



BRIVABRAC... relit son Bergounioux illustré

Touché à la fois par la finesse de sa plume et par la gentillesse de l'homme, Brivabrac ne manque jamais une occasion de s'intéresser à Pierre Bergounioux, le plus Briviste des écrivains montés à Paris.

Il sera donc devant sa télévision, le 6 novembre prochain, aux alentours de 23 h 30 (rediffusion le 7 novembre à 8 h 50), pour découvrir, sur France 3 Nouvelle Aquitaine, après le Soir 3

national, le nouveau documentaire réalisé par Sylvie Blum sur l'auteur de *Miette* ou *Une chambre en Hollande*. Filmé à Davignac et Paris, le film fait entrer le lecteur dans l'univers de l'écrivain.

Pour ceux que l'impatience tarauderait, le film sera présenté en avant-première, lundi 6 novembre, à 20 heures, au lycée Gay-Lussac de Limoges, en présence de la réalisatrice.



Brive → Vivre sa ville

INNOVATION ■ Entre tradition et modernité, Lionel Dupin et son associé ont créé Saveurs modernes

Le plaisir des yeux, en prime du goût

Des perles au cœur liquide, des moulins de poivre et d'agrumes... Lionel Dupin et son associé se lancent sur le marché des saveurs.

Caroline Girard
brive@centrefrance.com

Ce matin-là, des centaines de zestes d'orange sont en cours de séchage. Toute la journée, ils resteront là, étalés sur une plaque et à une température bien contrôlée, avant de rejoindre des grains de poivre de Sarawak.

Dans son nouvel espace de travail, au sein de la pépinière d'entreprises Novapôle, à Saint-Viance, Lionel Dupin jongle avec les casquettes. Depuis septembre, c'est ici qu'il prépare et conditionne le fruit de plusieurs mois de réflexions, et d'associations de saveurs : des moulins de poivre parfumés, et même de champignons séchés.

S'offrir une touche de gastronomie en un tour de main

« Je suis un épicurien, un amateur de bonne bouffe. J'ai toujours travaillé dans l'agroalimentaire et j'attendais le déclic, l'idée qui me donnerait envie de travailler pour moi, et de mettre à profit tout ce que j'avais pu apprendre auparavant ». De ses années passées d'abord chez Valade en Corrèze, puis aux États-Unis, chez Yabon, l'entrepreneur aura finalement fait naître Saveurs modernes.

En duo avec son associé David Mouchel installé sur Paris, il fait naître deux gammes de produits ; les moulins confectionnés à Saint-Viance, et des perles au cœur liquide fabriquées, elles, à Limoges. « À terme, nous voulons tout centraliser ici, espère Lionel Dupin. Aujourd'hui, on est obligé de tout gérer, de faire les allers-retours entre les deux labos pour la fabrication ».

Sa blouse blanche d'apprenti chimiste sur le dos, le Corrèzien d'adoption savourea, au sens propre comme au figuré, les petits grains de créativité qui auront lancé l'aventure. « J'ai toujours été impressionné par la cuisine moléculaire que le chef cuisinier Thierry Marx a beaucoup développée en France.



MARCHAND DE PERLES. Pour les restaurateurs ou dans les épiceries fines, Lionel Dupin et son associé David Mouchel ont développé une gamme de perles au cœur liquide. PHOTO FRÉDÉRIC LHERPINIÈRE

C'est un domaine où le champ des possibles est tellement vaste, et nous avions envie d'associer le plaisir visuel avec celui du goût ».

D'un petit pot en verre, il sort, du bout de la cuillère, quelques billes roses. Emprisonné dans une membrane d'alginate, du jus de framboise patiente, avant d'éclater entre deux bouchées. « Le principe, c'est d'encapsuler

des saveurs. Avec la framboise par exemple, on a travaillé un jus complété de mou de raisin, de jus de pommes, dans lequel on ajoute ensuite de l'alginate ». Extrait d'algue au goût neutre, il viendra, une fois plongé dans une eau riche en calcium, se gélifier pour former une membrane comestible.

Si la framboise s'invite facilement dans une coupe de cham-

pagne ou sur un toast de foie gras, d'autres saveurs ont été réfléchies pour se marier avec des crustacés ou encore du magret. Mais soucieux d'embarquer avec eux un large public, le duo a souhaité, avec leur gamme de moulin, proposer un produit « moins flashy, plus traditionnel dans l'utilisation ». Alors en un tour de moulin, des poivres en provenance du Vietnam, de Bali

« Une gamme moderne, une autre moins flashy, plus traditionnelle

ou du Népal s'égrènent avec des agrumes ou de la framboise séchés. Des grains récoltés à la main, conditionnés à Saint-Viance, qui pour certains, en termes de qualité, « sur une échelle de 10, sont très proches de 10 », plaisante, pas peu fier, Lionel Dupin.

Déjà parti à la conquête des restaurateurs, il n'oublie pas pour autant monsieur et madame tout le monde. « Nous avons mis au point un moulin de truffe séchée qui permet de sublimer, chez soi, un simple plat de pâtes. L'idée, c'est de transformer la simplicité en gastronomie facilement. Prenez un bon brie par exemple. Vous le coupez dans la longueur, deux trois tours de moulin de truffe, trois jours au frigo dans du cellophane, et vous sortez ça à Noël... ».

➔ **Rendez-vous.** Lionel Dupin sera présent sur les Foires Grasses les 2 et 16 décembre pour faire découvrir les produits de Saveurs modernes.