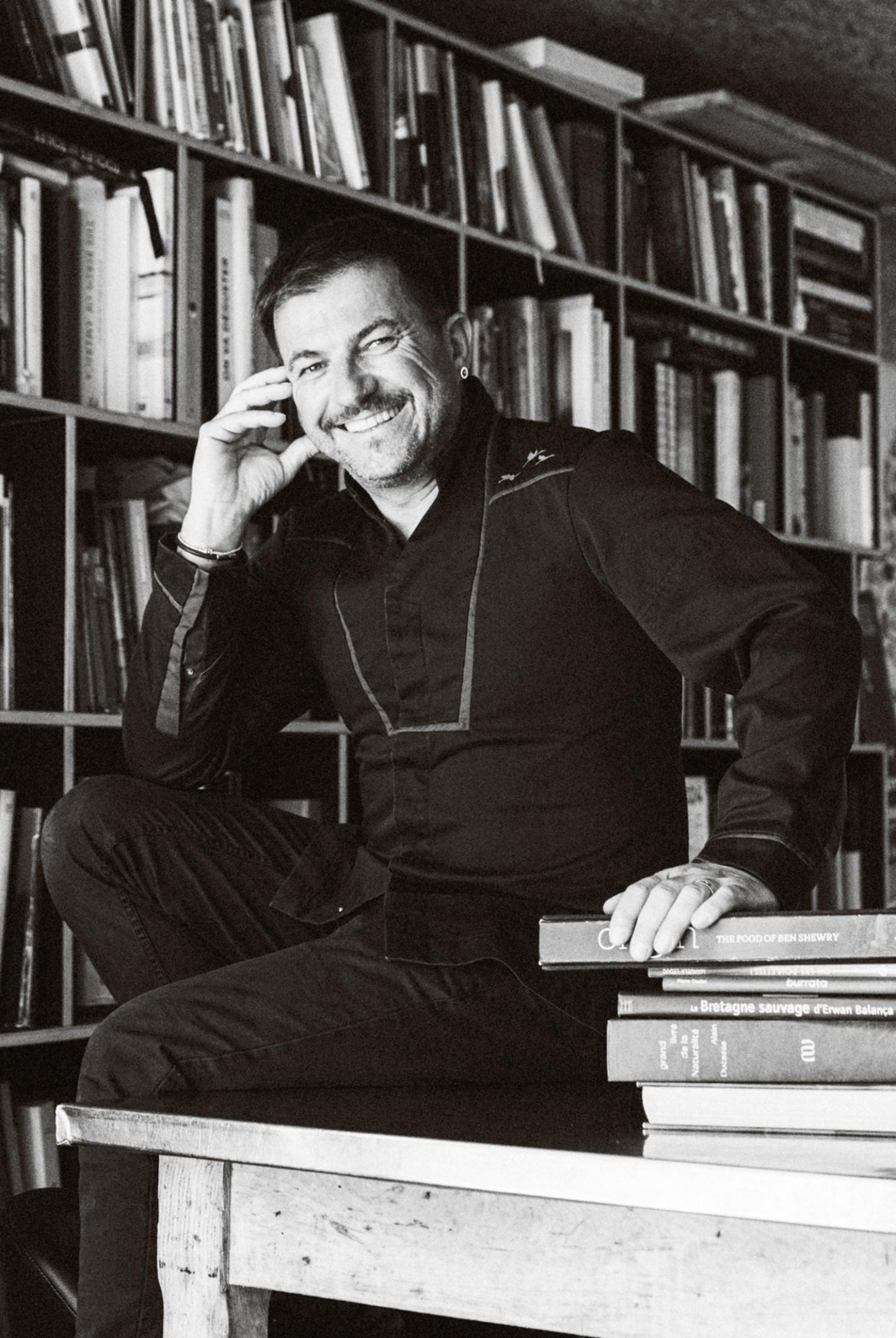
Entrepreneuse avisée, formée à HEC, Alice Tuyet revendique son ambition commerciale sans aucune hésitation: « On me dit souvent que je me suis reconvertie dans la restauration, ce qui a le don de m'énerver. Si je travaillais dans les assurances ou dans la banque, on trouverait cela naturel, on estimerait que c'est dans la continuité de mes études. Je considère pour ma part qu'un restaurant est avant tout une entreprise, qui doit être gérée de façon rationnelle. » S'entend dans le respect des employés autant que des fournisseurs, et en assumant les responsabilités que cela induit. « Nous voulons grandir tous ensemble, en assurant le bien-être de toute l'équipe, et devenir pourquoi pas le leader de la restauration végétale dans le monde... »

Née d'une mère normande et d'un père vietnamien, expatriée un temps aux États-Unis puis en Suisse, élevée – sous le signe de l'intégration – loin de la culture asiatique, mais bercée par le repas dominical mensuel chez

sa grand-mère paternelle, Alice Tuyet interroge ses racines avec acuité et intelligence. Effacer les frontières, remonter le fil de l'Histoire, embrasser les héritages et honorer les ancêtres. Au matin d'une élection qui a secoué la France de tremblements inédits, sa vision et son engagement apportent une réponse apaisante et apaisée à nos déchirements. La possibilité d'un monde fait de sensibilité, d'exigence, de joie, d'élégance et de courage. Un monde Daimant, forcément.

Faubourg Daimant
20 rue du Faubourg Poissonnière
75010 Paris
www.daimant.com

Plan D
Dwich & Glace
22 rue des vinaigriers
75010 Paris



ÉRIC GUÉRIN

« À ma retraite, je rêve d'écrire un roman »

Propos
recueillis par
Maryam Levy

Photos
Florian
Domergue

Éric Guérin tombe sous le charme de la Brière en 1995 où il installe son restaurant La Mare aux Oiseaux. Elevé dans la galerie d'art de sa mère, le chef cultive - en parallèle de la cuisine - son amour pour les arts et les lettres.

Quel est votre lien à la littérature et aux livres ?

Depuis que je suis petit, j'ai toujours eu des livres à côté de mon lit. Aujourd'hui j'ai moins de temps, mais dès que je peux je lis. À la Mare aux Oiseaux, le bureau est en fait une bibliothèque remplie de livres à disposition de toute l'équipe. Pour moi les livres doivent vivre, ça ne me dérange pas de retrouver des grains de sable ou une tâche d'huile, ça leur donne de bonnes vibrations car c'est avant tout de la transmission.

Avez-vous des livres de chevet ?

« La Panthère des Neiges » de Sylvain Tesson. C'est à la fois la nature, l'aventure et la poésie. Je l'ouvre souvent au hasard quand j'ai envie de donner un sens à ma vie, et je trouve un passage qui va être le démarrage de ma journée. En cuisine, c'était surtout les magazines à mon époque. Quand j'ai commencé, il n'y avait pas internet. Thuries permettait de garder un lien avec les cuisiniers et de connaître leurs styles. Je suis toujours abonné d'ailleurs ! J'ai aussi évidemment les livres des copains comme Alexandre Gauthier ou des livres qui comptent

comme « Naturalité » d'Alain Ducasse. « Quay » de Peter Gilmore m'a aussi beaucoup marqué pour son lien au territoire et à la nature, je l'ai souvent feuilleté pour rêver et m'inspirer.

Qu'est-ce qui vous a poussé à écrire trois livres ?

J'ai toujours mis ma vie sur papier, pour moi, pour ne pas oublier. C'est magique et fort de se relire plus tard, de voir comment on pensait à ce moment-là. Et c'est rendre hommage aux belles choses de la vie que de les écrire, c'est important de prendre le temps dans notre monde d'images qui va souvent trop vite. Avant j'avais peur que les gens disent que je n'étais « qu'un cuisinier », aujourd'hui je ne m'empêche plus de partir dans des envolées lyriques.

« C'est rendre hommage aux belles choses de la vie que de les écrire. »



Ses 3 livres publiés

2009: « De cette île en Brière, je vois l'horizon »
2015: « Migrations: Voyages, émotions, cuisine »
2020: « Chemins Croisés »

Écrire, dit-il

« Je n'ai jamais eu dans l'idée de faire un livre pour marquer mon temps avec mon image, c'est une démarche personnelle liée au partage de mes émotions lors de mes voyages. J'ai autoédité mon tout premier livre, puis j'ai publié le deuxième pour mes 20 ans de maison. Le dernier, on l'a fait comme on voulait avec mon ami photographe Erwan Balança et on l'a envoyé tel quel à l'éditeur, c'est mon bébé, même s'il ne s'est pas aussi bien vendu que je l'espérais. C'est un secret de Polichinelle, mais à ma retraite je rêve d'écrire un roman ! En attendant, je pense peut-être rassembler tous les textes de mes publications hebdomadaires intitulées « Sunday Times » en les mettant avec la photo du plat et son croquis, car j'adore dessiner. »

5 tables Omnivore où le fromage n'est pas accessoire

Si l'amour des Français pour le fromage est incontestable, cet emblème gastronomique quitte aujourd'hui son traditionnel plateau pour se réinventer. À l'époque de l'innovation culinaire, ce qui séduit, c'est de le cuisiner ! Que ce soit dans un sandwich, en salade, façon street-food ou en version gastronomique, le fromage est une source créative inépuisable. Découvrez cinq adresses parisiennes Omnivore qui ont décidé de le sublimer.

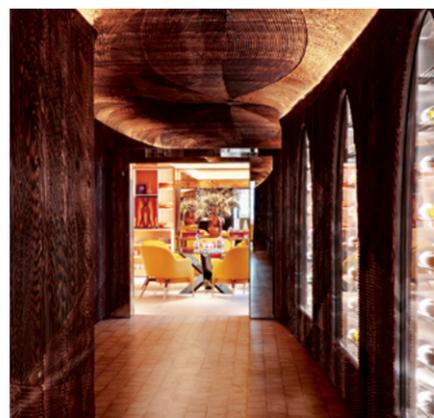
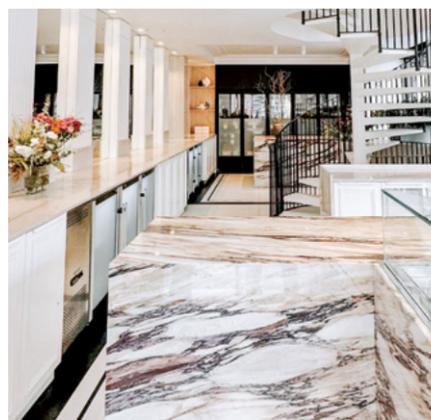
Par
Alice Polack



Tableaux Paris

8 Rue de Hanovre, 75002 Paris
et Galerie Lafayette Gourmet
01 88 61 11 91
www.tableauxparis.com

À l'origine, il y a Tom, un Breton tombé amoureux du fromage lors d'un séjour à San Francisco. Obligé de rentrer en France à cause du COVID, il mêle sa passion pour la cuisine, le fromage et les fleurs et crée Tableaux Paris. Il souhaite replacer le fromage au cœur de la table, non pas comme un simple accompagnement, mais comme une pièce maîtresse. Chez Tableaux, les fromages artisanaux sont cuisinés, découpés, travaillés, et ils se mêlent aux fleurs comestibles, transformant ainsi chaque plateau en une expérience gustative et visuelle. On vient y chercher une création comme si l'on achetait un cadeau ou une œuvre d'art, comme avec ce brillat-savarin aux fines herbes et fleurs sauvages. Si l'aventure a débuté sur les réseaux, il y a pourtant beaucoup d'humain derrière. Une volonté de faire les choses bien et avec soin, en commençant par la sélection des fromages faite en collaboration avec le MOF François Bourgon et en direct des producteurs.



Plénitude

8 Quai du Louvre,
75001 Paris
01 79 35 50 11
www.plenitude.paris

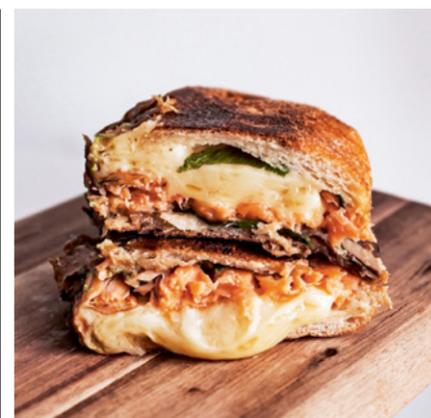
Niché au cœur de la Samaritaine, Plénitude est le joyau gastronomique de l'hôtel Cheval Blanc Paris, orchestré par le talentueux Arnaud Donckele. Le genre d'expérience gastronomique à s'offrir au moins une fois dans sa vie. Au sein de cette symphonie de plats, le fromage n'est pas en reste et y occupe même une place d'honneur. La cave à fromage est certainement le secret le mieux gardé du Cheval Blanc. Dissimulée au cœur du restaurant, un vaisselier lacté, véritable caverne d'Ali Baba pour amateurs de pâte molle, dure, persillée... Ici, on privilégie la qualité, voire même l'extraordinaire, à la quantité. Chaque fromage a son histoire et son identité, racontée par Alexandre Larvoir, ajoutant à la théâtralité du moment.



Olga

3 Rue Michel Chasles,
75012 Paris
09 81 68 50 94
@ [olga_vins_et_fromages](https://www.instagram.com/olga_vins_et_fromages)

Juste en face de la gare de Lyon, Camille Fourmont, connue pour son effervescente Buvette, a créé Olga, un lieu où le fromage règne en maître. Installée dans une ancienne confiserie des années 30, Camille a su garder l'âme du lieu tout en y insufflant une nouvelle vie. Cave à vin, fromagerie et sandwicherie le midi, Olga, c'est un peu tout ça à la fois. Mais qu'on déguste sur place ou qu'on prenne à emporter avant de sauter dans son train, ici tout est gage de simplicité. Pas de formule secrète, mais une baguette fraîche, un bon fromage et quelques condiments maison. Parmi les très bonnes associations, une tomme aux fleurs sublimée par des lamelles de pommes crues et une pâte de coing. La sélection est réduite, mais vous pouvez être sûr que chaque fromage a été choisi personnellement par Camille. Et si elle admet avoir encore beaucoup à apprendre sur ce produit, elle fait confiance à son palais, qui s'aiguise au fil des années.



Chez Alain Miam Miam

26 Rue Charlot,
75003 Paris
09 86 17 28 00
@ [chezalainmiammiam](https://www.instagram.com/chezalainmiammiam)

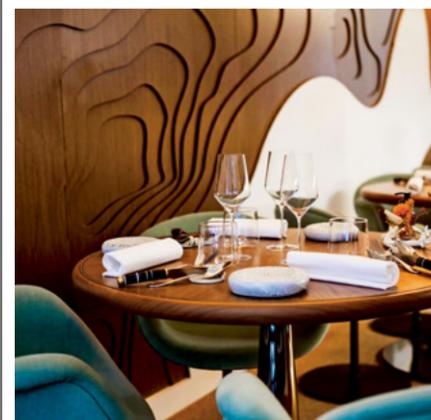
Initialement sise au cœur du marché des Enfants Rouges, l'échoppe mythique des sandwiches bien faits d'Alain a dû migrer dans un espace plus grand, victime de son succès. Il semblerait que même avec deux adresses, la queue ne désemplisse jamais. La recette reste inchangée depuis plus de 13 ans maintenant : d'innombrables tranches de cantal AOP ou de comté viennent tapisser le pain, se mariant parfaitement avec charcuteries et légumes variés. Les sandwiches d'Alain sont célèbres pour leur générosité, qu'on choisisse de les consommer tels quels ou toastés pour décupler le croustillant. Chez Alain Miam Miam, on fait simple mais on le fait bien ! La vraie difficulté est de réussir à finir.



Granite

6 Rue Bailleul,
75001 Paris
01 40 13 64 06
www.granite.paris

Granite, situé rue Bailleul, est l'écrin gastronomique où Tom Meyer s'est révélé. Le jeune prodige, passé par l'écurie Stéphane Manigold, a pris le large, et c'est Nicolas Beaumann qui a repris les commandes de la cuisine. Celui-ci a su conserver l'essence du lieu avec une carte audacieuse et contemporaine qui associe habilement les saveurs. Le fromage y est célébré, et le chef fait partie des rares qui s'aventure à le cuisiner. Il offre aux convives des créations comme la variation en cinq partitions autour du fromage, qui comprend notamment des gougères, peau de poulet grillée, artichaut, truffe et parmesan. Une proposition (en supplément) à côté de laquelle il serait dommage de passer.



Elise Grandidier : gastronome tout terrain



Quel est le point commun entre le boulanger Adriano Farano, l'école de cuisine 2.0 la Source, le chef Edouard Chouteau (la Laiterie) et la distilleuse Lolita Roche ? Ce sont tous et toutes des membres du Tour des Terroirs ! Derrière cette association, Elise Grandidier, une jeune femme les pieds sur terre et la tête bien faite. Entretien.

Par Laurene Petit
Photos Renaud Wailliez

D'où vient ton envie de créer une association autour de la notion de terroir ?

Je suis une arrière-petite fille d'agriculteur et passionnée de gastronomie. J'ai commencé à l'institut Paul Bocuse en parcours "art culinaire", un Bachelor où l'on apprend les bases de la cuisine. J'ai enchaîné sur un stage au Château de la Messardière à Saint Tropez puis un autre au Connaught chez Hélène Darroze à Londres. Pendant cette formation, c'est vraiment ma sensibilité aux bons produits qui ressortait et qui a commencé à me questionner. Je suis donc revenue en France avec l'idée de créer une association dont l'objectif serait de fédérer et valoriser tous les acteurs qui sont soucieux de faire bien les choses. J'ai fait une année entrepreneuriat à l'institut Paul Bocuse et j'ai commencé à imaginer des rencontres entre chefs, artisans, producteurs, fabricants de boissons. C'est comme ça que le Tour des Terroirs est né en 2017.

Quel était l'espace que tu voulais alors occuper avec le Tour des Terroirs ?

À ce moment-là, il n'existait pas de structure claire qui opérait un lien entre chefs et producteurs de qualité. Je voulais faire en sorte que le Tour des Terroirs soit un vrai gage de qualité aussi pour les chef.fe.s qui souhaitent s'approvisionner de façon vertueuse. C'est finalement une association dynamique et ouverte. La moyenne d'âge des adhérents est de 35 ans, et les membres sont souvent à l'origine d'initiatives, à l'image du banquet des terroirs que l'on organise au milieu de l'été chez un vigneron adhérent, ou celui qu'a imaginé le chef Jean Covillault sur une péniche parisienne.

Qui peut adhérer au Tour des Terroirs ? Quelles sont les modalités d'adhésion ?

On a mis au point un formulaire et une charte d'engagement avec des valeurs à respecter. On demande de renseigner le mode de production, la provenance, la saisonnalité, la traçabilité et l'amour du produit. Pour le vin, c'est plus spécifique et ce sont des sommeliers qui ont établi la liste des questions. On envoie les réponses à deux ambassadeurs de la région de l'adhérent potentiel ainsi que les produits et on fait un test qualité basé sur le goût. Les membres peuvent également parrainer les nouveaux.

Un mot sur le Festival des Terroirs dont la deuxième édition a eu lieu en avril dernier à Lyon. Quelle est l'ambition de cet événement ?

On a choisi de le faire à Lyon parce que c'est encore la ville que l'on décrit comme la capitale de la gastronomie, et aussi par rapport au lien que j'avais tissé avec l'institut Paul Bocuse. La première édition a eu lieu en avril 2023, avec Hélène Darroze comme marraine de l'édition. On a voulu monter les Trophées des Terroirs qui récompensent les projets éco-responsables et qui innovent pour le secteur. Le projet a pris de l'ampleur et on a fini par louer tout l'espace du tiers-lieu HEAT pour en faire un grand marché de producteurs et d'artisans, une scène avec des intervenants, un food court, un labo pour faire des ateliers... Comme ça a bien fonctionné, on a voulu remettre le couvert chaque année et même le développer dans d'autres villes ! On a des pistes à Lille, à Paris, à Marseille...

15€/mois

C'est le prix de l'adhésion à l'association. Elle donne accès à plusieurs avantages : de la visibilité sur les réseaux sociaux et la newsletter envoyée à 16 000 personnes, le listing des 600 membres de l'association ainsi que leur contacts, la participation à des événements que l'on organise comme le Festival des Terroirs ou le village des Terroirs au moment d'Omnivore Paris.



Transgourmet est adhérent de l'association Tour des Terroirs depuis trois ans.



TABLES FÉTICHES

Ses trois adresses coup de cœur :

Le Café des Ministères,

« j'y vais à chaque fois que je monte à Paris. »

Sab's,

« Distillerie ambulante et dont l'alambic est déjà un lieu en soi. »

Lo Fieu,

« la nouvelle adresse d'Oriane et Romain Hubert à Saint-Alban-de-Roche. »

ET DEMAIN ?

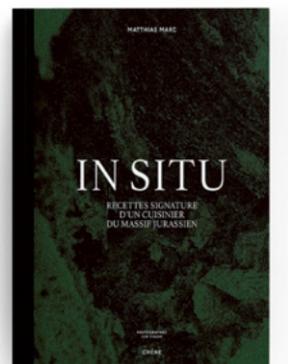
On aimerait avoir des référents régionaux, et faire en sorte d'avoir un événement par mois et par région de France : banquet, journée adhérent, marché des terroirs... pour créer des synergies et boucler la boucle avec le Festival des Terroirs.



SON LIVRE DE L'ANNEE

In situ : recettes signature d'un cuisinier du massif jurassien,

par Matthias Marc.
"Il me l'a offert au Festival des Terroirs et je l'ai trouvé très inspirant. C'est un vrai connaisseur des produits et il est très pointu à propos de son territoire".





CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

CODE ARTICLE : 429514
COLISAGE DE 6 BOUTEILLES


CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

**TRANSFOURMET
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 Cebon de Lisle

CONTRIBUTEURS
Mathilde Converso
Florian Domergue
Maryam Levy
Peyo Lissarague
Laurence Petit
Alice Polack

DESIGN GRAPHIQUE
Marge Design

PHOTOGRAPHES
Florian Domergue
Ava Du Parc
Clément Savel
Renaud Waillez

ILLUSTRATEURS
Lou Rihn
Erwann Terrier

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Media Graphic
sur des papiers Munken
Print white 115 g 1.5
et Olin Baby blue 240 g.
Juillet 2024



TRANSGOURMET



SIRH+ OMWVIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

