

vivre**match**

A LA TABLE DE **L'EXCELLENCE**

A l'approche de Noël, Paris Match rend hommage aux produits stars de nos repas de fête et à leurs artisans, véritables messagers de la terre et de la mer. Une invitation au partage.

PAR **EMMANUEL TRESMONTANT** - PHOTOS **PHILIPPE GARCIA**

STYLISME **AURÉLIE DES ROBERT** (DÉCORATION) ET **ISABELLE DECIS** (MODE)



En pile, assiettes plates, Revol et Jaune de Chrome, et coupelles, Muriel Grateau et Jaune de Chrome. Devant, coupe à champagne Maintenon, Royale de Champagne, coupelle Tommy en cristal clair, Saint-Louis, et coupe Lord et verre sur pied Versailles Aurore, Royale de Champagne. Pour les huîtres, plateau rond noir avec fond argenté, Korb, Amadeus sur cadesign.com, posé sur un cube, Maxalto. Pour le foie gras et le saumon, plateaux Ligne Asie en porcelaine blanche dorée, JL Coquet, et Ollie de Vaultot & Dyevre, en acier, Cinna.

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



Flûte à champagne Château Baccarat en cristal clair, Baccarat, carafe en verre soufflé, l'Anverre chez Maxalto. Pour la poularde, serviteur Reuben en verre, The Conran Shop et couvert à découper, Au Bain Marie. Couverts en métal argenté Jardin d'Eden, design Marcel Wanders pour Christofle. Pour les fruits confits : plats à mignardises Trésor by Raynaud, design MSM pour Raynaud. Pour les légumes, centre de table Element, design Patrick Norguet pour Artoria, Maxalto, et bougeoirs Cog, design Tom Dixon, Made in Design.

vivre^{match}/gastronomie^{de}noël

Madame : veste Max Mara. Monsieur : veste Boggi Milano, cravate Ted Baker.

Pascal et Marie-Agnès Cosnet

L'ART DE LA POULARDE

Éleveurs depuis six générations, ils fournissent Alain Passard, Jean-François Piège et La Bouitte, en Savoie.

« **L**a poule au pot d'Henri IV ? Elle venait de La Flèche, dans la Sarthe ! affirment-ils en chœur. Notre région fait de la volaille depuis quatre siècles, contre deux dans la Bresse... » Quand ils se sont mis à leur compte en 1999, ces deux-là passaient pour des marginaux : « Nous voulions corriger ce que l'agriculture intensive a détruit pendant cinquante ans. » Leur domaine comprend de grandes prairies bordées de haies, où les volailles trouvent les végétaux dont elles ont besoin au cours des six mois que dure leur élevage : ronces, orties, prêles... mais aussi quantité d'insectes et de vers de terre riches en protéines. Le couple a recréé une biosphère, sans traitements chimiques. Après un affinage au lait de vache

entier, pour gagner encore en moelleux, les animaux sont étourdis, pour éviter le stress, puis abattus sur place. « Un poulet mal cuit est un poulet mort pour rien ! » disait Raymond Oliver, le chef du Grand Véfours... Pour être sublime, la poularde doit être sortie du frigo deux heures avant d'être rôtie au four à 120 degrés pendant 1 h 30. Pas de sel pendant la cuisson, ça dessèche. Sortir le plat du four, découper les deux cuisses, encore rosées, et les remettre au four pour achever leur cuisson : « Si la cuisse est déjà bien cuite, dit Pascal, c'est que le blanc, lui, est trop cuit ! » Laisser ensuite reposer quelques minutes. *Ferme du Patis, 72550 Coulans-sur-Gée. Tél. : 06 82 04 94 14. 31,90 euros le kilo, chez Hugo Desnoyer, 45, rue Boulard, Paris XIV.*

(Suite page 122)

vivre**match**/gastronomiedenoël

Jean-Michel Obrecht PAYSAN DU XXI^E SIÈCLE

Une main sur la fourche, l'autre sur son profil Facebook, il cultive les légumes oubliés et fournit les restaurants étoilés d'Alsace.



Costume et chemise Ted Baker, nœud papillon Tommy Hilfiger.

Après des études universitaires, il reprend la ferme de ses parents, de 1760, au village de Handschuheim, entre Strasbourg et Saverne. Pas de traitements chimiques, paillage biodégradable, fumier de la ferme... Dans le plus grand respect de l'environnement, il cultive en plein champ toutes sortes d'herbes, de salades et de légumes anciens et oubliés comme les scorsonères (salsifis), les pommes de terre violettes, les poires de terre (au goût sucré de poire), les capucines et cerfeuils tubéreux (au goût de châtaigne), les carottes rouges et violettes, sans oublier des fruits rares comme les mini-kiwis, les kakis, les framboises jaunes, les fraises blanches et les pommes de Noël. Les saveurs, les parfums et les couleurs de ces fruits et légumes issus d'une belle terre argileuse apporteront un supplément d'âme à votre table.

De 2 à 10 euros le kilo selon la rareté du produit.

A la ferme, 24, rue Principale, 67117 Handschuheim.

Tél. : 03 88 69 08 79.

Madame: veste Vcomite A. Monsieur: veste et chemise personnelles, pantalon Boggi Milano, foulard Tommy Hilfiger.

! uoi de plus naturel qu'une huître ? En Chine, le niveau de pollution est devenu tel que les gastronomes font venir à prix d'or les huîtres de Bretagne de la famille Cadoret. Depuis 1880, cette dynastie d'ostréiculteurs a fait de l'affinage de l'huître plate du Bélon un travail d'orfèvre. Claude Terrail, le légendaire directeur de la Tour d'Argent, se délectait chaque semaine de plusieurs douzaines de « triple zéro plate » auxquelles il ajoutait quelques grains de caviar... Mais pour atteindre cette perfection de goût, il faut du temps ! Jean-Jacques Cadoret élève ses huîtres entre trois et quatre ans en eau profonde dans la baie de Morlaix. Puis il les transporte sur la côte sud de la Bretagne, à Riec-sur-Bélon, non loin de Pont-Aven et les affine pendant encore trois mois. La rivière du Bélon, qui se jette dans l'océan, apporte de la douceur, de la rondeur et une pointe de touche sucrée aux huîtres, une saveur unique qu'il ne faudra pas gâcher en la maquillant avec du citron ou du vinaigre à l'échalote... On trouvera cette merveille à Paris à L'Ecailler du bistrot, tenu par Gwénaëlle Cadoret, sœur de Jean-Jacques.

17 euros les 6, 34 euros les 12 et 13 euros les 3 pour les exceptionnelles 000. L'Ecailler du Bistrot, 22, rue Paul-Bert, Paris Xf. Tél. : 01 43 72 76 77. huitres-cadoret.fr

Les Cadoret ORFÈVRES DE L'HUÎTRE

Guy Savoy, Yannick Alléno et Alain Ducasse raffolent de leurs huîtres plates du Bélon.



vivre**match**/gastronomiedenoël

Fondée en 1929, cette entreprise familiale ne retient que les saumons de grosse taille dont les écailles argentées restent solidement accrochées à la peau. Après les avoir écaillés, lavés, filetés, salés, brossés et séchés à la main, les Barthouil fument à froid leurs saumons au bois d'aulne moins tannique que le hêtre et le chêne, pendant vingt heures dans des fumoirs danois en brique des années 1950. Suspendus verticalement, les poissons perdent leur surplus de gras et d'eau et deviennent ainsi plus concentrés en goût. Un mets suave à déguster en tranches assez épaisses, sans citron ni crème, avec juste un peu de poivre du moulin.
 230 euros le kilo à la boutique Barthouil,
 41, rue Charlot, Paris III^e. Tél. : 01 42 78 32 88.
 barthouil.fr

Costume et cravate : Vicomte A. chemise Paul Smith.

Pauline Barthouil

LES DERNIERS SAUMONS SAUVAGES DE L'ADOUR

Rarissimes, ils fascinent les gastronomes et les chefs étoilés comme Alain Dutournier et Martin Berasategui.



Benoît Marguet

DES CHAMPAGNES MYSTIQUES

Les nectars de ce vigneron de 35 ans figurent à la carte de L'Arpège et de L'Astrance à Paris, mais aussi au palais de l'Élysée.

Son domaine familial de 8 hectares est situé à Ambonnay, un village réputé pour le mélange de finesse et de puissance de ses crus. Allergique aux produits chimiques, Benoît s'est détourné de la viticulture conventionnelle au profit de la biodynamie qui lui permet d'augmenter l'enracinement de ses vignes et l'expression de la minéralité, ce goût de craie, marque des grands champagnes... Dans la région, il est le seul à travailler ses sols au cheval : « Le cheval est un lien entre le végétal et l'humain. Avec lui je fais corps avec ma terre. Contrairement au tracteur, il ne tasse pas les sols et sait où il faut passer ! » Benoît goûte ses raisins la nuit « pour faire abstraction du visuel ». Il sait ainsi exactement quand il faudra vendanger. Après avoir été élevés en fûts pendant deux ans, ses champagnes évoluent encore de cinq à sept ans dans des bouteilles « dont la forme a été dessinée selon les principes de la géométrie sacrée »... La cuvée Sapience 2007 est un champagne cristallin, gorgé d'énergie, ample et fin, aux arômes de gingembre, de lavande et de noix de coco, d'une incroyable jeunesse et qui se déploie dans le corps comme un arbre.

Benoît Marguet, 1, place Barancourt, 51150 Ambonnay. Tél. : 03 26 53 78 61. De 30 à 150 euros selon la cuvée chez Philovino, 33, rue Claude-Bernard, Paris V^e. champagne-marguet.fr

(Suite page 126)

Fourchette en métal argenté sur bronze. Siècle.

vivre**match**/gastronomiedenoël

Astrid et Georges Kuntz LE FOIE GRAS DES ROIS

Nourries aux céréales de leur production, leurs oies donnent l'un des meilleurs foies gras de France.



Le foie gras par excellence, c'est le foie gras d'oie, dont l'art a été poussé à son meilleur niveau en Alsace au XVIII^e siècle. Louis XVI qui en était friand fit découvrir ce mets précieux à toutes les cours d'Europe. Depuis 1986, Astrid et Georges Kuntz en fabriquent un d'une finesse exceptionnelle dans leur Ferme de la plume d'or située dans le village de Dachstein. Leurs 3500 oies vivent en liberté dans un parc de 4 hectares, sans stress, nourries exclusivement avec le blé et le maïs cultivés sur place. Entier et mi-cuit, le foie gras au torchon des Kuntz est délicatement épicé et parfumé au gewurztraminer... On le sort du frigo une heure avant et on le sert en tranches fines sur des toasts chauds avec un verre de vendanges tardives bio d'Alsace du domaine Weinbach...

*206 euros le kilo à la Ferme de la plume d'or,
168, rue d'Altorf, 67120 Dachstein. Tél.: 03 88 47 85 30.
fermedelaplumedor.fr*

Madame : veste Max Mara. Monsieur : chemise Boggi Milano, cravate Commune de Paris. Couverts, J.L. Coquet

A Paris, Frédéric Pichard est un boulanger atypique, le seul à être allé aussi loin dans cette démarche visant à redonner ses lettres de noblesse à ce qui fut, pendant des siècles, l'un des symboles de la France : son pain ! Fidèle à la tradition du vrai « pain français », tel qu'il fut défini au XIX^e siècle sous Napoléon III, Pichard cultive en bio, dans le Vexin, des variétés anciennes de blé, mesurant plus de 1,50 mètre de haut, au bouquet aromatique exceptionnel. Il a depuis longtemps renoncé aux farines de meuniers, bourrées d'adjuvants et d'additifs qui dénaturent le goût naturel du blé. Dans son fournil, il est passé maître dans l'art du levain qu'il laisse fermenter plusieurs jours dans des cuves en Inox, sans levures ajoutées. On traverse Paris pour sa baguette, mais aussi pour sa tourte auvergnate aux arômes de miel et de foin coupés, un 100 % pur seigle à base de levain de seigle (et non de froment comme c'est habituellement l'usage). Pichard s'est également fait construire un magnifique four à bois dont la chaleur enveloppante permet à ses pains de prendre une forme plus harmonieuse.

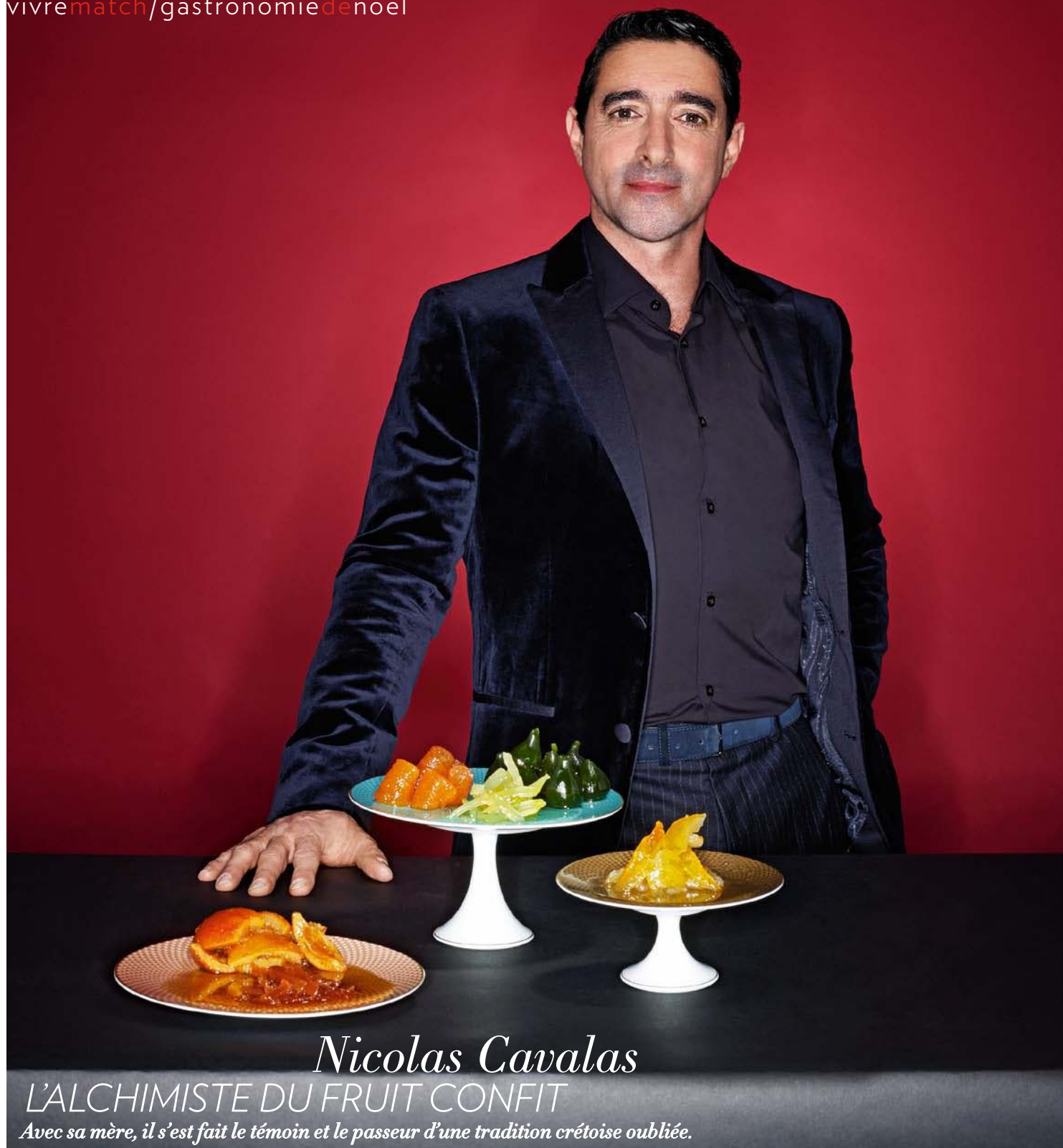
1 euro la baguette tradition, 6,60 euros la tourte auvergnate, 5,20 euros la boule bio, 3,10 euros le pain brioché. Frédéric Pichard, 88, rue Cambronne, Paris XV^e. Tél.: 01 43 06 97 37.

Frédéric Pichard MIE MAJEURE

*Il fait du pain comme
d'autres font du vin, au plus
près du blé, de son terroir
et de son millésime.*



Pochette Vicomte A. cravate Paul Smith. Planchette à découper en noyer massif, Malle W. Trousseau.

vivre**match**/gastronomie**denoël**


Nicolas Cavalas
L'ALCHIMISTE DU FRUIT CONFIT
Avec sa mère, il s'est fait le témoin et le passeur d'une tradition crétoise oubliée.

Veste Tommy Hilfiger, chemise personnelle, nœud papillon Paul Smith.

Ses parents crétois possèdent une oliveraie de 4 hectares dans l'arrière-pays d'Héraklion, en pleine montagne. «J'ai pris conscience qu'en Crète, la pauvreté est une richesse. L'agriculture y est au-delà du bio, car le bio officiel autorise les rendements intensifs, alors que chez nous, la production est minuscule, sans le moindre produit chimique, et tout est récolté à la main...» Si son huile d'olive non filtrée et son miel de caroubier sont déjà exceptionnels, les fruits confits de son verger et du maquis environnant, eux, sont une révélation ! Coing, cédrat, orange sanguine (avec son écorce, son zeste et sa pulpe), bigarade, figue et

bergamote... C'est un feu d'artifice. Avec sa mère, Nicolas a mis au point une technique de confisage qui permet à ses fruits, jamais traités, d'exprimer toute leur subtilité : plongés dans trois bains de sucres naturels, ils y cuisent six heures à basse température avant de reposer douze heures. Pour être parfaitement uniforme, le confisage de la figue dure une semaine : seul l'artisanat permet ce genre de prouesse ! La bergamote confite, elle, est un chef-d'œuvre, une explosion en bouche qui ne s'arrête pas. ■ Emmanuel Tresmontant
 9,50 euros le pot de 230 grammes chez Mavrommatis, 47, rue Censier, Paris V^e. Tél. : 01 45 35 96 50. domaine-cavalas.com