



E
DA
INSC
LE VOY

DE LA NOURRITURE À L'EXPÉRIENCE CULINAIRE



AUJOURD'HUI PLUS QU'À TOUTE AUTRE ÉPOQUE, LE SENS DONNÉ À CHAQUE PRODUIT FAIT PARTIE DU PRODUIT LUI-MÊME. UNE DIMENSIONS LOCALE CULTURELLE, ET PARFOIS MÊME PHILOSOPHIQUE, INDISSOCIABLE DE SA PRODUCTION ET FAISANT OFFICE D'ARGUMENT PRINCIPAL DE COMMERCIALISATION. PLUS QUE JAMAIS, L'EXPÉRIENCE EST AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE, SUR LES DEUX SAVOIE, DANS L'AIN, COMME PARTOUT EN FRANCE. POUR VOUS, NOUS NOUS SOMMES PLONGÉS DANS CE QUE NOS TERRITOIRES PEUVENT AVOIR DE PLUS ÉLITE ET DE PLUS GOURMAND. À VOS FOURCHETTES, LE VAYAGE COMMENCE !

DOSSIER RÉALISÉ PAR TOM FOURNIÉ

En gastronomie, science traitant de l'être humain et de sa façon de se nourrir, tout part toujours d'un point central : le produit. Si chaque territoire se targue d'avoir les plus belles pommes, les plus douces prunes ou les plus beaux poulets, émergent aujourd'hui des mouvances qui vont plus loin que l'interprétation de Dame Nature. Une volonté de rendre désirables et attractives les productions locales, afin de permettre à toutes les générations de se les approprier. C'est la vision de Quentin Bozonnet, propriétaire, avec sa compagne Ruzanna, de la ferme du Tiret, à Foissiat, dans l'Ain.

INSECTES ET PIMENT

Jusqu'alors spécialisé dans l'élevage et la préparation d'insectes comestibles, le jeune Bressan, qui a vu du pays, se lance depuis peu dans le piment de Bresse, avec près de 1 200 pieds cette année : « *Nous voulons en faire un produit patrimonial, car il est ancien – même s'il est tombé dans les limbes de l'histoire – et, en même temps, quelque chose d'hypersexy. Le tout dans* »

MATTHEO CELLARD



UN SCULPTEUR CULINAIRE POUR DES CRÉATIONS UNIQUES

Chez certains artisans (ou plutôt artistes ?), la seule évocation de leur savoir-faire est insolite par nature. Des talents méconnus, capables malgré tout de changer la perception que nous pouvons avoir d'un produit. Cuisinier de métier et originaire de Bourg-en-Bresse, **Eric Goepfert** affine le trait depuis quinze ans dans un art où la concurrence est rare : la sculpture culinaire. Équipé de son stylet thaïlandais, il façonne fromages, légumes, fruits et charcuteries comme l'on sculpterait des figurines avec des ciseaux à papier. Le logo d'une entreprise, un dessin impli-

de symbolique, des fleurs, et même un visage... : l'artisan s'adapte à la demande du client, laissant avec finesse son empreinte artistique dans chaque réalisation. En capacité de concevoir une œuvre sur mesure pour agrémenter une table, un buffet ou pour faire un cadeau original, **Eric Goepfert** réalise également des animations à domicile ou en entreprise, développant tout son savoir-faire sous les yeux de son public, partout en France. Sur demande, il dispense également des formations de sculpture culinaire (www.facebook.com/eric.goepfert.sculpteurculinaire).

« une ferme bressane classée monument historique. » C'est ainsi que le couple va lancer, dans les prochains mois, le tout premier Bressico, une sauce piquante au piment de Bresse entièrement fabriquée à Foissiat. Une vision moderne d'un produit d'apparence vieillot que l'on retrouve également chez Infusion des Alpes, toute jeune société basée à Yenne (73) depuis

Eric Goepfert s'adapte à la demande des clients, laissant avec finesse son empreinte artistique dans chaque réalisation.

janvier 2023 et spécialisée dans la fabrication de tisanes en sucettes. Composées de miel local, ces dernières se voient agré-

mentées de plantes et fleurs sauvages cueillies et ramassées à la main, ainsi que d'agrumes cultivés dans les Alpes-Maritimes. Avec ses sept parfums, Matthieu Masson suscite un nouvel attrait pour la tisane grâce à une forme ludique, insolite, et qui se veut « riche de sens ». En l'espace de six mois, ce sont plus de 4 000 pièces uniques qui ont été produites artisanalement et commercialisées.

CHÈVRE, COCKTAILS ET MUSCULINE

On retrouve aujourd'hui cette démarche d'appartenance locale dans de nombreux produits remis au goût du jour, permettant aux chefs comme au grand public de se les réapproprier. C'est ainsi que la chèvre des Alpes se retrouve en bombe aérosol. Typique des pays du Mont-Blanc, cette boisson fermentée, qui se consomme sous forme de mousse, retrouve ici un nouveau souffle, se déclinant en quatre recettes sous l'impulsion de la société Ibex. La société Cockorico est également dans cette mouvance, composant des cocktails classiques prêts-à-déguster, dans son local à Beynost (01). En bouteilles ou en fûts, ces préparations permettent de servir des cocktails à une cadence élevée, sans recourir au savoir-faire d'un barman. Avec une quinzaine de recettes et près de



300 000 litres produits par an, l'entreprise a récemment livré près de 35 000 cocktails durant le Hellfest (célèbre festival de hard-rock). Rien que ça !

Enfin, à l'instar du piment de Bresse oublié pendant de longues années, la Musculine fait peu à peu son retour. Fabriqué à raison d'une tonne par an à l'abbaye Notre-Dame-des-Dombes, ce petit bonbon a longtemps été prisé des sportifs de haut-niveau, mais aussi des soldats partant au front durant les deux guerres mondiales. Concentré de viande de bœuf, de coing et de miel, il est fabriqué de la même façon depuis 1868 et a

Historique et insolite, la Musculine retrouve sa place dans l'esprit des Aindinois.

longtemps été vendu en pharmacie pour ses bienfaits durant l'effort. À la fois historique et insolite, la Musculine retrouve peu à peu sa place dans l'esprit des Aindinois.

DES LIEUX DE GASTRONOMIE PAS COMME LES AUTRES

En restauration comme dans le choix des produits, l'insolite a toute sa place et se matérialise parfois par le lieu qui accueille le déjeuner ou le dîner. C'est notamment le cas du 3 842, plus haut restaurant de France culminant à 3 842 mètres, sur l'un des pitons de l'aiguille du Midi. Avec ses 30 couverts, le restaurant est ouvert

tout l'été ainsi qu'en hiver, selon la météo, proposant une cuisine axée sur les circuits courts. Un voyage gastronomique sur

Au Clos des sens, les mets sont accompagnés de boissons surprenantes créées pour se marier au mieux avec eux.

MATTHEO CELLARO

UN ACCORD CUISINÉ SUR L'ENSEMBLE D'UN MENU

Au restaurant *Le Clos des sens* d'Anney (closdessens.com), ne pas boire d'alcool ne prive de rien. Héritée du créateur des lieux, le charismatique Laurent Petit, c'est la vision des deux actuels propriétaires de l'établissement triplement étoilé, Thomas Lorival et Franck Derouet, respectivement responsable de salle et chef de cuisine. Pour chaque plat, l'équipe compose une création sans alcool, entièrement réalisée sur place et associant différentes techniques. Une extraction de pomme, céleri branche et livèche associée à une infusion de tanaisie, une extraction de pomme, coriandre et gingembre ou encore une eau de rhubarbe à la fleur de

sureau, ces boissons uniques évoluent selon la saison et ce que les jardins alentours ont à offrir. « C'est un bon moyen d'offrir une expérience de sommellerie à nos clients qui ne souhaitent pas boire d'alcool », indique Thomas Lorival. « Ainsi, tout le monde profite du moment et du savoir-faire de nos équipes de la même façon. » Lancé en 2020, ce type d'accord vient rejoindre l'accord "mets et boissons alcoolisées", pouvant faire intervenir vin, champagne, vermouth et saké tout au long du repas. Le restaurant propose également la réunification des deux, permettant d'apprécier vins et boissons sans alcool au cours du même repas.



UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE AU TRAVERS DES ÉCOSYSTÈMES

Qualifier d'insolite l'expérience proposée par Perrine Bettin est bien peu dire. Originaire de Chamonix, la jeune femme et son entreprise Ekōw Studio vous emmènent à la découverte des écosystèmes alpins grâce à des expériences culinaires sensibilisantes. « J'organise des repas immersifs, autour des glaciers, des forêts, ou encore des lacs de montagne », indique la « designer culinaire ». « L'idée est de pousser le dégustateur à se questionner sur ce qui l'entoure en racontant le mode de vie de chaque écosystème en mots et en cuisine. » Pour cela, Perrine Bettin travaille avec des chefs, composant avec eux les mets qui porteront le propos. Entre cinq et six bouchées sont alors servies, majoritairement végétales et résolument locales. Chacune d'entre elles correspondant à une thématique précise. « Dans l'expérience Gllacière, une bouchée a été conçue sur le thème de l'accumulation des temps, alliant des textures de plus en plus denses et compactes. Cela symbolise la neige qui, écrasée sous son propre

poïds, se change peu à peu en glace. Ce met est donc accompagné par un propos racontant comment les glaciers sont alimentés. » Textures, outils, formes, manière de déguster, tout est créé de manière à faire déguster un message aux convives. Au cours de cette expérience, chacun voyage à travers les sols, les saisons, les climats ; tout le discours de l'animatrice autour de la nature étant fait de métaphores culinaires. Une mise en bouche pour mieux comprendre les paysages alpins et en prendre soin. Réalisées sur demande, ces expériences immersives peuvent être animées pour des groupes de six à quinze personnes partout en France. Débordante d'idées, Perrine Bettin (bettinperrine.com) peut également créer ce type d'animations au travers d'une exposition, d'un dîner, ou de tout autre événement se voulant riche de sens.



les hauteurs. Si vous préférez, vous pouvez le vivre dans les profondeurs, grâce à l'« Apéro'Grotte », proposé par la société Karst-3E, dans le massif des Bauges. Spécialisée en spéléologie, cette dernière vous propose d'explorer des grottes avant d'y déguster un apéritif agrémenté de fromages, charcuteries et pâtisseries locales. Une expérience hors du commun et immersive pour mieux comprendre l'intimité d'un territoire, son relief et son histoire.

Donner du sens. C'est ce qu'essayent de proposer de plus en plus d'entreprises de l'univers de la restauration et de l'alimentation, faisant découvrir des histoires humaines au travers de moments à sensation. Dans cette galaxie, les producteurs ne font pas exception à la règle. Philippe Prévost, éleveur de bœuf *wagyu* dans sa ferme Kamakle, à Foissiat, propose par exemple des repas au cœur de ses écuries, mettant à l'honneur ses viandes de race japonaise grâce au savoir-faire de chefs locaux. Un casting qui tourne au fil des événements et peut également être réalisé sur mesure pour un événement privé ou professionnel. Une belle façon de découvrir un métier, un produit et un patrimoine culinaire venu d'ailleurs, sans sortir de table.

NOTRE SÉLECTION D'EXPÉRIENCES À VIVRE

Dernier cap choisi pour ce dossier sur la gastronomie insolite : l'expérience réside parfois dans la proposition culinaire globale. Laissez-nous vous livrer notre « to eat list » des expériences insolites à découvrir d'ici la fin de l'année :

- Un repas 100 % sucré au sein du restaurant pâtissier *Le Sarkara*, à Courchevel. Niché

Manger la forêt. C'est un concept que Perrine Bettin (à gauche) a inventé pour sensibiliser son public à la richesse et la préciosité des écosystèmes.



au cœur du palace *Le K2*, l'écrin du chef Sébastien Vauxion est le seul restaurant doublement étoilé au guide Michelin à ne proposer que des desserts.

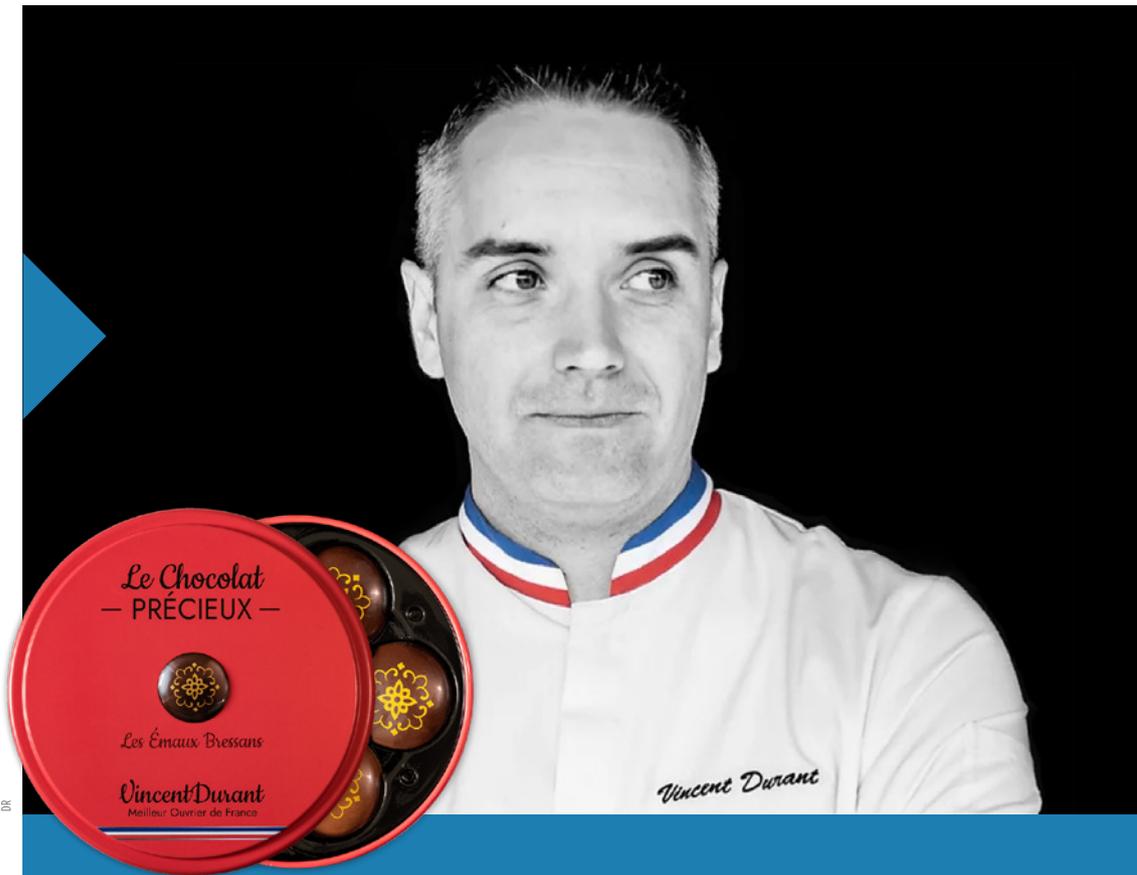
- Une expérience sensorielle dans le noir complet, au restaurant *La Sauvageonne*, à Servoz (74). Musique, fumée parfumée, vins et mets vous seront proposés au cours d'un moment très convivial. Sur réservation uniquement, pour des tables de quatre à dix convives.

- Un dîner orchestré par dix chefs de l'association *Épicuri'Ain*, en haut d'une tour panoramique située au cœur du *Parc des Oiseaux* de Villars-les-Dombes et de sa biodiversité. Servi à seulement 70 convives, ce dîner sera organisé le 28 août, en même temps qu'un concert de Renaud qui ouvrira les Musicales du parc. L'occasion d'écouter quelques chansons au loin, entre les gazouillis d'oiseaux et le bruit des fourneaux éphémères animés par les chefs aindinois.

- Un pique-nique à la belle étoile, organisé par la Cuvierie de Revonnas (*lacuverie-revonnas.com*), le 18 août, en collaboration avec l'Association d'astronomie de l'Ain. Vins du Bugey, explications sur les légendes de la voûte céleste et dégustations de produits au milieu des vignes.

- Un dîner-concert au sein du restaurant 3 étoiles (Michelin) *La Bouitte*, à Saint-Martin-de-Belleville. Une expérience culinaire au cours de laquelle, chaque plat est imaginé pour s'accorder avec la musique jouée par des artistes de renommée internationale. Prochaine date : le jeudi 27 juillet avec la violoncelliste Ophélie Gaillard et la violoniste Elsa Grether, sur le thème de la danse. ■

Hommage aux émaux bressans, les chocolats de Vincent Durant exportent le savoir-faire aindinois dans le monde entier.



DES CHOCOLATS COMME FER DE LANCE LOCAL

Pourtant si éloigné de nos latitudes, le chocolat peut devenir un vecteur de promotion locale, pour peu que l'on veuille lui donner du sens. C'est ce qu'a souhaité faire Vincent Durant, "Meilleur ouvrier de France", dans la spécialité "chocolaterie", en 2018. « Lors du concours, raconte-t-il, le thème imposait de mettre en avant l'un des terroirs de France. Attaché à mon département natal de l'Ain, j'ai souhaité associer mes chocolats à un savoir-faire ancestral de Bourg-en-Bresse : les émaux bressans. Aujourd'hui perpétué par la famille Jeanvoine, cet art est un emblème de la bijouterie-joaillerie locale. »

Une fois décoré de la très prestigieuse médaille à ruban tricolore, Vincent Durant entreprit alors de développer sa propre gamme de chocolats sur le thème de l'Ain. Commercialisés sur sa boutique en ligne (vincentdurantchocolatier.com), dans la bijouterie Jeanvoine et chez des revendeurs, ses petits palets gourmands se déclinent sous différentes formes : « J'ai créé plusieurs parfums, chacun

rendant hommage à des produits locaux. Il y a le classique au caramel et beurre de Bresse AOP, un autre au safran de la Dombes, ou encore celui à la framboise et piment de Bresse. »

Chacun de ces chocolats est fabriqué par Vincent lui-même, travaillant seul dans son laboratoire à Châtillon-sur-Chalaronne. Qu'il soit à l'effigie des émaux bressans ou personnalisé avec le logo d'une entreprise, chaque chocolat bénéficie de la même attention concernant ses ingrédients et sa fabrication. Un gage de qualité, mais aussi un fer de lance pour la gastronomie aindinoise. « Je fabrique environ 2 000 boîtes d'émaux à l'année, depuis 2019, et en profite pour les exporter lors de mes déplacements, comme lors du salon du chocolat de Tokyo. L'Ain est un territoire méconnu dans l'univers de la gastronomie, alors que la variété des produits y est très importante. Je participe, à mon échelle, à faire connaître ce beau territoire. » Des chocolats comme porte-étendard d'un département aindinois, qui l'eût cru ?

