

ON VA
DÉGUSTER



CEUX QUI NOUS NOURRISENT

COMMUNIQUE DE PRESSE

Nouveau podcast

« **Ceux qui nous nourrissent** »

Une série de François-Régis Gaudry

A découvrir sur l'application de Radio France et franceinter.fr

A partir du mercredi 22 mai 2024

France Inter lance une nouvelle série de podcasts, *Ceux qui nous nourrissent*, portée par François-Régis Gaudry, producteur de l'émission *On va déguster* suivie par plus d'1,7 million d'auditeurs chaque dimanche. Dans ce podcast, il part à la rencontre d'hommes et de femmes qui incarnent chacun et chacune, dans leur métier de bouche, une forme d'excellence et ce, toujours dans le respect du vivant.

6 portraits à découvrir dès le mercredi 22 mai :

Michel Bras, le monstre sacré de la gastronomie paysanne

Partout où François-Régis Gaudry voyage pour son métier, on lui parle de ce grand chef de l'Aubrac. Il a décroché trois étoiles Michelin aux fourneaux de son restaurant gastronomique *Le Suquet* à Laguiole. Il a signé des créations culinaires maintes fois copiées, à commencer par le « gargouillou » et son fameux coulant au chocolat. Des plats que son fils Sébastien continue à peaufiner.

Aujourd'hui, Michel Bras a 77 ans. Il a rendu son tablier, mais il est plus actif que jamais. François-Régis Gaudry a passé de longs moments avec lui sur ses terres en Aubrac, mais aussi à Paris où il a ouvert en 2021, un restaurant avec son fils Sébastien Bras, *La Halle aux grains*.

Emeline Aubry, championne de pâté en croûte

Émeline Aubry, alias « Émeline de la Croûte » a été DJ, consultante commerciale, puis cuisinière dans des maisons étoilées. Tout a commencé dans l'intimité de sa cuisine. Pendant le confinement, elle a fait quelques essais. Elle se prend au jeu et part s'installer dans le Perche pour se consacrer entièrement à sa passion et se rapprocher des meilleurs producteurs. Tous les ingrédients qu'elle utilise sont en circuits courts, à commencer par la farine qu'elle va chercher dans un ancien moulin qui produit la farine bio du Perche. Aujourd'hui, c'est une grande signature du pâté en croûte. Elle est arrivée troisième au dernier championnat du monde du pâté en croûte en 2023 et elle ne compte pas en rester là.

Jonathan Nossiter, de la culture à l'agriculture

De Jonathan Nossiter vous avez sans doute vu son *Mondovino*, une passionnante enquête sur le vin que le cinéaste a mené sur trois continents. Ce film documentaire fut présenté au Festival de Cannes en 2004 et rencontra un succès mondial. Nossiter est un réalisateur américain, mais il a passé son enfance en France et en Europe, puis a vécu longtemps au Brésil. Aujourd'hui, il est installé en Italie. Son fief s'appelle *La Lupa*, une ferme située sur les rives du lac de Bolsena, au Nord de la province du Latium. Il fait de l'agriculture régénératrice pour produire de l'huile d'olive et des conserves de tomates. De la culture à l'agriculture, il n'y a qu'un pas.

Valérie et Jean-Marie Pedron, cueilleurs d'algues et gardiens des océans

Installé sur la côte sauvage de la presqu'île guérandaise, ce couple récolte des algues et des plantes marines en respectant leur biotope. Ils fournissent les chefs de grands restaurants mais ils se sont également fixés pour mission de sensibiliser le grand public à la protection des écosystèmes marins.

Florent Ladeyn, un chef engagé qui ne perd pas le Nord

La première fois que François-Régis Gaudry a rencontré Florent Ladeyn, « *c'était en février 2013 à l'auberge du Vermont. Sa table gastronomique, à Boeschepe pas loin de Lille. Il avait 27 ans et sortait tout juste de l'émission Top Chef. J'ai découvert une cuisine inspirée, engagée, très enracinée dans les Flandres. J'ai compris alors que le garçon allait bientôt soulever des montagnes. Mais loin du star-system. Dix ans plus tard, je retrouve Florent Laden à la tête d'un petit empire dans les Hauts-de-France. Un écosystème nourricier, humain et écologique.* »

Eric Pfifferling, humaniste du vin

Dans cette appellation autoproclamée premier rosé de France, Tavel, il fait des vins différents, vivants et vibrants qui connaissent un succès fou auprès des amateurs du monde entier. François-Régis Gaudry explique qu'il y a « *quelque chose d'envoûtant qui se dégage de son rosé, de ses cuvées rouges : une profondeur, une longueur, une pureté ? Beaucoup de finesse et de gourmandise aussi. Je déguste ces nectars depuis 20 ans, mais j'ai réussi à mettre un visage sur ces bouteilles, il y a seulement quelques années. Il faut dire que l'homme est un peu farouche, bien plus à l'aise dans ses vignes que dans les salons de dégustation. En août 2023, je saisis ma chance. Eric m'a proposé de passer quelques jours avec lui sur ses terres au moment des vendanges, j'ai découvert un véritable humaniste du vin.* »



« Ceux qui nous nourrissent »

Un podcast de François-Régis Gaudry
Réalisation : **Lauranne Thomas**
Attaché de production : **Fabrice Rivaud**