

AU POTAGER, CITOYENS (ET CUISINIERS) !

Les propriétaires du château de Courances ont un objectif : nourrir Paris en transformant leurs cinq cents hectares en un gigantesque potager bio. Visite dans ce nouveau jardin de cocagne francilien.

PAR **ALEXANDRA MICHOT**
PHOTOS **NATHALIE CARNET**



Recette de Charles Compagnon, propriétaire des restaurants L'Office, Richer et Le 52 (Paris)



EN FICHE RECETTE

SALADE DE LANGOUSTINES ET HADDOCK

On venait au château de Courances, superbe édifice du XVII^e siècle, pour son parc à la française, ses sources, ses pièces d'eau et son enchanteur jardin japonais. Désormais, on y vient aussi pour son potager bio. La responsable ? Valentine de Ganay, l'une des propriétaires de ce domaine situé à moins de 50 km de la capitale, qui a convaincu ses sœurs et ses cousins de convertir au bio les 500 hectares de la propriété familiale. Son objectif ? Nourrir Paris. Tout simplement. « Il faut redonner aux terres de la grande couronne parisienne le rôle qui était le leur : alimenter la capitale. Et, simultanément, revaloriser les métiers de maraîcher et d'agriculteur », affirme l'énergique châtelaine.

Comment ce projet un peu fou a-t-il germé dans son esprit ?

« Sans vraiment connaître l'agriculture, j'ai toujours eu la main verte », plaisante Valentine de Ganay. « J'avais déjà replanté quelques rangs de pommiers et de poiriers dans le potager familial quand j'ai lu un article sur Antoine Berthelin, jardinier français qui a remis en production le superbe potager Rosendal au cœur

Charles Compagnon, restaurateur à Paris

A la tête de trois restaurants à succès (L'Office, Richer, Paris 9^e et Le 52 Paris 10^e), il travaille main dans la main avec son épouse Gesa Hansen, talentueuse designer.

Installés depuis trois ans dans un ancien relais de poste à deux pas du château de Courances, ils se sont pris de passion pour cet endroit et son projet. Depuis, le potager du château fournit une bonne partie de leurs légumes bio pour la maison, mais aussi pour leurs trois établissements.

Un bonheur pour leurs clients !





du domaine royal suédois de Stockholm. Notre potager n'étant plus entretenu depuis les années 40, il m'a aidée à le réveiller. » Loin des frimas septentrionaux, il a ressuscité le potager clos du domaine de Courances à partir de 2013. En 2015, ces 3 hectares étaient certifiés bio. Dans la foulée, les dix cousins entreprirent de valoriser le reste des terres familiales. Aujourd'hui, plus de 220 variétés de légumes, dont les choux de Pontoise ou les navets Tokyo Cross, s'épanouissent dans les Jardins de Courances. Fin 2018, les 500 hectares du domaine seront certifiés bio, ce qui en fera la plus grande propriété privée organique d'Ile-de-France. « De quoi prouver que les grandes cultures de céréales et de plantes, ça fonctionne en bio, à une condition : revitaliser les sols », se réjouit Valentine de Ganay, qui expérimente déjà un autre type de culture sur sols vivants (non labourés et paillés pour éviter les désherbants).

Consciente que cette révolution agro-culturelle passera d'abord par la bouche, Valentine organise aux beaux jours des dîners dans le cadre idyllique d'un ancien moulin à chanvre restauré. Parmi les chefs qui sont déjà venus créer un menu autour des herbes et légumes locaux, il y a Yannick Alléno (du Pavillon Ledoyen ***) , Julien Dumas (chef de Lucas Carton*) ou Tomy Gousset (voir page suivante). En 2018, la saison sera lancée par le restaurateur parisien Charles Compagnon. « A chaque dîner, je sensibilise les convives à l'importance d'une production agricole de qualité, respectueuse des hommes et des sols », confie la châtelaine. L'évangélisation n'est pas finie. D'ici-là, tout le monde peut acheter ses légumes à la boutique des Jardins de Courances. Plus démocratique, on ne voit pas !

15, rue du Château, 91490 Courances. courances.net

MON POTAGER BIO À LOUER

Habiter en ville et avoir son potager bio à la campagne ? C'est désormais possible grâce à Tomato & Co, start-up maraîchère 2.0 créée en 2016. L'idée est de louer une parcelle d'un potager bio et d'y faire planter les variétés de son choix. Une à deux fois par semaine, on reçoit à domicile ses légumes bichonnés par des experts. Pour concrétiser le projet, il fallait trouver des terres près de Paris... Valentine de Ganay, une des propriétaires du domaine de Courances (Essonne), a été la première à les accueillir au sein de l'ancien potager du château. Très vite, quelques chefs parisiens dont Tomy Gousset (voir page suivante) ou François Pasteau (de l'Epi Dupin) ont réservé leur parcelle. « Même si une webcam permet de « surveiller » les cultures à distance, j'encourage les chefs à venir nous voir à Courances », insiste Charles-Elie Rouart, un des cofondateurs du projet. « Le jardin doit être une source d'inspiration qui guide les cuisiniers. »

Infos sur tomato-n-co.com





Tomy Gousset

chef de Tomy & Co et de Hugo & Co

Le jeune chef travaillait encore pour le bistrot à vin Pirouette quand Nicolas Lebreton et Charles-Elie Rouart, les cofondateurs de Tomato & Co, sont venus le voir. « Ils voulaient lancer des parcelles de potager bio à louer pour les chefs et les particuliers », raconte-t-il. « Fou de beaux produits et de circuits courts, j'ai accepté de jouer le rôle d'ambassadeur. Nous avons donc démarré ensemble. Cuisiner des légumes sortis de terre qui n'ont jamais vu le frigo, c'est un luxe pour un bistrot. Je me réjouis tous les jours qu'ils soient venus me voir ! », affirme Tomy Gousset, qui a fait planter 40 variétés de légumes sur sa parcelle et envisage bientôt de recycler ses déchets pour servir de compost au potager. La boucle sera bouclée !
Hugo & Co, 48, rue Monge Paris 5°.
 09 53 92 62 77



FISH & CHIPS DE MERLU, COPEAUX DE LÉGUMES (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Cuisson : 15 mn

- ♦ 1 filet de merlu d'environ 400 g
- ♦ 1 betterave rouge ♦ 1 radis noir
- ♦ 1 betterave jaune ♦ 1 fenouil
- ♦ 1 betterave chioggia
- ♦ 1 botte de cerfeuil ♦ huile d'olive
- ♦ 50 g de pousses de betterave
- ♦ 10 g de moutarde de Dijon
- ♦ 5 cl de vinaigre balsamique
- ♦ 25 cl d'huile de pépins de raisin
- ♦ 10 g de cornichons
- ♦ 50 g de farine ♦ huile de friture
- ♦ 5 cl de bière blonde

- Pour la pâte à tempura
- Pour la sauce tartare
- ♦ 2 œufs ♦ 10 g de câpres
- 1.** Détaillez le merlu en 4 portions. Salez et poivrez, réservez au frais. Préparez la pâte à tempura en mixant la farine et la bière, placez au frais.
 - 2.** Faites cuire 1 œuf 10 mn dans l'eau bouillante. Ecalez-le et écrasez-le avec une fourchette. Montez une mayonnaise au fouet en mélangeant 1 jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Versez l'huile de pépins de raisin en filet, petit à petit, en fouettant. Ajoutez l'œuf dur, les câpres et les cornichons hachés.
 - 3.** Epluchez les légumes, émincez-les à la mandoline. Assaisonnez d'huile d'olive fruitée, salez et ajoutez un tour de moulin à poivre.
 - 4.** Passez les morceaux de poisson dans la pâte à tempura. Faites-les frire dans l'huile chauffée à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 - 5.** Disposez dans 4 assiettes un fond de sauce tartare. Posez les beignets de merlu chauds par-dessus. Recouvrez-les de copeaux de légumes multicolores, ajoutez les pousses, parsemez de cerfeuil ciselé et arrosez d'un filet d'huile d'olive avant de servir.

📍 Belgique, Brasserie Saint-Hélène, Lily Blue, bière ambrée 75 cl.



Olivier Le Corre

chef du restaurant Tannat

Trois ans déjà que le trio Ariane Stern, Simon Auscher et Olivier Le Corre (passé par la Tour d'argent et le Bristol) a ouvert le réjouissant néo-bistrot Tannat. L'équipe rêvait dès le départ d'avoir son propre potager et de travailler avec les produits les plus locaux possible. « Comme Ariane possédait déjà, à titre privé, sa parcelle de potager au château de Courances, la solution s'est imposée d'elle-même », détaille le chef. « C'est tellement inspirant de marcher dans le potager, de goûter, de voir, d'échanger avec les maraîchers », se réjouit celui qui cultive sur sa parcelle du quinoa, des épinards, des asperges, de l'oca du Pérou, des haricots, des baies...

Tannat, 119, rue Parmentier, Paris 11^e.
09 53 86 38 61



DOS DE LIEU JAUNE, ASPERGES, QUINOA SOUFFLÉ (4 pers.)

Prép. : 30 mn ♦ Salage : 30 mn ♦ Cuisson : 30 mn

- ♦ 1 dos de lieu épais de 500 g
- ♦ 4 asperges vertes
- ♦ 600 g d'épinards frais
- ♦ 2 oignons rouges
- ♦ 400 g de quinoa bio français
- ♦ 100 g de beurre ♦ fleur de sel
- ♦ ciboulette ciselée
- ♦ 1 citron vert ♦ huile d'olive
- ♦ vinaigre de Xérès ♦ gros sel
- ♦ piment d'Espelette

- 1.** Faites blanchir les asperges à l'eau bouillante. Puis faites-les à griller avec un peu d'huile d'olive. Blanchissez les épinards, égouttez-les et mixez-les avec 100 g de beurre noisette.
- 2.** Faites mariner le poisson 30 mn sur du gros sel. Rincez-le et détaillez-le en 4 portions. Poêlez-les quelques minutes avec un peu d'huile.
- 3.** Effeuiliez les oignons jusqu'au cœur. Poêlez-les avec un peu d'huile d'olive, salez. Versez 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès et laissez prendre en pickles.
- 4.** Faites cuire le quinoa 10 à 15 mn dans l'eau bouillante salée. Égouttez bien en pressant. Poêlez-le frire dans 1 cm d'huile. Dès qu'il souffle, renversez-le sur du papier absorbant, salez. Dans un saladier, assaisonnez-le avec du jus du citron, du vinaigre, de la fleur de sel, du poivre du moulin, du piment d'Espelette et de la ciboulette.
- 5.** Dans chaque assiette, répartissez la purée, placez une asperge, les oignons en pickles, le quinoa et le poisson. Dégustez.

🍷 **Sud-Ouest Vin de France, Château Barouillet Truculence, orange 2016.**

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



Guillaume Goupil

chef du Baudelaire à l'Hôtel Burgundy

Passé par les cuisines du Domaine des Hauts-de-Loire, puis par celles des Terres Blanches en Provence, Guillaume Goupil, la petite trentaine, a secondé Stéphanie Le Quellec à la table étoilée du Prince de Galles à Paris. Depuis 2016, il dirige le Baudelaire*, restaurant de l'Hôtel Burgundy. De son passage en Provence, il a gardé le goût des légumes ultra-frais et à parfaite maturité, des brassées d'herbes aromatiques et des feuilles de figuier ramassées alentour. C'est donc tout naturellement qu'il a sauté sur l'opportunité d'avoir sa parcelle de potager où cultiver ses propres petits pois, haricots, courgettes et autres fèves à quelques kilomètres de Paris.

Baudelaire à l'Hôtel Burgundy,
6-8, rue Duphot, Paris 1^{er}. 01 71 19 49 11

Adresses et sites p. 128



RIS DE VEAU RÔTIS ET PETITS POIS DU JARDIN (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Repos : 48 h ♦ Cuisson : 30 mn

- ♦ 500 g de ris de veau
- ♦ 5 cl d'huile
- ♦ 250 g de beurre
- ♦ 50 g de farine
- ♦ 1 kg de petits pois frais
- ♦ 1/2 pain de campagne
- ♦ 60 cl de jus de veau
- ♦ feuilles d'oxalis fraîches

- 1.** Faites dégorger les ris de veau dans l'eau 48 h. La veille, retirez la croûte du pain de campagne, mixez la mie, puis faites-la cuire dans 100 g de beurre à feu doux, jusqu'à obtenir une chapelure blonde et croustillante. Egouttez, réservez au sec et au frais.
 - 2.** Le jour même, faites blanchir les ris à feu moyen durant 5 mn en démarrant la cuisson à l'eau froide. Quand les ris sont froids, ôtez leur pellicule transparente. Roulez les ris dans la farine, puis tapotez-les pour éliminer l'excédent.
 - 3.** Dans une sauteuse, marquez les ris dans l'huile chaude. Ajoutez 150 g de beurre. Arrosez les ris de beurre moussant pendant 10-15 mn. Ajoutez 20 cl de jus de veau et imbinez-en les ris, puis roulez-les dans la chapelure.
 - 4.** Ecossez les petits pois. Faites-les cuire la moitié 2 mn à l'eau bouillante. Plongez-les dans l'eau glacée pour fixer la couleur. Plongez le reste des petits pois 5 mn dans l'eau bouillante. Mixez ces derniers jusqu'à obtenir une purée bien lisse.
 - 5.** Répartissez les ris dans 4 assiettes, ajoutez la purée de petits pois et les petits pois al dente. Servez le jus de veau dans une saucière. Salez et poivrez au moulin, décorez de feuilles d'oxalis.
- 📍 Côte roannaise, Domaine des Pothiers, Clos du Puy, rouge 2016.



Elsa Pierret et Justin Bacouillard (et le petit Gaston)

Le couple s'est rencontré en 2014 chez « Gare au gorille », table bistronomique très courue du 17^e arrondissement de Paris. Elsa officiait en salle et Justin en cuisine. Très vite, ils décident de lancer ensemble leur petite entreprise de chef à domicile. Succès ! En octobre 2017, ils ouvrent une boutique-traiteur végétal, « parce qu'on voulait rendre accessible au plus grand nombre une cuisine quotidienne fraîche, locale et de saison. » Pourquoi des plats 100 % végétariens ? « Chez Gare au gorille et Saturne où j'ai travaillé auparavant, les légumes étaient au cœur des recettes. J'aime leur diversité gustative et leur potentiel créatif », précise Justin. D'où leur décision de louer une parcelle du potager bio Tomato & Co au château de Courances. « Les légumes, cueillis le matin, arrivent en cuisine trois fois par semaine. Leurs goûts et leurs textures sont incomparables. »
Elsa et Justin, 202, rue du fbg Saint-Martin, Paris 10^e. 09 83 90 89 30



Retrouvez toutes les recettes sur elleatable.fr

TARTE AUX ASPERGES ET AU VIEUX COMTÉ (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 30 mn

- ♦ 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- ♦ 1 jaune d'œuf
- ♦ 40 cl de crème fleurette
- ♦ 50 g de comté 36 mois
- ♦ 250 g d'asperges vertes
- ♦ 50 g de fèves
- ♦ 40 g de noisettes
- ♦ huile d'olive ♦ fleur de sel

1. Etalez la pâte dans un moule beurré, couvrez de légumes secs et enfournez 20 mn à 180°/ th. 6. Sortez la pâte à mi-cuisson et badigeonnez-la de jaune d'œuf battu.
 2. Sur feu doux, faites fondre le comté en morceaux dans la crème. Salez et poivrez. Filtrez afin d'obtenir une crème bien lisse. Réservez 1 h au frais.
 3. Plongez les asperges et les fèves 1 mn dans l'eau bouillante salée (après avoir coupé le pied des asperges). Passez-les dans une eau glacée pour fixer la couleur verte.
 4. Montez la crème au fromage en chantilly. Concassez grossièrement les noisettes et torréfiez-les à sec 1 mn à la poêle.
 5. Etalez 1/2 cm de crème au comté sur la pâte feuilletée. Disposez les asperges et les fèves. Ajoutez un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et des noisettes torréfiées. Décorez de feuilles de pourpier, copeaux de vieux comté, pesto de tomates séchées.
- ♥ *Jura, Domaine Jérôme Arnoux, Authentique savagnin, blanc 2013.*

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