

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
SIRHA OMNIVORE
#25



Depuis 2016, soit 25 numéros, la Revue T, née d'une volonté commune entre Transgourmet et le festival de la Jeune cuisine Omnivore, vous fait plonger au cœur de la grande passion française qu'est la cuisine. Une passion partagée entre professionnels qui n'ont cessé d'évoluer depuis une décennie pour se rapprocher de l'origine des produits, de ces « racines » qui désignent le terrien... mais qui plongent aussi dans les fonds marins.

Quoi de plus symbolique que d'éditer cette 25^e revue T au moment où s'ouvre à Nice la 3^e Conférence des Nations Unies sur l'Océan (UNOC-3)? Ce rendez-vous vise à accélérer les actions pour une utilisation raisonnée des fonds marins et la préservation de la ressource halieutique. Une cause commune à laquelle les professionnels de la restauration, pêcheurs, sourceurs et transformateurs ne peuvent que souscrire. Leur parole et leurs actes sont largement présentés dans ces pages anniversaires que nous avons une nouvelle fois plaisir à partager avec vous!

La rédaction

#25

SAISON
p. 3

24H À RUNGIS
Les produits
de la mer
en coulisses
p. 5

PÂTISSERIE
Pierre Hermé
L'algue et l'amer
p. 8

SCAN
Emporio
Armani Caffè,
au-delà
des modes
p. 10

**UN PRODUIT /
UN CHEF**
Bris Dos Santos /
Julien Tarnac
De la criée
au Briemm
p. 12

LE GESTE
Florent Poulard
p. 16

**LE GRAND
ENTRETIEN**
Karine
Hyon-Vintrou
p. 18

PORTRAIT
Alessandro Maniaci
p. 24

BIBLIOTHÈQUE
Gérald Passadat
p. 28

PAROLES DE PRO
Shu Zhang
p. 30



NOUVEAU



Matsiro 70%

La rencontre entre le terroir et l'héritage français

Un chocolat aux notes aromatiques préservées, fruité et acidulé, pour une expérience délicieusement intense ! Matsiro capture l'essence unique de Madagascar, avec seulement trois ingrédients.



LA SAISON



1 Kombu royal déshydraté

Le kombu royal de la maison Bord à Bord est reconnu pour apporter la cinquième saveur : l'umami. Récoltée à la main dans le Finistère, cette algue exceptionnelle est déshydratée avec soin afin de préserver ses arômes et apports nutritionnels. Les équipes de Bord à Bord placent le respect de l'environnement au cœur de leurs préoccupations, leur kombu royal est ainsi certifié Agriculture Biologique, les emballages favorisent le réemploi et le recyclage, et l'atelier fonctionne 100% à l'eau de mer.

Riche en umami et en iode, il est un parfait exhausteur de goût naturel, pour bouillons, sauces, soupes ou plats mijotés, tout en apportant des minéraux essentiels à l'organisme tels que le calcium ou le magnésium.

Code produit
Transgourmet: 401946



2 Langoustine de casier

La langoustine de casier incarne la qualité, la durabilité et l'excellence à la fois des produits de la mer et des métiers de l'aquaculture. Cette espèce, qui se distingue par une finesse de chair et des saveurs uniques, est un véritable trésor des mers et océans, pêché de manière respectueuse grâce à des méthodes traditionnelles. Ainsi, la capture dite « au casier » consiste à pêcher la langoustine à l'aide d'un piège posé au fond des mers, pour capturer l'animal sans douleur et dans le respect

de l'environnement et de l'équilibre marin. Plus petite et fragile que la langouste, la langoustine possède une texture plus délicate et savoureuse, avec une chair douce et légèrement sucrée, qui s'accorde en entrée ou en plat, crue ou cuite. Outre son usage varié en cuisine, il s'agit d'un produit à la fois raffiné et peu gras, un symbole d'élégance à table.

Selon arrivage



3

Huître de la Seudre

Sélection Transgourmet Origine

Nourries par les eaux riches de l'estuaire de la Seudre en Charente-Maritime, cette huître dévoile une chair ferme et équilibrée, à la saveur subtilement iodée et légèrement sucrée. Affinée dans les claires dans le respect le plus complet de l'environnement, elle bénéficie d'un terroir unique qui lui confère une qualité remarquable, sans intrant chimique et en harmonie avec les cycles naturels et biologiques de son environnement. Réel bijou de la mer, l'huître de la Seudre

incarne le goût du large et le respect d'un patrimoine ostréicole vivant. Nature, elle se suffit à elle-même, se révélant soyeuse et longue en bouche, tandis que parfumée au citron ou avec une pointe d'échalotte, elle saura révéler toute sa finesse sans masquer son caractère.

Code produit Transgourmet:
301215 (n°2) et 301219 (n°3)



4

Maquereau de ligne

Emblème de la cuisine méditerranéenne, le maquereau se retrouve également dans les eaux tempérées de l'océan Atlantique. Sa pêche de ligne est une méthode traditionnelle et durable qui repose sur l'utilisation de cannes et de lignes, souvent en pleine mer où les bancs de poissons sont plus denses. Généralement pratiquée à bord de petits bateaux, cette pêche permet une capture sélective de l'espèce et évite les prises accidentelles ou la surpêche, devenant alors l'une des méthodes les plus

respectueuses de l'environnement marin. En cuisine, le maquereau est un poisson polyvalent et populaire qui se prête à une grande variété de préparations grâce à sa chair grasse, tendre et savoureuse. Sa consommation variée, en marinade, en tartare ou même en ceviche, en fait un produit apprécié des cuisines traditionnelles et modernes pour les amateurs de cuisine saine, car riche en oméga-3, en protéines et en vitamines.

Selon arrivage

À Rungis, en coulisses dans l'atelier de découpe de Transgourmet Seafood

Texte
Hermine Chaumulot
Photos
Romain Bassenne



«Été comme hiver, on est content de venir travailler à l'atelier. L'été, car il y fait frais, et l'hiver, car il fait meilleur dedans que dehors»

❶ Sur le pont de jour comme de nuit
Il est 7h. Sur place depuis 23h, les 19 personnes de l'équipe de nuit laissent place à leurs 11 collègues de l'équipe de jour. Ils sont moins nombreux la journée car la majorité des produits sont réceptionnés et transformés la nuit pour être livrés au petit matin, à Paris et partout en France. Ouvert tous les jours de l'année depuis le 1^{er} janvier 2013, l'atelier de Transgourmet Seafood de 2.000 m² est le plus récent du genre sur le marché de Rungis.

❷ Équipement de rigueur pour une hygiène irréprochable

Avant d'entrer dans l'atelier, toute personne doit revêtir une blouse, passer ses bottes au rinçage et enfiler une charlotte, bleue pour les équipes, rouge pour les visiteurs. Des invités, l'atelier en reçoit volontiers et régulièrement. Tous les clients sont les bienvenus, il suffit d'en faire la demande. Certains sont même prestigieux à l'image du chef multi-étoilé Alain Ducasse en visite quelques semaines auparavant, accompagné de neuf chefs de restaurants gastronomiques de son groupe.



3 Plus d'une centaine d'espèces marines livrées chaque jour

À leur arrivée dans l'atelier, tous les produits sont étiquetés et numérotés pour garantir la traçabilité. Poissons frais, fumés, coquillages, crustacés, produits de salaison, il y en a pour tous

les goûts. Les homards sont dans leur vivier tandis que les poissons sauvages et d'élevage – saumon, bar, daurade, turbot, queue de lotte, maquereau, cabillaud, maigre, Saint-Pierre, sole... – sont entreposés avant d'être livrés entier ou découpés, à la demande du client.



4 Le travail sur mesure du poisson

Véritable orfèvrerie de la mer, la zone de transformation concentre tous les savoir-faire : écaillage, pelage, filetage, désarêtage, découpe. Ici on entre dans le vif du sujet. Les gestes sont rapides,

précis et parfaitement maîtrisés. Si chaque fileteur a ses préférences, le saumon reste le poisson le plus demandé par les clients. Watson (sur la photo en bas à gauche) en lève environ une tonne de filet par jour.

5 Livrer le client coûte que coûte

Toute commande passée avant 11h est livrée moins de 24h plus tard, n'importe où en France et même dans des cas extrêmes. En 2022, alors que les axes routiers étaient bloqués par la neige, des véhicules légers ont été déployés en urgence pour livrer 110 restaurants de l'Hexagone.

« Quand un restaurateur appelle à 13h pour une réservation qui vient de tomber, on trouve des solutions pour le livrer à temps »





Alexandre Leplomb Le capitaine de la marée au sang-froid à toute épreuve

Cet homme à la carrure aussi imposante que charismatique est le responsable de la production pour Transgourmet Seafood. Avec ses 27 ans de carrière au compteur, Alexandre connaît les lieux comme personne. Nul besoin d'élever la voix quand l'expérience parle ; son autorité repose sur sa parfaite connaissance du métier. Surnommé affectueusement « le grand chef » par ses équipes et « Alex » par ses collègues des achats, il semble toujours avoir un mot pour chacun. Sympathique et taquin, il s'amuse volontiers avec ses collaborateurs d'être ainsi photographié. La bonne ambiance règne dans l'atelier, mais la confiance n'exclut pas le contrôle. Présent de jour comme de nuit, ses journées commencent à 1 heure du matin et ne se terminent qu'en fin de matinée. Sur tous les fronts, il supervise toute la chaîne de production épaulé par ses adjoints, « sans qui il serait impossible de tout contrôler ». À la tête d'une trentaine d'hommes,

l'équipe ne comprend pas de femmes pour le moment. « On a déjà eu des collègues femmes par le passé et on serait heureux d'en accueillir à nouveau ». Le message est passé.

Ce fils et petit-fils de pêcheurs a grandi entouré de poissons. Dans l'assiette, ce n'est pourtant pas sa tasse de thé. S'il concède manger de temps en temps de la sole, des crevettes et du homard – « mais seulement au restaurant car je ne sais pas les cuisiner » –, il préfère voir et manipuler le produit plutôt que de le goûter. Et des produits, il en a vu passer de toutes sortes depuis ses débuts. Il raconte qu'une fois, dans le cadre d'une démonstration sollicitée par un client, il a découpé un espadon de plus de 220 kg. « À lui seul, il prenait l'espace de trois palettes. On a dû les positionner à même le sol car c'était impossible de soulever la bête ». Un colosse des mers, largement à sa portée.

« On a d'autres chefs, mais lui c'est le grand chef »

Pierre Hermé

L'algue et l'amer

Par
Thibault Brunat

Photos
Laurent Fau
Patrick Rougereau



Quand on évoque la haute pâtisserie française, un nom s'impose : Pierre Hermé. Il a su avant tous les autres révolutionner l'univers du sucré avec une approche résolument contemporaine du goût, jouant des textures, des arômes et des accords inédits. Derrière ses créations, une quête perpétuelle d'exception, d'émotion sensorielle. On retrouve cette signature avec le Jardin Iodé.

Chez Pierre Hermé, le macaron n'est jamais un simple « petit gâteau ». C'est une matière première d'émotions. Avec Jardin Iodé, le maître pâtissier nous emmène loin des sentiers battus du sucré traditionnel, chaque bouchée se transforme en une exploration inédite.

Du voyage initiatique...

Sous sa coque délicate, le macaron Jardin Iodé est une expérience à part entière. À l'œil, rien ne trahit

la surprise qui se dévoilera pourtant dès la première bouchée. On y découvre une ganache au chocolat noir Pure Origine Bélize, issue de la plantation Xibun située dans le district de Cayo, au cœur de l'Amérique Centrale. Ce chocolat, développé en exclusivité pour Pierre Hermé, est riche en caractère, avec un taux de cacao de 64% qui révèle la complexité aromatique d'un terroir d'exception. Sa palette aromatique est principalement influencée par le sol très fertile des bords du fleuve Xibun et au microclimat unique dont bénéficie l'exploitation cacaoyère.

... à l'audace maîtrisée

Le voyage prend une tournure inattendue lorsque l'algue Nori Tsukudani vient électriser les papilles. Disposée en fines lamelles, elle vient bousculer la profondeur du chocolat avec une touche iodée, saline et végétale. Pourtant, elle ne s'impose pas, elle suggère. Elle ne salit pas le chocolat, elle le révèle et ponctue la ganache comme une fleur de sel invisible, insuffle à l'ensemble un accord d'un incroyable équilibre difficilement définissable, évoquant le vent marin et les embruns sur un chocolat fondu.

Originnaire d'Asie, cette algue rouge se pare de vert ou de noir après avoir été lavée et séchée selon un processus spécifique. Largement utilisée dans la cuisine japonaise, elle se prépare généralement sous forme de feuilles pour les râmens, makis ou autres onigiris, même si c'est sous la forme de fines lamelles que Pierre Hermé décide de l'utiliser dans la recette du macaron Jardin Iodé.

À travers sa Maison fondée en 1998, Pierre Hermé impose au quotidien une nouvelle vision du goût, ne crée pas uniquement pour surprendre, mais cherche toujours l'équilibre, la résonance, l'évidence. Avec Jardin Iodé, il signe une composition où chaque ingrédient a son rôle, chaque nuance son sens.

On ne mange pas ce macaron, on l'écoute remettre en question nos repères gustatifs, sans jamais perdre la finesse en chemin.

Engagement

Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie depuis 2019, Pierre Hermé n'a eu de cesse de grimper les échelons et d'accumuler les distinctions : Chevalier de la Légion d'Honneur en 2006, la Grande Scène d'Omnivore en 2006, 2009 et 2013, le titre de Meilleur Pâtissier du Monde aux World's 50 Best Restaurants en 2016. Il est aujourd'hui à la tête de 75 boutiques à travers l'Europe, l'Asie, l'Afrique et le Moyen-Orient.

L'adresse historique
72 rue Bonaparte, 75006 Paris, France

Dans le monde
www.pierreherme.com



MACARON « JARDIN IODÉ »

①
Coque au chocolat

②
Algue Nori Tsukudani

③
Chocolat noir Pure Origine
Bélize 64 % de cacao

Emporio Armani Caffè, au-delà des modes

Par Remi Héluin
Illustrations Marta Signori

En 1998, lorsque Giorgio Armani imagine son premier restaurant à Paris, il souhaite y proposer une cuisine directement inspirée de la gastronomie italienne, simple, généreuse et réalisée à partir de produits de grande qualité. Depuis, le lieu s'est développé et l'expérience parisienne a été reproduite en Italie et à travers le monde... mais c'est toujours en plein cœur de Saint-Germain-des-Près que le concept demeure le plus fort, avec une démarche engagée au service d'une approche durable de la restauration.

Si l'idée de proposer dans un même lieu des activités de commerce et de restauration s'est répandue depuis près d'une décennie, Giorgio Armani faisait office de pionnier en adossant une brasserie, baptisée Emporio Armani Caffè, à sa boutique du 149 boulevard Saint-Germain, Paris 6^e: « *Il s'agissait alors du premier créateur de mode à créer un espace de restauration. L'offre était très simple: l'idée était de proposer de prendre un café ou une pause gourmande, le terme « Caffè » étant synonyme de brasserie ou de bistrot en Italie.* », se souvient Matthieu Mori, dont le père Massimo est en charge de la gestion du lieu depuis sa création, en 1998. D'autres restaurants ont été créés depuis à Milan, Munich, au Moyen-Orient ou encore à Cannes, toujours à des emplacements emblématiques. « *Monsieur Armani voulait avoir dans son restaurant le meilleur plat de pâtes à la tomate de Paris* », sourit le jeune homme, présent dans l'entreprise depuis 2016 afin d'accompagner son développement. Cette phrase résume en quelques mots le positionnement de l'établissement: bien loin de l'image sophistiquée rattachée à l'univers de la mode, l'Emporio Armani Caffè s'épanouit dans la simplicité, mais également la proximité avec les producteurs afin d'offrir une cuisine savoureuse grâce à un sourcing irréprochable: « *Nous*

travaillons en direct avec de nombreux fournisseurs italiens, notamment pour les pâtes, le riz, la truffe, la charcuterie ou encore les vins.

Gastronomique et écologique

Ce fil conducteur n'a eu de cesse d'être réaffirmé au travers des évolutions du lieu: doté d'une terrasse et d'un bar en 2006, il intègre en 2016 un restaurant gastronomique, baptisé Armani/Ristorante. A l'occasion de cette extension, le chef Massimo Tringali est recruté. Ce professionnel expérimenté, passé par les cuisines de l'Hôtel Royal Monceau (Paris) et du restaurant Casadelmar (Porto-Vecchio, Corse), bâtit alors une solide équipe qui permettra de décrocher une étoile au Guide Michelin dès 2017.

Cette reconnaissance donne de la visibilité au restaurant, qui accroît son engagement écoresponsable sous l'impulsion de Matthieu Mori: « *De par ma fibre environnementale, j'ai souhaité apporter ma pierre à l'édifice en fédérant les équipes autour d'un projet visant à développer le sourcing local et le soutien à des filières responsables. Cela fait partie de notre ADN de chercher les meilleurs produits, c'est aussi le cas de la cuisine italienne, où les produits sont simples mais placés sur le devant de la scène.* Un véritable travail de fourmi est engagé pour identifier des producteurs: légumes du Perche cultivés en agroécologie, volaille du Gâtinais, veau élevé sous la mère dans le Nord de la France... Les approvisionnements sont passés au crible, avec notamment l'aide d'Ecotable, qui a accordé 3 macarons à l'établissement selon son référentiel, attestant d'un engagement fort et continu. « *Massimo Tringali a pleinement intégré cette dynamique et la porte au quotidien auprès des équipes: c'est indispensable pour mener le changement et sensibiliser les brigades sur le long terme* », ajoute Matthieu Mori.

Océans à table

Les produits de la mer ne sont pas en reste, même si le sujet s'avère complexe: « *Qu'il s'agisse de la zone de pêche, de la maturité du poisson ou du type de pêche utilisé, les critères de choix sont nombreux! Nous nous sommes rapprochés d'Ethic Ocean, une organisation environnementale spécialisée, pour sélectionner les meilleures options.* ». Qu'il s'agisse du thon issu d'une coopérative sétoise, des Saint-Jacques de plongée ou encore des palourdes de pêche à pied, la même exigence se retrouve dans l'ensemble des plats de la carte: « *Ces choix ont un impact sur l'environnement et la qualité, tout en présentant un attrait économique sur certains produits: en réduisant le nombre d'intermédiaires, nous disposons de tarifs plus bas* ».

Loin de s'arrêter à ces engagements déjà notables, qui attirent une clientèle internationale autant que les habitants du quartier, l'Emporio Armani Caffè entend continuer à multiplier les initiatives. Il y a moins de deux ans, le restaurant a placé à sa carte des espèces marines oubliées, comme le grondin ou la raie bouclée, dont les ressources sont abondantes. Une étape supplémentaire et une façon de prouver que l'engagement environnemental s'écrit bien au-delà des modes.

LE FONDATEUR



Giorgio Armani

LA MAISON MÈRE



Armani/
Ristorante

7 place du Québec
75006 Paris, France

Style: **Italien**

Chefs: **Massimo Tringali**

Directeur des opérations / sommelier :

Sebastiano Cirasa

Chef pâtissier : **Antonino Di Stefano**

Clientèle : **internationale et parisienne**

Date de création : **1998**

TICKET MOYEN

80-100 €

Côté brasserie

150-200 €

Restaurant étoilé

RESTAURANTS

24 établissements (cafés et restaurants)
dans 9 pays différents (Allemagne,
Chine, Emirats Arabes Unis, Etats-Unis,
France, Inde, Italie, Japon, Qatar)

Bologne

Galleria Cavour 1/V 40124 Bologna, Italy

TICKET MOYEN

80 € HT

Milan Nobu

Via Gastone Pisoni 1, 20121 Milan, Italy

Chef: **Antonio d'Angelo**

TICKET MOYEN

100 € HT



Milan Ristorante

Via dei Giardini 2, 20121 Milan, Italy

Chef: **Ferdinando Palomba**

TICKET MOYEN

110 € HT

Armani/
Ginza tower

10F 5-5-4 Ginza, Chuo-ku,
Tokyo 104-0061

Chef: **Bruno Hiruma**

TICKET MOYEN

200 € HT

Doha

Hamad International Airport, Doha

Chef: **Antonio Lotito**

TICKET MOYEN

120 € HT

Dubai

Burj Khalifa – Sheikh Mohammed
bin Rashid Blvd – Downtown Dubai,
Dubai – EAU

Chef: **Giovanni Papi**

TICKET MOYEN

150 € HT

New York

760 Madison avenue New York,
New York 10065

Chef: **Antonio d'Angelo**

TICKET MOYEN

200 € HT

PLATS EMBLÉMATIQUES



Linguine alle
vongole veraci

Les pâtes aux palourdes, un des plats
emblématiques de l'Emporio Armani
Caffè, réalisé à partir d'ingrédients
sélectionnés : Linguine de la maison
"Mancini", palourdes de pêche à pied
et boutargue sarde de mullet.



Spaghetti
"Mancini"
à la tomate
et au basilic frais

Plat signature et préféré
de M. Giorgio Armani.

BRICE DOS SANTOS / JULIEN TARNAC

De la criée au Briemm

Chez les restaurateurs des régions côtières, le poisson n'est pas une option. . . mais une religion. Brice et Emmanuelle Dos Santos ne font pas exception à la règle : dans leur restaurant astucieusement nommé Briemm – la contraction de leurs deux prénoms –, proche de La Rochelle, la pêche locale est mise à l'honneur toute l'année. Cet amour du produit frais, ils le partagent avec Julien, acheteur marée en criée chez Transgourmet Seafood. Bon vivant, un pied sur terre et l'autre en mer, il se met à table avec nous. . . autour d'un bar.

Reportage
Rémi Héluin
Photographie
William Lacalmontie



BRIEMM

BISTROT - L'HOUE



15199

C'est l'honneur de partager les produits
de l'Appellation d'Origine Protégée

**Nous serons fermés
du LUNDI 14 AVRIL
au MARDI 29 AVRIL**

A bientôt !



Quatre heures du matin, le Port Chef de Baie de La Rochelle est calme. Le poisson tout juste déchargé, les bateaux se préparent à repartir en mer. «*Je pourrais rester observer les navires en train d'apareiller toute la journée*», sourit Julien, toujours animé par la même passion de la filière après vingt ans de métier. Pourtant, l'homme n'a pas le temps de trainer: pour lui, c'est maintenant que tout commence, entre sélection et commandes de poissons. A l'intérieur de la criée, même calme, teinté de sérieux et d'attention. Articulé autour d'une salle des ventes moderne, le lieu a perdu les attributs qui lui avaient, jadis, conféré son nom.

Brillance, couleur, rougeur des ouïes, aspect des yeux... chaque détail des poissons est scruté dans les allées de caisses, pour faire un choix optimal et offrir la

«C'est essentiel de valoriser la production de la région et de s'entourer de fournisseurs engagés et disponibles, qui participent à la réussite de l'établissement»

meilleure des qualités aux chefs. «*Nous privilégions la pêche de ligne et de petits bateaux, permettant de proposer des poissons pêchés entre 6 et 48h avant leur arrivée au port*», explique l'acheteur, pour qui la connaissance des bateaux est un élément clé dans la sélection des produits. Brice dos Santos, chef propriétaire du restaurant Briemm, ouvert il y a près d'un an et demi à L'Houmeau et récemment distingué par un Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin, partage ce même goût du produit: «*Chez nous, les poissons varient selon les saisons et nous aimons travailler de belles pièces, provenant de la pêche locale. C'est essentiel de valoriser la production de la région et de s'entourer de fournisseurs engagés et disponibles, qui participent à la réussite de l'établissement*». Avec sa femme Emmanuelle, le jeune père de jumelles écrit au quotidien l'histoire de ce qui est pour lui «son premier bébé». Un parcours entre la région parisienne, dont il est originaire, les Caraïbes ou encore Nantes, lui a permis de naviguer entre tables étoilées, établissements traditionnels de tailles diverses et brasseries. Le couple s'amarre solidement à La Rochelle il y a quatre ans, à la suite d'un véritable coup de cœur. Aujourd'hui, le chef, charentais d'adoption, nous a conviés pour faire passer le bar (de ligne!) en cuisine. Un poisson de taille généreuse, écaillé et fileté sous nos yeux. Le geste est pré-

cis, témoignant d'une grande volonté de respecter la matière première. «*Sur de telles pièces, il est essentiel de valoriser au maximum les différents composants. La perte peut atteindre 50 à 60 % sur de gros poissons, ce qui implique de réaliser des fumets avec les arrêtes, ou bien des jus concentrés en torrifiant la carcasse au four*». Julien, en voisin et fidèle ami de la maison, a fait les courses auprès de producteurs locaux – en plus d'apporter le poisson.

Le vert en étendard

Aussi généreux que gestionnaire, Brice portionne chacune de ses assiettes, avec des quantités de produit bien arrêtées – entre 120 g et 128 g pour le poisson. La garniture vient équilibrer le coût de revient. Pour profiter à plein du renouveau apporté par le printemps, ce seront des asperges vertes, crues et cuites, et quelques palourdes qui viendront agrémente le cœur d'assiette.

Couteau bien aiguisé, le chef émince une échalote, taille les légumes, dont une partie sera blanchie quelques minutes, puis sort sa mandoline pour jouer quelques accords d'asperges, qui formeront une fraîche salade de saison. Les palourdes sont ébouillantées puis ouvertes, tandis que la précieuse eau de cuisson parfumée qu'elles referment servira à la préparation d'un beurre blanc. Cette généreuse sauce est relevée par Brice d'une pointe



de Noilly Prat, en lieu et place du traditionnel vin blanc. Un choix qui résume bien l'identité plurielle du chef, à cheval entre la cuisine de bistrot et des univers plus sophistiqués. Quelques graines de sarrasin, torréfiées au four avec un peu d'huile pour un saisissant effet pop-corn, viennent confirmer le propos... et promettre une dégustation pleine de relief.

Les assiettes prennent vie devant nos yeux, une fois les pavés de bar snackés afin d'obtenir une belle croustillance. «*Je mets un point d'honneur à obtenir une chair parfaitement nacrée, offrant au convive un véritable arc-en-ciel à la découpe*», confie Brice, qui réalise son dressage à la pince pour ne rien laisser au hasard. Asperges, poisson, sarrasin, palourdes... le tableau est limpide, multipliant les allers-retours entre terre et mer, rappelant la proximité avec la nature voulue par les deux restaurateurs, qui ont choisi le vert comme étendard. Accessible, inspirée par son terroir et empreinte de modernité, la cuisine du Briemm est brillante... et nage dans des eaux claires, qu'il soit question de poisson ou pas.

Briemm
1 Pl. du 14 Juillet,
17137 L'Houmeau

Pavé de bar de ligne, mi-cuit mi-cru d'asperges, beurre blanc et palourdes

INGRÉDIENTS

- Pour 5 assiettes
- 5 pavés de bar de ligne de 120 g
 - 1 échalote
 - 300 g d'asperges vertes
 - 120 g de beurre
 - 50 g de sarrasin
 - 15 palourdes
 - QS de Noilly Prat
 - QS d'huile de cuisson (mélange huile d'olive et huile de tournesol)
 - QS de sel et poivre

RECETTE

Torréfier les graines de sarrasin, enrobées d'huile de cuisson, au four pendant 10 minutes à 195°C. Réserver. Tailler les asperges en deux, découper leur base en une fine brunoise et réserver. Sélectionner les plus grosses et les tailler en copeaux à la mandoline. Blanchir les asperges les plus fines pendant 3 minutes à l'eau bouillante salée, puis les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée afin de stopper la cuisson. Cuire les palourdes à l'eau bouillante afin qu'elles puissent s'ouvrir. Récupérer et filtrer l'eau de cuisson qu'elles contiennent.

Emincer une échalote. Faire fondre 20g de beurre et y faire revenir l'échalote et les bases d'asperges pendant 3 minutes. Ajouter l'eau provenant des palourdes, puis agrémenter de Noilly Prat. Monter la sauce avec 100g de beurre et assaisonner. Agrémenter le beurre blanc de graines de sarrasin torréfiées. Faire chauffer une poêle avec de l'huile de cuisson. Saler, poivrer les pavés de bar puis les cuire côté peau, ne pas hésiter à appuyer sur les pavés pour éviter qu'ils ne se déforment. Une fois la moitié de la chair cuite, retourner les pavés et les laisser se détendre, avant de terminer la cuisson 3 minutes au four à 195°C. Lustrer les asperges blanchies avec l'huile de cuisson du poisson. Réchauffer les palourdes pendant 2 à 3 minutes. Dresser les asperges à la pince, façon mikado, puis poser le pavé de poisson dessus. Assaisonner la salade d'asperges et l'intérieur des palourdes avec le beurre blanc. Saucer généreusement l'assiette, puis agrémenter de graines de sarrasin.

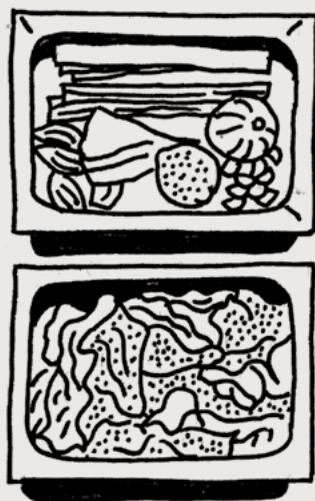
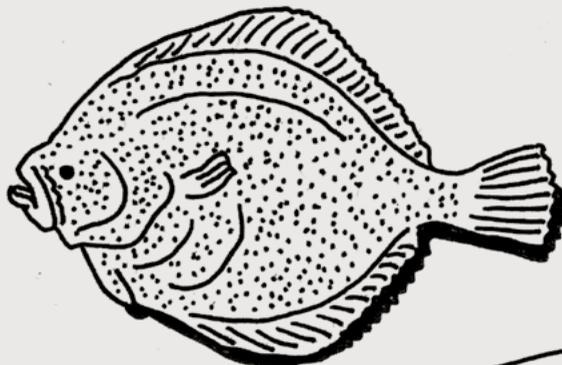
Le bouillon d'arêtes de poisson

Où Florent Poulard nous démontre avec un brillant jus de poisson que la génération z n'a pas inventé les gestes « anti-gaspi ».

Par Clément Charbonnier Bouet

Passé par les grandes maisons des Chapel, Savoy, Passard ou encore Boulud, Florent Poulard revient dans son Lyon natal pour ouvrir Monsieur P en 2017 rue Royale. Déménagé depuis 2020 sur la prestigieuse et théâtrale place des Célestins, le restaurant propose une carte qui déroule tout l'univers du cuisinier, entremêlant ses influences personnelles – la tomate farcie de sa grand-mère – la tradition gastronomique – l'indétrônable sauce albufera – et une approche résolument contemporaine de la cuisine – une pâte à raviole asiatique, une

approche picturale des compositions. À la croisée de ces différents registres, Florent Poulard sait que la clé du « bon goût » se trouve précisément dans l'adéquation du goût (celui de la bouche, celui des yeux, celui du nez...) et du bon (pour le client, pour le restaurateur mais aussi pour la nature dans laquelle il puise ses ingrédients). Le bouillon d'arête de poisson est emblématique de cette démarche: un geste quotidien qui permet au cuisinier de tirer partie de la totalité du poisson, pour le plus grand bien des papilles, de sa caisse et de la planète.



1 Le bon poisson pour le bon jus

On peut résumer les choses par une formule simple: grand poisson = grande arête = grand jus. La quantité de collagène dans une arête, en lui donnant de la texture, détermine la qualité du bouillon. De ce point de vue, les poissons blancs, plats et sauvages sont les meilleurs clients (saint-pierre, turbot...). Cela tombe bien car ce sont les poissons sur lesquels la perte peut être maximale si on s'en tient à la chair (70% de perte sur un saint-pierre par exemple). En produisant un bouillon on réduit donc sa perte éthiquement et économiquement.

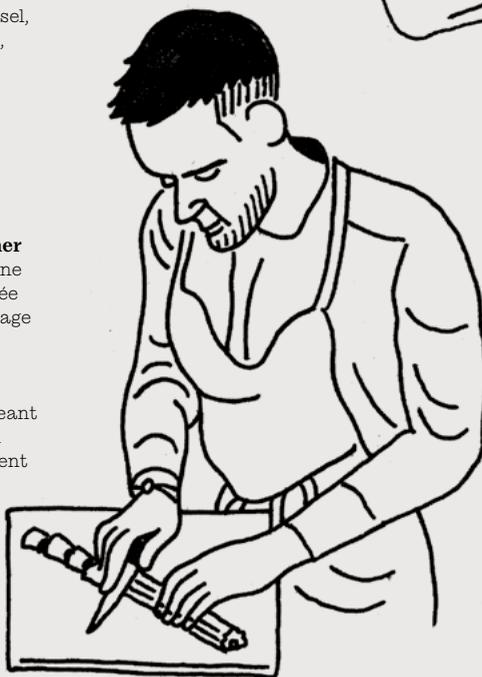
2 Des ingrédients clairs

500g de d'arêtes, bardes et peau de poisson limonés (voir point suivant). Des légumes blancs et/ou pastels. On cherche ici à faire un jus « élégant » et « transparent », on privilégie donc des légumes qui ne génèrent pas de coloration à la cuisson: échalotte, oignon blanc poireau, céleri branche, tête d'ail épluchée dégermée, fenouil, zestes de citron. Puis du gros sel, du poivre blanc (toujours la clarté!), quelques baies roses, baies de genièvres et badiane.



3 Le secret c'est de limoner

Nous verrons plus tard qu'une attention particulière et zélée accordée à cette étape (rinçage à l'eau jusqu'à disparition TOTALE des parties encore sanglantes) garantira un bouillon bien clair en protégeant au passage le cuisinier d'un risque de tendinite au moment de l'écumage!



4 Tailles et détails

On taille l'ensemble des légumes en mirepoix, jolie locution pour dire que l'on coupe en dés l'ensemble des légumes, en veillant à ce qu'ils soient suffisamment gros pour faciliter le filtrage après la cuisson.

Monsieur P
8 place des Célestins
69002 Lyon



5 Les goûts et les couleurs

On verse l'ensemble des ingrédients dans une grande casserole. Bien qu'il s'agisse d'une étape intermédiaire, Florent Poulard la réalise avec un soin d'esthète. Les différents morceaux, agrémentés de zestes de citron savamment disposés, composent un véritable tableau impressionniste, fait de touches colorées tout en camaïeux réparties dans l'espace circulaire de la casserole. Le cuisiner, qui pratique le dessin en amont et en aval de sa cuisine, a la conviction qu'un plat qui tient la casserole – comme on dit d'une toile qu'elle tient le mur – est déjà sur la bonne voie.

6 Le petit bain

On remplit alors la casserole à l'eau du robinet froide juste à hauteur avant de la mettre à chauffer pendant 45 minutes à feu doux.



7 L'écume des jours

Écumer consiste à enlever la « mousse » qui se forme à la surface de l'eau à partir d'une dizaine de minutes de cuisson. La clarté du bain dépend de ce geste, à réaliser plusieurs fois au cours de la cuisson. Si les restes du poisson ont été correctement laminés le dépôt est très modeste et le bouillon bien clair, bien doré. Au contraire, si le poisson est mis à cuire tel quel dans la casserole, le jus est gris, il faut écumer et écumer encore comme on écoperait un bateau qui fuit, c'est mauvais signe. « On vise un bouillon clair comme les Caraïbes pas sombre comme l'océan Atlantique! »

8 Filtrer

Une fois cuit, le bouillon est passé au chinois étamine. Sans fouler et en tapotant doucement, on laisse passer le jus mais aucun dépôt.



9 Quand accommoder les restes devient un art

Une fois le jus filtré, deux options s'offrent à notre cuisinier :

- le réduire pour en faire une sauce (et passer d'1l à 350ml). Il pourra ainsi être crémé et/ou beurré, ou monté à l'huile d'olive au fouet ou encore lié à une purée de légume.
- le travailler comme un bouillon, en le réduisant légèrement (passer d'1l à 350ml par exemple) afin de le concentrer en goût « pour réaliser encore 1500 recettes avec! »

Et comme si ces 1500 recettes n'étaient pas suffisantes Florent Poulard a plus d'un tour dans son sac. Si on déshydrate les arêtes par exemple, on peut aussi les piler en poudre pour en tirer un condiment, on peut les frire pour en faire des chips (idéal pour les poissons aux arêtes moins « nobles » comme le maquereau ou la sardine)... Bref, on comprend que cette façon de faire feu de tout bois est une approche globale qui peut se transposer à tous les ingrédients de la gastronomie guidée par les sens du goût et du bon.





KARINE HYON-VINTROU

L'éducation permanente

Du 9 au 13 juin se tiendra à Nice la 3^e Conférence des Nations Unies pour l'Océan (UNOC3) sur la protection de l'environnement marin contre le réchauffement climatique, les pollutions de diverses natures et la surexploitation des ressources marines. Comment École Ducasse, qui forme chaque année 1 200 élèves aux métiers de chef et de restaurateur, sensibilise-t-elle cette nouvelle génération à la raréfaction des ressources et à la préservation des mers dans les cuisines et sur les tables ? Entretien avec Karine Hyon Vintrou, directrice générale de Ecole Ducasse, dont Transgourmet est partenaire depuis sa création en 1999.

Propos recueillis par
Jean-Pierre Montanay
Photos
Franck Juery



« Nous partageons l'ADN du chef Alain Ducasse, le créateur de cette école, c'est-à-dire une philosophie de cuisine durable, de saison et de naturalité »

École Ducasse se sent-elle concernée par cette Conférence des Nations Unies pour l'Océan, et plus largement par les enjeux environnementaux ?

Oui, absolument, ces enjeux sont au cœur de ce que l'on enseigne à nos étudiants au quotidien, comme la durabilité, la défense de la planète et la protection de l'environnement et notamment celle des océans. Aujourd'hui, notre ambition en tant qu'école est de former des chefs entrepreneurs, managers et aussi des citoyens de demain. Notre approche pédagogique est donc vraiment holistique. Cela va au-delà du simple enseignement de la technique culinaire de haut niveau. On leur apprend aussi à gérer un établissement et à acquérir un savoir-être, on leur transmet la culture du goût et un engagement éthique dans ce contexte de transition écologique.

Cet engagement n'est ni une « coquetterie » ni une façon de céder au discours ambiant ?

Non, pas du tout. Chez nous, pour le coup, cet engagement est très ancré. Nous partageons l'ADN du chef Alain Ducasse, le créateur de cette école, c'est-à-dire une philosophie de cuisine durable, de saison et de naturalité avec la réduction des protéines animales et la valorisation

du végétal, une cuisine raisonnée, donc tout ça se traduit très facilement en termes pédagogiques par une approche éco-responsable. On a un restaurant d'immersion certifié Ecotable, qui incarne les engagements concrets de l'école sur le plan environnemental. Tous nos élèves de Bachelor doivent passer dans ce restaurant d'immersion afin de bien mesurer la faisabilité dans la vie réelle de tous les principes enseignés ici.

Si on entre dans le détail, comment les menaces qui pèsent sur les océans sont-elles intégrées aux programmes et à la pédagogie ?

La connaissance et la gestion des ressources halieutiques font partie intégrante des cours. Les étudiants travaillent sur la liste des espèces menacées afin de les initier à la saisonnalité. L'École collabore avec Mathieu Chapel, un artisan, pêcheur et mareyeur, très engagé dans la pêche artisanale et durable qui leur enseigne les différentes techniques de pêche pour bien comprendre quel est l'impact de chacune sur la destruction des fonds marins et sur la reproduction des espèces. Il leur apprend aussi comment tisser une relation de confiance entre chefs et





pêcheurs. Les étudiants apprennent avec lui les techniques de préparation comme l'ikejime. L'École travaille également avec un poissonnier qui enseigne aux étudiants les techniques de maturation et de conservation des produits, avec ou sans glace. Ensemble, notre pêcheur et notre poissonnier habituent les futurs chefs à sélectionner puis travailler des poissons moins nobles et peu exploités comme les merlus, les lieus ou encore les sardines et maquereaux riches en oméga-3, donc bons pour la santé. Un vrai travail est aussi réalisé pour expliquer aux étudiants les techniques pour réduire au maximum les déchets, comment réutiliser les arêtes et les têtes pour faire des fumets de poisson ou des gélifiants. Notre objectif, dans

nos cuisines, est de montrer aux élèves que l'on doit traiter et conserver les ressources des océans comme quelque chose de « sacré » ; on leur répète sans cesse que les mers et océans ne sont pas des supermarchés, donc nous essayons de tout faire pour les inscrire dans une démarche raisonnée.

Vous avez été appelée pour accélérer le rayonnement international de l'École mais comment vous assurez que les pays avec lesquels vous collaborez partagent vos convictions ?

Les cours sont transmis à nos écoles partenaires. Ainsi, lorsque l'on s'engage en Thaïlande, en Inde, aux Philippines ou à Abou Dabi, on s'assure que le partenaire mette en place les mêmes

standards que nous nous appliquons ici en France dans nos différentes écoles. Il y a des audits qui sont faits de façon annuelle pour nous assurer que tout le monde observe ces mêmes principes si chers à notre enseignement. Certes il y a des pays qui ont un peu plus de mal à l'appliquer car il est moins facile de trouver, par exemple, tous les produits. Nous allons ouvrir une antenne au Kazakhstan et on travaille énormément avec notre partenaire pour arriver à adapter les produits pour qu'ils ne se sentent pas obligés, en fonction des recettes, d'aller chercher des ingrédients à forte empreinte carbone mais qu'ils soient plutôt incités à se procurer des produits locaux de substitution.

Vous sentez que le regard de cette nouvelle génération sur les questions environnementales est différent, avec une plus grande prise de conscience ?

Oui, très clairement. Ces jeunes entre 18 et 25 ans sont nés avec ces préoccupations, ils ont grandi avec des personnalités telle que Greta Thunberg. Pour eux, la protection de la planète et des océans n'est plus une question, c'est juste un fait, une réalité. Avec les jeunes, il y a toujours cette complexité de se dire « on sait ce qui est bien pour l'environnement » mais après, est-ce que l'on se l'applique à soi-même ?

Sentez-vous que cette génération est inquiète à cause de ces problématiques ?

Non, je ne dirais pas que les élèves soient profondément inquiets, mais plutôt engagés et optimistes. Notre chance, c'est aussi de pouvoir leur enseigner un métier où tout ça est très tangible, cela leur permet tout de suite de mettre en application leur vision et ce qu'ils ont envie de faire. C'est cette génération qui va nous aider à embrasser cette transition écologique, car la question du respect des ressources est, pour les étudiants qui la compose, une vérité absolue.

Ecole Ducasse -
Paris Campus
16 Av. du Maréchal Juin
92360 Meudon

Les pains signés

Frédéric Lalos

BRIDOR

DÉVELOPPÉS EN PARTENARIAT AVEC FRÉDÉRIC LALOS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER, CES GRANDS PAINS AUX QUALITÉS BOULANGÈRES EXCEPTIONNELLES NOUS PROJETTENT IMMÉDIATEMENT DANS UN FOURNIL.

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



84%

DES FRANÇAIS AIMENT LES PAINS DE CARACTÈRE*



DÉCOUVREZ TOUTES NOS RECETTES DE TARTINES CRÉATIVES ET GOURMANDES AVEC LA COLLECTION BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Le pavé aux noix
223229



Le grand pochon
402867



La baguette de campagne
212906



Le pain muesli
404647

SHARE

THE BAKERY CULTURES OF THE WORLD

Alessandro Maniaci **Le chant du Sicilien**

Débarqué de Sicile il y a neuf mois, Alessandro Maniaci, enfant de la mer et des montagnes, a repris en main la cuisine de Des Terres, dans le 20^e arrondissement de Paris. Il y fait résonner les échos de son île natale avec une pertinence et une délicatesse rarement atteintes.

Reportage
Peyo Lissarrague
Photos
William Lacalmontie





Il cielo grigio
al terrazzo
è una stanza





« Nourrir les gens est un acte d'une très grande intimité. La technique est importante mais elle ne peut pas se substituer à l'identité de celui qui a cuisiné »

On l'avait laissé dans la salon rouge du Palais des Congrès du Touquet, un soir de Sirha Omnivore Nord, à l'issue du dernier des pop-ups dinners consacrés cette année-là à l'Italie. Nous étions en juin 2023 et la rencontre entre ses sauteurs siciliennes et les fulgurances nordistes d'Ismail Guerre-Genton marque encore la mémoire de tous les convives. À l'époque, Alessandro Maniaci ne savait pas encore qu'il allait faire le tour du monde, apprendre le français en six mois et s'installer à Paris. Mais il portait déjà en lui la conviction que son destin de chef le ramènera un jour, quoi qu'il en soit, du côté des Nebrodi ou des contreforts de l'Etna, sur cette île qui nourrit toute sa cuisine et dont la sève fait battre son cœur, même loin de ses yeux. D'ici là, c'est sur le pentes de Charonne qu'il fait parler son talent, dans la micro-cuisine de Des Terres, au sein d'une bande de corsaires généreux et passionnés.

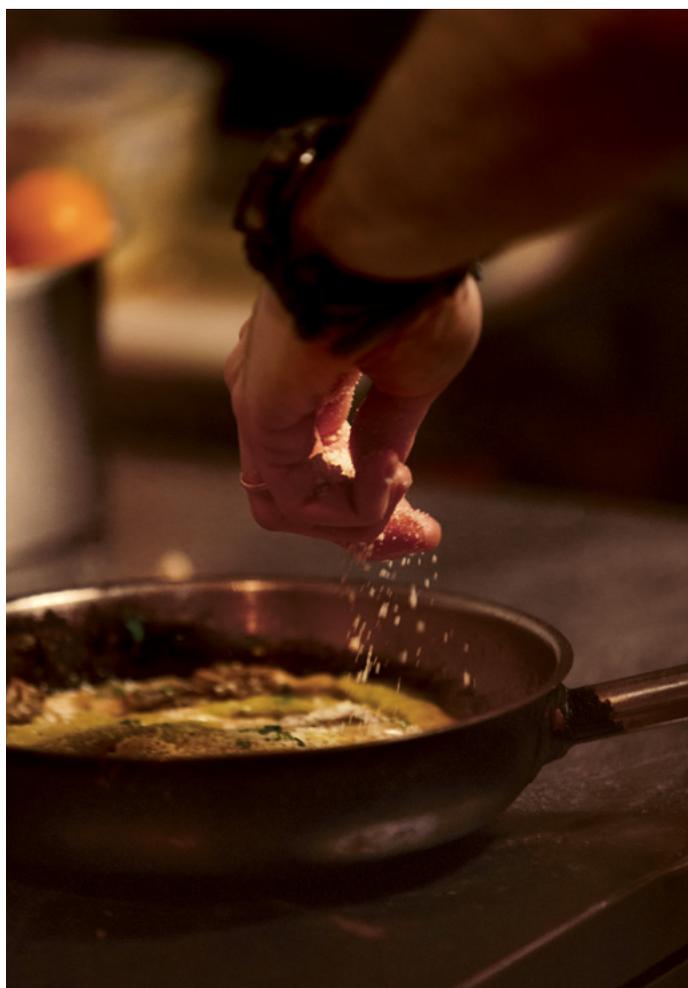
Une théorie de l'ensemble

« Je déteste les individualités, l'important c'est l'équipe. Il faut parler de l'équipe ». Le Sicilien annonce la couleur dès les premiers instants de l'entretien. Le one man-show des stars culinaires, très peu pour lui. Et il insiste pour passer en revue tous les noms de la brigade: Eléonore Bas-

tié, la seconde, Zoé Bédouin et Hadieton Kanouté, les chef.fe.s de partie, Makan Traore et Saloum Ndiaye, les plongeurs, Naïs Simonneau, la directrice de salle, Thomas Rooy, le sommelier, Pierre Vallès, le chef de rang... un casting impressionnant pour un restaurant d'une petite trentaine de couverts, et néanmoins indispensable dans l'esprit des trois fondateurs Anthony Chonchau, Matthieu « Baloo » Hernandez et Esther Vieille, comme l'explique cette dernière: *« Nous voulons proposer des vins et des plats sans concession, généreux, accessibles, en restant en lien avec le tissu social du quartier, sans sacrifier la qualité. Et nous voulons dans le même temps que tous les membres de l'équipe puissent donner le meilleur d'eux-mêmes, tout en gardant un rythme de vie raisonnable. Trois services et demi par semaine pour chacune ou chacun, c'est le maximum, donc nous doublons les postes pour pouvoir ouvrir six jours ».*

Mue capitale

Alessandro et Des Terres se sont bien trouvés. Après quatre années chez Fattoria Borello, une ferme auberge perchée dans les monts Nebrodi au nord-est de la Sicile, où il envoyait 150 couverts par service au fil d'un menu puisant uniquement dans les



ingrédients produits sur place, il a voulu retrouver le calme et le sommeil. Et s'éloigner d'une célébrité devenu sans doute un peu étouffante pour un jeune homme peu enclin à l'égo-trip. Une parenthèse de quelques mois, histoire d'arpenter les deux hémisphères, de la Patagonie au Japon, et de voir si les Andes ou le mont Fuji peuvent faire la nique au Stromboli, et le voilà qui prend la relève d'Emmanuel Perrot.

« *Il m'a fallu un peu de temps pour de me détacher de mes préjugés sur Paris, confie-t-il. Au début je voulais impressionner. Je pensais devoir rivaliser avec ce que je voyais mis en avant ici et là. Mais je suis revenu à mes convictions et à ma personnalité. Nourrir les gens est un acte d'une très grande intimité. La technique est importante mais elle ne peut pas se substituer à l'identité de celui qui a cuisiné, au moment fugace qu'incarne un plat, à l'échange. Une assiette sur Instagram c'est une assiette qui n'appartient plus à personne, qui n'est plus dans la relation intime de la nourriture. Elle perd son cœur et son âme.* »

Décomplexé, il fait évoluer la carte en douceur, envoie des arancini parisiens, met un plat de pâtes fraîches à la carte chaque jour – ce midi-là des « bonbons » aux morilles, risotto de brebis et ail des ours – et ponctuée de teintes méditerranéennes les

classiques printaniers hexagonaux. Sur des asperges blanches aux oursins et œufs de truite, il glisse une sauce diavola aux amandes, préparée en les infusant avec la peau dans un bouillon de cuisson de coquillages. En filigrane ou en premier rôle, la Sicile, terrienne ou marine, est partout, témoin de son lien profond et insécable avec la nature.

La mer de toutes les batailles

« *J'ai grandi dans une famille de chasse et de pêche. Avec le respect constant du vivant, de ce qu'il y a de précieux dans chaque morceau d'un animal sacrifié pour nous. Je n'envisage pas de travailler autrement qu'avec la pêche du jour, en fonction des arrivages et surtout des saisons. Manger du thon ou de l'espadon en hiver, ça n'a aucun sens, à fortiori dans le contexte écologique actuel. Quand j'avais 15 ans et que nous allions pêcher avec mon père, nous remplissions le bateau à chaque sortie au large. Aujourd'hui les poissons ont disparu, même en Sicile. Je reste très pessimiste sur les questions environnementales. Comment réparer les dégâts de la pêche intensive ? Il est trop tard... Mais cela ne me dissuade pas, à titre individuel, de faire des choix en accord avec mes principes.* » Chez Des Terres, sur le miroir au-dessus du bar, tracés à la craie blanche, les mots

d'Albert Camus inspirés par le philosophe japonais Shūzō Kuki sonnent comme un mantra sur mesure pour le jeune chef rarement satisfait de son œuvre. *Il faut imaginer Sisyphe heureux.* Dont acte. Enlassant de ses grands bras sa nouvelle ville d'adoption, Alessandro remet son ouvrage sur le métier jour après jour, entre doute et joie, porté par l'évidence de son appétit de vivre, de nourrir ses prochains et d'aimer encore et encore. « *J'ai toujours su que je deviendrai cuisinier. C'est dans ma nature, je ne pouvais pas faire autre chose. Parfois, j'ai pu être lassé de lever des filets de poisson ou de préparer des pâtes fraîches à l'aube avant la mise en place. Mais je me lève toujours avec la même envie de cuisiner, parce que c'est ma façon de raconter mon histoire, de dire qui je suis, ce que je ressens, ce qui m'anime.* »

Des Terres
82 rue Alexandre Dumas
75020 Paris



GÉRALD PASSE DAT

« La littérature culinaire est un terrain fertile »

Par
Jean Pierre
Montanay

Photo
Richard
Haughton

Aux fourneaux du restaurant Le Petit Nice depuis 2000, table 3 étoiles posée sur cette Méditerranée qui l'inspire, Gérald Passadat sublime poissons, coquillages et crustacés de la grande bleue tout en respectant ses ressources.

Vous êtes l'auteur de 3 livres de cuisines dont le superbe « Des abysses à la lumière » en 2013, réédité et enrichi en 2023; quel a été le déclic pour vous décider à publier vos recettes ?

La cuisine que j'ai mise au point a tellement été clivante dès le départ que je me suis dit qu'il y avait en fait « quelque chose » qui se passait. Alors, j'ai voulu dévoiler mes recettes avec leurs spécificités pour raconter ma cuisine axée sur la pêche raisonnée, sur les espèces de poissons oubliés mais aussi construite autour du régime crétois, de la diète méditerranéenne, sans crème ni beurre mais plutôt à base d'extractions, de garum, d'huile d'olive et de bouillons de légumes. « Des abysses à la lumière » résume l'œuvre de toute une vie de cuisine, mais ce n'est pas fini. On n'arrête jamais de créer ou de s'améliorer.

Voulez-vous laisser une trace à travers cet ouvrage ?

Que ce livre laisse une trace ou non, ce n'est pas à moi d'en décider. A un moment donné, ça peut laisser une trace, ne serait-ce que pour quelques personnes qui peuvent apprécier la façon dont

j'appréhende la cuisine de la mer Méditerranée. Éventuellement pour des jeunes générations, ça peut être aussi, soit une source d'inspiration, soit au contraire représenter une source négative, quelque chose qu'ils ne supportent pas de faire. Je pense que quoi qu'il en soit, dans les deux cas de figure, c'est intéressant à comprendre et à regarder.

On croule sous les livres de cuisine, ça vous inspire quoi de voir cette édition foisonnante ?

Excusez-moi mais on voit un peu tout et n'importe quoi ! A partir du moment où vous savez faire une tarte ou une boulette, vous sortez un livre ! La littérature culinaire est un terrain fertile, mais attention, on est peut-être en train d'en épuiser les ressources.

Vous avez toujours évolué dans un milieu que l'on peut qualifier de riche d'un point de vue culturel. Est-ce que la lecture a toujours compté dans votre vie ?

Adolescent, à part François Villon que l'on m'obligeait à lire, je n'étais pas un grand lecteur. Pour être franc, je me fichais de la littérature. En réalité, je lisais les lectures de mes parents : Camus, Kessler, etc. Mon appétit pour la lecture est venu un peu plus tard lorsque je me suis rendu compte de mes lacunes intellectuelles. J'ai commencé à me nourrir avec la photographie, le cinéma et des grands films comme Citizen Kane d'Orson Welles. Pour ce qui est des lectures, les romans

de Marguerite Yourcenar ont été une vraie révélation littéraire pour moi. J'ai ensuite découvert les œuvres de Simone de Beauvoir, de Jean Giono, de George Orwell ou de Milan Kundera, mais aussi la mythologie grecque, qui me passionne.

Livre culte

« Mon livre de prédilection, c'est « Cuisine messine » écrit par Ernest Auricoste de Lazarque. J'adore cet ouvrage aux recettes très simples, où l'on parle déjà de 4 épices et de multitudes de choses qui sont très contemporaines. Pourtant c'est un livre ancien, il a près de 100 ans déjà ! » Édité pour la première fois en 1890, cet ouvrage a en réalité 134 ans.

Le temps

« Je lis pour m'endormir, le soir, vers une heure du matin. »

Elon

« J'ai plusieurs livres de chevet en ce moment, mais si je devais en citer un, je dois vous avouer que je lis la biographie d'Elon Musk par Walter Isaacson (2023, Ed. Fayard), parce que cela me fait rire ! »

Dernière émotion

« J'ai littéralement adoré Les Poèmes d'Oscar Wilde (1881, Ed. David Bogue). Je les lis constamment, tout simplement parce que j'adore ça. »

Shu Zhang Pandobac, à fond la caisse

Après l'ouverture en 2014 de son restaurant Maguey, un concept original fondé sur un menu « surprise », Shu Zhang, ingénieure en génie industriel et logistique, s'est vite aperçue du manque de solutions en termes d'emballages. C'est pour cela qu'elle a créé Pandobac.

Par Christophe Jeanjoseph

Photos DR



Après quatre années d'exploitation, face à la quantité de déchets générés par son restaurant, Shu Zhang ressent le besoin d'avoir un impact environnemental et social plus positif. Elle s'interroge alors sur l'usage systématique d'emballages à usage unique dans la restauration. En échangeant avec ses fournisseurs, elle constate qu'aucune solution concrète n'a encore été développée. Elle imagine alors une alternative: proposer des emballages réemployables.

Identifiant unique

Avant le lancement du service en 2019, l'équipe évalue les besoins de l'activité, notamment la traçabilité des caisses – en perdre une amplifie l'impact environnemental et économique. Pour définir les types de caisses les plus

adaptés, les associés réalisent un benchmarking, s'appuyant sur des modèles déjà utilisés pour les fruits et légumes ou encore pour la marée, où les caisses en polystyrène présentent des propriétés isothermes intéressantes. Chaque caisse est dotée d'un identifiant unique, permettant à Pandobac de suivre ses mouvements et les niveaux de stock. Chaque client est informé mensuellement du volume utilisé, du nombre de jours de stockage, de la localisation et du taux de perte global.

100 000

« J'avais mon restaurant, relate Shu Zhang. Mes fournisseurs ont été, logiquement, les premières personnes que j'ai démarchées. C'est ainsi que notre premier client fruits et légumes à Rungis a vu le jour ». Aujourd'hui, la flotte de caisses atteint les 100 000 unités, réparties entre une cinquantaine de clients, dont la moitié en Île-de-France. Le reste de l'activité se concentre dans les principales zones industrielles: le sud de la France, la région lyonnaise, l'est et la Bretagne pour le secteur de la marée.

Transgourmet, relation forte

La coopération entre Pandobac et Transgourmet a démarré très tôt. « Avant même que le centre de lavage ne soit opérationnel. Et lorsque notre activité a démarré, en 2019, notre collaboration a débuté d'abord sur la partie marée », explique Shu Zhang. Une relation que la cofondatrice décrit comme « très forte, car ils nous ont

aidés à nous lancer en nous accordant immédiatement leur confiance ».

Transgourmet reste fidèle à Pandobac et figure aujourd'hui parmi ses clients les plus importants, avec de nombreux projets en cours de développement. Un test est ainsi en cours via l'atelier Transgourmet Seafood à Rungis, avec un déploiement des caisses vers le site de Transgourmet Ouest à Carquefou, en Loire-Atlantique. Les caisses sont ensuite acheminées vers les clients de la grande région nantaise. Il s'agit d'une première pour Pandobac: la société assure ainsi la livraison entre deux entités Transgourmet, alors qu'auparavant, elle ne gérait que les flux entre Transgourmet et ses clients. Grâce à ce nouvel intermédiaire, Pandobac va pouvoir déployer ce service depuis Rungis vers d'autres établissements, et potentiellement vers l'ensemble des sites Transgourmet dans toute la France.

Autre projet d'envergure: l'ouverture prochaine d'un nouvel atelier Transgourmet Seafood de découpe de poissons à Strasbourg. Pandobac y assurera les livraisons en caisses, aussi bien de poissons entiers que filetés, dès le lancement de l'activité.

Pandobac

ONE CAISSE

Projet majeur en cours : l'intégration de Pandobac dans l'ERP (Enterprise Resource Planning) de Transgourmet – un logiciel permettant de gérer l'ensemble des processus opérationnels afin de gagner en efficacité. Autant dire une avancée significative, levant l'un des freins principaux à l'extension du service de caisses réemployables à toute la partie « détail ». En effet, Transgourmet propose à ses clients un service unique très spécifique : tous les produits livrés en une seule livraison. Cela implique des caisses mixtes regroupant des produits de toutes les familles de produits. « *L'idée est de proposer à un restaurant de recevoir, dans une seule caisse, de la crèmerie, de la viande, des produits d'hygiène, des légumes et de l'épicerie, évitant ainsi de faire appel à plusieurs fournisseurs, avec un gain de temps considérable* », explique Shu Zhang.

AGEC

En 2018, à la création de Pandobac, la loi AGEC (la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) n'est pas encore entrée en vigueur, et la transition vers le réemploi ne va pas de soi. Pandobac se lance après un test grandeur nature est mené afin de vérifier l'appétence du service, tant du côté des restaurateurs que des fournisseurs.



« **L'idée est de proposer à un restaurant de recevoir, dans une seule caisse, de la crèmerie, de la viande, des produits d'hygiène, des légumes et de l'épicerie, évitant ainsi de faire appel à plusieurs fournisseurs, avec un gain de temps considérable** »



MEGA LAVERIE

Avant Pandobac, il n'existait aucune laverie d'emballages dans le marché de Rungis. Pourtant crucial pour optimiser les coûts logistiques et se rapprocher des fournisseurs. Pandobac conçoit sa propre centrale de lavage : une zone de 150 m² capable de traiter 4 000 caisses par jour. Puis, grâce à une nouvelle machine plus économe en eau, la surface est portée à 250 m² alors que la capacité de traitement est multipliée par cinq.

250 m²

de surface totale

20 000

c'est le nombre de caisses traitées par jour

MODE D'EMPLOI

« **On ne démarre jamais avec 100% de leurs volumes. On ne passe pas du tout-jetable au tout-réemployable du jour au lendemain** ».

L'implémentation débute sur un périmètre restreint, accompagné d'un plan de progression, le client doit être convaincu avant de généraliser la solution.



CRÉATEUR DU BRUT DEPUIS 1874

CODE ARTICLE : 429514
COLISAGE DE 6 BOUTEILLES


CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**TRANSGOURMET
FRANCE**

SAS au capital
de 486 938 341 €
17, rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton
RCS Créteil 413392903
Code APE 7022Z

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION**
Yves Cebron de Lisle

CONTRIBUTEURS
Thibault Brunat
Hermine Chaumulot
Clément Charbonnier
Remi Héluin
Christophe Jeanjoseph
Peyo Lissarrague
Jean-Pierre Montanay

DESIGN GRAPHIQUE
Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Laurent Fau
Franck Juery
William Lacalmontie
Patrick Rougereau

ILLUSTRATEURS
Clément Charbonnier
Marta Signori

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 Color-1802 Parma 270 g.
Mai 2025



TRANSGOURMET



SIRH+ OMWVIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

