

Faire travailler ensemble une entreprise agroalimentaire de la région et un chef cuisinier pour créer des passerelles entre le monde de l'industrie – même s'il s'agit surtout de PME – et celui de la haute gastronomie. C'est l'une des ambitions de LRIA, Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires, l'association qui fédère les acteurs de la filière et organise depuis 2010 la rencontre entre ces deux mondes en leur proposant de créer ensemble de nouvelles recettes. Cette "Rencontre Innovante des Talents culinaires" a cette année concerné douze duos dont les recettes ont été dévoilées le 22 novembre dernier.

L'innovation au bout de la fourchette

Texte : Didier Thomas-Radux – Photos William Truffly et Michel Alquier

En fait de duos, ce sont même des trios. Pendant plusieurs mois, des chefs cuisiniers, des responsables de PME de l'agroalimentaire régional et des étudiants, qu'ils soient commis en restauration ou stagiaires des sociétés, ont cogité sur la façon de croiser leurs savoir-faire respectifs. C'est ainsi qu'à Pujaut dans le Gard, Serge Chenet du restaurant "Entre vigne et garrigue" a travaillé avec l'entreprise Coudène, réputée pour sa brandade, ou que Charles Fontès de "La Réserve Rimbaud" a conçu une soupe et une tartelette aux **oignons** loin de ce que l'on a l'habitude de déguster, avec les produits de la coopérative "Origine Cévennes". Cela paraît couler de source, pourtant il n'est pas si simple dans la réalisation, de créer du lien entre des mondes qui paradoxalement, se connaissent peu. C'est d'ailleurs pour cela que cette manifestation reste unique dans son concept au niveau national, et même européen.

« L'idée de cette rencontre était dans nos esprits depuis plusieurs années. Elle a germé lentement. Car on nous bassine souvent avec l'idée qu'il faut innover pour créer plus de valeur dans un produit. Moi, ça m'agace : quand Danone innove, deux fois sur trois la nouveauté est abandonnée au bout de deux ou trois ans. En agroalimentaire, les formes, le packaging changent mais les produits restent les mêmes. Les consommateurs sont assez conservateurs ; ils sont très prudents avec la nourriture, ce n'est donc pas si simple », explique Didier Barral, patron des glaces Pôle Sud et du groupe La Compagnie des desserts, et président de LRIA. Innover d'accord, mais pas seulement dans la forme : « il faut s'approcher de très près de ce que font les vrais designers de l'alimentation, les chefs cuisiniers, ce sont eux les vrais innovateurs ! Gilles Goujon à l'auberge du vieux puits (le parrain de cette Rencontre Innovante 2011) avec ses œufs "pourris" Carus

en est l'exemple, il va inciter les entreprises de l'agroalimentaire à se rapprocher au plus près du produit », plaide-t-il. Certes, il faut faire tomber les a priori des chefs vis-à-vis des transformateurs de produits, essentiellement un tissu de PME en Languedoc-Roussillon. Mais aussi faire comprendre à ces mêmes entrepreneurs, que l'a priori selon lequel les chefs cuisiniers ne savent élaborer que des plats hors de prix sans aucune notion de rentabilité, est faux. "On poursuit le même but, avec des moyens différents", analyse Didier Barral. L'idée de cette manifestation, dont les résultats ont été présentés aux professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire le 22 novembre dernier à Montpellier est donc de montrer que l'agroalimentaire n'est pas forcément synonyme de "produit industriel" et que des passerelles sont possibles avec la gastronomie. "Il y a un cercle vertueux à créer", martèle le président de LRIA. La phase suivante de ces rencontres, sera la pérennisation de certaines des recettes mises au point. C'est le cas pour le vacherin de Goujon. Voici en tous cas quelques-uns des plats présentés sur le piano de quatre cuisiniers participants.

Soupe à l'oignon doux des Cévennes

« Le droit mène à tout à condition d'en sortir ». Adage qu'a entendu une fois dans sa vie tout étudiant en droit. C'est le cas du propriétaire du restaurant "La Réserve Rimbaud" à Montpellier, titulaire d'une étoile au guide Michelin depuis 2010.

Car ce n'est qu'à trente ans, après s'être essayé aux études juridiques, que Charles Fontès s'est jeté dans le bain de sa vraie passion, la cuisine. Agé aujourd'hui de 38 ans, le jeune chef a ouvert son établissement en 2007 où il propose une cuisine simple et sincère, ce qui n'empêche pas le raffinement. Origine Cévennes est une coopérative gardoise créée voilà vingt ans et regroupant une centaine de producteurs d'oignon doux, qui ont beaucoup œuvré pour l'obtention en 2003, d'une appellation d'origine protégée (AOP) du fait du terroir spécifique dans lequel y pousse ce légume. « La production s'étend sur trente communes situées autour du Vigan », explique Thierry Gastou, le directeur. 1800 tonnes d'oignon AOP ont été produits l'an passé, selon une charte très stricte et avec la volonté des adhérents de s'inscrire dans une agriculture durable. A base des oignons doux, Charles Fontès a élaboré une soupe et une tartelette.



CHARLES FONTÈS, DE LA RÉSERVE RIMBAUD, A CONCOCTÉ AVEC THIERRY GASTOU DE ORIGINE CÉVENNES, UNE SOUPE AUX OIGNONS DOUX (À GAUCHE).

Huile d'olive au Yuzu

Quelque part entre la clémentine et le citron. C'est là que se situe le Yuzu, agrume originaire de Chine, ressemblant à un pamplemousse de petite taille et implanté dans l'est de l'Asie. Mais aussi à Eus, dans les Pyrénées-Orientales, grâce à Michel Bachès et son épouse. Pépiniéristes de renom, ils parcourent le monde à la recherche des plus étonnants des agrumes, qu'ils ramènent non loin du Canigou et dont ils feront profiter les plus grands chefs de la gastronomie française. C'est donc avec le Yuzu que Michel Bachès s'est retrouvé associé au duo constitué par Fabien Lefebvre, chef de l'Octopus à Béziers, et Pierre Violla, responsable du Domaine de l'Oulivie près de Montpellier, réputé pour ses huiles d'olive de grande qualité.

Une fois n'est pas coutume, il sont donc deux producteurs issus de l'agroalimentaire pour entourer un chef. Étoilé s'il vous plaît : Fabien Lefebvre a décroché sa toque en 2008, après avoir remporté en 2004 le titre de Meilleur ouvrier de France, et le prix Taittinger. Partisan d'une cuisine franche centrée autour du goût mais sans négliger l'esthétique, il aime à mettre en valeur les saveurs, aussi éton-



UN TRIO À BÉZIERS AVEC PIERRE VIALLA DU DOMAINE DE L'OULIVIE, FABIEN LEFEBVRE CHEF DE L'OCTOPUS ET MICHEL BACHÈS, PÉPINIÉRISTE À EUS ET SPÉCIALISTE DES ESSENCES RARES (CI-DESSOUS).

nantes soient elles. « Lorsqu'on m'a parlé d'industrie agroalimentaire, j'ai eu un peu peur mais ce sentiment s'est vite estompé en rencontrant Pierre Vialla. L'idée d'associer Michel Bachès à notre projet est venue de suite, car j'adore travailler à la fois l'huile d'olive et les agrumes. J'aimerais vraiment obtenir un produit qui n'existe pas encore et qui soit la synthèse parfaite de ces deux univers. Moi je suis juste le trait d'union », expliquait Fabien Lefebvre. Avant de mettre au point l'huile d'olive au Yuzu.

Tataki de bonite et croquant de légumes bio de saison marinés, oignon doux et gingembre

Baigné de culture française depuis toujours – il a été formé au lycée hôtelier français de Tokyo – Masashi Lijima est naturellement un pont entre l'Asie et l'Occident. Après avoir appris la maîtrise de la cuisine française auprès de restaurateurs de renom dont Michel et Sébastien Bras à Laguiole et les frères Pourcel à Montpellier, il s'est lancé dans l'aventure personnelle en 2006 à Collioure, avec "Le Cinquième pêché", lieu intime où il propose une cuisine fusion qui a été vite remarquée par les guides et les gastronomes. « J'aime mélanger les saveurs, en gardant le produit au cœur de ma cuisine », explique-t-il. Adeptes de l'audace et des saveurs, une alliance avec Alterbio ne pouvait que le titiller. Aujourd'hui deuxième metteur en marché national de fruits et légumes biologiques, Alterbio, basé à Perpignan, même si elle n'a que 15 ans, a des racines qui remontent à 1985. La société a créé son propre cahier des charges, tant pour ses produits que ceux des groupements de producteurs avec lequel elle travaille.

« Notre logique, c'est de mettre au point du développement concerté pour orienter la production et assurer des débouchés. Globalement ce qui séduit le consommateur bio, c'est la diversité qu'on apporte tandis qu'une partie de la concurrence a tendance à standardiser le produit. Certes, il faut rationaliser, mais pas au détriment des variétés », explique Jean-Pierre Mathaly, gérant-fondateur d'Alterbio. C'est pour cela que la structure propose du fenouil, de la courge ou des patates douces et vient même de lancer une gamme d'épices méditerranéenne sous la marque "Noria". Masashi avait lui choisi du gingembre, des oignons, des courges pour son tataki.



MASASHI LIJIMA, CHEF DU CINQUIÈME PÊCHÉ À COLLIOURE (PHOTO DU HAUT) A ÉLABORÉ UN TATAKI DE BONITE ET CROQUANT DE LÉGUMES BIO FOURNIS PAR L'ENTREPRISE ALTERBIO, REPRÉSENTÉE PAR JEAN-PIERRE MATHALY, MÉLISSA GÉA ET EMMANUEL EICHNER (CI-DESSUS).

LES COUSSINS DE MOULES CONÇUES PAR LIONNEL GIRAUD (PAGE DE DROITE) EN ASSOCIATION AVEC FLORENT TARBOURIECH, QUI A MIS AU POINT LA MOULE TARBOURIECH ÉLEVÉE DANS L'ÉTANG DE THAU.



Coussins de moules Tarbouriech et tourteaux aux jeunes pousses de tétragones, pressé safrané et crème de pommes de terres

Les rapports complexes des saveurs et des parfums. C'est le créneau de Lionnel Giraud, jeune chef talentueux de "La Table de Saint-Crescent" à Narbonne, où il travaille depuis 2005 et qu'il dirige depuis 2008. « On fait dans notre cuisine, un travail sur l'olfactif et la mémoire. Il y a chez nous une notion de créativité. En venant ici, les gens sont confrontés à ce qu'ils ne trouvent pas, ne dégustent pas tous les jours dans leurs assiettes. On raconte une histoire », explique le chef pour qui entre le goût et la cuisson parfaite, s'est aujourd'hui ajoutée l'obligation d'une certaine esthétique. Cuisine moderne, voire osée, le chef étoilé poursuit sa route de l'excellence, en mettant en valeur les produits locaux.

De ce fait, il ne pouvait ressentir son alliance avec Médithau que comme un défi de plus. Car l'entreprise de Florent Tarbouriech, basée à Marseillan, est elle aussi dans le sillon de la création et de l'innovation. Entreprise conchylicole à la pointe du progrès – au point d'avoir reçu l'an passé un prix national du développement durable grâce à ses panneaux solaires sur les tables des parcs à huîtres – à l'origine de plusieurs brevets pour

les techniques d'élevage des huîtres et adepte de la veille phytosanitaire, Médithau fournit avec ses moules de gros et prestigieux clients dans le monde entier et s'est lancé depuis quelques années dans les produits haut de gamme.

Le développement le plus spectaculaire était jusque là "l'huître Tarbouriech" à la coquille légèrement rosée, « avec à la fois du moelleux et du croquant », explique Florent Tarbouriech. Mais avec Lionnel Giraud, c'est sur

la moule qu'ils ont travaillé. « C'est un produit que l'on lance et s'appuyer sur la notoriété et le savoir-faire de chefs renommés est une excellente opportunité », résume le directeur de Médithau, qui travaille de plus en plus avec des chefs étoilés. La preuve : sa société est depuis cette rencontre initiée par LRIA, devenue client fournisseur à la table de Saint-Crescent ! •

Leçons à quatre mains

Aidés de stagiaires ou d'étudiants, douze entreprises ont joué de concert avec douze chefs, pour une véritable leçon de piano et une recette innovante :

- **Franck Putelat**, du "Parc" à Carcassonne, avec Philippine Perillou et Bio Planète : haricots de Castelnaudary confits à l'huile de noisette grillée, mozzarella, truffe et roquette
- **Lijima Masashi** du "5ème Pêche" à Collioure, avec Mélissa Géa et Alterbio : tataki de bonite et croquant de légumes bio.
- **Lionnel Giraud** de "La Table Saint-Crescent" à Narbonne, avec Pierre Olivier Leuck et Médi-

thau : coussins de moules Tarbouriech et tourteaux aux jeunes pousses de tétragones

- **Alexandre Klimenko** de "Kim & Co" prochainement à Leucate, avec Sonia Fournier et Accent d'Oc : gaspacho façon Klimenko.
- **Paul Courtaux** de "L'entre-Pots" à Pézenas, avec Virginie Gless et Azaïs Polito : les petites recettes de la mer.
- **Fabien Lefebvre** d'"Octopus" à Béziers, avec Julien Bousquet et l'Oulivie et Michel Bachès : huile d'olive au Yuzu.
- **Serge Chenet** de "Entre vigne et garrigue" à Pujaut, avec Quentin Diez et Coudène Michel : saumon mi-fumé et brandade de morue fraîche.
- **Sébastien Navecht** de "La Safranière" à Mende, avec Jeff Yattou et la Fromagerie de Hyelzas : ravioles à la brousse et tomme du Fédou.