

Immigration
Que veut
Macron ?

COP27
Le temps des
réparations

Airbnb
Les confessions
de Brian Chesky

Gastronomie
Les 100 goûts
qui font la France



Le Point

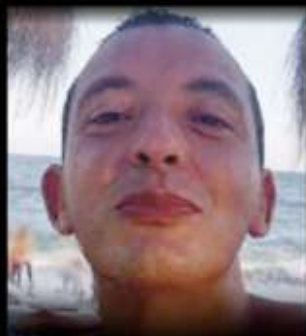
www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 24 novembre 2022 n° 2625 - 5,50 €

L 13780 - 2024 - F 5,50 €

**Ils sont riches, ultra-violents
et nous inondent de cocaïne**



Raffaele Imperiale
Camorra
Italie



Ridouan Taghi
Mocro Mafia
Pays-Bas



Daniel Kinahan
Clan Kinahan
Irlande



Edin Gacanin
Gang Tito et Dino
Bosnie

Les nouveaux narcos

Enquête sur le « super-cartel » de Dubai
De la Guyane aux Deux-Sèvres, une filière française

Futurapolis Planète à Toulouse



La truite en fourreau de Stéphane Heinis dans sa ferme aquacole du Cézallier, à Ardes-sur-Couze (Auvergne-Rhône-Alpes).

100

goûts qui font la France

Du gotchial aux storzapretti, du garum au cacou, voici notre rendez-vous annuel des secrets gourmands de l'Hexagone.

PAR THIBAUT DANANCHER AVEC OLIVIER BOMPAS, ERWANA CAMUS, LAURENCE GOUNEL, NATHALIE LAMOUREUX, CLARA LE FORT, JULIEN REBUCCI ET MARION TOURS

BRETAGNE

NE PAS SE FAIRE PIGEONNER

Louvigné-de-Bais,
Ille-et-Vilaine

Ils sont dorlotés au blé, au maïs, aux petits pois et au soja sans OGM. Les pigeons de Joël Poirier, qui vivent en pleine nature à une trentaine de kilomètres de Rennes, attirent les convoitises des grandes toques étoilées. À rôtir au beurre noisette pour apprécier leur soyeux et leurs délicates notes giboyeuses.

15 € le kg. 02.99.49.09.43

AU FOUR ET AU MOULIN

Saint-Armel, Morbihan

Mi-brioche, mi-pain, le gochtial était confectionné autrefois par chaque villageois qui le cuisait ensuite dans le four communal pour la Saint-Vincent. La famille Le Joubieux le fait revivre dans sa boulangerie-bar, Le Moulin à café.

4,50 € la pièce.
boulangeriesaintarmel.com



Saucisse chaude

Rennes, Ille-et-Vilaine

Les samedis matin, elle fume à plein régime devant les stands du marché des Lices, le deuxième plus grand de France. La galette saucisse – la gal'-sauc' pour les puristes – associe deux emblématiques produits du cru : le cochon et le sarrasin. Vite s'encanailler de cette saucisse chaude soigneusement enroulée dans sa galette froide au blé noir.

À partir de 2,20 €.

TARTARE MARIN

Île de Groix, Morbihan

Tout est bon sur les côtes bretonnes. La preuve avec les algues récoltées en bord de mer qui sont métamorphosées en tartare par la conserverie Groix et Nature, installée sur l'île aux grenats depuis près de vingt ans. Parfait pour twister des salades ou à étaler généreusement sur une tranche de pain de seigle toastée.

5,95 € le bocal de 100 g.
groix-et-nature.com

CHOCOLAT ÉTHIQUE

Morlaix, Finistère

Comment combiner le bon goût et le goût de l'aventure dans un souci écoresponsable ? Les frères jumeaux Jacques et Olivier Barreau ont fondé une chocolaterie afin de financer la construction d'un voilier cargo destiné à transporter les fèves de cacao. Deux boucles transatlantiques plus tard, Sail 1 achemine 55 % de la matière première pour leur vingtaine de tablettes 100 % bio.

À partir de 2,45 € la tablette de 100 g.
graindesail.com

WHISKY DES LÉGENDES

Ploërmel, Morbihan

Après avoir dirigé la brasserie Lancelot et créé Breizh Cola, Stéphane Kerdodé s'est orienté vers la distillerie en 2016. Un an plus tard est née sa cuvée Galaad, du nom du fils de Lancelot. Ce whisky single malt à base d'orge français (en partie breton) et d'eau de la source de Paimpont a vieilli cinq ans en fûts de chêne près de la mythique forêt de Brocéliande.

À partir de 60 € la bouteille de 70 cl.
laminedor.bzh

L'ART DE LA GALETTE

Pont-Aven, Finistère

Par souci d'économie, Isidore Penven décida, en 1890, de recycler ses gâteaux bretons invendus en galettes individuelles. La biscuiterie qui porte le nom de l'inventeur du fameux sablé n'a rien changé à la recette originelle composée de farine, de beurre demi-sel, de sucre et d'œufs.

À partir de 9,40 € le paquet de 260 g.
galettes-penven.com

NORMANDIE

CIDRE DU FROID

Saint-Ouen-du-Tilleul, Eure

Comme au Québec, certains de nos cidriculteurs offrent à leur récolte une cryothérapie pour obtenir un cidre de glace. Alain Caboulet congèle son cidre doux à -30 °C en début de fermentation, permettant ainsi la séparation de l'eau et de l'alcool. En bouche, une explosion sucrée de pommes cuites, de caramel et de fruits confits.

19 € la bouteille de 37,5 cl.
hautsvents.com

So british

Caen,
Calvados

À côté des baguettes et des viennoiseries françaises de son mari, Stéphanie Persigny met quotidiennement à l'honneur les pâtisseries de son Angleterre natale. Parmi elles, les scones, le shortbread, le carrot cake, et même le chocolat Guinness, un fondant au chocolat et à la bière.

À partir de 1,15 € le scone.
02.31.85.21.23.

Humer les prés-salés

Regnéville-sur-Mer,
Manche

Ils paissent tranquillement entre terre et mer. Les agneaux de Pascal et Madeleine Pasturel s'en donnent à cœur joie pour brouter les herbus. Cette flore halophile recouverte au moment des grandes marées leur donne leur caractère iodé très singulier.

À partir de 22 € le kg.
02.33.47.93.96.

Éviter les pépins

Saint-Hilaire-du-Harcouët, Manche

La différence entre une confiture et une gelée est aussi fine que la peau d'une granny smith : pour cette dernière, les fruits sont filtrés afin de ne garder que le jus sans les pépins. Privilégier celle à la pomme verte d'André Guépratte, installé depuis 1946 sur les coteaux de la vallée de la Sélune.

1,80 € le bocal de 370 g. guepratte.com



JOUER À L'ANDOUILLE

Le Teilleul, Manche

La véritable andouille de Vire de Jacky Leduc a décroché le Grand Prix national 2022 décerné par la confrérie spécialisée en la matière. Une unanimité assurément due aux vingt étapes pour aboutir à sa texture et à son fumé incomparables.

39,95 € le kg. jackyleduc.fr



POULARDES PERCHÉES

Moutiers-au-Perche, Orne

Les poulardes de Culoiseau de la famille Poisot renouent avec les méthodes ancestrales d'élevage. Ces volatiles, s'épanouissant plus de 140 jours sur 375 hectares, dévoilent une chair ferme, juteuse et croustillante.

À partir de 20 € le kg.
poularde-de-culoiseau.fr

PARIS/ÎLE-DE-FRANCE

POTION IMPÉRIALE

Les Loges-en-Josas, Yvelines

Florence Châtelet Sanchez ressuscite le *garum haimatum*, cette sauce prisée de la Rome antique sous l'empereur Claude. Réalisé à partir d'abats de poisson, celui de la Maison Dehesa est constitué de poutargue de cœur de thon rouge et d'anchois XXL confits deux ans. Un élixir magique révélant les notes salines, iodées ou amères des poissons, des légumes et des viandes.

20 € le pot de 100 ml. maisondehesa.com



Cap sur l'Amérique

Paris, 6^e

Le grilled cheese est l'équivalent de notre croque-monsieur Outre-Atlantique. Celui de Meshuga sort du lot grâce à son pain brioiché, son cheddar généreux et coulant, ses oignons et sa ciboulette finement ciselés.

7,50 € le sandwich. meshuga.fr

Kebab berlinois

Paris, 11^e

Il a beau être de bonne humeur, Mahdi n'en prend pas moins au sérieux son Berliner Kebab : poulet fermier, petits légumes rôtis bien fermes et feta artisanale. Avec des frites maison, voici l'antiblues du lundi.

7,50 € le sandwich et les frites. 01.55.28.66.47.

Croquer le bretzel

Paris, 14^e

Les bienfaits de l'Alsace à Paris ne sont pas réservés qu'aux abords de la gare de l'Est. Près de celle de Montparnasse, La Petite Alsacienne fourmille des meilleurs bretzels de la capitale au moelleux rarement vu.

À partir de 1,70 € le bretzel. 01.43.21.50.69.

AVOIR LA PEAU DU CANARD

Paris, 8^e

Le canard laqué en deux services vaut à lui seul le déplacement chez Imperial Treasure. On démarre avec les voiles de peau croustillante du palmipède avant de s'attaquer aux filets taillés en aiguillettes à glisser dans de fines crêpes à garnir de bâtonnets de cébette thaïe et de concombre avec une sauce très peu sucrée.

152 € pour 2 à 3 personnes. imperialtreasure.com

MOUTARDE ROYALE

Nanteuil-lès-Meaux,
Seine-et-Marne

La moutarde de Meaux Pommery témoigne du même savoir-faire depuis 1632, année de son entrée à la table royale. Gardée précieusement dans un coffre, la recette des chanoines réunit des graines de moutarde, de l'eau, du vinaigre, du sel et des épices.

À partir de 4,65 € le pot de 100 g. moutarde-de-meaux.com



AGITÉ DU BOCAL

L'Hay-les-Roses,
Val-de-Marne

Bocaux de chefs transforme les repas à la maison en un jeu d'enfant. Il suffit juste de réchauffer à la casserole les plats signatures de grands cuisiniers.

Alors bœuf confit grillé à l'origan de Stéphane Jégo (L'Ami Jean), cassoulet de David Rathgeber (L'Assiette) ou blanquette de veau de Guillaume Delage (Le Père Lapin)?

À partir de 14,90 € le bocal de 750 g. bocaux-chef.fr



PIMENTER SA VIE

Viroflay, Yvelines

Annie, Jean-Baptiste et Benjamin Martin enflamment les palais avec leur « hot sauces » vantant les piments français. Les trois cousins ont mis en place une échelle de force notée sur 12. Si les plus sages choisiront la Mistral, les plus intrépides tenteront la Foudre ou la Tsunami.

À partir de 8 € la bouteille de 100 ml. m-martin.fr

METTRE LES BOUCHERS DOUBLES

Les Lilas, Seine-Saint-Denis

Slim et Karim Loumi ont monté leur propre filière de viande certifiée en agriculture biologique en sourçant des éleveurs pointus dans l'Hexagone. Bœuf, veau, agneau et volailles ne résistent pas aux frères jumeaux.

boucherie-lesjumeaux.com

LA CRÈME DE LA CRÈME

Ozouer-le-Voulgis,
Seine-et-Marne

Biberonnées à l'herbe qu'elles pâturent sur leurs 60 hectares de prairies, les vaches jersiaises et simmental de la ferme de la Chalotterie produisent un lait remarquable transformé en beurre, crème, fromages, yaourts.

À partir de 4 € la plaquette de 250 g de beurre. lalachotterie.fr

HAUTS-DE-FRANCE

OSER LA FRICADELLE

Lille, Nord

Cette saucisse réunit les restes de viande de bœuf, de poulet ou de veau. Une sorte de hachis lié avec des œufs battus, des pommes de terre écrasées, des oignons rissolés, de la moutarde, du sel, du poivre, du piment de Cayenne, puis roulé dans la farine et la chapelure avant d'être frit au gras de bœuf. Jeter son dévolu sur celle de la friterie Meunier.

À partir de 3,40 €. friterie-meunier.fr



(Re)découvrir le marbré

Dunkerque, Nord

Reconnue pour sa cramique, la brioche locale, et son merveilleux, la maison Vaucamps fait également fureur avec son marbré au chocolat. Une belle onctuosité, un chocolat noir, très noir, et un succulent nappage « rocher » coiffé de riz soufflé.

13 € le cake. 03.28.24.50.19.

**Se réchauffer
le cœur**
Crèvecœur-
le-Grand, Oise

Une madeleine immergée dans de l'eau-de-vie de pomme issue des vergers locaux : le cœur de Picardie s'apprécie en fin de repas pour ses vertus digestives, ou en accompagnement d'un dessert, tel un sorbet à la pomme.

À partir de 14,20 € le bocal de 350 g. boutique-cœurdepicardie.com

**Anguilles
sous roche**
Saint-Christ-
Briost, Somme

Nichés au cœur des étangs de la Haute-Somme, Jean-Michel et Nathalie Lemaire laissent voguer dans leurs bassins d'eau douce du Vivier d'Omignon de superbes anguilles. Les filets fumés sont notamment plébiscités par de nombreux chefs étoilés.

À partir de 9,90 € la plaquette de 100 g. 03.22.84.13.05.

FAIRE TOUT UN FROMAGE

Montreuil-sur-Mer,
Pas-de-Calais

Chez Caseus, Ludivine Lefrançois ne transige pas avec les fromages régionaux et encore moins avec ceux que produit son frère Damien Henguelle. Le Sire de Créquy, qui se rapproche du maroilles, le Fleur de Fruges, une sorte de camembert du Nord, la tomme de Raoul, comparable à la fameuse tomme de Cambrai, ou l'incontournable ch'ti à la bière trônent en bonne place sur ses étals.

À partir de 6,44 € la pièce. 03.21.06.50.88.



BONBONS EN FÊTE
Berck, Pas-de-Calais

Institution fraîchement centenaire, Le Succès berckois vit d'amour, de sucettes et de berlingots à l'ancienne fabriqués à la minute devant les yeux des petits et des grands. Jean-Yves Matifas rivalise d'audace pour inventer de nouveaux parfums : poire flambée à l'eau-de-vie, anis, fruits des bois, spéculoos...

À partir de 1 € la sucette à l'unité. succesberckois.fr



CENTRE-VAL DE LOIRE

S'ENTICHER
DU MENTCHIKOFF

Chartres, Eure-et-Loir

La Chocolaterie, à Chartres, remporte tous les suffrages avec sa friandise à l'apparence d'un petit galet. Un praliné au chocolat cerné d'une fine meringue.

À partir de 9,10 € l'étui de 100 g.
lachocolaterie-chartres.fr

MOINE NOMBRILISTE

Cormery, Indre-et-Loire

La légende raconte que l'idée du macaron de Cormery serait issue du nombril d'un moine, frère Jean, qui, à force de pétrir la pâte, serait tombé à plat ventre dedans en y laissant son empreinte. Aux Vrais Macarons, le biscuit rond a bien un trou en son centre.

À partir de 3,80 € le sachet de 150 g.
02.47.43.40.53.

LE FILON CORNICHON

Montrichard-Val-de-Cher,
Loir-et-Cher

Bravo Hugo a relancé la filière 100 % française du cornichon, qui avait disparu voilà quelques décennies. Aigres-doux, malossols, à l'aneth, à l'estragon... La marque, alliée à deux agriculteurs, jouit d'une gamme exclusivement bio.

À partir de 4 € le bocal de 37 cl.
bravohugo.fr

Chasseur
de poivres
Roche-corbon,
Indre-et-Loire

Sarawak, kampo, voatsiperifery, penja, malabar... En complément des baies, des épices, des piments et des sels, Terre exotique sélectionne les poivres réputés de la planète.

À partir de 5,10 € le pot de 50 g.
erreexotique.fr

Praliné
(et pas que)
Bourges, Cher

Depuis quatre générations, la famille Tavernier fait l'éloge de la Forestine. Sous son chatoyant fourreau de sucre satiné, ce bonbon cache un praliné amandes et noisettes imprégné de chocolat.

À partir de 24,90 € le coffret de 250 g.
forestines.fr



Embrasser la praline

Montargis, Loiret

Hugues Pouget, à la tête des pâtisseries parisiennes Hugo & Victor, perpétue la tradition des pralines de la confiserie Mazet, initiée en 1636. Des amandes grillées dans du sucre, auxquelles on ajoute de la vanille et de la gomme d'acacia en poudre, qui ont un goût de « reviens-y ».

À partir de 4,50 € le sachet de 12 g.
mzetconfiseur.com

PAYS DE LA LOIRE

PÉTILLER
DE PLAISIR

Les Sables-d'Olonne, Vendée

S'il est une boisson tendance dans les rayons *healthy*, c'est bien le kombucha. Naturellement pétillant et riche en vitamines, ce breuvage obtenu par la fermentation du thé a trouvé son maître sablais avec Fermenting & Co. À la carte, quatre recettes conçues avec des produits bio, dont le tonic au citron, gingembre et curcuma ou l'elixir à la framboise, myrtille, betterave et hibiscus.

3,50 € la bouteille de 300 ml.
fermentingandco.fr

RENDRE GRASSE

Souillé, Sarthe

Viande et gras de porc, sel, poivre : une fois mélangé, ce petit monde cuit lentement en marmite durant toute une nuit pour faire émerger les rillettes de la ferme des Jenvries. Un pur régal.

À partir de 3 € le pot de 230 g.
saveursdesjenvries.fr



GELÉES AU NATUREL

Fillinges, Haute-Savoie

Dans les Alpes du Léman, les petites mains de La Marmite enchantée ramassent, entre 600 et 1 500 mètres d'altitude, pissenlits, sureau, acacia, sapin, tilleul, reine-des-prés et origan pour confectionner des Marmifleurs. Ces gelées sucrées sans agent gélifiant, à l'aspect de miel, se consomment en nappage sur des gaufres, avec de la glace ou des fromages.

5,90 € le pot de 230 g. 06.16.74.47.24.

PERLES VERTES

Salettes, Haute-Loire

Les lentilles vertes du Puy cultivées à 1 000 mètres d'altitude par Emmanuel Volle et Marion Bardiau sont des modèles du genre. Ces légumineuses bio, bénéficiant d'une AOP, gardent toute leur mâche une fois cuites.

10 € le kg. 04.71.00.51.24.

Traîner une ardoise

Angers, Maine-et-Loire

Fier du patrimoine régional, le maître chocolatier René Maillot a créé dans les années 1960 une friandise en clin d'œil à la pierre de schiste bleue qui orne les toitures des châteaux. Ainsi est né le Quernon d'ardoise, un carré de nougatine.

8,50 € le sachet de 13 pièces. quernon.fr

À CONFESSER

Pornic, Loire-Atlantique

En hommage à l'ecclésiastique qui lui conseilla, en 1880 d'inventer un fromage, le cultivateur Pierre Hivert le baptisa le Curé nantais. Le succès de cette pâte molle à croûte lavée se rapprochant du reblochon ne se dément pas.

7,50 € la pièce de 200 g.
curenantais.com

FINIR SAUCISSONNÉ

Sainte-Eulalie, Ardèche

Ils sont charcutiers de père en fils. Blottis au pied du mont Jerbier-de-Jonc, les Rome, reconnus pour leurs terrines de montagne, le sont également pour leur saucisson sec pur porc, haché gros, qui sèche de six à huit semaines sur les hauts plateaux ardéchois.

8,70 € le saucisson. charcuterie-rome.com

Algues au rythme

Le Croisic,
Loire-Atlantique

Jean-Marie et Valérie Pédron dénichent des algues étonnantes. Dulse, laitue, spaghetti, nori... sont bichonnées dans des bacs d'eau de mer microfiltrée avant d'être consommées fraîches, séchées ou en paillettes.

4,30 € les 20 g de paillettes.
lesjardins-delamer.fr

Rouler son galet

Cornillé-les-Caves,
Maine-et-Loire

La fromagerie Louis Tessier affine le galet de la Loire, semblable à ceux qui bordent les berges du fleuve. Une pâte molle crémeuse dont la croûte jaune paille renferme d'étonnantes notes boisées.

4,95 € la pièce de 260 g.
02.41.54.50.00.

Auvergne- Rhône-Alpes

BIÈRES VIVANTES

Lucinges, Haute-Savoie

Framboise, agrumes, mûres anisette, savagnin, pinot noir ou encore vermouth... Christophe et Barbara Grellier conçoivent dans leur microbrasserie des Voirons d'étonnantes bières à la fermentation spontanée.

À partir de 12 € la bouteille de 75 cl.
labrasseriadesvoirons.com





▲ AU CARRÉ

Voiron, Isère

Il est l'un des pionniers du *bean-to-bar*. Stéphane Bonnat cajole le chocolat du début à la fin : de la cueillette de la fève jusqu'à la tablette. On en savoure la quintessence sur ses grands crus historiques et d'exception provenant de terroirs du monde entier.

À partir de 5 € la tablette de 100 g.
bonnat-chocolatier.com

FROMAGE AU SOMMET

La Chapelle-
d'Abondance,
Haute-Savoie

Petit frère de la tartiflette, le berthoud, mitonné avec de l'abondance AOP et du vin blanc relevés d'une gousse d'ail, se débusque de préférence chez la famille Trincaz, à l'hôtel-restaurant Les Cornettes.

24 € le plat. lescornettes.com

▲ À PLUMES

Saint-Cyr-sur-Menthon,
Ain

Les poulets, chapons et poulardes de Bresse AOP de Cyril Degluairé raflent les plus beaux prix lors du concours des Glorieuses. Des volailles d'exception choyées au maïs et au blé sur sa verdoyante exploitation.

À partir de 15 € le kg. 06.79.87.18.90.

Belles roupettes

Charroux,
Allier

François I^{er} réservait les testicules de coq à ses jeunes chevaliers, quand Louis XIV en avait fait son mets favori. Les roupettes de Charroux en gelée ont été sauvegardées grâce au savoir-faire de la famille Maenner.

17,30 € la boîte de 130 g.
huiles-et-moutardes.com

Taquiner le bison

Le Bourg-d'Oisans,
Isère

Didier Girard veille sur un cheptel d'une trentaine de bisons pour faire découvrir la viande de cet animal mythique. Sa chair, proche de celle du bœuf, pauvre en graisse, riche en protéines et en fer, est très prisée pour les fêtes.

35 € le kg.
bisons-oisans.fr

Truite couture

Ardes-sur-Couze, Puy-de-Dôme

Dans sa ferme aquacole du Cézallier, Stéphane Heinis enveloppe la partie la plus noble de ses filets de truite dans leur peau recousue comme un fourreau. Un procédé qui permet à cette ventrèche, une fois fumée et maturée, de diffuser d'envoûtantes saveurs.

04.73.96.59.59.



PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR

POUR LA SOCCA

Nice, Alpes-Maritimes

Luc Salsedo revisite la galette « nissarde » en chips. De la farine de pois chiche, de l'huile d'olive, du sel, du poivre, de l'huile de tournesol pour la cuisson, et le tour est joué. Profiter sans modération de ces larges copeaux blonds qui existent aussi au romarin et à l'ail.

À partir de 4 € le paquet de 120 g.
soccachips.com



▲ DÉVORER L'ARAIGNÉE

Gordes, Vaucluse

Yohan Fatela propose à la carte de L'Orangerie à La Bastide de Gordes une entrée digne d'un tableau de maître : une araignée de mer escortée d'une macédoine de légumes, d'une mayonnaise à la bisque, d'estragon et d'un pain vapeur.

34 € le plat. airelles.com

BRISER LA TRUFFE

Puyméras, Vaucluse

Des brisures de truffes qui craquent sous la dent ! La quintessence de truffe de Plantin s'utilise comme un condiment sur des préparations chaudes : œuf cocotte, pâtes, risottos, poissons blancs nacrés, volaille rôtie.

À partir de 35 € la boîte de 30 g.
truffe-plantin.com

MISER SUR LA SAUCISSE

Marseille, Bouches-du-Rhône

On connaissait la saucisse de Toulouse ou de Strasbourg. Il faut désormais compter sur celle de Marseille. Marcel Rei et Charles Assirlikian concoctent notamment une « sôcisse » au maigre de jambon et poitrine de porc des Hautes-Alpes, fenouil, badiane et épices Rabelais avec en prime une touche mystère.

19 € le kg. lasaucissedemarseille.com

CONFITURES OUBLIÉES

Château-Ville-Vieille,
Hautes-Alpes

Maurice Leroy est l'homme-orchestre du Plantivore. Cet artisan cueilleur réveille les confitures ancestrales. On pense à celle d'épine-vinette ou à celle de marmottier (le prunier de Briançon), espèce endémique du Queyras et du Briançonnais.

5,20 € le pot de 350 g.
boutique.plantivore.fr

ŒUFS D'OR

Cotignac, Var

Poutargue ou boutargue ? Élodie Bar a tranché en inaugurant So'Boutargue en 2017. Ses œufs de mulets sauvages se déclinent au poivre de Timut, fumés au bois de hêtre ou infusés à la boukha, une eau-de-vie de figes tunisienne.

À partir de 13,50 € les 100 g.
soboutargue.com



Blés de pays

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône

Des pains au petit épeautre, des tourtes de seigle, des pompes à l'huile... Chez Terre et Blé, les levains du paysan, meunier et boulanger Henri de Pazzis sont naturels, les variétés de céréales utilisées anciennes et moulues à la meule de pierre. L'authentique cuisson au four à bois garantit des mies généreuses et aériennes.

8,50 € le kg. terreetble.com

Reine des pizzas

Marseille, Bouches-du-Rhône

Chez les Cassaro, on pétrit la pâte de père en fils depuis 1943. Et l'on idolâtre la pizza napolitaine cuite au feu de bois. Une généreuse couche de sauce tomate sur laquelle s'extasient de minces filets d'anchois et du fromage en extra ou pas.

15 € la pizza.
06.16.39.78.73.

Gréco-romaines

Hyères, Var

Jean-Éric et Élisabeth Lavenir élaborent des confitures à partir de fruits de table locaux. Olbia, en référence au site archéologique gréco-romain, développe de multiples variétés de fraises, de pêches, d'abricots, d'oranges, de figes, de poires. Un régal du terroir.

À partir de 9,80 € le pot de 230 g. olbia-provence.com

GRAND EST

TERRINE ENFLAMMÉE

Abreschviller, Moselle

Cyril Strub et Victoria Main font la paire. Le Lorrain et l'Écossaise ont repris la charcuterie de leur village, qu'ils ont nommée Black Pudding & Co, traduction de boudin noir. Parmi les nombreux morceaux de bravoure, leur terrine à la flamme marquée par son caractère fumé.

5,50 € le pot de 180 g.
blackpuddingco.fr



PRUNELLE DES DIEUX

Troyes, Aube

Récompensée lors de l'Exposition universelle de 1900, qui s'est déroulée à Paris, la prunelle de Troyes résulte d'un savant mélange de plantes secrètes. La recette, l'alambic et le lieu de distillerie – le Cellier Saint-Pierre – restent identiques depuis 1840. Son ange gardien actuel : Alexandre Krumenacher.

27,90 € la bouteille de 70 cl.
celliersaintpierre.fr





Rencontrer la mauricette

Eckbolsheim,
Bas-Rhin

Ce petit pain fait à base de pâte à bretzel est idéal pour confectionner des sandwiches. La maison Bretschelle Eck propose des « pains Bret'Z » en différentes tailles.

À partir de 1 € la mauricette. bretzel-eck.fr

Chou fermenté

Krautergersheim,
Bas-Rhin

La maison Angsthelm assure du champ au bocal toute la chaîne de transformation du chou pour la choucroute garnie. Tester impérativement la version crue à cuisiner.

2 € le kg. choucroute-angsthelm.alsace

BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ

FRÉQUENTER LES HUILES

Iguerande, Saône-et-Loire

La famille Leblanc fait couler les huiles depuis cent quarante ans. La précision de la meule de pierre qui broie les graines et les fruits doublée de la gestuelle transmise de génération en génération leur confère une identité sans pareille. Reste à trancher entre la noisette, la noix, la pistache, le sésame, l'olive, l'amande...

À partir de 6,5 € la bouteille de 25 cl. huile-leblanc.fr

L'EFFET BŒUF

Charolles, Saône-et-Loire

Elle continue de crépiter sur sa plaque en fonte lorsqu'elle arrive devant les convives. L'entrecôte de bœuf de 400 g du Bistrot du Quai de Frédéric Doucet – auréolé également d'une étoile à sa table gastronomique en face – mérite à elle seule le voyage dans le Charolais.

40 € le plat. maison-doucet.com

Îcône

Metz, Moselle

Impossible de ne pas reconnaître le kouglof avec sa forme haute, cannelée et creusée en son centre grâce à son moule. Une brioche à pâte levée à dévorer d'urgence à l'Atelier Bon de Thibault Richard. En mode sucré : amandes et raisins imbibés au kirsch ou pralines roses de Saint-Genix. En salé : pancetta, oignons poêlés, tomates confites, noisettes du Piémont.

À partir de 4 € pour 1-2 personnes. 03.87.76.03.96.



CASSER LA CROÛTE

Nancy, Meurthe-et-Moselle

On trouve à la pâtisserie Recouvreur la plus ancienne des spécialités lorraines : un pâté de viande de porc mariné au gris de Toul, le tout enveloppé d'une addictive pâte feuilletée.

22,50 € le pâté lorrain pour 4 personnes. recouvreur.fr

PRENDRE UNE PRUNE

Rozelieures,
Meurthe-et-Moselle

La famille Grallet-Dupic est l'ambassadrice de la mirabelle, dont la Lorraine fournit 75 % de la production mondiale. Parmi la gamme aussi large que créative, viser l'eau-de-vie de prune cuvée Michel Grallet.

65,30 € la bouteille de 70 cl. maisondelamirabelle.com

BAIES SACRÉES

Remiremont, Vosges

A priori, rien ne la différencie d'une tarte classique – pâte, poudre d'amande, fruits et sucre glace. Sauf que celle aux brimbelles n'appartient qu'aux Vosges, où poussent ces myrtilles sauvages beaucoup plus parfumées que les bluets. Direction la pâtisserie-chocolaterie Jean-Luc.

3,50 € la part. patisserie-jean-luc.fr



CASSIS CONCENTRÉ

Nuits-Saint-Georges,
Côte-d'Or

Une cuillère à soupe d'hydrolat de cassis de la Ferme Fruirouge obtenu grâce à la distillation des feuilles à la vapeur d'eau suffit à transcender plats et desserts.

10,90 € la bouteille de 10 cl. fruirouge.fr



Se prendre pour un bleu

Poligny, Jura

Sur les massifs du Haut-Jura, une cinquantaine de producteurs de lait, quatre fromageries et un producteur fermier s'affairent à la tâche des meules de bleu de Gex pesant 8 kg chacune. Une pâte persillée de vache à la douceur surprenante rappelant le parfum des chanterelles.

À partir de 11,80 € le kg. bleu-de-gex.com

Attention aux dents

Paray-le-Monial, Saône-et-Loire

La règle immuable pour préserver l'arôme du cacou : ne surtout pas dénoyer les cerises. Ce cousin du clafoutis vénéré par la confrérie des Francs Cacous est le gâteau phare de la boulangerie-pâtisserie Hubert.

14,50 € le gâteau de 6-8 personnes. 03.85.81.09.16.

Fumer le saumon

Chemilly-sur-Yonne, Yonne

Cœur, filet, tranches, pavé mi-cuit. À la tête du Borvo, Benjamin Raymond fume les saumons de Norvège et d'Écosse dans tous leurs états grâce à un savoir artisanal unique. De véritables bonbons en bouche.

À partir de 10,50 € la plaque de 200 g. leborvo.fr

NOUVELLE-AQUITAINE

DÉCROCHER LA LUNE

Bordeaux, Gironde

Des chais viticoles au comptoir de desserts, il n'y a qu'un pas. Après avoir œuvré dans le vin, Bérénice Hémonet et Noë Pierron proposent dans leur pâtisserie Lune, quai des Chartrons, des gâteaux de saison tout en textures, équilibre et créativité. Ce mois-ci : le café-cardamome-poire.

De 3 à 5 € le gâteau. Instagram : @lune_bdx

MONTRER SES TABLETTES

Bayonne, Pyrénées-Atlantiques

On ne sait pas où donner de la tête devant le régiment de tablettes de Monsieur Txokola. Ronan Lagadec et Cyril Pouil magnifient le chocolat : « pure origine », « saveur locale », « antan ». Tester absolument la gamme des « éphémères ».

À partir de 4,50 € la tablette de 100 g. monsieurtxokola.fr



TOURNER AU VINAIGRE

Mauléon-Licharre, Pyrénées-Atlantiques

Jean-Philippe Lanouguère élabore des vinaigres d'abord fermentés en fûts de chêne puis vieillies plusieurs années dans des barriques sélectionnées pour la qualité de leurs anciens

pensionnaires (cognac ou whisky). Il en résulte de divins liquides au piment d'Espelette, à la pomme, à la poire, à la cerise noire, à la bière, aux boutons de rose...

8,50 € la bouteille de 20 cl. vinaigrerie-saint-jacques.fr



ACCRO AU MITCHUT

Capbreton, Landes

Dans le Sud, son appellation évoque la boisson alcoolisée à l'anis. Ici, le pastis mitchut fait référence à une douceur entre la brioche et le gâteau, que l'on doit à Patrice Lubet. Un délice à base de farine de blé, de levure, d'œufs, de lait, de sel, de beurre et de sucre de canne aromatisé au rhum, à la vanille et aux graines de roucou.

À partir de 6,50 € le gâteau de 250 g. mitchut.com

SUCCOMBER AU MACARON

Saint-Émilion, Gironde

Il n'y a pas que les vins à Saint-Émilion, il y a aussi les macarons. Nadia Fermigier est la seule dépositaire de cette pépite forgée par les religieuses des Ursulines en 1620 : des amandes brutes douces et amères mariées à des blancs d'œufs frais et à du sucre. Le résultat : une coque légèrement croustillante à la texture fondante.

À partir de 8 € la poche de douze. macarons-saint-emilion.fr

Pastis du jardinMontignac-Lascaux,
Dordogne

Un frère, distillateur de gin en Angleterre, a rejoint sa sœur dans la ferme familiale. Leur quête : composer un pastis (et un gin) avec les plantes du jardin dans l'alambic d'un MOF (Meilleur Ouvrier de France). Un velours anisé en bouche.

34 € la bouteille de 70 cl.
distilleriedelort.com

Se payer la têteBrive-la-Gaillarde,
Corrèze

La maison Bach ne plaisante pas avec le fromage de tête. Les têtes de cochon sont travaillées entières, la viande est cuite avec les os puis entièrement désossée à la main, avant d'être moulée à la louche. Le geste qui fait la différence.

12,90 € le kg.
maisonbach.com

À BON PORCAldudes,
Pyrénées-
Atlantiques

Pierre Oteiza sublime le porc du Pays basque : jambon, saucisson, chorizo, ventrèche, boudin, confit. Foncez sur ses pièces de viande de race kintoa AOP transformées en côte, filet mignon, noix d'épaule, jarret, oreille, pied.

À partir de 5,20 € le boudin de 340 g.
pierreoteiza.com

TRAQUER LA FOUGASSE

Aigues-Mortes, Gard

Les amateurs viennent de loin pour cette brioche au beurre et à l'eau de fleur d'oranger. La référence en la matière : celle du maître pâtissier Alain Olmeda.

2 € la part. 04.66.53.73.42.

CROISÉ

Narbonne, Aude

La galette occitane créée en 2007 par Gilles Bourguignon se reconnaît facilement à la croix dessinée en son centre. Ce disque de pâte sablée pur beurre garni de fruits confits est aromatisé à la bigarade (mi-orange, mi-citron). À casser avec les mains et à partager en fin de repas.

À partir de 7,95 €.
lefournildegilles.fr

IL ÉTAIT UNE FOUACE

Najac, Aveyron

La fouace est la star de l'un des plus beaux villages de France. Chaque dimanche qui suit le 15 août, on y célèbre cette brioche à la fleur d'oranger. À ne pas manquer à la maison Delmur.

6,75 € la pièce. 05.65.29.75.49.

OCCITANIE**TENTER LA MIQUE**

Peyrilles, Lot

Cet incontournable du Sud-Ouest a l'apparence d'une pâte à pain briochée, gonflée en raison de sa cuisson dans un bouillon de potée. On la savoure avec du petit salé. Lorsqu'il en reste, on la fait griller en tranches pour étaler dessus beurre et confiture.

23,80 € sur commande.
restaurantmourgues.fr

FAIRE LA ROUE

Bages, Pyrénées-Orientales

La boulangerie de Monique et André Sunyer est le fer de lance de la rousquille, un biscuit en forme de roue à l'anis et au citron entouré d'une meringue.

5,50 € le sachet de six. 04.68.21.71.75.

RELUQUER L'OLIVE

Bize-Minervois, Aude

La coopérative L'Oulibo demeure une référence pour la Lucques du Languedoc. Une olive AOP (appellation d'origine protégée) en forme de croissant de lune, verte ou noire, charnue et aux effluves d'avocat et de noisette fraîche.

8 € le pot de 420 g. loulibo.com

**Sortir de sa coquille**

Saint-Just-Luzac, Charentes

Aux manettes de la ferme marine d'Artouan, David Mercier chaperonne dans ses bassins de Marennes-Oléron des huîtres uniquement nées en mer. Une philosophie jusqu'au-boutiste qui procure à ses coquillages naturels une puissante trame iodée.

À partir de 8 € la douzaine. ferme-marine-artouan.business.site





À la bonne franquette

Nailhac, Dordogne

Aux vergers de la Guillou, la famille Mouret parie sur l'agriculture biologique des noix du Périgord en AOP (appellation d'origine protégée). Essentiellement la variété franquette, mais il reste encore quelques noyers corne, que la tempête de 1999 a bien voulu épargner.

33 € les 5 kg, lesvergersdelaguillou.com

Brouteurs Saint-Gilles, Gard

Les gigots, côtelettes ou épaules d'agneau de lait d'Emmanuel Lafaye concentrent des parfums tendres et herbacés. Ses troupeaux transhument des terres camarguaises aux alpages du Dévoluy, dans les Hautes-Alpes, de mai à octobre.

35 € le colis de 1,2 kg (côtelettes et gigot). histoiredagneau.fr

Poulpe party Sète, Hérault

C'est une tourte aux bords dentelés farcie de poulpe haché, de sauce tomate et d'un mystérieux mélange d'épices et de piments : la tielle, créée dans les années 1930 par Adrienne Virduci, se savoure tiède. Une canaillerie aux accents napolitains défendue par son arrière-petite-fille, Sophie Cianni.

À partir de 3 € la tielle, 04.67.43.60.62.

GRAS

Séailles, Gers

La grand-mère, Denise Pitoux, gavait les oies et les canards pour les vendre sur les marchés environnants. Frédéric, son petit-fils, poursuit son œuvre avec sa mère Mireille, en préparant toujours affectueusement les foies.

23,50 € le pot de 180 g, maisonpitoux.com

RIZ POÊLÉS

Torreilles, Pyrénées-Orientales

Cette paillote les pieds dans l'eau fondée par Claude Baco sert d'extraordinaires « arroz », des riz dressés directement dans de grandes poêles en fonte noire et surmontés de poissons blancs, de gambas de Palamos, de homard...

À partir de 32 € le plat, zazaclub.fr

FOIE SEC

Ferrières-sur-Ariège, Ariège

Si la saucisse sèche de foie reste séculaire, chaque charcutier y ajoute l'ingrédient qui fera la différence à l'image de la famille Rouch. On l'adore en lamelles à l'apéritif, grillée au barbecue ou avec des œufs brouillés.

À partir de 7,40 € la pièce de 280 g, charcuterie-rouch.fr

CORSE

APÉRITIF CORSÉ

Aléria, Haute-Corse

On doit à Louis Napoléon Mattei le Cap Corse Mattei rouge, un apéritif à base de jus de raisins issus des cépages muscat et vermentinu, assemblés avec des macérations d'écorces de quinquina, de cédrat et d'une sélection de fruits, de plantes et d'épices exotiques.

15,90 € la bouteille de 75 cl, distilleriemattei.com

FLAIRER LE PRISUTTU

Ajaccio, Corse-du-Sud

Ce jambon cru salé, fumé, séché et affiné durant dix-huit à vingt-quatre mois en cave est façonné à partir de porcs de race nustrale élevés sur les montagnes en plein air et nourris à la fin de leur vie uniquement de châtaignes et de glands. Au palais, une charcuterie fondante aux notes de noisette.

À partir de 10 € la plaquette de 100 g, ethicorse.fr

ÉCORCE CONFITE

Bastia, Haute-Corse

Il est l'un des maîtres de la châtaigne de l'île de Beauté. Sous le label Castagna Corsa, Dominique Vitti élabore également des confitures haut de gamme dont celle au cédrat confit, un agrume bosselé aux subtiles notes amères et citronnées.

8 € le bocal de 240 g, 04.95.30.21.18.

S'OFFRIR LE MAQUIS

Calacuccia, Haute-Corse

Jean-Marc Negroni est l'auteur d'une gamme de ratafias et de liqueurs d'une pureté incroyable. Les trésors que sont la châtaigne, le myrte, la menthe insulaire ou la mandarine finissent toujours sur le devant du verre.

45 € la bouteille de 70 cl, 06.15.05.35.21.

SE JETER SUR LES STORZAPRETTI

Bonifacio,
Corse-du-Sud

Ces quenelles typiques farcies de brocciu frais (un fromage de brebis), de blette, de menthe et d'œufs puis gratinées de sauce tomate et de fromage râpé sont le péché mignon du chef Géraud Larrieu chez Ciccio.

18 € 06.16.98.81.68.