

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#09



« Derrière un produit, il y a un tissu économique. » C'est le chef Florent Ladeyn, l'une des figures majeures de la Jeune cuisine contemporaine, qui rappelle cette valeur essentielle à la Revue T. Pour dire la position centrale d'un chef entre celui qui fait pousser et celui qui mange... Attitude responsable s'il en est, engageante dans ses choix : des produits de saison, locavores, achetés à juste prix.

« Du cultural au culturel, un sens du Vivant ! » comme le résume avec faconde un autre chef issu d'une grande famille de cuisiniers, Arnaud Daguin. C'est ce respect des producteurs que la Revue T de Transgourmet souligne encore lorsqu'elle accompagne le chef basque, Vivien Durand, à la découverte des meilleurs agneaux ou lorsqu'elle place ses pas dans l'exigence des restaurateurs autour du lac d'Annecy. Benoît Castel, le grand pâtissier de Ménilmontant ne dira pas le contraire, lui dont les grands-parents étaient paysans : au printemps, en été, force doit retourner à la terre. La rédaction



#09

SAISON
p. 3

POINTS DE VUE
Le locavorisme
p. 6

PÂTISSERIE
Le fraisier
contemporain
de Benoît Castel
p. 8

HORS FRONTIÈRES
México, capitale
food-centric
p. 10

**UN PRODUIT /
UN CHEF**
Agneau des
Pyrénées par
Vivien Durand
p. 13

LE GESTE
Affûter
un couteau
p. 16

**LE GRAND
ENTRETIEN**
avec Arnaud
Daguin
p. 19

ÉCOSYSTÈME
24 heures
dans le ventre
d'Annecy
p. 23

BIBLIOTHÈQUE
Michel Portos
(Malthazar,
Marseille)
p. 27

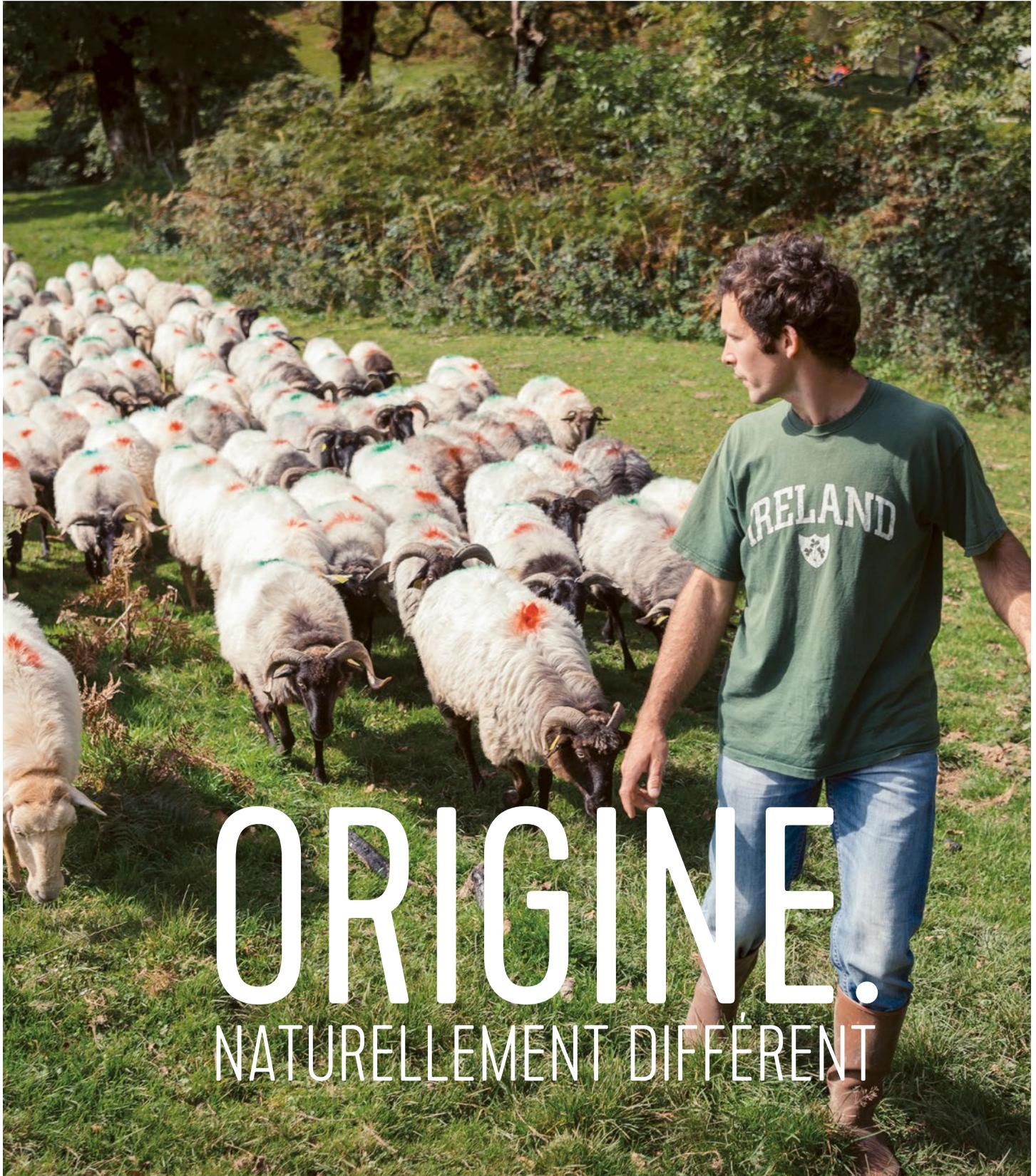
SÉLECTION
Top 5 des
applis antigaspi
p. 32

**FESTIVAL
OMNIVORE**
La Table d'hôtes
de Transgourmet
en images
p. 28

Les Afters de
Transgourmet
p. 30







ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge est un produit des terres du Pays Basque et du Béarn. Tout au long de sa vie, l'agneau de lait des Pyrénées peut accéder au pâturage si les conditions climatiques le permettent. Nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à l'âge de 45 jours, il présente une chair tendre et une belle couleur rosée claire, dont le goût très fin et délicat est le fruit d'une longue tradition d'élevage et de pratiques ancestrales. Il sera sublimé par une cuisson tout en douceur. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr



LA SAISON

1 La tomette aux baies 13% MG

Sélection Marie Quatrehomme pour Transgourmet
Pièce de 100 g
Code 225269
Zone de production
Haute-Provence

Les terres de Haute-Provence offrent aux chèvres une vie paisible au milieu des collines et des pâturages. À la fromagerie de L'Étoile, le lait des chèvres sert à produire le fameux Banon AOP mais aussi la tomette aux baies, médaille d'Or du Concours Général Agricole en 2018. Emprésuré et décaillé le premier jour, le lait est ensuite pressé, moulu et égoutté pendant une journée avant d'être démoulé et parsemé de baies

roses et d'herbes de Provence. Si la tomette aux baies a été sélectionnée par Marie Quatrehomme pour Transgourmet (Meilleur Ouvrier de France), c'est parce que la Fromagerie de L'Étoile respecte un savoir-faire artisanal et traditionnel, pour garantir un fromage aux saveurs fraîches et légères relevées par les herbes de Provence et les baies roses, qui viennent parfumer délicatement le palais.



2 La vive

Trachinus spp
En caisse polystyrène
Zone de pêche
Atlantique-Est

La vive grandit dans les fonds sablonneux de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée, près des côtes en été et plus au large

en hiver. Pour Transgourmet, elle est pêchée au chalut en Bretagne, en Charentes et en Vendée. La pleine saison de la vive est le printemps. Ce poisson possède des écailles zébrées marron et ocre, sa chair blanche se rapproche de celle de la sole. En filet,

la chair de la vive est ferme et goûteuse, et ne contient que très peu d'arêtes. Les poissons peuvent peser entre 100 et plus de 400 grammes. Transgourmet Seafood propose des vives de petite taille (entre 100 et 300 grammes), qui sont

livrées entières dans des caisses d'environ trois kilos. La vive se cuisine généralement dans des plats comme la bouillabaisse, dans des soupes ou bien en filet à la poêle, en papillote ou même au barbecue.



3 La figue de Solliès

Zone de production

Vallée du Gapeau, Var

Vêtue d'une robe violette foncée nervurée, la figue de Solliès renferme une pulpe charnue couleur fruits rouges, et des graines fines et beiges. Appellation d'origine contrôlée depuis 2006 et protégée depuis 2011, cette figue, exclusivement de variété bourjassotte noire, mûrit au son des cigales et à la lumière du soleil varois, dans le sud-est de la France, cultivée par 130 producteurs environ. La Vallée du Gapeau assure à elle seule 75% de la produc-

tion française de figues. De la gestion des vergers au conditionnement des fruits, le savoir-faire est local et artisanal. Les fruits sont récoltés à la main entre mi-août et mi-novembre, lorsque leur diamètre atteint environ 40 millimètres. Au nez, un parfum peu intense, végétal et fruité. En bouche, des saveurs équilibrées acidulées et sucrées. La figue de Solliès s'accorde aussi bien avec des goûts salés que sucrés, fraîche, rôtie ou grillée.

3 Cœur de canard

Pierre Fossat
Paquet de 200 g
Code 244455
Zone de production
Sud-Ouest

Son cœur fait battre celui des amateurs d'abats et aussi celui de ceux qui n'aiment généralement pas cela. Dans les Landes de Gascogne à Hagetmau, Pierre Fossat propose un cœur provenant de canard gras dit

« mulard », star des palmipèdes pourvoyeurs de foie gras. Sa chair en est pus onctueuse, goûteuse et moelleuse, son cœur également. Les canards sont originaires du Sud-Ouest, terre propice à cet élevage, et grandissent en plein air avec une alimentation riche en céréales. Mariné, grillé, confit, pané ou farci au foie gras, il peut également être juste saisi à la poêle, rosé à cœur, et s'accompagne volontiers de pickles ou d'une tombée d'épinards.



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

French Touch*

SIGNEZ VOS CLASSIQUES AVEC AUDACE

||

The Artist...
le Vacherin... bouleversé et
revisité dans une version
100% poire, inédite, aérienne
et très graphique

||

Yannick Tranchant





L'EXCELLENCE
NORMANDE
RÉVEILLE VOTRE
French Touch

*la touche française

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site www.elle-et-vire.com/pro

Points de vue

« Je ne suis pas locavore, je travaille avec les gars autour de moi »

Par Amélie Riberolle
Photo Romain Guittet

C'est quoi pour vous être locavore ?

Florent Ladeyn On parle d'un rayon de 250 kilomètres, mais est-ce que c'est vraiment une question d'échelle ? Ce qui est sûr, c'est que ce n'est pas juste se prendre en photo avec son producteur pour s'afficher sur les réseaux sociaux parce que ça fait bien. C'est le faire vivre ! Parce que derrière un produit, il y a un tissu économique. Les clients ne sont pas cons, tu ne les dupes pas.

Romain Pouzadoux J'ai une parcelle réservée chez un producteur, à qui je prends tout. Sinon je travaille avec un grossiste, mais je lui achète des légumes bretons. C'est un choix que j'ai fait dès le début, en le prévenant que je serai un client pénible. J'achète du café, mais à un petit torréfacteur d'enfer que j'ai la chance d'avoir à Brest, La Brûlerie du Léon. C'est avant tout une logique de bon sens.

Qu'est-ce que ça implique ?

FL De ne pas trop écouter les clients, sinon on servirait toujours du coca ! Mais surtout de désapprendre. D'abord, il faut admettre que le temps est un gaillard un peu plus costaud que toi, et en faire un allié. Mon maraîcher, Dries Delanote, s'est structuré pour pouvoir nous vendre des produits en plein hiver. Et moi je lui achète trois fois le même brocoli, la tête, les repousses, et le tronc. En fait, la période la plus compliquée, c'est le tout début du printemps, avant l'arrivée des asperges. On a tiré sur les salsifis, déshydratés à la compote de poire cuite au feu de bois, comme des carambars pour attendre le printemps. Ça pousse à l'humilité !



Le néologisme apparu du côté de San Francisco il y a une quinzaine d'années est entré dans le vocabulaire des cuisiniers. L'un, dans le Nord, en est le porte-drapeau, tout en réfutant le terme. L'autre sert de l'ananas et du chocolat, mais nourrit un écosystème en Bretagne. On a causé locavorisme avec Florent Ladeyn et Romain Pouzadoux.

1 Florent Ladeyn

Le Vert Mont
1318 rue du Mont Noir
59299 Boeschepe

—
Bloempot
22 rue des Bouchers
59800 Lille

—
Bierbuik
19 rue Royale
59800 Lille
(ouverture prévue
en juin)

2 Romain Pouzadoux

L'Imaginaire
23 rue Fautras
29200 Brest



RP Effectivement, ça change le rapport au temps. Il faut anticiper, lancer des fermentations qui prennent du temps. Je fais aussi des poudres avec les épluchures, par exemple. C'est du boulot, de la discipline, mais ça fait avancer!

Jusqu'où peut-on aller?

RP Je suis moins fou que Florent et surtout pas assez con pour acheter trois fois les mêmes brocolis, deux fois c'est pas mal déjà! (rires). Même si je fais volontairement monter le prix de la botte de radis, peut-être parce que comme je n'ai pas de filiation avec le territoire breton, je n'ai pas ce rapport affectif. Mais je ne m'interdis rien. On pourrait penser que la limite c'est ce que le client peut accepter. Mais en fait, même si c'est lui qui me fait vivre je ne l'écoute pas trop, sinon je ne ferais pas ce que je fais.

FL Chez moi, pas de chocolat ni de poivre. Je ne peux pas supprimer le vin non plus, évidemment. Et clairement, j'ai un problème de sel! Et sans sel, pas de fermentation... Donc je l'achète à Guérande, et j'aide des gars du coin à s'y mettre, mais on n'a pas assez de soleil! Ça paraît extrême, mais je considère que mon job c'est de montrer que c'est possible. Après, chacun fait ce qu'il veut chez lui. Mais j'ai un rôle pédagogique à jouer, c'est d'amener les gens à se poser des questions. Le plus difficile, c'est avec les vieux, c'est leur génération qui a tout niqué. Ma démarche c'est ma principale arme citoyenne pour arrêter de remplir la gamelle des gens qui nous empoisonnent.

Le fraisier contemporain de Benoît Castel

Texte

Audrey Vacher

Photos

Stéphane Bahic



À l'origine, ce gâteau s'appelait Bonne fête ta mère. Et puis la mère de Benoît Castel s'est légèrement vexée et, en bon fils, le pâtissier-boulangier a rectifié le tir en même temps qu'il peaufinait son gâteau, «un beau bordel bien organisé», comme il le définit. Aujourd'hui, il s'appelle sobrement Fraisier contemporain mais demeure tout aussi déjanté.

Le dé clic

«Mes grands-parents étaient paysans, faisaient leur beurre etc. J'ai très longtemps voulu faire de la cuisine, venant d'une famille bien à table. Tous les dimanches, on allait au restau chez des amis et vers 10-12 ans, je passe vers les cuisines et je vois le pâtissier en train de sculpter un château de Chambord en sucre et là, je me suis dit : je veux faire ça comme job toute ma life.»

Ménilmontant

Originaire de Redon en Ile-et-Vilaine, né en décembre 1972, arrivé à Paris à 17 ans, Benoît Castel

enchaîne ensuite les grandes et belles adresses. Pâtisserie de l'Église avec Jean-Claude Vergne, Hélène Darroze, le groupe Costes, puis huit ans à la Grande épicerie de Paris, Josephine Bakery, Liberté...

«Je devais rester un an et ça fait 27 ans», résume-t-il dans un sourire bienveillant, une petite lueur de fierté dans l'œil. Tout en haut de la rue de Ménilmontant, il a trouvé, là même où Bernard Ganachaud a mis au point la fameuse flûte Gana, l'endroit idéal où s'épanouir.

Les murs de briquettes, le four, qui s'impose devant les grandes tables en bois qui accueillent les brunchs le week-end, les objets sont chinés par Benoît lui-même porte de Vanves... En bas, ça pulse en musique. Pétrissage, salage avec le sel de Salish qui fait la gourmandise de son pain du coin, les pâtes fermentées pendant 12 heures, tout se passe là. Le cœur de la pâtisserie-boulangerie Benoît Castel bat là.

Les petits pains pour les restaurants sur les échelles avoisinent les machines et les hommes et les produits, dont ces farines d'artisans en lesquels il se reconnaît : Philippe Guichard, Christophe Royer... Autour de lui, des fidèles, qui le suivent depuis dix, voire quinze ans, depuis son passage à la Grande épicerie, comme Arnaud Doucet, son chef pâtissier, qui monte le fraisier contemporain en 10 minutes maxi.

La philosophie

«Zéro colorant alimentaire, pas de gélatine de viande ou de poisson chez moi. Une conscience qui a pris quand j'étais à la Grande épicerie, où ça m'a gavé de faire des macarons colorés. La génération qui va suivre sera encore plus pointue que la mienne sur le sujet. En un an, j'ai converti ma clientèle, même

si on a vendu moins de financiers parce qu'ils étaient moins verts. Mais on a tenu bon et ça paye maintenant. Là, je cherche une solution pour arrêter la praline rouge, par exemple...»

L'idée

«Ça fait trois ans que ce gâteau existe. Mais j'avais déjà fait un gâteau sur la même idée, qui s'appelait le Patchwork, à la Grande épicerie. Là, on voulait faire un gâteau pour la fête des mères, retravailler le fraisier. Pour qu'il soit très bon, il faut beaucoup de fraises. Pour qu'il soit bien propre, c'est un montage très particulier. C'est une période où on avait plein de chutes de biscuits et ça m'embêtait de jeter ça, et je me suis dit : mais pourquoi on ne récupérerait pas les chutes, on les redécoupe en cubes. J'aime bien la connotation de dessert bourgeois, où on mettait le dessert à table et on se servait à la cuillère... le dessert à partager. Et ça c'est plutôt cool.»

Pâtisserie-boulangerie Benoît Castel

150 Rue de Ménilmontant
75020 Paris

LA COMPOSITION

Pour 4 à 6 personnes

1 Le financier à la pistache

100 g de beurre
120 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amande
50 g de farine tamisée
100 g de blancs d'œuf
2 g d'extrait de vanille naturelle liquide
65 g de pâte de pistache

« Il faut incorporer la pâte de pistache sans incorporer d'air. Le mélange étalé à 2 cm de hauteur cuit 20-25 minutes à 180 °C »

2 La crème vanille

230 g de lait entier
50 g de sucre semoule
35 g de jaunes d'œuf
25 g de fécule de maïs (Maïzena®)
10 g de beurre
1/2 gousse de vanille
350 g de mascarpone

« Lorsque la crème est bien froide, on retire la gousse de vanille et incorpore délicatement le mascarpone à l'aide d'une maryse. Le mélange doit être bien homogène, qu'on introduit dans une poche à douille lisse à garder au frais jusqu'au moment du montage. »

3 La garniture

300 g de fraises
Quelques pistaches mondées
1 petite plaque de pâte d'amande blanche Lubeca de 2 cm d'épaisseur environ

4 La signature

« Tous mes desserts sont signés de ce petit sablé. Je suis Breton, le petit beurre, c'est identifiant pour moi. Plus que les signatures traditionnelles en chocolat ou en carton où est inscrit le nom du pâtissier. »

5 Le montage

« On monte les strates dans une boîte ronde de 15 à 18 cm de diamètre (ou un moule rond à bord droit), on met la crème mousseline montée au mascarpone et à la vanille, et après on dispose tout de façon à ce que ça ressemble à un beau bordel organisé. Les petits dés de Lubeca (ndlr: la Rolls des pâtes d'amande, de Méditerranée), les fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille, et les cubes de financier de 2 cm de côté, comme la pâte d'amande. On dresse la crème en dôme, on garnit des fraises restantes et on répartit les cubes de financier pistache et de pâte d'amande sur le tout. Et on parsème d'éclats de pistaches. »





HORS FRONTIÈRES

México, capitale food-centric

Projetée sur le devant de la scène internationale par l'étoilé Enrique Olvera, la cuisine mexicaine est à la fois cuisine de rue, bistrannique et gastronomique. Transgenre, elle est au centre de tout, faisant ainsi s'accouder ensemble ouvriers, artistes tatoués, gringos et bourgeois fortunés à toute heure de la journée.

Texte Noémie Lafon

Photos Noémie Lafon et Valentine de Lagarde

Au DF (pour Distrito Federal, autre dénomination de México), le bien-manger se pratique avec ferveur entre puestos de gorditas (galettes à la farine de maïs ou de blé, natures ou fourrées et garnies al gusto), taquerias al pastor (viande de porc marinée et épicée, coriandre et oignons servis sur un tacos), torterías (ou tortas, grands sandwiches, gorgés de multiples ingrédients préparés minute) ou fondas de barbacoa (les tortillas juste saisies garnies d'une viande de mouton cuite à la braise).

Chez Pujol, d'abord, où le tacos se décline en une palette de couleurs grâce aux innombrables variétés de maïs réintroduites par Enrique Olvera, précurseur de la revalorisation du terroir mexicain. Le Mexique a ses niños Olvera à l'instar du chef Jorge Vallejo, aux manettes de Quintonil (50 Best mondiaux). Comme son père, ce dernier revisite les traditions et techniques mexicaines à l'image de cette toastada de salpicon



de crabe, radis et mayonnaise de chili. Des assiettes au cordeau et un localisme marqué que l'on retrouve plus loin dans le quartier de la Roma, aux tables d'Eduardo Garcia. Au petit déjeuner, chez Lalo, cantine conviviale où chilaquiles (plat typique mexicain à base de tortillas et de sauce verte ou rouge) et tacos de lechón (au rôti de porc) se partagent sur la table commune. Puis, en version fine-dining, chez Máximo Bistrot où la cuisine mexicaine connaît, peut-être, son expression la plus aboutie : ceviche de poulpe explosif, toastada d'escamoles (larves de fourmis) et elotito (petit maïs), hollandaise et caviar à la subtilité déconcertante. À quelques cuadras, même formule binaire planquée dans la maison de Liz Chichino et Oswaldo Oliva (ex-Mugaritz) : Aléli, en rez-de-rue dont la carte se transforme au gré des arrivages à l'exception de quelques classiques, comme son tamal de maïs, ricotta, épinard, queso ococingo (fromage du Chiapas) et herbes fraîches, apportant

délicatesse et élégance à ce plat populaire; et, à l'étage, Loréa, aux assiettes racées et enracinées à l'image du subtil huitlacoche (champignon parasite du maïs de couleur violacée, la « truffe mexicaine » ❶), orge à peine poêlée et pipicha, plante aromatique locale qui apporte fraîcheur fumée et profondeur à ce 14-temps remarquable.

Moins nouvelle vague, mais tout aussi incontournables, Contramar dans son ambiance brasserie guindée et Paramó, version hypsto-cool, dégagent des plats bien équilibrés, expression singulière de la comida locale : salade de poulpe, pomme de terre, citron et Micheladas (cocktail de bière typique) chez l'un, ceviche de thon rouge, mangue, coriandre et cocktail pimenté chez l'autre. Et c'est dans le Centro qu'el Bósforo, mezcateria et restaurant mexicain pur jus, joue avec brio le dernier acte de ce numéro d'équilibrisme. Entre acide, piquant, salé et neutre, la comida mexicana prouve que l'umami existe en version latine.

Petit Déjeuner

Aléli

Sinaloa 141,
Roma Nte

Lalo

Zacatecas 173,
Roma Nte

Ojo de Agua

Condesa

Calle
Citlaltépetl 23C,
Cuauhtémoc,
Hipódromo

Déjeuner & dîner

Contramar ❷ & ❸

Calle de Durango
200, Roma Nte

Bósforo

Luis Moya 31,
Colonia Centro

Loréa

Sinaloa 141,
Roma Nte

Máximo Bistrot

Calle Tonalá 133,
Roma Nte

Paramo

Av. Yucatan 84,
Roma Nte

Pujol

Tennyson 133,
Polanco,
Polanco IV Secc

Quintonil ❹

Av. Isaac
Newton 55,
Polanco,
Polanco IV Secc





VIVIEN DURAND & NATHALIE ETCHEBARNE

Basques attendris-sants

Nathalie Etchebarne est éleveuse de brebis Tête Rousse à Ordiarp, un petit village dans la province basque de La Soule. Vivien Durand aussi est Basque, même si depuis trois ans il s'est exilé dans son château du Prince Noir à Lormont, près de Bordeaux. Pour la Revue T, ces deux amoureux de leur terroir se sont rencontrés.

Reportage Lucile Arnaud
Photos Mickaël Bandassak

Vivien Durand
Le Prince Noir
1 rue du Prince Noir
33310 Lormont

Nathalie Etchebarne
Gaec Sor Lekiak
Maison Basterretxia
Quartier Garaibie
64130 Ordiarp

« Il n'y a pas d'adresse précise. Au pire, si vous ne trouvez pas, vous demandez Nathalie Etchebarne à quelqu'un du village. » Depuis Saint-Jean-de-Luz, il faut emprunter l'autoroute, puis une nationale, une départementale, des dizaines de routes qui serpentent, puis un petit chemin à une voie au cœur de la forêt pour enfin arriver à l'exploitation Sor Lekiak. C'est ici, dans ce paysage vert, qu'elle a repris il y a trois ans l'exploitation familiale.

La jeune trentenaire, souriante, nous accueille avec sa chienne de troupeau Beltza (noir, en basque). Sur son exploitation, deux maisons : la sienne et celle de ses parents. Et cette bergerie en bois toute neuve pour accueillir ses 400 brebis Manech. Cette race typique du Pays basque est élevée à la fois pour son lait, utilisé pour la confection de l'iconique ossau iraty, mais également pour sa viande. Comme tous les éleveurs du secteur, Nathalie fait partie de la coopérative Axuria.

Nous arrivons sur les coups de 11 heures. Heure à laquelle les animaux sortent de la bergerie pour paître en liberté sur les coteaux de l'exploitation. En basque, Nathalie donne ses instructions à la chienne qui guide les brebis hors du bâtiment. Comme dans un ballet, en un mouvement groupé, les bêtes dévalent le petit chemin de terre pour rejoindre les hautes herbes. Ce rituel se répètera jusqu'à l'été. Fin juin, traditionnellement, le cheptel est confié à un berger qui part en estive dans le massif des Arbailles pour trois mois.

Lorsque nous avons annoncé notre visite à Nathalie, elle s'est inquiétée. « C'est la première fois que je reçois des journalistes et des chefs chez moi. Je n'ai que des plaques à induction et un four. Ça ira ? » Oui, Vivien Durand est habile dans ce genre de configuration.

Il décharge de son jumper quelques indispensables : une cocotte en fonte, un mortier, une bonne huile d'olive, du Xipister (sauce basque à base d'huile d'olive, de vin blanc, d'ail, de piment d'Espelette et d'herbes aromatiques)... « Je ne sais pas encore ce que je vais faire avec le gigot.



Mais j'ai vu un figuier en bas... Regard interloqué de Nathalie... Mettre le produit au centre de l'assiette, c'est ce qui se passe au Prince Noir tous les jours. La cuisine sélectionne et gère les cuissons des pièces entières et l'équipe en salle les présente et les découpe devant les convives. Comme ce samedi-là sur la terrasse de Nathalie.

La vue est assez incroyable: du vert et de l'herbe grasse à perte de vue. Un panorama familial pour l'élève: elle vit dans la maison de ses arrière-grands-parents et c'est ici qu'elle a rencontré Jacques, le fils des voisins, devenu son mari. Il élève des blondes d'Aquitaine de l'autre côté du coteau.

Pendant que Vivien désosse le gigot d'agneau et confectionne le pesto, Nathalie apporte un jambon de pays affiné par ses parents. «Je le trouve trop salé.» Le chef réplique: «Non, c'est comme ça que c'est bon. J'en ai presque marre de la mode de la charcuterie ibérique, les salaisons de pays c'est bien.»

Que peuvent bien se raconter des Basques le temps d'un gigot en sirotant un Ricard? Des histoires de viandes, de maturité, de terroir, de producteurs mais de vies surtout. Vivien revient sur son expérience à Hendaye, chez Eguiazabal, l'un des premiers bars à tapas à décrocher une étoile, puis sa rencontre avec Alain Ducasse qui lui propose de venir au Prince Noir. Depuis trois ans, il partage ses semaines entre le restaurant à Lormont et sa vie de famille à Urrugne, pas loin d'Ordiarp. Lorsque nous entendons meugler, nous sursautons! «Ha oui, je ne vous les ai pas présentées! J'ai trois vaches juste derrière la cuisine.» Nathalie nous précède. «Elles sont prêtes, elles vont bientôt partir. En trois ans, on s'attache tu sais. Tu as vu le film "Petit Paysan" (*)? Je ne peux pas le voir je suis vraiment trop sensible», lâche t-elle avec pudeur.

Il est 16 heures quand nous repartons de La Maison Basterretxia avec l'impression d'avoir vécu un moment hors du temps et d'avoir trouvé le plus grand point commun de Nathalie et Vivien: la bienveillance.

À retrouver chez Transgourmet
L'agneau de lait
IGP et Label
Rouge des
Pyrénées
— Culotte (301216)
— Carré (301217)
— Kit de 2 épaules, 1 culotte, 1 selle, 1 collier (301221)
— Épaule (301218)
— Selle entière (301220)



Gigot d'agneau de lait cuit en feuilles de figuier, navet Kabu, pesto menthe et citron confit



Ingrédients

Pour 4 personnes

- Un gigot d'agneau de lait
- Quelques feuilles de figuier
- 4 navets Kabu
- 1/4 citron confit
- Quelques feuilles de menthe
- Huile d'olive, sel, poivre, piment d'Espelette
- Beurre
- Xipister
- 1/4 de litre de fond d'agneau

Recette

Préchauffez le four à 200 °C. Désossez l'os principal du gigot et ne gardez que l'os du manchon. Assaisonnez, puis avec une aiguille à brider, reformez le haut du gigot afin de lui donner une belle forme. Dans une cocotte, sur le feu, colorez le gigot ainsi que les navets Kabu dont vous aurez gardé les fanes. Mettez les feuilles de figuier, les navets et le gigot dans la cocotte puis enfournez

40 minutes.

Réalisez le pesto en écrasant le citron confit, la menthe, les fanes de navet, l'huile d'olive, le piment d'Espelette. Éteignez le four et laissez reposer le gigot au moins 20 minutes. Retirez de la cocotte le gigot, les navets et les feuilles de figuier. Déglacez au vin blanc et avec un trait de vinaigre Xipister. Mouillez avec le fond d'agneau et faites réduire à consistance.

* Film de Hubert Charuel (2017), Caméra d'Or à Cannes en 2017, racontant le combat d'un agriculteur contre une épidémie dans son exploitation.

Affûter un couteau

Où Christophe Boileau, chez «Japanese Knife Company», Paris 11^e, nous donne les secrets d'une lame toujours tranchante. **Par** Clément Charbonnier Bouet

Après avoir été l'apprenti d'un coutelier japonais pendant dix ans, Jay Patel rentre chez lui à Londres pour fonder en 1998 la Japanese Knife Company, offrant dès lors le plus grand choix de couteaux japonais hors du Japon.

Christophe Boileau, qui tient l'enseigne parisienne de la Japanese Knife Company à deux pas du marché d'Aligre, nous présente l'affûtage traditionnel japonais ou comment conserver une lame digne des 7 samourais de Kurosawa avec un peu d'eau et un morceau de caillou.

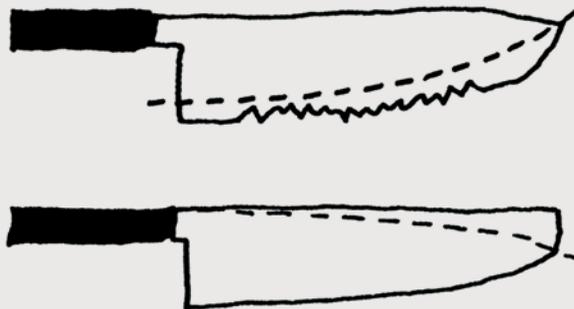
Préambule

En coutellerie, un couteau sort d'une forge avec une lame plate (sans pente). Trois étapes sont alors nécessaires pour obtenir une lame tranchante :

① L'effilage : donner de la pente du dos au fil

② L'affûtage : selon le type d'acier, il s'agit de travailler l'émouture* de la lame, qui désigne à la fois la partie qui s'amincit pour former le fil de la lame et la façon dont la lame s'amincit

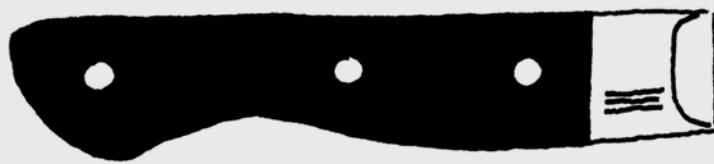
③ L'aiguillage : polir et entretenir le fil



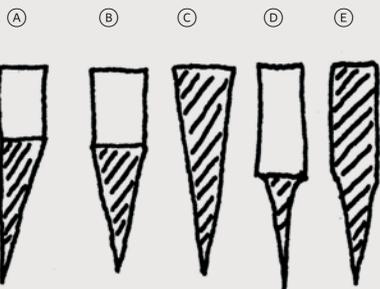
Pourquoi affûter ?

L'utilisation répétée des couteaux peut créer des légères distorsions, un émoussage, un arrondi de la lame, un fil abîmé, une pointe cassée. L'affûtage a posteriori permet de retrouver le tranchant originel.

Chaque cas particulier appelle une réponse particulière : pour retrouver la pointe d'une lame par exemple, on passe par le dos afin de privilégier la longueur de fil sans modifier l'épaisseur de la lame.

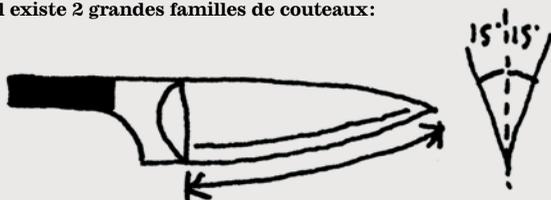


*Émoutures (coupe)



- Ⓐ asymétrique
- Ⓑ partielle
- Ⓒ plate totale
- Ⓓ creuse
- Ⓔ bombée

Il existe 2 grandes familles de couteaux :

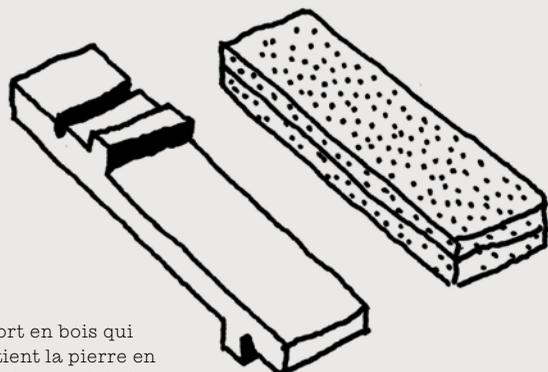


① Les couteaux de type européen (souvent suédois) : métal tendre — pauvre en carbone et haute teneur en chrome — résistant à l'abrasion, plus souple et plus résistant. Leur garde est généralement fermée, le manche se prolongeant par une partie épaisse qui rigidifie la lame.



② Les couteaux des type japonais : métal plus dur, plus fin, au fil très tranchant — très riche en carbone — mais oxydable, paradoxalement plus malléable, ne tolérant pas les chocs et les torsions, utilisé uniquement sur chair tendre. Leur garde est ouverte, c'est-à-dire que la lame conserve un même tranchant du talon à la pointe.

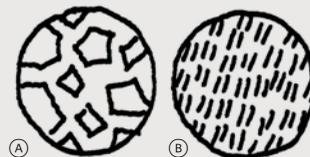
Les pierres



Support en bois qui maintient la pierre en place et permet de la poser sur un bac d'eau

L'affûtage est réalisé à l'aide d'une pierre. Les pierres sont numérotées selon la finesse de leur grain (de 100 à 10 000). Plus on avance dans le travail sur la lame, plus on utilisera une pierre au grain fin.

Il existe différentes sortes et qualités de pierres : les pierres de synthèse, en céramique, les pierres de carrière comme la cuticule belge et plus rarement des pierres extraites dans les couches géologiques, localisées à la manière des sourciers. Une pierre de base aura un grain non calibré (A) tandis qu'une pierre de haute qualité aura un grain fin et homogène (B).



Les pierres de synthèse, plus sujettes à l'érosion, peuvent néanmoins être facilement réaplaniées. Pour chaque type de couteau, le travail sur pierre se fait différemment : le type européen nécessite une pierre au grain relativement gros (entre 100 et 1000 au pouce carré) tandis qu'on utilisera pour le type japonais une pierre au grain beaucoup plus fin (entre 1000 et 8000 à 10 000).

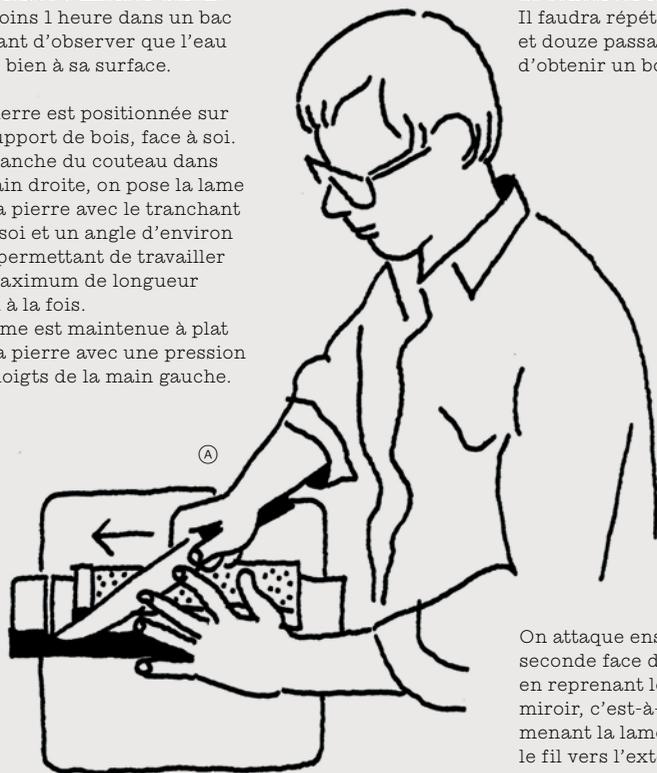
L'affûtage

Pour démarrer l'affûtage, la pierre doit toujours être mouillée. Pour s'en assurer, on la laisse s'imbiber durant au moins 1 heure dans un bac et avant d'observer que l'eau reste bien à sa surface.

La pierre est positionnée sur un support de bois, face à soi. Le manche du couteau dans la main droite, on pose la lame sur la pierre avec le tranchant vers soi et un angle d'environ 45°, permettant de travailler un maximum de longueur de fil à la fois.

La lame est maintenue à plat sur la pierre avec une pression des doigts de la main gauche.

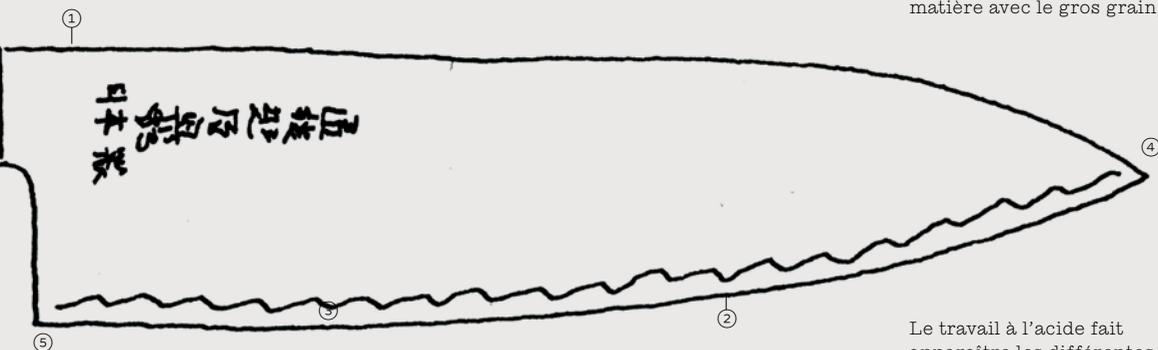
On passe alors la lame sur la pierre en partant de soi et en la repoussant vers l'extérieur (ou du bas vers le haut de la pierre), en prenant soin de conserver le même angle. Il faudra répéter l'affûtage entre six et douze passages sur la pierre avant d'obtenir un bon résultat. (A)



On attaque ensuite la seconde face de la lame en reprenant le geste en miroir, c'est-à-dire en ramenant la lame vers soi, le fil vers l'extérieur. (B)

On progresse dans la réfection d'une lame en répétant le même geste sur des pierres de plus en plus fines:
- le grain de 220 pour refaire un fil: on enlève la matière avec le gros grain,

ce qui laisse des stries sur le tranchant et un petit bourrelet sur le fil
- le grain de 1000 pour enlever les premières stries
- le grain de 6000 pour confirmer le tranchant



- ① dos
- ② fil
- ③ émouture
- ④ pointe
- ⑤ talon

Les différentes qualités de lames:

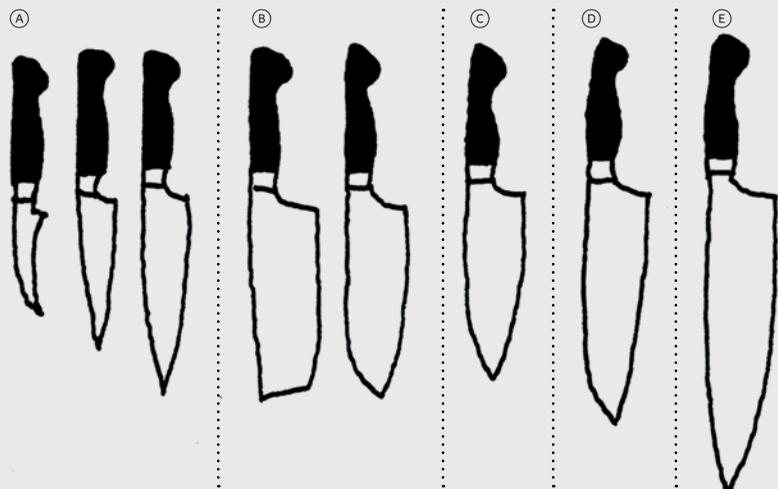
• **Lame 1 couche**: lame basique en acier dur ou tendre d'un seul tenant

• **Lame 3 couches / warikome** («sandwich»): juxtaposition de deux couches d'acier doux, inoxydable, de part et d'autre du noyau en acier dur, très riche en carbone, très dur et très tranchant pour associer les qualités contradictoires de résistance et de tranchant des deux types d'acier.

• **Lame damassée laminée** (de 33 à plus de 60 couches): assemblage d'aciers de différentes duretés, avec la plus dure au centre, de manière à allier leurs différentes caractéristiques (tranchant, inoxydabilité...).

Le travail à l'acide fait apparaître les différentes couches créant des motifs qui sont la signature du forgeron. Certaines lames ont une finition martelée: les légers bas reliefs à la surface de la lame créent de fines poches d'air qui rendent la découpe plus efficace et précise en repoussant les chairs tranchées vers l'extérieur.

La longévité d'une pierre et la garantie d'un bon affûtage reposent sur:
- un angle constant
- une pierre bien plate
- une pierre bien propre (la nettoyer après chaque usage élimine les particules de pierre qui se déposent à sa surface).



Les 5 formes de couteaux japonais:

(A) Kudamono

Les couteaux d'office pour nettoyer, peler et couper les fruits et les légumes.

(B) Nakiri

«Couteau pour la coupe des légumes verts», pour ciseler les légumes, peler le radis blanc, large mais pas trop long afin de répondre aux contraintes d'encombrement des cuisines japonaises très exigües.

(C) Santoku

Ou «3 saveurs», pour les trois découpes principales: trancher, ciseler, émincer. Couteau unique, couteau à tout faire à la manière de la feuille asiatique.

(D) Gyuto

«Couteau vache», couteau de chef à l'europpéenne, permet de tailler en déroulé, de la pointe à la garde, principalement pour émincer les pièces de viande.

(E) Sujihiki

Trancheur, pour la découpe unique, portionner le poisson.



ARNAUD DAGUIN

« Nous avons un problème cultural et un problème culturel de la reconnexion au vivant »

Propos
recueillis par
Luc Dubanchet
Photos
Olivier Culmann/
Tendance Floue

Issu d'une grande lignée de restaurateurs gascons, Arnaud Daguin a hérité d'un bon sens paysan et d'une solide conscience de la préservation du vivant. Des Platanes à Biarritz, sa première affaire où il défendait déjà ses producteurs, à la ferme d'Hegia qu'il construisit de ses mains, jusqu'à GAG (pour Gras, Alcool, Gluten), ouvert il y a quelques mois à Paris, celui qui paraît encore comme un chef iconoclaste a surtout mis les pieds dans le plat et compris avant beaucoup d'autres la nécessité d'associer cuisine et responsabilité. Paroles de pionnier.

Vous avez toujours défendu les agriculteurs et des pratiques comme la permaculture ou l'agroforesterie dont on parle de plus en plus mais que personne ne connaissait encore il y a dix ans. Comment est née cette conscience ?

Ça vient sans doute du fait que je suis beaucoup plus cuisinier que restaurateur... J'ai toujours eu conscience que j'avais entre les mains de l'or - je parle des produits - et qu'une fois dans l'assiette, ça ne devait pas deve-

nir du plomb... C'est l'alchimie de la cuisine, les produits: tu grattes pour savoir ce qui fait qu'ils sont si bons et tu découvres que le gustatif est bien entendu lié au nutritionnel. Le gustatif est le résultat de toute une chaîne de conservation de valeurs. Le travail du chef est de restituer ce capital gustatif en bout de chaîne.

Quelles sont ces valeurs dont vous parlez ?

Il me semble que la seule valeur que peut avoir une activité humaine c'est la garantie qu'on peut la faire pendant longtemps. C'est ce qu'on appelle la durabilité. Or, si l'Homo Sapiens Sapiens que nous sommes a un défi, c'est bien celui de durer. L'homme de Neandertal a duré 300 000 ans. Nous en sommes à 250 000 ans et les 50 000 ans qui viennent, je ne vois pas trop comment l'Homo Sapiens Sapiens va les passer. Autrement dit, le pari est immense.

Cette notion de durabilité a-t-elle été dévoyée au cours du XX^e siècle ?

Il faut surtout ne pas être imprécateur ou récriminateur. On peut toujours ra-

GAG
Épicerie, cave à vins
et à manger
3 rue de Palestro,
75002 Paris
grasalcoolgluten.fr



« La seule question à laquelle on doit tous répondre ensemble, c'est quelle est notre place de Sapiens Sapiens au sein du Vivant. »

mener de l'aigreur, mais ça ne sert à rien. Car on n'a plus le temps. Ce qui m'intéresse est le temps présent, le temps actif, le temps long, ce qui nous constitue et peut dessiner notre monde. Il faut qu'on soit conscient de cela, le temps. Par exemple, sur le comptoir de ce restaurant (ndlr : Massale, au 5 de la rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris), il y a un jambon de 24 mois de sèche, ça veut dire qu'on a abattu le cochon il y a 24 mois. Ce cochon avait 18 mois, le paysan qui a voulu faire ce jambon a mis quelques mois aussi à y penser... Ça veut dire que ce jambon a quatre ans au minimum ! Quatre ans c'est rien à l'aune du temps, mais c'est beaucoup à l'échelle d'une vie humaine et nous allons mettre cinq minutes à le manger...

Ça dit quoi ? La fragilité de notre système ?

Non, ça veut dire que dans notre monde instantané, pour produire de la valeur, il faut du temps et que cette valeur soit donc rémunérée... à sa juste valeur. Quand on sait que 80 % de la masse humaine va vivre dans les années qui viennent en ville, ça peut permettre de comprendre que la plupart des urbains n'ont plus aucune notion de la nature et de ceux qui les nourrissent. Nous avons à la fois un problème d'ordre cultural, c'est-à-dire de culture agricole – il faut qu'on regarde beaucoup mieux comment on cultive –, et un problème culturel qui est celui de la reconnexion au vivant. La seule question à laquelle on doit tous répondre ensemble, c'est

quelle est notre place de Sapiens Sapiens au sein du Vivant.

C'est-à-dire le rapport de l'homme au sol, à la terre ?

C'est beaucoup plus impliquant que cela. Prenez le pain. Au départ, c'est un désir de l'homme de se nourrir de céréales dont il a compris que s'il les mange crues, ça ne marche pas. La seule façon que ça puisse le nourrir est d'en faire une bouillie, de la faire fermenter et de la cuire... et là ça devient un truc super bien. L'effet collatéral de la maturation, c'est que ça gonfle ! Ce n'est plus une galette plate, mais un pain gonflé, avec une croûte magnifique : ça, c'est l'effet collatéral positif. Mais le pain d'aujourd'hui, c'est quoi ? La volonté de ne vouloir faire qu'un pain gonflé, une mie alvéolée, mais sans se soucier du reste, c'est-à-dire la maturation lente censée au départ nourrir sans flinguer l'estomac. Le Vivant, c'est la prise en compte de tout ça, du cultural et du culturel, de l'agriculture et du sens nutritif des aliments. Pas étonnant que le pain « nature », au levain, fait à partir de blés anciens, avec une longue maturation, revienne dans nos sociétés. Il nous rapproche de ce désir millénaire. Et l'on retrouve soudain cette cohérence, ces blés anciens, cet artisanat qui nous permet de ne plus avoir les boyaux en feu !

Paradoxalement, c'est dans l'ère digitale que renaissent ces valeurs, est-ce étonnant ?

Non ! Pendant longtemps, on a collectivement été confiants sans être

conscients ! Le digital est surtout un moyen de se reconnecter massivement, à l'échelle de la planète. C'est le partage de connaissances, et donc de la conscience, qui va faire la différence. Et c'est une prise de conscience qui transcende des idéologies politiques. Nous sommes aujourd'hui condamnés à élaborer des cahiers de charges de résultats car nous n'avons plus le choix. Il s'agit de préserver les sols, savoir si la biodiversité produit suffisamment, et surtout correctement, pour nourrir les hommes. Et que tout ça puisse être un système qui peut durer.

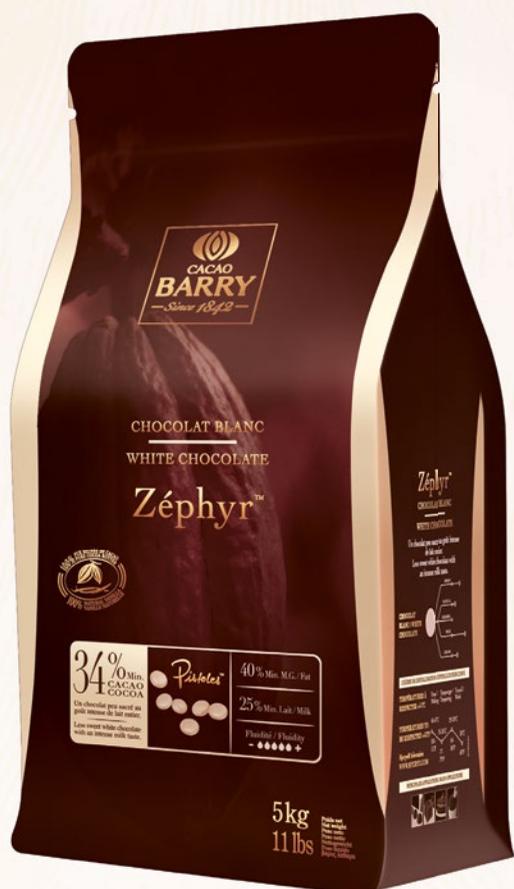
Comment la restauration et la cuisine peuvent-elles être le support de ces valeurs ?

C'est une interface rêvée ! Cuisiniers, restaurateurs, et même les distributeurs, sont des prescripteurs. Que ce soit le service marketing d'Elior ou les petits gars de Terroirs d'Avenir, c'est pareil : on défend des valeurs et on choisit de les défendre. Si ces valeurs sont fausses, ça finit par se voir et on finit par le payer. Si ce sont des valeurs qui prennent en compte l'écologie, le territoire, la rémunération juste des hommes, la nutrition et la santé, alors l'Homo Sapiens Sapiens pourra durer. Chaque mètre carré de sol vivant reconquis – et tout ce qui se passe dessus avec –, est une victoire.



PLAISIR D'ÉTÉ AVEC ZÉPHYR™ BLANC

Succombez aux associations de fruits ou d'agrumes



Zéphyr™ Blanc

34% Cacao / 26% Lait

UN CHOCOLAT BLANC
PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ

/ Une onctuosité inégalée pour vos préparations de mousses, crèmes et ganaches, au bon goût enrichi en lait.

/ Et aussi pour vos intérieurs macaron et bonbon.

Code Client : 5 kg - 640350 / 1 kg - 640361



TARTELETTE ZÉPHYR™ CITRON GIANDUJA

Réaliser pâte sablée (pour une trentaine de tartelettes).

CRÈME CITRON ZÉPHYR™

Bouillir	340 g	Purée concentrée de citron
	20 g	Sucre
Blanchir	220 g	Œuf(s) entier(s)
	110 g	Jaunes d'œufs

Cuire jusqu'à ébullition.

Ajouter	20 g	Chocolat Zéphyr™ Blanc 34 %
	60 g	Beurre de Cacao Mycryo®
	100 g	Beurre frais

Mixer puis refroidir. Garnir les fonds de tarte avec la crème.

GANACHE CITRON ZÉPHYR™

Mixer et bouillir	180 g	Purée de citron
	220 g	Pâte d'amandes 50 %
	1	Gousse(s) de vanille
A 80°C, verser sur	180 g	Chocolat Zéphyr™ Blanc 34 %

Laisser cristalliser 12 h.

Astuce du Chef : pour obtenir l'effet « Mont Blanc » : pocher la ganache à l'aide d'une douille à nid sur la crème citron.

www.cacao-barry.com

Et retrouvez-nous aussi sur   



ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre d'Annecy

Reportage
Zazie Tavitian
Photos
Romain Bassenne

D'abord il y a ce lac majestueux, différent du sud au nord, d'est en ouest. Paisible le matin quand les rares pêcheurs fendent les eaux pures sur leurs modestes barques ; vivant l'après-midi lorsque les lycéens jouent au volley-ball ou se baignent avec des oies qui se pavanent et des touristes en pédalo ; plein de mystère et de poésie à la nuit tombée quand le voile se pose sur la nature environnante. Et puis il y a ces monts regorgeant d'élevages laitiers et de producteurs qui confectionnent des fromages au lait cru, abondance, reblochon, tomme ou bleu de Termignon. Enfin, il y a le centre-ville charmant de cette capitale de la région surnommée « la Perle » ou la « Venise » de Haute-Savoie, avec ses canaux, ses vieilles bâtisses, et ses rues piétonnes où l'on prend le temps de flâner, happés par des escales pour becs fins.

04:00 Les deux derniers pêcheurs professionnels et déclarés du lac d'Annecy, Bernard Curt et Florent Capretti, rejoignent leurs barques et partent attraper dans leurs filets ombles chevaliers, feras et perches. Il y a une cinquantaine d'années, ils étaient encore une trentaine à pêcher sur ce lac, mais les ressources en poisson ont drastique-

ment diminué parallèlement aux restrictions du département sur les permis de pêche... Le poisson à la chair pure et blanche et les écrevisses délicates sont de fait devenus des denrées rares que les restaurants gastronomiques s'arrachent.

06:00 Les ouvrières de la fromagerie de la Tournette arrivent sur le site de Fil linges. Si la production s'est industrialisée ces dernières années, l'entreprise familiale, depuis 1904, continue de travailler dans les règles de l'art ces fromages AOP et AOC au lait cru avec les coopératives laitières de la région. Le travail est minutieux comme pour ces abondances AOP qui vont être affinés 100 jours minimum sur des planches en épicea. Leurs croûtes frottées à l'eau salée très régulièrement, passeront d'un blanc crémeux à une belle couleur ambrée, avant que les fromages soient envoyés un peu partout en France et même en Grande-Bretagne, en Allemagne ou en Hollande.

09:00 Les Annéciens s'installent petit à petit sur les tables en bois du coffee shop. Julien, amoureux du café, a ouvert Brumes il y a deux ans. Il propose ici les cafés de la Brûlerie de Belleville



mais aussi un café de spécialité pure origine qui change toutes les 4 à 6 semaines. Pesé et moulu à la minute, en express avec sa rutilante Marzocco ou en méthode douce, le café de qualité se démocratise ici grâce à ce passionné. Un excellent programme surtout lorsqu'il est accompagné des muffins et cookies de Pan & Gatô, fameuse boulangerie d'Annecy-le-Vieux, banlieue résidentielle au nord-est du lac d'Annecy.

11:00 Dans les cuisines de Lac et Montagne, Alexandre Porceillon fait sa mise en place pour le service du midi. Des plats frais modernes et quelques classiques savoyards aux références bien sourcées, élaborés avec des produits de saison... Malgré le soleil qui tape ce midi-là, sur la grande terrasse, on ne peut s'empêcher de commander une tartiflette avec ses pommes grenailles, sa crème au lard et ses tranches de lard de la Maison Baud, institution charcutière savoyarde, que l'on finit par saucer, bien sûr, avec le pain bio de la boulangerie voisine La Tartine.

13:00 En bas, à l'est du Lac d'Annecy, l'auberge du Père Bise reçoit ses visiteurs pour le déjeuner les pieds

dans l'eau et les yeux sur les monts savoyards. L'excitation est à son comble depuis que Jean Sulpice, enfant du pays, a racheté cet établissement historique et décroché deux étoiles en moins de temps qu'il ne faut pour déguster son menu Horizon en 8 plats. Et quel menu! Embrassant entièrement le terroir qui «coule dans ses veines», comme le rappelle le chef. Rigoureux et inspiré, ponctué de fleurs et de plantes sauvages aux noms poétiques: lierre terrestre, achillée millefeuille, mouron des oiseaux, *rumex crispus*, servis par une technique parfaite. L'omble chevalier, poisson roi des lacs alpins, finit sa cuisson vapeur sur son radeau en bois surplombé de son beurre maître d'hôtel au sapin. Les escargots de Philippe Héritier (vigneron au sud du lac d'Annecy) sont enfermés avec leur beurre aux herbes dans des agnolotti del plin, raviolis piémontais: en une bouchée on déguste tout un écosystème. Le reste de la carte est à la hauteur. Les vins choisis avec curiosité, goût et une pointe d'audace. Une démonstration.

16:00 Une simple fromagerie? Une institution plutôt... Chez Pierre Gay, défilent, à toute heure de la journée, ha-

bitués et touristes surexcités à l'idée de repartir avec tout un terroir en forme de fromage! Avant Pierre Gay, Meilleur Ouvrier de France, son père et son grand-père tenaient déjà la boutique. Dans sa petite fromagerie rappelant un chalet savoyard, du fromage de tous les coins de France et quelques pépites internationales. Mais on vient surtout pour l'incroyable diversité du fromage régional, comme cette magnifique tomme des Aravis fermière, livrée en personne par Thérèse Favre à la tête d'une toute petite production ou le bleu de Termignon de Catherine Richard, persillé au lait cru de vache, exceptionnel, que seulement une poignée de familles continue à produire...

19:30 Au pied du passage de la Cathédrale, le Thiou coule paisiblement. Coulent aussi dans les verres, les doux breuvages de la table-cave Kamouraska. Coup de cœur total pour ce lieu monté par Marie-Hélène et Jérôme, elle au vin et au service, lui aux fourneaux. Ce couple d'autodidactes talentueux a d'abord retapé un vieux bar-tabac en Bourgogne, avant de débarquer à Annecy par un concours d'heureuses circonstances. Sur la grande table en



bois centrale de leur établissement, on s'installe pour boire un verre de nature et s'envoyer une cuisine directe et soignée. Poireau vivifié par une mousse de réglisse et surmonté de boutargue, féra du lac d'Annecy juste snacké, plongé dans son jus puissant d'avoine vert et beurre noisette et mousse de scamorza (mozzarella fumée) avec son cœur d'orange sanguine et café. C'est brut, moderne, sans chichis. Une table assez rare à Annecy qui donne un coup de jus revigorant dans un paysage gastronomique plutôt traditionnel.

23:00 Au fond du passage du Pré Carré, se planque un super bar à cocktails. Aux commandes et au shaker, Ninon Fauvarque, boule à zéro et immense sourire, y balance des créations aux noms poétiques ou énigmatiques. Avec une prédilection pour le Mexique et sa plante endémique, l'agave, qui donne la tequila et le mezcal. Après deux Smoky Milky Punch, cocktail à base de mezcal espadin, lait de riz, sirop 5 épices, mousse arabica et fève Tonka, vous voilà fin prêt pour danser jusqu'au bout de la nuit ou simplement faire de beaux rêves.

Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants

Fromagerie de la Tournette

À retrouver chez

[Transgourmet](#)

Tome des Bauges
Transgourmet Origine,
Cru Réserve de Savoie
Transgourmet Origine
et Abondance
Transgourmet Origine

Fromagerie Pierre Gay ❶

47 Rue Carnot,
74000 Annecy

Coffee shop Brumes

2 Passage des Bains,
74000 Annecy

Boulangerie Pan & Gatô

6 Rue du Pré d'Avril,
74940 Annecy-le-Vieux

Bar à cocktails

La Queue du coq

10 Rue Vaugelas,
74000 Annecy

Transgourmet Alpes

ZAC des Bordets
Rue Sarcelle
BP 58
74132 Bonneville Cedex

Restaurants

Lac et montagne ❷

655 Route du Port,
74410 Saint-Jorioz

Auberge du Père Bise ❸

303 Route du Port,
74290 Talloires-Montmin

Kamouraska

6 Passage de la Cathédrale,
74000 Annecy



L'HOMME
DE

Marseille

M.P

Edmonde

MICHEL PORTOS

« Lire un Anna Gavalda, c'est comme commander une poire Belle-Hélène »

Texte et
photos par
Amélie
Riberolle

Expériences acquises chez Troisgros et dans le Bordelais, étoiles et distinctions obtenues, il est rentré exprimer son idée de la cuisine chez lui, à Marseille, en 2012.

Ça remonte à quand, votre appétit pour les bouquins ?

J'ai toujours lu, mais, il y a vingt ans, c'était seulement quelques bouquins par an. Gamin, j'ai dévoré Jules Verne, avec lui je m'évadais de mon quartier de la Belle de Mai où j'étouffais un peu. J'ai quitté Marseille à 23 ans et j'ai vécu mes propres aventures. C'est devenu de plus en plus important avec le temps. Mais jamais sur mon lieu de travail, ni quand je mange ailleurs. Dans les transports, en vacances, et bien sûr le soir à la maison. J'ai la chance de ne pas avoir besoin de beaucoup de sommeil... Ma compagne lit aussi beaucoup, il y a une dizaine de bouquins au pied du lit de chaque côté !

Des livres de cuisine ?

Ah non, je préfère m'intéresser au monde. Mais je dirais qu'il y a un avant et un après Georges Blanc et « La nature dans l'assiette », comme avec George Lucas ! S'il y en a un à retenir, c'est celui de Gagnaire, « Un principe d'émotions ».

Comment choisissez-vous vos lectures ?

En fonction de ce qui m'interpelle, au fil d'une construction personnelle. De Franz-Olivier Giesbert à Amélie Nothomb en passant par Jean D'Ormesson, c'est très éclec-

tique. Je suis incapable de lire sur une tablette, il me faut du papier. Et j'achète mes bouquins, j'aime bien que ce soit à moi. Pourtant, je ne les lis pas plusieurs fois. Je devrais peut-être... Je ne prête pas trop non plus, parce que ça ne revient jamais, du coup ça s'accumule, faudrait que je rachète une bibliothèque. Je traîne dans les librairies, parfois longtemps. Des fois, je me trompe. Mais quand je n'accroche pas ou que je suis obligé de revenir en arrière en me disant « Michel, t'es pas assez intelligent », je laisse tomber au bout de cinquante pages. Y a tellement de trucs qui sortent, à mon âge j'ai plus envie de m'emmerder.

Pas du genre fidèle, alors ?

Je ne suis pas du genre à lire toute l'œuvre d'un auteur, ni à mais je suis fidèle à la langue, à 99% ce sont des auteurs francophones. Comme en musique, je suis classique et variété française. J'ai l'impression que la traduction met une distance. Mais je ne suis pas snob : lire un Anna Gavalda, c'est comme commander une poire Belle-Hélène, y a pas de honte. Et à 55 balais, je me retrouve à lire « Voyage au bout de la nuit ». J'ai une période assez sombre dans mes lectures en ce moment, la Seconde guerre mondiale m'interpelle... Pour Céline, c'est drôle, il y a des années, je l'avais offert à une journaliste avec qui on en avait parlé, mais je ne l'avais jamais lu. Faut croire que je n'étais pas prêt...



Son Top 3

Le monde du silence

Jacques-Yves Cousteau & Frédéric Dumas, Éditions de Paris, 1953

« J'ai toujours été fan de plongée sous-marine. J'avais vu le film, mon père m'a offert une édition originale. Avec tous ses défauts, Cousteau, il m'a offert mes premières aventures depuis ma chambre, tout part de là. »

Je suis un homme

Marie Nimier, Gallimard, 2013

« Celui-là, je l'ai dévoré. J'étais en Chine, je me précipitais dessus en rentrant du service à deux heures du matin. Une femme qui se glisse dans la peau d'un homme, une fluidité incroyable... ça m'a complètement happé. »

La disparition de Josef Mengele

Olivier Guez, Grasset, 2017

« J'avais vu l'auteur sur le plateau d'On n'est pas couché, Yann Moix avait brillamment vendu ce bouquin qui retrace la cavale de ce médecin SS, tortionnaire d'Auschwitz exilé en Amérique du Sud où il s'est inventé de nouvelles vies pendant trente ans. Fascinant. »

Le Malthazar
19 rue Fortia
13001 Marseille

Le Poulpe
84 quai du Port
13002 Marseille



TRANSFOURMET / OMNIVORE

À la table de Transgourmet

Mary Henchley, Arnaud Laverdin et Guillaume Sanchez sont les trois chefs qui ont régalé les invités à la Table d'hôtes de Transgourmet lors du festival Omnivore en mars dernier, avec les produits de la Playlist.

Par
Luc Dubanchet
Photos
Romain Guittet



En rebelle assumé, il a chamboulé la cuisine, exigé dans un grand sourire gêné mais têtu de pouvoir cuisiner devant les convives. **Arnaud Laverdin** ③ est à présent comme un poisson dans l'eau à la Table d'Hôtes Transgourmet. Son Saint-Pierre de petit bateau, choisi parmi les 100 produits de la Playlist Transgourmet/Omnivore, s'épanouit, lui, sous une mince enveloppe de tsukudani d'algue kombu la Maison Bord à Bord qu'une traditionnelle sauce hollandaise vient subtilement caresser. **Anne-Sophie Pic** ④, hôtesse exceptionnelle de ce dimanche 4 mars, relève la tête et sourit au chef de la Bijouterie. Elle lui dira plus tard, après le déjeuner : « Votre cuisine m'a émue, elle est de celles qui me

poussent à continuer. » C'est pour ces moments d'échanges et d'émotions fortes que Transgourmet rassemble justement depuis trois ans à chaque festival Omnivore des professionnels, clients, amis, autour de sa table. Le lendemain, c'est l'hyper tatoué et hyper attachant **Guillaume Sanchez** ① qui annonce en avant-première la création de son nouveau restaurant Neso dont il livre en exclusivité un premier plat représentant la ligne directrice qu'il s'est fixée autour de la conservation des aliments grâce à la maturation, le saumurage, la pickelisation... Les salsifis « de novembre » libèrent leur puissance terrienne sous l'anguille fumée de JC David. Sa version du Saint-Pierre combinant thé matcha et ail noir

aomori fait rocker la Playlist. En Bordelaise d'adoption, **Mary Henchley** ② (Le Chien de Pavlov) a choisi la puissance des algues alliées au foie gras, juste poêlé et baigné d'un jus de bouillabaisse, sur un champagne Vranken Brut nature électrisant. Le miel de Corse d'Alain Valentini vient envelopper tout en douceur fruitée un Rocamadour AOP sélectionné par Marie Quatrehomme pour Transgourmet. Et comme après chacun de ces déjeuners dont chacun mesure la rareté autant que l'équilibre, de longs applaudissements pour saluer la créativité.



FESTIVAL OMNIVORE

L'After, supplément de plaisir

Texte
Jeanne Favas
Photos
Romain Guittet

Durant les trois jours du festival Omnivore à la Maison de la Mutualité en mars, l'espace Transgourmet, à la sortie de la grande scène, a vibré. On y accueillait les festivaliers pour des dégustations avec les producteurs présents, des démonstrations mettant en avant la précision du geste en cuisine (le filetage du merlan avec Sugio Yamaguchi (Botanique), le travail de l'agneau de lait des Pyrénées avec Simon Bricard (Viande & Chef), le pâté de tête avec Gilles Vérot), le turbinage de la glace avec Gérard Cabiron, MOF Glacier, et un temps fort de la journée: l'After. Retour sur ce moment presque intime et quotidien où Alexandre Mazzia, William Ledeuil et Gregory Marchand sont venus partager leur expérience.



Jour 1: Mazzia le locavore

Pour Alexandre Mazzia, chef du restaurant AM à Marseille, «il est indispensable de travailler de façon intelligente, écologique et économique. Je privilégie la pêche de petit bateau et à la ligne, parce que, aujourd’hui nous devons savoir ce qu’on mange, et pour cela nous devons aller au plus près du produit». Il n’hésite pas à plonger ses mains dans la terre auprès des permaculteurs qu’il côtoie: «Nous devons aller partout, même vers les choses qu’on aime le moins, pour perpétuellement former son palais.»

Jour 2: Ledeuil et ses agrumes

Pour le chef des restaurants Ze Kitchen Galerie, Kitchen Galerie Bis et Kitchen Ter(re) à Paris, William

Ledeuil, tisser la relation avec ses artisans, ses maraîchers et ses producteurs «est un travail de longue haleine». «J’ai beaucoup voyagé en Asie avant de bien intégrer les différentes techniques, les ingrédients et les produits. Le plus long a ensuite été de mettre en œuvre un réseau. Cette démarche est indispensable. J’ai mis presque sept ans avant de comprendre les différentes familles, les différentes variétés et les saisons des agrumes (produit de prédilection du chef), mais il faut trouver quelque chose d’original. Par exemple, l’année dernière, la mode était plutôt au citron caviar.»

Jour 3: Marchand et Londres

Gregory Marchand, partagé entre son activité des deux côtés de la Manche

(les Frenchie de «sa» rue du Nil à Paris, et Frenchie Covent Garden à Londres), s’est demandé: «Pourquoi un cuisinier français comme moi a choisi Londres? Je voulais juste retourner dans une ville, où j’ai vécu des moments exceptionnels. Je ne me voyais pas me contenter de la rue du Nil. Il fallait que j’aie expérimenté ma cuisine ailleurs.» Dans son adresse londonienne, le chef applique les mêmes principes qu’à Paris: «Ce que j’achète à 9 heures est à midi sur la carte. Je m’approvisionne auprès de producteurs locaux et je m’adapte aux produits qui arrivent plutôt que l’inverse.» Et Gregory Marchand de conclure: «Depuis quelques années on est passé du “french bashing” au “french loving” à Londres.»

Notre top 5 des applis antigaspi

Distribution, restauration, foyers, tous sont concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire. Voici 5 applis bien dans la mouvance.

Texte Jeanne Favas



1 Optimiam

Disponible sous iOS et Android

Choisissez, commandez, récupérez... Très simple d'utilisation, Optimiam a été créée en 2016 par deux Parisiens - Raodath Aminou et Alexandre Bellage - et permet aux consommateurs d'acheter à petit prix les surplus des commerces de bouche alentour. La plateforme fait l'intermédiaire entre le commerçant et le consommateur, qui paie directement sur l'appli et récupère ses denrées chez le marchand en communiquant un code. Sandwiches, salades, sushis, plats du jour... Optimiam propose surtout des mets prêts à être dégustés, mais

bientôt cela s'étendra aux produits bruts grâce à un partenariat avec certains supermarchés de proximité. Très présente à Paris, l'appli se développe également à Marseille, Nice, Aix-en-Provence, Rennes... Aujourd'hui, Optimiam regroupe 700 commerçants et 150 000 utilisateurs.

2 Too Good To Go

Disponible sous iOS et Android

Un peu sur les traces d'Optimiam, Toogoodtogo permet aux consommateurs de récupérer des produits chez des commerçants de proximité, qui ne veulent pas jeter les invendus de la journée. Avec cette appli (active dans 34

villes françaises avec 1600 partenaires), on récupère des « paniers surprises » plutôt que des repas. Composé d'un assemblage de produits - frais ou pas - élaboré par le commerçant lui-même, ce panier ne coûte généralement que quelques euros. Supermarchés, boulangeries, fromageries, maraîchers... De nombreux commerces ont sauté le pas pour une démarche plus responsable et plus économique, qui permet aux étudiants peu fortunés ou aux foyers éco-friendly de se nourrir à prix doux.

3 Etiquetable

Disponible sous iOS et Android

30 % des gaz à effet de serre français proviennent directement de l'alimentation. Etiquetable permet d'accompagner les restaurateurs vers une cuisine durable et responsable. Comment ? Grâce à l'éco-calculateur, qui permet d'évaluer l'impact environnemental, sanitaire et social des plats cuisinés. La plateforme permet également de sensibiliser les clients en construisant une méthode adaptée pour afficher les notes des plats des chefs, mais aussi de communiquer et valoriser les engagements des restaurateurs grâce à des supports de communication. François Pasteau, David Royer, Gaétan Berthelot... De nombreux chefs se sont associés à Etiquetable, pour promouvoir une cuisine durable.

4 Fresh Me Up

Disponible sous iOS et Android

30 € par mois (gratuit pour les associations)
La communauté Fresh Me

Up permet de mettre en relation les distributeurs de denrées alimentaires et ceux qui les transforment, les restaurateurs ou les associations. Besoin d'un fromage, d'une cagette d'asperges, d'un kilo d'oranges ? En se connectant sur l'appli, le cuisinier peut savoir autour de lui quels produits sont mis à disposition par les commerces de bouche. Il suffit ensuite de réserver le produit sur la plateforme, puis d'aller le chercher dans le commerce sélectionné. La transaction se fait en main propre. L'idée est de limiter le gaspillage alimentaire tout en créant du lien social entre les professionnels d'un même quartier ou d'une même ville. Cette bonne initiative devrait bientôt s'étendre aux cantines, aux hôpitaux et à toute la restauration collective.

5 Zéro-Gâchis

Disponible sous iOS et Android

D'énormes quantités de produits ne trouvent pas d'acheteurs. Si les distributeurs (grandes surfaces, épiceries...) font des réductions, les consommateurs ne sont pas souvent avertis. Et là est tout l'intérêt de Zéro-Gâchis. L'application permet à sa communauté de distributeurs responsables d'informer les consommateurs des produits démarqués grâce au système de géolocalisation. Zéro-Gâchis permet de développer la visibilité des commerçants, qui peuvent ainsi écouler plus facilement leurs stocks et de limiter les invendus alimentaires. L'appli propose également des solutions d'étiquetage intelligent et d'analyses statistiques des performances des magasins partenaires.

**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

Lucile Arnaud
Luc Dubanchet
Jeanne Favas
Noémie Lafon
Amélie Riberolle
Zazie Tavitian
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES

Stéphane Bahic
Mickaël Bandassak
Romain Bassenne
Olivier Culmann/
Tendance Floue
Romain Guittet

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
Nude. Mai 2018



TRANSGOURMET



OMNIVORE



www.transgourmet.fr



SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

