



LES PARCOURS DE  
LA GASTRONOMIE  
EN ÎLE-DE-FRANCE

# Étude de marchés





© Alexandre Rety

**Babette de Rozières**  
Déléguée spéciale auprès  
de la présidente au sein  
du Conseil Régional  
d'Île-de-France,  
chargée de la Cité de la  
Gastronomie



© C. Hesly / CRT Paris IDF

**Frédéric Valletoux**  
Président du Comité  
Régional du Tourisme  
Paris Île-de-France

# Une région de tous les goûts

**L**a cuisine française a une identité qui a fait sa renommée. Le repas français a été inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'Unesco. Les grands chefs ont donné à la cuisine une dimension internationale : c'est le bon goût français, l'art de la table et notre savoir-faire qui sont mis à l'honneur.

Ils sont nombreux à officier dans notre région. Thierry Marx et Yannick Alléno, qu'on ne présente plus tant ils sont auréolés d'étoiles ; mais aussi Xavier Thuret, Jean-Edern Hurstel, Aymeric Dreux, Patrick Roger ou Naoëlle d'Hainaut : chacun d'eux, dans son domaine, est l'ambassadeur de la gastronomie francilienne et de ses produits.

À travers ces talents, vous découvrirez les goûts de notre terroir, sublimés par des artisans de génie. De nombreux événements franciliens mettent à l'honneur nos productions locales. Les départements franciliens contribuent à la mise en valeur de notre patrimoine culinaire : vendanges, marchés bio, festival de food trucks ou balade du terroir, pour les grands et les petits. La gastronomie d'Île-de-France s'y laisse conter comme une pastorale enchantée.

À vos agendas !



**Tous au  
Restaurant !**

**VOS INVITÉS  
SONT LEURS  
INVITÉS**

**Événement incontournable de la rentrée, *Tous au Restaurant* célèbre les chefs et les bonnes tables durant deux semaines, du 18 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2017. Le principe est simple : les chefs élaborent un menu spécial, et pour un menu acheté celui de l'accompagnant est offert. Près de 1400 adresses participent à l'opération dans toute la France ; il y en a forcément une près de chez vous !**  
**[tousaurestaurant.com](http://tousaurestaurant.com)**

# Voyages GUSTATIFS

**La gastronomie fait voyager : des rivages lointains de la Colombie aux cressonnières des maraîchers franciliens, chefs et producteurs passionnés vous embarquent dans un périple festif des sens.**

**R**endez-vous incontournable des ambassadeurs du « bien manger » et des fins gourmets, la **Fête de la Gastronomie** fait rayonner la richesse du patrimoine culinaire français depuis 2011. Cette 7<sup>e</sup> édition donne un coup de projecteur sur la vie du produit : de sa culture à sa dégustation, en passant par les étapes de sa transformation.

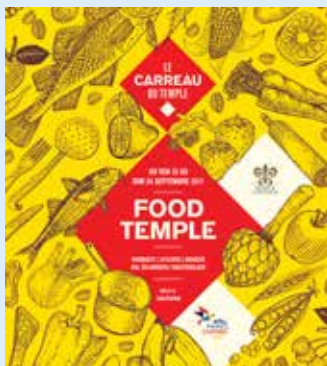
## Soyons Locavores

**O**rganisées par le Cervia (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire), les « **Semaines du Mangeons Local** » mettent en avant les acteurs du patrimoine culinaire d'Île-de-France. Du 16 septembre au 8 octobre, maraîchers, restaurateurs, commerçants et artisans mettent les bouchées doubles pour vous présenter les spécialités franciliennes : cresson, rhubarbe, fraises Mara des Bois et huile de noisette sauront charmer vos papilles !

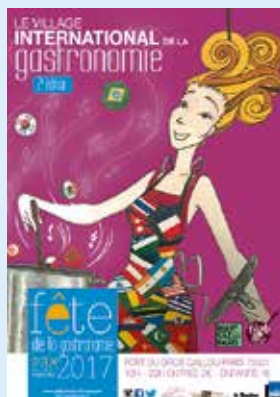


## Cuisines du monde

**D**u 22 au 24 septembre, le festival « **Food Temple** » accueille tous les locavores citadins. La Colombie est à l'honneur de cette 2<sup>e</sup> édition. Le temps d'un week-end, sous la grande halle transformée en « super-



mercado » pour l'occasion, les chefs vous font découvrir cette cuisine haute en couleurs. Et si l'envie vous prend de mettre la main à la pâte, la « Popote du Carreau » vous permettra de faire déguster vos propres créations ! Ateliers et « masterclass » seront aussi de la partie, sans oublier le bal d'ouverture pour se déhancher au son des rythmes latinos.



Devant le succès rencontré l'an dernier, le **Village International de la Gastronomie** remet le couvert sous le parrainage du célèbre boulanger Éric Kayser. Vitrine de la gastronomie mondiale, le Village, qui se tient du 22 au 24 septembre, réunit de nombreux pays dans une ambiance festive et populaire. À vous les parfums d'épices indiennes, les sillages orientaux et les effluves chaudes des pains du monde entier !

## La richesse des terroirs français

**D**u 12 au 15 octobre, afin de fêter le 50<sup>e</sup> anniversaire de leur création, les Parcs Naturels Régionaux de France vous invitent à un **grand marché des producteurs**. Animations et dégustations de produits locaux sont au programme. Profitez de l'événement pour (re)découvrir les produits du terroir français : cidre normand, jambon de Bayonne, bleu du Vercors sans oublier la délicate racine de manioc venue de Martinique.

AGENDA



- **Fête de la Gastronomie**  
Les 22, 23 et 24 septembre, partout en France.  
[economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil](http://economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil)
- **Semaines du Mangeons Local**  
Du 16 septembre au 8 octobre, dans toute la région francilienne.  
[mangeonslocal-en-idf.com](http://mangeonslocal-en-idf.com)
- **« Food Temple »**  
Du 22 au 24 septembre, au Carreau du Temple (Paris 3<sup>e</sup>)  
Marché : entrée libre.  
Les Grands Banquets : environ 30 € (inscription obligatoire).  
La Popote du carreau : gratuit (inscription obligatoire).  
Les Ateliers à Manger : 25 € (inscription obligatoire).  
[carreaudutemple.eu/food-temple](http://carreaudutemple.eu/food-temple)
- **Village International de la Gastronomie**  
Du 22 au 24 septembre, au port du Gros caillou (Paris 7<sup>e</sup>).  
Adultes : 3 €. Enfants : 1 €.
- **Destination Parcs**  
Du 12 au 15 octobre, place des vins de France à Bercy village (Paris 12<sup>e</sup>).  
[parcs-naturels-regionaux.fr](http://parcs-naturels-regionaux.fr)
- **Le Salon du Chocolat**  
du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre  
Paris-Porte de Versailles.  
[salon-du-chocolat.com/](http://salon-du-chocolat.com/)



Yannick Alléno.

# Les trublions du « locavorisme »

Nul besoin de faire les présentations. Connus dans le monde entier, les chefs **Yannick Alléno** et **Marc Veyrat** sont de fervents défenseurs du terroir et de la gastronomie de proximité. Une cause qui leur tient à cœur et transparait dans leurs assiettes. Interview.



Marc Veyrat.

## Quelle est votre vision de la gastronomie d'Île-de-France ?

**Y.A. :** J'ai pris conscience de la richesse inimaginable de ce terroir en 2006, depuis je suis particulièrement investi dans sa défense et sa valorisation. En dix ans, nous avons réussi à recenser tous les « irréductibles » producteurs et à pérenniser leur activité, en fédérant plus de cent chefs autour du locavorisme parisien. Nous avons également remis en lumière un nombre incroyable de produits exceptionnels comme la menthe poivrée de Milly-La-Forêt, la pêche de Montreuil, l'épinard de Viroflay ou encore la cerise de Montmorency.

**M.V. :** Vous avez tout en Île-de-France ! C'est une région au terroir très varié, et de plus en plus saine. Il faut saluer l'exemplarité de la Ville de Paris en la matière. On parle souvent des abeilles qui prospèrent dans Paris intramuros, mais la qualité des sols est tout aussi cruciale et la région fait de beaux efforts en ce sens.

## Comment sélectionnez-vous les produits du terroir que vous travaillez ?

**Y.A. :** Au début de l'initiative *Terroir Parisien*, nous avons opéré un minutieux travail de recherche et de référencement des producteurs d'Île-de-France. Il nous fallait retrouver les derniers artisans qui avaient précieusement gardé des graines originelles et qui continuaient de les multiplier eux-mêmes pour disposer des variétés les plus authentiques. D'une manière générale, je prends un soin tout particulier à sélectionner les meilleurs producteurs de la région. La diversité et la singularité des produits d'Île-de-France font leurs forces.

**M.V. :** L'essentiel effectivement est de privilégier le produit de proximité et de saison. Il faut avant tout respecter le rythme de la nature et ses besoins, faire respirer la terre quand c'est nécessaire, pour obtenir des produits purs et bons. Dans notre restaurant de la vallée de Manigod, nous possédons une ferme : nous avons tout sur place, du lait aux œufs, sans parler des produits maraîchers et des plantes de la montagne environnante !

## Que pensez-vous de la tendance du retour au local, aux productions de proximité ?

**Y.A. :** Aujourd'hui, nous assistons à la réversion agricole, une inversion de la courbe de l'urbanisme en faveur des terres cultivées, et à une prise de conscience des pouvoirs publics. L'avantage du locavorisme, des filières courtes et du développement de la permaculture est évidemment écologique. Toutefois, n'oublions pas que, pour nous comme pour les 137 chefs qui ont rallié le mouvement *Terroir Parisien*, avoir un accès direct aux producteurs est la garantie d'une qualité sans faille à des coûts plus avantageux, et qui nous permet une capacité de création infinie.

**M.V. :** C'est l'avenir ! Il faut changer nos modes de consommation pour préserver notre santé et notre terre. Nous sommes sur la bonne voie, même si c'est une tendance encore naissante. Tous les acteurs doivent s'emparer du terroir, des petits producteurs aux grandes surfaces, avec un objectif : réhabiliter les consommateurs à des produits vrais, proches d'eux, cultivés avec passion.

## Comment encourager alors les consommateurs à revenir à une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement ?

**Y.A. :** Je ne pourrais jamais assez les encourager à faire le marché, à discuter avec les producteurs, à les écouter, à respecter la saisonnalité des produits pour avoir de meilleurs goûts dans leur assiette, à prendre du plaisir à cuisiner... J'ai aussi et surtout envie de partager mon engagement pour les initiatives locales qui souvent sont très raisonnables ; avec une alimentation saine et de filière courte, nous sommes respectueux de notre corps et de notre environnement, avec en prime la sensation de contribuer au bien vivre de toute une communauté à laquelle nous appartenons. Ce sont des choses qui me rendent réellement heureux.

**M.V. :** En leur transmettant des recettes faciles à réaliser, bonnes pour la santé, simples et peu coûteuses. Car la cuisine, ce patrimoine fantastique que l'on a en France, c'est avant tout celle du quotidien. Il faut aussi rappeler l'évidence : une bonne recette à base de graminées, de pois chiches ou de lentilles, riches en protéines végétales, sera toujours meilleure qu'une viande de qualité moyenne en termes d'apports nutritionnels ou gustatifs. En tant que chefs, nous avons un rôle important à jouer : nous nous adressons à l'émotion, au goût. Nous sommes parmi les mieux placés pour transmettre ces valeurs de respect.

[yannick-alleno.com](http://yannick-alleno.com)  
[fondation-marcveyrat.fr](http://fondation-marcveyrat.fr)

**Le Brie de Meaux, « roi des fromages et fromages des rois », déjà apprécié par Charlemagne, n'est pas le seul fleuron gourmand du département. Les restaurateurs seine-et-marnais peuvent miser sur une production locale alliant qualité et diversité pour charmer nos papilles.**



Xavier Thuret.

## Ambassadeurs du goût

« *Irreductible gaulois* », c'est ainsi que se décrit **Xavier Thuret**, ce fromager originaire de **Meaux** et élu meilleur ouvrier de France dans sa catégorie en 2007. Lui qui a dédié sa vie au fromage, pense, à l'instar d'un certain Obélix, être tombé « *dans une bassine de Brie* » durant sa prime enfance. Adolescent, il prête main-forte à ses parents éleveurs-laitiers, les aide à la livraison. Mais sous ses airs farceurs se cache un maître-fromager hors pair et un ardent défenseur de la filière laitière. Parrain de l'opération « *J'aime les fromages de Brie... mais pas que!* », Xavier Thuret milite pour faire du fromage non plus l'alternative au dessert, mais le véritable « *point d'orgue* » d'un repas.

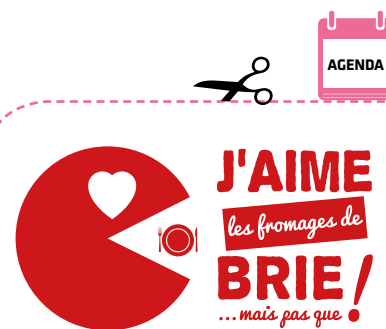
### Une cuisine 100 % terroir

Fidèle à sa région, **Franck Charpentier** a hérité de sa grand-mère le goût pour la cuisine et les produits seine-et-marnais. Ce souci de l'authentique, il le cultive quotidiennement au « **Quincangrogne** » (labellisé Logis de France), son restaurant de Dampmart sur les bords de Marne. Sa carte se veut ainsi l'ambassadrice des meilleures spé-

cialités locales : **cochon de Lagny**, **asperges de Jablines**, sans oublier l' incontournable **Brie de Meaux**. Les becs sucrés seront quant à eux séduits par ses déclinaisons délicates autour de la rose de Provins et du coquelicot de Nemours.

**hotel-restaurant-lequincangrogne.fr**  
**visit.pariswathelse.fr**

Franck Charpentier.



• **Du 22 septembre au 15 octobre**, dans le cadre de la Fête de la gastronomie, se tient la **5<sup>e</sup> édition de « J'aime les fromages de Brie... mais pas que! »**. Au programme : menus spéciaux dans les restaurants (et même à Disneyland® Paris), événements culinaires dont de nombreuses dégustations, marchés et concours d'affinage des bries. Entre tradition et convivialité, vous découvrirez les créations les plus audacieuses à base de Brie associé aux produits du terroir seine-et-marnais, comme en pana cotta avec du confit de coquelicot de Nemours ou sur des pommes caramélisées...  
**jaimelbrie.fr**  
**facebook.com/JaimeLeBrie**

# Des hommes aux savoir-faire d'excellence

Haut-lieu du prestige « à la française », le département des Yvelines est aussi une terre gastronomique. Dans leurs cuisines ou sur les étals de leurs boutiques, chefs étoilés et meilleurs ouvriers de France ont à cœur d'y sublimer la richesse d'un patrimoine maraîcher d'exception.



Ludovic Bisot.

© Tout un fromage Ludovic Bisot

En 2010, **Ludovic Bisot** décide d'abandonner son poste de consultant en stratégie dans l'industrie, afin de s'adonner à sa passion de toujours : le fromage. Pari réussi ! Cinq ans plus tard, il devient « meilleur ouvrier fromager de France ». Aujourd'hui, c'est dans sa boutique de Rambouillet qu'il vous accueille, avec un humour et une bonhomie devenus sa marque de fabrique. Les fromages de sa Bourgogne natale y sont à l'honneur, à l'instar du subtil Soumaintrain, mais pas seulement : « **Tout un fromage** » fait également la part belle aux fromages de chèvres et aux pâtes fleuries de tous les terroirs. Vous pourriez même vous aventurer hors de l'Hexagone



© Tout un fromage Ludovic Bisot

avec un vacherin ou une tête de moine venus de la Suisse voisine, ou traverser la Manche pour goûter un cheddar ou un claxtone, ce bleu réputé. Une abondance mise à l'honneur lors du tournoi « Roland Claquos », crée en 2014 par Ludovic Bisot. Ces Internationaux de France des Fromages ont ainsi vu s'affronter la fine fleur de la production fromagère avant que le comté ne s'impose grand vainqueur de la compétition.



- **Les Saveurs du Potager du Roi** à Versailles les 7 et 8 octobre. [sortir-yvelines.fr](http://sortir-yvelines.fr)



© 2011 Sylvain Durifard Potager du Roi

- **6<sup>e</sup> salon des vins et des saveurs de Poissy** les 18 et 19 novembre. [poissy-tourisme.fr](http://poissy-tourisme.fr)
- **salonvinsaveurs-lions-poissy.fr**
- **Gastronomie d'automne à Rambouillet.** Du 18 au 26 novembre. [rambouillet-tourisme.fr](http://rambouillet-tourisme.fr)

Fabrice Brunet.



© Thibaut Ruggieri Lenôtre

## Orfèvre du goût

**Fabrice Brunet** a tout juste 20 ans lorsqu'il entre au Fouquet's, point de départ d'une carrière prestigieuse au sein des plus grandes cuisines parisiennes. Sacré « MOF Cuisine » en 2011, il officie aujourd'hui comme chef des ateliers de création **Lenôtre**, dont le laboratoire se trouve à Plaisir. Le talent d'orfèvre de la célèbre maison, Fabrice le décline autour d'équilibres subtils, mêlant la saveur des épices à celle de l'iode, pour sublimer cabillaud, asperge, artichaut, céleri et autre raifort. Toujours en quête d'innovation, il crée des mariages détonants, comme cette alliance asperge et jus de coques. Si le chef cuisiner peut ainsi laisser libre court à sa créativité, c'est grâce aux mets d'excellence du terroir yvelinois. Les produits qu'il travaille sont tous issus d'une filière exigeante et choisis avec soin avant d'être sublimes à travers une cuisine de caractère.

[sortir-yvelines.fr](http://sortir-yvelines.fr)

# Maraîchers et cuisiniers d'exception



Thierry Marx, chef cuisinier spécialiste de la cuisine moléculaire, Paris, 2014.

© L. Villerey / Doce Vita-Picturetank

Dans son quartier de Ménilmontant, au début des années 60, le jeune **Thierry Marx** rêve de devenir boulanger. Après une scolarité chaotique, un passage éclair dans l'armée et maints petits boulots, il entre comme commis chez Ledoyen. Des cuisines du Regency Hôtel à Sidney, jusqu'à la direction de celles du Mandarin Oriental, en passant par le Cheval Blanc à Nîmes, Thierry Marx gravit les échelons au sein d'établissements prestigieux et s'impose comme l'un des chefs les plus talentueux de sa génération. Pour ce touche-à-tout inspiré, la cuisine est avant

tout une histoire d'hommes et de rencontres. Une philosophie qu'il met en pratique au sein de son école de formation dédiée aux métiers de la cuisine (restauration, boulangerie, service) qui a ouvert ses portes, au printemps 2017, à Grigny. « **Cuisine mode d'emploi(s)** », offre à des jeunes aux parcours atypiques, la possibilité d'acquiescer une formation diplômante. Créateur de passerelles, Thierry Marx renouvelle l'approche de son métier, lui qui sait d'expérience combien il est bon de s'aventurer hors des sentiers battus.

## À la découverte de « l'or vert »...

Étoile montante de la gastronomie française, **Aymeric Dreux** vient d'être intronisé à l'Académie culinaire de France. Dans son restaurant de Boutteroy, « **Le Bouche à Oreille** », seul restaurant étoilé de l'Essonne, on sert une cuisine exigeante où crustacés et gibiers côtoient les légumes du terroir. Le jeune chef peut ainsi défendre le « manger local », l'Essonne ne manquant pas de produits emblématiques, comme le **cresson de Méréville**. La culture de cette délicate plante potagère y est aujourd'hui perpétuée par une trentaine de cultivateurs essonnais et vient d'ailleurs d'être classée à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. À la « Villa Paul » par exemple, on en produit jusqu'à un million de bottes chaque année. Un détour par le musée vous apprendra la passionnante histoire de cette herbe aux milles vertus.

[tourisme-essonne.com](http://tourisme-essonne.com)



© ML Hagemüller Arelys

Aymeric Dreux.



© DR

AGENDA

- **Food Market** de Brunoy, 23 septembre, de 18h à minuit. Plus de 30 stands et foodtrucks, des cours de cuisine pour les enfants, le tout dans la convivialité de concerts gratuits.
- **Salon des Sites remarquables du Goût**, Méréville, 22, 23 et 24 septembre.
- **Balade du Terroir en Essonne**, 14 et 15 octobre.

Ce parcours vous conduira à la rencontre des fermiers et des producteurs essonnais. Pour cette édition 2017, la confiture est à l'honneur. Quant aux amateurs de bicyclette, ils ne manqueront pas de participer à la « *Cyclo-gourmande* », randonnée à vélo qui se tiendra le 15 octobre au départ de Boutigny.

[terroir-essonne.com](http://terroir-essonne.com)

# L'art du goût et le goût de l'art



© Patrick Roger

Centre névralgique de la région parisienne, les Hauts-de-Seine sont surtout connus pour le quartier d'affaires de la Défense. Mais savez-vous que l'on y cultive la vigne depuis le IV<sup>e</sup> siècle ? Un respect des traditions qui inspire aujourd'hui les meilleurs représentants des métiers de bouche du département.



Thierry Meunier.

© Mathieu Meunier-Photographie



AGENDA



## • Festival des Vendanges de Suresnes, 30 septembre au 1<sup>er</sup> octobre.

C'est une vieille tradition villageoise qui est à l'origine de ce rendez-vous festif à

la cité-jardin de Suresnes. Pour cette 34<sup>e</sup> édition, de nombreuses activités sont au programme : spectacles de théâtre, danse, musique, arts de rues, ateliers pour les enfants... [suresnes.fr](http://suresnes.fr)



## • Marché alimentaire bio et circuits courts, Parvis de la Défense, tous les jeudis jusqu'au 9 novembre.

• **Salon des Saveurs** de Saint-Cloud, 18 et 19 novembre. [salon-saveurs-saint-cloud.com](http://salon-saveurs-saint-cloud.com)

• **Salon du Terroir** à Rueil, 1<sup>er</sup>, 2 et 3 décembre. [salon-terroir-rueil.com](http://salon-terroir-rueil.com)

C'est en artiste autant qu'en artisan que **Patrick Roger** aborde l'univers du chocolat. Jouant des surfaces et des volumes, ses créations charment autant l'œil que le palais. C'est d'ailleurs grâce à l'une d'entre elles, représentant un planteur de cacao accroupi, qu'il décroche en 2000 le titre de « meilleur ouvrier de France ». Si aujourd'hui, le bronze, le métal ou l'argent sont venus compléter sa palette de sculpteur, Patrick Roger n'a pas pour autant raccroché la toque. Aussi bons que beaux, ses chocolats associent textures et saveurs, dont celle de l'amande, l'un de ses ingrédients de prédilection. Le maître-chocolatier possède d'ailleurs plus de 40 hectares de vergers d'amandiers. Des variétés telle que la Ferraduel aux notes sucrées, la Ferragnès aux nuances poivrées ou encore la Lauranne, notamment utilisée pour la création des dragées, se mêlent

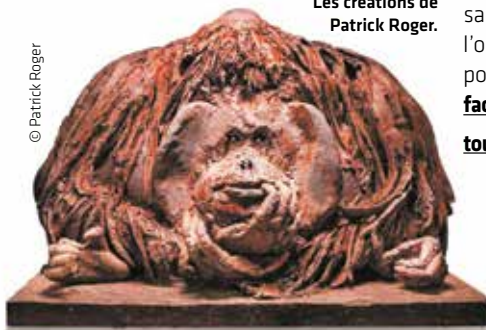
harmonieusement à la rondeur du chocolat. N'hésitez pas à franchir les portes de sa **boutique de Sceaux**, pour entrer dans cet univers à la fois détonnant et gourmand.

## Baguettes magiques...

Un autre produit populaire à les faveurs de **Thierry Meunier** : le pain. Plus qu'un aliment, c'est un symbole pour ce boulanger émérite. Après une enfance « entre la ferme et le fournil », le jeune Thierry (au nom de famille prédestiné) quitte son village du Perche pour suivre la voie du compagnonnage. À force de persévérance et de ténacité, vertus chères à son cœur, il décroche en 1997 le titre de « meilleur ouvrier de France ». Lorsqu'il n'entraîne pas l'équipe française aux championnats du monde de boulangerie, c'est derrière son fournil que Thierry Meunier défend les valeurs de transmission et d'esprit d'équipe. Il vous accueille tous les jours dans sa **boulangerie de Boulogne-Billancourt** où l'on (re)découvre le goût de l'authentique... pour une bouchée de pain !

[facebook.com/boulangeriesmeunierboulogne](https://www.facebook.com/boulangeriesmeunierboulogne)  
[tourisme92.com](http://tourisme92.com)

Les créations de Patrick Roger.



© Patrick Roger



# Sous le signe du partage et de la solidarité



La ferme « Paysan Urbain ».

© Virginia Castro



Benoît Liotard.

© Virginia Castro

**La Seine-Saint-Denis bouscule les codes. Gastronomiques, écologiques ou solidaires, les projets s'y multiplient, portant le département à la pointe de l'innovation dans le domaine du bien manger et du bien produire.**

Lorsqu'elle ouvre ses portes dans le quartier pavillonnaire d'Aulnay-sous-Bois, rares sont ceux à croire en l'avenir de « **l'Auberge des Saints Pères** »... Mais 17 ans plus tard, le restaurant gastronomique est toujours là, et de belle façon ! Aux commandes, **Jean-Claude Cahagnet**, seul chef étoilé du département, qui a fait de l'audace sa devise. La preuve : sa carte aux associations surprenantes, comme sa crème Chantilly à l'hibiscus, ses chipolatas aux huîtres, sa gelée au Schweppes ou son aioli « aérien ». La clientèle de l'Auberge des Saints Pères est à l'image de sa cuisine, éclectique. Curieux, connaisseurs et habitués s'y retrouvent autour d'une gastronomie accessible. Son implantation dionysienne, Jean-Claude Cahagnet la vit pleinement en intervenant régulièrement dans les maisons de retraite et dans les écoles. Lors d'un atelier organisé

au lycée de Stains, il a ainsi accompagné des élèves dans la création de cinq repas gastronomiques retraçant l'histoire de la cuisine, de la préhistoire à nos jours.

## Quand le béton se met au vert...

Réunir ville et monde agricole, il fallait oser. C'est pourtant le défi relevé par **Benoît Liotard**, fondateur de « **Paysan Urbain** », une structure qui vise le développement de fermes en milieu citadin. Son initiative reçoit en 2015 le prix « Ville de demain » du concours « Créatif Entreprendre autrement » qui récompense les entrepreneurs en économie sociale et solidaire. Après un premier essai concluant à Romainville, « Paysan Urbain » vient de lancer sa marque « Belle pousse » qui commercialise, entre autres, des graines germées. Dans ces potagers coopératifs, tout est mis en œuvre pour produire une agriculture raisonnée et écologique, à l'instar des composteurs bio ou des hôtels à insectes. Maîtriser l'ensemble des étapes, de la plantation à la commercialisation, permet de répondre à des enjeux qualitatifs et environnementaux, mais pas seulement... « Paysan Urbain » milite aussi pour favoriser l'embauche et la réinsertion de personnes en difficulté sur le marché du travail.

[tourisme93.com](http://tourisme93.com)

## CONNAISSEZ-VOUS LE VIGNOBLE DIONYSIEN ?

**Aulnay-sous-Bois, Montreuil, Épinay... A priori, aucune de ces villes n'évoque la culture de la vigne. Ce serait oublier l'histoire viticole du département et de ses nombreuses exploitations, dont beaucoup sont toujours en activité. Au Moyen-Âge, la vigne y connaît des heures prospères et les moines de l'abbaye royale de Saint-Denis possèdent, non loin d'Argenteuil, leur propre domaine. À la Belle Époque, la production locale fait le bonheur des troquets et des guinguettes. Aujourd'hui encore, de nombreuses parcelles de vignes sont cultivées. Au Blanc-Mesnil, on perpétue la tradition en produisant du chardonnay. Le pinot noir a les faveurs du Clos de Bréon, à Coubron. À Montreuil, le chai urbain « La Winerie » maîtrise l'ensemble de la ligne de production, de la presse jusqu'à l'embouteillage. On vous y proposera à la dégustation un sauvignon blanc, un merlot ou encore un rosé grenache. À déguster avec modération !**



Jean-Claude Cahagnet.

© Auberge des Saints-Pères / J.-C. Cahagnet



© ON - Le Mobile Burger

À la Belle Epoque, les Franciliens se donnaient fréquemment rendez-vous dans les guinguettes du Val-de-Marne, autour d'une cuisine conviviale et chaleureuse. Mais si le département a conservé son charme d'antan, les « food trucks » ont en grande partie remplacé ces cabarets-restaurants du bord de l'eau, la friture de goujons laissant désormais place à une « street food » exigeante et savoureuse.

## Plaisir des yeux... et du palais !

**C**hampion de France de sculpture sur fruits et légumes en 2008, champion d'Europe en 2010, « meilleur ouvrier de France » primeur en 2011 : le palmarès de **Frédéric Jaunault** est impressionnant ! À travers sa passion du stylisme culinaire, ce chef hors pair laisse libre court à une technique virtuose. Sa palette ? Radis, carottes, pastèques et autres melons, avec les textures et les couleurs desquels il joue. Sous ses doigts experts, s'opèrent de subtiles métamorphoses : la racine d'un légume se transforme en rosaces fleuries aux corolles délicates et, dans la chair d'une cucurbitacée, apparaît le vol suspendu d'un oiseau majestueux. Mais

le chef a également la passion du partage. Inspirateur du Plan national du bien manger, auquel on doit la devise « 5 fruits et légumes par jour », Frédéric Jaunault est le fondateur de la première « **Académie du fruit et du légume en Europe** », portail d'information sur les fruits, les algues, les légumes et les fleurs comestibles. On lui doit aussi la création, à Rungis, d'une école qui dispense des formations accessibles à tous.

### Un burger 100 % terroir !

**A**près 15 ans de bons et loyaux services au sein de la grande distribution, **Olivier Lignon** change de cap en 2013 et prend la route à bord du « **On - Le Mobile Burger** », son camion itinérant. Ce passionné de *street food* se souvient, aujourd'hui encore, de l'étonnement suscité à la vue de son véhicule gourmand. C'est qu'on était alors loin de la « burger mania » qui a depuis envahi l'Hexagone. Au pays de la gastronomie, Olivier Lignon fut ainsi l'un des premiers à donner au célèbre sandwich ses lettres de noblesse, le rendant à la fois bon, bio et local. Le succès de ce « burger terroir » tient également à la fraîcheur et à la traçabilité de ses ingrédients : bœuf Aubrac en provenance de Cassagnes-Bégonhès dans l'Aveyron et farine moulue dans l'un des derniers moulins traditionnels de Seine-et-Marne encore en activité.

[tourisme-valdemarne.com](http://tourisme-valdemarne.com)



#### • Le salon #Bon

à Villejuif, les 21 et 22 octobre.

Premier salon gastronomique dédié exclusivement aux enfants, il leur propose des ateliers culinaires et parcours pédagogiques conçus à leur attention. L'occasion d'initier nos chères têtes blondes (et brunes) aux plaisirs du « bien manger », tout en les sensibilisant aux enjeux du développement durable. Gratuit pour les enfants, 3 € par adulte. [salon-bon.fr](http://salon-bon.fr)

#### • Saint-Maur Food trucks Festival

du 22 au 24 septembre

Producteurs locaux, food trucks, DJs et brasseurs parisiens vous convient à cet événement haut en couleurs. À la suite d'un grand concours, le meilleur food truck se verra décerner un prix par le grand chef Michel Roth (deux étoiles au Michelin).

Plat aux alentours de 10 €.

[saint-maur.com/agenda/saint-maur-food-trucks-festival-517.html](http://saint-maur.com/agenda/saint-maur-food-trucks-festival-517.html)



© Frédéric Jaunault

Frédéric Jaunault.

# Fines fleurs de la gastronomie

Avec ses paysages immortalisés par les peintres impressionnistes, ses deux Parcs Naturels Régionaux et ses jardins luxuriants, le Val d'Oise peut s'enorgueillir d'un riche patrimoine culturel. Mais le département se démarque aussi par un dynamisme économique propice à la création, qui inspire ses chefs cuisiniers.

C'est au milieu d'un parc arboré de plusieurs hectares qu'**Aymeric Hénon** vous accueille dans son restaurant « **Les Jardins d'Épique** » de Bray-et-Lû, à une dizaine de kilomètres de La Roche-Guyon (plus beau village de France) et de Giverny. Ce MOF Cuisine 2004 y propose une cuisine gourmande et délicate, en harmonie avec le raffinement des lieux : suprême de volaille farcie au chorizo, médaillon de lotte sur son tian de légumes ou encore abricots pochés à la lavande. Sa carte aux accents provençaux saura ravir les palais les plus exigeants.



Les jardins d'Épique. En vignette : Aymeric Hénon.



## Une jeune chef au top...

Plus jeune, elle se destinait au design... C'était avant de crever le petit écran en 2013 lors de la 4<sup>e</sup> saison de Top Chef, dont elle sortira vainqueur. **Naoëlle d'Hainaut** vient d'ouvrir son premier restaurant « **L'Or Q'idée** » au pied de la cathédrale de Pontoise, ville d'Art et d'Histoire. Derrière les fourneaux, énergie, maîtrise technique et esprit collectif sont de rigueur. Parmi les plats « signature » de la jeune chef, il faut absolument goûter ses ravioles de langoustine



aux copeaux de foie gras, son saint-pierre en croûte de tapenade d'olive verte ou sa noix pâtissière de veau sur un lit de champignons de Paris. Des alliances subtiles, à l'image de la fleur qu'elle s'est choisie pour emblème. Mais pour Naoëlle, « l'or » fait aussi référence à « des produits purs », issus de la production maraîchère locale où elle s'approvisionne.

[valdoise-tourisme.com](http://valdoise-tourisme.com)



- « **Goûtez le Vexin** », du 2 septembre au 22 octobre. Ce rendez-vous des gastronomes, vous invite à la rencontre des producteurs et des fermiers du département. Dégustations de miel, de plantes comestibles ou d'huiles produites dans les champs environnants, seront de la partie.



- « **Déjeuner au pré** », Théméricourt, 24 septembre. Barbecue champêtre servi par le Clos du Pétilon (réservation obligatoire).
- « **Rallye des producteurs** », 1<sup>er</sup> octobre. [pnr-vexin-francais.fr](http://pnr-vexin-francais.fr)

À VENIR

# Vos prochaines bonnes adresses franciliennes...

Inscrit en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, le repas gastronomique des Français est l'ambassadeur des traditions culinaires et des produits du terroir national. La future « Cité de la Gastronomie de Paris-Rungis », dont l'ouverture est prévue pour 2024, en sera le fer de lance. D'ici là, et sous l'impulsion de Babette de Rozières, Déléguée Chargée de la cité de la gastronomie à la Région Île-de-France, un « Parcours de la gastronomie » animera la région, en mêlant les thèmes de l'agriculture, de la formation et de la valorisation des jeunes chefs. Dans son sillage, d'ambitieux projets soutenus par la région verront le jour.

**Tour d'horizon.**

Après une restauration de grande ampleur, l'**Hôtel de la Marine** réouvrira ses portes fin 2019. Ce bâtiment, à l'histoire pluriséculaire, a hébergé le garde-meuble royal de Louis XV ou encore l'état-major de la Marine jusqu'en 2015. En 1792, s'y déroule le rocambolesque cambriolage des bijoux de la Couronne, baptisé « casse du millénaire ». Lieu d'expression privilégié de l'art de vivre à la française, réputé pour ses réceptions et dîners fastueux, il maintiendra haut et fort cette tradition gastronomique dans sa nouvelle mouture. Outre un café, l'Hôtel de la Marine hébergera ainsi un restaurant de plus de 100 couverts qui laissera carte blanche aux jeunes chefs les plus inventifs.

[hotel-de-la-marine.paris](http://hotel-de-la-marine.paris)

« Comme une place de village »

S'inscrivant dans le plan de réaménagement des berges de la Seine, l'imposante verrière de la **Halle gour-**



Les futures halles de Saint-Ouen.

mande de Saint-Ouen accueillera, dès 2019, audoniens, touristes et curieux. Reconvertie en marché urbain, via une métamorphose spectaculaire, l'ancienne « usine à trains » mettra la bistronomie à l'honneur, autour de comptoirs en bois, qui viennent réchauffer la vaste structure métallique. L'atmosphère y sera conviviale et chaleureuse. « *Ce sera comme une place de village* » promettent ses concepteurs. La Halle accueillera également des marchés de produits frais, des épicerie fines et même une école de cuisine !

[desjouis.net](http://desjouis.net)

**Ça bouge à Versailles !**

À deux pas du château, l'ancienne poste de la cité royale, construite dans les années 50 par l'architecte Robert Camelot, se transformera bientôt en un lieu de vie dédié à la culture, à l'innovation et à la gastronomie. Avec une salle de spectacles de 600 places, des activités numériques, des espaces dédiés aux designers, aux start-ups, au néo-artisanat et à l'innovation, ce patrimoine exceptionnel deviendra aussi une place forte de la gastronomie locale.

[compagniedephalsbourg.com](http://compagniedephalsbourg.com)



L'ancienne poste de la cité royale à Versailles.

© Marine Croult