

2e édition
Forum Immobilier
Vers un point de bascule
Judi 4 mai 2023 de 17h à 20h30,
Millennium, Lausanne-Crissier

LE TEMPS **le Journal de l'Immobilier**
INFORMATION SUR LE BIEN
 ORGANISATEURS

Retraites Populaires swisscoution next bank CREDIT AGRICOLE
 PARTENAIRES PRINCIPAUX

PADEA
 PARTENAIRE SECONDAIRE

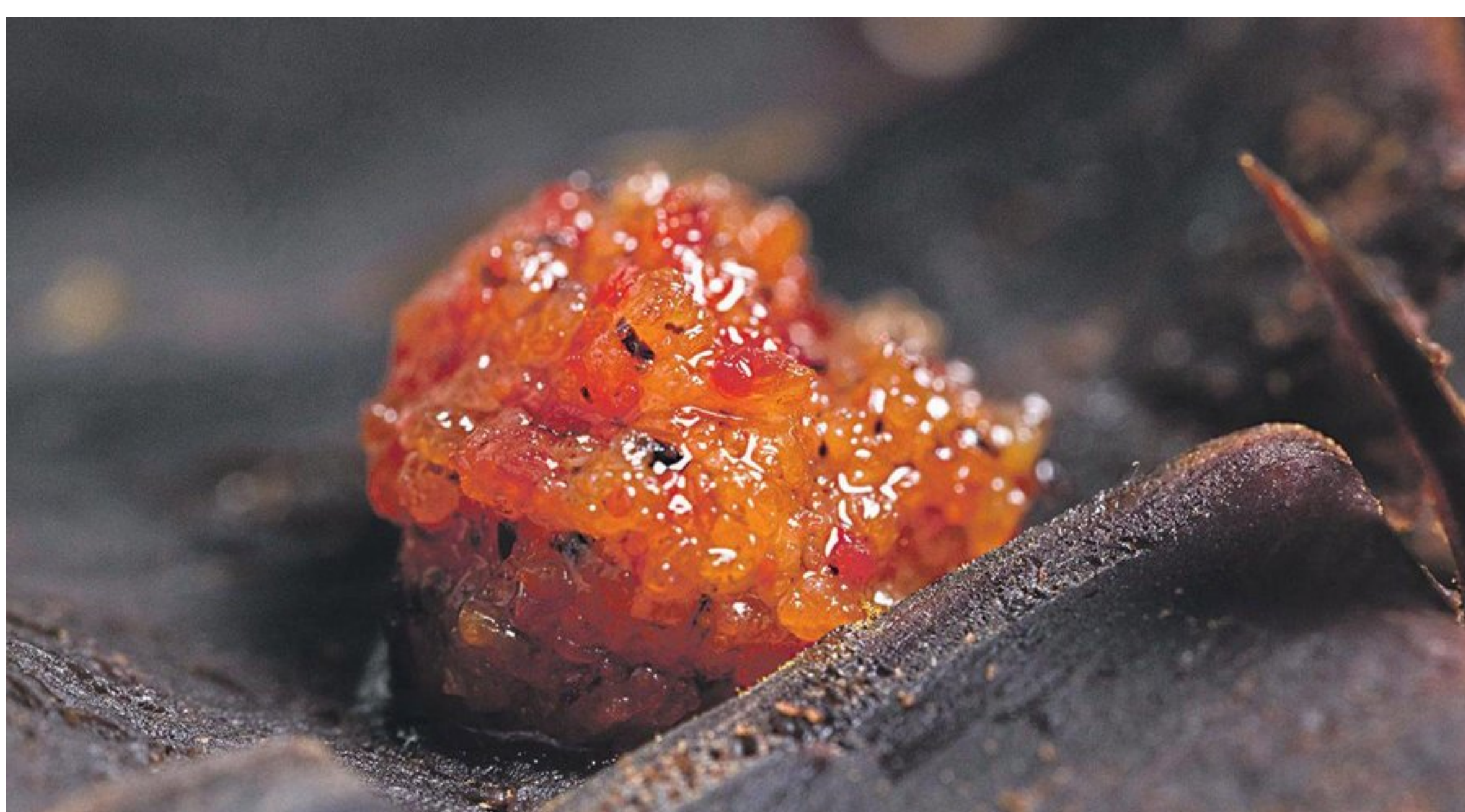
Accueil > Société > Gastronomie & Vins > Le garum, un condiment tout droit venu de l'Antiquité

UN JOUR, UNE IDÉE

Le garum, un condiment tout droit venu de l'Antiquité



Grâce à l'intérêt pour la fermentation, ce condiment à base de poisson utilisé dans la Rome antique retrouve une seconde jeunesse. L'épicerie fine Dehesa en propose ainsi plusieurs réinterprétations contemporaines



Le garum de thon de la Maison Dehesa peut accompagner aussi bien des pâtes que des asperges. — © Maison Dehesa

Francesca Serra

Publié mardi 18 avril 2023 à 12:43
 Modifié mardi 18 avril 2023 à 14:48



Dans un passage de l'album *Astérix et la Transitalique*, une course de chars est sponsorisée par «Garum Lupus, le condiment des champions». Apprécié des papilles antiques, ce condiment goûteux issu de poissons saumurés et fermentés servait de base à presque toutes les recettes des Romains. Plutôt simple à produire et riche en goût, cette sauce se distinguait par sa couleur ambrée et son odeur persistante et s'apparente aux sauces de poisson modernes des cuisines est-asiatiques, comme le nuoc-mâm vietnamien ou le *nam pla* thaïlandais.

Fabriqué à partir d'entrailles de poisson, le garum est un exhausteur de goût anti-gaspillage et iodé que certains chefs reproduisent et adaptent pour rehausser leurs créations culinaires. Parmi les adeptes de cet assaisonnement ancestral figure Florent Pietravalle, aux rênes du restaurant La Mirande à Avignon, une étoile au Guide Michelin. Passé par les cuisines de Pierre Gagnaire, le chef trentenaire réinterprète le garum avec inventivité et technicité. Son plat signature, le bœuf maturé, caviar, garum et yaourt raifort, emploie ainsi du garum de bœuf cuit avec du koji, un ferment japonais traditionnel. Il élabore également d'autres versions, à partir de poissons bien évidemment, mais aussi de légumes ou de fruits de mer.

Garums signatures

Pour Dehesa, il a également créé un garum shoyu-café, qui amène des notes amères et torréfiées et qui fait partie d'une collaboration de la maison d'épicerie fine avec un trio d'étoilés français. On y retrouve aussi un garum d'encornet imaginé par Omar Dhiab, chef du restaurant parisien qui porte son nom à deux pas du Palais-Royal, ainsi qu'un garum de sardine, aux notes oxydées et acides, mijoté par Sébastien Tantot de l'Auberge à la Bonne Idée, au cœur de la forêt de Compiègne, au nord de la capitale française.

Le goût étant très concentré, ces trois produits sont vendus dans un flacon à pipette. La fondatrice de Dehesa, Florence Chatelet Sanchez, présente, elle, une version personnelle, préparée à base de thon, à la texture plus granuleuse. Elle se mélange par exemple avec de l'huile d'olive, des câpres et du jus de citron pour assaisonner des pâtes, ou se travaille avec du jaune d'œuf, de l'ail et du pecorino pour obtenir une mayonnaise idéale pour accompagner des asperges...

Garums Dehesa. Retrouvez tous les articles de la rubrique «Un jour, une idée».



Autres articles sur le thème **Un jour, une idée**

UN JOUR, UNE IDÉE Mi Food Mi Raisin, un repaire de goût et de glou à Genève

UN JOUR, UNE IDÉE Du vin, de l'art et de la musique au Mont d'Or

UN JOUR, UNE IDÉE A Lausanne, un jardin d'hiver au musée

Rubriques et thèmes associés

Un jour, une idée



Suivez toute l'actualité du Temps sur les réseaux sociaux

FACEBOOK TWITTER INSTAGRAM LINKEDIN YOUTUBE TIKTOK



Vos newsletters

Inscrivez-vous et recevez les newsletters de votre choix. [Voir la liste](#)

