

L'ail noir à l'eau de mer

La nouvelle pépite au rayon des condiments à la mode nippone...



L'ail noir à l'eau de mer

Bien décidé à ouvrir un restaurant japonais à Biscarrosse, Anthony Debets s'est vu contraint d'abandonner son projet en cours de route. Un incident de parcours qui lui a finalement permis d'explorer un chemin inédit en France : la production d'ail noir à l'eau de mer.

Il s'était formé à la gastronomie asiatique auprès de chefs sushis à Paris en 2011. Mais faute de local pour y installer son restaurant comme prévu, Anthony a rangé son rêve au rayon des souvenirs, pour travailler comme chef de production dans la restauration collective.

C'était sans compter sur cette petite idée d'ail noir qui lui trottait dans la tête, et finirait par germer pour le pousser à se lancer dans sa propre production. Cette spécialité venue d'Aomori, au nord du Japon, est apparue au début des années 2000. Elle y rencontre un succès fulgurant auprès des grands chefs cuisiniers qui voient en ce « super aliment » une nouvelle pépite au rayon des condiments. Car, pour les Japonais, l'ail noir est sans conteste la représentation de l'« umami », la cinquième saveur.

En France, si certains producteurs se sont déjà lancés dans sa production, aucun n'a encore utilisé la méthode originale asiatique, qui consiste à le transformer par l'eau de mer. Et Anthony se dit qu'il serait bien dommage de laisser passer l'occasion, alors que l'Océan lui tend les bras.

Il part à la recherche du meilleur ail, celui qui sublimerait la saveur de sa production artisanale. L'Ail Violet AOP de Cadours, très piquant, s'avère être celui qui a le plus de goût, en plus de n'avoir subi aucun traitement anti-germinatif. La batterie de tests est concluante, la maison Launy est créée. Elle devient la pionnière française de la production d'ail noir à l'eau de mer.

La première production, débutée en juillet 2018, est prête en septembre. Le temps de laisser l'ail violet prendre quelques bains de mer –purifiés grâce à des filtres spéciaux-, de passer au four à basse température pour sa maturation et de se reposer en affinage 40 jours, au cours desquels il prendra alors sa couleur noire.

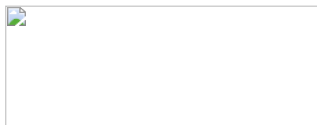
En six mois, Anthony en produit 450 kilos et le succès est au rendez-vous. Plusieurs restaurants de la région l'inscrivent déjà sur leur carte, L'Étalon noir de Léon le marie subtilement à son chocolat. Les consommateurs, eux aussi, sont enthousiastes.

Car, si l'on peut redouter l'absorption d'ail traditionnel qui limite parfois les relations sociales en raison de sa forte odeur et son piquant, Anthony explique que l'alicine, composé organique sulfuré à l'origine de ces désagréments, est décomposé en antioxydant bio disponible au cours de la transformation.

Mais alors, à quoi s'attendre en goûtant de l'ail noir ? À une nouvelle saveur subtile, à la fois acidulée et sucrée que l'on pourrait comparer à l'association de vinaigre balsamique caramélisé et de réglisse. Une saveur qui s'accommode aussi bien aux recettes salées que sucrées, que l'on peut même déguster en friandise !

Pour tous ceux qui seraient tentés par cette nouvelle expérience gustative ou une cure de cet aliment auquel on prête des vertus sur la santé, rendez-vous sur le marché de Biscarrosse, ou **sur le site de la Maison Launy – cliquez ici**

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici





thumbnail__DSC1885.jpg



Photos DR