

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#03



ORIGINE. NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Transgourmet Origine a sélectionné pour sa gamme de poissons fumés l'entreprise familiale JC David, fleuron du patrimoine de Boulogne-sur-Mer, la seule salaison maritime de France à travailler à l'ancienne avec 40 fours à bois traditionnels, les coresses. Les poissons issus de pêche ou d'aquaculture durables sont lentement fumés à froid, à la verticale, pendant 24 à 48 heures, sous la vigilance du maître fumeur, véritable « Gardien du Feu », depuis plus de 40 ans dans le métier. Le fumage est réalisé avec des copeaux produits sur place, majoritairement en bois de chêne, pour décupler le goût du produit. Découvrez sans attendre nos barons de saumon, filets de saumon ficelle, harengs et haddocks fumés. A retrouver sur www.transgourmet.fr/origine



SAISON GOÛTS D'AUTOMNE

1 Chasselas de Moissac

Région de production
Midi-Pyrénées

Histoire En quelques années, le chasselas de Moissac s'est imposé comme le roi du raisin de table. Ses grappes généreuses, aux grains d'une belle coloration dorée et son goût si particulier, signent une histoire d'amour entre des producteurs et un terroir qui remonte au Moyen-Âge. Il a tout de même fallu attendre le XVIII^e siècle pour que sa commercialisation dépasse les coteaux argilo-calcaires du sud du Lot et du nord du Tarn-et-Garonne.

Aujourd'hui, ils sont près de 300 producteurs à cultiver 600 hectares de chasselas – 4 000 ha en 1930 – qui nécessitent une main d'œuvre exigeante, plusieurs passages pour une récolte limitée à 13 tonnes/ha, un tri à la main... C'est le prix à payer pour un raisin hors normes, en AOC depuis 1971.

Dégustation Le chasselas de Moissac est reconnaissable à ses gros grains à la peau dorée et soyeuse. Ils craquent sous la dent et libèrent un jus sucré, il est sans pépins ou presque. La chair est d'une tendreté époustouflante.

2 Rouget grondin

Région de pêche

Manche et mer du Nord
Histoire Le lointain parent du rouget barbet – l'appellation de Barbet ne devrait d'ailleurs concerner que ce dernier – vit près des côtes rocailleuses entre 30 et 200 mètres de profondeur. Il doit son nom au grognement qu'il émet face au danger avant de se réfugier sur les fonds sableux ou vaseux, son habitat préféré. Sa tête proéminente peu engageante, sa robe orangée mais légèrement grisâtre et son œil voilé cachent la finesse de sa chair et referme

ses qualités nutritionnelles (il est pauvre en calories et riches en protéines).

C'est l'un des poissons fétiches de la bouillabaisse, plat emblématique de Marseille et de la Méditerranée.
Dégustation Plus charnu que le barbet, il tient remarquablement la cuisson et ne se délite pas au premier coup de fourchette. Idéal dans un court-bouillon avec légumes et épices, ou pour une cuisine en papillote au four.



3 Magret de canard du Sud-Ouest

Zone de production
IGP Sud-Ouest

Histoire Le canard du Sud-Ouest est avant tout une question de territoire et de famille. Ici, il est landais, gersois, basque ou béarnais. Les producteurs – entre 150 et 200 sur l'appellation – sont soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs exploitations et la relation de long terme qu'ils entretiennent dans la filière mais aussi pour leur façon de s'insérer dans la longue histoire qui

relie le canard au Sud-Ouest, sa terre d'élection. Issus de canards gras, ces mâles doivent impérativement être de souche Barbarie ou Mulard et bénéficier d'un parcours herbeux pour décrocher l'Indication géographique protégée (l'IGP). Dégustation C'est André Daguin, le chef «apôtre» du magret de canard dans les années 60 qui en parle le mieux : « Idéalement grillé sur la braise, il ne doit pas dépasser 56 degrés à cœur pour conserver une chair rosée et viandeuse à souhait. » C'est l'un des plats préférés des Français.

4 Mont-d'or AOC

Région de production
Haut-Doubs

Histoire Mont-d'or ou vacherin ? La guerre fromagère qui voit s'affronter depuis des générations la Franche-Comté et la Suisse n'est pas prête de se tarir. Question d'orgueil tout autant que de goût. Mais le mont-d'or AOC, produit exclusivement avec du lait de vache dans le Haut-Doubs comme en Suisse, a cette particularité de n'être fait qu'avec du lait cru, contrairement au lait thermisé chez son

pacifique voisin. Le lait entier est ainsi récolté entre le 15 août et le 15 mars – le lait d'estive servant, lui, à faire le comté. Affinés durant vingt-et-un jours, les fromages sont régulièrement retournés et frottés à l'eau salée. Fromage à croûte lavée par excellence, il est à découvrir, crémeux, dans son écrin d'épicéa. Dégustation Le mont-d'or se mange tempéré, sorti du froid au moins deux heures avant le service. C'est la seule manière d'apprécier son crémeux coulant, sous la pâte blanche légèrement croustillée d'une belle couleur jaune à brun clair.

TENDANCE

L'économie du filet

L'achat d'un poisson entier ou prédécoupé dépend de nombreux facteurs que les chefs doivent prendre en compte.

L'idée ici n'est pas d'opposer poisson entier et découpé. Le poisson entier aura les faveurs des chefs qui ont la place, les techniques, le temps. Choisir de se fournir en poisson fileté, c'est faire le choix d'un produit sur-mesure (filet avec ou sans arête, avec ou sans flanc, en pavé ou en dos, etc). Non seulement les chefs économisent leur temps de préparation, ils ont également un rendement garanti. Un service qui se révèle rentable selon Frank Chevaillier, directeur de la filière marée de Transgourmet: « Dans les ateliers Transgourmet Seafood les experts de la découpe garantissent un produit fini de qualité avec une coupe régulière à façon. Selon les différentes espèces de poisson et de la coupe demandée, le rendement sera différent et la coupe difficile. Par exemple, entre un bar de pêche en filet, en pavé ou en portefeuille, le temps de préparation et de rendement ne seront pas les mêmes: plus il y a de « coups de couteaux » dans le poisson, plus c'est cher. Les rendements sont également différents selon les saisons. Par exemple, sur un filet de bar de pêche de 4-5 kg gratté sans arête, il peut y avoir 55 à 65 % de perte quand son abdomen est plein, en période de fraie. On retrouve également

ce phénomène sur les soles en début d'année, de février à avril. » Pourtant, si les poissons proposés sont de plus en plus variés et bénéficient d'une bonne traçabilité grâce à une pêche responsable, le filetage industriel a parfois encore mauvaise presse auprès des chefs. Chez Transgourmet Seafood (TGS), les produits sont filetés à la main comme dans les cuisines d'un restaurant. Le poisson est gratté entier, empêchant l'eau de pénétrer dans les chairs. Les filets ne sont jamais laissés au contact direct de la glace, un film de protection étant posé sur les filets avant glaçage, et la glace utilisée est en forme de paillettes, n'abimant pas ainsi la chair des poissons. Ils sont stockés pour les livraisons en caisses polystyrène perforées qui permettent l'évacuation de la glace fondue.

La filière TGS offre également désormais une livraison en barquettes, sous atmosphère protectrice, qui présente plusieurs avantages: une date limite de consommation clairement établie, pas d'exsudat ni odeur – contrairement aux poissons entiers –, ce qui permet de stocker les produits dans les mêmes zones fraîches que d'autres denrées. Une fois le filet cuisiné, les barquettes vides s'emboîtent, pour un gain de place profitable: ni poubelle pleine ni compacteur encombré. C'est donc également profitable pour l'environnement.

RENDEMENT



≈ 28 % de perte pour un filet de saumon TRIM b (coupe simple, filet paré)

—
Calcul du coût matière
Poids brut / poids net
= coefficient de rendement

Prix d'achat de départ
× coefficient de rendement
= nouveau prix de revient matière première

EXEMPLE EN CHIFFRES



**Poids brut
2,5kg**



**Poids net
1,8kg**

Coefficient de rendement:
 $2,5 / 1,8 = 1,3889$

—
Si le prix d'achat est à 7 €/kg:
 $7 \times 1,3889$

9,722 €
prix de revient matière première



+
(main-d'œuvre, emballage, frais fixes et transport)

Pour le restaurateur qui choisit de fileter lui-même le poisson, il a également le coût de la main-d'œuvre et le plus souvent pour un rendement moindre, faisant grimper son coût matière. Celui-ci devient alors variable et plus difficile à maîtriser.

Le dessert très pain de Guillaume Sanchez

Texte

Luc Dubanchet

Photos

Stéphane Bahic



Tombé dans le levain dès son apprentissage, le chef de Nomos (Paris 18), rend un hommage pâtissier à la baguette tradition.

L'IDÉE

«C'est un dessert qui n'a pas de nom, comme tout ce que nous faisons ici. On l'appelle Levain/épeautre/pain grillé, point. Ce qui m'intéresse plus que l'appellation, c'est l'approche. Depuis quelques temps, et c'est très nouveau pour moi, j'essaie d'identifier le peu de souvenirs gustatifs que j'ai de mon enfance et de les retranscrire dans les desserts. Je ne viens pas d'une famille épicurienne, elle avait peu de moyens, on n'allait pas au restau... Du coup je suis arrivé dans ce métier avec aucune bible, aucun principe. Mais j'essaie à présent de me créer quelques guides avec mes souvenirs. Ça ne ressemble

pas à de la maturité, parce que j'ai 25 ans ! Mais disons que quand tu es provincial et que tu montes à Paris, tu dois tout prouver et du coup tu as tendance à en faire des tonnes, à vouloir en mettre plein la vue. Je l'ai fait, mais ça ne m'intéresse plus. En cuisine, où je suis un petit nouveau, je m'éclate dans tous les sens, car je pars de zéro. En pâtisserie, j'ai tellement créé de trucs pour les autres en tant que consultant et pour moi-même, que j'essaie dorénavant de repartir de choses que je comprends. C'est toujours aussi intellectualisé – c'est l'un de mes gros défauts ! – mais dans le discours c'est beaucoup plus accessible. Ce dessert autour du pain est l'expression de ça. L'expression de ce souvenir de quand je rentrais à la maison avec ma mère et que je piquais le quignon...

Un souvenir qu'ont beaucoup de gamins. Parler d'un quignon de pain que tu as chipé, c'est vouloir aussi que tout le monde te comprenne. Ah oui, une chose, je ne donnerai pas de grammage, de posologie... Ce n'est pas que je veux conserver des secrets mais je pense que ça ne sert à rien de divulguer les recettes. Attachons-nous plutôt à détailler la réflexion qui prévaut à ce dessert !»

LA COMPOSITION →

LE MONTAGE

«Pris séparément, ces éléments n'ont aucun sens, mais ensemble, cela fonctionne très bien. On monte chaque strate à la minute, juste avant de servir. Puis on siphonne le cœur de levain – qui est tempéré à 24 °C pour fixer la saveur pure levain – dans ce biscuit qui, lui est à 4°. On sert tout de suite.»

LA DÉGUSTATION

«En bouche, c'est un morceau de pain sans fin, vraiment ! Un bonbon qui a véritablement le goût de pain, la gourmandise d'un dessert mais sur une baguette tradition ! Les gens l'adorent, parce qu'il arrive juste avant un dessert autour des agrumes, et qu'il comblait l'appétit de certains rugbymen qui viennent manger à Nomos... et qu'il vaut mieux nourrir !»

Nomos

15 rue
André Del Sarte
75018 Paris
nomosrestaurant.com

Quelques dates

2004

1^{er} jour d'apprenti pâtissier, un acte improbable dans un métier improbable

2005

concours de MAF, doublement, ça a tout changé pour moi

2008

Arrivée à Paris, après un tour de France avec les Compagnons du devoir

2013

Consultant pour la restauration en France et étranger

2016

Ouverture de Nomos



1 La croûte du pain

« Elle est représentée par un chocolat douce très croquant qui est légèrement fumé au hêtre et incrusté d'éclats de gru de cacao mixé dans la couverture et un peu de fleur de sel. La couche est très fine, croustillante pour un maximum de "craquage". J'ai d'abord essayé avec un sucre cuit mais ça apportait trop de sucre. C'est le côté torréfié, gourmand, qui me ramène à la croûte de pain. »

2 Épeautre soufflé

« On reste clairement dans le registre du pain. Le grain est soufflé pour le côté croustillant et digeste. Il renforce le croquant de l'ensemble. »

3 Une feuille d'or

« Elle est là pour attirer l'œil sur les strates que je veux mettre en avant. C'est un gâteau qui possède beaucoup de messages visuellement, et j'ai besoin de simplifier. La feuille d'or, c'est le Stabilo du pâtissier pour attirer le regard ! »

4 Le crémeux au pain grillé et épeautre

« Lui aussi à base de douce, c'est un crémeux très aéré, léger, qui doit supporter en même temps la découpe. On a remplacé la totalité de la matière grasse (crème, beurre) par de l'eau de mer. Un peu d'alginate m'aide à émulsionner le tout. On a rajouté dans la couverture une poudre de pain grillé maison, faite à partir d'un pain de

seigle à la mie très humide qui est mis à rassir avant d'être desséché et grillé pour faire ressortir tous les arômes. Le tout est refroidi dans des cercles à tarte, surgelé une petite heure, histoire de tout fixer. Et passé 24 heures en réfrigération. Les petits grains qu'on voit sont du pain grillé pas entièrement mixé pour garder de la texture. »

5 Le biscuit brioché

« Il fallait rapporter un peu de mâche à tout ça. C'est une brioche très riche en levain, étalée très finement avant la poussée, puis cuite à 160 °C pendant 7 minutes. Elle n'a pas beaucoup d'alvéoles mais garde ce moelleux d'une brioche légèrement agrumée et la pointe de cognac qui font ressortir

les notes de tabac et la caramélisation que je retrouve dans le pain. »

6 Le cœur de levain

« Il apporte le dernier élément du quignon ! J'ai eu la chance de naître et de faire mon premier stage dans un patelin avec la meilleure boulangerie à 200 kilomètres à la ronde. C'était un papy de 70 ans qui continuait de faire son pain sur levain, tous les jours, sans chambre de pousse. Son levain avait plus de dix ans, c'était gustativement inimaginable ! A Nomos, notre levain a un an. Ici, c'est un levain dur, légèrement délié avec du lait et de la crème. On met une feuille de gélatine, quelques zestes de citron vert avant de mettre en siphon.



HORS FRONTIÈRES

London Goes East

En moins de dix ans, l'Est londonien s'est imposé comme le nouveau centre névralgique de la cuisine. Au point d'occuper la rue chaque dimanche et de voir s'y installer les meilleurs restaurants de la capitale.

Dans les années 70, il ne serait jamais venu à l'idée à un col bleu de quitter la City pour se diriger North-East, emprunter Commercial Street et se perdre du côté de Brick Lane, sinistrement connu pour avoir été le quartier de prédilection de Jack L'Eventreur. Et pourtant... Quarante ans plus tard, Shoreditch a laissé derrière lui les années punk/rock pour devenir le centre désaxé mais névralgique du Londres qui bouge, boit et bouffe avec voracité. C'est là que Hyatt a installé son hôtel concept Andaz, sur Liverpool Street; que le Ace Hotel a ouvert ses portes branchées sur High Street. Le St John & Bread avait déjà investi Commercial Street pour distiller le meilleur de la cochonnaille british. Bien sûr, l'âme underground s'est largement assagie. Mais il faut aller le dimanche se plonger dans la foule métissée de Truman Brewery pour prendre le nouveau pouls londonien.

Dumplings du Tibet

Sur quelques centaines de mètres, de Handbury Street à Bethnal Green, plus d'une centaine de stands de cuisine exotique. Le Sunday Up Market de Truman, ancienne brasserie reconvertie en zone événementielle s'étendant sur plusieurs pâtés de maisons, est un joyeux foutoir organisé, un hymne au "lazy Sunday" où l'on ne se lasse pas de voir des belles en robe et hauts talons manger à même le trottoir une barquette de dumplings du Tibet arrosés de sauce hyper hot. De l'autre



côté de Commercial Street, Au 43a, Som Saa revisite la cuisine thaïe sous l'angle du cocktail pairing. A quelques mètres, Old Spitafields Market, l'ancien marché aux fripes, abrite désormais après de lourds travaux un complexe de boutiques de mode, de coffee shops et de boîtes à lunches – Tex Mex, Burgers... Mais celui à ne pas rater s'appelle Taberna de Mercado, où le chef Nuño Mendes fait de la simplissime cuisine portugaise un art à part entière. 50 000 personnes se retrouvent chaque week-end à Spitafields. Arriver le vendredi soir au moment où les pubs bondés dégorgent leurs buveurs, prendre conscience dès le lendemain qu'une bonne centaine de restaurants/bistrot/gastropubs/bars/clubs offrent sur quelques hectomètres une probabilité infinie de cuisines, change immédiatement le prisme du Parisien sûr de lui. Le dimanche soir, en reprenant l'Eurostar, on rit à l'idée que certains pensent encore qu'il n'y a pas de british cuisine. En 2014, Londres est devenu la première ville touristique au monde. C'était, il est vrai, avant le Brexit.

Reportage & photos
Luc Dubanchet

Pour grignoter
Sunday Up Market
100 stands de cuisine «world» autour de 5€
sundayupmarket.co.uk

Poppie's
Le meilleur Fish & Chips de la ville.
poppiesfishandchips.co.uk

Byron
Burger iconoclaste et haut de gamme.
46 Hoxton Square, N1 6PB
byronhamburgers.com

The Breakfast Club
Les meilleurs pancakes de ce côté-ci de la Manche, largement abreuvés de sirop d'érable et accompagnés de saucisse, de pommes de terre sautées et de streaky bacon.
thebreakfastclubcafes.com

Pour fine diner
Brawn
Un bistrot so charming (et viandard) sur le chemin du marché aux fleurs.
brawn.com

Lyle's
James Lowe a, en quelques mois, remporté tous les suffrages pour sa cuisine intuitive.
lyleslondon.com

St. John
Bread and Wine
Le pionnier, centré sur la cuisine 100 % british, un pur délice!
stjohnsgroup.uk.com

Taberna de Mercado
La star de l'East London, Nuño Mendes, transporte le Portugal jusqu'à Spitafields. Pain au barbecue, sardines marinées... Émouvant.
tabernamercado.co.uk

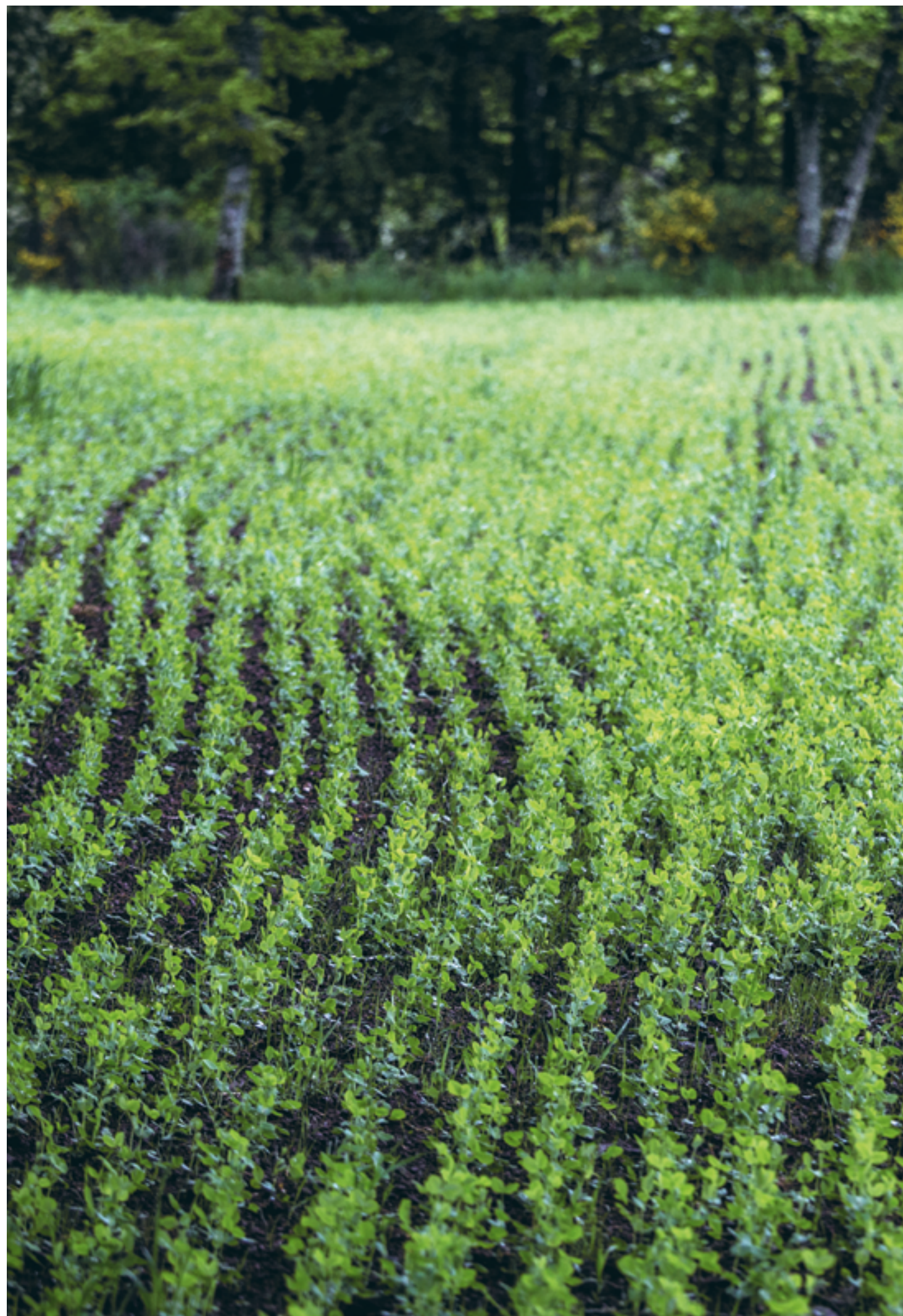
The Clove Club
L'un des meilleurs jeunes créateurs londoniens, mondialement reconnu.
thecloveclub.com

Pour boire
Ten Bells
Le mythique pub de Commercial Street.
tenbells.com

Beagle
Bar, brunch, café, workers lunch : un lieu à tout manger sous des arches centenaires.
beaglelondon.co.uk

Boxpark Shoreditch
La Green Line londonienne, mélange de boutiques trendy et de bars de plein air, le tout conçu dans des containers.
boxpark.co.uk

Som Saa
La cuisine thaïe revue sous le signe du cocktail, ébouriffant!
somsaa.com



SERGE RAMADIER / RÉGIS MARCON

La blondeur des pois cantalous

Dans le paysage cantalien découpé par les volcans, la culture laitière a failli faire de l'ombre aux légumineuses. Parmi elles, les pois blonds de Saint-Flour, une microproduction, référencée dans la playlist Transgourmet Omnivore. Ils commencent à voyager, jusqu'en Haute-Loire, à 150 kilomètres de là, chez le chef Régis Marcon.

Reportage Céline Maguet

Photos Romain Bassenne



«Quand ils allumaient le four à pain du village, les anciens ne manquaient pas d'y glisser une cassolette de pois blonds et de pieds de porc.» Le regard gourmand, le producteur Serge Ramadier se remémore cette recette ancestrale. Dans le pays de Saint-Flour, les pois blonds de la Planèze font partie du paysage depuis plus d'un siècle. Et pour défendre ce vrai produit de terroir, les producteurs se sont organisés autour de Serge Ramadier en une association. Cet homme, pourtant, n'était pas prédestiné à travailler la terre de Saint-Flour ni à en vanter les mérites. CAP de peintre en poche, il pensait caresser des murs. Puis, il s'est lancé dans la production laitière avec sa famille avant de s'intéresser aux légumineuses, en 2003. Aujourd'hui, du haut de Saint-Flour, à 1000 mètres d'altitude, il regarde le plateau de la Planèze. Sur cette terre volcanique, lentilles et pois prennent leurs aises, le vert de leurs jeunes pousses tranchant sur la terre, ocre par-ci, noire par-là. Ils puisent dans les sols basaltiques, sans y laisser de trace car pour les cultiver, il faut «labourer, semer puis attendre que ça pousse» sans traitement. Un produit simple sans engrais, sans pesticides avec des solutions naturelles.

Face aux bruches, ces insectes venus trouver refuge dans les graines du pois l'été dernier, Serge Ramadier et les cinq producteurs ont répondu sans insecticide mais naturellement, en congelant les pois. Naturellement aussi, le fœhn, le vent coincé entre les monts du Cantal à l'ouest et la Margeride à l'est assèche cette plante qui «n'aime pas l'eau» permettant, en septembre, la récolte des gousses, qui, alourdies, caressent déjà le sol... Résultat : une microproduction de huit tonnes, qui commence à bourlinguer en dehors de sa région.

À 150 kilomètres de là, à Saint-Bonnet-le-froid, le chef Régis Marcon, habitué à travailler les lentilles vertes du Puy-en-Velay,

se frotte pour la première fois à ces pois. Son fils Jacques vient piocher sur le passe dans les pois pré-germés et cuits. «C'est bon ça, c'est bien meilleur que les pois chiches», lâche-t-il avant d'aller retirer son tablier. Fin de service pour la brigade. Régis Marcon rempile.

Devant Serge Ramadier, attentif et silencieux, il fait ressortir le jaune d'or des pois à l'aide d'un court-bouillon puis les associe à des légumes du Sud, des écrevisses et du basilic pour les faire voyager de l'autre côté des Alpes. Le Cantalou et l'Altigérien goûtent ensemble ce minestrone. La découverte de ce nouveau produit donne des idées au chef. «On pourrait en faire un dhal au lait de coco et au gingembre... ou à la texane, avec mélasse et moutarde», s'enthousiasme-t-il. Serge écoute, ravi d'imaginer ces pois transformés à l'indienne ou à l'américaine et pioche aussi dans ces nouvelles recettes. En retour, Serge Ramadier prend le temps de lui narrer l'histoire de ces pois, l'importance de la Planèze sur leur goût et la difficulté aussi d'en étendre la consommation alors que tout le monde veut aller plus vite, toujours plus vite... car ces capricieuses aiment prendre leur temps et tremper longuement dans un bain avant de cuire à petit feu. Pourtant, les qualités nutritionnelles ne leur manquent pas. Mais le producteur de Saint-Flour n'eût pas à en chanter les louanges. En face de lui, Régis Marcon, bien au fait de la nutrition, s'emballait déjà pour l'apport glycémique de ces pois... qu'il veut dorénavant mettre à sa carte.

À retrouver chez Transgourmet
Pois blancs de la Planèze en sac de 1 kg et de 5 kg



Minestrone aux écrevisses et aux pois blancs de la Planèze



Pour 4 personnes

- 10 écrevisses
- 100 g de pois blancs
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 1 fenouil
- 2 tomates
- Ail
- Basilic
- Huile d'olive

La recette

Après avoir fait tremper les pois pendant une nuit, faites-les cuire dans de l'eau non salée, départ à froid, avec un oignon et un bouquet garni pendant 40 min.

Cuire les écrevisses. Préparer un bouillon avec les carapaces.

Tailler les légumes en dés, les plonger séparément dans de l'eau bouillante salée puis les faire cuire à la poêle quelques minutes.

Les garder croquants.

Monder les tomates, les tailler en dés.

Mixer le basilic et l'ail, ajouter l'huile d'olive.

Assembler les écrevisses, les légumes et les pois. Faites chauffer dans une cocotte.

Servez avec le bouillon chaud et l'huile de basilic.

SARL La Lentille Blonde

10 rue Marchande
15100 St-Flour
04 71 60 51 57
www.lentille-blonde.fr
contact@lentille-blonde.fr

Hôtel Restaurant

Régis et Jacques Marcon

Larsiallas
43290 Saint-Bonnet-le-Froid
04 71 59 93 72
www.regismarcon.fr

Le chocolat cru

Reportage chez Frédéric Marr, de la Manufacture Rrraw à Montreuil, en Seine-Saint-Denis.

Par Clément Charbonnier Bouet

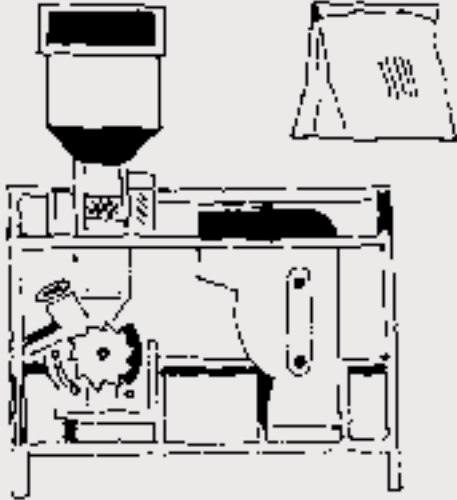


Ce qui distingue la manufacture Rrraw d'un laboratoire de chocolaterie traditionnel, c'est principalement l'absence de machine de torréfaction dans ses murs.

Le procédé classique de fabrication du chocolat implique le chauffage à 180 degrés de la fève de cacao afin de dégager par évaporation de l'eau les arômes produits par le sucre et les acides sur le principe du caramel. Afin de préserver la subtilité des saveurs complexes de la fève mais aussi ses éléments nutritionnels et vitamines originels, Frédéric Marr a fait le choix du cru.

La fève, issue d'une filière unique semi-sauvage en Amazonie péruvienne, est broyée sans préalable et travaillée au plus près de son état d'origine, en vue de produire un cacao sans compromis pour un chocolat 24 carats. Les trois commandements de ce véritable bushido du chocolat sont donc : pas de torréfaction, pas de cuisson, aucune matière animale. En bouche, le chocolat cru se rapproche avant tout de la truffe : fort en chocolat, très fondant, assez subtil, c'est une expérience gustative pour laquelle il est préférable d'être conseillé par un connaisseur.

Préalable à la réalisation d'un produit exceptionnel : s'autonomiser par rapport au circuit industriel grâce à la conception de ses propres outils comme en Fablab . Du transport (emballages hermétiques sur-mesure) aux machines outils (créées et fabriquées sur la base de meuleuses artisanales rapportées d'Inde) Frédéric Marr a conçu l'ensemble du process en fonction des besoins spécifiques de son produit.



1 Décorticage

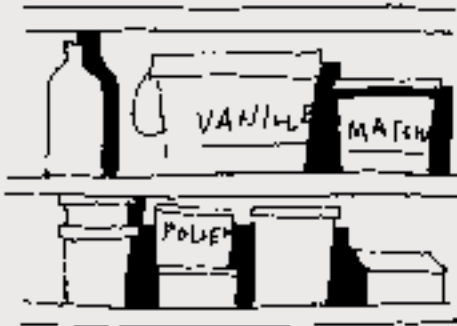
La manufacture reçoit des fèves de couleur brun rouge qui ont été préalablement fermentées, lavées puis séchées. Ces étapes réalisées sur le lieu de production permettent de stabiliser la fève avant qu'elle ne pénètre dans l'atelier.

La qualité du produit brut, obtenue grâce à un long travail de «sourcing» par Frédéric Marr en amont, est absolument essentielle dans un processus de fabrication qui vise à réduire au minimum sa transformation. Les fèves sont alors versées dans une machine qui broie grossièrement la fève et son enveloppe.

2 Tri

À la manière des orpailleurs, on sépare la fève concassée et la peau grâce à un tamis. Rappelons que le cacao a été introduit en Europe par Hernan Cortés, le même

conquistador espagnol qui s'est emparé du Mexique au début du XVI^e siècle pour piller l'or des aztèques, étape fondamentale de la colonisation des Amériques.



3 Meulage

Associée à des épices (matcha, poivre, vanille...), des oléagineux (amandes, noix de cajou...) et/ou des huiles végétales (coco, tournesol), la fève de cacao est meulée à froid pendant deux jours jusqu'à devenir la préparation brune liquide et homogène qu'on appelle couramment pâte de cacao. Les deux jours de meulage et la rotation des meules de pierre font monter l'ensemble à 40 degrés.

4 Bascule des meules

On verse la pâte directement dans de grandes bassines en inox. Le chocolat étant une affaire de maîtrise de température et de proportion graisse / cacao, le procédé classique sépare de plus en plus souvent le cacao du

beurre de cacao à cet endroit. Les deux éléments sont ensuite re-mélangés dans des proportions variables, augmentés de sucre, de lait et des autres ingrédients de la recette. Chez Rrraw, on a décidé de conserver l'intégrité du produit et de travailler la

pâte comme un ensemble naturellement équilibré. La précision des gestes associée à une attention soutenue permettent d'obtenir un produit aussi maîtrisé mais totalement naturel et doté de propriétés énergétiques et gustatives accrues.

5 Tempérage

Étape la plus sensible, elle consiste à faire redescendre la pâte en température pour avoisiner les 28 degrés à l'aide d'une palette sur un marbre, de manière à amener le beurre de cacao dans sa forme cristalline la plus stable. Le tempérage donne au chocolat (une fois qu'il a été refroidi) un aspect brillant et lisse, une dureté et un fondant caractéristiques ainsi qu'une plus longue durée de conservation.

Si le chocolat descend en-dessous de la température basse ou dépasse celle de travail, des marbrures se formeront, il aura une texture pâteuse.

6 Moulage

Pour obtenir la forme ou le motif désiré, la pâte est versée dans des moules ou des cadres. Du cacao non moulu peut être ajouté pour apporter du croquant au chocolat.

7 Finitions

Poudré, découpé à la guitare (cadre strié de fil à couper), le chocolat prend les formes définitives proposées par Rrraw : truffes, tablette, fève enrobée de chocolat, éditions limitées

de bonbons fourrés (ganaches 100 % vegan). La Manufacture propose aussi la fève nature et la pâte de cacao brute pour les professionnels de la chocolaterie.



NATHALIE VRANKEN

« Être vigneron, c'est mener une quête »

Propos
recueillis par
Stéphane
Méjanès
Photo
Luc Chatel

Nathalie Vranken, Administrateur délégué Marketing, est une femme d'engagement. Dans la viticulture, dans l'art et dans la cuisine. Rencontre.

Depuis 1997, vous êtes propriétaire du restaurant Lucas Carton.

Vous considérez-vous comme une restauratrice ?

Non. La seule chose qui me plaît, c'est l'idée de participer à la création d'un chef d'entreprise autonome, en l'occurrence Julien Dumas aujourd'hui. C'est un chef doté d'une formidable finesse. C'est le roi des légumes, le pape des poissons, et il adore les desserts parce qu'il est gourmand comme pas possible. Le jour où il m'a fait une île flottante, il avait tout gagné.

Vous avez décroché une étoile en février 2016, visez-vous plus haut ?

Je ne suis en quête de rien, je voudrais juste que Julien Dumas soit heureux. Je ne veux pas qu'il vive la vie de ceux qui cherchent les étoiles à tout prix. Les étoiles sont importantes unique-

ment parce que l'on n'a pas trouvé de meilleur mode de reconnaissance du travail du chef. Si on en a, tant mieux, si on n'en a pas, tant pis. Je crois au destin. Je souhaite que Julien continue à s'épanouir dans ce qu'il fait. Et tant qu'il me fait des desserts (sourire).

Comment sont nées les Expériences Pommery, «expositions monumentales d'art contemporain» dans vos caves ?

On était déjà partenaires d'expositions et de festivals, notamment avec la Fondation Cartier, et nous le sommes toujours de lieux tels que le Centre Pompidou, à Paris, le musée Van Gogh, à Amsterdam, ou la Villa Médicis, à Rome. Après le rachat de Pommery, mon mari m'a dit un matin : « fais moi une expo d'art contemporain dans la cave ». Dans les crayères, on est à 30 mètres sous terre, il y a 98 % d'humidité et 10°C de température constante. Autant dire que personne ne voulait me prêter d'œuvres. Mais, si j'ai pu apporter quelque chose depuis toutes ces années, c'est mon enthousiasme et ma

« Les champagnes nature sont faits pour la table. Ce sont aujourd’hui des vins importants pour un public de plus en plus et de mieux en mieux averti... »

créativité. J’ai donc commencé à rencontrer des artistes, des curateurs, des directeurs de musée, j’ai été curieuse et cela a ouvert l’esprit de la cheffe d’entreprise que je suis. C’est ainsi que sont nées les Expériences Pommery. La prochaine aura pour thème : « Gigantesque ».

Choisir un artiste est-il toujours un pari sur la postérité ?

Dans la cave, on a déjà en résidence le grand tonneau d’Emile Gallé et les bas-reliefs spectaculaires de Gustave Navlet. Cent ans après, Gallé est un monument national et ce pauvre Navlet a complètement disparu de la carte. Donc, parmi tous les artistes que nous exposons depuis douze ans, certains seront des Gallé, d’autres seront des Navlet. Cette non perfection me plaît.

Pourriez-vous aller plus loin dans vos actions artistiques ?

Oui, je n’ai qu’une limite : pas d’interaction entre le champagne et les œuvres. Je n’ai pas envie d’une bouteille carénée par untel, comme les pots de crème fraîche. Quand il y a mélange des genres, on a tendance à perdre son âme. Je n’ai rien en commun avec Faust. Les artistes sont formidables mais, quand la bouteille est signée de quelqu’un qui

n’a pas fait le vin, à qui donne-t-on la valeur ? Au vin ou à l’artiste ?

Quel est votre regard sur les vins nature ?

Madame Pommery a créé le premier brut nature au monde, en 1874. Ce mot « nature », dans le sens de l’étymologie, est un mot formidable. Mais aujourd’hui, tout le monde veut se l’attribuer et en faire ce qu’il veut. Je respecte la démarche des vignerons nature mais nous ne pouvons pas les suivre. Thierry Gasco, chef de cave de Pommery, est un homme libre. Pour lui, l’appellation champagne a, dans ces codes, sa définition, l’adjonction de sucre pour envelopper, finir, lier. Sinon, il a l’impression que son vin n’est pas fini.

On oppose souvent grandes maisons et petits vignerons.

Qu’en pensez-vous ?

On est dans une fausse guerre, injuste car elle n’est pas véritablement axée sur le goût. Une Louise dosée à 3, 4 ou 5 grammes, c’est imperceptible pour le consommateur. Thierry Gasco n’a, par exemple, pas dosé la Louise 2004. Résultat des courses : c’est un vin formidable, mais je le considère comme une série limitée qui n’est pas faite pour tous les palais. Les champagnes nature sont, pour moi, faits pour la table. C’est mentir aux gens que de dire que tout le monde peut boire de la Louise nature. Ma responsabilité à moi, dirigeante de marque, c’est de ne pas mentir et d’ouvrir le spectre. C’est comme dans l’art, dans le vin nature, on a des Gallé, mais on a aussi des Navlet.

La question de l’environnement est-elle au cœur de vos préoccupations ?

On ne peut pas diriger une maison de champagne et prétendre être le premier vigneron en Europe sans s’intéresser à comment on le produit. Nous avons, avec l’ensemble des équipes, une certaine fierté d’avoir reçu en 2015 la certification de la viticulture durable. Après avoir converti en bio les Domaines de la Félicité et de Quincamdon, nous venons de débiter la conversion

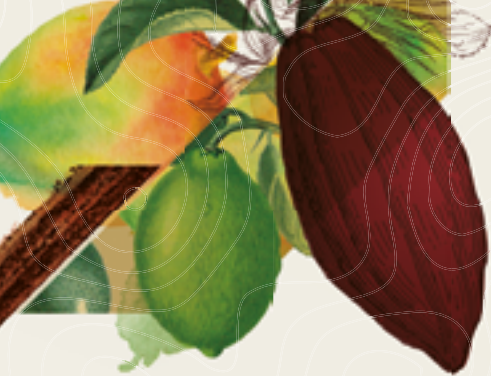
en bio des 420 hectares du Domaine Royal de Jarras. En Camargue, bientôt 600 hectares seront en bio. Et je suis sûr que nos enfants arrêteront un jour les sulfites. C’est vers cela que l’on va. Comment ne pas être d’accord quand des mamans manifestent dans une école maternelle à côté de parcelles où l’on pulvérise pendant que les enfants sont dehors ? Ce n’est même pas une question d’engagement écologique, c’est une évidence. Le combat que nous menons pour demain, pour la qualité de nos produits est essentiel. Être vigneron aujourd’hui, c’est mener une quête.

C’est dans cet esprit que vous avez lancé Pop Earth en 2009 ?

J’ai lancé Pop Earth parce que j’étais énervée. On venait de me raconter l’histoire d’une maison de champagne que l’on jugeait extraordinaire à cause de ses emballages en pelures de patate. Je suis allée voir le chef de cave et je lui ai dit : « il serait temps d’expliquer ce que l’on fait ». La première maison à avoir créé il y a 15 ans, avec Saint-Gobain, la bouteille allégée, c’est nous. Aujourd’hui, nos 21 millions de bouteilles sont allégées de 65 grammes de verre. Les encres des étiquettes sont sans solvant depuis très longtemps, la seule différence entre Pop Earth et les autres cuvées étant l’absence de vernis. Enfin, la matière de nos capsules a été développée par Sparflex pour être entièrement biodégradable. On a tous les éléments et on ne le dit pas. J’ai donc imaginé Pop Earth pour montrer cet engagement.

À retrouver chez Transgourmet

— Champagne	— Vin Terras do grifo
Demoiselle EO tête	rouge
de cuvée	— Vin Terras do grifo
— Champagne	blanc
Charles Lafitte 1834	— Château la
brut	Gordonne vérité
— Champagne	du terroir rosé
Pommery brut	— Domaine royal de
— Champagne	Jarras Pink Flamingo
Charles Lafitte 1834	gris de gris
rosé	



À CHAQUE ORIGINE, UN VOYAGE GUSTATIF DIFFÉRENT



Les fèves de cacao sélectionnées pour les chocolats de couverture d'Origine proviennent d'un seul pays afin de vous offrir des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité. Explorez les neuf origines aux caractéristiques bien distinctes.

CHOCOLATS DE COUVERTURE D'ORIGINE : Pure Origine



Équateur 76 %



Tanzanie 75 %



Venezuela 72 %



Cuba 70 %



Saint-Domingue 70 %



Mexique 66 %



Haïti 65 %



Ghana 40 %



Papouasie 35 %

Sachet refermable / 100 % étanche à l'air et à l'humidité
Ouverture-fermeture facile / Protection optimum des saveurs

SÉLECTIONS D'ORIGINES : Assemblage d'Origines

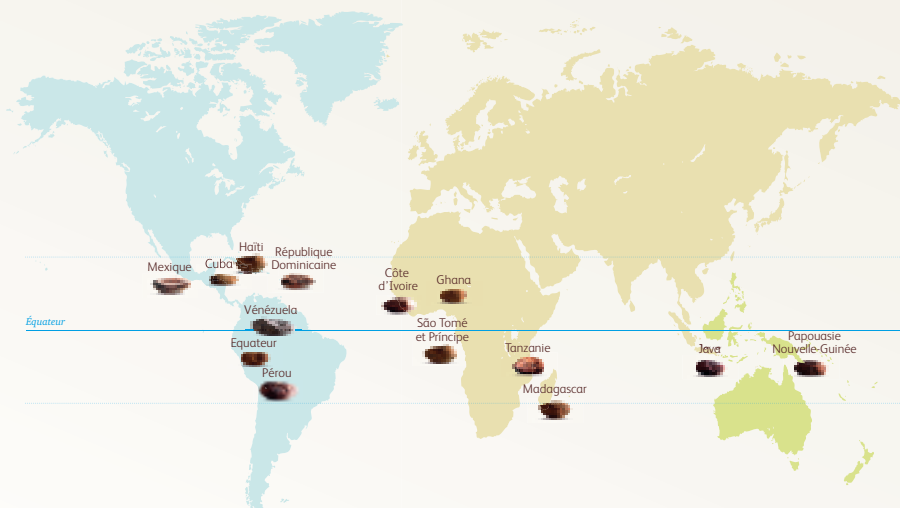


Fleur de Cao 70 %



Ambre Java 36 %

Le cacao est au chocolat ce que le raisin est au vin. Sa saveur dépendra de son origine, de sa terre et de sa culture. Redécouvrez ici les territoires du cacao à travers le Monde.



Les Fèves de Cacao

AMÉRIQUE LATINE

Elles offrent des notes fruitées et/ou épicées.

AFRIQUE

Elles donnent du corps au chocolat.

OCÉANIE

Elles dévoilent un accent acide

Retrouvez le profil aromatique sur chaque paquet ou sur l'application Itinéro à télécharger sur cacao-barry.com ou sur l'Apple Store



ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre de Lyon

La « capitale mondiale de la gastronomie », comme la décrivait Curnonsky, est empreinte de la cuisine de Paul Bocuse et de la mère Brazier, mais s'ouvre désormais à toute une nouvelle génération de chefs. Entre néo-bouchons et bistronomie, plongée au pays des fines gueules.

Texte ZT **Photos** Romain Bassenne

03:00 Ploc, ploc, ploc, les mâconnais de la fromagerie Chevenet s'égouttent tranquillement. Dans cette entreprise familiale créée en 1966, on élève des chèvres sur 200 hectares. Le lait cru sert ensuite à fabriquer du fromage, comme ce mâconnais AOP, produit avec le lait des chèvres alpines, qu'on laisse s'affiner jusqu'à 12 jours pour le déguster bien sec et un peu bleu, au moment de l'apéro, avec un petit verre de coteaux du lyonnais.

05:00 À la Maison Ravier, le bonnet de bœuf, partie de la panse, finit doucement sa cuisson qui aura duré dix heures. Ici, à Heyrieux, dans le nord de l'Isère, on est spécialiste de la tripe depuis 1910. Quand le bonnet sera parfaitement cuit, Didier Tracol, directeur de la production de cette petite entreprise, le tranchera en deux, détendra la viande et la mettra sous vide, pour permettre au restaurateur de la région de fabriquer le fameux tablier de sapeur : une escalope panée servie bien

chaude. Comme à La Bonne Fourchette, petit bouchon de Villeurbanne, où Didier adore venir déguster des tabliers, entre autres.

07:30 Gaëtan Gentil, chef tout nouvellement étoilé du PRaiRiaL, petite table de 28 couverts sur la presqu'île de Lyon, est sur le pied de guerre. Il décharge ses cageots de légumes apportés par les producteurs locaux, qui vont lui permettre d'élaborer ses plats végétaux hyper précis. C'est parti pour l'écosage des petits pois frais qu'il servira en entrée de son « menu du marché » avec, au centre, du tourteau, accompagné d'huile à la menthe et d'une gelée d'agrumes, le tout saupoudré de fleurs de sureaux. Divin!

09:30 À la Laiterie de Bresse, ancienne coopérative créée en 1939, on emballe la faisselle. À base de lait écaillé, très peu égoutté, ce fromage frais et goûteux se mange aussi bien sucré que salé. À Lyon, c'est évidemment de la deuxième manière qu'on le déguste, grâce à ce plat traditionnel qu'est « la cervelle de canut » : faisselle fouettée, assaisonnée d'herbes fraîches hachées, d'échalote, de sel, de poivre, d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre. C'était le plat des canuts, les ouvriers de la soie, qui ne pouvaient alors pas s'offrir de la vraie cervelle d'agneau.

10:30 Ça s'active dans les cuisines de l'Institut Restaurant Paul Bocuse. Dans cette école créée par le grand chef lyonnais, on apprend directement son métier derrière les fourneaux et en public. Les étudiants, de plus de 40 nationalités différentes, officient dans les cuisines ouvertes pour préparer œufs cocotte, paleron de bœuf ou choux praliné façon paris-brest devant les clients ébahis. Réservation fortement recommandée.

12:00 Sur l'adorable place pavée de La Baleine, la valse des serveurs en tenue commence. Nous sommes aux Trois Maries, un des plus vieux bouchons de Lyon. La légende raconte que Louis Aragon et Paul Éluard s'y retrouvaient autrefois pour déjeuner. Aujourd'hui touristes et Lyonnais viennent y déguster une cuisine traditionnelle, comme ce « Menu de Lyon » : salade frisée & lardons, quenelle de brochet et cervelle de canut, histoire de faire le tour de la gastronomie lyonnaise en un seul repas. Ou presque.

14:00 Ah, les andouillettes, cette fierté régionale ! Chez Provol et Lachenal, entreprise de Souzy dans les Monts du Lyonnais, elles sont préparées dans les règles de l'art. À l'image de ces andouillettes lyonnaises constituées à 100 % de fraise de veau, recette régionale,

interdite durant la crise de la vache folle, tout juste ré-autorisée, il y a an. Elles sont ici tirées à la ficelle, méthode manuelle qui consiste à lier ensemble les extrémités des viandes à travers le boyau et demande un réel savoir-faire.

16:00 À l'heure du goûter, on ne se sait plus où donner de la tête devant la vitrine de la Pâtisserie Bernachon, cours Franklin Roosevelt (Lyon, 6^e). Trois générations de pâtisseries-chocolatiers se sont succédé ici pour perpétuer la tradition – rarissime – d'un chocolat produit sur place. Depuis la réception de la cabosse de cacao jusqu'à la fabrication ultime de la couverture de chocolat permettant ensuite de confectionner l'incontournable « Président ». Ces triples couches de génoise au cherry alternant une ganache gianduia et une chevelure de copeaux au chocolat, existent, c'est heureux, en portion individuelle.

18:00 La journée se termine doucement à la Fromagerie de l'Etoile de Saint-Just-de-Claix, où l'on produit le saint-marcellin, à base de lait cru de vache. On retrouve ce fromage dont raffolait Louis XV, à pâte molle et à croûte fleurie, sur quasiment toutes les tables des restaurants de la région, où on le déguste peu affiné, accompagné d'une salade aux croûtons.





20:30 Grimper sur les hauteurs de Lyon, pour arriver au quartier la Croix Rousse, ça creuse. Quartier populaire où vivaient au XIX^e siècle les ouvriers de la soie dits les canuts, lieu d’expérimentation sociale, le secteur s’est un peu «boboisé» ces dernières années. Il reste cependant ouvert et vivant avec ses librairies alternatives, ses spectacles de rues et ses nombreuses tables gourmandes. On s’arrête au Balthaz’art, restaurant de Frédéric d’Ambrosio, pour dîner dans un décor pittoresque avec ses murs rouges, ses reproductions de Dalí ou de Toulouse-Lautrec, et sa cuisine de bistrot comme cette tarte fine façon tian, ou ce bon tartare de bœuf Montbéliard, le tout arrosé d’un côtes-du-rhône Belleruche, Domaine Chapoutier 2012.

23:00 Fin de partie au Bistrot du Potager des Halles. Il faut dire que la soirée commence tôt, dans ce très sympathique bistrot attentant au restaurant gastronomique. Ici, l’apéritif se transforme vite en véritable repas, tant les petites assiettes sont aussi délicieuses que les vins qui chantent avec. Parmi les best-sellers, les couteaux au beurre d’escargot finement relevés de piment d’Espelette, que l’on arrose d’un Irouleguy Domaine Abotia 2012 pour rester dans l’esprit Sud-Ouest... à Lyon!

**photos,
de gauche
à droite**
Place de la
Baleine,
Aux Trois
Maries,
«l’Institut»
restaurant-
école
Bellecour
Lyon-Centre

Transgourmet Rhône

108, rue des Forestiers
ZAC Chesnes Nord
38070 St Quentin Fallavier
0 826 101 702

Restaurants

PRaiRial

11 rue Chavanne,
69001 Lyon
04 78 27 86 93

Le Balthaz’art

7 rue des pierres plantées,
69001 Lyon
04 72 07 08 88

“L’institut” restaurant-école Bellecour Lyon-Centre

20 place Bellecour,
69002 Lyon
04 78 37 23 02

Aux Trois Maries

1 rue des trois Maries,
69005 Lyon
04 78 37 67 28

Le Bistrot du Potager

3 rue de la Martinière,
69001 Lyon
04 78 29 61 59

Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

Charcuterie Provol et Lachenal

ZAC de Bellevue
69610 Souzy
04 78 83 00 10
[À retrouver chez Transgourmet](#)
Andouillette lyonnaise 100 %
fraise de veau, andouillette spé-
ciale, andouillette gastronomique

La Maison Ravier

François Meunier
1509 Chemin de Savoyan
38540 Heyrieux
04 78 40 03 69
06 75 95 65 15

[À retrouver chez Transgourmet](#)
Andouillette à griller, andouil-
lette fraise de veau tirée à la
ficelle, andouillette des gones,
museau de bœuf au vinaigre,
museau de porc au vinaigre,
salade de museau de porc lyon-
nais, salade de museau de bœuf
lyonnais, pied de veau lyonnais,
pied de veau vinaigre

La Laiterie de Bresse

Thierry Molle
60 route des Charmettes
71480 Varennes St Sauveur
03 85 76 33 50
06 80 00 89 92

[À retrouver chez Transgourmet](#)
Fromage blanc campagne,
faisselle

Fromageries de l’Étoile

Laurent Faure
“Les Loyes”
38680 St Just de Claix
04 76 64 40 64
[À retrouver chez Transgourmet](#)
Saint Félicien et Saint
Marcelin de la sélection Marie
Quatrehomme

Fromagerie Chevenet

Marc Anthony
Champagnon
Le Bourg, 71870 Hurigny
03 85 34 84 78
06 13 98 37 93

[À retrouver chez Transgourmet](#)
Maconnais AOP crémier sé-
lection Marie Quatrehomme,
barrattes de chèvre Sélection
Marie Quatrehomme, buchettes
de chèvre frais, tonnelet crémier
frais, couronne de Bourgogne,
Charolais AOP chèvre

La Maison Bernachon

42 cours Franklin Roose-
velt, 69006 Lyon
04 78 24 37 98



ARNAUD LALLEMENT

« Notre identité passe par les guides »

**Propos
recueillis par**

Kim Lévy

Photos

Baptiste

Lignel

Bien protégés derrière une vitrine sous clef, les guides gastronomiques sont le trésor de l'Assiette champenoise. Le chef Arnaud Lallement s'enorgueillit de posséder la collection intégrale des Michelin, dont des ouvrages centenaires.

Comment avez-vous recueilli autant d'éditions ?

J'ai profité du réseau de mes parents pour me procurer certaines éditions rares. Celle de 1900, la première, est bien sûr la plus rare. C'était juste un bouquin distribué gratuitement à des gens qui achetaient des pneus. Ceux qui restent sont ceux qui ont été oubliés dans un grenier, et qui ont survécu à deux guerres !

Les consultez-vous de temps en temps ?

Je les ai toujours lus pour une seule raison : le rêve. Qui ne rêve pas devant toutes ces histoires ? Que Point ait été repris par Henriroux, que la Mère Brazier existe toujours, si longtemps après leur création : voilà ce que je trouve incroyable ! Et puis, la forme elle-même a quelque chose de nostalgique : le Michelin indiquait où on pouvait changer un pneu, c'était un guide pratique pour le consommateur.

Vous-même avez une histoire avec ces guides, surtout depuis l'obtention d'une troisième étoile en 2014.

Mon père a détenu une étoile de 1977 à 1994. J'ai mis un an à la reconquérir quand je suis arrivé ici, en 2000. Quasiment en même temps que la troisième étoile, le Gault et Millau nous a attribué 5

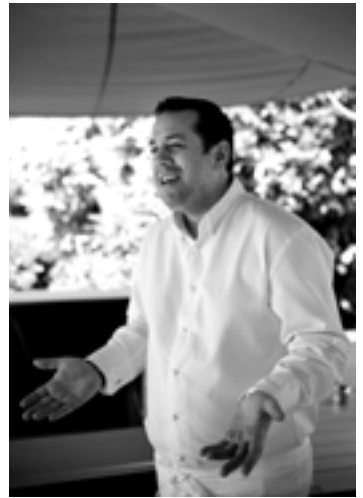
toques. C'était l'effervescence ! Le guide jaune est un joli complément parce qu'on peut s'identifier au texte, contrairement au rouge qui dispense toujours des informations claires et nettes.

Quel usage personnel en faites-vous ?

Ça a été mon livre de chevet depuis tout petit, ce qui fait que je connais vraiment bien les 30 ou 40 dernières années. On a rempli cette maison avec une vraie régularité grâce à eux. Et puis, l'édition actuelle que vous tenez dans les mains représente les mêmes rêves de mes cinq ans : la table que je vais pouvoir faire ce week-end, celle à faire découvrir à nos enfants... En tant que chef j'ai trois lignes, sur les 2112 pages. Ce sont ces 2111 autres pages et demie qui me font rêver.

Les guides sont-ils dépassés par les nouveaux médias, comme les blogs ?

En 116 ans d'existence pour le Michelin et 40 ans pour le Gault et Millau, on peut dire que ces supports ont survécu à bien d'autres médias. Le journaliste qui écrivait dans un seul titre et qui remplissait une salle est moins puissant aujourd'hui, et les guides sont toujours là pour se poser contre les autres supports. Entre tous, c'est un support d'ambition pour les jeunes qui s'installent. Notre identité passe par les guides. Ils sont importants pour la satisfaction du chef, pour la famille d'un chef. Le but d'un restaurant, ce n'est pas d'avoir la plus belle salle du monde, mais une salle où il y a de l'ambiance, où il y a du monde !



3 livres qui comptent à l'Assiette Champenoise

Le futur livre du restaurant

Éditions de La Martinière, à paraître pour les fêtes de fin d'année

L'ouvrage n'a pas encore de titre. Son objet : transmettre un peu du savoir-faire très spécifique des accords mets-champagne. Pour Arnaud Lallement, « c'est un travail d'équipe. Nous sommes en train d'élaborer 80 recettes en lien avec les vins de 48 domaines. »

Le guide Véron des Champagnes 2016

Par Michel Véron, éditions de l'onde, 224 pages, 20 €

Le chef sommelier Frédéric Bouché le recommande pour une bonne analyse des cuvées à l'échelle de la région.

Noirs & Blancs en Champagne

Par Michel Jolyot, éditions Jolyot Michel Atelier, novembre 2007, 144 pages, 29 €

« C'est un photographe rémois qui travaille beaucoup sur les domaines, les vignes et les caves. C'est une réflexion sur les quatre saisons, la culture de la région. »

SÉLECTION

Les 10 rooftops de la rentrée

La Revue T vous dévoile 10 rooftops incontournables pour prolonger l'été.



BORDEAUX

Mama Shelter

19 rue Poquelin Molière
33000 Bordeaux
www.mamashelter.com

La Mama family a définitivement apporté la cool vibe dans l'hôtellerie française. Après Paris, Lyon et Marseille, Bordeaux bénéficie désormais d'une recette imparable : beau lieu, bon manger – opéré depuis peu par Guy Savoy – et belle terrasse ouverte aux beaux jours. Mama loves Bordeaux, qui lui rend bien.

CHAMONIX

Le Panoramic Mont-Blanc

Le Brévent
74400 Chamonix-Mont-Blanc
+33 4 50 53 44 11

L'un des meilleurs endroits pour profiter de la vue sur le mont Blanc. Situé au sommet du Brévent – facilement accessible par télécabine – il sert une

cuisine savoyarde pour un déjeuner vertigineux !

LYON

Le Sucre

50 quai Rimbaud
69002 Lyon
www.le-sucre.eu

Devenu lieu incontournable de la culture made in Lyon, le Sucre et son rooftop proposent à l'année ce qui se fait de mieux en programmation et soirées. En pleine presque réhabilitée – et en bord de Saône, s'il vous plaît – le mojito se conjugue avec bobo et electro.

MARSEILLE

La Friche de la Belle de Mai

41 rue Jobin
13003 Marseille
www.lafriche.org

Les Grandes Tables ont été les pionniers d'une cuisine différente à Marseille. Sur l'immense toit-terrasse de 8000 m², elles transposent

désormais l'expérience d'une cuisine quotidienne en moments festifs et exceptionnels pour des concerts, des soirées ciné en plein air, la tête dans les étoiles.

Rowing Club

34 bdrd Charles-Livon
13007 Marseille
www.rowing-clubrestaurant.com

Des quatre espaces proposés par ce gigantesque espace couronnant le club d'aviron, c'est la terrasse qui offre le meilleur point de vue. La soupe de poisson, les beignets de calamar ou la plancha de supions ne sont jamais aussi bons qu'en prise avec le Vieux-Port, en panavision.

NICE

Le Méridien

1 promenade des Anglais
06046 Nice
www.lemeridiennice.com

Les artichauts barigoule, le king crabe ou la salade Caesar prennent une certaine allure à la terrasse de l'hôtel Méridien. Vue panoramique sur la sublime promenade des Anglais et la Méditerranée, moment de poésie pure assuré.

PARIS

Le Nüba

36 quai d'Austerlitz
75013 Paris
www.nuba-paris.fr

Au sommet de la Cité de la mode et du design, la terrasse du Nüba joue le contraste entre bois brut et verdure. Elle offre surtout une vue plongeante sur la Seine et l'Est parisien – le quartier de

Bercy – en pleine expansion festive.

Piscine Molitor

13 rue Nungesser et Coli
75016 Paris
www.mltr.fr

Un saut dans le grand bain de cette piscine mythique, suivi d'une pause dans l'une des 124 chambres et suites impose de rejoindre ce toit terrasse habillé de teck et sa vue garantie sur la canopée des jardins d'Auteuil. Cocktails, salades et plats à la plancha pour rester aussi svelte que Florent Manaudou.

Le Perchoir / Marais

37 rue de la Verrerie
75004 Paris
www.leperchoir.tv

Le toit du BHV est devenu en deux ans l'un des endroits les plus courus de Paris. Pour son décor, faussement de bric et de broc – bois précieux, peaux, beaux tissus –, pour sa vue transcendante entre Notre-Dame et la tour Eiffel. Pour l'esprit du Perchoir enfin qui distille sa cool attitude entre deux cocktails et des grignotages érudits.

43 Up on the Roof

4 rue Danton
75006 Paris

La terrasse du 9^e étage de l'Holiday Inn fait comme un promontoire sur les toits de Paris. Tour Eiffel en ligne de mire, c'est le lieu idéal pour un cocktail – très belle sélection – sous un ciel étoilé, sans vis-à-vis.

CUISINEZ À LA PERFECTION

LA 1^{ÈRE} CRÈME **30%** MATIÈRE GRASSE **POLYVALENTE**
AUX PERFORMANCES UNIQUES



Pour une cuisine précise et savoureuse, des entrées aux desserts, faites le choix du bon partenaire crème et maîtrisez vos coûts sans faire de compromis sur la qualité.

SÉBASTIEN FARÉ,
 Expert culinaire Elle & Vire Professionnel



Rendez-vous sur www.elleetvire-pro.com

Elle & Vire
 PROFESSIONNEL

Quatre forts caractères

Saint-Jacques et betteraves, haddock fumé et foie gras : ils sont les marqueurs de la saison, des valeurs sûres de la restauration française. Transgourmet et Omnivore déroulent leur playlist et vous présentent les quatre produits incontournables de la rentrée.

Par Luc Dubanchet
Photos Stéphane Bahic

1 Betteraves jaunes

Transgourmet
Fruits et Légumes
Caisse de 5 kg
Zone de production : Bretagne
Code 242437

Dans la famille des légumes oubliés, cette robe orange et son cœur jaune vif et translucide ont fini par percer. Après sa cousine rouge, la crapaudine, et la zébrée Chioggia, plus aguichante, la betterave jaune se révèle pourtant plus tendre, fine en goût quand elle est cuite à l'étouffée en croûte de sel ou dans un papier aluminium au four. Elle se déguste également crue, en fines lamelles, juteuse et ferme et fait toujours son petit effet dans l'assiette : solaire.

2 Foie gras de canard extra restauration IGP Sud Ouest

Pierre Fossat
Pièce de 600 g env
Zone de production : Principalement Landes, Pays Basque et Béarn
Code 233594

100 % Sud Ouest ! Ici la traçabilité est totale. Les lobes sont issus de canards exclusivement mulard élevés en plein air à la ferme pendant 81 jours au minimum. Espèce rustique certifiée par l'IGP nourrie au maïs du Sud-Ouest, de céréales et d'herbes. Crue, la chair des foies se révèle d'une texture pommadée, qui ne s'affaisse pas à la cuisson et révèle des notes d'amande et de noisette sur un goût puissant et long en bouche. La délicatesse.

3 Filet de haddock fumé J.C. David

Transgourmet origine
Caisse bois de 3 kg
Zone de pêche : Atlantique Nord
Code 300800

L'entreprise J.C. David, implantée depuis plus de 30 ans en terre boulonnaise, est la Mecque du salage et du fumage des poissons. Les églefins frais sont d'abord filetés et parés avant d'être salés en saumure et colorés au roucou. C'est là que l'un des 40 fours ancestraux, les coresses, entre en service, sous l'œil avisé du maître fumeur, les filets sont fumés de façon artisanale, lentement, au bois de chêne, pendant 24 ou 48h, à une température ne dépassant pas les 30 degrés puis conditionnés en caisses bois. La chair, ainsi mi-cuite, est d'une texture incomparable à la dégustation. À tel point que ce haddock maison peut se manger sans autre cuisson. Le génie de la tradition.

4 Coquilles Saint-Jacques de Port en Bessin

Transgourmet Seafood
Barquette de 2 kg
Zone de pêche : Côtes Normandes
Code 242308

Port en Bessin est l'Eldorado de la Saint-Jacques, un véritable gisement de coquilles débarquées vivantes avant d'être vendues à la criée. C'est l'un des critères essentiels à l'obtention du Label Rouge. Les Saint-Jacques sont décorées par nos soins, chaque nuit, dans notre atelier de marée Transgourmet Seafood à Rungis. Et livrées dans la plénitude de leur fraîcheur. Snackées ou cuites au beurre salé, elles révèlent une chair nacrée comme le marbre de Carrare : monumental !



1



2



3



4

Top blogs

Pour amateurs de vin ou néophytes, les cinq sites où trouver son bonheur œnologique.

Vitisphere, le plus technique

Une référence sur l'actualité économique et technique du vignoble européen pour les très initiés ou ceux qui ont investi dans les vignes.
www.vitisphere.com

L'actu du vin, sur le terrain

Quand elle n'est pas à Meursault, Marthe Henry, néo-vigneronne et ex-journaliste, raconte ce qu'il se passe chez les autres, avec une jolie plume et une empathie bienvenue.
lactuduvin.wordpress.com

Idées liquides et solides, le plus impétueux

Ancien reporter, Vincent Pousson partage son temps et ses écrits entre Barcelone et le sud de la France. Avec une

poésie bien particulière, il ne se refuse rien : pérégrinations dans les vignobles, retour de bonnes tables et coups de gueule.
ideesliquidesetsolides.blogspot.fr

No wine is innocent, le plus engagé

Antonin Iommi-Amunategui, journaliste et auteur du Manifeste pour le vin naturel, prend parti pour les vins vivants et propres, entendez les vins nature.
rue89.nouvelobs.com/blog/no-wine-is-innocent

Wine explorer, le plus ludique

Depuis 2014, Jean-Baptiste Ancelot et sa fine équipe parcourent le globe pour nous faire découvrir des vignobles connus ou insoupçonnés. Déjà 200 000 kilomètres parcourus, 37 pays explorés, 268 domaines visités et 2 834 vins dégustés. Objectif : 92 pays et 15 000 vins !
www.wine-explorers.net

APPLI MOBILE

Transgourmet in the pocket !

Libérez de l'espace sur vos mobiles, l'appli Transgourmet est enfin disponible ! Plus de 12 000 produits dans votre poche, voilà qui devrait séduire les adeptes du swype, qu'ils soient client ou pas encore. Une fois de plus, Transgourmet fait fort ! C'est du gâteau ! Simplicité, rapidité, efficacité : voici la nouvelle devise de Transgourmet.

Les clients peuvent désormais retrouver toute l'offre de produits Transgourmet en un instant (frais, surgelé, épicerie, hygiène, petit matériel) et passer commande du bout des doigts, à tout moment. Tout y est : informations pratiques, ingrédients,

mode d'emploi, suggestions de mise en œuvre... Un vrai plus pour tous les restaurateurs, boulangers et pâtisseries qui ont du pain sur la planche. Les non-clients peuvent quant à eux retrouver en accès libre toute l'actualité de Transgourmet et toutes les parutions en ligne : catalogues thématiques, guides « Essentiels », Livrets d'idées et, la cerise sur le gâteau : les Revues T. Pas de jaloux, l'appli est disponible sur l'App Store (iPhone) et Google Play (Android), et en plus, c'est GRATUIT. Il faudrait être tarte pour s'en passer.

Facebook : Transgourmet France. #Atrèsvite.

foodporn Le nouveau bouche-à-oreille

Du burger au plat gastronomique, le hashtag foodporn est partout et les chefs ont appris à en tirer profit.

Dans les années 80, Nestlé faisait fondre du chocolat sur une poire aux courbes aguicheuses... La food pornography était née. Devenu foodporn aujourd'hui, ces images obscènes empruntent au porno l'excitation, mais culinaire. Et avec 92 millions d'entrées sur Instagram, les clients des restaurants sont devenus les meilleurs communicants des chefs ou les pires. Certains, comme Alexandre Gauthier (La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil) les poussent à « se déconnecter ». Sur la carte de son restaurant, les logos d'Instagram et de Twitter sont barrés. D'autres cuisiniers s'agacent sans se formaliser. C'est le cas de Michele Farnesi (Dilia, Paris XX^e), pour qui un plat de pâtes se mange chaud. Or, chercher la bonne lumière et le meilleur angle prend du temps... pendant lequel la pasta refroidit. Malgré les critiques, dont celle, majeure, de la propriété intellectuelle, les chefs se sont mis à surfer sur cette publicité gratuite. Alain Passard, Pierre Gagnaire, Jean-François Piège ou Taku Sekine (Der-sou, Paris XII^e) s'en servent aussi à des fins personnelles : « En tant que client, je l'utilise pour partager des adresses. En tant que cuisinier, je m'en inspire, même si je ne goûte pas. » Car sans le goût, l'esthétique prime et les chefs l'ont bien compris avec des assiettes de plus en plus léchées.

des produits 100% pratiques pour une cuisine créative et maîtrisée

Si le frais apporte le meilleur, il demande du temps de préparation, génère des pertes, réserve parfois de mauvaises surprises et peut coûter cher.

Pour répondre à vos exigences de rapidité de mise en œuvre, de hautes qualités gustatives et de coût, Les vergers Boiron proposent une gamme de produits surgelés 100% d'origine naturelle, prêts à l'emploi et se travaillant comme les légumes et fruits frais pour une entière maîtrise de vos plats.

En purées, coulis ou en morceaux, nos produits multiplient les atouts et sont toute l'année au service de votre talent.

Téléchargez notre nouveau carnet de recettes Traiteurs sur my-vb.com!



les vergers
boiron

zéro compromis,
100% goût.

my-vb.com




TRANSGOURMET

Le riz Venere vous était interdit.
Aujourd'hui, nous le partageons avec vous.



Jusqu'au XIX^e siècle, le riz Venere noir était réservé à l'Empereur de Chine et à sa cour. Il se caractérise par son odeur de pain frais et de bois de santal. La légende lui prête des vertus nutritionnelles et aphrodisiaques (Venere, de "Vénus"). C'est le riz idéal et original pour le risotto ou l'accompagnement de vos poissons. Vous apporter le riz le plus précieux, c'est aussi cela **partager le meilleur**.

Pour commander en ligne rendez-vous sur transgourmet.fr ou par téléphone au **0 811 65 65 88** Service gratuit
+ prix appel

**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
Alexia Elizabeth
Kim Lévy
Céline Maguet
Stéphane Méjanès
ZT

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Luc Chatel
Baptiste Lignel

ILLUSTRATEUR
Clément
Charbonnier Bouet

ACHEVÉ D'IMPRIMER
Ouvrage composé
en Ionique (Longtype)
et Circular (Lineto).
Imprimé par Gutenberg
Networks sur des papiers
Munken Print white 115 g
1.5 et Fedrigoni Sirio
Color Bruno.
Juillet 2016



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

