

T

LA REVUE
TRANSGOURMET
CULTIVÉE PAR
OMNIVORE
#08



À la boulangerie BO (Paris XI^e), Olivier Haustreaete élabore des pains de partage qui font un véritable tabac bien au-delà du quartier. Le partage, valeur si chère à ce Compagnon du Tour de France passé par le Japon auprès d'Alain Ducasse.

C'est le partage qui réunit également Baptiste Denieul, jeune patron de l'Auberge Tiegezh dans l'Argoat breton et l'un des grands noms de l'huître en France, Jeff Quintin. Le chef et l'ostréiculteur nous proposent une rencontre passionnante autour d'une Pompadour bien en chair, «la rolls des coquillages».

De grands noms, il en est beaucoup question dans ce huitième numéro de la revue T: Dominique Crenn, Bretonne devenue chef star à San Francisco, Joël Thiébault, maraîcher «à la retraite» mais qui n'a jamais été autant engagé pour la défense des variétés légumières et Yves Camdeborde, l'un des pères du bistrot contemporain, qui nous dévoile son rapport intime avec ses «vieux amis» les livres. Transgourmet et Omnivore vous souhaitent, à leur tour, une très belle lecture ! La rédaction

#08

SAISON
p.3

POINTS DE VUE
Le vin nature
p.6

BOULANGERIE
Le pain fumé
d'Olivier
Haustreaete
p.8

HORS FRONTIERES
San Francisco
sans faille
p.10

**UN PRODUIT /
UN CHEF**
Des huîtres en
pleine terre
p.13

LE GESTE
Bridier une volaille
p.16

**LE GRAND
ENTRETIEN**
avec Joël
Thiébault
p.18

ECOSYSTEME
Une journée
dans le ventre
de Nantes
p.22

BIBLIOTHEQUE
Yves Camdeborde
p.27

SELECTION
Top 5 des tables
de musées
p.28

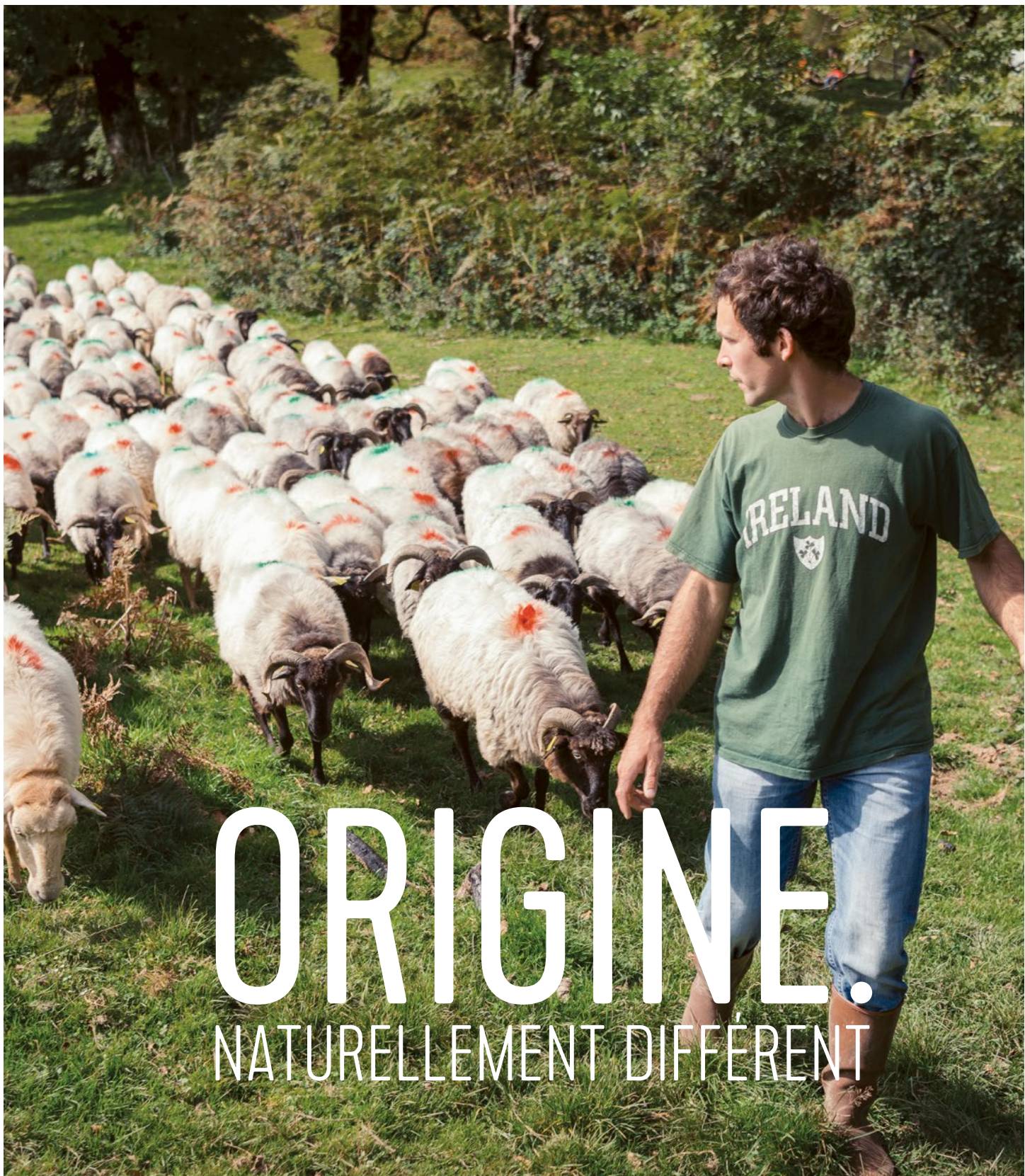
PLAYLIST
Printemps
gourmand
p.30

RESEAUX
La Frégate
p.32



TRANSGOURMET





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 Les pousses de moutarde

Zone de récolte

Romainville, Île-de-France

Soutenir l'économie locale tout en préservant l'environnement. Telle est l'une des sages devises de Paysan Urbain, petite entreprise dont l'objectif est de promouvoir des produits de qualité qui respectent le rythme de la nature. Au cœur de leur micro-ferme de Romainville, en banlieue parisienne, germent de précieuses semences. Ici, les jardiniers (des travailleurs en réinsertion) cultivent une multitude de micropousses.

Aux côtés de celles de cresson, de roquette ou de radis, fleurissent les pousses de moutarde. Les graines, d'origine française ou européenne, s'épanouissent dans du terreau bio quelques semaines sous serre. Elles sont ensuite récoltées à un stade précoce pour préserver toute leur fraîcheur et leurs bienfaits. Outre sa qualité décorative dans l'assiette, la pousse de moutarde apporte une touche piquante et acidulée en bouche. Elle se marie à merveille avec des grillades, des salades, des soupes ou des pommes vapeur.

2 L'araignée de mer

Zone de production

Manche, mer du Nord, Atlantique et mer Méditerranée

Elle se pêche au casier ou au filet, vit essentiellement dans le nord de l'Atlantique et en Méditerranée. Sa carapace souvent rouge-orangée surmonte des pattes et des pinces longues et graciles. L'araignée de mer — ou le crabe-araignée — a une chair très fine et plus goûteuse que celle du tourteau. Celle de la femelle serait encore plus savoureuse. Plus petite, elle est plus difficile à décortiquer mais contient aussi plus de chair.

Elles doivent mesurer au minimum 12 centimètres pour être pêchées et vendues sur les étals des poissonniers, de mars à juin. Et la qualité de l'araignée se soupèse : plus c'est lourd, merlleure elle est. Brossez la carapace et jetez l'araignée de mer dans un court-bouillon bouillant entre 15 et 20 minutes par kilo. Décortiquez, émiettez et dégustez tel quel avec un verre de muscadet bien tendu. Ou tentez la recette du vainqueur du concours Chefs en Or Transgourmet 2018, les candidats ayant pour thème de compétition ce crustacé délicat.



3

Agneau de lait IGP Label Rouge des Pyrénées

Épaule (301218),
Transgourmet Origine
Autres pièces disponibles : culotte (301216),
collier (301215), demi-carré (301217), poitrine (301219), selle entière (301220), kit avec épaule, culotte, selle, collier, poitrine et demi-carré (301221)
Zone de production
Pyrénées-Atlantiques

Sa chair maigre et tendre de couleur blanche est un régal, son goût suave d'une extrême finesse est surtout beaucoup moins prononcé que celui des agneaux plus âgés. Pas loin de Saint-Jean-Pied-de-Port, Iban Falxa poursuit la tradition familiale en élevant des brebis laitières qui donnent à leur tour des agneaux de lait. En estive, les bêtes profitent des bienfaits des cols brumeux et des vallées verdoyantes de juin à septembre, quand le moment est venu de descendre pour agneler. Commence alors l'agnelage, jusqu'aux 45 jours des petits avec le savoir-faire des éleveurs ovins de la zone Pyrénées. L'agneau de lait des Pyrénées est nourri exclusivement au lait de sa mère, au pis. Aucun antibiotique ni substance à effet hormonal n'est administré. Grillé, rôti ou braisé, l'agneau de lait des Pyrénées, de la gamme Transgourmet Origine, permet de réaliser une multitude de plats différents cuisinés la française, à la méditerranéenne ou à l'orientale. Effilochez une épaule confite pour confectionner un tian aux courgettes et aubergines. Coupée en tranches, la selle se grille ; entière, elle se rôtit.



4

Le Rocamadour AOP

Sélection Marie
Quatrehomme pour
Transgourmet
Zone de production
Vallée de la Dordogne,
Sud-Ouest

C'est la douceur et la tendresse incarnées que le Rocamadour AOP fabriqué à la fromagerie de Loubressac. Crémeux, aux saveurs subtiles de noisette, ce fromage au lait cru est le résultat d'un savoir-faire traditionnel et artisanal, doté d'une AOC depuis 1996, présente une croûte veloutée et referme un corps onctueux et fondant. Il faut six jours d'affinage, en cave ou en hâloir, où les fromages sont disposés sur des

grilles après avoir été moulés. Le secret de la texture ? Les fromages sont retournés tous les jours. Le printemps est la meilleure saison pour le déguster. Le Rocamadour, sélectionné par Marie Quatrehomme (première femme « Meilleur ouvrier de France fromager » du pays), traduit l'authenticité des terroirs et la reconnaissance des petits producteurs de la région. L'aire d'appellation du rocamadour compte 16 500 chèvres, 3 artisans, 1 affineur, 34 producteurs fermiers affinant à la ferme, 3 producteurs fermiers livrant à un affineur, 48 producteurs de lait et 5 producteurs de caillé.



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

French Touch*

SIGNEZ VOS CLASSIQUES AVEC AUDACE



||

*Le Trompe-l'oeuf...
un mélange d'audace,
d'élégance, d'une pointe
d'humour !*

Sébastien Faré

||

S. Faré



*la touche française

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

Points de vue

«Le vin nature, c'est une expertise»

Le vin nature représente pourtant en volume qu'une part infinitésimale de la production vinicole française. À Tournus, Jean-Michel Carrette, chef 1 étoile de Aux Terrasses, et Julien Buiret, son sommelier, en sont des défenseurs avisés et lucides.

C'est quoi, un vin nature ?

Julien Buiret (à gauche sur la photo) C'est un vin sans intrant à la vigne, sans soufre à la vinification, sans soufre à la mise ou alors une dose minime. Mais c'est le travail du raisin qui est primordial. Tout part de là. Il ne suffit pas de laisser pousser 2 mètres d'herbe entre les rangs pour faire du vin nature, ça pompe toute l'énergie du sol. Ou alors, c'est du «vin de troll», comme dit Jean Foillard, l'un des pionniers du mouvement. Il m'est arrivé sur des salons de boire des quilles qui cochaient tous les clichés du vin nature, avec de la volatile (acidité), de l'acétate (odeur de colle), des Brett (relent de bouse de vache), j'étais bien content de sortir pour aller boire une bière.

Jean-Michel Carrette Le vin nature, c'est aussi une expertise. Ce n'est pas sous couvert d'un retour à la terre que l'on peut dire: «tiens, je vais faire du vin nature». Ceux qui font bien ont une connaissance large, à l'image de Julien Guillot, dans le Maconnais, qui est ouvert sur tout, pas sectaire. En fait, pour faire du bon vin nature, il faut être super vigneron à la base, connaître tout le process de A à Z. Comme pour faire du jazz, il vaut mieux connaître le solfège. D'ailleurs, plutôt que «vin nature», je préfère «vin d'auteur».



En 1978 dans le Beaujolais, Marcel Lapierre sort sa première cuvée sans soufre. C'est le début de la folle aventure du vin nature. Quarante ans plus tard, entre engagement véritable et concept marketing, entre jus merveilleux et piquette infâme, le vin nature est sur toutes les lèvres.

Hôtel-Restaurant Aux Terrasses,
18 avenue du 23 Janvier,
71700 Tournus
(03 85 51 01 74,
www.aux-terrasses.com)

Propos recueillis par
Stéphane Méjanès
Photo Mathieu Cellard



On dit qu'il est parfois compliqué de gérer un stock de vin «vivant», est-ce vrai ?

JB Il m'est arrivé d'avoir des bouteilles qui repartaient en fermentation dans la caisse, mais c'est très rare. Je vais beaucoup sur le terrain, je fais beaucoup de dégustations, je me balade dans les vignes. Il faut bien connaître les gens avec qui on travaille. On évite ainsi les surprises. Et ce qui compte, c'est le stockage. On a une cave parfaite aux Terrasses, rien ne bouge.

Est-il difficile de plaire à tous les clients ?

JMC Gérard Alonso, l'ancien chef de la Table de Chaintré, m'a dit un jour : « Pour construire ta carte, il faut avoir les stars des appellations, ça va drainer du monde, et après tu rigoles ».

L'important, c'est d'être cohérent entre l'assiette et le verre. Je ne bois que des vins nature, ma cuisine marche toute seule avec ces vins-là.

JB Certains clients ne veulent que du nature, d'autres que du conventionnel. Mais il y a beaucoup plus de gens ouverts, qui veulent juste boire bon. Et puis, il y a des extrémistes des deux côtés. Des conventionnels qui goûtent un vin nature à l'aveugle, le trouvent bon, mais le rejettent dès qu'il découvrent ce que c'est. Et les « naturistes » qui considèrent que, s'il n'y a pas de défaut, ce n'est pas un vin nature. Les Overnoy, Dard et Ribo ou Ganevat, qui font des vins droits, sans défauts, les vins que l'on aime, sont presque considérés comme « old school ». Pourtant, sur table, il n'y a même pas d'explication à donner, nature ou pas, c'est bon.

Le pain fumé d'Olivier Haustraete

Texte
Stéphane Méjanès
Photos
Stéphane Bahic



Une pâte de tradition au levain liquide et des noyaux d'olives concassés. C'est le secret d'un pain fumé qui est l'une des signatures d'Olivier Haustraete en sa boulangerie BO.

Arrière-petit-fils de boulanger du quartier du Chemin Vert, à Paris, Olivier Haustraete est le fils d'un imprimeur et d'une assistante sociale. Mais c'est aussi l'enfant des Compagnons du devoir, avec qui il passe un CAP pâtisserie. L'attrait du lointain l'emmène pour deux ans jusqu'au Japon, où il apprend beaucoup auprès de Claire Heitzler, au sein du Groupe Ducasse. Au passage, il y rencontre l'amour. Il file ensuite plus au Sud, direction l'Australie et Melbourne, où il séjourne encore deux ans. Le retour en France en 2008, en pleine crise économique, est plus douloureux. Qu'à cela ne tienne, après un CAP boulangerie, en 2013, il reprend la boutique de Jacques Bazin, classée aux monuments historiques pour sa devanture de panneaux peints fixés sous verre et ses carreaux de céramique

à l'intérieur. Il en fait BO, pour Benoît (Gindre), son associé, et Olivier. «Bo» produits, savoir-faire patient et minutieux, pâtisseries de caractère, levain dur ou liquide à tous les étages, ils sortent un pain des voisins et une meule sarrasin, seigle, froment, que l'on s'arrache entre la Bastoche et la Gare de Lyon.

Parmi les pains qui font la réputation de BO, le fumé tient une place à part. Le samedi, il peut s'en vendre jusqu'à l'équivalent de 20 kg. Il aura fallu presque quatre mois pour aboutir au résultat escompté : une croûte légèrement fumée, une mie dense. Le fumé est obtenu avec de la poudre de ces fameux noyaux d'olive finement broyés, que l'on fait cuire avant d'enfourner le pain. «Quand j'arrive pour embaucher à 4h30, je sens l'odeur depuis le marché d'Aligre», raconte le boulanger. Les premiers essais furent pourtant délicats. «Au début, la fumée partait dans tous les fours, se souvient-il. Les autres pains, les viennoiseries, tout prenait un goût de fumé. On a dû nettoyer pendant les vacances, curer les fours pour enlever la suie d'olive.» Aujourd'hui, la recette est au point et le pain sublime. Olivier conseille notamment de le déguster en bruschetta. «On le fait toaster, on le caresse d'ail et d'huile olive, on tartine d'une crème d'avocat, on ajoute un peu d'huile d'olive nouvelle, de la mozzarella et un légume de saison.»

Recette

Tout commence la veille par la fabrication de la pâte à pain. Sur une base de «tradition», elle est composée de farine T65 de blés d'Île-de-France CRC® (Cultures Raisonnées Contrôlées), de gros sel de Guérande et d'eau à 72 %. Le tout est nourri d'un levain liquide

«tant pour tant» (même quantité de souche de levain, de levain liquide et de farine), pour éviter d'ajouter, en plus des arômes de fumé, des notes trop acétiques comme avec un levain dur. La pétrie est douce, pour ne pas «matraquer» la pâte et éviter l'oxydation. Cela donne un appareil plus souple, plus délicat à travailler, c'est la main du boulanger qui parle. L'opération dure un bon quart d'heure avant un premier pointage (phase de fermentation) de 45 minutes, puis un deuxième d'encore 45 minutes après un rabat. La pâte est mise en bac pour un pointage terminal de 45 minutes. Un dernier rabat et la pâte file passer la nuit en chambre froide pour 12 à 14 heures de repos. Chez BO, le premier qui arrive le lendemain jette environ 1,20 kilo de poudre de noyaux d'olive dans un bac déposé en bas du four. Et c'est parti pour 30 minutes à 250 °C. Pendant ce temps, les grosses masses de 7 kilos de pâte sont sorties de la chambre froide. On farine le plan de travail, on les divise en deux au coupe-pâte et on les enfourne avec les noyaux d'olives qui continuent de se consumer. Au bout de 1h20, on éteint le four et on laisse la cuisson s'achever porte ouverte pendant 20 minutes. On tapote la croûte inférieure pour vérifier qu'il est cuit de façon homogène : son mat, c'est bon, son creux, attention. La croûte supérieure doit elle être dorée mais pas noire, en tout cas pour que la clientèle soit satisfaite. Le boulanger, lui, pousserait volontiers davantage la cuisson. À vous de voir.

Boulangerie BO

85bis rue de Charenton,
75012 Paris

LA COMPOSITION

1 Grigne

Le pain fumé de 3,5 kg est scarifié délicatement avant cuisson.

La pâte, peu pétrie, est souple, il ne faut pas la blesser. Huit coups de lame dans un sens, cinq dans l'autre, pour dessiner un croisillon.

2 Croûte

Peu épaisse, environ 0,4 cm, pour une mâche agréable, mais suffisante pour assurer la conservation du pain pendant 3 ou 4 jours. Dorée mais pas trop, la majorité des clients préfère le « pain blanc ».

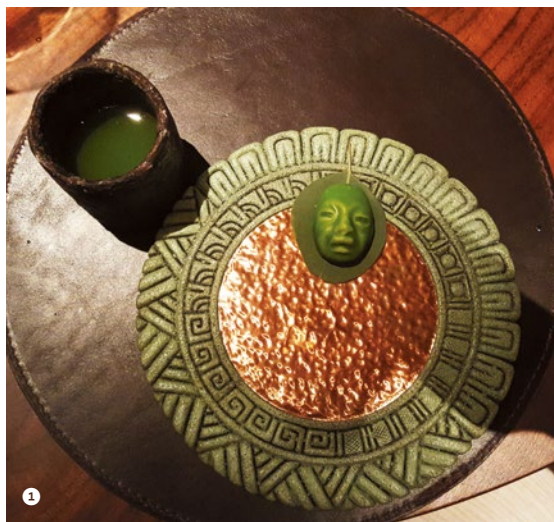
3 Mie (texture)

Elle est dense, peu alvéolée, facilement tartinable. C'est une « mie gâteau » qui plaît au pâtissier Olivier Haustaete. Elle retrouve sa forme quand on la presse.

Mie (couleur)

Elle n'est pas blanche mais crème, en raison d'un pétrissage doux, sans oxydation, d'un long repos de 12 à 14 heures, et d'une légère pénétration de la fumée de noyaux d'olives.





HORS FRONTIÈRES

San Francisco sans faille

Une femme, française, et l'éclectisme de la proposition gastronomique, nous aurons marqués à San Francisco : Dominique Crenn et quelques adresses hors des sentiers rebattus pour vous donner envie d'aller y trembler à table.

Texte & photos Valentine de Lagarde

En plein jardin botanique, derrière l'une des quarante collines de San Francisco, celle d'Ashbury, épicentre de la contre-culture hippie des années 60, sur une plaine qui mène à l'océan, se plante le De Young Museum. Une tour dressée sur un angle du musée permet de prendre de la hauteur et d'admirer le paysage. Qui compte bien sûr le Pont du Golden Gate, que l'on peut admirer la majorité de l'année, même quand il a la tête dans les nuages.

Se remettre de ses émotions au Sightglass. Un lieu magique et improbable, mi-torréfacteur mi-coffee shop. Un grand garage avec, au centre, ce comptoir ovale d'où sont extraits les cafés. À l'étage, sur une mezzanine-courative, des tables pour se poser et/ou travailler.

Atelier et bistrot by Crenn

San Francisco est un rêve pour foodistes qui cavalaient de quartiers



en pas de portes pour déguster et découvrir les meilleures cuisines du monde. Celle de la Française Dominique Crenn est incontournable, comme une récompense après la balade qui vous mène des hauts de la ville, d'où vous voyez le Golden Gate et l'île d'Alcatraz, au quartier huppé où s'est installée la cheffe. À sa grande table, l'Atelier ; ou au Petit Crenn, un bistrot que la meilleure cheffe du monde (2016) voulait plus simple que l'Atelier, les clients peuvent déguster une cuisine raffinée, travaillée avec de bons produits. Panais, consommé de homard, gingembre et épinard, truite de Mount Lassen grillée, beurre de haricot, artichauts, sauce vierge, tarte tatin de poire et frangipane, sorbet chocolat, noix caramélisées... Différent de son aîné, Petit Crenn est tout aussi réjouissant.

Mister Jiu's

Hors des sentiers bien trop tracés – végétarien, vegan, sans lac-

tose, sans gluten, only green... –, les différents quartiers laissent fleurir toutes sortes de tables et de cafés pour une expérience exceptionnelle. Dans notre sélection d'adresses, ne ratez pas Mister Jiu's. 100 % californien dans son sourcing – hors les vins et quelques produits tel l'huile – le menu de Brandon Jew est lui complètement asiatique, voire chinois. Des buns à la texture extraordinaire, aux champignons sauvages ou à la poitrine de porc caramélisée au barbecue, des huîtres locales à la mignonnette de gingembre, des tendrons de bœuf-feuille de céleri-piment, un pâté de pied de porc, des aubergines à la taïwanaise... Pour les desserts, il dispose de la fameuse Melissa Chou et ses accords surprenants – gâteau au sésame noir, mousse de gingembre, poires pochées – pour un coup de fouet et une fin grandiose.

Nos adresses

ABV
pour des cocktails
parfaitement twistés
3174 16th Street

Atelier Crenn ❶
pour de la cuisine
de haute volée
3127 Fillmore Street

Comstock Saloon ❷
pour des cocktails secs
tirés au cordeau
155 Columbus Avenue

Hang Ah Dim
Sum Tea House ❸
pour un quick dim sum
1 Pagoda Place

Mission Chinese
Food ❹
pour l'esprit Danny
Bowien
2234 Mission Street

Mister Jiu's
pour manger chinois
28 Waverly Place

Petit Crenn
pour Crenn
609 Hayes Street

Sightglass Coffee ❺
pour un café
270 7th Street

Tartine Bakery
pour la boulangerie-
pâtisserie
600 Guerrero Street

Trick Dog
pour des cocktails
3010 20th Street



JEFF QUINTIN & BAPTISTE DENIEUL

Des huîtres en pleine terre...

L'un élève ses huîtres du côté du Golfe du Morbihan. L'autre poursuit la personnalisation de sa cuisine dans son Auberge Tiegezh adossée à la forêt de Brocéliande. Quand l'Armor de Jeff Quintin rencontre l'Argoat de Baptiste Denieul, cela donne une recette d'huître 100 % bretonne.

Texte & photos Olivier Marie

Avant même leur première rencontre, ce midi de janvier à l'Auberge Tiegezh de Guer, dans la Bretagne légendaire du pays de Brocéliande, ces deux-là se connaissent. Jeff Quintin l'ostréiculteur morbihannais de 37 ans, gourmand d'échanges, a évidemment déjà entendu parler du chef Baptiste Denieul. «J'adore rencontrer les cuisiniers et là, c'est vraiment l'occasion de m'y attabler. Je n'y suis jamais allé, mais l'envie est réelle... depuis le temps!»

Du côté du chef, c'est la surprise qui prévaut dans un premier temps. «Les huîtres Quintin? Mais oui, c'est le nom effectivement qui est floqué sur les bourriches que me réserve mon mareyeur. C'est la même personne? Mes huîtres viennent de Saint-Philibert, lui aussi?» Eh oui, c'est bien le même ostréiculteur, posé aux pieds du pont de La Trinité-sur-Mer, dans ce coin de Bretagne béni des dieux, à cheval entre la baie de Quiberon et le golfe du Morbihan. «Chez nous, tous les soirs en saison, les clients dégustent avec le coucher de soleil sur La Trinité en ligne de mire.»

Des Pompadour bien en chair

Attablés ainsi en bord de rivière de Crac'h, peut-être ces gourmands ont-ils la chance de croquer, c'est bien le mot, dans l'une de ces incroyables huîtres Pompadour, baptisées ainsi en hommage à la marquise courtisane dévoreuse d'huîtres. «Les Pompadour sont la rolls de nos coquillages», annonce d'emblée Jeff Quintin, qui pousse d'ailleurs la porte de Tiegezh, une bourriche Pompadour sous le bras. «Ce sont des Spéciales N°2 de 90 à 120 grammes, qui, en fin de croissance, sont installées dans des parcs très brassants. Mises dans des poches de plus faible densité, ces huîtres passent alors leur temps à rouler, à se balancer. Elles vont stresser, elles sont frustrées et vont naturellement se galber et donner de la chair. Quand on les ouvre, elles sont optimales.» En cuisine, Baptiste Denieul écoute attenti-



vement avant d'ouvrir des yeux ébahis à mesure que le producteur dégage la chair. « Mais c'est incroyable une huître pareille ! Et quelle nacre ! » lance-t-il avant d'en croquer une sans attendre. « Normalement, elle oscille entre iodé et sucré, conservant ses réserves sucrées à l'arrière », note Jeff Quintin guettant la réaction du chef... enthousiaste.

Du Golfe à la baie

Toutes les huîtres de Jeff Quintin, qui poursuit l'aventure ostréicole débutée par son grand-père après guerre, ne sont évidemment pas vouées à suivre une si noble destinée. N'est pas Pompadour qui veut ! Ce qui n'empêche évidemment pas la qualité à tous les niveaux, et ce, dès le captage naturel à Arcachon, avant d'aller croître dans le golfe du Morbihan – Drénec, île d'Arz, anse du Guéric – ou dans la baie de Quiberon en eaux profondes.

« Les premières seront plus douces et les secondes plus iodées. » L'huître que Baptiste Denieul cuisine ce midi est une Spéciale N°2, « celles que je travaille habituellement. Je l'ai cuite à la vapeur, mais j'aurais tout aussi bien pu la passer 8 secondes à la salamandre. L'idée est vraiment de la raidir légèrement pour lui donner de la texture tout en conservant son côté juteux et toute son iode », tandis que la langue de veau va renforcer sa longueur en bouche et son côté animal. « Cette huître de Jeff va apporter le côté salin, iodé, du plat qui n'est par ailleurs pas salé. Et Je l'ai également choisie pour sa mâche. Elle est tellement charnue qu'elle mérite vraiment d'être cuisinée. » Décidément, l'Armor se marie toujours aussi bien à l'Argoat en Bretagne...

À retrouver chez Transgourmet
Huître spéciale de la Maison Quintin n°2 (238752) ; huître spéciale de la Maison Quintin n°3 (234689).



**Huître chaude, cuite à la vapeur de thym
Bouillon de langue de veau, tagliatelles
de pomme de terre et lard gras**



- Ingrédients

 - 4 huîtres de taille numéro 2
 - 50 g de lard de Colonnata
 - 4 feuilles d'épinard sauvage
 - 1 grosse pomme de terre agria
- 50 g de jus de veau
 - 40 g de langue de veau cuite
 - 20 g d'algues (ulve)
 - 100 g de thym

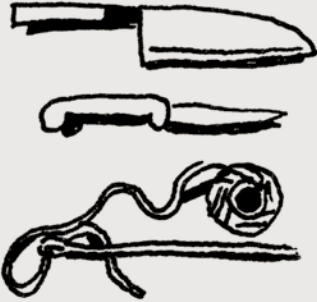
Recette
Ouvrir les huîtres.
Tailler le lard en fines tranches et poser les tranches sur l'huître.
Tailler la langue de veau en petits cubes, 3 par personne.
Tailler les feuilles d'épinard en rond.
Porter le bouillon de veau à ébullition avec l'algue et 10 g de thym, infuser et filtrer.

Tailler la pomme de terre en fines tranches, puis en tagliatelle et les blanchir dans une eau salée pendant 2 minutes.
Réchauffer l'huître sous un grill quelques secondes avec le lard dessus, puis réchauffer dans le bouillon les cubes de veau.
Dresser dans l'huître, comme sur la photo, et brûler le thym au chalumeau pour parfumer le plat.

Brider une volaille

Avec le chef Mathieu Moity, ex-Iratze et premier chef au restaurant Les Résidents (Paris XVII), nous avons bridé un poulet fermier dans les règles de l'art. Par Clément Charbonnier Bouet

Le bridage de volaille (qui n'est pas un moyen de limiter la vitesse de course d'un poulet) consiste à ficeler une volaille pour que la cuisson soit homogène et que les chairs se tiennent mieux dans le four. La méthode, plus proche du ficelage de scout que de la chirurgie post-Ambroise Paré, permet en effet le maintien des membres contre le corps de la volaille. Armé de 2 couteaux, d'une bobine de ficelle alimentaire et d'une aiguille à brider, le chef Mathieu Moity nous présente cette technique, qu'il réalise en faisant appel à sa mémoire d'étudiant cuisinier, tant ce geste est un basique de la grammaire culinaire.



1 La tête et le cou

Il s'agit dans un premier temps de préparer la volaille, posée sur le dos, les blancs sur le dessus.

Fidèle à notre histoire nationale, on commence par couper la tête du coq, puis on incise sous le cou, on dégage la peau et on coupe le cou bien à la base en prenant soin de retirer l'œsophage.



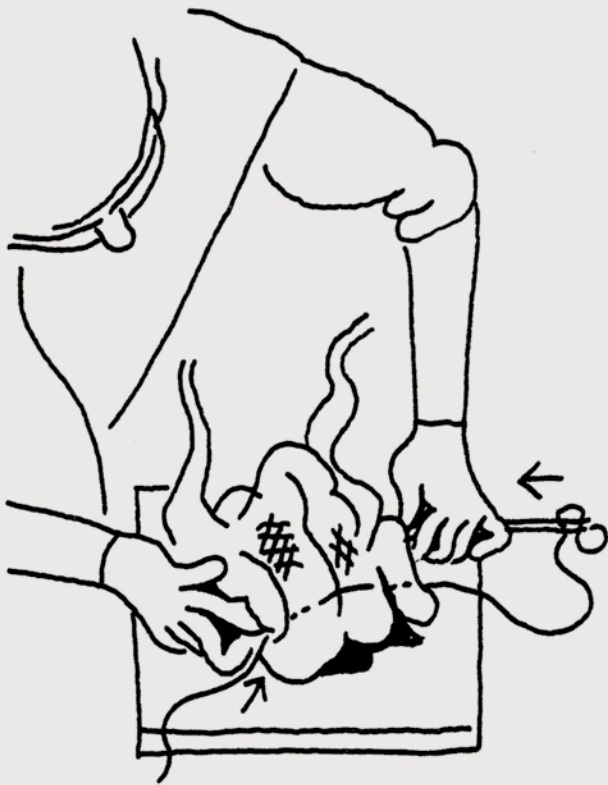
2 Les pâtes et les ailes

Après avoir brûlé ou ébouillanté les pattes de manière à en retirer la peau, on coupe les doigts sauf le central, on décolle les pattes et les ailes et on retaille les ailerons.

3 Les viscères

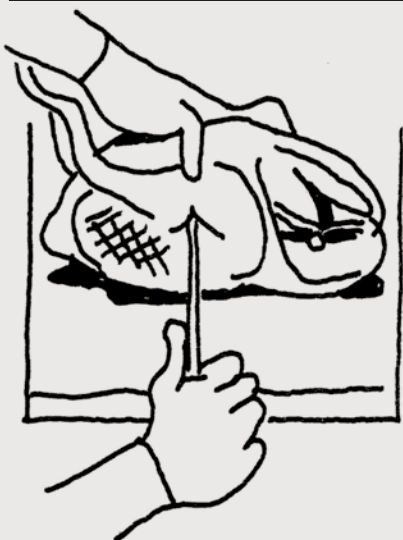
On retire à l'entrée du croupion une sorte de bouchon de graisse. On colle l'index en crochet sous le bréchet pour arriver à atteindre et sortir les poumons, le foie, les gésiers et le cœur.

Après avoir farci la volaille de pain aillé, sel, poivre, cœur et foie dont on a retiré le fiel, on replace la boule de graisse. Ce qui rebouche la volaille, pour confire l'intérieur à la cuisson.



4 Bridage des ailes

Il est enfin temps de ficeler notre volaille. On pique dans l'aile, en mettant la peau du cou bien à plat, pour qu'elle soit maintenue par le lien, et on pousse l'aiguille jusqu'à l'autre aile en passant entre les deux os. On tire bien la ficelle afin de maintenir les ailerons en place. On noue fermement, en bon marin d'eau douce.

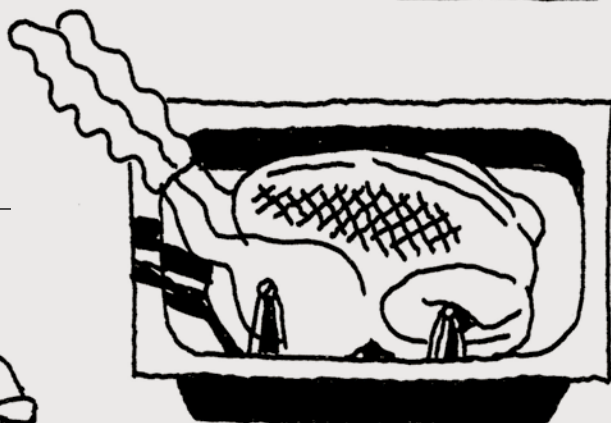


5 Bridage des pattes

On pique dans une cuisse et on guide l'aiguille de façon à ce qu'elle ressorte au dessus de l'autre cuisse, juste en dessous du coffre.

On fait le tour de la cuisse et on pique dans l'autre sens pour revenir symétriquement au-dessus de la première cuisse. On noue. Avant son entrée en scène, on prendra soin de chauffer la volaille de manchons ou de papier aluminium afin d'éviter qu'elle se brûle les pattes.

Grâce à cette savante méthode de ficelage, on obtiendra une volaille bien compacte, aux suprêmes bien bombés.





JOËL THIÉBAULT

« J'ai toujours été anti-label »

Propos
recueillis par
Stéphane Méjanès
Photos
Romain Bassenne

Pendant plus de trente ans, il a été le maraîcher des chefs. En retraite active, Joël Thiébault ne cultive plus que son art de la parole et du conseil. Nous l'avons rencontré au Printemps du Goût, le nouveau «food court» parisien. À la demande du chef Akrame Benallal, il y forme les responsables du rayon fruits et légumes et organise le sourcing, notamment avec les Producteurs Artisans de Qualité du Collège Culinaire de France. Sa vision de l'agriculture est précieuse pour tous.

D'où venez-vous, Joël Thiébault ?

Je suis un indigène de la région de Carrières-sur-Seine (Yvelines). Ma famille y a pratiqué toutes les cultures vivrières depuis le Moyen-Âge. Le produit phare, c'était l'asperge d'Argenteuil mais il y avait aussi de la vigne. Fin XIX^e, on partait en voiture à chevaux à 4 heures du matin pour aller au marché de l'Alma. On posait les tréteaux, on vendait, on mangeait sur place, on remballait et on rentrait en fin de journée. Mes parents ont perpétué cette histoire familiale, ils cultivaient dix hectares. Enfant, j'adorais faire le marché le

week-end. Je vendais du persil et de l'oseille à côté de leur étal. J'étais déjà bavard, j'aimais le contact.

Diriez-vous que votre avenir était tout tracé ?

J'aurais pu faire math sup math spé puis une école d'ingénieur agronome, mais je voulais devenir maraîcher, au grand dam de ma mère. J'ai tenu à passer mon bac, pour montrer que je n'avais pas choisi ce métier par défaut ou parce que j'étais nul à l'école. C'est ce que l'on pensait à l'époque des cuisiniers aussi, d'ailleurs. Après l'armée, je me suis installé à mon compte le 1^{er} janvier 1976 sur deux hectares. J'avais 22 ans. J'utilisais le matériel de mes parents, ils avaient confiance en moi, je n'ai jamais fait de bêtises, même ado, et j'étais bosseur. En 1982, on a créé un GAEC pour réunir les deux exploitations. J'avais aussi un oncle un peu révolutionnaire, qui travaillait à la mécanisation de l'agriculture pour lutter contre la pénibilité des tâches. C'était ma période buvard. Elle a duré dix ans, au contact de mes parents, de mon oncle, des collègues, des petits



« Mon truc à moi, c'était de faire des produits d'ailleurs chez nous, les cultiver sur place »

vieux d'à côté qui me regardaient ne pas faire comme eux. J'entretenais de bonnes relations avec tout le monde, même si on n'était pas d'accord, on essayait de se comprendre.

Avez-vous reproduit exactement ce que faisaient vos parents ?

J'ai très vite considéré qu'il fallait se diversifier. J'ai commencé à proposer plusieurs sortes de carottes orange. On avait une clientèle portugaise au marché de Nanterre, et des salariés portugais à la ferme. Je leur demandais de me rapporter des pousses de choux de chez eux. Je récupérais des graines ailleurs pour les adapter à notre terre et ainsi créer de nouvelles variétés. De tout temps, les hommes ont fait ça, faire évoluer l'agriculture par leur travail et leur savoir-faire. Je suis aussi passionné d'histoire, d'archives, de vieux bouquins, j'ai des catalogues Vilmorin du XIX^e siècle. Je savais qu'il y avait eu des melons au château de Versailles. Mon grand-père et mon arrière grand-père en cultivaient sous châssis. Alors, j'ai réintroduit le melon. Sous nos latitudes, avec les variétés de l'époque, ce n'était pas facile. Un orage huit jours avant la pleine maturité, c'était la garantie de récolter 50 % de melons à la chair vitreuse. On a aussi découvert l'aubergine. On n'avait qu'une variété adaptée à nos climats, petite et longue. On a mis des essais en place pour que cela serve à tout le monde. Plusieurs tailles, avec des conduites de culture différentes. Mes gars venaient peser les légumes avec une balance mécanique,

ils notaient les poids sur une feuille que j'avais mise sous plastique. Entre 2005 et 2010, j'ai également eu jusqu'à 102 variétés de tomates. Mon credo, c'était le goût, pas le rendement.

Vos parents utilisaient-ils des produits phytosanitaires ?

Bien sûr, et sans se protéger. Je revois encore mon père couvert de poudre. Mais on avait la caution de l'État. Aujourd'hui, on ouvre le parapluie, mais à ce moment-là, personne ne se posait de question. Quand les insectes arrivaient, on pulvérisait. À présent, les subventions diminuent, il faut faire des économies à tous les postes, y compris sur les produits phytosanitaires. Il y a aussi une jeune génération qui n'est pas forcément bio mais qui fait attention. Notre métier, c'est du bon sens qui s'appuie sur des connaissances scientifiques. On tire à boulets rouges sur les producteurs mais la grande difficulté, c'est de faire évoluer l'agroalimentaire. De mon côté, J'ai toujours voulu être acteur de mon métier. Je me suis très vite investi dans les organisations professionnelles, pour évaluer l'impact des produits phytosanitaires, pour améliorer les techniques, aller voir ailleurs ce qui se faisait.

Pourquoi ne pas avoir pris le virage du bio ?

J'ai toujours été antilabel. À part le label Rouge, d'ailleurs, il n'y a pas d'obligation de résultat dans le label bio, juste une obligation de process. Je n'ai jamais voulu me mettre dans les rails

d'un process. Et je crois davantage à la permaculture qu'au bio. En agriculture, rien n'est figé. Les demandes et les attentes des clients changent sans arrêt, les producteurs ont du mal à suivre, ils sont concurrencés par des produits d'ailleurs. Mon truc à moi, c'était de faire des produits d'ailleurs chez nous, les cultiver sur place et les vendre le lendemain aux Parisiens.

Êtes-vous confiant dans l'avenir de l'agriculture ?

Dans ma spécialité, le maraîchage, nous avons eu la chance que les gens redécouvrent les légumes, d'une manière plus profonde que les générations d'avant. On le doit beaucoup aux chefs, comme Alain Passard, Michel Bras, Pascal Barbot ou Jacques Decoret. Je suis optimiste pour l'avenir, mais il n'y a pas de modèle parfait. Il faudrait que les agriculteurs ne soient plus subventionnés pour vivre, qu'ils soient de vrais chefs d'entreprise avec un modèle économique viable basé sur des produits sains, divers, et des emplois pérennisés.



Repensez Vos Limites

PURETÉ

Une gamme de chocolats 100% traçables et durables au goût pur en cacao.



Ocoa™ 70%
39% MG
/ Cacao intense
/ Peu sucré
/ Idéal pour l'enrobage
Réf. : 247408 - Packs 5 kg

Inaya™ 65%
31% MG
/ Puissance cacao
/ Amertume agréable
/ Idéal mousse-ganache
Réf. : 247439 - Packs 5 kg
Réf. : 300690 - Packs 1 kg

Excellence™ 55%
35% MG
/ Goût équilibré
/ Douceur cacaotée
/ Multi-applications
Réf. : 80754 - Packs 2,5 kg
Réf. : 247317 - Packs 5 kg
Réf. : 998870 - Packs 20 kg

Alunga™ 41%
24% min. lait | 35% MG
/ Cacao dominant
/ Peu sucré
/ Notes lactées
/ Idéal mousses - ganaches
Réf. : 247409 - Packs 5 kg
Réf. : 247410 - Packs 1 kg

Lactée Supérieure 38%
23% min. lait | 38% MG
/ Goût pur de cacao
/ Lacté intense
/ Bouquet de notes aromatiques
/ Multi-applications
Réf. : 247416 - Packs 5 kg
Réf. : 998869 - Packs 20 kg



La richesse sensorielle du cacao

Avec la méthode de fermentation contrôlée Q-Fermentation™, notre gamme Pureté les planteurs sont formés à effectuer une fermentation homogène et exceptionnelle qui révèle des fèves d'une qualité hors norme au goût intense de cacao.

Cocoa Horizon, c'est la garantie :

/ D'obtenir des fèves de cacao de qualités et 100 % traçable assurant une saveur de cacao pure et intense ;
/ D'une formation des planteurs aux meilleures pratiques agricoles et à la méthode de fermentation optimisée ;
/ De meilleures conditions de vies et la protection de l'enfance.

RETROUVEZ LES RECETTES RÉALISÉES AVEC LES PRODUITS DE LA GAMME PURETÉ SUR WWW.CACAO-BARRY.COM





ÉCOSYSTÈME

24 heures dans le ventre de Nantes

Ci-contre:

Christian Chapotat, grossiste indépendant de fruits et légumes.

Page suivante:

Dominic Quirke, chef de Pickles, et son velouté de topinambour du jour ; les marais salants de Maison Binet 1660 à Batz-sur-Mer et les cuisines de Lulu Rouget.

Muscadet, rouget, anglais... Entre vignoble nantais et marais salants de Batz-sur-Mer, escale gourmande dans la cité des Ducs.

Quoi de mieux pour entrer dans le vif du sujet nantais qu'un verre de muscadet sèvre et maine sur lie ? Tant qu'à faire par un clos la Carizière vinifié par Joseph Landron, grand nom de l'appellation, dont l'aire s'étend sur 23 communes aux portes de la ville ? Justement, la cuvée 2015 est à la carte du Bé2M, parfait pour accompagner le bar en croûte de sel fumé dégusté dans ce joli bar à manger qui fait la part belle aux vins de Loire, de préférence en biodynamie. Design, produits, vins et cuisine chatoient en harmonie dans cet espace « bistrot-épicerie musical », voulu par le propriétaire des lieux, sommelier mélomane qui s'y est consti-

tué une cave de plus de 500 références et y organise des soirées autour de son piano ou à la cave.

01:00 À l'heure où les soirées s'y terminent, Christian Chapotat commence déjà sa « journée ». Le boss de Guilbaud, grossiste indépendant en fruits et légumes, qu'il a racheté en 2015, met la dernière main au planning de ses chauffeurs-livreurs et ordonne ses bons de commande. Très peu d'heures de sommeil plus tard, cet entrepreneur dans l'âme, proche collaborateur de Transgourmet – « C'est une vraie fierté de les accompagner dans le développement du Grand Ouest » – qui préside nombre de syndicats et autres instances en lien direct avec les restaurateurs de Nantes via ses sociétés Guilbaud et Vitamines & Co, les gèrera en direct.

03:00 À Saint-Macaire-en-Mauges, à une heure de Nantes, Richard Audusseau charge son camion de caquettes de fruits de ses vergers de la Chenillère. En agriculture raisonnée et durable sur deux sites de 30 hectares, il produit des pommes, des poires, comme ses parents avant lui. Il les vend 24 heures après cueillette, dans le droit fil de sa

Texte
Audrey Vacher
Photos
Romain
Bassenne



démarche vertueuse. Mickaël Chancerelle, lui, fait pousser des légumes en pleine terre et de la mara des bois à Saint-Julien-de-Concelles, au port d'Anglesort. Son chargement à vendre aux maraîchers nantais est constitué de céleris-raves ce matin-là.

07:00 Quelques-uns des fruits et légumes de ces deux producteurs avec lesquels travaillent Transgourmet se retrouveront sur les étals à Talensac, seul marché couvert de Nantes, ouvert 6 jours sur 7, qui draine cinq à six mille personnes par semaine. Nous sommes un mardi et il n'y a pas foule, en tout cas, pas celle des week-ends. Mais les restaurateurs sont fidèles au rendez-vous. Nous voyons arriver, entre autres, Jean-Yves Guého, le seul étoilé nantais, à l'Atlantide. Une des maraîchères nous lâche dans un éclat de rire bienveillant : « Et v'là l'Anglais, vous verrez, il ne sait pas se garer. » L'Anglais ? Il s'agit de Dominic Quirke qui essaie de trouver une place dans son petit camion déjà bien chargé à un merlu bien dodu. « Oh, bonjour ! » fait-il, avant qu'on ne se donne rendez-vous pour le déjeuner à sa table, le Pickles. « Vous verrez ce que j'en fais alors. »

12:30 Rue du Marais, dans un quartier calme du centre-ville, une petite enseigne jaune canari. C'est le Pickles de Dominic Quirke. Les assiettes sortent à intervalles réguliers, impeccables. De temps à autre, le chef lui-même apporte ses plats, rectifiant un assaisonnement ou un dressage par-ci, discutant avec les clients par-là. Ce jour-là, un velouté de topinambours, émulsion de foie gras, navet, noisettes précède le poisson du jour (revoilà notre merlu aperçu le matin-même dans son camion à Talensac), avec des carottes rôties et marinées, un risotto de pomme de terre bio, un confit d'ail, une purée de céleri et une émulsion de thym-citron. On a aussi goûté à son cochon en travers fondant et avec cette couenne craquante d'avoir été séchée et soufflée avec un épeautre salé à la coriandre pour la fraîcheur et sa patate douce confite.

14:00 À 90 kilomètres de là, à Batz-sur-mer, aux portes de Guérande, Théo Pichon et Cédric Pennarun ont revêtu leurs habits d'hiver et chaussé les bottes. Depuis une semaine, ils ont attaqué le vidage et le rayage de leurs 44 œillets (aires de récolte du sel de 42 mètres carrés chacun). La surface

impressionne, mais Cédric assure que c'est l'activité qui leur prend le moins de temps sur la saison. « On y reste une, deux ou trois heures par jour selon les besoins, la météo... » Vider, cela veut dire écluser l'eau qui a servi à protéger les œillets des intempéries au plus fort de l'hiver, et débarrasser au râteau mousses et algues néfastes à la qualité de l'eau ; rayer, cela veut dire retracer la forme des marais, les détourner, afin d'assurer la qualité de la circulation de l'eau. Une activité qui les occupera jusqu'en mars.

L'hiver, c'est aussi le moment consacré au triage, au conditionnement et à la commercialisation. Le tri est manuel afin d'éliminer les impuretés qui nuisent à la qualité exceptionnelle de son Grand Cru de fleur de sel, produit phare de la gamme Transgourmet Origine. Une tâche que Cédric est fier de confier à une trentaine de personnes d'un Établissement et service d'aide par le travail (ESAT) : « Ces personnes qui retrouvent une activité après de gros traumatismes causés par des accidents de la route ont besoin d'une activité lente et répétitive et celle-ci est totalement adaptée à leur situation. » 100 grammes par 100 grammes, ils



trient les grains de sel à raison de quelque 500 kilos de sel par semaine.

20:00 La découverte de Nantes par l'assiette s'est terminée, comme une allégorie aux bras de Loire qui ne cessent de se rejoindre, là où la journée a commencé : sur l'île de Nantes. Il faut se perdre un peu à proximité des Machines, hommage aux mondes imaginaires de Jules Verne (né et mort ici) et Leonard de Vinci mêlés à l'histoire industrielle de la ville, créé sur les anciens chantiers navals en bord de Loire. Un dîner en quatre ou six stances nous attend chez Ludovic Pouzelgues. Nantais pur jus, passé par l'étoile de la ville, Jean-Yves Guého, à l'Atlantide (et Trois-gros à Roanne), le chef ne se nourrit que de son coin en produits bruts et de sa passion pour sa cuisine toute personnelle. Des champignons moelleux en tagliatelle avec son crémeux de quenelle de volaille et quinoa soufflé, une lotte mentholée travaillée en gravlax, radis noir en nid, en lamelles et en poudre, ont précédé cette purée wasabi-brocolis avec de la Saint-Jacques bien épaisse taillée et cachée sous une raviolle posée comme un voile qui nous a proprement soufflé à Nantes.

Artisans, fournisseurs, producteurs, commerçants	Restaurants & bars
Maison Binet 1660 - Fleur de sel et gros sel gris de Batz-sur-Mer, Transgourmet Origine 06 99 70 75 76 5 rue de Gaulle 44740 Batz-sur-Mer	Lulu Rouget 4 place Albert Camus 44200 Nantes
Mickaël Chancerelle Fruits et légumes L'Anglesort 44450 Saint-Julien-de-Concelles 06 87 12 29 21	Pickles 2 rue du Marais 44000 Nantes
Richard Audusseau Vergers de la Chenillère 49450 Saint-Macaire-en-Mauges 02 42 55 13 67	Bé2M 32bis rue Fouré 44000 Nantes 09 80 77 61 72
	Transgourmet Ouest ZAC de la Haute-Forêt Rue Syrma 44470 Carquefou



YVES CAMDEBORDE

« Grâce aux livres, j'ai la sensation de m'entretenir avec de vieux amis »

Recueilli par
Stéphane
Méjanès
Photos
Baptiste Lignel

D'abord formé à la haute gastronomie puis inventeur d'une restauration décomplexée, Yves Camdeborde fait le pont entre toutes les générations. C'est aussi dans les livres, d'hier et d'aujourd'hui, qu'il a puisé sa vision et sa manière d'être au monde.

Quel est le rôle du livre dans la culture et la pratique du cuisinier ?

Les livres nous aident à mieux comprendre ce qui fait l'essence de notre métier. Surtout les vieux. En préparant la réédition de « La Cuisine d'Auguste Escoffier » avec Christian Constant, parue en 2016 chez Michel Lafon, nous nous sommes rendu compte que ce qui nous rapprochait de ce chef mythique était beaucoup plus important que ce qui nous en éloignait. Il s'agissait pourtant d'un livre de 1934 ! Alors que nous assistons à un retour aux goûts singuliers et aux saveurs bien distinctes, il était intéressant de réentendre les leçons du plus illustre des cuisiniers français.

Quelle place tient le livre dans votre vie ?

Je suis un collectionneur maniaque. Outre le bonheur de les collectionner, de manière parfois un peu compulsive, j'aime leur beauté, leur qualité : le choix des photographies, la mise en page, la reliure, la douceur du papier. Mais je

m'intéresse aussi aux textes et aux recettes. Grâce aux livres, j'ai souvent eu la sensation de m'entretenir avec Auguste Escoffier, Prosper Montagné, Fernand Point ou Alain Chapel, comme avec de vieux amis qui m'éclairaient sur leur inspiration. Je dois ajouter Edouard Nignon, que j'admire.

Qu'est-ce qu'un bon livre de cuisine ?

Un livre qui apprend, étonne et rend libre de s'approprier les recettes.

Y a-t-il une vie au-delà du livre de cuisine, la littérature peut-elle influencer le cuisinier ?

Une vie en-deçà et au-delà, c'est sûr ! Cette vie passe souvent par des rencontres avec des livres ou avec des écrivains, qui sont souvent de sacrés gourmands. Un de mes bonheurs a été de recevoir à ma table le romancier américain John Irving, dont j'avais admiré « le Monde selon Garp » (1978) quand j'étais un jeune cuisinier. Depuis l'époque où Alexandre Dumas a écrit son « Grand dictionnaire de cuisine », aidé par le fameux cuisinier Jean-Louis-François Collinet, chef du Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye, beaucoup de chefs ont imaginé des recettes pour rendre hommage à des auteurs qu'il aimaient. Je l'ai fait à mon tour dans « Room service », paru chez Actes Sud il y a dix ans, avec mon ami Sébastien Lapaque.



3 livres qui comptent pour Yves Camdeborde

« La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes »

d'Alain Chapel et J.-F. Abert
Robert Laffont, 1980

« Je dis à mes apprentis de lire ce texte qui résume tout ce en quoi, je crois, tout ce que l'on doit savoir de la cuisine. »

« La cuisine du pays »

De Simin Palay
Éditions Marrimpouey, 1921

« Je l'ai acheté 1 000 francs. Ce fut pour moi le complément de l'éducation gastronomique reçue de ma grand-mère, qui tenait l'Hôtel du Commerce, à Navarrenx, et de mon père, charcutier à Pau. J'y ai découvert l'identité culinaire du Béarn. Cela m'a permis de garder un lien avec mon territoire. »

« Un festin en paroles »

De Jean-François Revel
Plon, 1995

« C'est l'un des bouquins que j'ai le plus corné. L'un des chapitres m'a donné l'idée de créer les Avant-Comptoir, celui consacré aux hors-d'œuvre »

Les Avant-Comptoir
(Terre/Mer/
Marché)
3 et 5 Carrefour
de l'Odéon
15 rue Lobineau
75006 Paris

Manger au musée, l'art de la table

Voici cinq tables de grands noms de la gastronomie française pour vous donner envie d'aller manger au musée, histoire de prolonger le plaisir.

1 Le Café du Musée Musée d'Arts de Nantes

10 rue Georges Clémenceau
44000 Nantes
02 40 88 53 01
Fermé le mardi
Ouvert les jeudi, vendredi et samedi soirs
Le Musée est ouvert tous les jours, de 11h à 19h, sauf le mardi. Nocturne jusqu'à 21h, le jeudi.

Après six années de rénovation, le musée des Arts de Nantes a rouvert ses portes au public en juin 2017. L'étoile Éric Guérin y a trouvé un nouveau nid, après la Mare aux Oiseaux et le Jardin des Plumes, pour installer une quarantaine de couverts et proposer une restauration qui évolue au fil de la journée. Après une escapade au niveau 2 du Cube sur le thème de la mémoire ou l'installation du moment (Nicolas Régnier jusqu'au 11 mars), profitez à midi d'un menu simple. Il change tous les quinze jours mais on peut vous dire que la tartelette au maïs et bacon grillé jouait parfaitement sur les différentes textures, le fondant du flan au maïs contre-balançant le croustillant

de la pâte sablée. Et si vous souhaitez toucher de plus près la patte d'Éric Guérin, allez y dîner, il propose un menu en 4 ou 5 temps, produits de saison et locaux.

2 Le Môle Passédat MuCEM

1, esplanade du J4
13002 Marseille
04 91 19 17 80
www.mucem.org
Le Mucem est ouvert tous les jours sauf le mardi ; le Môle est fermé le mardi et le dimanche soir

Sans doute le cadre le plus enchanteur pour une pause gourmande après une virée au musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, à l'expo Roman-photo, par exemple. Gérard Passédat, unique triple étoilé de Marseille, au Petit Nice, a légèrement colonisé le musée avec une offre food qui couvre toutes les envies. Pour l'expérience gastro, il faut prendre place à La Table du Môle, sur le splendide rooftop du Mucem. Baies vitrées, design scandi-cool, moucharabieh et vue imprenable sur la ville et la Méditerranée et dans l'assiette, du Passédat

tout cuit, pour un déjeuner (55-75 euros tout de même), verre de vin compris. Le poisson du jour, à l'antiboise, est souvent servi avec un risotto de petit épeautre, la résille Ricciotti au dessert est un incontournable, hommage à Rudy Ricciotti, le maître d'œuvre du musée. Des haltes toutes aussi stylées sont possibles à la Cuisine au déjeuner, au Café en service continu et aux Kiosques pour du snacking à emporter.

3 Café Bras Musée Soulages à Rodez

Jardin du Foirail
12000 Rodez
05 65 68 06 70
www.cafebras.fr
Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir

De l'Aveyron plein les Bras ! Ce prolongement du musée Soulages à Rodez, est une halte nécessaire. Fouace, cake aux noix, pascade, petarina, tripous, trenel, œufs farcis ou coque, charcuterie, des MiWam, une illumination végétale de Sébastien Bras... Tout ça, c'est sur le pouce côté Comptoir, sans réservation. Pour se poser et goûter le gastronomique Bras, réservez le déjeuner ou le dîner au Restaurant. La promesse : une cuisine de l'instant, contemporaine, proposant un unique menu du midi qui se décline autour d'une entrée du jour, d'un plat du jour (au choix) et d'un dessert (au choix). Pour 32 euros. Mesurez l'énormité de ce rapport qualité/prix.

4 Minipalais Grand Palais Paris

Grand Palais, avenue Winston Churchill,
75008 Paris
Tous les jours de 10h à 2h

La visite de l'exposition consacrée au centenaire d'Irving Penn ou à Paul Gauguin vous a ouvert l'appétit ? Passez du Grand Palais au Minipalais. Avec Stéphane d'Aboville, son chef exécutif, Éric Frechon (Bristol) renouvelle la carte tous les mois. De 10 heures à minuit, on peut y déguster, des encas, des plats traditionnels avec une touche de modernité d'une élégance en raccord avec le lieu (tête de veau gribiche ou œuf mollet frit, côte de cochon rôtie avec ses gnocchis au kasha), dîner, ou simplement, à l'heure du goûter, savourer un thé gourmand accompagné de pâtisseries fraîches.

5 L'Insensé Musée Fabre à Montpellier

34 bd Bonne Nouvelle
34000 Montpellier
Ouvert le midi du mardi au dimanche, le soir du mardi au samedi
Le musée est ouvert du mardi au dimanche

Les frères Pourcel continuent de décliner leurs sens, cette fois sur le parvis, signé Buren, du musée Fabre, qui a rouvert après quatre ans de rénovation. Ils ont confié les fourneaux à Vincent Valat. Fourchette de prix : 19-34 euros, boisson non comprise. Sur la fourchette ? Du foie gras évidemment, mais aussi des accras de dorade comme seuls les frères Pourcel sauraient les assaisonner.

Vous avez du génie. Nos solutions fruits aussi.

Depuis plus de 75 ans, nous mettons toute notre énergie et notre expertise au service de votre talent.

Résultat ? Des produits et services qui facilitent votre quotidien et vous garantissent le goût, la couleur, la texture au plus proche du fruit.

Le secret ? Une sélection des meilleures variétés, un savoir-faire rigoureux et une écoute permanente de vos exigences.

Retrouvons-nous sur my-vb.com, Facebook et Instagram
et ensemble, partageons le meilleur du fruit.

les vergers
boiron

Printemps gourmand

Pour la troisième année consécutive, le partenariat entre Transgourmet et Omnivore demeure le même : sélectionner parmi plus de 80 produits carnés, lactés, maraîchers, condimentaires, une trentaine de produits de petits producteurs destinés à des cuisiniers exigeants. En voici quatre pour vous mettre l'eau à la bouche.

Photos Stéphane Bahic

1 Canette de la Dombes

Pièce de 1,7 kg env.
Zone de production : Ain
Auvergne-Rhône-Alpes

Aux portes de Lyon, la région de la Dombes est connue et reconnue pour la préservation de ses paysages naturels, où se côtoient volailles et poissons d'eau douce. La canette de la Dombes est élevée pendant 65 à 77 jours et bénéficie d'une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, garantissant une chair nacrée, marbrée, un gras blond doré et une texture souple et fine. À la dégustation, des saveurs de fruits secs parfument délicatement le palais.

2 Baie de la passion

Sachet sous vide de 125 g
Code 206612
Zone de production : Éthiopie

Produit original issu de la Ruta Chalepensis, une plante potagère et médicinale originaire d'Éthiopie. Celle-ci s'épanouit entre 1500 et 2000 mètres d'altitude. Les baies qui y poussent n'ont aucun lien avec le fruit de la passion. Ce sont ses arômes exotiques puissants et fruités, ses saveurs d'agrumes et d'épices qui rappellent le goût du fruit. Considérée comme un poivre, la baie de la passion fait voyager les papilles. Broyée, moulue ou infusée, cette baie s'accorde très bien avec du poisson, du gibier, des légumes mais peut aussi donner du relief à un cocktail.

3 La bouille de roche

Trachinus spp
Caisse de 6 kg
Code 204787
Zone de pêche :
Océan Atlantique Nord-Est

C'est sur les fonds sablonneux au large de Port-La Nouvelle que Marc Cabrol sélectionne ses poissons. Nobles comme le délicat Saint-Pierre, l'effrayante baudroie, le bruyant grondin ou le bœuf, qui est en réalité une rascasse blanche... Mais aussi les squilles ou crevettes-mantes aux pattes ravisseuses, ultra-concentrées en goût, à leur apogée en janvier quand elles sont coraillées. Les petites embarcations côtières, chaluts et petits métiers, indispensables pour poser des filets dans des fonds moins profonds, partent à deux heures du matin à leur recherche. Un soin tout particulier est apporté au stockage, pour que l'air altère au minimum ces trésors des fonds sablonneux de Méditerranée.

4 Potiron

Transgourmet Origine
Pièce de 5 kg
Code 301171
Zone de production : Sologne

La famille Bourdillon, préceuseure en la matière, s'est lancée dans la culture de cucurbitacées dans les années 2000. À Soings-en-Sologne, le terroir se caractérise par un sol argilo-sableux, idéal pour la culture du potiron. Le sol est plus facile à travailler, ce qui limite l'utilisation de produits phytosanitaires. Après 100 jours de culture, les potirons sont coupés et finissent de mûrir et de sécher dans le champ. Ils sont récoltés à l'automne. Ici, les variétés de potiron sont celles de Ventoux, Musquée de Provence ou Mini Musquée, offrant des courges rondes et cannelées, avec une peau brune marbrée de vert.



1



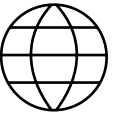
2



3



4



Cookworking in progress

Avec La Frégate, premier incubateur pour restaurateurs, lancé en septembre 2017 par la start up Tiller Systems et Transgourmet, les restaurateurs saisissent l'opportunité d'ajouter une corde à leur arc : la business intelligence.

À quoi sert la Frégate ?

L'objectif du premier incubateur food destiné aux restaurateurs entrepreneurs, imaginé par Tiller Systems et Transgourmet, est de les aider à finaliser leur concept food, penser les cartes, affiner leur business model mais aussi inscrire la communication digitale et la foodtech au cœur de leur projet en trois mois, contre un loyer de 300 euros par mois et par projet, grâce à un réseau d'une quarantaine de mentors triés sur le volet.

Quels sont les critères de recrutement des porteurs de projet ?

Il y en a trois. Sont-ils à un niveau d'avancement où la Frégate va être en mesure de réellement leur apporter quelque chose ? Est-ce que ces projets font envie, est-ce qu'ils ont l'air sérieux, viables ? Le parcours des porteurs du projet, leurs convictions ? La sélection se fait en deux phases : sur dossier au début et à l'issue d'un pitch, sorte de grand oral 4.0, à la fin. Et enfin, est-ce que le projet est innovant ? Est-ce que ce n'est pas du déjà-vu...

Les profils d'incubés

La première promo était marquée snacking et street food. Avec Paris Salisifis, qui a fait évoluer son concept de restaurants responsables dont 100 % des végétaux sont issus de l'agriculture urbaine ; Pancake Factory, un foodtruck de pancakes et bubble waffles avec des artisans locaux et engagés ; Buns Paris, qui voulait assurer une

deuxième ouverture ; et enfin Cantine Populaire, cantine de quartier de qualité et engagée où les bons produits sont accessibles à tous. Affaires à suivre.

Le recrutement de la deuxième « promo » est terminé et les incubés sont : Gene Ho, pour peaufiner Homade, un café californien où tout est fait maison ; Antoine & Cyprien, qui veulent lancer un brewpub moderne à Paris pour faire découvrir la bière artisanale ; Sara Boukhaled, elle, souhaite avec Maison Gazelle, réinterpréter la corne de gazelle ; Ramzi & Habib veulent ouvrir La Fabrick, un lieu de restauration rapide, qui revisite la brick ; et Stéphanie Antoine, pour développer Roulé, le sandwich sans pain : un lieu trois-en-un avec un laboratoire, une table d'hôte et une vitrine de prêt-à-manger.

Que font les incubés pendant trois mois ?

Épaulés par plus de quarante experts et partenaires (Unilever, Mazars, Euronext, Uber Eats, l'agence Melchior et Omnivore, entre autres), ils suivent dix sessions de mentoring personnalisées, sur le plan culinaire (avec notamment Marc Galais, le responsable du pôle culinaire de Transgourmet) et business. À leur menu également, dix workshops, ateliers pratiques avec des professionnels.

Et, sur le principe du partage d'expérience, ils animent dix conférences, le lundi soir, en présence de figures emblématiques pour s'inspirer (avec Adrien Ferrand, ex de la galaxie William Ledeuil, fondateur du restaurant Eels et l'étoilé Akrame Benallal, entre autres) et networker sur des problématiques communes (communication, ressources humaines...).

Et en bonus, une formation diplômante et gratuite de deux jours sur des thématiques essentielles, l'hygiène ou la collecte des déchets, par exemple. Pour le mentor de la première session, Thomas Boullault (L'Arôme, Paris VIII, 1 étoile au guide Michelin), ce furent « de belles rencontres ». Il les a accompagnés pendant les trois mois, les recevant à son restaurant ou les assistant dans l'élaboration et l'amélioration de leurs recettes dans la cuisine semi-pro de la Frégate. « J'ai donné tout ce que je peux savoir. Je leur ai également parlé de ratio, prix d'achat, prix de vente... et raconté la vérité sur le métier. Parce qu'ils sont certes d'un enthousiasme débordant, motivés, mais il en faut plus pour durer dans ce métier. »



Mi-janvier, la Frégate a clôt la première session et lancé la deuxième lors d'une soirée dans les locaux de la Frégate. ©La Frégate

lafregate.co
42 rue Louis-Blanc,
75010 Paris

**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
Jeanne Favas
Claire Lozza
Olivier Marie
Stéphane Méjanès
Audrey Vacher

DESIGN GRAPHIQUE
Atelier Marge Design

PHOTOGRAPHES
Stéphane Bahic
Romain Bassenne
Mathieu Cellard
Olivier Marie

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 Materica
Terra Rossa.
Février 2018



TRANSGOURMET

OMWIVORE

www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANSGOURMET FRANCE SUR

