

mon primeur.com
vous accompagne au fil des saisons



Les chefs et leurs primeurs

Habitué à travailler main dans la main pour fournir les meilleurs produits de saison aux consommateurs exigeants, les Primeurs et les Chefs s'entendent et se retrouvent dans le choix, la fraîcheur et la qualité de ce qui va être cuisiné.

Chaque mois, nous vous proposons un binôme Primeur et Chef qui nous parle de produits de saison et des recettes associées.

Mai



Le Primeur :

Sébastien Manier, Les Jardins d'Anthony, Marché couvert St Martin, Paris

Vous arrive-t-il de suggérer de nouveaux produits à Brice Morvent ?

Je l'oriente régulièrement vers des variétés d'anciens légumes et des produits assez particuliers comme les haricots verts plats ou les aubergines violettes. Je le conseille aussi sur les fruits exotiques, ananas et mangues.

Quelles sont ses exigences ?

Comme beaucoup de nos clients, Brice Morvent est très attentif à la provenance des produits et à la saisonnalité. Pour cela, nous nous fournissons chez des petits producteurs français, de la Sarthe, du Loiret, qui travaillent notamment les légumes anciens.

Est-ce que certains produits ont été à l'origine de nouvelles recettes ?

Mon étal est source d'inspiration quotidienne pour Brice. Chaque matin, il vient choisir le produit du jour qui sera à la carte de son restaurant le midi.

Le Chef :

Brice Morvent, Au comptoir de Brice, Marché couvert St Martin, Paris

Quelles sont les qualités essentielles de votre primeur ?

Si j'ai choisi de me fournir auprès de Sébastien Manier, c'est avant tout une question de confiance. Sa connaissance des fruits et légumes et de leur provenance m'aident à faire le bon choix. Il privilégie l'origine France et me propose des produits niçois comme la courgette ou le citron que j'affectionne tout particulièrement. Mais il faut être patient et attendre la bonne saison.

Est-il pour vous une source d'inspiration ?

Sébastien arrive toujours à me surprendre en dénichant des fruits ou des légumes que je ne connais pas, comme le tubercule de capucine par exemple. Je prends à cœur de faire ensuite découvrir ces fruits et légumes à mes clients, des produits qu'on a parfois oubliés et qui reviennent sur les marchés. La richesse variétale de son étal m'apprend énormément. Étant juste en face de moi, je n'ai qu'à lever les yeux pour voir les couleurs du moment et trouver l'inspiration. Dès le matin, s'il me manque un dessert par exemple, je vais voir les fruits qu'il propose et compose ma recette du jour.



LA SÉLECTION DU PRIMEUR



Concombre



Oignon primeur



Tomate



Mangue



LES RECETTES DU CHEF



Gaspacho de concombre au kiwi, tartine de crabe
Maki d'agneau à l'orientale, semoule & jus corsé
Terrine de fruits exotiques au mascarpone