

FRANCE-AMÉRIQUE

Bilingual • The Best of French Culture & Lifestyle • Since 1943



CELEBRATING
BASTILLE DAY

Célébrer le 14 Juillet

JULY 2022 Volume 15, No. 7 USD 19.99 / CAD 25.50

THE OBSERVER

Le pessimisme français est-il une fatalité ?
Is French Pessimism Inevitable?

EDITORIAL

Une France multicolore
A France of Many Colors

CULTURE

Les inventions françaises qui ont changé le monde
French Inventions That Changed the World

Ariane & Alix Daguin

LE GOÛT DE MÈRE EN FILLE

 TEXT BENOÎT GEORGES

Ariane Daguin, fondatrice du distributeur de produits gastronomiques D'Artagnan, vient de vendre son entreprise pour 102 millions de dollars. Son nouveau projet la replonge dans les racines familiales : une ferme et un restaurant sous la houlette de sa fille, Alix.

Good Taste from Mother to Daughter

Ariane Daguin, founder of the D'Artagnan gourmet-products distributor, has just sold her company for 102 million dollars. Her new project, a farm and a restaurant overseen by her daughter Alix, has seen her reconnect with her family roots.





© Benoît Georges



● « Venez vers 13 heures, vous déjeunerez avec nous. » Quand elle émane d'Ariane Daguin, une telle invitation ne se refuse pas. Installée aux États-Unis depuis près de 40 ans, la fille du chef étoilé André Daguin a fait découvrir foie gras, magrets de canard et autres viandes bio aux gourmets américains avec D'Artagnan, son entreprise de distribution qui fournit les grands restaurants et les épiceries fines du pays. Sauf que cette fois, le repas n'a pas lieu dans un bistro huppé de Manhattan, mais dans un cadre bien plus champêtre, à une heure de route plus au nord.

C'est dans le village de Goshen, au cœur de la vallée de l'Hudson, qu'Ariane Daguin, 64 ans, et sa fille Alix, 34 ans, se sont lancées dans une nouvelle aventure : une ferme de presque six hectares, appelée All One One All. Ce clin d'œil à la devise des mousquetaires d'Alexandre Dumas est aussi la profession de foi de cette exploitation agricole pas comme les autres, où se côtoient canards, brebis, abeilles, légumes et arbres selon les règles de l'agroforesterie : l'association des espèces animales et végétales se

☺ **Aux beaux jours, des tables sont dressées devant la grange pour manger ou prendre un café.**
 On sunny days, tables are set outside the barn, and people can eat or have coffee.
 © All One One All Farm

fait au bénéfice de toutes et sert à protéger et régénérer le terrain. Un sol pour tous, tous pour le sol.

Cette vision proche de la nature se retrouve dans le fonctionnement de la ferme : une grange datant de 1805 abrite un magasin où sont vendus œufs, poulets et légumes, mais aussi plats préparés, tisanes et conserves. « Le concept est de cuisiner local, uniquement avec ce qui est produit chez nous et dans le comté », explique Alix Daguin. Aux beaux jours, des tables permettent de manger et de prendre un café dehors et des cours de cuisine ou d'artisanat sont ouverts aux familles. « Nous sommes une association à but non lucratif. Notre objectif est de montrer que l'agriculture peut être bonne et accessible à tous et nous faisons tout pour y parvenir, que ce soit des ateliers, des visites ou des repas. »

Le retour de la fille prodigue

Après un diplôme d'architecte, Alix Daguin a travaillé cinq ans dans un

cabinet en Californie. « Cela m'a plu au départ, mais au bout d'un moment j'ai commencé à me lasser. » Elle est donc revenue sur la côte est pour faire naître cette ferme, dont elle a dessiné les plans et supervisé la restauration. La jeune femme y travaille désormais à plein temps, aux côtés de cinq employés. « J'ai toujours su que je voulais travailler en relation avec la nourriture et j'étais intéressée par l'idée de le faire avec ma mère, mais D'Artagnan était totalement son entreprise et je ne suis pas une femme d'affaires. »

Attaquée avec elle à l'époque de la grange, dans la grande pièce lumineuse qui servira bientôt de restaurant, Ariane Daguin livre sa vision du projet : « Pendant longtemps, j'ai été frustrée de ne pas avoir l'amont et l'aval. Je travaillais avec les fermiers partenaires de D'Artagnan, avec les restaurateurs et les revendeurs de nos produits. J'étais au milieu. Pour moi, c'était naturel d'avoir un jour une ferme, mais j'étais trop occupée par D'Artagnan. »

Créée en 1985 pour commercialiser le foie gras produit par un fermier de la vallée de l'Hudson, l'entreprise est devenue un empire de la vente de volailles, de viandes rouges et de gibier mais aussi de truffes et de champignons. Avec son franc-parler, son accent du sud de la France et ses produits d'exception, Ariane Daguin s'est liée d'amitié avec les plus grands chefs new-yorkais dont Daniel Boulud, David Chang et Anthony Bourdain (disparu en 2018), qui prénomma sa fille Ariane. Du 11 septembre 2001 à la crise du Covid (« 75 % de mes clients ont fermé du jour au lendemain »), l'épopée

● “Drop by around 1 p.m. and have lunch with us.” When offered by Ariane Daguin, an invitation like this is impossible to turn down. Based in the United States for almost 40 years, the daughter of Michelin-starred chef André Daguin introduced American foodies to foie gras, magret de canard, and other organic meats through D’Artagnan, the distribution company she set up to supply the country’s high-end restaurants and food stores. However, this time, the meal was not enjoyed in a gourmet bistro in Manhattan, but in a far more bucolic setting an hour’s drive north of New York City.

In the village of Goshen in the heart of the Hudson Valley, Ariane Daguin, 64, and her daughter Alix, 34, have thrown themselves into a new venture: a 14-acre farm named All One One All. This nod to the

motto of Alexandre Dumas’ musketeers is also a manifesto for this one-of-a-kind farm, where ducks, sheeps, bees, vegetables, and trees coexist as part of an agroforestry framework. According to this system, animal and plant species are brought together for mutual benefit, which also protects and regenerates the land. Soil for one, one for soil!

This nature-focused vision is also applied to the operation of the farm. A barn dating back to 1805 is home to a shop selling eggs, chickens, and vegetables, as well as pre-cooked dishes, herbal teas, and preserves. “The concept is based on local cuisine made exclusively with what is produced by us and in this county,” says Alix Daguin. On sunny days, tables are

set outdoors, where people can eat or have coffee, and there are cooking and crafts classes open to families. “We are a nonprofit. Our objective is to show that farming can provide delicious food and be accessible to all. We’re doing everything to make it happen, including workshops, guided tours, and meals.”

The Return of the Prodigal Daughter

After graduating with a degree in architecture, Alix Daguin spent five years working at a firm in California. “I really liked it at first, but after a while I began to get bored.” She decided to return to the East Coast to launch the farm, designing the plans and overseeing its restoration. The young woman now works there full-time alongside five employees. “I always knew that I wanted to work in food and I was interested in doing it with my ●●●

Ⓧ **Alix et Ariane Daguin cultivent six hectares où cohabitent espèces végétales et animales.**
Alix and Ariane Daguin farm 14 acres where animal and plant species are brought together. © All One One All Farm



D'Artagnan n'a pas été un long fleuve tranquille.

Mais les efforts ont été récompensés : fin mars 2022, Ariane Daguin a vendu l'entreprise à Fortune Fish & Gourmet, un groupe de distribution de fruits de mer et de produits gastronomiques installé en banlieue de Chicago, pour 102 millions de dollars. « Avec la réouverture des restaurants, notre chiffre d'affaires a explosé – d'autant que pendant la crise sanitaire, nous avons poussé les ventes en magasins et sur notre site web », explique Ariane Daguin. « Je me suis dit que c'était le bon moment pour vendre et que je ne voulais pas être la femme la plus riche du cimetière ! » Si elle continue de travailler pour D'Artagnan, la fondatrice compte bien prendre du temps pour elle. « J'ai travaillé dur, pendant

38 ans. Maintenant, j'ai envie d'en profiter un peu, notamment de voyager. Je ne suis jamais allée en Asie ! »

Un projet familial

La ferme de l'Hudson, achetée fin 2019 et ouverte au public l'an dernier, devrait aussi beaucoup l'occuper. Surtout que le projet n'a pas encore atteint son rythme de croisière : les prochains mois vont être marqués par l'installation d'une crèmerie (« Je vais faire les meilleurs yaourts du monde », dit la fille) et d'une distillerie (« Pour faire de la verveine ou de la crème de menthe », dit la mère). Sans oublier le restaurant, dont le sort est suspendu à une décision des autorités locales. « J'attends ça avec impatience, d'autant que nous allons pouvoir nous

Parmi les ateliers proposés à la ferme, des créations à partir de fleurs locales. Creations from local flowers are among the workshops offered at the farm.



© All One One All Farm

en occuper à notre rythme », confie Ariane Daguin. « J'ai grandi dans un restaurant et je sais l'énorme travail que cela peut représenter au quotidien. Ici, nous aurons les moyens de faire la cuisine que nous voulons en fonction des récoltes, des saisons ou des amis chefs qui viendront utiliser nos produits. »

À la fois complices et moqueuses, mère et fille reconnaissent qu'elles ne vivent pas tout à fait la même expérience. « Ma mère trouve cela amusant ou elle se plaint que cela ne va pas assez vite », explique Alix. « Moi, je suis ici tous les jours et il y a tellement de travail à faire, de choses à surveiller, d'arbres et de plantes différents... Nous ne sommes pas forcément d'accord à chaque étape, mais sur le projet dans son ensemble, nous sommes sur la même longueur d'ondes. »

Au mois de mai, Ariane et Alix ont quitté la ferme pour accomplir ensemble un voyage qui leur tenait à cœur : assister à l'inauguration d'une rue André-Daguin à Auch, la ville où leur père et grand-père, disparu en 2019, fut chef du restaurant de l'hôtel de France pendant près de quarante ans. Récompensé de deux étoiles Michelin, il fit découvrir au monde entier la cuisine gasconne – et notamment le magret de canard, « un mystère de viande » salué en 1971 dans les colonnes du *New York Times* comme « délicieux », « subtil » et « exquis ». En ouvrant, à son tour, un restaurant avec sa fille dans un petit village au nord de New York, Ariane Daguin aura effectué une sorte de retour aux sources. « C'est une chose de cultiver », explique-t-elle. « C'est une autre de préparer et de cuisiner, d'apprécier ce que l'on a fait entre amis ou en famille. »





⤴ André Daguin dans les cuisines de l'hôtel de France à Auch, en 1993. André Daguin in the kitchen of the Hôtel de France in Auch, 1993. © Benoît Gysembergh/Paris Match/Getty Images

mother, but D'Artagnan was totally her company and I'm not a business person." While sitting at a table upstairs in the barn's vast, bright room, which will soon house the restaurant, Ariane Daguin shared her vision of the project. "For so long, I was frustrated to not have the upstream and downstream. I worked with D'Artagnan's partner farmers and with restaurants and companies that sold our products. I was always in the middle. I thought it was natural to have a farm one day, but I was too busy with D'Artagnan."

Launched in 1985 to sell foie gras produced by a farmer in the Hudson Valley, the company has become an empire selling poultry, red meat, and

game, along with truffles and mushrooms. Thanks to her straightforward manner, Southern French accent, and exceptional products, Ariane Daguin has become friends with New York's leading chefs including Daniel Boulud, David Chang, and Anthony Bourdain (deceased in 2018), who even named his daughter Ariane. From September 11, 2001, to the Covid pandemic ("75% of my clients closed overnight"), D'Artagnan's epic journey has not been an easy one.

However, hard work has paid off. In late March 2022, Ariane Daguin sold the company to Fortune Fish & Gourmet, a wholesale distributor of seafood and high-end products based in the Chicago suburbs, for 102 million dollars. "With the reopening of restaurants, our revenue went through the roof – especially as we also boosted sales in stores and on our website during the public health crisis," says Ariane Daguin. "I thought it was the right time to sell; I didn't want to be the wealthiest woman in the cemetery!" While she is continuing to work for D'Artagnan, the founder is planning to take some time for herself. "I have worked hard for 38 years. Now I want to enjoy myself a little and travel more. I've never even been to Asia!"

A Family Project

The Hudson farm, which was purchased in late 2019 and opened to the public last year, should also keep her busy. Especially as the project has not yet hit its stride. The coming months will see the installation of a creamery ("I'm going to make the world's best yogurts," says the daughter), and a distillery ("to make verbena liqueur and crème de menthe," says the mother). Then there is the restaurant,

whose fate is held in the balance while awaiting a decision from the local authorities. "I'm very impatient for things to start, particularly because it will enable us to manage it at our own pace," says Ariane Daguin. "I grew up in a restaurant, and I know how much work it requires on a daily basis. Here, we will be able to prepare the food that we want based on the harvests, the seasons, and our chef friends who will come to use our products."

Both conspiratorial and teasing, the mother-daughter duo realizes that their experiences of the project are slightly different. "My mother thinks it's fun, or complains that things aren't moving quickly enough," says Alix. "I'm here every day and there is so much work to do, things to monitor, different trees and plants... We don't necessarily agree on everything, but for the project as a whole, we're on the same page."

In May, Ariane and Alix left the farm to take a trip that meant a lot to both of them. They attended the inauguration of the Rue André-Daguin in Auch, the city where their father and grandfather, who passed away in 2019, was the chef at the Hôtel de France's restaurant for almost 40 years. Awarded two Michelin stars for his work, he introduced the world to the cuisine of Gascony – particularly magret de canard, "a meaty whodunit" celebrated in a 1971 *New York Times* article as "delicious," "subtle," and "exquisite." As she and her daughter prepare to open their own restaurant in a small village north of New York City, Ariane Daguin has reconnected with her roots. "It's one thing to grow produce," she says. "It's another to prepare, cook, and enjoy what you have created with friends and family."