

Bulletin gastronomique
trimestriel de l'association :
La Guilde des terroirs

Siège social :
132, Bd Raspail
75006 PARIS
Courriel :
Guildesterroirs@wanadoo.fr

N° Hiver
2025-2026

ISSN 1279-5666

Président-fondateur
Michel GENIN

Président d'honneur
Jacques MALLARD

LA GUILDE DES TERROIRS

*Pour la Sauvegarde
Des Produits et de la Cuisine de Terroir*



Président
Yves GAGNEUX

Vice-présidents

Arnaud DENIEUIL
&
Danick ROUSSEAU

Secrétaire générale
Chantal ROCHETTE

Trésorier
Xavier de GUELTLZL

Administrateurs

Jean-Paul BRANLARD

Olivier LEFRANÇOIS

René MILLET

Danick ROUSSEAU

Jean SOLANET



Conception & Service presse
Jean-Paul BRANLARD

Syndicat des journalistes de la presse périodique
Carte de presse SJPP 2026 n° 6109213 www.sjpp.fr
Assoc. prof. des chroniqueurs
et informateurs de la gastronomie et du vin
<https://apcig.fr>

Le courrier

Le mot du président

Chers amis,

Longtemps base de l'alimentation des Français, présent sur toutes les tables mais grand oublié des guides gastronomiques : le pain.

Rien de plus simple en apparence que ce mélange de farine, de sel, d'eau et de levain. Et pourtant, les variations sont innombrables.

Mais qu'il soit à base d'épeautre, de seigle ou de blé, additionné de maïs, de sarrasin, de châtaigne ou d'orge, le pain – je ne parle pas des fabrications industrielles qui n'ont en commun que le nom – est le meilleur allié des terrines ou des plats en sauce, le compagnon inséparable des fromages et, en alternance avec chaque composant des plats, il sait multiplier et bonifier les accords des mets et des vins, pour notre plus grand plaisir.

Aimons donc le pain car il nous le rend bien !

Avec mes amitiés

Yves Gagneux
Président



Sommaire

• Le mot du président

- Déjeuner de la Guilde des terroirs du 27 janvier 2026 au restaurant : **L'écailler du Bistrot**
- Introduction, présentation et critique du déjeuner
 - Produits de nos terroirs : *Le citron de Menton IGP*
 - Championnat de France des écaillers
 - Vient de paraître : En mode carnivore *La place des produits d'origine animale dans notre assiette*

- Déjeuner de la Guilde des terroirs du 24 février 2026 au restaurant : **Elmer**

- Introduction, présentation et critique du déjeuner

- Vient de paraître :
*La cuisine française entre histoire et littérature
Des origines aux Lumières*

- Prochain déjeuner de la Guilde des terroirs le 24 mars 2026 au restaurant : **Baca'v**

Précédé du conseil d'administration de la Guilde à 11 h

Déjeuner de la Guilde des terroirs
du mardi 27 janvier 2026
au restaurant :

L'écailler du Bistrot

22 rue Paul Bert

75011 Paris

Tél : 01 43 72 76 77

Chefs de cuisine : Gwenaëlle Cadoret & Gregory Laurent
Brigadiers : Laurence Godon et Jean-Paul Dumortier

huîtres, coquillages et crustacés ...



Introduction du déjeuner par le président Yves Gagneux

L'ECAILLER DU BISTROT



Chers amis,

Je suis très heureux de vous voir.

Ce temps pluvieux convient parfaitement à une dégustation des produits de la mer.

Mais ce qui est extraordinaire, c'est que, en dépit de cette quasi tempête, les oursins et les homards sont arrivés à bon port.

Je laisse les brigadiers présenter ce qu'ils ont concocté pour vous.

Ils avaient envisagé une version de secours en cas de météo désastreuse : vous ne la connaîtrez pas !

Je leur laisse la parole.

La critique sera faite par un spécialiste de la Bretagne : Danick Rousseau.



*

Nous avons aujourd'hui quatre invités qui nous accompagnent et que vous connaissez déjà :

- Martine Machurot,
- Florence Calvet,
- Henri Cuckierman et
- Jean-Marc de Courson



L'ECAILLER DU BISTROT



Présentation du déjeuner par Laurence Godon et Jean-Paul Dumortier, brigadiers

Laurence Godon :

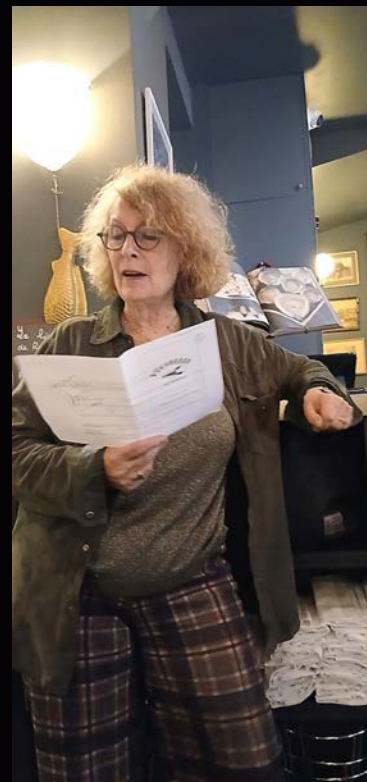
La Guilde des terroirs est venue déjà trois fois à l'Écailler du bistrot : Gwenaëlle Cadoret en est la propriétaire, le chef qui a réalisé notre menu est Gregory Laurent. La Guilde leur avait remis son Grand Prix en 2015.

Ce menu est une balade dans le Finistère sud. Nous allons commencer par une huître de Belon 000, granité de citron vert- poivre iodé.

En entrée, vous trouverez la douceur des œufs brouillés mélangée à l'intensité du corail d'oursin de plongée, comme une écume dorée posée sur le rivage.

Le voyage va se poursuivre avec un demi homard breton sublimé par un Kari Gosse aux épices secrètes, accompagné de frites dorées simples et réconfortantes. Pour ceux qui ne connaissent pas le Kari Gosse, c'est une épice bretonne à la provenance mystérieuse qui remonte à la présence de la Compagnie des Indes à Lorient au 17^e siècle. On le trouve souvent à Lorient dans les pharmacies car c'est un pharmacien qui l'a créé : c'est un mélange de gingembre, girofle, cannelle, piment rouge, poivre et cannelle.

Et on achèvera ce voyage avec un émincé de pommes au caramel au beurre salé, adouci par le souvenir d'une côte au soleil couchant, glace vanille.



Vilain p'tit ch'nin de Lise et Bertrand Jousset
100%chenin 2024

Domaine la bruyère Macon Bray 2023

café



une huître de Belon 000
granité de citron vert- poivre iodé

œufs brouillés au corail d'Oursin de plongée

demi-homard breton au Kari Gosse, frites

émincée de pommes au caramel au beurre salé,
glace vanille

Jean-Paul Dumortier :

Pour accompagner ce repas quelques liquides.

Pour commencer un « Vilain p'tit ch'nin » de Lise et Bertrand Jousset 100% chenin 2024.

Ensuite Gwenaëlle nous a apporté un domaine la bruyère Macon Bray 2023, une production qu'il nous a semblé intéressant de vous faire goûter.

Bon appétit et large soif.



Les plats et les vins



L'ÉCAILLER DU BISTROT



La critique de Danick Rousseau

Quand on arrive ici on se dit qu'on n'est pas en Bretagne car en Bretagne, il y a toujours un moment où il fait beau. Mais à part cela je me sentais chez moi, d'autant que l'accueil est tout à fait adorable. Et il y avait du pain et du beurre : bon départ.

Puis sont arrivés l'huître et le Vilain p'tit Chenin 2023 et 2024. Les brigadiers ont fait ce qu'ils pouvaient, c'était un peu vif.

L'huître était accompagnée de citron vert, un peu surprenant et moins sucré que le citron jaune mais cela s'accordait bien.

Ensuite les œufs brouillés au corail d'oursin de plongée : c'était très bien et l'association était parfaite, sans oublier la pousse de petit pois, délicieuse.

Après est venu le demi homard et là, je dois dire que c'était très, très bon : une taille intéressante et une chair parfaitement cuite et juteuse. Je ne connaissais pas du tout le Kari Gosse, mais cela allait très bien avec le homard.

Les frites étaient bien grillées, bien sèches, chaudes, et avec le homard c'était vraiment délicieux.

Avec cela nous avons un Mâcon beaucoup plus rond que le premier vin, bien fruité, qui s'accordait bien avec le homard.

Nous avons terminé avec l'émincé de pomme, caramel au beurre salé. La pomme était bien cuite mais pas trop.

Pour conclure, nous avons fait un excellent déjeuner : merci !



Produits de nos terroirs



Le citron de Menton IGP



Menton, c'est le citron !

Le « Fruit d'or », comme on dit par là-bas...

La récolte diffère chaque année.

La saison 2026 du **citron de Menton IGP** a démarré tardivement. Les premiers arrivages datent de début janvier seulement. Un retard qui s'explique par les conditions météorologiques (une pluviométrie peu généreuse,...). Résultats des fruits plus petits que ceux de la saison précédente ayant donné un cru exceptionnel.

En 2025, la filière avait en effet enregistré un record historique : 108 tonnes de citrons apportées en station de conditionnement (contre 60 à 70 tonnes les années précédentes), dont 93 tonnes avaient été classées en IGP (le reste, notamment trop petit, ayant été déclassé).

Si la saison 2026 du citron de Menton IGP annonce un rendement moins volumineux, elle maintient – à la satisfaction des quelques 110 producteurs actuels - une qualité toujours égale, notamment quant au goût unique de cet agrume.

Mais, au juste, c'est quoi le « citron de Menton IGP » ?

De bonne source - l'INAO -, on sait que le citron de Menton est un fruit frais très parfumé et juteux, non traité après récolte, non ciré et réputé pour sa saveur acidulée et sans amertume. Il est commercialisé avec quelques feuilles, signe de fraîcheur.

Un produit, un territoire : il est exclusivement produit sur les communes de Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Saint-Agnès et Menton. Entre mer Méditerranée et massifs calcaires, il est cultivé sur les terrasses de grès de Menton, où il bénéficie d'un climat sous influence maritime, connu pour sa douceur. Ce climat est à l'origine de la couleur jaune vif de ce citron, presque fluorescent l'hiver.

Les agrumes apparaissent dans ce secteur dès 1341. En 1860, Menton exporte 35 millions de citrons par an. Divers facteurs, dont les maladies, réduisent drastiquement la production mais une relance s'opère dans les années 1990.

Le citron de Menton est aujourd'hui protégé par une IGP depuis 2015 (règlement d'exécution [UE] 2015/1756 de la Commission du 21 septembre 2015 enregistrant la dénomination sous indication géographique protégée). Un signe officiel de qualité issu d'un cahier des charges strict élaboré par l'Association pour la promotion du citron de Menton (APCM) avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).



Paris - 10 février 2026

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ÉCAILLERS



Photo droit réservé

À Paris, au pied de la Tour Eiffel, vingt candidats venus de toute la France se sont affrontés le 10 février 2026 lors d'une finale nationale des écaillers, ambassadeurs essentiels de la filière coquillages.

Trois épreuves emblématiques : la rapidité d'ouverture d'huîtres, l'épreuve « surprise » et la création d'un buffet de fruits de mer, ont mis en lumière la technicité, la précision et la créativité qui caractérisent le métier.

Au terme des épreuves, le jury sensible au professionnalisme et à l'exigence a distingué :

- **Adrien Boniface**, sacré *champion de France des écaillers*,
- **Manuel Bianchi**, deuxième place,
- **Jérémie Rubey**, troisième du classement national.

À travers cette compétition, c'est tout un savoir-faire qui est mis en avant. Lequel participe pleinement au rayonnement de la conchyliculture française auprès du grand public, des restaurateurs et des partenaires institutionnels.

Source : Comité National de la Conchyliculture
Lettre d'information n° 53 de l'interprofession conchylicole
Edition spéciale événements



En mode carnivore

La place des produits d'origine animale dans notre assiette

Ouvrage collectif dirigé par : **Kilien Stengel** (universitaire)

Préface de **Stéphanie Heine** (MOF boucher)

Editions L'Harmattan

Collection : *Questions alimentaires et gastronomiques*

Longtemps symbole de prospérité, aujourd'hui au cœur de controverses sanitaires, environnementales et éthiques, la viande interroge profondément nos sociétés.

Cet ouvrage collectif (13,5x21,5, 240 p., 25 € [version numérique 18,99 €]) propose une traversée inédite de son histoire, de ses usages et de ses représentations, à nos pratiques contemporaines. À la croisée de l'anthropologie, de la nutrition et des sciences de l'alimentation, les auteurs explorent la place du carné et du poisson dans les cultures du monde. De la boucherie aux rituels, des savoirs nutritionnels aux traditions culinaires, se dessine un panorama riche et nuancé.

Entre héritages, mutations et débats de société, ce livre, agrémenté de quelques illustrations, éclaire les tensions qui traversent nos assiettes. Il interroge nos choix alimentaires autant que nos responsabilités collectives. Un ouvrage pour comprendre les enjeux culturels, économiques et symboliques de la viande aujourd'hui. *Il suffit d'ouvrir ce livre pour s'en convaincre.*



Sommaire

Préface Stéphanie HEIN	9
Introduction : <i>La viande, une place à part entière dans notre quotidien</i> Kilien STENGEL	11
Partie 1 : Histoire et culture de la viande et du poisson	41
<i>Évolution des pratiques alimentaires</i> Hélène BAUMERT	43
<i>Tout est bon dans le cochon : un animal remède pour les Romains ?</i> Dimitri TILLOI-D'AMBROSI	61
<i>Les aliments carnés dans la marine de l'Ancien Régime à nos jours : l'exemple de Brest</i> Alain BOULAIRE	79
<i>Le poisson : Un produit halieutique prisé dans l'alimentation des lagunaires de Côte d'Ivoire au XVIII^e siècle</i> Gouédan Richard MEIGNAN et Jean-Jacques ESSOH	91
<i>Sacrifice animal et commensalité rituelle chez les Sénoufo Niarafolo (Côte d'Ivoire, XVIII^e-XIX^e siècles)</i> Désiré Kouakou M'BRAH	111

Partie 2 : Éthique, qualité et nutrition	131
<i>Entre nécessité et conscience : l'éthique du geste d'abattage dans les modes culturels</i>	133
<i>Quelques critères de variation de la qualité des viandes et produits carnés</i> Thierry ASTRUC	141
<i>Pourquoi continuer à manger de la viande ? Les apports en protéines, en fer et en vitamine B12 dans l'alimentation humaine</i> Marie-Pierre ELLIES-OURY et Sylvaine CHANTREAU	153
Partie 3 : Traditions, cuisine et perceptions régionales	167
<i>Quand bio rime avec importé ! Examen de la préférence des consommateurs algériens face au lait biologique</i> Mohamed Akli ACHABOU	169
<i>Le pot-au-feu des manuels : savoirs et saveurs carnés de l'école républicaine</i> John WESTBROOK	195
<i>Le canard : aspects culturels, du laquais, du magret, de la presse au sang et de l'œuf de cent ans</i> Kilien STENGEL	223

Déjeuner de la Guilde des terroirs
du 24 février 2026, au restaurant :

Elmer

30 rue Notre-Dame de Nazareth
75003 Paris
01.43.56.22.95

Chef de cuisine : Simon Horwitz
Sommelier : Alessio Delfino
Brigadier : Olivier Lefrançois



Introduction du déjeuner par le président Yves Gagneux

ELMER



Chers amis,

Je suis très heureux de vous retrouver.

Nous avons un certain nombre d'invités :

- Anne-Marie Gadonneix que vous connaissez bien,
- Hugo Cassien qui est un invité d'Elie,
- Chantal invitée d'Olivier et que tout le monde connaît, et
- Jacques a invité Romarin.

Je cède maintenant la parole à Olivier qui brigade aujourd'hui.



Guilde des terroirs
Déjeuner du mardi 24 février 2026
Restaurant «ELMER»

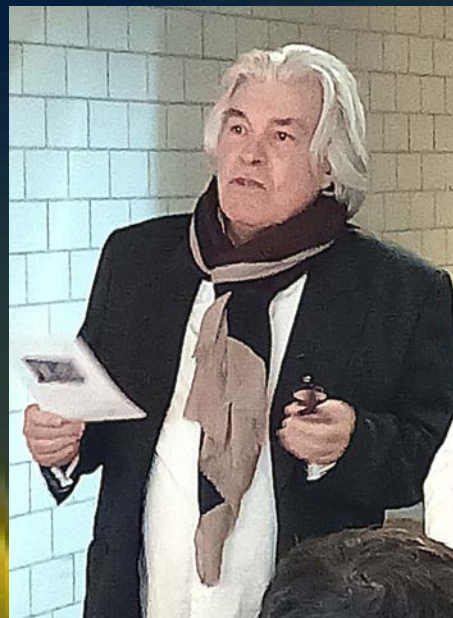
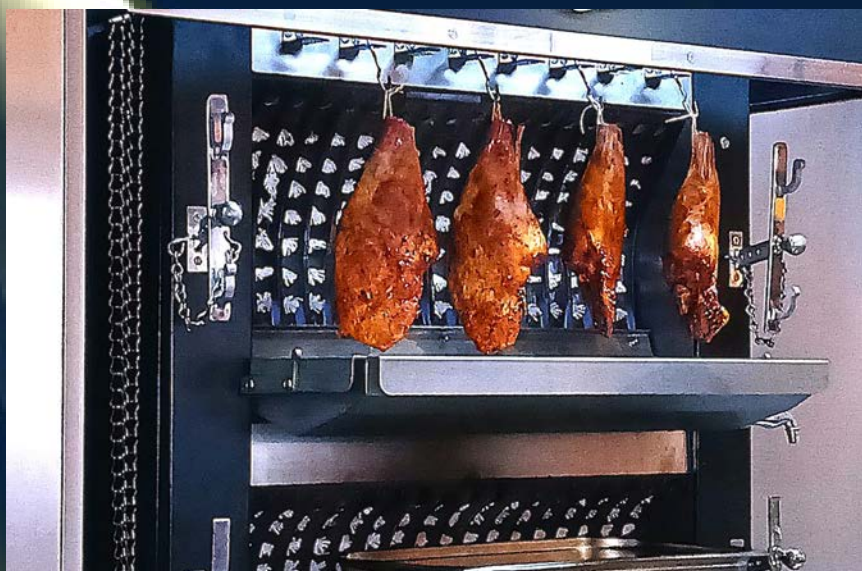




ELMER



Présentation du déjeuner par Olivier Lefrançois, brigadier



Côtes catalanes
Olivier Pithon – Mon p'tit Python 2024
**

Côtes catalanes
Olivier Pithon – Mon p'tit Python 2024
**

Côtes catalanes
Olivier Pithon – Mon p'tit Python 2024
**

Crozes-hermitage
Laurent Combier – Cuvée L 2024
**

Crozes-hermitage
Laurent Combier – Cuvée L 2024

Amuse-bouches : Terrine de campagne et pickles de légumes
**

1ère assiette : Pied de cochon à la poêle condiment gribiche
et cresson de fontaine
**

2ème assiette : topinambours cuits au bouillon, olives noires,
kumquats et lard fumé, émulsion persillée
**

3ème assiette: Agneau de lait mariné aux épices,
cuit à la rôtissoire,
carottes et champignons de Paris, harissa douce
**

Chou, crémeux à la vanille et praliné sarrasin,
sauce chocolat
**

Café et mignardise

Olivier Lefrançois :

J'ai la lourde tâche de brigader et je voulais vous présenter Simon qui a une expérience à travers le monde, en Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, et dans de grandes maisons, et je voulais que ce soit lui qui vous parle de son parcours et de ce qu'il vous a préparé aujourd'hui.

Présentation du déjeuner par Olivier Lefrançois, brigadier

ELMER

Simon Horwitz :

Bonjour nous sommes heureux de vous accueillir aujourd'hui et nous espérons que ce que nous avons préparé sera à la hauteur de vos espérances.

Je suis un vrai parisien comme on n'en fait presque plus : je suis né à Paris et ai fait l'École de cuisine Ferrandi. Puis j'ai travaillé presque quatre ans à l'Oustau de Baumanière et participé à l'ouverture du restaurant de Courchevel. Ensuite je suis revenu à Paris et ai travaillé chez Pierre Gagnaire rue Balzac, et à l'Espérance chez le fils de Marc Meneau. Ensuite j'ai voyagé un an en Asie du sud-est : Cambodge, Malaisie, Hong Kong et Japon, et je suis revenu avec l'envie d'ouvrir le restaurant où vous êtes.

Avant d'ouvrir en 2015 nous avons cherché un nom qui soit court et facile à se remémorer : je me suis endormi devant la télé et je me suis réveillé avec Elmer dans la tête.



Olivier Lefrançois :

Nous aurons un menu en quatre assiettes. J'ai la passion des légumes et cela permettait d'avoir trois assiettes salées et sucrée avec, au milieu un légume. Et le travail du légume est assez extraordinaire.

Donc au début vous aurez le pied de cochon, ensuite le légume et enfin l'agneau de lait, qui est une grande spécialité ici.

Pour les liquides, nous commençons avec un blanc, la cuvée Mon P'tit Pithon, un vin des côtes catalane, assemblage de grenache blanc et de grenache gris. C'est un vin du sud de la France plutôt minéral, avec une pointe d'acidité en fin de bouche. En rouge, vous dégusterez la cuvée L du domaine Combier, crozes-hermitage 100 % syrah, un vin avec un peu de matière, porté sur les épices.



Les solides et les liquides



ELMER





ELMER



Critique du déjeuner par Claire Pauly



Quel merveilleux repas !

Je connais ce restaurant depuis l'ouverture il y a dix ans et depuis nos académies viennent souvent pour la rôtisserie, comme l'Académie du cochon.

Nous avons commencé par un verre de vin blanc avec une terrine mêlant foies de volaille et porc avec les pickles délicieux et originaux.

Ensuite le pied de cochon, coloré à la poêle, condiment gribiche et cresson de fontaine, et ma joie fut grande de découvrir que le cresson était cru.

La galette croustillante en surface et fondante à l'intérieur : un grand gastronome a dit à ma table que c'était le plus grand moment du repas. Assiette subtile et presque intellectuelle, et nous nous sommes amusés à notre table de voir le cochon décliné en terrine, en plat, en lard, à deux pas de la synagogue Nazareth. Heureusement le topinambour également appelé « artichaut de Jérusalem » est venu nous laver de nos péchés. Et sur ces assiettes nous avons bu le bien nommé « mon p'tit piton » 2024, vin précis, salin qui, malgré ses origines n'était pas trop solaire et allait très bien avec le pied de cochon.

On passe ensuite à l'agneau de lait qui a quelques semaines : Il a une finesse exceptionnelle et qui donnait l'impression d'une cuisson à basse température. La carotte était fondante. Dans le verre est venu un crozes-hermitage, ce beau vignoble de la vallée du Rhône.

Ensuite le chou : je n'ai pas vu le chocolat mais on aurait cru à une profiterole, Service impeccable et magnifique.

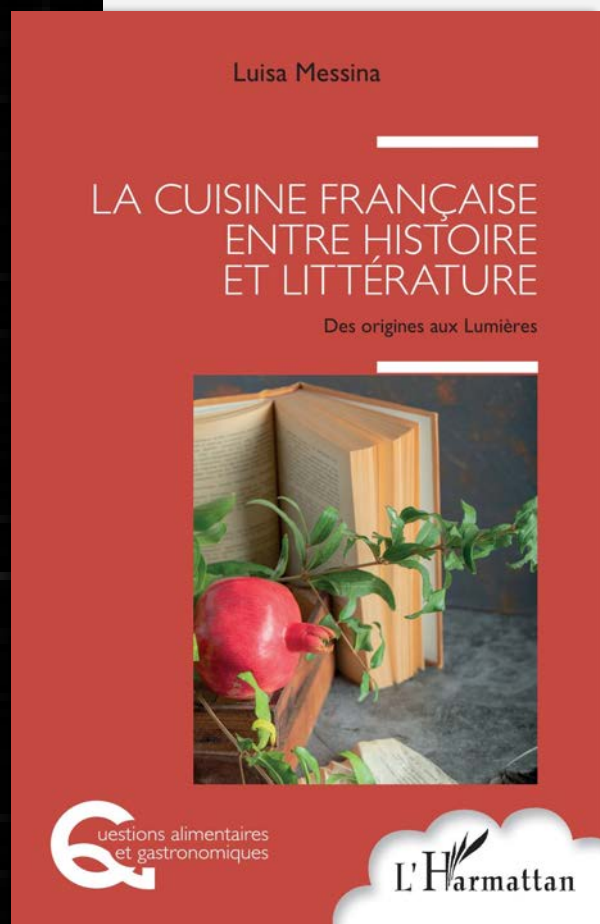


La cuisine française entre histoire et littérature *Des origines aux Lumières*

Par Luisa Messina

Editions L'Harmattan

Collection : *Questions alimentaires et gastronomiques*



Alors que le monde vit un changement global et que de nombreux questionnements sociétaux apparaissent sur le rôle et la place de notre gastronomie, cet ouvrage dresse un panorama sur son histoire, ses méthodes et sa dynamique de changement qui s'est opérée au cours des siècles pour dessiner son présent, voire son futur. L'autrice traite ce thème avec simplicité mais non sans érudition :

« Le repas gastronomique des Français est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010.

Pourtant, son rayonnement international commence dès le XVII^e siècle, lorsque les repas aristocratiques et royaux gagnent en raffinement. Il s'agit alors d'un véritable processus culturel touchant l'histoire, la littérature et les arts.

Sous l'Ancien Régime, l'art culinaire devient un élément constitutif de la culture française, voire européenne, tout en demeurant une pratique populaire. Le modèle français s'impose grâce à la diffusion des premiers recueils de recettes, du Moyen Âge au siècle des Lumières.

Au XVIII^e siècle, les mets deviennent de véritables marqueurs sociaux, notamment pour la noblesse, et l'ensemble de la société se passionne pour les questions culinaires. Les écrivains ne restent pas indifférents à ces plaisirs : les encyclopédistes recherchent un équilibre entre corps et esprit à travers le goût, tandis que les romanciers libertins soulignent le lien étroit entre gastronomie et sensualité ».

Luisa Messina, docteure ès Lettres, professeur de français, bonne connaisseuse de la littérature française des Lumières, nous invite avec cet ouvrage (24x15,5, 355 p., copieuse bibliographie, 37 € [version numérique 28,99 €]) à partager un festin d'histoires.

Elle brosse autant le portrait des hommes que celui des époques-clefs. Une démarche d'ouverture qui nous conduit à découvrir et à renouer avec ce passé commun qui lie les hommes et leur nourriture.

Au menu, les repas dans l'histoire, les traités de cuisine, la table dans la littérature française... Le tout expliqué, décortiqué, quasiment prêt à être dégusté. Étoffons notre culture avec ***La cuisine française entre histoire et littérature - Des origines aux Lumières***.

**Prochain déjeuner de la Guilde des terroirs
le mardi 24 mars 2026 à 12 h 30
au restaurant : Baca’v**

Notre ami Reza Malekzadeh nous propose, pour son premier brigadat qui aura lieu 24 mars 2026, de découvrir la nouvelle adresse du chef Émile Cotte dont nous avons précédemment apprécié la cuisine rue des Fossés-Saint-Marcel,

Restaurant Baca’v

33 avenue du Général-Leclerc
entrée 1 rue de la Ferme
92100 Boulogne-Billancourt
01.55.60.79.95

*Voiturier ;
Métro ligne 9, station Billancourt (à la porte du restaurant)*

Le chef Émile Cotte nous fera déguster sa cuisine,
très inspirée par son terroir d’origine, le Limousin.

*

Précédé du conseil d’administration de la Guilde à 11 h