



## Produits gastronomiques : à table !

*L'agriculture fournit à la gastronomie française un large éventail de produits de qualité dont la renommée va parfois bien au-delà de nos frontières.*

*Originaires des quatre coins de l'Hexagone, ils perpétuent un savoir-faire et expriment la diversité et l'excellence de nos terroirs.*

### Bresse

Tous les grands chefs du monde entier ne jurent que par la volaille de Bresse, la seule à bénéficier d'une AOP. « La peau est fine, reste croustillante après la cuisson et la chair est à la fois persillée, délicate, fondante et ferme » résume Didier Aubry, chef du Cheval Rouge, à Louhans. De race gauloise, les poulets sont élevés au minimum 4 mois, les poulardes 5 mois et les chapons 8 mois. Chacun bénéficie d'au moins 10 m<sup>2</sup> de prairie où ils trouvent 1/3 de leur nourriture, le reste étant constitué de maïs et de blé de Bresse ainsi que de lait. Puis ils sont engraisés pendant au moins 10 jours dans des cages en bois. Résultat, les bêtes sont écoulées sans problème et mieux valorisées. « Depuis 10 ans notre produc-



tion tourne autour d'un million par an et nous pourrions vendre plus mais nous manquons d'éleveurs car leur nombre est passé de 350 à 182, aujourd'hui presque tous spécialisés » révèle Marie-Paule Meunier, du CIVB. Les contraintes liées à l'AOP et les investissements requis freinent en effet les installations. « Pour bien vivre, un éleveur doit produire 12 000 poulets par an et donc avoir 12 ha de prairies et cultiver ou acheter les céréales nécessaires ». Pour dégager une meilleure marge, une trentaine abattent et vendent en direct une partie de leur production et une autre soixantaine ont l'autorisation de le faire pour les chapons et les poulardes qui se vendent essentiellement en fin d'année.

## Fraises

Fortement concurrencée par les importations, la fraise du Lot-et-Garonne a su se distinguer en termes de qualité par un label rouge obtenu en 2009 et qui récompense un cahier des charges draconien. Obligatoirement de variété cifflorette ou gariguette, les fraises sont cultivées sur des terres habilitées, dans des tunnels hauts, avec une pollinisation naturelle et une protection par auxiliaires, et doivent avoir un taux de sucre minimal, un calibre et une coloration homogènes, être fermes et brillantes, et elles sont présentées en barquette à cou-

che unique. « Ceci fait qu'il y a toujours une partie de la récolte qui ne peut être vendue sous label rouge. D'autre part elle est plus astreignante, plus coûteuse, mais c'est compensé par un prix de vente de 20 à 30 % plus élevé » souligne Philippe Blouin, président de l'AIFL du département et lui-même producteur. Par ailleurs, un panel de consommateurs vérifie, une fois l'an, leur goût qui doit répondre aux critères suivants : « La gariguette est la plus acide et a un côté musqué intéressant. La cifflorette est un parfait mariage entre acidité et sucrosité et a un côté fraise des bois », détaille Michel Dussau, chef de La Table d'Armandie à Agen. Pour l'heure, moins de 50 des 450 ha de fraises du département sont en label rouge, mais la démarche suscitant l'intérêt des acheteurs il y a fort à parier que de nouveaux agriculteurs viendront se joindre à la petite cinquantaine déjà engagée dans cette production.

## Moquette

Qui a dit que le haricot blanc était un plat du pauvre ? A Brétignolles-sur-Mer, le restaurateur Jean-Marc Perrochon associe la moquette de Vendée avec des copeaux de foie gras, de la truffe râpée, des huîtres, du caviar d'Aquitaine... « Son velouté et la finesse de son goût se marient particulièrement bien avec les produits iodés », affirme-

t-il. Mais, il faut dire que ce haricot de type lingot est d'une qualité supérieure garantie par un label rouge et une IGP. « Nous produisons un haricot d'une grande homogénéité de taille et de forme, cultivé presque sans phytosanitaires sur des terres proches de la mer et auquel la brise marine apporte un goût particulier », déclare Dominique Briffaud, président de l'Interprofession moquette de Vendée, en GAEC laitier de 160 vaches, qui en cultive 12 ha « C'est un très bon précédent à blé ». Grâce à la labellisation et en dépit d'une forte concurrence chinoise et argentine, les prix ont été stabilisés et la production progresse avec environ 400 ha donnant 700 – 800 t de haricots secs et 100 ha donnant 400 t de demi-secs. Elle est assurée par une soixantaine d'exploitants, généralement des éleveurs laitiers ou viandes qui ont de 4 à 20 ha. Ce nombre évolue peu car la récolte des secs exige un matériel particulier et celle des demi-secs une surgélation rapide, ce qui cantonne la production dans les zones où existent une CUMA, un groupement de producteurs ou une coopérative.

## Maroilles

Fromage à pâte molle, à la croûte orangée et au goût prononcé dont chaque kilo demande 10 litres de lait cru ou pasteurisé, le Maroilles est encore essentiellement consommé dans son aire d'appellation qui se situe dans les départements du Nord et de l'Aisne. Sa notoriété s'étend toutefois bien au-delà, surtout depuis le film « Bienvenue chez les Ch'tis » qui a engendré une hausse annuelle des ventes de 20% et 5% les années suivantes et elles dépassent aujourd'hui les 4 000 t. « Les touristes sont désormais plus nombreux à venir en acheter à la ferme » confirme Daniel Druenes, du GAEC de Cerfmont, l'une des quelques exploitations laitières à faire de la production fermière et de la vente directe. Possédant 100 vaches Prim'Holstein, il transforme la moitié de ses 750 000 l de quota en Maroilles sous trois formats : le Gros, 720 g, le Mignon, 360 g et le Quart, 180 g, qui sont respectivement affinés 5, 4 et 3 semaines. Des fromages





qu'il vend à la ferme et dans un rayon de 100 km. « Jusqu'en 2006 j'expédiais dans toute la France, mais avec l'augmentation des frais de transport ce n'est plus rentable ». La grande majorité de la production est toutefois assurée par trois fromageries industrielles. 2011 verra la conversion de l'AOC en AOP et il est prévu que les 470 éleveurs fournissant le lait devront satisfaire à de nouvelles règles de production en ayant 40 ares d'herbage par vache et une alimentation provenant à 80% de l'aire de l'AOP.

## Aubrac

Distingué par un label rouge, le bœuf fermier d'Aubrac est de plus en plus apprécié et les ventes commencent à s'étendre à toute la France alors qu'elles ont longtemps été cantonnées dans la région montpelliéraine. « C'est une viande rouge assez juteuse, légèrement persillée mais un peu ferme car elle vient d'animaux d'altitude », explique Laurent Durot, chef à la Maison de l'Aubrac, à Paris. La production n'est toutefois que d'environ 2 000 carcasses / an car pour les élevages il ne s'agit que d'une diversification. « Nos exploitations font avant tout des broutards à destination de l'Italie », précise Christian Bonal, président de l'association Bœuf Fermier d'Aubrac, qui possède 150 bêtes dont 80 mères. La viande provient donc de reproductrices de 30 à 108 mois qui reçoivent un peu de céréales à la fin. « Mais il est interdit d'avoir un

atelier d'engraissement et les animaux ne doivent pas avoir connu plus d'un propriétaire. Ils doivent aussi vivre à plus de 800m d'altitude avec un chargement maxi de 1,4 par ha ou transhumer chaque année ». La production étant limitée, pour répondre à la demande un certain nombre d'éleveurs produisent également des génisses issues d'un croisement entre taureau charolais et vache Aubrac. Abattues entre 24 et 42 mois, élevées de la même manière, elles donnent une viande similaire quoiqu'un peu moins rouge et goûteuse. Vendue sous le nom de Fleur d'Aubrac, elle est protégée par une IGP depuis l'automne 2010.



## Vacqueyras

Depuis 13 ans, le Vacqueyras est le cru officiel du Festival d'Avignon. Une belle reconnaissance et une bonne carte de visite pour

cette appellation, la seule des Côtes du Rhône à bénéficier d'une AOC pour les rouges, les blancs et les rosés. S'étendant sur 1 391 ha, au pied des Dentelles de Montmirail, le vignoble donne 440 500 hl de vins par an pour plus de 46% exportés. Il s'agit pour 95% de rouges alliant puissance, finesse et fraîcheur car l'ensoleillement généreux est tempéré par le mistral. Se mariant bien avec viandes, gibiers à plumes et marinades, ils résultent d'un assemblage d'au moins 50% de grenache, de syrah et de mourvèdre. Du cinsault est également utilisé pour les rosés. Quant aux blancs, puissants, frais et floraux, ce sont des assemblages où, selon les vignerons, se retrouvent grenache blanc, roussanne, bouboulenc et viognier. Afin de tirer la quintessence du terroir, les rendements sont limités à 36 hl/ha et vignerons indépendants comme coopérateurs ont modernisé leurs installations. Traduisant bien le dynamisme de cette appellation, la coopérative « Les Vignerons de Caractères » effectue désormais des vinifications séparées pour les meilleures parcelles. Et s'est dotée d'un caveau de vente moderne ainsi que d'un restaurant tendance où les menus mettent en valeur ses vins et où elle organise des ateliers dégustations et accords mets-vins. ■

**Thierry Joly**

*Crédit photos : D. R.*



■ Carreau des producteurs

# Des restaurateurs friands de qualité et de fraîcheur

Quelques chefs cuisiniers de Paris et sa région viennent régulièrement sur le carreau des producteurs de Rungis. Outre la qualité et la fraîcheur des produits, ils viennent y trouver des hommes et des femmes avec qui dialoguer. Des liens se créent...



« 80 % des restaurateurs qui se rendent à Rungis, fréquentent le carreau des producteurs. Ils y trouvent des produits de saison, et de qualité », commence Sylvie Beausse Pasquet, la dynamique représentante, présidente de l'Association Interdépartementale des Producteurs de Fruits et Légumes (AIDPF). « Les produits y sont très frais, avec moins de 24 heures de coupe. Les restaurateurs peuvent aussi dialoguer avec les producteurs. Il arrive aussi qu'un restaurateur demande une variété particulière. « Nous cherchons avant tout la diversité ». Une vingtaine de variétés de pommes y sont proposées. « Nous sommes 70 producteurs présents régulièrement sur le carreau de Rungis ; ce qui représente 22 000 tonnes de produits par an (20 000 tonnes de

légumes et 2 000 tonnes de fruits) », explique-t-elle. Il s'agit d'une vente de gré à gré, les liens se créent. La plus grande effervescence se fait entre 5 et 8 heures du matin. 90 % des producteurs proviennent de l'Île-de-France, quelques-uns se déplacent de plus loin, comme Eric Landreau qui vient trois fois par semaine, de la Sarthe, pour écouler sa production. « Cela me permet de savoir ce que le client recherche et de m'adapter, explique-t-il. C'est un choix que mon père avait fait et on ne changera pas ! »

## Des exploitations familiales

L'exploitation de Sylvie est située au sud de la Seine-et-Marne. Il s'agit d'une exploita-

tion familiale spécialisée dans la production de jeunes pousses de salade et plantes aromatiques, écolée à parité sur le carreau et à l'export. Sylvie travaille avec ses parents, son mari, son fils et ses frères. « Mes parents étaient déjà là à l'ouverture du MIN »... Avant, l'existence des petits producteurs étaient précaire, aujourd'hui elle est formalisée, dans des locaux mieux aménagés et moins vétustes, ouverts en 2004. La fréquentation a augmenté. Nous avons été amenés à nous spécialiser. Chaque année, nous faisons des essais sur 5 à 6 produits. Les restaurateurs en sont très friands, au printemps notamment. La salade est le produit phare en raison de sa grande fraîcheur car une salade coupée au petit matin est dans l'assiette du consommateur à midi.

Une à deux fois par semaine, des restaurateurs se déplacent sur le carreau des producteurs de Rungis pour sélectionner leur marchandise. C'est le cas de Rémi Van Peteghem, du restaurant imaginé par le Chef Guy Martin, « Le Sensing » dont la carte est créée autour des saisons. « Je vais une fois par semaine à Rungis, le mardi ou le jeudi et je privilégie toujours le carreau. 90 % des fruits et légumes de ma carte viennent de là-bas », explique le Chef. « On a affaire à des producteurs passionnés qui font un super boulot. Je m'adapte aux saisons (...). C'est ce qui donne de l'âme à mon restaurant. Même son de cloche pour Jean-Christophe Lebasclé, du restaurant « la Manufacture », à Issy-les-Moulineaux. « Tous ces producteurs (du carreau) ont une âme ; ils travaillent au maximum au naturel. J'y vais deux jours par semaine (...). Ce n'est jamais une contrainte mais toujours un plaisir. C'est merveilleux ! », explique Jean-Christophe qui n'a pas moins de 30 fournisseurs sur place. Un casse-tête d'ailleurs pour son expert comptable... Il a obtenu en octobre le titre de « maître restaurateur », pour 4 ans qui reconnaît non seulement un savoir-faire mais aussi les cuisiniers qui font du frais. « Ce titre m'a permis d'obtenir ainsi un crédit d'impôt grâce auquel j'ai pu refaire une cuisine, ouverte sur la salle du restaurant », ajoute le gestionnaire. Une sorte de vitrine présente les légumes du jour.

## S'adapter aux produits

« Je ne vais jamais au carreau avec une recette en tête, je regarde, choisis et après, je fais », dit-il, fier de communiquer aussi sa démarche auprès de sa clientèle. Avec 130 couverts par jour, La Manufacture accueille une clientèle, surtout de bureau. « Elle est avide d'explications et j'aime aussi leur faire plaisir. Sur ma carte, j'indique que les légumes proviennent du carreau des producteurs de Rungis. J'achète aussi moins cher, entre 15 et 20 % et je répercute sur le prix de mes menus », insiste-t-il.

Il reçoit aussi avec plaisir certains de ses fournisseurs du carreau, comme Jérôme

Armand, de l'EARL des 3 arpents, dans l'Essonne. Il s'agit d'une exploitation reprise derrière ses parents, spécialisée dans les tomates de plein champ. « Je sélectionne des variétés qui ont du goût », explique le producteur qui possède 5 ha de maraîchage et 140 ha en grande culture. « Cinq restaurateurs viennent régulièrement s'approvisionner auprès de moi. Je lance, pour eux d'ailleurs, une nouvelle variété de potiron, le vert, qui a plus de goût », précise la maraîchère.

« C'est aussi à nous de jouer le jeu des producteurs. Nous ne leur imposons jamais rien. Nous travaillons en fonction de la saisonnalité. Ma carte change 20 à 25 fois dans l'année, en fonction de ce que je trouve », souligne Rémi Van Peteghem.

## L'identité du métier

« C'est rassurant de voir des jeunes – comme Jérôme (ndlr, Armand) avec sa femme Camille qui s'impliquent vraiment. Je leur demande et ils me donnent des conseils », explique Pierre Lecoutre, du Café des musées, à Paris qui se rend deux fois par semaine au carreau. « Jérôme travaille très bien. Avec sa femme, Camille, ils s'intéressent au plat. Ils ont environ 30 ans ; c'est

rassurant de voir encore des jeunes dans le métier ! Et le restaurateur poursuit : « J'ai la tranquillité, je suis serein quand je rentre chez moi le soir. Nous avons de bons produits en mains, soyons-en respectueux ! ». Ce restaurateur achète aussi ses pommes de terre sur le carreau, avec lesquelles il confectionne des frites fraîches. « Elles viennent de chez Patrick Lemaçon, qui ne fait que du bio », lance-t-il. « Ma clientèle fait la différence ! ». Il poursuit : « C'est ce qui fait l'identité de notre activité d'artisan cuisinier. Tant qu'il y a des producteurs qui travaillent de la sorte, je peux continuer mon métier ! Pierre Lecoutre se fait un plaisir de venir rencontrer les producteurs : « Ce sont devenus des copains et on refait le monde ! ». Des chefs étrangers fréquentent aussi le carreau, des acheteurs arrivent de l'Europe entière. « C'est une plate-forme extraordinaire ; nous envoyons même de la marchandise, à Singapour pour le chef Guy Savoy ! », ajoute Sylvie Beausse. « Au mois de mai, nous avons l'intention de promouvoir les produits fermiers d'Ile-de-France, comme les confitures, le miel, la bière ou le safran », termine la présidente, avec satisfaction. ■

**Claire Nioncel**

*Crédit Photos : Semmaris.*



Plus de 240 tonnes de champignons de Paris sont vendus, chaque année, sur le carreau.

■ William Ledeuil

## Qu'on sente que ça sort du jardin

**William Ledeuil, à la tête de Ze Kitchen Galerie et de Kitchen Galerie bis à Paris est reconnu pour l'originalité et la qualité de sa cuisine. Les légumes ont une place privilégiée à sa carte. Il sélectionne ses producteurs avec soin et dialogue en permanence avec eux.**



### ***L'Information Agricole – Comment et auprès de qui vous approvisionnez-vous ?***

William Ledeuil ■ Déjà, nous avons la chance d'avoir le plus grand marché de France, Rungis... Je vais de temps en temps, au printemps, m'approvisionner directement au carreau des producteurs ; je travaille aussi avec des marchés maraîchers. Il faut qu'on sente que ça sort du jardin... Un fournisseur, c'est le fruit d'une rencontre, une rencontre d'hommes. C'est comme ça par exemple que j'ai découvert Joël Thiébault, il y a environ 10 ans. J'avais lu un article sur ce maraîcher, je l'ai ren-

contré et nous avons commencé à travailler ensemble. Nous avons le même langage et les mêmes passions, la même notion de la qualité. Il en est ainsi de Yamashita, ce maraîcher japonais. J'ai été complètement séduit par ses légumes qu'il produit dans sa toute petite exploitation des Yvelines. Il m'a proposé une nouvelle gamme de légumes, comme la carotte noire... Ce sont, avec Joël, des maraîchers qui voyagent, qui voient ce qui se passe à l'étranger. Tous les ans, ils nous proposent des variétés nouvelles.

### ***I. A. – Quelle place ont les légumes dans votre cuisine ?***

W.L. ■ Les légumes permettent des combinaisons exceptionnelles. Ils égayent la cuisine. Par exemple, l'automne ou le début de l'hiver sont des époques tristes. Ce n'est pas aussi passionnant que le printemps, avec le foisonnement des légumes. Ceux-ci donnent une multitude de possibilités. Ils concourent aussi à une alimentation saine ; ils ne sont pas seulement là pour escorter les poissons, et les viandes.

En France, on a tendance à manger trop de viande et de poisson et on en paie les excès. Ceux-ci sont bien entendu présents dans ma cuisine. Mon père étant boucher, j'ai une certaine connaissance du produit... En général, nous avons un fournisseur particulier par type de produit. Pour l'approvisionnement en poisson, nous travaillons avec des gens qui ont leurs bateaux... Je cherche en permanence à raccourcir le circuit.

### ***I. A. – Quelle place pensez-vous que l'agriculture tient dans l'alimentation ?***

W.L. ■ L'agriculture, c'est l'avenir de l'alimentation. Elle est indispensable pour

nourrir les populations. S'il y a des métiers à aider, c'est bien le monde agricole !

Nous sommes justement toujours en quête de l'origine et de la qualité. Toutes les quatre cinq semaines, je change ma carte. J'aime aller voir sur place, comment les producteurs travaillent. Avec Yamashita par exemple, je ne commande rien, je prends son panier et je m'adapte. Il a réparti sa petite production entre plusieurs chefs.

Je fais aussi confiance à la société « Terroir d'avenir », ce sont deux jeunes gens qui font un métier que nous n'avons pas le temps de faire : ils sélectionnent des producteurs ; il en est de même de l'entreprise Bachès d'Eus, pour les agrumes, dans les Pyrénées-Orientales, un petit village proche de Perpignan. Elle est spécialisée dans les agrumes, et elle en propose plus de 700 variétés. C'est du bonheur, un vrai plaisir ! ■

***Propos recueillis par Claire Nioncel***

*Crédit photos : D.R.*



■ Les Marcon à Saint-Bonnet-sur-Loire

## Leitmotiv : le local

**Installés au cœur de l'Auvergne, Régis et Jacques Marcon, étoilés Michelin, cuisinent de façon simple et étonnante, avec tout ce que la nature et les producteurs proches de chez eux leur proposent. A leur table, le raps, une véritable fête !**

Régis Marcon raconte : « En 1956, la fameuse année du froid, mes parents, paysans, durent quitter leur ferme, pour des problèmes de fermage... et comme il fallait bien vivre, ma mère s'est mise à travailler au café du village (...) ». Ainsi va naître l'aventure des Marcon et de leurs restaurants, à Saint-Bonnet-le-Froid, au cœur de l'Auvergne.

Un parcours sans faute et très brillant pour Régis, qui y entraîne son épouse et son fils Jacques. Aujourd'hui, les deux chefs perpétuent un savoir-faire, le goût du terroir, avec la recherche permanente de nouveautés, dans le respect de leur environnement !

« Notre souhait est que les repas soient de véritables fêtes », insistent en cœur les Marcon, qui cuisinent de façon étonnante, avec tout ce que la nature présente de sain et généreux.



### La lentille verte

« Les volailles, les viandes d'élevage du plateau, les lentilles, les fromages... et aussi les

champignons sont devenus l'emblème de notre maison », insistent les chefs. « Grâce à nous, la production de lentilles vertes du Puy, qui était complètement anéantie, est

repartie. Aujourd'hui, plus de 800 personnes font de la lentille. Nous l'avons réhabilitée, elle se sert très bien, en restauration gastronomique, insiste Jacques. « Nous l'utilisons même en dessert... » ajoute-t-il, précisant qu'elle ne supporte ni engrais, ni pesticides ! « Récoltée fin août, début septembre, nous la cuisinons toute l'année ! »

Au bistrot, comme au restaurant, qui a obtenu sa troisième étoile au Michelin, en 2005, les produits sont bichonnés, avec des cuissons douces, et le respect des saisons.

### Proximité des lieux de production

Nous travaillons de préférence avec les producteurs locaux. « Par exemple, les fruits rouges, proviennent de chez Eric Pochon, qui habite à 4 km de chez nous. Nous les avons de juillet à octobre à notre carte,





Pour les volailles, ils s'approvisionnent dans le Bourbonnais, pas loin des restaurants...

## Une boulangerie au cœur du village

Les Marcon ont ouvert également, en 2004, une boulangerie au cœur du village de 200 âmes, qui compte tout de même une vingtaine de commerces de bouche. « Pour notre pain, nous travaillons avec la minoterie Borsa, qui nous fournit des farines non raffinées ». Dans la démarche, de cuisine saine, Jacques précise que ces farines sont meilleures pour la santé, sans pour autant que ce soit au détriment du goût. « La valorisation du goût s'accompagne aussi d'une quête vers une meilleure nutrition », soutient Régis. Avec leur équipe, les deux chefs, mènent une réflexion sur un meilleur emploi des matières grasses et des sucres. « Tous ces détails donnent un sens supplémentaires à notre métier » ! L'hôtel allié au restaurant, a été un des premiers à obtenir l'Ecolabel. « Nous travaillons à la mise en place, également au sein du restaurant, avec un souci de cohérence », concluent ces chefs, restés simples et humbles, malgré leur ascension. ■

**Claire Nioncel**  
Crédit photos D.R.

durant la saison que dure la récolte ». Les cuisiniers sélectionnent des maraîchers, près de chez eux. « Nous avons la chance d'être proches d'une vaste zone de production, à Saint-Just-St-Rambert », explique Jacques qui fréquente aussi chaque samedi, le marché des producteurs de Saint-Etienne « Nous avons aussi découvert récemment un éleveur à proximité de chez nous, qui nous fournit le lait cru, avec lequel nous confectifions nos yaourts, mais aussi la crème pâtissière, et la crème glacée. C'est vraiment différent ! », explique Jacques passionné. Il

est allé un peu plus loin, pour déguster un producteur de porcs bio. Même s'il dit que « le bio n'est pas une fin en soi », il apprécie les porcelets bio qu'il a sélectionnés, au cœur du Larzac. « Nous avons aussi le bœuf gras du Mézunc, nourri à l'étable. Dans une région où les prairies sont naturelles, le foin est très odorant et la viande fort goûteuse ».

## LA CUISINE, MAGNIFIÉE

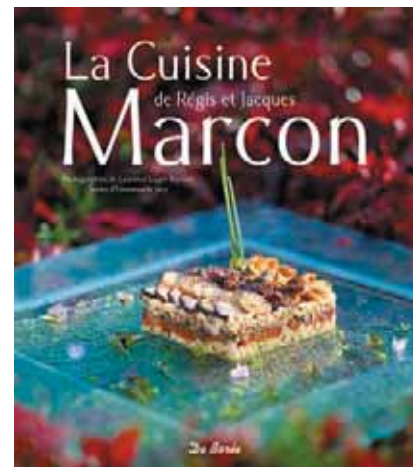
Se nourrir d'un terroir, jusqu'à l'excellence : Régis Marcon anoblit des produits les plus simples. Il marie, dans ce très bel ouvrage, les classiques du terroir à des saveurs lointaines, les sublime par son tour de main profondément respectueux.

Au rythme des saisons et des cueillettes, champignons, lentilles, fromages, viandes salées et du Mézenc, miel forment une farandole de saveurs. Dans la tradition familiale, le grand cuisinier transmet son art à son fils Jacques.

Goûter les plats de Régis Marcon, c'est s'émouvoir du moelleux d'un simple œuf aux mousserons, si modeste dans l'assiette, et qui émeut nos papilles... goûter aux mariages inattendus tels celui d'une huître et d'une pomme verte...

Un ouvrage qui fait saliver !

**La cuisine de Régis et Jacques Marcon**  
Editions de Borée, 244 pages, 49 €



■ Denis Pinault, DG de Traiteur de Paris

## Des produits simples et rassurants

**Denis Pinault, PDG de Traiteur de Paris explique que le métier de traiteur nécessite des techniques, des approches et des savoir-faire bien particuliers. A chacun son style, mais l'important est de s'adapter pour répondre à une demande qui évolue en permanence.**



D. P.

### ***L'Information Agricole – Quel est le métier de Traiteur de Paris ?***

Denis Pinault ■ Notre métier consiste à fabriquer des produits surgelés destinés aux professionnels de la restauration en France et à l'international. Nous leur apportons des solutions leur permettant de gagner du temps en cuisine, tout en proposant des produits de grande qualité, très proche d'un produit artisanal.

### ***I. A. – Traiteur de Paris s'inscrit dans une démarche d'innovation et de tradition. Pouvez-vous développer ces deux notions ? Quels sont les enjeux ?***

D. P. ■ Innover, pour nous, ne consiste pas toujours à inventer de nouvelles recettes, mais signifie souvent adapter des recettes traditionnelles et les remettre au goût du jour. Parmi les dernières nouveautés proposées au SIAL, nous avons un pain perdu surgelé aux mirabelles. Nous remarquons, en effet, que les professionnels et les consommateurs recherchent bien souvent des produits simples et rassurants. C'est aussi cela l'innovation, savoir déceler les nouvelles attentes !

Mais l'innovation se situe également au niveau de la technologie industrielle, de la qualité et de la naturalité.

### ***I. A. – La tradition culinaire française passe par le terroir, comment intégrez-vous la tradition à la production industrielle ?***

D. P. ■ La tradition culinaire et la production industrielle ne sont pas incompatibles à condition de respecter la qualité des matières premières, la transformation et la conservation des produits. Dans ce cadre, le surgelé est des technologies les plus respectueuses en termes de qualité. En effet, il n'est pas nécessaire d'ajouter des additifs ou des conservateurs aux préparations.

### ***I. A. – Le consommateur est de plus en plus sensible à la provenance des produits, comment répondez-vous à cette demande ?***

D. P. ■ C'est exact et c'est la raison pour laquelle, nous nous efforçons de privilégier des matières premières d'origine française et nous n'hésitons pas à mettre en avant les provenances sur nos listes d'ingrédients et nos packagings.

### ***I. A. – Quel rôle ont les agriculteurs dans votre chaîne de production ? Quelles sont vos relations ?***

D. P. ■ Les grands chefs de demain seront des jardiniers, à l'instar d'Alain Passard, qui n'a pas hésité à mettre en place ses propres potagers afin de remettre au goût du jour des légumes d'antan, comme les panais ou les topinambours. Ce grand artiste de la cuisine française défend les valeurs d'une agriculture traditionnelle et respectueuse de l'environnement et apporte un nouvel éclairage sur le monde agricole de demain.

### ***I. A. – Que souhaitez-vous leur dire à l'heure où les crises sont de plus en plus récurrentes, tous secteurs confondus ?***

D. P. ■ Notre industrie subit de plus en plus les soubresauts d'un monde financier déraisonnable et orienté vers le court terme. Dans ce contexte, nous avons besoin du bon sens paysan au sein de nos entreprises et j'aime le rappeler à l'ensemble de mes équipes.

***Propos recueillis par Anaëlle Marie***

# Les producteurs du Lot se rapprochent des Chefs

L'association de gestion des marchés de producteurs du Lot\* a conquis la capitale, depuis les années 2000. Elle a aussi voulu aller plus loin en faisant monter un chef cuisinier des bonnes tables du département pour assurer la promotion directe de la gastronomie du département.



deur nature avec fabrication à l'ancienne d'huile de noix, animation du marché par un groupe folklorique, concours du plus beau stand.

## Des déjeuners lotois

Mais aussi participation du chef étoilé lotois Gilles Marre, du restaurant Le Balandre, à Cahors, qui a officié du 2 au 6 novembre pour préparer au restaurant « le stade d'Issy » des déjeuners typiquement lotois : soit 480 couverts. Les plats les plus demandés : fricassée d'agneau fermier, magret de canard aux échalotes – délices de noix – rocamadour, accompagnés de Vin de Cahors (voir encadré).

Les habitants sont venus très nombreux à leur rencontre pour apprécier les spécialités, échanger sur les pratiques agricoles et acheter tous ces produits garantis de terroir. Journalistes et personnalités sont passés en nombre sur le marché. Un « chèque cadeau » pour séjour en gîte de France dans le Lot a été offert par l'Association du Tourisme Rural du Lot lors du tirage de la tombola. ■

Gilles Cluzet

C'était la fête à Issy-les-Moulineaux, les 6 et 7 novembre derniers pour ce dixième marché. Outre les 60 producteurs en provenance du Lot et des départements voisins, le président des

marchés, Jacques Griffoul, avait souhaité marquer l'anniversaire par plusieurs animations présentant la gastronomie lotoise aux habitants d'Issy-les-Moulineaux : reconstruction d'un moulin à huile de noix gran-

*\* Lancés en 1990 sur le département du Lot et développés avec succès (17 marchés estivaux hebdomadaires) mais aussi sur les départements voisins, les marchés de producteurs de pays ont conquis la capitale au début des années 2000. L'association organise en partenariat avec la chambre d'agriculture, le comité de promotion des produits du Lot et la caisse de crédit agricole, des marchés sur les communes d'Issy-les-Moulineaux et depuis peu, de Boulogne-Billacourt.*

*La charte de ces marchés les réserve aux producteurs fermiers qui ne doivent y vendre que les productions de leur exploitation et en garantissant la provenance.*

## GILLES MARRE, CHEF CUISINIER DU RESTAURANT « LE BALANDRE », À CAHORS

### Produits et gastronomie sont intimement liés

Nos restaurants gastronomiques sont étroitement liés à la production locale car la qualité de nos plats dépend directement de la qualité intrinsèque des produits lotois que nous travaillons. Je suis donc toujours derrière les producteurs qui font des efforts pour promouvoir leur qualité dans ou au-delà du département. Contacté par les organisateurs de ce marché, j'ai immédiatement donné mon accord pour assurer cette semaine de promotion de la gastronomie du Quercy.

Grace aux contacts pris à Issy-les-Moulineaux, j'ai fait la connaissance de Serge Rebondy, le patron du restaurant « le stade d'Issy » qui a accepté de jouer le jeu en me laissant concocter des recettes quercynaises durant la semaine du marché. J'ai proposé une carte avec différentes recettes lotoises à base de produits en provenance des producteurs présents sur le marché. Le succès a été immédiat (120 couverts chaque midi) avec une clientèle ravie d'habituels ou de personnes informées directement sur le marché.

Ce restaurant a même désormais du vin de Cahors à sa carte, et le patron s'est pris d'amitié pour le Lot. Après avoir dégusté nos plats, plusieurs clients convaincus sont repartis acheter des produits sur le marché ou ont promis de venir à Cahors. On peut donc dire que la synergie entre producteurs et gastronomie a vraiment joué de manière très positive.

# Ambassadeurs du goût

Géré depuis Le Clos Marot, un hameau du Périgord Noir qui accueille toute l'année des passionnés du goût, La Radio du Goût, créée par Thierry Bourgeon, reçoit environ 100 000 visiteurs par mois. De son côté, Marie-Anne Page a voulu rassembler et faire communiquer les Chefs cuisiniers francophones de la planète. De sa marmite, est sorti *villagedechefs.com*



RadioFrance : Christophe Abramowitz

**T**hierry Bourgeon, ancien de France Inter, d'Europe 1, et de France Bleu a toujours eu le goût de la radio. Devenu responsable éditorial du Multimédia de Radio France, il a créé La Radio du Goût. Il la pilote aujourd'hui de façon bénévole depuis le Périgord.

« Ce site est devenu ma passion que j'ai enrichie par un CAP de Cuisine et un diplôme d'œnologue », confie-t-il. De ses rencontres et parcours à travers la France gourmande, depuis plusieurs années, il nous confie ses impressions. Il se montre optimiste par rapport au goût et à l'avenir du repas français.

## Derrière les produits, des hommes et des femmes

« Les chefs parlent de plus en plus des producteurs »... Derrière les produits, il y a avant tout des hommes et des femmes. Marc Veyrat, le premier, a mis en avant les producteurs (Cf. son ouvrage « La cuisine paysanne »). « Parler d'où ça vient et de qui ça vient est de plus en plus important. On veut avant tout du naturel, que ce soit

bien fait, pas forcément du Bio, d'ailleurs ; plein de gens travaillent de façon formidable, comme ces producteurs de Rians, par exemple que j'ai rencontrés récemment ou bien ces viticulteurs de Pessac Léognan... ». Thierry a d'ailleurs l'intention de créer un univers des produits « exceptionnels », par la valeur des gens qui les produisent. Les chefs sont demandeurs de bases de données et de bonnes adresses ».

« Les gens qui travaillent comme il faut, sont des gens bien », insiste celui qui milite pour la bonne chère française (...). Notre capital culinaire est énorme. Nous avons le devoir de le préserver...

## Confrontation d'expériences

C'est aussi la démarche d'Anne-Marie Page, cette journaliste qui a mis en œuvre un espace d'échanges, de mutualisation et de confrontation d'expériences entre chefs de cuisine français et francophone, expatriés un peu partout dans le monde. « Notre association (« Le Club des Chefs des deux Hémisphères », ndlr), créée en avril 2007, explique-t-elle, regroupe 28 professionnels

français et francophones, dans 15 pays (...). Tous partagent le sens de la cuisine : de l'amour, de la générosité et des échanges... ». Les chefs s'y expriment en direct ; ils parlent des produits qu'ils aiment ». Outre déjà, la publication d'un ouvrage « Cuisines en décalage horaire », sorti en mars 2010, un événement les a déjà réunis concrètement, à Paris. Ils se sont retrouvés, fin mars 2010, à l'école Grégoire Ferrandi, pour échanger sur des techniques, des recettes, des produits avec les futurs cuisiniers et pâtisseries. Après une belle soirée de cocktail regroupant partenaires, invités, représentants des ambassades, presse, des ateliers de démonstration se sont déroulés à l'école « les coulisses du chef » d'Olivier Berté, ainsi qu'à l'espace Mobalpa, à Paris. « Nous renouvelons l'opération du 4 au 6 octobre 2011. Pour la journée à l'Ecole Ferrandi, les rencontres se feront aussi avec les futurs managers de salle et les sommeliers. Nous comptons sur tous ces Chefs installés dans les deux hémisphères pour porter la gastronomie, l'Art de vivre à la française »... termine Marie-Anne, avec son bel enthousiasme. ■

*Claire Nioncel*



D.R.

# La cuisine, c'est tendance !

Quelques chiffres révèlent combien la cuisine a retrouvé ses lettres de noblesse et intéresse les amateurs, comme les plus avertis.

## Les sites culinaires

Le cas du site *marmiton.org* est exemplaire. Créé en 2000, il propose aux internautes de partager leurs recettes. Résultat : 25 000 recettes, 9,4 millions de visiteurs par mois (11 millions au moment des fêtes en décembre). Tous les passionnés de blogs culinaires peuvent maintenant se retrouver au « salon du blog culinaire », créé il y a trois ans, à Soissons.

## Les cours de cuisine

Citons l'exemple de deux frères : Nicolas et François Bergerault. En 2004, ils ouvrent à Paris « l'atelier des chefs » pour que les passionnés de cuisine puissent suivre des cours avec de grands chefs. Bilan en 2010 :

150 000 heures de cours de cuisine et de nouveaux cours ouverts en Province.

## Le développement du petit électroménager

En 2009, Seb, le leader mondial du petit équipement de la maison indiquait que 60 % de son chiffre d'affaires était généré par des nouveautés de moins de trois ans. La société Lagrange, autre spécialiste du petit électroménager de la cuisine, pour la même année précisait que 30 % de son chiffre d'affaires venait de sa gamme pour le « fait maison ». Elle propose yaourtière, machine pour faire des fromages, machine à pâtes fraîches et aussi un appareil multi fonctions...

« Masterchef » pour TF1. Le 4 novembre 2009, la finale de cette émission a intéressé 5,9 millions de téléspectateurs !

## Livres et magazines culinaires foisonnent

C'est un secteur en plein boom depuis 1995. Rien que pour l'année 2009, plus de 4 000 nouveaux ouvrages ont été publiés. Côté presse, on ne compte pas moins de 800 titres dans la presse féminine avec une rubrique, voire beaucoup plus, pour parler cuisine.

## Salons et opérations de communication

Voici 20 ans, le CEDUS (centre d'études et de documentation du sucre) créait « la semaine du goût ». Depuis, de nombreux salons et opérations de communication ont vu le jour : salon du livre gourmand, à Périgueux, « Gastronomades » à Angoulême, et aussi festivals de la photo culinaire... ■

Marie-Christine Pérot-Collas



D. R.



Festival photo

**EN BREF...**

- **FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE**

Ce Festival a réuni les professionnels de l'image et de la table, du 29 octobre au 14 novembre 2010, à Paris pour mettre à l'honneur « l'art du repas à la française » et présenter au grand public les multiples facettes de leur talent. Ils se sont réunis dans une quarantaine de lieux culturels et gourmands, essentiellement à Bercy Village et à l'Espace Mobalpa.

Sur les traces du peintre italien Arcimboldo, une quarantaine d'artistes se sont adonnés à l'exercice de la photographie culinaire. Un travail remarquable réalisé par les professionnels, engagés dans une compétition créatrice et gourmande.

Pour la seconde édition de ce festival, le choix de la thématique s'est porté sur le végétal. On se laisse guider dans les jardins secrets ou extraordinaires des professionnels de la lumière dont le regard s'est posé là, tout près, sur nos assiettes, notre alimentation et nos goûts.

Qui a dit que la fraise était banale ou la salade insipide ? Sublimés par l'objectif, fleurs, fruits et légumes, céréales, herbes et épices deviennent des œuvres d'art à part entière, révélant toute l'élégance et la simplicité de ces « bijoux » végétaux.

Au menu : agriculture, culture, esthétique et gastronomie... L'alchimie opère pour le ravissement de nos pupilles et de nos papilles.

C. K.

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

- **AU CŒUR DU PIÉMONT, CUISINE ET IMAGES**

L'Office de Tourisme du Piémont Oloronais a eu l'idée, dès 2008, de créer un événement mariant ces deux univers, celui de la photo et celui de la cuisine. Dans la cité du célèbre Maître Chocolatier Lindt et Sprüngli, s'est tenue le 20 septembre 2010, la 3<sup>e</sup> édition du Concours International de Photo Culinaire.

Au cours de la cérémonie de remise des prix, des démonstrations de cuisine en direct ont été réalisées par de grands chefs originaires d'Aquitaine. Ce concours a opposé une vingtaine d'équipes, chacune composée d'un chef et d'un photographe pour la réalisation d'une photo originale, jugée par un jury de journalistes, d'éditeurs, de stylistes, de photographes et de cuisiniers gastronomiques. Frédéric Anton, Chef 3\*\*\* au Pré Catelan, à Paris, a présidé le jury cette année, succédant au célèbre pâtissier Pierre Hermé et à la talentueuse photographe Mathilde de l'Ecotais pour les éditions précédentes.

Le premier prix est revenu au duo Carrie Solomon, photographe et Sylvain Sendra, chef du restaurant Itinéraires à Paris. L'Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPra), partenaire officiel de l'édition 2010 a remis un chèque de 6 000 € à l'équipe.

C. N.

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



D. R.



Office de Tourisme du Piémont Oloronais

Salade d'huîtres et choux fleur - beurre noisette et œuf de caille sur une idée de l'okonomiyaki

■ Cours de cuisine

# Les Tours de mains

**Ambiance conviviale garantie. Au cœur de Paris, le Chef Olivier Berté, membre des Toques Blanches Internationales, transmet sa passion et son savoir-faire. Les apprentis sont ravis.**

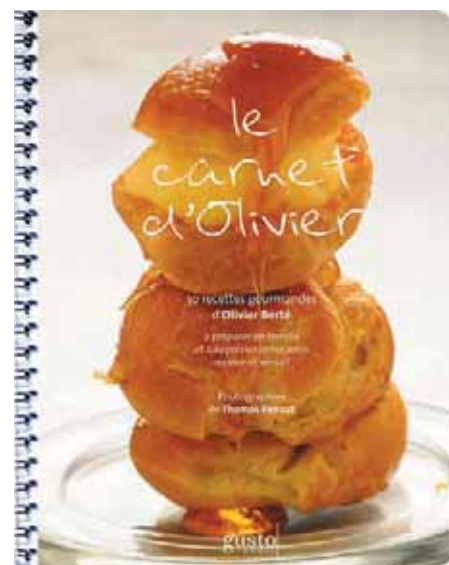


pêches de vigne, tomates cœur de bœuf... C'est ainsi que j'ai rapidement décidé de suivre une formation... », explique Olivier Berté.

## Un lieu de convivialité

Le Chef rappelle les moments passés auprès de sa grand-mère la regardant préparer les repas, leurs discussions, les «tours de mains» qu'elle lui apprenait et qui étaient autant de secrets entre eux. « Les petites choses qu'elle me laissait faire, m'associant à son travail et la fierté que j'en tirais. Les odeurs aussi, celle du gâteau de tapioca qui emplissait la maison lorsque je rentrais de classe et que ma mère avait préparé pour notre goûter ».

La cuisine peut être simple ou sophistiquée mais elle ne sera réussie, rappelle Olivier que si « elle est préparée avec passion et envie, préparée pour le plaisir des autres ».



## La cuisine est magique

Le Chef insiste : « Ceux qui préparent le repas le font avant tout pour les autres, pour leur faire plaisir : ils recherchent avec minutie les recettes, prennent en compte les goûts et les préférences, et s'appliquent dans la confection des plats ». C'est ce que ce Chef talentueux cherche à faire et à transmettre, avec simplicité et passion auprès de ses apprentis cuisiniers, même les enfants, qui repartent enchantés... ■

**Claire Nioncel**  
Crédit photos : D. R.

**D**ans un ancien hôtel particulier, Olivier Berté et son équipe font partager leur passion de la cuisine. L'atelier, crée il y a une dizaine d'années, reçoit les amateurs pour qu'ils y réalisent avec les conseils du Chef, de savoureuses recettes. De nombreuses thématiques sont au programme tout au long de l'année: gastronomie française, cuisine du monde, cuisine moléculaire, cuisine diététique, pâtisserie... « C'est ma grand-mère qui m'a donné le goût de la cuisine. Elle recevait beaucoup et mettait tout son cœur à préparer les repas des invités. Je lisais à chaque fois dans le regard des invités l'émerveillement: c'était déjà un grand plaisir de sentir cette joie au travers de la gastronomie et de goûter autant de produits variés (...). Les produits qu'elle utilisait étaient toujours de qualité et sélectionnés avec rigueur auprès des commerçants locaux. Je l'accompagnais pour faire les courses et apprenais beaucoup des discussions que j'entendais: Homard breton, Saint Jacques avec leurs coquilles, huîtres,



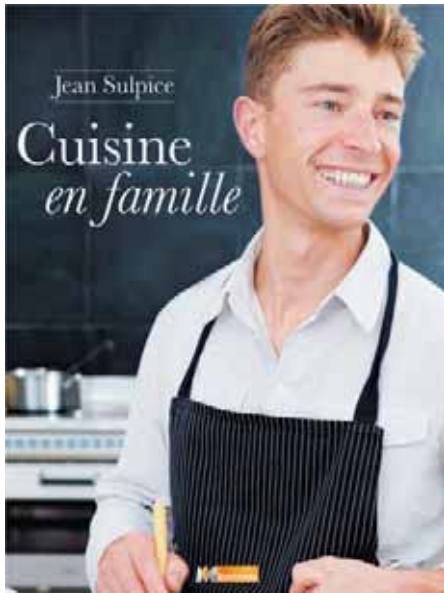
Pratique : L'atelier « Les coulisses du chef » - Olivier Berté - 7 rue Paul Lelong 75002 Paris - tél : 01 40 26 14 00. Du mercredi au samedi pour des cours de 8 à 10 élèves. Durant 3 heures, de 10 h 30 à 13 h 30 et le vendredi de 18 h 00 à 21 h 00. 100 € par élève (adulte), forfait pour 5, 10, ou 20 cours, avec diplôme, à la clef.

## ■ Ouvrages

# Partage autour des fourneaux

Deux chefs, Jean Sulpice, à Val Thorens, ou Arnaud Daguin, au Pays Basque veulent transmettre leur savoir et leur culture, notamment auprès des plus jeunes.

Leur cuisine et leurs initiatives, comme leur ouvrage, en témoignent.



Avec « Cuisine en famille », le chef aux deux étoiles, Jean Sulpice, s'est axé sur la notion de partage autour des fourneaux, la convivialité, la sensibilisation au goût des enfants. Dans son restaurant, place et respect des plus jeunes « Pourquoi ne viendrait-on pas dans un 2 macarons avec les enfants ? C'est compliqué de les faire garder, et puis les gens viennent prendre du plaisir chez nous, passer un bon moment, apprécier la cuisine du chef. Et toutes les classes sociales doivent pouvoir se mêler. A l'Oxalis, chacun vient en jean, avec ses vêtements de ski ou en costume. Les enfants, nous prenons soin d'eux et je peux vous dire qu'ils goûtent à tout, même aux ris de veau ! »

Avec l'arrivée d'un petit garçon - qui a maintenant 2 ans et demi -, Jean Sulpice a pris conscience d'un problème au moment de son inscription à la crèche de Val Thorens : l'alimentation. Du coup, c'est son restaurant qui prépare tous les déjeuners !

Car si les enfants mangent de la volaille surgelée, des poissons carrés, des tomates hors saison, c'est mauvais pour la santé et c'est pas bon. « Est-ce que c'est leur faute ? » Il faut, dès le départ, leur faire apprécier le goût des bonnes choses et ne pas se faire prendre au piège. « On leur prépare des plats colorés, du quinoa avec des herbes, une pointe de curry, une salade de betteraves fraîches cuites en papillote avec de l'ail et du romarin, du pain maison croustillant... Ils prennent plaisir à passer à table, il y a de l'ambiance. Le secret, il est là. » « Et ne l'oublions pas, les enfants sont nos clients de demain Nous faisons un métier de cœur, et c'est notre rôle, nous les cuisiniers, de transmettre le plaisir, la sensation du bien manger aux grands comme aux petits. Dans un pays de gastronomie, il ne faut pas perdre ces notions. »

## La transmission

Propriétaire de Hegia, magnifique maison d'hôtes en Pays Basque, Arnaud Daguin est très attaché à l'environnement et sa préservation, l'importance de la transmission de cette conscience auprès des plus jeunes. Comme il l'explique dans son livre « 1 canard 2 Daguin », des actions de sensibilisation se mettent en place dans la région comme des créations de potagers dans les écoles, amener les plus petits à la rencontre des agriculteurs, des éleveurs... « Mais c'est encore trop peu ! et elles se déroulent plus dans les écoles basques (Ikastola) que par l'Education Nationale. Des chaînes de décision plus longues et compliquées je suppose. » Et pourtant ce genre d'initiatives leur fait prendre conscience de la culture, du travail. Ils comprennent ce que cela coûte et ne traitent pas ensuite les produits de la même

façon, ils en ont un certain respect. « Voir un agriculteur travailler, assister au "sacrifice" d'une volaille, leur donne une autre idée du vivant et du geste de la prédation. Aujourd'hui, tout est trop banalisé. »

Pour Arnaud Daguin, les gens qui se mêlent de cuisine avec talent et amour se doivent de prendre conscience de ce avec quoi ils « jouent ».

« Autrement dit, pour faire conceptuel, j'aimerais qu'il y ait de la "verticalité" dans la cuisine. »

Plus le consommateur comprendra la chaîne, plus il comprendra son impact écologique, économique et social. Il faut savoir ce que l'on achète, ce que l'on produit comme déchets, où vont les plus-values. Etre éclairé sur ce qui se passe avant et après.

« C'est pour cela que je dis aussi que c'est quelque chose de profondément "politique" dans la cuisine, et surtout celle de tous les jours. » ■

### Extrait de la newsletter de la Librairie Gourmande

