

Carnet d'inspiration

CHARCUTERIE(S)

30 accords à découvrir



INTERVIEW (P. 18)

Christophe Lavelle

« Vers une sixième saveur :
le gras ? »

Whisky **Thé** Bières **Vins**
Fruits **Légumes** Poissons
Pains Champagnes **Gin**

*Andouillette rôtie, crémeux de raifort
& caviar de bareng (Yves Camdeborde)*

CHARCUTERIE(S)

30 accords à découvrir

NOVEMBRE 2017

Rédaction & mise en page : Florence Delplanque-Boulenger
Photographies : Laurent Séminel (www.menufretin.fr)

Au menu

Nous avons demandé à des professionnels de la gastronomie issus de tous horizons (chefs, sommeliers, Meilleurs Ouvriers de France...) de nous expliquer quels produits ils mariaient volontiers avec la charcuterie. Ce livret met en scène leurs suggestions, en donnant la parole à toutes les familles de charcuteries-salaisons françaises : jambon cuit, jambon sec, saucisson sec, lardons et aides culinaires, pâtés, rillettes, saucisses (Morteau, chipolata, Toulouse...), saucisses à pâte fine (knack, Strasbourg...), saucissons cuits ou à cuire (saucissons à l'ail, cervelas...), andouilles, andouillettes, boudin blanc, boudin noir, tripes et tripoux, charcuteries pâtisseries (pâté en croûte, quiche Lorraine...).

Passez à table, autour d'un apéritif ou d'un plat plus robuste, et laissez-vous surprendre par le parfum complexe d'un gin, la fine amertume d'une bière, le caractère d'un fromage persillé ou encore la saveur sucrée d'une betterave. Nous vous souhaitons une bonne lecture... et un bon appétit !

JAMBON CRU & Whisky Cardhu Amber Rock (p. 4)

JAMBON AUX HERBES & Thé pu er de Chine (p. 5)

JAMBON DE PARIS en sandwich gourmand (p. 6)

SAUCISSE DE MORTEAU en soubise de rutabaga et betterave (p. 7)

BOUDIN NOIR & Pinot noir (p. 8)

SAUCISSE DE STRASBOURG & bière Pils (p. 9)

PÂTÉ DE FOIE À L'ANCIENNE et Pickles de légumes (p. 10)

SAUCISSON DE LYON & Brillat-Savarin (p. 11)

BOUDIN NOIR & Vinaigrette au fruit de la passion, purée de cèpes & salade de cèpes crus (p. 12)

ANDOUILLE & Betteraves (p. 13)

SAUCISSON SEC & Mondeuse de Savoie ou du Bugey (p. 14)

SAUCISSON SEC & Viognier de la Vallée du Rhône (p. 15)

LARDONS & Mangue verte sautée (p. 16)

PÂTÉ DE CAMPAGNE & Tourte de seigle auvergnate (p. 17)

KNACKS D'ALSACE façon Hot-Dog (p. 20)

PÂTÉ EN CROÛTE & Cru du Beaujolais (p. 21)

ANDOUILLETTE rôtie, crémeux de raifort & caviar de harengs (p. 22)

BOUDIN BLANC & Champagne (p. 23)

JAMBON CUIT & Fromage Etivaz (p. 24)

ANDOUILLETTE & Persillé du Beaujolais (p. 25)

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD & Bière fumée (p. 26)

JAMBON CUIT & Gin sur glace - ou Gin Tonic (p. 27)

RILLETTES & Morceaux de banane (p. 28)

SAUCISSE DE MORTEAU & Filets d'anchois à l'huile (p. 29)

SAUCISSON À L'AIL & Brioche (p. 30)

TRIPES & Légumes d'hiver (p. 31)



JAMBON CRU

& Whisky Cardhu Amber Rock

« Le whisky nous donne l'occasion de valoriser la structure animale du jambon cru et son aspect fermentaire, ainsi que sa tonalité noisétée plus douce, plus florale, plus délicate. Il interprète cette dualité avec une note boisée intense. Le Cardhu s'avère parfait pour son côté gourmand et fruité. »

NICOLAS JUHLÈS - FONDATEUR DE LA DISTILLERIE DE PARIS

JAMBON AUX HERBES

& Thé pu er de Chine

« Le thé pu er est un thé sombre, ou post fermenté, cultivé dans la Province du Yunnan. Vous le trouverez dans les comptoirs de thé. Vous pouvez choisir un thé pu er mûr (dit shu cha) de l'année, l'équivalent d'un Beaujolais nouveau. Inutile de prendre un millésime. C'est un thé typé humus, avec beaucoup de velouté, de rondeur, aucune astringence et une légère acidité. Il va vraiment rehausser la note animale et l'assaisonnement du jambon, et se fondre dans sa texture grasse. Une alternative : un thé noir de Ceylan. Choisissez-le d'une belle qualité pour percevoir la note charpentée, boisée, qui fait sa signature. Quand c'est un jardin de bonne facture, on peut avoir une note gourmande, fruitée, compotée, qui va donner de la gourmandise à l'accord. Dans les deux cas, faites infuser le thé 5 minutes dans une eau à 95° faiblement minéralisée (2g de thé pour un mug de 20 cl). Buvez-le bien chaud ; et si possible sans sucre. »

LYDIA GAUTIER, INGÉNIEUR AGRONOME,
CONSULTANTE THÉ & AUTEUR



Sandwich gourmand

« Un croissant au beurre, du beurre demi-sel croquant, un bon jambon de Paris et quelques lamelles de comté : un savoureux moment en perspective à l'heure du déjeuner. »

ERIC KAYSER, BOULANGER



Soubise de rutabaga et betterave au fumet

DE MORTEAU

« Épluchez 2 oignons et 2 rutabagas et coupez-les en morceaux. Épluchez et lavez une betterave cuite, puis coupez-la en jolies rondelles. Dans une casserole, faites revenir sans coloration les oignons, ajoutez le rutabaga, l'ail (3 gousses), une branche de romarin, une demi-saucisse de Morteau. Mouillez à hauteur à l'eau froide. Faites cuire 15 minutes. Retirez la Morteau, puis ajoutez 7 cl de crème liquide, laissez cuire 5 minutes encore, salez, poivrez et mixez le tout pour obtenir une crème onctueuse. Dans une assiette creuse, déposez les rondelles de betterave, intercalez avec des rondelles de Morteau. Versez la soupe et ajoutez le persil grossièrement haché. »

FRÉDÉRIC JAUNALT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PRIMEUR
& SCULPTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES



BOUDIN NOIR

& Pinot noir (Sancerre de Vincent Pinard)

« Quand on pense à la charcuterie, ce qui vient à l'idée, c'est la générosité, en goût et en gras bien sûr. Pour compenser, je propose des vins rouges assez jeunes pour que la fermeté du tanin puisse s'appuyer sur le gras. Le boudin noir présente des saveurs complexes : je l'associe à un Sancerre de Vincent Pinard en rouge. Le pinot noir a ce côté acidulé qui est parfait avec la nuance de piment d'Espelette du boudin Parra, par exemple. »

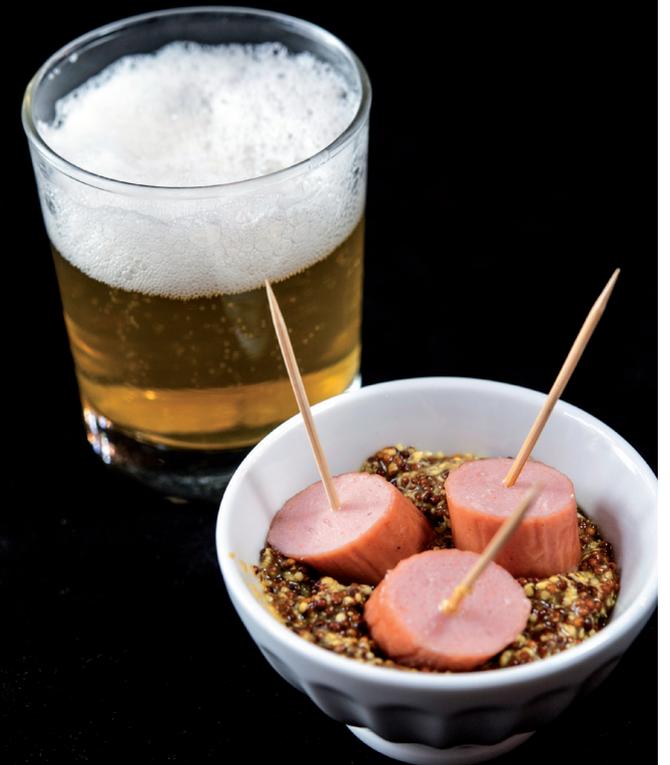
PIERRE VILA PALLEJA, SOMMELIER ET CHEF

SAUCISSE DE STRASBOURG

& bière Pils

« Accompagnées de moutarde, les Knacks sont un grand classique de l'apéritif et un souvenir nostalgique pour tous les Strasbourgeois. Vous pouvez également les cuisiner en feuilletés. Dégustez-les avec une Pils, idéalement la Perle ou la Perle nature (Alsace), ou encore, à l'autre bout de la France, la Tri Martolod (Bretagne). »

ELISABETH PIERRE, ZYTHOLOGUE (BIERISSIMA)



& Pickles de légumes

« Le cornichon, j'adore ça, mais souvent il "casse" le produit ! Remplacez-le par des pickles de betteraves, carottes-cumin, choux-fleurs safranés... c'est beaucoup moins acide, voire légèrement sucré. »

YANN BERSON, GROSSISTE
& PRODUCTEUR BIO (DISPÉRÉ)



SAUCISSON DE LYON & Brillat-savarin

« Mariez la générosité du brillat-savarin à celle du saucisson de Lyon - bœuf et porc. Vous pouvez les accompagner d'un Viré Clessé Domaine Michel (Chardonnay). »

ETIENNE BOISSY, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER
& MARLÈNE JAMIN (CHARCUTERIE BOBOSSE)



BOUDIN NOIR

Vinaigrette au fruit de la passion,
purée de cèpes & salade de cèpes crus

par Yves Camdeborde, chef & auteur

ANDOUILLE

& Betteraves

« L'andouille se marie bien avec les betteraves. Vous pouvez aussi la déguster avec des navets ou encore des panais. »

FRÉDÉRIC JAUNALT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PRIMEUR & SCULPTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES



& Mondeuse de Savoie ou du Bugey

« Et si une charcuterie pouvait être le produit idéal... ? Pour moi, ce serait certainement le saucisson ! Il se conserve tel quel à température ambiante durant des mois et l'offre actuelle très diversifiée permet forcément de trouver un saucisson à son goût : nature, aux noix, aux champignons, aux figues, au fromage... Mais c'est surtout sa capacité à s'adapter aux moments de consommations qui me séduit. Après une ascension en montagne, sortez-le du sac à dos et dégustez-le avec une Mondeuse de Savoie ou du Bugey, ce vin rouge de caractère aux arômes de truffes et de pruneau. Et lorsque vous n'avez plus rien à manger dans votre réfrigérateur, hop, quelques petites tranches avec une baguette et un verre de rouge, le parfait triptyque du casse-croûte à la française... »

JEAN-FRANÇOIS CLÉMENT, ANALYSTE SENSORIEL
(AGRO SENS CONSEIL)



SAUCISSON

& Viognier de la Vallée du Rhône

« À l'apéritif entre amis, associez le saucisson à un Viognier de la Vallée du Rhône, ce vin blanc subtil et puissant à la fois, aux arômes de fruits jaunes, d'épices et de fleurs blanches. »

JEAN-FRANÇOIS CLÉMENT, ANALYSTE SENSORIEL (AGRO SENS CONSEIL)





LARDONS

& mangue verte sautée

« Faites sauter de petits morceaux de mangue verte en guise de légumes. Vous pouvez aussi tester le mariage des lardons avec la papaye, en suivant le même principe. »

FRÉDÉRIC JAUNAU, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PRIMEUR
& SCULPTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

PÂTÉ DE CAMPAGNE

& Tourte de seigle auvergnate

« Mon seigle provient du plateau de Margeride en Lozère, à 1 000 mètres d'altitude. Il est très rustique, avec un goût très prononcé. Il se marie parfaitement avec les charcuteries, l'acidité du levain s'associant très bien avec la terrine, notamment.

Mon conseil : dégustez le pain le lendemain, 24h après la sortie du four, pour qu'il soit beaucoup plus digeste et que les arômes aient eu le temps d'infuser - c'est une grosse pièce !

Vous pouvez aussi le couper finement à la trancheuse et le toaster. »

OLIVIER MAGNE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
BOULANGER



VERS UNE SIXIÈME SAVEUR : LE GRAS ?



Christophe Lavelle est biophysicien, chercheur au CNRS et cofondateur du Food 2.0 Lab. Passionné par

l'alimentation et les relations entre art et science, il est également enseignant et conférencier, auteur d'articles de recherche et d'ouvrages collectifs.

Dernière contribution : «Associations mets-vins : la science des accords... et désaccords», in Les accords mets-vins - Un art français, aux Editions du CNRS.

Que l'on s'efforce d'établir des accords solides (mets & mets) ou liquides (mets & boissons), l'exercice repose sur des bases similaires, mais celles-ci restent selon Christophe Lavelle... «pour le moins floues.» En effet, le biophysicien affiche une vision «dure, voire critique» de ce qui se dit habituellement sur le sujet. «Mon point de vue est rationnel : la science ne nous permet pas de valider beaucoup de "règles" et contrairement à ce que laissent entendre certains professionnels, parfois péremptoirs, les accords reposent avant tout sur une appréciation subjective. La bonne nouvelle, c'est que le consommateur

peut s'affranchir de ces dogmes pour construire sa propre opinion !»

Des accords qui ne fonctionnent pas, il y en a certes quelques-uns, explique Christophe Lavelle. «Entre un Médoc et une salade par exemple, ou pire entre un Médoc et la vinaigrette d'une salade, la brouille est facile à expliquer.» Mais à quelques exceptions près, tout fonctionne plus ou moins bien, selon la personne et le moment.

Qu'interdit alors (ou plutôt qu'autorise !) la charcuterie ? Pour Christophe Lavelle, c'est «un produit à part, particulièrement flatteur» : «La charcuterie est avant tout grasse et salée, même s'il ne semble pas politiquement correct de le formuler ainsi ! Or notre corps réclame spontanément du gras et du sel.»

Le sel est l'une des cinq saveurs actuellement reconnues : «Le salé, le sucré, l'acidité, l'amertume puis l'umami ont été validés, car nous savons maintenant quels sont les récepteurs, sur les papilles, qui nous permettent de les percevoir. Plus récemment, une sixième saveur est entrée dans la course : il s'agit du gras. Quelques travaux vont dans ce sens même si l'hypothèse demande encore à être confirmée.»

En juillet 2015, un article paru dans

« LA SCIENCE NE NOUS PERMET PAS DE VALIDER BEAUCOUP DE "RÈGLES" ET CONTRAIREMENT À CE QUE LAISSENT ENTENDRE CERTAINS PROFESSIONNELS, PARFOIS PÉREMPTOIRES, LES ACCORDS REPOSENT AVANT TOUT SUR UNE APPRÉCIATION SUBJECTIVE. LA BONNE NOUVELLE, C'EST QUE LE CONSOMMATEUR PEUT S'AFFRANCHIR DE CES DOGMES ET CONSTRUIRE SA PROPRE OPINION. »

Le Figaro citait ainsi une étude des chercheurs de l'Université Purdue (Indiana), publiée dans la revue britannique «Chemical Sense». La nouvelle saveur devrait être baptisée «Oleogustus», du latin Oleo, huileux, et Gustus pour goût. «Le goût de ces acides gras lui-même n'est pas plaisant et quand leur concentration est élevée dans des aliments, il y a un phénomène de rejet par la personne qui les consomme comme si la nourriture était rance», relève le professeur Mattes, cité par Le Figaro. «Mais à faibles doses, le goût de ces acides gras peut améliorer la saveur tout comme des substances amères peuvent donner une touche exquise au vin, au café ou au chocolat.»

En attendant, il est certain que l'on détecte déjà le gras par sa texture enrobante. «L'umami est souvent présent aussi, reprend Christophe Lavelle, dans le gras du jambon par exemple. L'acidité et l'amertume, en revanche, restent absentes et c'est encore un atout, puisque l'acidité rend difficiles les accords mets & vins. L'amertume est compliquée également, sauf à s'orienter vers des accords bières et thés.» En résumé, la charcuterie «est facile à marier... Elle va avec tout, et elle donne envie de boire, ce qui est particulièrement bienvenu pour l'apéritif ! Avec le sel,

on peut jouer sur le contraste ou sur la similitude, il n'y a pas de règle : vous pouvez choisir une boisson en opposition, qui "rebondit" et apporte un niveau de complexité supérieur, comme le porto sur le saucisson, ou encore un champagne puisque les bulles tempèrent le côté salé.» Même chose pour le gras : «Vous trouverez les deux écoles : certains recommandent des vins qui réveillent le gras, d'autres des bouteilles qui le tempèrent, par leur aspect tannique. Il n'y a pas de norme. Vous avez le droit de ne pas avoir envie de faire taire le sel, ni le gras.»

Christophe Lavelle souligne que les accords régionaux (un produit local avec un vin local) n'ont d'autre justification que culturelle. Enfin, au sujet du «Food pairing», qui consiste à marier des aliments en fonction de leur analyse chimique (poivre et chocolat ? andouille et fraise ?...), Christophe Lavelle rappelle qu'il est intéressant d'établir le profil aromatique des aliments, mais que rien n'indique «que les profils aromatiques qui se ressemblent doivent nécessairement s'accorder. Ce n'est pas parce que des molécules se recoupent qu'il faut associer les aliments concernés. Là encore, c'est un pré-supposé, un biais culturel : en Asie, on a plutôt tendance à marier les opposés.»

Façon hot-dog

« Composez votre propre hot-dog avec un pain viennois toasté, une Knack d'Alsace, de la choucroute et des oignons frits. »

ERIC KAYSER, BOULANGER



PÂTÉ EN CROÛTE & Cru du Beaujolais

« Pour accompagner un pâté en croûte, aux saveurs complexes, je propose un cru du Beaujolais comme un Moulin à Vent, un Julienas ou un Morgon, qui apportent leur finesse, leur sophistication et leur longueur. Goûtez idéalement le Morgon Cuvée 3-14 de Jean Foillard ou le Grand Millésime 2005 Moulin à Vent du Château des Jacques. »

PIERRE VILA PALLEJA, SOMMELIER ET CHEF

Andouillette rôtie,
crèmeux de raifort
& caviar de harengs

par Yves Camdeborde, chef & auteur



BOUDIN BLANC

& Champagne

« Le boudin blanc a une odeur fine de viande juste relevée par des accents poivrés et épicés. En bouche, la granulosité de la pâte est perceptible, évoluant vers une texture fondante et une bonne persistance aromatique. Sa délicatesse et son intensité appellent des champagnes blancs de blancs matures ou plus jeunes et affinés en fût de chêne, des champagnes d'assemblage frais et fruités, ou encore des champagnes blancs de noirs souples et fruités à base de Meunier. »

- Négocier : Veuve Clicquot Brut Carte Jaune ou Boizel Brut Réserve
- Coopératives : Dom Caudron cuvée Epicurienne ou Devaux cuvée D
- Vignerons : Fallet Dart cuvée de Réserve, Eric Taillet cuvée Bansionnens ou Pascal Lejeune cuvée Blanc de Blancs

GEOFFREY ORBAN - FONDATEUR D'EDUCAVIN



JAMBON CUIT

& fromage Etivaz

« Mariez le jambon à l'Etivaz, sous forme de pics apéritif ou encore roulé en cannellonis, avec de l'Etivaz en Rebibes. Idéalement, goûtez un jambon cuit truffé ! Accompagnez le tout d'un Chasselas des Frères Kürsner. »

ETIENNE BOISSY, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER
& MARLÈNE JAMIN (CHARCUTERIE BOBOSSE)

ANDOUILLETTE

& Persillé du Beaujolais

« Nous vous proposons une andouillette tirée à la ficelle à la fraise de veau, en gratiné de Persillé du Beaujolais, sur pain de campagne. Dégustez cet accord accompagné d'un Morgon de chez Piron. »

ETIENNE BOISSY, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE FROMAGER & MARLÈNE JAMIN (CHARCUTERIE BOBOSSE)



& bière fumée

« Dégustez une saucisse de Montbéliard avec simplement quelques pommes de terre et une salade : un plat franc-comtois typique qui fait de la saucisse la reine de l'assiette !

Accompagnez le tout d'une bière fumée, idéalement une Vieux Tuyé pour jouer la carte régionale (brasserie Rouget de Lille dans le Jura). En région parisienne, vous pouvez trouver une Charbonnière (brasserie de la Goutte d'Or) ou une Smoke On the Water (brasserie du Grand Paris).

Il s'agit ici d'un accord d'évidence : ces bières s'appuient sur des malts fumés au bois de hêtre, vous offrant des arômes fumés plus ou moins prononcés, parfois un petit côté grillé, voire caramélisé ou rôti. La bière prolonge et donne même de l'ampleur au plat. »

ELISABETH PIERRE, ZYTHOLOGUE (BIERISSIMA)



JAMBON CUIT

& Gin sur glace - ou Gin Tonic

« Le gin se compose comme un parfum, nous sommes très libres d'équilibrer les notes, avec toujours une dominante de genièvre (le mien, produit à Paris et baptisé "Batch-1", est un accord genièvre-bergamote-coriandre). Pour accompagner le jambon cuit, il est logique de s'appuyer sur la structure boisée du genièvre, lui-même étant souvent utilisé en charcuterie. En parallèle, le gin joue sur une note végétale qui donne du relief au jambon. »

NICOLAS JUHLÈS - FONDATEUR DE LA DISTILLERIE DE PARIS



RILLETTES

& morceaux de banane

« Des rillettes du Mans... avec de la banane. Hé oui ! C'est une vraie surprise. Choisissez de bonnes bananes pas trop mûres et de "vraies" rillettes, avec des morceaux : les deux goûts se succèdent, ils ne se mélangent pas. L'un équilibre l'autre et ils se révèlent mutuellement. À tenter en apéritif. »

YANN BERSON, GROSSISTE & PRODUCTEUR BIO (DISPÉRÉ)

SAUCISSE DE MORTEAU

& Filets d'anchois à l'huile

« J'aime quand le côté fumé, moelleux, juteux de la Morteau est titillé par le goût prononcé de l'anchois : un petit excès de sel pour les papilles, le velours de la saucisse zippé par l'iode de l'anchois, cet anchois lui-même caressé par le fumé et le gras de la saucisse... Un joli mariage mixte à fêter sans aucune modération. »

STÉPHANE REYNAUD, CHEF
& AUTEUR DE "COCHON ET FILS"





SAUCISSON À L'AIL

& Brioche

Un grand classique ! C'est aussi un accord tendre et réconfortant : le melleux de la brioche et les saveurs marquées du saucisson se répondent avec générosité.

TRIPES

& Légumes d'hiver

« Les tripes se dégustent volontiers avec des pommes de terre et une garniture de carottes et oignons : un mariage solide et de jolies couleurs dans l'assiette. »

FRÉDÉRIC JAUNALT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PRIMEUR & SCULPTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES





LARDONS

En velouté d'endives & Cuvée des Jonquilles

«Les lardons apportent du croquant, du gras et bien sûr du goût au velouté d'endives, légèrement amer. Je joue la même chose sur la bière, en allant chercher du corps en malt et une amertume en houblon, c'est-à-dire une bière du Nord. Je conseille la Malt & Hops de la brasserie Saint-Germain ; elle est consistante, puissante, avec un équilibre parfait entre malt et houblon. Ou encore deux incontournables : L'étoile du Nord (brasserie Thiriez) et la Cuvée des Jonquilles (brasserie Au Baron), sèche et amère, ce qui vient compenser le gras des lardons.»

ELISABETH PIERRE, ZYTHOLOGUE (BIERISSIMA)

Les contributeurs



Yann Berson est à la fois grossiste et producteur. Ses parents ont fondé di spé ré (pour « diffusion de spécialités régionales ») sur le MIN de Rungis il y a 40 ans. Puis son père s'est mis à la fabrication, proposant des salaisons bio dès 1999. Quelques années plus tard, Yann reprend le flambeau et ouvre un second point de vente à Rungis, dans la halle Bio. Quant à la boutique initiale, elle a déjà été agrandie à trois reprises. « Quand je ne trouve pas mon bonheur, je fabrique ou je fais fabriquer », explique ce professionnel atypique, ingénieur en électronique, ancien salarié de start-up.



Etienne Boissy est un ancien professeur de Restaurant à l'Institut Paul Bocuse. En 2004, il décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF), dans la catégorie « Fromager » et reprend l'année suivante la fromagerie Maréchal aux Halles de Lyon, avec son confrère Hervé Mons, MOF lui aussi.



Originaire de Pau, où sa mère tenait une charcuterie, **Yves Camdeborde** débute en tant qu'apprenti de cuisine avant même ses 15 ans. Son parcours le mène ensuite du Ritz à La Marée, à la Tour d'Argent ou au Crillon. Il s'installe à son compte dès l'âge de 26 ans et invente une nouvelle forme de restauration, que d'autres baptiseront « Bistronomie ». Depuis, Yves a ouvert plusieurs restaurants, est devenu une figure populaire de la cuisine française grâce à son rôle dans des émissions de télévision (Masterchef notamment) et a signé une dizaine d'ouvrages, y compris une bande dessinée.



Jean-François Clément est un spécialiste de l'analyse sensorielle et de l'esthétique alimentaire. Dégustateur international en concours de vins, il a fondé Agro Sens Conseil en 2015 : une entreprise dédiée aux acteurs de la filière agro-alimentaire, pour « une meilleure compréhension et analyse de la dimension sensorielle des produits et de leurs perceptions par les consommateurs ». Auparavant, Jean-François a créé et dirigé durant plus de vingt ans les Maisons du Goût (Bourg-en-Bresse, Rennes et Maisons-Alfort). Formateur en universités et écoles d'ingénieurs, il a co-écrit plusieurs ouvrages méthodologiques et contribué à la normalisation en analyse sensorielle.



Ingénieure agronome, **Lydia Gautier** a travaillé dans des vignobles français et sud-américains avant de se spécialiser dans le thé. Depuis plus de vingt ans, elle exerce son métier d'expert thé avec passion en tant que créatrice de blends, sourceuse de pures origines, consultante et formatrice. Elle est également l'auteur des ouvrages « Le thé, arômes et saveurs du monde », « Thés et Mets : Subtiles Alliances » ou « 1001 Secrets sur le Thé ». Elle a créé sa propre marque de thés et tisanes. (photo © Jean-François Mallet)



Après une expérience de chef de cuisine à l'international (Paris, New York, Les Bermudes), mais aussi dans de grandes maisons (Ledoyen, le Plaza Athénée, le Normandie à Deauville, Bernard Loiseau...), **Frédéric Jaunault** donne en 1996 une ●●●

Les contributeurs

●●● nouvelle orientation à sa carrière en se spécialisant dans la cuisine et la sculpture des fruits et légumes. En 2007, il fonde Créasaveurs, devenant consultant designer Fruits & Légumes. En 2011, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France, catégorie «*Primeur*». En 2015, il ouvre la première école du fruit et légume à Rungis.



Nicolas Juhlès est, avec son frère Sébastien, le fondateur de l'unique distillerie parisienne, la Distillerie de Paris : «*C'est le 22 janvier 2015 que le cœur de l'alambic a battu pour la première fois*», se réjouit-il. Le jeune homme y laisse libre cours à sa curiosité et son penchant pour l'innovation, composant gin, rhum, vodka ou brandy à la manière d'un parfumeur. En parallèle, les deux frères pilotent l'épicerie familiale, qui propose une belle sélection de boulangerie, pâtisserie, fromagerie, charcuterie, épicerie, vins et spiritueux...



Eric Kayser est boulanger. Au début des années 90, il compte parmi les rares à parier sur le développement des pains «*de tradition*», réalisés à partir de farines de blés français dépourvues d'additifs et élaborées à partir de blés sélectionnés. Formateur au sein de l'INBP, il invente en 1994 le «*Fermentolevain*», «*une machine permettant de maintenir un levain liquide à température constante*». La boulangerie Kayser s'est implantée à l'international, avec notamment 32 boutiques au Japon, mais aussi des ouvertures au Maroc, à Hong Kong ou à New York. (photo © Alban Couturier)



Olivier Magne a décroché en 2015 le titre de Meilleur ouvrier de France dans la catégorie «*Boulangier*». Originaire du Cantal, il exerce à Paris avec son associé Florian Argoud, un ancien banquier : Farine & O a ouvert ses portes en 2016 dans le 11^e arrondissement. Olivier, dont les grands-parents étaient boulangers (et l'arrière grand-père charcutier !) est également formateur à l'INPB, l'Institut national de la Boulangerie-Pâtisserie.



Natif de Reims, **Geoffrey Urban** a débuté avec un cursus scientifique en biochimie. Il entre ensuite dans le monde du champagne et du vin, décrochant un master en œnologie. Au fil de ses expériences professionnelles, il travaille pour une agence événementielle parisienne, en tant que «*Monsieur Vin*» et parcourt les vignobles français. Geoffrey revient en Champagne en 2001 pour commercialiser des bouchons de liège. Il crée Educavin quatre ans plus tard, valorisant ses connaissances et ses expériences. Ambassadeur français du Champagne 2006, Geoffrey est consultant terroir, vins et gastronomie pour les producteurs et plusieurs syndicats interprofessionnels, mais aussi intervenant en sommellerie ou encore guide œnotouristique.



Elisabeth Pierre (Bierissima.com) est zythologue indépendante depuis 11 ans. «*Je suis à la fois experte bières, sommelière en bières et formatrice professionnelle. Etre zythologue, pour moi c'est transmettre la science de la bière, dans ses dimensions culturelles, techniques, gustatives, gastronomiques.*» Elisabeth forme

ainsi les professionnels de la production, la distribution et la vente de bières, riche d'une expérience de 25 années dans la filière brassicole, aux côtés de brasseurs - «*qu'ils soient gros, moyens, petits, en France et à l'international*» - de distributeurs, d'établissements de bières, et au-delà, de chefs, de sommeliers, de formateurs...



Stéphane Reynaud est chef et auteur de l'ouvrage «*Cochon et fils*». Petit-fils de boucher, il a ouvert le restaurant Tratra, à Londres, en ce début d'année 2017. Il a également lancé une gamme de terrines et plats cuisinés élaborés chez Teyssier à Saint-Agrève.



Aux commandes du «*Petit Sommelier*» à Paris, **Pierre Vila** a été sommelier au Ritz, au Crillon et chez Lasserre. Il propose «*une cuisine de saison, fraîche, avec des fournisseurs de haut rang. Le tout escorté d'une carte des vins riche de plus de 750 références.*»

FICT

9, boulevard Malesherbes
75008 Paris - FRANCE

Tél. : +33 (0)1 75 00 09 30

Email : fict@fict.fr

www.fict.fr • www.lescharcuteries.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

