



LA REVUE  
TRANSGOURMET  
CULTIVÉE PAR  
OMNIVORE

HORS-SÉRIE

À l’origine, au cœur, au centre...  
On a beaucoup entendu ces mots  
sur l’Espace T, lieu de vie imaginé  
par et pour Transgourmet durant  
les cinq jours du salon Equip’Hotel,  
à Paris. Ces qualificatifs  
s’appliquent plus que jamais aux  
produits mais surtout aux artisans  
qui élèvent, cultivent, magnifient  
cette matière première essentielle  
à toutes les cuisines, qu’elles soient  
gastronomiques, bistrotières ou  
même collectives.  
Mettre en valeur le meilleur, placer  
au centre des enjeux quotidiens  
les qualités, goûts, parfums des  
aliments, c’est également la priorité  
de ce hors-série, pensé et réalisé en  
«live » sur l’espace Transgourmet.  
Cinq chefs ont ainsi passé cinq jours  
au contact des producteurs venus  
de toute la France pour sentir,  
toucher et cuisiner. Un exercice  
de style exaltant, pour vous livrer  
une matière première exception-  
nelle et fêter comme il se doit 2016,  
en vous souhaitant une belle année!  
La rédaction

**HORS-SÉRIE**

**LA REVUE T**  
Hors les murs  
p.3

**LE GESTE**  
Choses croquées  
p.4

**DES PRODUITS,  
DES HOMMES**

Introduction  
p.7

La douceur  
et la puissance  
p.9

La tradition  
et le voyage  
p.12

La pureté  
et la modestie  
p.16

L’instinct  
et le toupet  
p.22

La transmission  
et l’association  
p.26

**REPORTAGE**  
L’espace Trans-  
gourmet pris  
sur le vif au salon  
Equip’Hotel  
p.30



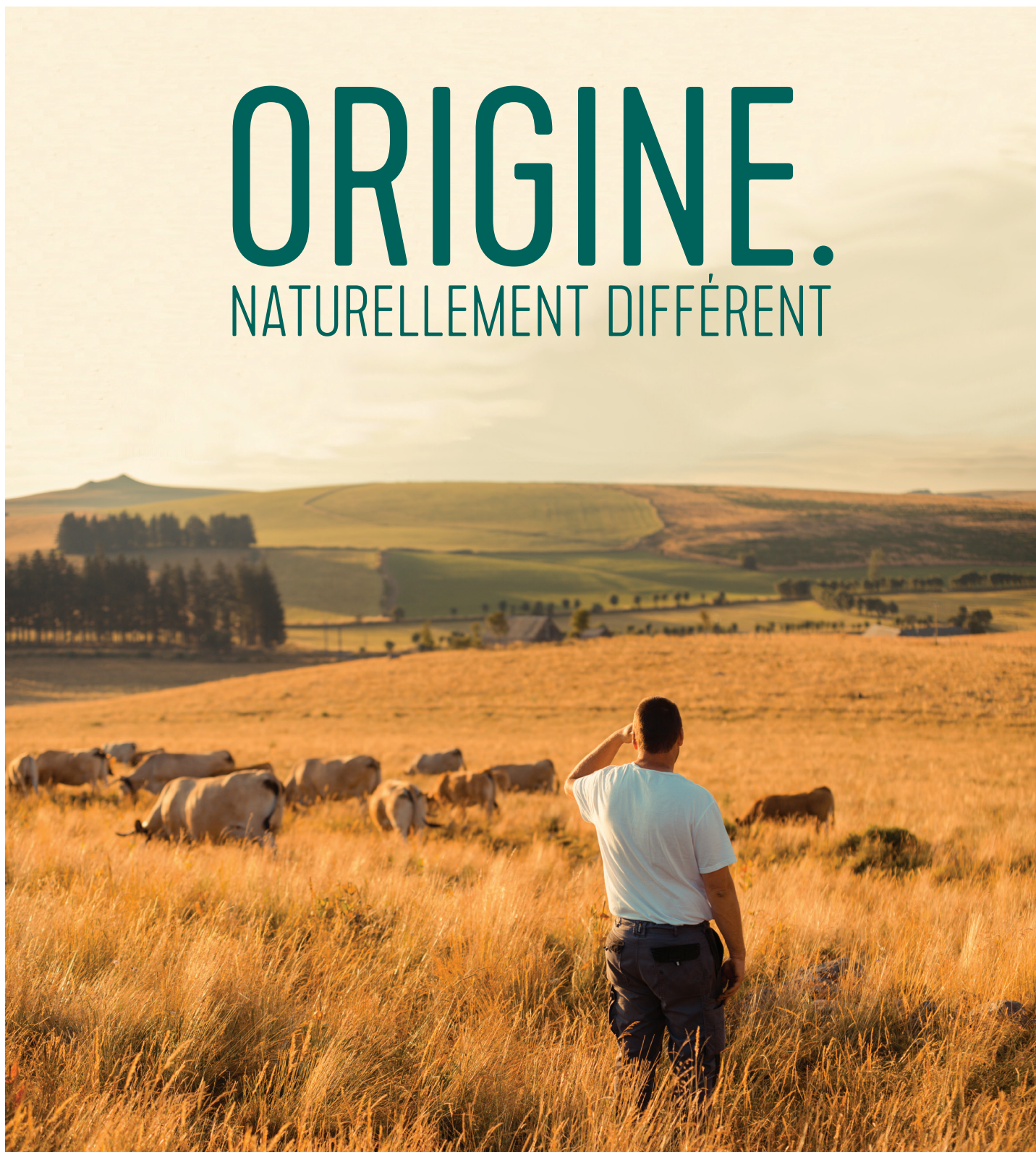






# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Nées sur les plateaux de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, ces vaches de race Aubrac sont élevées de manière traditionnelle. Aux beaux jours, elles broutent l'herbe riche des pâturages et bénéficient également d'une alimentation enrichie notamment en graines de lin pour obtenir une viande équilibrée en omégas 3 et omégas 6. A retrouver sur [www.transgourmet.fr/origine](http://www.transgourmet.fr/origine)





# Revue T Hors les murs



Ce hors-série de la revue T a été entièrement réalisé en cinq jours sur l'Espace Transgourmet durant le salon Equip'Hotel, à Paris du 6 au 10 novembre. Un défi mêlant reportage en direct avec les producteurs, cuisine sur le vif par cinq chefs, photographie live et écriture baignée des bruits de fond de salon. Notre manière à nous de vous faire partager le meilleur.

Installer au cœur d'un espace de 5 000 m<sup>2</sup> la rédaction d'un journal, concilier le temps nécessaire à l'élaboration de ce numéro à l'incessante agitation d'un espace de vie dédié à un public de professionnels – vous! – tient lieu de véritable pari. La Revue T l'a pourtant relevé. Soit 40 m<sup>2</sup> au sol conjuguant un studio de cuisine, le T Lab, à toute la chaîne

de production d'un journal. Le tout associant, pour la première fois «en live», les producteurs, leur produit et les cuisiniers auxquels ils sont destinés. En cuisine, les chefs Alexandre Mazzia (AM, Marseille), Daniel Baratier (les Déserteurs, Paris), Guillaume Sanchez (Nomos, Paris), Hubert Vergoin (Substrat, Lyon) et Adrien Ferrand, l'ancien chef du KGB à Paris se sont succédés aux fourneaux pour tester une cinquantaine de produits. Ils ont ainsi réalisé une vingtaine de plats, le tout photographié l'instant suivant par Stéphane Bahic, sous l'œil des producteurs. Une somme de dégustations, d'informations et d'émotions que ce hors-série de la Revue T a pour but de vous faire vivre. Retour en 32 pages sur un événement hors normes.

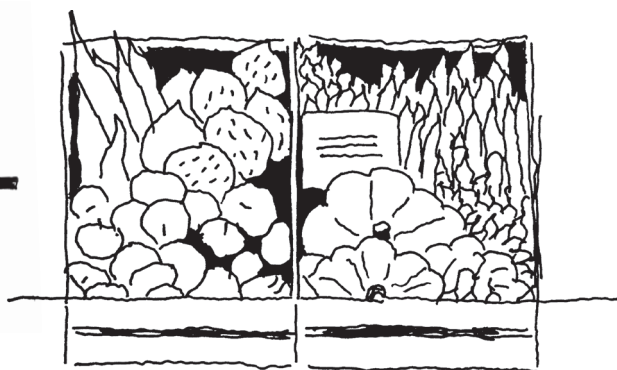


# Choses croquées

Cinq jours de salon...

Par Clément Charbonnier Bouet

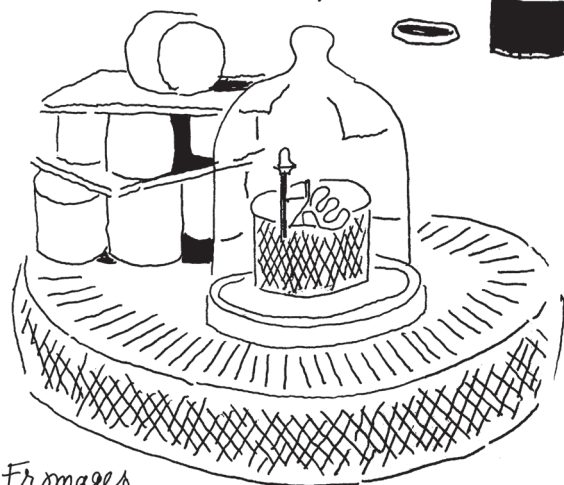




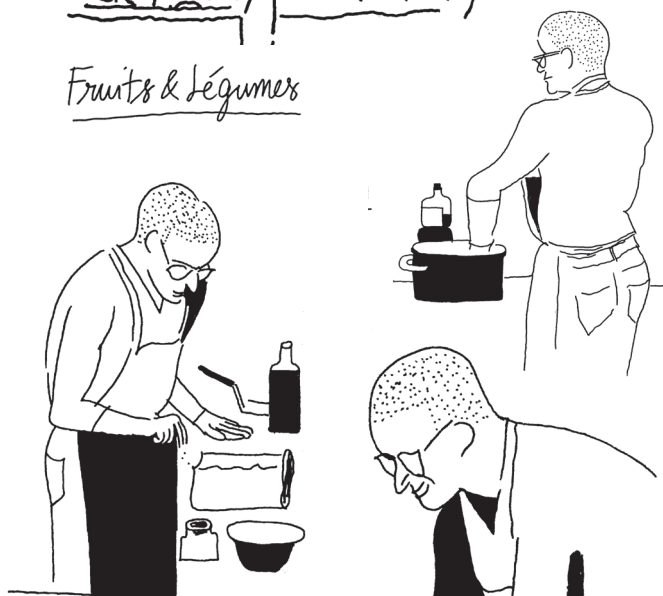
Volaille



Fruits & Légumes



Fromages



T-Lab







# DES PRODUITS, DES HOMMES

## Texte

Luc Dubanchet,  
Céline Maguet

## Photos

Stéphane Bahic

Au cœur de l'Espace T de Transgourmet au salon Equip'Hôtel, les producteurs. Ceux qui, à longueur d'année, font pousser, élèvent, chérissent cette matière première d'une extrême qualité nécessaire à toute cuisine. Car à l'autre bout de ce réseau, les cuisiniers aiguisent leur exigence. La Revue T les a réunis pour ce numéro exceptionnel.

Il s'est accroupi et a dégainé son smartphone. Le béret basque posé en équilibre sur sa forte tête. C'est Peïo, le producteur, immortalisant en sortie de four son cochon du domaine Abotia cuit longuement en croûte de sel par

le chef du restaurant Les Déserteurs. « A 58 degrés à cœur ! », précise Daniel Baratier, tout heureux que sa version quasi ancestrale du cochon plaise à celui qui les élève. En bouche, les notes de noisette, la texture charnue mais fondante, le gras bien intégré, délicieux ! La veille, Alexandre Mazzia ouvrait grand les yeux à l'évocation d'une vie de pintade de Bresse, par celui-là même qui les élève, le Bressan Christian Chatard. « 15 m<sup>2</sup> par volaille, un parcours en liberté totale, un abattage à 120-130 jours contre 84 pour des poulets labellisés. » « C'est un produit magique ! » soulignait le chef marseillais. Et ainsi, durant cinq jours sur l'espace T, et au-delà sur l'ensemble du territoire Transgourmet transposé porte de Versailles, la certitude que l'avenir de la restauration se joue en grande partie dans ce rapport étroit entre la qualité d'un produit et sa sublimation, même simple, par un professionnel. Une évidence ? Elle va toujours mieux lorsqu'elle est partagée.









À gauche : Christophe Parro / Ci-dessus : Jérôme Gal

# LA DOUCEUR ET LA PUISSANCE

## CHRISTOPHE PARRO

Blettes  
EARL de la Pioterie  
Chevannes, Essonne

Ancien maraîcher de Seine-Saint-Denis, Christophe Parro s'est éloigné de la ville pour s'implanter dans l'Essonne, département à forte tradition maraîchère. Aujourd'hui, les producteurs sont nombreux à l'avoir déserté, mais Christophe Parro, lui, résiste et continue de produire salades et blettes sur ses 35 hectares.

Malgré les inondations récentes, il garde la tête haute.

Chaque matin, Christophe et sa femme Christine se lèvent à 2 heures pour cueillir à la main ses blettes et les livrer dans la foulée.

### L'association

Détailler de fines lamelles de blette crue glissées sur un tartare de langoustine, langoustine poêlée au beurre et feta. Une feuille de blette passée quelques secondes dans un jus de viande vient recouvrir le tout.

## JÉRÔME GAL

Abondance  
Groisy, Haute-Savoie

Il fait partie des 30 producteurs d'abondance situés à une quinzaine de kilomètres d'Annecy. Le lait de vache cru ne subit aucun traitement thermique, le caillé qui en découle demeure sous presse pendant 7 heures avant d'être déposé dans un cercle et salé. C'est ensuite l'affinage, 6 mois – l'AOP n'en impose que 4 – pour obtenir ce fromage à croûte lavée

### À retrouver

chez Transgourmet

Blettes, épinards, salades, radis noirs, persil de chez Christophe Parro.

Abondance Origine.

Pintade effilée sélection  
chapon Bressan (playlist).

qui délivre en bouche souplesse, fruité et douceur.

### L'association

De fines lamelles d'abondance tempéré déposées délicatement sur un encornet finement ciselé avant d'être poêlé doucement à feu très doux dans un peu de matière grasse. L'encornet se roule en boule sur lui-même, l'abondance vient délivrer sa douceur lactée, contrepoint parfait avec l'iode discret de l'encornet.



Christian Chatard / Page de droite : Alexandre Mazzia



Fregola et pintade cuite entière au four, condiment à la main de Bouddha

## CHRISTIAN CHATARD

Pintade effilée  
sélection chapon bressan  
Ferme Bon Repos  
Viriat, Ain

A côté de Bourg-en-Bresse, Christian et son fils élèvent plus de 8 000 volailles.

Des poulets et pintades de Bresse auxquels se joignent en vue des fêtes de fin d'année, chapons et poulardes. Ces volailles de compétition – Christian Chatard est un habitué des concours – sont nourries au blé et au maïs produits sur l'exploitation.

Pour se dégourdir les pattes et faire leur chair si particulière, elles crapahutent pendant 120 à 130 jours sur 90 hectares avant de rejoindre leurs cabanes au coucher du soleil.

### L'association

Cuire la volaille entière au four pendant 45 minutes avant de la laisser reposer et de l'accompagner de fregola sarda, petites pâtes de blé dur et d'un condiment anchois et kumquat.

## ALEXANDRE MAZZIA

AM  
9 rue François Rocca,  
13008 Marseille  
[www.alexandremazzia.com](http://www.alexandremazzia.com)

Lacté, vert, croquant, douceâtre : les produits choisis pour Alexandre Mazzia répondent bien au tempérament de ce Corse installé à Marseille.

On compare souvent la puissance créative d'Alexandre Mazzia à celle d'un Pierre Gagnaire (qu'il vénère). L'association est juste, jusque dans l'attitude dégingandée, dans

la gestuelle, le phrasé mais surtout cette manière assez peu commune de se lancer dans la sélection des produits comme une tornade sur une plaine. Mazzia va vite, très vite, touche, découpe une lichette, sent, réfléchit, enchaîne immédiatement sur l'intuition, la sensation suivante. Impressionnant. Dans l'assiette, une oscillation unique, la douceur cachant le plus souvent le punch, la puissance créatrice d'émotions.





BRAGARD  
OMWIVORE





# LA TRADITION ET LE VOYAGE

Ci-contre : Daniel Vaslin / En haut : Canard, betteraves,  
sauce aigre-douce avec poireaux grillés, blettes, chapelure,  
noix du Brésil et noisettes





Thomas Mercusot

### DANIEL VASLIN

Safran de Provence  
Mas de Gorges  
Saint-Maime,  
Alpes-de-Haute-Provence

Après un voyage en Toscane à observer la floraison des fleurs de safran, Daniel Vaslin revient avec une idée fixe : planter ses premiers bulbes de crocus. Cet ancien employé de banque, alors à la retraite, entretient pour le plaisir ses premiers plants puis grossit au point de fonder l'association des producteurs de safran de la région

PACA. Car ces filaments d'un rouge profond ont de quoi vous envoûter, et vous enivrer... Passez donc une tête mi-novembre, après la récolte, chez les Vaslin quand leur maison s'emplit de l'odeur des pistils de safran, vous verrez.

#### L'association

Faire revenir des oignons émincés et de fines tranches de potimarron avec quelques pistils de safran, servir avec de grosses pâtes et des noisettes.

### THOMAS MERCUSOT

Paletot de canard  
Saint-Sever, Landes

Avec son accent landais, l'homme tout en bonhomie qui touille son jus de canard n'a rien à cacher. Découpeur et transformateur de canard à foie gras, Thomas Mercusot soutient une centaine de producteurs dans sa région.

Tous élèvent leurs canards en plein air, et les nourrissent pendant 85 jours au maïs du coin, de quoi garantir une bonne tenue de la viande et un goût exemplaire.

#### L'association

Saisir le canard sur le coffre et faire confire la cuisse. Avec les chutes, réaliser un jus de volaille. Agrémenter d'un espuma de cantal.



Merlan, pickles d'échalotes, choux, navet boule d'or, main de Bouddha et pamplemousse



Adrien Ferrand

À retrouver  
chez Transgourmet  
Safran de Provence.

Canards gras  
et selle de canard  
(playlist).

**ADRIEN FERRAND**

Ex-chef du KGB, Paris

Adrien Ferrand ne fait pas son âge. Vingt-quatre ans, dont huit en cuisine, et deux comme chef du KGB, le bistro bis de William Ledeuil. A l'image de son mentor, Adrien Ferrand forme un trait d'union entre tradition culinaire française et inspirations de voyage.

Asiatiques pour William Ledeuil, plutôt sud-américaines pour Adrien qui revient de sept mois sabbatiques à arpenter le continent latino. Dans ses assiettes, l'évasion se devine derrière sa technique, toujours méticuleusement appliquée comme une révérence faite aux grands classiques. La preuve avec son canard cuit sur coffre.





# NEGRITA

## LE RHUM QUI SUBLIME LE BABA



La référence des rhums ambrés destinés aux professionnels de la pâtisserie et de la restauration.

D'une intensité et d'une typicité très marquées, la coupe «Double Arôme» développe des notes charpentées et des notes boisées prononcées.

BARDINET GASTRONOMIE  
Domaine de Fleurence  
33291 BLANQUEFORT

[www.bardinetgastronomie.com](http://www.bardinetgastronomie.com)



À gauche : Vincent Marcadal / À droite : Peïo Errecart

# LA PURETÉ ET LA MODESTIE

## VINCENT MARCADAL

Clémentines corses  
Aleria, Haute-Corse

Depuis les années 60, les agrumes corses ont élu domicile à Aleria, sur la côte est de l'île : combawa, main de Bouddha, citron caviar, mais aussi clémentines, les petites rondes de l'île de Beauté. Sur les terres avec vue sur mer de la famille Marcadal, le père de Vincent avait été parmi les premiers à remplacer ses vignes par des clémentiniers.

Aujourd'hui, le fils s'est joint au père pour récolter ce fruit d'hiver, croisement d'orange douce et de mandarine vieux d'un siècle.

### L'association

Extraire le jus des clémentines, y ajouter du miel corse d'Alain Valentini Transgourmet Origine et braiser dans ce jus sucré des endives coupées en deux pour contrebalancer leur amertume.

## PEÏO ERRECART

Domaine Abotia  
Ispoure, Pays basque

Les cochons gras sont d'abord la fierté d'une famille, la famille Errecart, qui se transmet de père en fils le Domaine Abotia, sur les hauteurs de Saint-Jean-Pied-de-Port, au cœur du Pays basque, domaine dont on retrouve trace jusqu'en 1530. Peïo, le fils de la famille, fait naître, engraisse, élève ses porcs, en donnant le temps au

temps, comme il le fait avec son vin AOC Irouléguy, issu des vignes en banquettes du domaine. Onze mois au minimum pour offrir, dans la tradition basque, un cochon lourd de 160 à 200 kg et donner une viande rouge, persillée, gouteuse... A trancher épais... Ou plus finement quand Peïo fait de l'animal son jambon 24 mois, chorizo ou lomo...













Carré de de porc en croûte de sel,  
endive, clémentine et miel de Corse /  
À gauche : Daniel Baratier



### DANIEL BARATIER

Les déserteurs  
46 rue Trousseau  
75011 Paris

Dans sa cuisine de quelques mètres carrés, Daniel Baratier est réglé comme du papier à musique. Chaque mouvement est millimétré et chaque déplacement est étudié. Et il en va de même pour ses assiettes. De la réalisation au dressage, le chef minutieux efface ses techniques pour laisser place au produit, qu'il a pour habitude de sélectionner avec attention.

Pourtant, il n'en conserve jamais la brutalité, mais lui laisse son champ d'expression, amenant la surprise grâce à un produit rare ou à un condiment inattendu pour le chaperonner. Le résultat est toujours le même, en plein dans le mille : des plats modestement épurés.







Tatin de pommes, caramel mou et fève tonka



Julien Feuillette

À retrouver  
chez Transgourmet  
Clémentines de Corse.

Porc du domaine Abotia.

Pommes et poires des  
vergers Beaumont.

## **JULIEN FEUILLETTE**

Pommes et poires  
Vergers des Beaumonts,  
Bonny-sur-Loire, Loiret

Dans le sud du Loiret, Julien Feuillette et son cousin veillent sur des poiriers vieux d'une soixantaine d'années. Plantées après la Seconde Guerre mondiale par le grand-père, les comices ont vite été rejointes par les williams et les passe-crassane, en voie de disparition. A leurs côtés, de jeunes pommiers fringants viennent compléter le tableau. Ces derniers

sont régulièrement remplacés, ne donnant plus après vingt-cinq ans. Pendant leurs belles années, ils sont toutefois bien traités, ou plutôt peu traités, les cousins Feuillette cherchent à limiter tous les produits pour proposer des pommes et des poires plus saines.

### L'association

Dans un caramel mou, râper des fèves tonka, y déposer les pommes, les laisser caraméliser au four puis les recouvrir d'une pâte feuilletée pour les transformer en tatin.





# Qualité et traditions italiennes depuis 1942

Née en 1942, la société Ambrosi vous garantit le plaisir et le goût des fromages de la tradition Italienne



La burrata est un fromage frais d'origine italienne qui se caractérise : par une enveloppe de mozzarella solide et d'un cœur à base de crème et de julienne de mozzarella. C'est un fromage très onctueux.

Pour pouvoir l'apprécier, selon la tradition, On peut l'utiliser en salade, accompagnée de crudité, ou bien seule avec un filet d'huile d'olive.





# L'INSTINCT ET LE TOUPET

Ci-contre : Saint-Jacques pochées au beurre,  
sel de Batz (fleur des vents d'Est) et poireaux /  
En haut : Alain Valentini



Guillaume Sanchez

## ALAIN VALENTINI

Miel de corse AOP  
Vescovato, Haute-Corse

Longtemps installé à Paris, le Corse Alain Valentini a plié bagages pour reprendre les ruches familiales. Nichées sur les hauteurs de Bastia, ses abeilles ont l'embarras du choix parmi les 700 espèces florales de l'île.

A chaque saison, son miel, emblème du terroir corse. En juin, le clémentinier ouvre le bal, suivi par le maquis ambré et le châtaignier.

Ces quatre saisons s'achèvent sur le miellat du maquis, pour lequel genêts, cistres et trèfles ont été butinés sans relâche par les millions d'abeilles d'Alain Valentini.

L'association  
Tatin de chou-rave, beurre noisette à l'échalotte, jus de viande au miel et anguille au chalumeau. (voir p.24)

## GUILLAUME SANCHEZ

Nomos  
15 rue André del Sarte,  
75018 Paris

Guillaume Sanchez écrit le menu, compose la trame puis change d'avis en cours de route. «Je ne sais pas ce qu'on va faire», répète-t-il. Cuisinier affirmé, pâtissier las, Guillaume Sanchez envoie comme il le sent une cuisine instinctive, choquant même sans déplaisir en servant cru l'inimaginable (un pigeon en l'occurrence).

Très – trop ? – vite catalogué «chef rock'n'roll», ce jeune cuisinier se joue de ses lacunes, qui, au final, lui laissent les coudées franches. Peu embarrassé par les techniques françaises qu'il trouve plombeuses, il prend des risques en permanence.









Cédric Pennarun

À gauche : tatin de chou-rave, beurre noisette à l'échalote, jus de viande au miel et anguille au chalumeau

À retrouver  
chez Transgourmet  
Miel AOP du miellat  
du maquis de Corse.

Fleur de sel neige et  
sel fumé de Batz-sur-mer.

Poivre noir fermenté.

## CÉDRIC PENNARUN

Sel de Batz-sur-mer  
Batz-sur-mer,  
Loire-Atlantique

Son retour en Bretagne, Cédric Pennarun le doit au sel de Guérande. Enfin presque, car son sel à lui vient de Batz-sur-mer où bon nombre de sel de Guérande provient, mais ne bénéficie pas de l'IGP. Cédric et son associé, Edouard François, convaincu de la qualité de leur sel en ont fait une marque à part : le grand cru de Batz.

Des fleurs de sel, des fleurs de neige, des fleurs de vent d'est...

Tous bénéficient d'un traitement exceptionnel, la fleur de sel fumée ne déroge pas à la règle, elle est fumée artisanalement aux bois de hêtre par Cédric au fond de son jardin.

### L'association

Pocher une saint-jacques dans du beurre, assaisonner d'une pincée de fleur de sel, servir tel quel.



Ariane Schaub

## ARIANE SCHAUB

Poivre noir fermenté  
du Sri Lanka  
Francfort (Allemagne)

Ariane Schaub a eu plusieurs vies. Graphiste, ayant développé une allergie aux écrans, elle foula le sol du Sri Lanka à la recherche de thés rares, mais c'est le poivre fermenté qui lui fit tourner la tête. Cultivé sur les hauts plateaux du Sri Lanka, et récolté à la main, ce poivre noir conserve sa fraîcheur

et son piquant grâce à sa fermentation au sel de l'océan Indien. Très long en bouche, il réveille une belle viande. Ariane Schaub le préfère en dernières touches sur un ananas grillé et flambé au rhum.

### L'association

Couper au couteau une bavette de bœuf d'Aubrac, y ajouter des anchois de Collioure, du gingembre et du shiso finement détaillés, l'assaisonner au poivre noir fermenté.



Amélie Allais

À droite : œuf confit, crème d'huître et de légumes racines, cèpes et chips de tapioca à l'encre de seiche

# LA TRANSMISSION ET L'ASSOCIATION

## AMÉLIE ALLAIS

Huîtrière de la Seudre  
Le Gua,  
Charente-Maritime

Une ostréicultrice qui ne mange pas d'huîtres ? Il fallait rencontrer Amélie Allais pour le croire, et goûter ses huîtres pour ne plus la croire. Dans la famille Brouhard, c'est le père, Denis, à l'origine de l'affaire, qui est un mangeur d'huîtres invétéré – une douzaine par jour.

Et toujours les siennes, des Marennes-Oléron, couleur céladon – ce vert caractéristique des huîtres du bassin. Une couleur amenée par la navicule bleue, une algue présente dans les claires d'élevage et d'affinage qui, une fois filtrée, pigmente les branchies du précieux bivalve.

### L'association

Pocher l'huître dans son eau, la servir dans une feuille de blette avec un espuma de parmesan.

À retrouver  
chez Transgourmet  
Huîtres fines de claire.









Selle de canard, magret en gravlax,  
sel au nuoc mam et à la vanille, crème d’huîtres,  
panais et topinambour



Escargots d’Île-de-France, radis green meat  
et navet croque au sel, mousseron violet,  
bouillon de beurre fumé, coriandre verte et pimprenelle

**HUBERT VERGOIN**

Substrat  
7 rue Pailleron,  
69004 Lyon

A l’heure de cuisiner, Hubert Vergoin enfle son foulard jaune et avec lui, un tout autre visage, celui d’un homme concentré, réfléchi et peu bavard. Lui, qui aux heures creuses, aime à discuter, ne s’exprime plus qu’à travers ses plats. Ce créatif, ancien sommelier et DJ, communique via ses créations. Influencé par la culture lyonnaise, il assaisonne les bas-morceaux et

les abats d’épices évocatrices d’autres contrées : sel au nuoc-mâm et à la vanille, baies roses de Madagascar, coriandre verte... Dans ses assiettes, il glisse toujours un cèpe, un mousseron violet ou un autre champignon en référence au nom de son restaurant : le substrat.



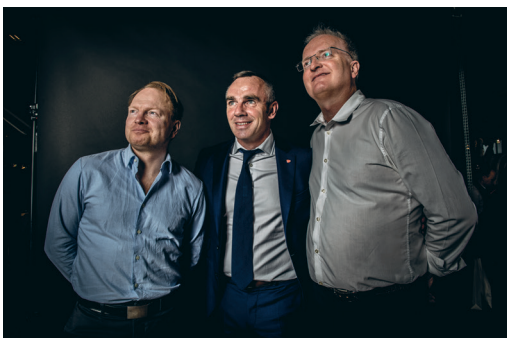




# L'espace Transgourmet pris sur le vif au salon EquipHotel

**Photos**  
Romain Bassenne  
Stéphane Bahic







**NOUVEAU !**

**LA GAMME DE PAINS SANDWICHS**

# SO moelleux



**SO  
variés  
&  
SO  
innovants**

Un visuel traditionnel associé à une croûte ultra fine et une mie moelleuse !  
LA réponse aux attentes d'aujourd'hui pour dynamiser votre point de vente.

9 variétés : Nature, Pesto, Multigrains, 2 olives & thym, Sarrasin, Maïs,  
Tomates séchées, Figues, Noix.

Contact : [commercialfrance@le-duff.com](mailto:commercialfrance@le-duff.com)  
[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)





**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**  
Clara Anjuère  
Luc Dubanchet  
Céline Maguet

**DESIGN GRAPHIQUE**  
Atelier Marge Design

**PHOTOGRAPHES**  
Stéphane Bahic  
Romain Bassenne

**ILLUSTRATEUR**  
Clément  
Charbonnier Bouet

**ACHEVÉ D'IMPRIMER**  
Ouvrage composé  
en Ionique (Longtype)  
et Ziguinchor (Longtype).  
Imprimé par Gutenberg  
Networks sur des papiers  
Munken Print white 115 g  
1.5 et Kraft Adour 120g.  
Novembre 2016





**TRANS**GOURMET

**OMWIVORE**

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

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

