



# DES RACINES ET DES AILES

FRANCE 3 20.35 MAGAZINE LA GASTRONOMIE AU SERVICE DES PRODUITS ET SAVEURS DU TERROIR

Ils mènent leur activité dans trois régions de France bien différentes. Mais Gérald Passédat, Valérie Gentil et Patrick Duler ont en commun le goût de la gastronomie et des produits du terroir. Le premier, dont le restaurant se trouve à Marseille, est le seul chef trois étoiles au guide Michelin spécialisé dans le poisson. Le deuxième a ouvert une épicerie fine à Paris. Le troisième est cuisinier paysan dans le Lot. Tous trois sont des passionnés et des chercheurs de saveurs fines. Tous trois cultivent des relations privilégiées de confiance et d'échange avec des producteurs soucieux de l'environnement et de l'homme.

Il faut voir Gérald Passédat discuter avec ses deux pêcheurs – et amis – marseillais, Eric et André, qui travaillent exclusivement pour lui ! Quand l'un parle de cuisson, de temps de repos et d'assaisonnement, les autres évoquent l'importance de la méthode de pêche, la nécessité, après la prise, de préserver le poisson du stress puis de la glace (qui raidit les chairs). Quand le chef dit de la mer qu'elle est « *son potager marin* », les deux pêcheurs estiment que « *savoir comment vont finir leurs poissons est un honneur* ».

Cette conversation où chacun expose son savoir-faire, dévoile une complicité, un amour réciproque du métier, un plaisir de travailler ensemble qui contribuent à offrir le meilleur... dans l'assiette.

## QUALITÉ ET TRADITION AVANT TOUT

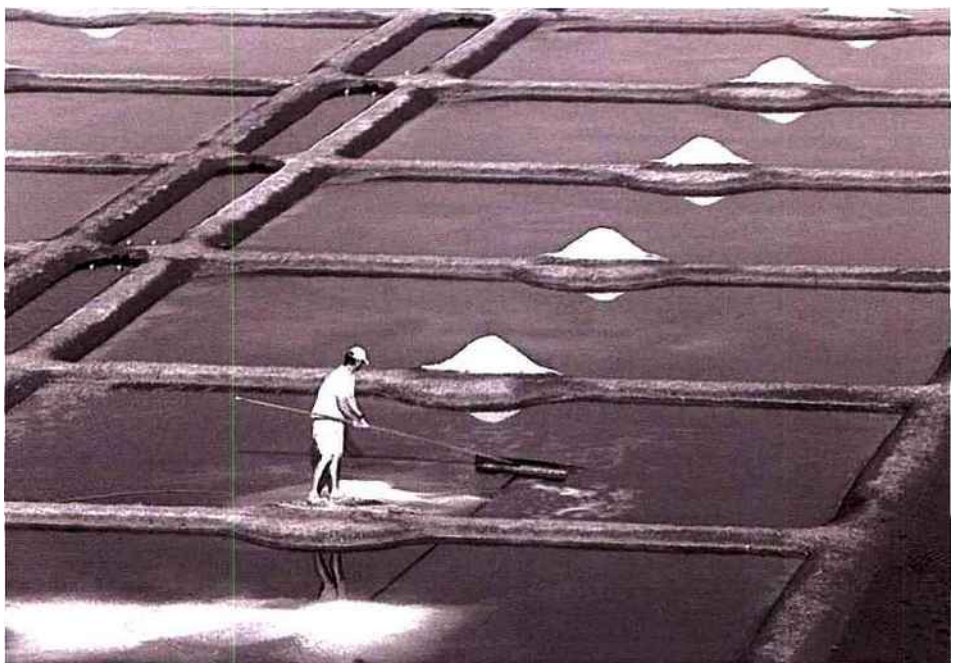
Pour Valérie Gentil, cet échange avec les producteurs est aussi essentiel. Chaque année, cette jeune femme traverse l'Hexagone pour aller à la rencontre de ceux qui privilégient les cultures du terroir et veillent sur les choses rares, comme ces apiculteurs, sur l'île d'Ouessant, en Bretagne, dont le miel, fabriqué par les abeilles noires, est l'un des meilleurs de France. De Guérande (Loire-Atlantique) où Valérie fait la connaissance avec un paludier attaché aux techniques traditionnelles d'ex-

traction du sel, à Banyuls (Pyrénées-Orientales) où elle suit la fabrication d'un vinaigre balsamique 100 % naturel, l'épicière fait son marché.

A Lascabanes (Lot), Patrick Duler, quant à lui, a dû estimer que l'on n'est jamais mieux servi que par soi-même. Ce cuisinier a en effet installé son restaurant au cœur d'un domaine de soixante hectares entièrement cultivé par ses soins de façon bio. Dans ce véritable laboratoire à ciel ouvert, Patrick cultive son potager, ses truffes et ses céréales. Pour le reste (foie gras, cochon noir de Bigorre), il se fournit chez les spécialistes chevronnés eux aussi soucieux de la qualité et respectueux de la tradition.

A travers ces trois personnages, *Passion patrimoine*, au plaisir des saveurs de France, le reportage de Saleha Gherdane que diffuse le magazine « Des racines et des ailes » rend hommage à la culture culinaire française et à ses gestes ancestraux. Et nous met délicieusement l'eau à la bouche. 🍷

Véronique Cauhapé



L'émission part à la rencontre de producteurs passionnés. Ici, un jeune paludier à Guérande, attaché aux techniques traditionnelles. ECLECTIC PRODUCTION