



L'ail noir, pépite culinaire venue d'Asie à la conquête de l'Occident

Dans l'assiette, cette pépite couleur charbon à la texture fondante et caramélisée a de quoi surprendre.

Relaxnews

A Billom (Puy-de-Dôme), le premier producteur d'ail noir français part à la conquête des gastronomes et des tables étoilées pour faire connaître un condiment déjà fort apprécié en Asie.

Au milieu du capharnaüm de la vieille demeure familiale, qui abritait autrefois un magasin de meubles dans cette cité médiévale connue pour son ail rose, Laurent Girard toilette, une à une, les gousses d'ail d'un blanc éclatant pour les faire confire.

Alignées en rang d'oignons, elles vont cuire lentement au four pendant quatre à six semaines dans un savant dosage d'humidité, de température et de temps de cuisson, tenu secret.

visuel indisponible

L'ail noir de Billom à l'ambassade d'Auvergne. Un produit aux multiples saveurs et d'une incroyable finesse préparé par un artisan de qualité, Laurent Girard. Venez le découvrir et le déguster en ce moment avec des poissons fumés dans l'allier par la fumerie du Sichon. #auvergneparis #ailnoir #aildebillom #collegeculinairedefrance #restaurantdequalite #artisandequalite #sichon #chateauxhotelscollection #restaurantparis #restaurantmichelin #toutenfinesse

Une photo publiée par [Ambassade d'Auvergne \(@ambassadeauvergne\)](#) le 21 Nov. 2016 à 11h55 PST

«Au Japon, l'ail réputé d'Aomori est plongé pendant 45 jours dans l'eau de mer salée. Comme ici nous n'avons pas la mer, j'ai dû m'adapter, sans rajouter aucun additif», relate le producteur aux faux airs de corsaire avec son anneau porté à l'oreille gauche.

Concentré de saveurs

Sous l'effet d'une réaction chimique constatée lors de la cuisson des viandes (la réaction de Maillard), une transformation moléculaire s'effectue au sein des gousses qui développent une étonnante palette de saveurs selon les temps de séchage: cèpe, truffe, vinaigre balsamique pour les uns; pruneau, réglisse, café-chocolat pour les autres, voire les deux en même temps. L'ail perd son piquant et gagne en rondeur, comme un bonbon.

Au Japon, où l'ail noir est apparu dans les années 2000, ce condiment rappelle aussi l'umami, cette cinquième saveur qui s'ajoute aux quatre goûts de base - sucré, salé, acide et amer - et que l'on retrouve notamment dans la sauce soja, les crustacés ou le thé matcha.

Un concentré de saveurs que Laurent Girard a découvert sur un étal d'un marché de Bourges (Cher), tenu par une Coréenne, en 2014. A l'époque, il est cadre commercial dans la distribution de produits de chauffage et de sanitaire, et au bord du burnout. «Un ami m'a dit: pourquoi tu te lances pas là-dedans? Après six mois d'essais et 50 kilos d'ail à la poubelle, je me suis lancé et j'ai envoyé tout le reste balader», relate l'intéressé.

[Visualiser l'article](#)

Après avoir testé plusieurs variétés, il opte pour l'ail rose de Billom - le plus fort en goût - issu de la filière bio. Car les produits de l'agriculture conventionnelle, dont l'antigerminatif, engendraient «une amertume très déplaisante».

Bluffant

Le producteur s'est très vite retrouvé en rupture de stock, devant le succès rencontré par son produit. En particulier chez les chefs, séduits ou intrigués par cet or noir. «C'est un produit bluffant. Jusqu'à présent j'hésitais à en acheter lorsqu'il venait d'Asie mais c'était sec, je ne savais pas vraiment quoi en faire», raconte Eric Guermont de l'Auberge de la Forge à Glaine-Montaigut, près de Billom.

«Là, c'est un produit frais vivant et parfumé. On est sur des parfums de sous-bois, de fruits confits, des goûts très différents que l'on peut marier avec du foie gras, de la volaille, de la langouste, du chocolat et nougat glacé», énumère-t-il.

Devenu rapidement membre du Collège culinaire de France, Laurent Girard fournit des tables prestigieuses comme le chef Pierre Grange au Ministère de l'agriculture ou des étoilés dont Olivier Said, à la tête du Carrousel, à Maringues (Puy-de-Dôme). «Beaucoup de gens n'apprécient pas l'ail mais l'apprécient confit. C'est un plus pour la carte, qui offre plein de combinaisons en salé ou en sucré», renchérit le chef couronné d'un macaron.

Mais «50% de la clientèle» en France et à l'étranger ne vient pas de la restauration ou des épiceries fines. Les amateurs d'alicaments en sont tout aussi friands: l'ail noir aurait de multiples vertus thérapeutiques selon plusieurs études médicales, dont celles du professeur japonais Jin-Ichi Sasaki.

Plus riche en antioxydants que le blanc, il permettrait de renforcer le système immunitaire, combattre certains cancers et de lutter contre l'hypertension, le diabète ou le cholestérol.