

PORTRAITS & RECETTES DE



PHILIPPE ETCHÉBEST
BORDEAUX



PATRICE NOËL
LUXEMBOURG



LIONEL MARCHAND
LUXEMBOURG



RAPHAËL REGO
PARIS (5^e)



EMMANUEL RYON
PARIS (4^e)



LAURENT DUCHÊNE
PARIS (13^e)

Churries

MAGAZINE

GASTRONOMIE



BRAGARD®

Modèle
GORGIO

Collection
Printemps-Eté 2019



www.bragard.com

Numéro 307

LE MOT DE LA RÉDACTION

Ce mois-ci nous sommes allés au *Quatrième Mur*, restaurant réputé de Bordeaux, où nous avons rencontré Philippe Etchebest. Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France, lui qui répète à l'envi, « *en cuisine, il n'y a pas de créativité sans fondamentaux* », est devenu, en quelques décennies l'un des personnages les plus connus de l'univers audiovisuel français. Avec nous, il a évoqué sa carrière professionnelle, son enfance, ses choix, ses projets...

Ensuite, ce fut l'hôtel Le Royal Luxembourg qui nous a ouvert ses portes. Situé au cœur de l'Europe, le Luxembourg est un petit pays multiculturel et multilingue. Et si dans ce bel établissement, c'est Patrice Noël qui a été nommé pour diriger les cuisines, c'est bien parce que lui-même est un chef voyageur. La Grande-Bretagne, la Suisse, le Canada... Il sait s'enrichir de toutes les cultures.

Pour la partie sucrée, Lionel Marchand. Né en Afrique, le jeune chef pâtissier a grandi en Belgique, il était déjà passé par le Luxembourg et a fait de longs séjours en France pour parfaire ses connaissances.

Puis, nous nous sommes rendus à Paris dans un restaurant où les assiettes sont une ode au mélange de deux genres de cuisine : des produits brésiliens travaillés à *la française*. Le nom de ce restaurant ? *OKA*, tenu par le chef-propriétaire Raphael Rego. Pour le coup, il s'agit là d'un Brésilien qui a émigré à l'âge de dix-neuf ans pour se rendre en Australie pour parfaire ses études en... marketing ! Un passionné, un multiculturel, un multisensible, dont la cuisine ne peut pas, vraiment pas laisser indifférent.

Pour la rubrique pâtisserie avec films photos, nous nous sommes remis entre les mains de Laurent Duchêne, des mains en or pour présenter les phases les plus délicates de son art du dressage. Ce Meilleur Ouvrier de France peut se prévaloir d'un parcours complet : pâtisserie de boutique, desserts de restaurant, formateur, Relais Dessert... Il s'est installé à Paris il y a dix-huit ans, avec son épouse Kyoko, chocolatière de son métier. Ayant entre-temps ouvert une deuxième boutique dans la capitale et une autre à Vincennes.

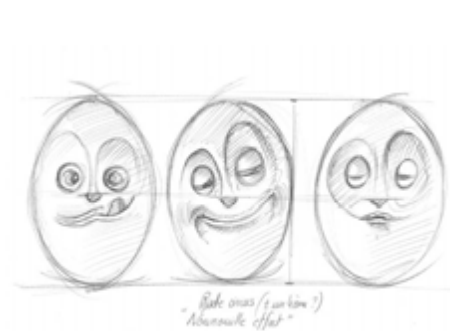
Enfin, enfin, Emmanuel Ryon. Qui ne connaît pas ce grand pâtissier champion de France de sculpture sur glace, champion du monde de la pâtisserie, Meilleur Ouvrier de France glacier ? Il nous a reçus dans sa boutique, *Une Glace à Paris*, pour nous livrer les étapes clés de son parcours.

Nous vous souhaitons une agréable lecture. Merci pour votre fidélité et à bientôt, au prochain numéro.

SOMMAIRE

- 8 **L'ALBUM DE**
PHILIPPE ETCHEBEST
Le Quatrième Mur à Bordeaux
- 22 **AGENDA**
- 24 **INFOS**
- 30 **LES RECETTES DE**
PATRICE NOËL
Hôtel Le Royal Luxembourg
- 40 **LES DESSERTS DE**
LIONEL MARCHAND
Hôtel Le Royal Luxembourg
- 54 **QUE SE PASSE-T-IL À PARIS..?**
RAPHAEL REGO
OKA à Paris (5°)
- 72 **EN APARTÉ**
EMMANUEL RYON
Une Glace à Paris (4°)
- 78 **LA PÂTISSERIE DE**
LAURENT DUCHÊNE à Paris (13°)
- 90 **SAISON :**
1 PRODUIT, 3 DESSERTS
LE KUMQUAT
par Amaury Lafonta
ENSP à Yssingeaux
BONBON CHOC KUMQUAT
CROISSANT KUMQUAT
ENTREMETS KUMQUAT
- 96 **À PROPOS DE**
LES MACARONS
- 99 **INTERPRÉTATION**
PÂTISSIERE D'UNE
DÉGUSTATION À
LA VERTICALE
LES MACARONS
- 108 **CÔTÉ LIVRES**
- 114 **CARNET D'ADRESSES**





L'Émotion à votre image

Un vent de créativité souffle sur notre nouvelle collection : encore plus florissante, encore plus verdoyante...

Venez la découvrir et assister à son éclosion !

Laissez l'enfant qui sommeille en vous choisir parmi nos personnages ludiques et enchanteurs, et personnalisez vos créations à l'infini grâce à de nouveaux outils pleins de surprises, conçus pour éblouir vos clients.

Alors... vous l'aurez compris : notre collection Printemps - Été 2019 est disponible !



PCB CREATION

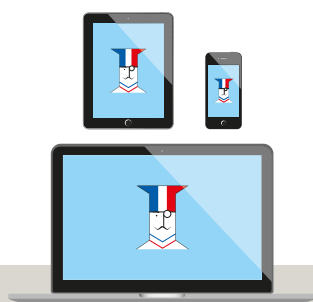
Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS



l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE :

• RAPHAËL REGO

- Amuse-bouches : Bonbons butternut aux épices d'Amazonie / Caipirinha de jambu au maracuja / Tartelette agrumes et rapadura / Tartelette et poisson mariné / Tuile de tapioca et condiment végétal.

- Cube coco, cajou, citron.

Dans les recettes que nous vous proposons, les chefs travaillent les produits de leur région.

Notre magazine ayant une diffusion internationale, il convient d'adapter les produits utilisés dans les recettes à sa cuisine, son terroir. Exemple : dans une recette, s'il est préconisé un agneau des Alpilles, il peut être remplacé par un agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel. Chaque région ayant ses richesses gastronomiques.



Nous informons nos lecteurs que l'index général des recettes est disponible en ligne à l'adresse www.thuriesmagazine.fr

ENTRÉES

- p. 16 - Chou-rave et granny smith façon rémoulade au wasabi, petits coquillages du Bassin, citron confit et tobiko
- p. 32 - Salsifis fumés au sapin, betteraves
- p. 33 - Caviar, navet boule d'or

POISSONS

- p. 34 - Sole meunière, chou-fleur, potiron, safran
- p. 56 - Bacalhau, citron, jambu

COQUILLAGES, MOLLUSQUES & CRUSTACÉS

- p. 58 - Saint-Jacques fumée péqui

VOLAILLES

- p. 37 - Pigeon fermier, noisettes, panais
- p. 38 - Volaille de Bresse fumée, foie en croustilles, blettes, maïs
- p. 59 - Pigeon, castanha do pará, tucupi, piments biquinho

VIANDES

- p. 19 - Gros gris de Touraine en tempura, coulis de blette à l'ail des ours, gnocchis de châtaigne, œufs d'escargot
- p. 35 - Agneau de lait en croûte de fanes, millefeuille, carotte, ail noir du Québec
- p. 61 - Picanha de bœuf et purée de haricots noirs, caramel citron priprica

TRAITEUR, BUFFET & RÉCEPTION

- p. 103 - Doux mariage de macarons et légumes du marché

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 20 - Passion/curry noir/meringue
- p. 42 - Entremets cacahuète, citron, praliné
- p. 44 - Pomme estragon
- p. 53 - Cookies pistache, cranberries, cerise
- p. 62 - Sphère chocolat blanc açai, maracuja
- p. 80 - Exodus
- p. 82 - Butte
- p. 84 - Tartelette chocolat caramel
- p. 86 - Croissant praliné
- p. 92 - Croissant kumquat
- p. 94 - Kumquatier châtaigne
- p. 100 - Macarons hollandais
- p. 102 - Macarons de Nancy
- p. 104 - Macarons pistache et fruits des bois / Tuiles dentelle / Macarons gerbet
- p. 106 - Miss Clara
- p. 107 - Plénitude

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 46 - Soufflé à l'orange, sorbet mandarine
- p. 49 - Sphère caramel et agrumes
- p. 50 - Butternut (végan)

CHOCOLATS & CONFISERIES

- p. 88 - Ganache café
- p. 91 - Zébré kumquat



Présente
Victor Delpierre
La Cuisine des Boissons®



Champion du Monde Barista-Cocktails, créateur de saveurs, d'expériences et de concepts en restauration.

Inventeur et spécialiste de « La Cuisine des Boissons® », Victor aime provoquer l'inattendu et dépasser les frontières du goût. Si les chefs cuisinent les aliments, il s'amuse à cuisiner les liquides pour renouveler les sensations avec des concepts et des mélanges toujours plus créatifs et audacieux.



Photographie : studio-bergoend.com

Cocktail Dîner de gala Coupe du Monde de la pâtisserie

Accord Dessert & Cocktail : Noisette - Yugu - Chocolat

Préparation 1

- | | | |
|--------------------|--|--|
| 1 bouteille | Whisky Chivas Regal 12 ans | Faire chauffer à 80 °C tout en mélangeant au fouet. Laisser refroidir. |
| 200 g | Fruit'Elite « Fruits secs » purée Noisette torréfiée Capfruit | |

Préparation 2

- | | | |
|--------------|------------------------|---|
| 100 g | Café Colombie Quindio | Moudre le café en mouture épaisse. Mettre dans un grand récipient le café moulu et verser 2,5 litres d'eau adoucie froide. Laisser infuser 10 minutes en mélangeant toutes les minutes. Puis laisser infuser à température ambiante pendant 14h. Filtrer. |
| 50 g | Café Guatemala Atitlan | |
| 20 g | Café Ethiopie Sidama | |

Recette du cocktail

- | | |
|--------------|--------------------------------------|
| 5 cl | Whisky à la noisette (préparation 1) |
| 20 cl | Cold brew (préparation 2) |
| 1 cl | Distillation de chocolat |
| 1 cl | Fruit'Purée Yugu Capfruit |

L'astuce de Victor

« C'est un cocktail en accord avec le dessert de Pierre Hermé. Si vous souhaitez apprécier ce cocktail seul sans dessert, je vous invite à ajouter à la recette 1 cl de crème de cacao blanc pour lui apporter une note plus gourmande. »

L'histoire du cocktail

« Lorsque j'ai dégusté les ingrédients bruts du dessert, il a fallu que j' imagine comment pourrait être le dessert finalisé : Fruit'Purée Yugu était vive et fraîche, le chocolat rond et fruité et le praliné intense ! J'ai donc voulu mettre en avant ces caractéristiques et proposer un cocktail qui puisse être l'accord du dessert comme un vin aurait pu l'être. J'ai utilisé le café pour être le lien entre l'intensité gourmande de la noisette et l'acidité du yugu. En bouche : l'attaque est vive sur l'acidité puis le café s'exprime et laisse une belle longueur en bouche de cacao. »

Mocktail Dîner de gala Bocuse d'or

Accord Amuses bouches & Mocktail : Fraise - Fenouil - Mandarine

Recette du mocktail

- | | | |
|-------------|--|---|
| 1 kg | Fruit'Purée Red fennel Capfruit | Laisser reprendre en température au réfrigérateur |
| 2 kg | Fruit'Purée Mandarine Capfruit | Fruit'Purée Red fennel, Fruit'Purée Mandarine et les mélanger au fouet. |

L'astuce de Victor

« Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Red Fennel offre l'avantage de pouvoir gérer la note anisée du fenouil en toute simplicité. J'adore l'utiliser en cocktail pour amener de la fraîcheur au mélange et titiller les papilles. »

Option avec Champagne

Verser dans votre verre à mélange rempli de glaçons 8 cl du mocktail et 6 cl de champagne. Remuer délicatement pour obtenir un mélange de même densité. Verser dans votre verre à vin le mélange et compléter avec 6 cl de champagne. Ainsi vous obtenez beaucoup moins de mousse dans votre verre.

L'histoire du cocktail

« Qui dit soirée de gala dit Champagne. Je voulais donc réaliser un mocktail qui puisse être apprécié tel sans alcool mais aussi complété au champagne dans une version façon "bellini". Il fallait également que cette boisson puisse être en accord avec les amuses bouche préparés par les 4 chefs Anne-Sophie Pic, Nadia Santini, Patrick Bertron et Marc Haeberlin. »



Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Red Fennel Capfruit.

Red Fennel est un mariage inédit entre la douceur de la fraise et la fraîcheur anisée du fenouil. Une nouvelle association de fruit et de légume qui révèle une saveur délicate et remarquable. Cultivé en Italie, le fenouil est riche en provitamine A et en vitamine C mais également en fibres, ce qui confère à Fruit'Elite « Saveurs de Saisons » purée Red Fennel Capfruit, une texture veloutée. La purée est sucrée avec 10 % de sucre cristal et non pasteurisée, ce qui permet de conserver intacts tous les arômes naturels ainsi que les couleurs vives et gourmandes des ingrédients.

L'ALBUM DE Philippe Etchebest



QUELQUES DATES

2 décembre 1966

Naissance à Soissons

1980

Lycée hôtelier de Talence à 14 ans

1982

Finaliste du Championnat de France des desserts (catégorie « juniors »)

1984

Lauréat du concours de cuisine « catégorie amateur » ExpHotel

1987

Lauréat du concours de cuisine « catégorie professionnel » ExpHotel

1989

Lauréat du concours Minervois jeune cuisine

1993

Lauréat du concours de cuisine international Paul-Louis Meissonnier

1995Premier poste de chef de cuisine au *Château du Grand Barrail* à Saint-Émilion**1999**« Grand chef de demain » au guide *Gault & Millau* et « Jeune Espoir » au guide *Champérard***2000**

Meilleur Ouvrier de France

2001Première étoile au guide *Michelin* au *Château des Reynats* en Dordogne**2003**Chef de cuisine à l'*Hostellerie de Plaisance* à Saint-Émilion**2008**Deuxième étoile au guide *Michelin* pour l'*Hostellerie de Plaisance***2012**

Médaille de l'ordre national du Mérite

8 septembre 2015Ouverture de sa brasserie *Le Quatrième Mur* au sein de l'Opéra national de Bordeaux**2018**Première étoile au guide *Michelin* pour la table d'hôtes de la brasserie *Le Quatrième Mur*

Le Quatrième Mur à Bordeaux

Franc du collier, caractère bien trempé et authenticité, Philippe Etchebest est devenu depuis quelques années un personnage incontournable du paysage audiovisuel français. Mais au-delà de la figure médiatique, c'est avant tout un chef de cuisine au parcours riche, un compétiteur né et un professionnel exigeant. Meilleur Ouvrier de France en 2000, le chef distille, à travers son établissement bordelais et sa « *table d'hôtes* » étoilée, une cuisine aussi élégante que goûteuse, avec une vraie volonté de valoriser le terroir de sa région. Nous revenons avec lui sur son parcours... →

© Cyril-Bernard



La brasserie Le Quatrième Mur à Bordeaux.



La famille au complet : Christiane, Jean-Pierre Etchebest et les trois enfants, Bernard, Sophie et Philippe.



En 1993 : le combat pour le titre de champion Midi-Pyrénées en mi-lourd à Blagnac.



En pleine compétition.

T.G.M. : Où êtes-vous né ?

P. E. : Je suis né le 2 décembre 1966 à Soissons d'un père basque et d'une mère ardennaise.

Soissons n'était qu'une brève étape, à l'époque mes parents étaient en gérance d'un hôtel à La Ferté-Milon dans l'Aisne. Nous nous sommes ensuite installés dans les Ardennes, pour déménager encore et encore...

Les déménagements...

Il y en a eu beaucoup. Cela permet de se forger un caractère et une capacité d'adaptation rapide à diverses situations.

Vos parents s'installent ensuite à Bordeaux, devenu votre ville de cœur...

En effet, ils s'installent à Bordeaux en 1978. Ils y ont acheté un restaurant basque *Le Chipiron*.

J'avais déjà connu de multiples changements d'école, de copains, d'environnement, je n'ai eu aucune difficulté à m'adapter à ce nouveau décor.

Votre adolescence bordelaise...

C'était une adolescence heureuse et riche en événements, à travers l'école, le sport, les devoirs et le travail en cuisine aux côtés de mon père.

Vous avez mis très tôt la main à la pâte ?

Le Chipiron était une entreprise familiale. Nous nous serrions les coudes. Tous les week-ends, je rejoignais mon père en cuisine pendant que ma sœur était en salle et mon frère à la plonge. J'ai toujours aimé les desserts et je m'occupais beaucoup de la pâtisserie du restaurant.

Quelle était l'ambiance à la maison ?

Mes parents souhaitaient par-dessus tout notre réussite et nous imposaient une ligne de conduite stricte, orientée vers le respect, le travail et la rigueur.

À quel moment vous êtes-vous orienté vers la cuisine ?

J'ai toujours voulu faire de la cuisine même si, à un moment, j'envisageais de m'orienter vers le rugby. Mon professeur de sports au collège me disait toujours : « *c'est trop risqué. Un accident, et ta carrière sera foutue...* »

À la fin de la 3^e, je me suis retrouvé face au choix d'orientation et j'ai opté pour la cuisine.

Vous intégrez alors un lycée hôtelier ?

Celui de Talence, près de Bordeaux, où j'ai passé quatre années, le temps d'obtenir mon brevet de technicien en hôtellerie.

Vous poursuiviez le sport en parallèle ?

Il était impensable pour moi de mettre complètement le sport de côté. Je faisais partie de l'équipe de rugby de Bègles. En 1984, nous sommes arrivés finalistes aux championnats de France, où nous avons perdu contre Béziers, et demi-finalistes de la Coupe de France, où nous nous sommes inclinés devant Castres.

Il ne devait pas vous rester beaucoup de temps libre...

En effet, c'étaient des grosses années pour moi, d'autant qu'en parallèle des études et du rugby, j'effectuais des stages en salle au *Saint-James* de Bouliac avec Jean-Marie Amat, le chef de l'époque.

Après les études...

Une fois mon diplôme en poche, j'effectue une saison à Mimizan.

Pourquoi ce choix ?

Initialement, je souhaitais surtout faire comme les copains qui, en saison d'été, se débrouillaient pour effectuer leur stage sur la Côte d'Azur.

J'ai donc demandé à mon père de m'y envoyer... Sa réponse a été assez cinglante : « *À la plage ? Mais bien sûr !* ».

Il m'adresse alors à Jean-Pierre Caule, le chef du restaurant *Au bon coin du lac*.

Comment se déroule cette expérience ?

J'étais à la plage certes, mais je n'ai pas vu une seule fois la mer ! Le chef m'a fait vraiment bosser très dur, mais il m'a également ouvert son cœur. Jean-Pierre Caule est un personnage très sympa. Cet été passé chez lui fut très formateur pour moi aussi bien en termes de techniques que de rythme de travail.

Après cette saison...

J'ai réintégré la maison familiale. Mon père était assez conciliant concernant les horaires, ce qui me permettait de continuer à m'entraîner avec l'équipe de Bègles alors en 1^{re} division. Trois entraînements par semaine et des matchs tous les dimanches, peu d'employeurs auraient accepté cela !

Combien de temps êtes-vous resté dans la structure familiale ?

Environ deux ans et demi, entrecoupés de divers stages, chez Jean Bardet à Tours, Firmin Arrambide à Saint-Jean-Pied-de-Port,



Avec Dominique Toulousy.



Au Château Grand Barrail.



Au Château des Reynats.



Avec l'équipe de rugby de Bègles. Philippe Etchebest accroupi au premier rang.

puis chez Jacques Chibois, à l'époque au *Gray Albion*.

Jacques Chibois a su me convaincre de quitter la maison familiale. Il m'a envoyé à Paris chez Jean-Marie Meulien à l'*Hôtel Méridien*.

Jean-Marie Meulien...

Un professionnel hors-pair !

L'Hôtel Méridien

Je suis arrivé en tant que chef de partie et un an plus tard, j'étais second. Le restaurant avait un macaron au *Michelin* et en 1990 le 2^e est arrivé. C'était la première fois qu'un restaurant, issu d'une chaîne hôtelière, obtenait deux étoiles. J'y suis resté quatre années en tout.

Vous revenez ensuite dans le Sud... à Toulouse ?

En effet, j'ai intégré durant deux années la brigade des *Jardins de l'Opéra* à Toulouse, dirigée alors par Dominique Toulousy et sa femme.

Quels souvenirs, gardez-vous de cette expérience ?

Maryse et Dominique Toulousy sont des grands professionnels très courageux, leur maison était magnifique. J'ai beaucoup mûri durant ces deux années. Cette étape m'a permis d'assumer par la suite mon premier poste de chef.

Votre premier poste de chef...

En 1995, à Saint-Émilion au *Château Grand Barrail*.

Mon arrivée fut plutôt folklorique.

Pourquoi ?

Un mois avant, j'ai eu un accident de moto, se soldant par une fracture ouverte du péroné et le mollet arraché... Autant dire que je n'étais pas au top de ma forme pour mon premier jour...

Mais ce n'était pas tout. Dans les cuisines, je ne vois qu'une seule personne. Je lui demande : « Où sont les autres ? » Et il me répond : « Il n'y a personne d'autre ! » Finalement, nous assurons le service du midi à deux... Ce fut sportif !

Combien de temps êtes-vous resté au Château Grand Barrail ?

J'y suis resté cinq années. J'ai passé les deux premières à structurer une équipe et m'émanciper de l'influence des chefs qui m'avaient formé.

Vous obtenez le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2000...

Tout est parti d'un défi lancé par un grand ami à moi : Michel Portos.

Le MOF reste un concours exigeant beaucoup de travail et d'implication. J'ai effectué l'essentiel de ma préparation au *Grand Barrail*, entre et après les services.

Comment se déroule l'épreuve ?

J'étais tendu et crispé. Je suis arrivé à l'épreuve, comme on rentre dans un ring de boxe, avec des œillères et une concentration maximale.

À peine l'épreuve commencée, je me coupe le doigt. Rien de grave, sauf que j'étais sous anticoagulants. Du coup, je saignais énormément. →



Avec Paul Bocuse.



Lors d'une virée en moto avec Michel Portos.

Cela vous a-t-il vraiment perturbé ?

C'était surtout assez impressionnant et un simple pansement ne suffisait pas. D'ailleurs, un membre du jury m'a apporté le nécessaire pour arrêter l'hémorragie. Une fois « réparé », je me suis immédiatement remis au charbon comme un fou, et c'est passé !
Le mental joue énormément dans ce genre de compétition, tout autant que la technique... Si ce n'est plus.

Lors des résultats...

Cela peut paraître bizarre, mais plus je me refaisais le film de l'épreuve dans ma tête, plus j'étais content de ce que j'avais envoyé, et plus j'étais persuadé d'obtenir le titre. À aucun moment, je n'ai envisagé une situation de défaite.

J'y croyais tellement que lors de la proclamation des résultats, avant même que Joël Robuchon ait prononcé mon nom, je m'avançais déjà vers l'estrade !

Comment se déroule l'« après-MOF » ?

Le titre de Meilleur Ouvrier de France est aux cuisiniers ce que la médaille d'or des Jeux olympiques est aux sportifs. J'avais gagné un combat et le sport m'a appris à ne pas me reposer sur un titre. Je me suis rapidement replongé dans mon travail. Pour moi être MOF c'est un travail dans le temps, ce sont des responsabilités, un devoir...

Pour quelle raison ?

On n'est pas MOF dès l'instant où l'on gagne le titre, on le devient avec le temps... Comme le bon vin !

Vous vous lancez alors vers un nouveau projet...

En effet, mon épouse et moi souhaitions gérer une maison. Nous avons rencontré Monsieur Desprez, le propriétaire du *Château des Reynats*. Il nous propose de prendre la direction de l'établissement. Nous montons alors un très beau projet pour redynamiser la maison. Mais au dernier moment, la banque nous lâche et nous n'avons plus d'autorisation de découvert. Nous nous retrouvons dans une situation difficile à gérer.

Comment avez-vous fait ?

Pas le choix, nous nous serrons la ceinture. Monsieur Desprez injecte un peu d'argent et, au bout de quelques mois, l'ensemble des dettes était remboursé.

J'y obtiens pour la première fois de ma vie une étoile au guide *Michelin*. Nous y étions très heureux mais j'ai décidé de revenir à l'*Hostellerie de Plaisance* à Saint-Émilion

Et vous y obtenez deux étoiles au guide Michelin...

J'ai intégré l'établissement fin 2003, et en 2008, nous sommes auréolés de la deuxième étoile. Un très grand moment pour mes équipes et moi-même. Nous quittons l'établissement en 2013.

Vous aviez déjà entamé vos projets sur le petit écran ?

En effet, j'ai commencé avec *Cauchemar en cuisine* en 2011. Au départ, j'avais refusé de participer à l'émission, mais après réflexion, je me suis aperçu qu'au-delà de l'aspect télévisuel, l'objectif fondamental était de

venir en aide aux gens. Le côté « humain » du programme m'a convaincu.

C'est-à-dire ?

On rencontre souvent des situations très compliquées d'établissements au bord de la faillite, avec les drames individuels et familiaux qu'elles peuvent engendrer. Mais l'émission n'est que la partie émergée de l'iceberg. En réalité après mon passage et mes recommandations selon les cas, une agence spécialisée dans la gestion des CHR prend le relais pour un accompagnement de six mois. Cela va bien au-delà d'une simple émission de télé.

Avez-vous un recul par rapport aux « taux de réussite » après votre intervention ?

Nous sommes à environ 75 % d'établissements redressés au bout de six mois. Bien évidemment, je souhaiterais faire mieux, mais parfois la situation est enlisée depuis tant d'années que la mission est quasi-impossible.

Au début, quels retours aviez-vous ?

Quand je me suis lancé dans *Cauchemar en cuisine*, je n'avais pas saisi la portée médiatique, et encore moins l'image que je pouvais donner de la profession. Après quelques émissions, et les coups de fil de confrères chefs m'envoyant des messages de soutien et d'encouragement, j'ai aussi compris que j'aurais pu renvoyer une mauvaise image !

© Stéphane De Bourgies / M6



Lancement de la 10^e saison de l'émission *Top Chef* : Philippe Etchebest entouré par Michel Sarrau, Hélène Darroze, Jean-François Piège et Stéphane Rotenberg.

Viennent par la suite *Objectif Top Chef* et *Top Chef*...

J'avais fait quelques apparitions à *Top Chef* en tant que chef invité sur certaines épreuves. En 2014, je suis sollicité pour faire l'émission *Objectif Top Chef* et intégrer le jury de *Top Chef*.

Deux émissions différentes mais complémentaires...

On peut dire ça, l'une s'adresse à des professionnels déjà en place et l'autre à des jeunes encore en formation. Au départ, j'ai été particulièrement attiré par le concept d'*Objectif Top Chef*. Le but est de dévoiler et accompagner des jeunes talents. Comme cela se fait également dans le milieu sportif, où l'on essaie de détecter des jeunes prometteurs dès leurs plus jeunes âges.

Avez-vous été impressionné par le niveau de certains candidats d'*Objectif Top Chef* ?

Beaucoup de participants m'ont impressionné. À travers *Objectif Top Chef*, je me suis rendu compte du niveau des candidats. À leur âge, j'aurais certainement été incapable de sortir de telles choses. En France, nous avons vraiment un vivier de jeunes, talentueux, impliqués, passionnés et c'est très encourageant pour l'avenir de la profession.

Et à *Top Chef* ?

Sur *Top Chef*, beaucoup de candidats m'ont marqué. Ils ont une vraie identité culinaire,

un vrai savoir-faire, de la réflexion et de l'intelligence dans l'assiette.

Top Chef est vraiment un concours de très haut niveau, demandant une grande endurance aussi bien physique que psychologique, car la compétition s'étale sur plusieurs semaines. Il faut pouvoir tenir le coup. Aujourd'hui beaucoup d'anciens candidats obtiennent de belles récompenses.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes qui se lancent dans le métier ?

L'humilité et la maîtrise des bases. Il ne faut pas brûler les étapes si on veut durer dans ce métier.

Je déplore souvent que les bases de la cuisine française ne soient pas assez maîtrisées par certains alors qu'au contraire, ils sont d'une créativité débordante. Mais cette créativité ne pourra jamais exprimer son plein potentiel si les bases ne sont pas acquises en amont.

Au début de votre collaboration avec M6, pensiez-vous à un tel engouement médiatique ?

Non, je ne m'attendais pas à une telle ampleur. Mais c'est tant mieux, cela signifie que les émissions fonctionnent bien.

Vous arrive-t-il de jouer un rôle ?

Jamais ! Et si j'avais dû me forcer à jouer un rôle, cela se serait vu depuis bien longtemps.

Les gens, qui me connaissent, savent que je suis le même aussi bien dans la vraie vie qu'à la télé.

Que pensez-vous que la médiatisation des cuisiniers ou des pâtisseries apportent aux métiers de bouche ?

Bien évidemment cela fait parler de nos métiers et c'est toujours intéressant. Mais au-delà des métiers de bouche, l'artisanat en général est valorisé.

J'ai récemment été invité à la finale des Meilleur Apprentis d'Aquitaine. À cette occasion, les jeunes de la catégorie « marquerie » m'ont offert un ballon de rugby en bois, fabriqué pour l'occasion. C'est une pièce magnifique avec une précision et une dextérité extraordinaire !

Il y a un réel savoir-faire artisanal en France et si la médiatisation de la cuisine et de la pâtisserie peut rejaillir aussi sur l'ensemble des métiers artisanaux, cela ne peut être qu'une bonne chose.

Avez-vous fait des erreurs suite à votre médiatisation ?

J'en ai parfois trop dit aux journalistes ! Mes propos ont été détournés de leur sens originel, juste pour être plus « vendeurs ». Mais avec l'expérience, j'ai appris à dire juste ce qu'il faut.

Y a-t-il des sujets que vous n'abordez plus avec les médias ?

Je peux parler de presque tout, mais je n'aborde plus ma vie privée. →



www.mandawa-productions.com

Depuis deux ans, avec mon épouse Dominique, elle-même Pompier Solidaire, nous partons une fois par an. En 2017 au Népal et fin 2018 au Togo.

Comment réagissez-vous par rapport aux diverses sollicitations ?

Forcément depuis 2011, les sollicitations ont explosé. Que ce soient des marques, des associations, des concours, des médias, etc. S'ils viennent vers moi, c'est aussi et évidemment pour bénéficier d'une portée médiatique.

J'essaie de me rendre disponible au maximum pour les événements liés à la profession, tels les concours ou le parrainage de salons, entre autres.

Côté associatif, je suis engagé auprès des Pompiers Solidaires.

Pourquoi avoir choisi l'association Pompiers Solidaires...

La médiatisation n'a du sens que par ce qu'on en fait. J'ai choisi les Pompiers Solidaires en 2013 car j'admire leur travail, leur engagement et leur courage. Être parrain de cette association avait du sens pour moi.

Vous êtes donc leur porte-parole en quelque sorte ?

Il est difficile d'arriver à leur procurer la portée médiatique légitime et nécessaire, sans que les médias me mettent trop en avant. Ce sont eux les protagonistes, pas moi !

Il faut faire en sorte qu'un maximum de personnes comprenne leur vision et les missions qu'ils accomplissent.

Quelles sont leurs missions ?

Les missions peuvent être diverses, mais elles sont toujours liées au développement et l'accompagnement de populations en difficultés en France et à l'étranger. Cela peut être dans le domaine

éducatif, l'assainissement, l'accès à l'eau, l'équipement, et la situation de handicap.

Avez-vous participé à certaines d'entre elles ?

Il s'agissait même d'une des conditions pour devenir parrain car je souhaitais voir la manière dont ils travaillent et découvrir les conditions sur place. Depuis deux ans, avec mon épouse Dominique, elle-même Pompier Solidaire, nous partons avec eux une fois par an. En 2017 au Népal et fin 2018 au Togo.

Quoi de plus pertinent pour parler et défendre une cause que de s'y confronter au plus près ?

Votre restaurant : Le Quatrième Mur...

En quittant Plaisance, j'avais des pistes mais aucune certitude. Quand j'ai eu l'opportunité de m'installer à Bordeaux, surtout dans cet écrin qu'est le Grand Théâtre, je l'ai saisie et m'y suis mis à fond.

Vous êtes un Bordelais de cœur...

Bien que je sois né dans le Nord, j'ai grandi ici. J'aime cette ville, ses habitants, cette région, son terroir.

Tous mes souvenirs sont ici : le collège, le lycée, le sport... J'ai parfois l'impression d'avoir évolué au rythme de Bordeaux. Si je devais m'installer un jour, c'était forcément ici !

Comment se sont déroulés vos débuts ?

Nous avons ouvert en septembre 2015. J'avais une idée précise de ce que je souhaitais pour cet établissement. Tout a été relativement fluide.

Par contre, en m'installant je savais que je n'avais pas le droit à l'erreur.

« Pas le droit à l'erreur », c'est-à-dire ?

Il ne faut pas oublier que dans *Cauchemar en cuisine*, je viens en aide à des professionnels en difficultés. Donc forcément, je suis attendu au tournant !

Des détracteurs...

Je ne dirais pas forcément des « détracteurs » mais un des revers de la médiatisation c'est qu'il y a toujours des gens pour te casser du sucre sur le dos...

Que leur diriez-vous ?

Justement, je n'ai rien à leur dire ! Et ils peuvent y aller, j'ai les épaules larges... Malgré les tournages et les autres sollicitations, je passe plus de 70 % de mon temps au restaurant.

Faire, c'est compliqué mais le plus dur, c'est de déléguer. Cela ne sera pas meilleur si je suis là ! J'ai toute confiance en mon équipe, avec des piliers fidèles depuis des années. Tout roule...

La table d'hôtes du restaurant a obtenu une étoile en 2018...

J'ai décidé de créer cette table en 2017 en disant à mes équipes : « on va créer une table d'hôtes en cuisine et on obtiendra une étoile ». Ils ont été un peu perplexes au début, par peur de ne pas être à la hauteur. De mon côté, je savais très bien que nous en étions capables.

Cette table est un projet ambitieux. Elle casse les codes de la gastronomie : une table en cuisine, dans une brasserie, douze couverts, les convives sont mélangés, les cuisiniers viennent eux-mêmes servir les plats...

© Cyril Bernard



© Cyril Bernard



La table d'hôtes de la brasserie Le Quatrième mur.



Philippe Etchebest à la batterie lors de la Fêtes de la musique.

Une deuxième étoile un jour ?

En tout cas, nous ne nous interdisons rien et nous nous imposons aucune limite. Une seule chose est sûre, nous travaillons quotidiennement pour être meilleurs que la veille.

Quelle est la place du sport dans votre vie ?

Une place prépondérante.

J'ai commencé par le judo à l'âge de 8 ans et le rugby à 12 ans. Je me suis mis à la boxe plus tard, vers 26 ans.

Au-delà des vertus purement physiques, le sport est une « école de la vie » extraordinaire. Cela apprend le goût de l'effort, l'envie de se dépasser, ne jamais abandonner, etc. Ces aspects m'ont énormément aidé dans ma vie professionnelle.

Encore maintenant, et malgré mon emploi du temps, je trouve toujours un créneau pour faire du sport car cela participe à mon équilibre.

Que faites-vous de votre temps libre ?

Je n'en ai pas beaucoup, alors je le consacre à mes passions et ma famille.

Vos passions...

Le sport et la musique. Le rock en particulier. Je m'entraîne beaucoup à la batterie. Je suis très heureux de pouvoir me produire avec mon groupe sur les marches du Grand Théâtre de Bordeaux à l'occasion de la Fête de la musique depuis deux ans.

Quels sont vos projets actuels et à venir ?

Toujours dans une optique de formation, j'ai créé le programme *Mentor* qui a pour objectif de permettre aux particuliers de cuisiner comme des professionnels dans leur cuisine grâce à des principes, des vidéos en direct sur la plateforme *Youtube* et une gamme de matériel développée avec des artisans qui partagent mes valeurs.

La gamme de couteaux *Mentor* ?

Nous avons travaillé avec la coutellerie d'exception Perceval pour cette première collaboration. Ensemble, nous nous sommes lancé le défi de proposer une sélection de trois couteaux qui permettent de réaliser l'essentiel du travail en cuisine.

Un futur établissement ?

Il est encore un peu tôt pour en parler mais je travaille sur un nouveau projet à Bordeaux pour la fin d'année.

Chou-rave et granny smith façon rémoulade au wasabi, petits coquillages du Bassin, citron confit et tobiko

INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES

- 6 choux-raves
- 2 pommes (granny smith)
- 1 botte de coriandre
- 110 g de tobiko (œufs de poisson volant) au wasabi
- 500 g de mayonnaise au wasabi
- QS de sel, poivre, bâtonnets de pomme (granny smith), tobiko au wasabi, brunoise de citron confit, huile d'olive, citron caviar, cerfeuil, sauce d'huître, cerfeuil

PRÉPARATION

Éplucher les choux-raves et les pommes, les tailler séparément en julienne. Hacher la coriandre, réserver. Mélanger les juliennes de choux-raves et de pommes avec la coriandre hachée et les œufs de tobiko, lier avec la mayonnaise au wasabi, rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser la rémoulade de choux-raves et pommes à l'aide d'un cercle de 4 cm de diamètre et de 3 cm de hauteur. Poser dessus un disque de voile de coquillage de même diamètre. Ajouter 5 langues de coque, 5 bigorneaux, des sifflets de couteau, des bâtonnets de pommes, du tobiko au wasabi et de la brunoise de citron confit. Verser un filet d'huile d'olive, parsemer du citron caviar et réaliser des points de sauce d'huître.

Décor : pluches de cerfeuil.

VIN CONSEILLÉ

Meursault blanc 2015 - Domaine François Mikulski.

MISE EN PLACE POUR 20 PERSONNES

COQUILLAGES

- 1 kg de coques
- QS de marinière, thym, ail, laurier, gros sel
- 3 échalotes (2 + 1)
- 1 kg de couteaux
- 100 g de vin blanc
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 anis étoilé (badiane)
- 1 kg de bigorneaux
- 6 g/litre d'agar-agar

PROCÉDÉ

Dégorger les coques, les ouvrir à la marinière puis les décortiquer et les réserver.

Faire revenir 2 échalotes, ajouter les couteaux, déglacer au vin blanc, couvrir, cuire à feu vif pour ouvrir les couteaux. Les décortiquer, retirer la petite partie et garder la plus grande du couteau, la tailler en sifflets assez fins, réserver.

Réaliser un court-bouillon avec l'échalote restante, l'oignon, la carotte, ail, thym, laurier, céleri-branch, anis étoilé et gros sel. Laisser frémir pendant 5 minutes, ajouter les bigorneaux, porter à ébullition et cuire pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir dans le court-bouillon. Décortiquer les bigorneaux et retirer l'intestin, réserver.

VOILE DE COQUILLAGE

Prélever 300 g de la cuisson des couteaux et des bigorneaux, porter à ébullition, ajouter de l'agar-agar, cuire pendant 1 minute environ. Sur un papier film étiré, verser l'appareil le plus finement possible à l'aide d'un pochon (petite louche) et bloquer au froid.





Gros gris de Touraine en tempura, coulis de blette à l'ail des ours, gnocchis de châtaigne, œufs d'escargot

MISE EN PLACE POUR 20 PERSONNES

GNOCCHIS CHÂTAIGNE

- 200 g de pommes de terre
- QS de sel
- 40 g de farine
- 110 g de farine de châtaigne
- 1 jaune d'œuf

GNOCCHIS CHÂTAIGNE

Cuire les pommes de terre en robe des champs (avec la peau) dans de l'eau salée. Les égoutter, les peler puis prélever 125 g de pulpe, incorporer les farines et le jaune ; obtenir une pâte. Former des gnocchis en bâtonnets et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes environ. Les égoutter, les refroidir aussitôt et les réserver.

GARNITURE

- 4 feuilles de blette
- 1/2 botte d'ail des ours
- 2 aillets (jeune ail)
- QS de beurre, sel, poivre
- 25 g d'œufs d'escargot
- 75 g d'huile de noisette

PROCÉDÉ

Séparer le vert des côtes de blette.
Blanchir séparément les côtes, le vert de blette et la moitié de l'ail des ours, refroidir puis tailler les côtes en tronçons. Au moment, glacer ces dernières.
Dans un blender, mixer le vert de blette avec l'ail des ours, assaisonner, passer au chinois étamine, réserver le coulis obtenu.
Blanchir les aillets très rapidement, les refroidir et les tailler en sifflets.
Mélanger les œufs d'escargot avec l'huile de noisette et l'ail des ours restant émincé très finement, réserver.

BEURRE D'AIL

- 250 g de beurre
- 20 gousses d'ail

PROCÉDÉ

Fondre le beurre, ajouter les gousses d'ail râpées, porter à ébullition, filer la casserole et laisser infuser pendant 2 heures. Chinoiser, réserver.

INGRÉDIENTS POUR 20 PERSONNES

- 40 escargots cuits au court-bouillon (gros gris de Touraine)
- Tempura :**
 - 310 g de farine
 - 100 g de fécule de pomme de terre
 - 330 g de poudre à lever (baking powder)
 - QS de sel
- 200 g de fond blanc
- 20 g de beurre

TEMPURA

Mélanger les ingrédients cités. Au moment, ajouter des glaçons et de l'eau, obtenir une pâte légèrement épaisse. Enrober les escargots de tempura, les frire à 180 °C ; les obtenir croustillants.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer le coulis de vert de blette, le monter avec le beurre d'ail et assaisonner.
Glacer les gnocchis châtaigne avec le fond blanc et le beurre.
Snacker les sifflets d'aillet.
Dans une assiette, déposer un tronçon de côte de blette, verser le coulis de vert de blette, ajouter les œufs d'escargot à l'huile de noisette et les sifflets d'aillet puis dresser deux escargots en tempura et les gnocchis châtaigne.

VIN CONSEILLÉ

I.G.P. Côtes Catalanes blanc - « Y » 2017 - Vignerons de Caramany.

Passion/curry noir/meringue

MONTAGE

Chemiser deux moules demi-sphériques de 5 cm de diamètre avec de la bavaroise à la vanille de Tahiti, démouler et appliquer un insert caramel passion curry puis bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler les bavaroises, les accoler puis napper la boule obtenue avec le glaçage blanc. Dans une assiette, à l'aide d'un pochoir, saupoudrer de la poudre de crumble curry noir. Dresser la boule au centre, poser dessus des grosses brisures de meringue et ajouter des pépites de crumble curry noir sur la poudre.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon - « Les Jardins de Baby-lone » 2012 - Domaine Didier Dagueneau.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 PERSONNES

INSERT CARAMEL PASSION CURRY

- 250 g de sucre semoule
- 275 g de purée de fruit de la passion
- 280 g de beurre (80 + 200)
- 100 g de jaunes d'œufs (soit 5)
- 3 feuilles de gélatine 210 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 2 g de curry noir (curry originaire du Sri Lanka)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec la purée de fruit de la passion et 80 g de beurre puis redonner une bonne ébullition. Verser sur les jaunes et cuire le tout à 82 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis le beurre restant et le curry noir. Mixer l'appareil, couler dans des moules en silicone demi-sphériques de 3 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

BAVAROISE À LA VANILLE DE TAHITI

- 350 g de lait
- 1 gousse de vanille (de Tahiti) fendue et grattée
- 80 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 115 g de sucre semoule
- 4 feuilles de gélatine 210 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
- 450 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82 °C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

CRUMBLE CURRY NOIR

- 100 g de cassonade
- 75 g de farine
- 75 g de poudre d'amande
- 90 g de beurre en pommade
- 6 g de curry noir
- QS d'encre de seiche

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les ingrédients cités. Cuire dans un four à 160 °C pendant 10 à 15 minutes. Dès la sortie du four, concasser et réserver au sec.

MERINGUE

- 100 g de blancs d'œufs (soit 3)
- 200 g de sucre semoule
- QS de curry noir

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre en pluie et en plusieurs fois. Étaler la meringue sur une feuille de papier cuisson, saupoudrer du curry noir et sécher dans une étuve à 50 °C pendant 24 heures.

GLAÇAGE BLANC

- 400 g de sucre semoule
- 400 g de glucose
- 2 g de dioxyde de titane (colorant blanc)
- 180 g d'eau
- 200 g de lait concentré non sucré
- 10 feuilles de gélatine 210 blooms trempées et pressées (soit 20 g)
- 350 g de couverture blanche

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le sucre avec le glucose, le dioxyde de titane, l'eau et le lait concentré non sucré. Ajouter la gélatine, verser sur la couverture blanche, mixer, passer au chinois étamine. Réserver au froid. Utiliser à une température de 40/45 °C.



AGENDA

SALON DES VINS, DE LA GASTRONOMIE ET DES ARTS DE LA TABLE

LES 9 ET 10 MARS, À VERDUN

Promouvoir les produits du terroir et les aliments de qualité dans une ambiance festive et chaleureuse, tel est le pari de ce salon gourmand lorrain.

www.salonvinsgastronomieverdun.fr

FESTIVAL OMNIVORE PARIS

DU 10 AU 12 MARS, À PARIS (5^e)

Comme chaque année, le festival promet un programme exceptionnel avec des masterclasses, des dîners, des ateliers, des dégustations, des animations gourmandes en compagnie de grands chefs reconnus ou étoiles montantes de la gastronomie française et internationale.

www.omnivore.com

SALON TENDANCE NATURE

DU 15 AU 17 MARS, À REIMS

Annonciatrice du printemps, la manifestation accueille tous ceux qui ont des envies de nature, de bricolage, de senteurs et de couleurs. À découvrir : un vaste marché aux plantes, des produits pour jardiner responsable, des ateliers et conseils en agencement, un nouveau hall pour votre habitat, de l'artisanat d'art...

www.tendancenature.fr

ART'É GUSTU AU PRINTEMPS DU GOÛT

DU 15 AU 17 MARS, À PARIS (9^e)

À retrouver, au septième étage du célèbre grand magasin parisien, une sélection à partager des saveurs de l'île de beauté. Une immersion dans la richesse du patrimoine gastronomique insulaire, prémices de la 15^e édition du festival qui prendra ses quartiers à Aléria, les 27 et 28 avril, autour du thème de l'agneau et la noisette, avec les parrains d'honneur Cédric Grolet, Pierre Hermé et Thierry Marx.

www.artegustu.com

CHOCOLAT ET GOURMANDISES EN PICARDIE

DU 15 AU 17 MARS, À AMIENS

Le salon propose d'anticiper les fêtes de Pâques à travers gourmandises sucrées, savoir-faire et passion. Au programme : défilés chocolatés, concours, exposition des pièces, démonstrations, sculptures gourmandes, ateliers, gala des chefs...

www.chocolat-gourmandises-expo.com

SALON HORESTA

DU 17 AU 19 MARS, À BIARRITZ

Ce salon de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation est réservé aux professionnels. Concours, exposition, conférences, solutions innovantes... mais aussi job dating sont mis en place pour faciliter les rencontres.

www.horesta.fr

JOURNÉE DU MACARON

LE 20 MARS, PARTOUT DANS LE MONDE

Pour cette 14^e édition, les membres de l'association des Relais Desserts mettent en vente dans leur boutique, cinq macarons aux saveurs évoquant Madagascar, dont une création signature dans certaines maisons. Les macarons sont présentés dans un coffret fabriqué en édition limitée, au design inspiré par les tissus malgaches. Le principe est simple, la cause est noble : 100 % des recettes seront reversées à l'association Zazakely Sambatra pour le développement de la jeunesse à Madagascar. www.relais-desserts.net

GOÛT DE FRANCE – GOOD FRANCE

LE 21 MARS, DANS LE MONDE ENTIER

Voilà déjà cinq ans, que le plus grand dîner « à la française », initié par Alain Ducasse et placé sous le signe d'une cuisine responsable, ravit les papilles des gourmets du monde entier. Sur les cinq continents, dans chaque restaurant, les chefs célèbrent cet art de vivre à travers un menu en quatre actes, autour des produits de saison et respectueux de l'environnement. www.france.fr

BACCHUS

DU 22 AU 24 MARS, À TOULON

La convivialité est de mise pour cette fête des vins et de la gastronomie. À travers toute la ville et ses quartiers, de nombreuses animations : chapiteau accueillant domaines viticoles et produits du terroir, dégustations, défilés des confréries, le petit train gourmand, le bateau gourmand, la grande parade... www.bacchus-fete.com

LA FOIRE DE LYON

DU 29 MARS AU 8 AVRIL, À LYON

De l'équipement de la maison au voyage, en passant par l'art de prendre soin de soi, les camelots et l'univers de la gastronomie, la Foire internationale de Lyon est Le rendez-vous festif et coloré de la région Auvergne-Rhône-Alpes à ne pas manquer ! San Francisco est l'invité d'honneur de cette nouvelle édition. www.foiredelyon.com

LA VAISSELLE DES CHEFS

LES 30 ET 31 MARS, À GERSTHEIM

Depuis plus de 20 ans, Les étoiles d'Alsace représentent le fleuron de la gastronomie alsacienne. Pour la première fois, plus de 15 chefs et grandes maisons membres l'association vendront leur vaisselle le temps d'un week-end.

www.lavaisselledeschefs.com

« PARIZZA », « SANDWICH & SNACK » ET « JAPAN FOOD »

LES 1^{er} ET 2 AVRIL, À PARIS (15^e)

Trois salons réunis en un même lieu pour ce rendez-vous hors du commun dédié à la restauration rapide, italienne et japonaise. Au programme : des événements mettant en lumière les concepts le plus pertinents et les spécialités emblématiques du moment. Sans oublier les conférences des meilleurs experts du marché, les intervenants invités à débattre sur les grands enjeux de demain, des concours...

www.sandwichshows.com/japan-food-show

AGENDA DES CONCOURS

5^e CHALLENGE CULINAIRE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Organisé par l'association des cuisiniers de la République française, ce concours se déroulera le 24 juin prochain, dans les locaux de l'école Ferrandi. Présidé par le chef Christophe Bacquié, le challenge concerne tout professionnel de nationalité française, âgé de 23 ans au minimum, et issu de la restauration commerciale, administrative ou collective.

Lors de la grande finale, les candidats devront proposer :

- une recette originale et créative pour 8 personnes, sur la thématique de la « volaille fermière ».
- un vin français, en accord avec la recette.
- un dessert à l'assiette pour 8 personnes, sur le thème du « merveilleux chocolat meringué ».

Date limite d'inscription : 6 mai 2019

Renseignements et inscriptions,

- par mail : cuisiniers.rf@gmail.com

- sur Internet : www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr

TROPHÉE DU PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Le concours du meilleur petit-déjeuner de France est ouvert autant aux professionnels (hôteliers, restaurateurs, artisans des métiers de bouche) qu'aux amateurs.

Les écoles hôtelières et les CFA auront leur catégorie. L'occasion de mettre en avant le savoir-faire des élèves autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table...

Nouveauté cette année : la catégorie « petit-déjeuner spécial hôtellerie ». Chaque hôtelier devra proposer la prestation « petit-déjeuner » servie quotidiennement dans son établissement.

La finale de cette 3^e édition aura lieu en juin 2019, dans le cadre de la journée nationale du petit-déjeuner.

Date limite d'inscription : 30 avril 2019

- Renseignements « professionnels et les amateurs » :

<http://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>

- Renseignements « élèves » :

<http://petit-dejeuner-gourmand.com/prix-des-ecoles-meilleur-petit-dejeuner-de-france/>

PRIX MAAF GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

Ce concours est réservé aux artisans (personnes physiques ou sociétés) répondant à trois conditions :

- exercer en France un métier dans le secteur de l'alimentaire ;
- être inscrit au Répertoire des métiers auprès d'une Chambre des métiers et de l'artisanat ;
- avoir mis en œuvre une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque ; ou inversement, cherchant à mettre en valeur des ingrédients assurant une meilleure qualité de vie, tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.

Les huit candidats finalistes, retenus par le jury de pré-sélection, défendront leur création lors de la finale à Paris.

Date limite d'inscription : 30 avril 2019

Renseignements et inscriptions : www.maaf.com



e-pack
HYGIENE

VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

SANS COMPROMIS ENTRE SIMPLICITÉ ET CONFORMITÉ !



ACCOMPAGNEMENT
SUR-MESURE



ABONNEMENT
TOUS SERVICES
INCLUS



TÉLÉMAINTENANCE
7J/7 DE 8H À 18H



+ DE 50 000
UTILISATEURS

**Demandez dès maintenant
votre audit HACCP gratuit !**



N°1
de l'HACCP
digitalisée

Rens. ou demande de RDV partout en France au :

02 29 62 64 40

WWW.EPACK-HYGIENE.FR

INFOS

Frédéric Calmels, nouveau chef de La Réserve Genève

Depuis quatre ans, Frédéric Calmels formait avec Linh Nguyen l'inébranlable et talentueux duo de sous-chefs de *La Réserve Paris*, auprès du chef exécutif Jérôme Bancet. En décembre, il quittait les lieux pour rejoindre *La Réserve Genève* en tant que nouveau chef des cuisines, après les départs successifs de Virginie Basselot et Emmanuel Soares. C'est à son tour désormais de donner vie à la carte du restaurant gastronomique *Le Loti*. Frédéric Calmels et Jérôme Bancet poursuivent néanmoins leur fructueuse collaboration, ce dernier prenant la direction culinaire de *La Réserve Genève*.



Chiquette, la nouvelle table de l'Hôtel Le Cinq Codet

Un restaurant, dont le nom a été inspiré par le roman *La Petite Chiquette* de Louis Codet. Un clin d'œil souhaité par le nouveau chef, David Maroleau. Pour cette nouvelle table, il mise avant tout sur une cuisine cosmopolite, influencée par son expérience en Californie. Sa carte, renouvelée toutes les 6 semaines, mêle créativité, influences culinaires, saveurs acidulées et japonisantes, inspirées par le chef Michel Troisgros. Au menu également, on trouve les grands classiques actuels. Et pour les clients de l'hôtel, un petit-déjeuner à la fois tendance et healthy a été pensé avec des recettes basses calories et détox, un bar à laits végétaux et des jus minute bio vitaminés.



Thierry Thiercelin prend les commandes des cuisines du Yacht Club Monaco

Depuis le début de l'année, le chef Thierry Thiercelin dirige les cuisines du Yacht Club de Monaco, succédant à Christian Plumail, parti vivre d'autres aventures gourmandes. Cet ancien élève de Bernard Loiseau et Jacques Maximin est passionné par la cuisine qu'il sublimait déjà à *La Villa Belrose* à Gassin, conservant durant quatorze ans une étoile au guide Michelin et trois toques au Gaut et Millau. Au sein du restaurant privé *Le 1909*, il propose une cuisine savoureuse, orientée « terre-mer », synchronisant cuisine provençale et art de vivre de la mer, une philosophie chère au Yacht Club de Monaco.



INFOS

Dix employés de la chocolaterie Yves Thuriès décorés de la médaille du travail

L'année 2019 a commencé de belle manière, notamment pour dix des employés de la Chocolaterie Yves Thuriès. Ils ont, en effet, eu l'honneur d'être décorés de la médaille d'argent du Travail pour leur carrière dans l'univers chocolaté. C'est lundi 7 janvier, lors des traditionnels vœux de la nouvelle année, au sein du Domaine de Labastidié (Gaillac), qu'ils ont reçu leur distinction en présence de l'ensemble du personnel et en compagnie d'Yves Thuriès, ainsi que de messieurs de Bretagne et Burrus, les dirigeants. La palme revient au chef chocolatier, Patrick Lasseigne, aux côtés d'Yves Thuriès depuis 27 ans, et qui sublime au quotidien les délicieuses saveurs du cacao d'Équateur.



LES MÉDAILLÉS :

Nathalie Leveau ; Ingrid Rivières ;
Dolorès Lebastard ; Chantal Capou ;
Sylvie Lasseigne ; Nathalie Arnaud ;
Mickaël Delahaie ; Patrick Lasseigne ;
Daniel Mosna ; Claude Gambin.

pâtisserie
gestion

cuisine

management &
communication

stage d'initiation
Arts de la table & du service

atelier tendance

marketing

le CEFPPA, votre partenaire formation



**Les vins :
connaissances de base**
Christophe SOUDANT

Sommelier Consultant

du
25 au 27
mars 2019



**Pains et spécialités
boulangères**
Matthieu FAVIER

Chef Boulanger

du
1^{er} au 3
avril 2019



**Les sauces, jus, siphons,
émulsions et réductions**
Jean-Claude BRUGEL

Meilleur Ouvrier de France

du
15 au 17
avril 2019



Atelier tout chocolat
Freddy MONIER

Chef Pâtissier

du
23 au 24
avril 2019



**Cuisine du marché
pour bistrots gourmands**
Michel PORTOS

Chef de Cuisine Consultant

du
29 au 30
avril 2019



Consultez le Programme des Formations
2019 sur notre site internet

www.cefppa.eu

*La recette
du succès !*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

4, rue Eugénie Brazier (anc. 77, route du Rhin)
67400 ILLKIRCH (Strasbourg)

Tél. : 03 90 40 05 19 - Fax : 03 88 67 94 09 - E-mail : fpc@cefppa.eu

Plus de stages sur : www.cefppa.eu/formation-continue

INFOS

Patrick Pailler, nouveau chef des créations sucrées du *Café Pouchkine*

Depuis le début de l'année, Patrick Pailler est le nouveau chef des créations sucrées du *Café Pouchkine*, succédant à Nina Métayer, partie vivre de nouvelles aventures ailleurs. Mais Patrick Pailler n'est pas un nouveau venu dans la maison créée par Andreï Dellos. Depuis 2017, il est en effet le chef pâtissier exécutif du *Café Pouchkine*. Formé à la pépinière *Fauchon* pendant de nombreuses années, Patrick Pailler s'accorde aujourd'hui à marier harmonieusement produits russes et traditions françaises, signature du *Café Pouchkine*. Des petits bijoux sucrés qui évoluent au rythme des saisons.



Giovanni Amato rejoint le palace Les Airelles à Courchevel

Originaire de Naples, Giovanni Amato a été nommé chef des cuisines de *La Table des Airelles* et du *Coin Savoyard*. Avant de rejoindre Les Airelles, le chef s'est formé dans des établissements renommés : *Monte Carlo Beach* avec le chef Paolo Sari, *Palace Le Métropole* signé Joël Robuchon, *Grand Hotel Park* à Gstaad, *Cheval Blanc* aux côtés de Yannick Alléno, le *K2 Palace*, le *Sketch-Londres* de Pierre Gagnaire... profitant des saisons pour voyager et découvrir des univers différents. Guidé avant tout par le goût, il séduit par une cuisine à la fois gourmande et légère subtilement teintée par ses origines et ses voyages.



Elena Mosetti, l'atout sucré du palace Les Airelles à Courchevel

Autre venue à Courchevel, Elena Mosetti. La jeune chef pâtissière italienne écrit désormais la partition sucrée des lieux. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le goûter, elle retranscrit l'âme de cette adresse incontournable des Alpes à travers des desserts et entremets classiques et/ou revisités, servis au restaurant gastronomique *La Table des Airelles*. Elena Mosetti s'inspire de ses souvenirs d'enfance pour sublimer la fin des repas du restaurant italien *Piero TT* et de son parcours, notamment auprès du chef Damien Cassart, pour proposer des créations gourmandes mais healthy, veganes et sans gluten.



INFOS

Fabrice Idiart ouvre son restaurant au Moulin d'Alotz à Arcangues



L'année dernière, on apprenait que le chef Fabrice Idiart quittait L'Hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz après avoir passé une dizaine d'années derrière les fourneaux du restaurant *Ilura*. Le jeune chef souhaite mettre à profit son expérience et son talent pour désormais voler de ses propres ailes. Il n'en reste pas moins dans son Pays basque natal, région inspirante à laquelle il est très attaché, puisqu'il a racheté Le *Moulin d'Alotz*, une table étoilée depuis douze ans, située à Arcangues, un charmant petit village entre Pyrénées et océan. Elle était jusqu'à présent brillamment tenue par le chef Benoît Sarthou, à qui Fabrice Idiart rend hommage à travers l'une de ses recettes intitulée *Homard et foie gras de canard du moulin*. De quoi présager de belles créations gourmandes...

Les Terrasses d'Uriage deviennent La Table d'Uriage



Nouvel écrin du Grand Hôtel d'Uriage, *La Table d'Uriage* ouvre ses portes. On y découvre la cuisine aussi savoureuse qu'élégante de la chef Carmen Thelen. Du 39V à Paris au *Strato* à Courchevel en passant par l'*Oustau de Baumanière* aux Baux-de-Provence, elle s'est formée auprès des grands noms de la gastronomie française. À *La Table d'Uriage*, elle propose des plats ancrés dans les terroirs, aux notes végétales affirmées. Fruits et légumes parfumés, viandes et poissons généreux, elle puise la quintessence qu'elle revisite au gré de sa créativité. La chef et ses équipes proposent aussi aux amateurs de réaliser des plats gourmands et goûteux à travers des ateliers culinaires.

Ômer, la nouvelle table du chef Alain Ducasse

© P. Monetta



Patrick Laine,
chef des cuisines
de Ômer.

Alain Ducasse investit l'aile Ronde de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo avec *Ômer*, une nouvelle adresse inspirée des cuisines méditerranéennes. La carte embarque les convives pour un savoureux périple autour de la Méditerranée, un territoire cher au chef multi-étoilé, en s'attardant plus particulièrement sur les rives orientales plus méconnues. Alain Ducasse a confié la direction des cuisines au chef Patrick Laine. Celui-ci sera accompagné d'une équipe issue de la pépinière ducassienne, dont Dorian Lutzelschwab, le chef pâtissier ; Mathias Negro, le chef sommelier ; et Michel Lang, le directeur du restaurant. Au cœur de la Ronde, le Cercle du vin accueillera également les amateurs pour une expérience œnologique exceptionnelle.

INFOS

Le chef William Pradeleix ouvre Raw Saint-Germain

Fort du succès de leur premier restaurant, William Pradeleix et son épouse Marie ouvrent une deuxième adresse et un take-away. Ils surfent sur la vague raw food, une cuisine végétalienne venue de Californie, véritable ode aux produits bruts, crus ou peu cuits. Loin d'être aussi extrême, le chef propose des plats végétariens mais aussi des viandes marinées ou des poissons assaisonnés. La carte conserve l'idée de partage et les influences japonaises chères au chef. Entre jeux de couleurs et de textures, William Pradeleix voue une attention particulière à penser chaque saveur en utilisant les meilleurs produits et les sublime avec des dressages élégants et dépouillés.



Taku Sekine ouvre sa cantine franco-asiatique à Paris

Associé à Florent Ciccoli, le chef japonais Taku Sekine ouvre sa deuxième adresse à Paris. Loin de l'ambiance de son restaurant *Dersou*, cette nouvelle table, baptisée *Cheval d'Or*, s'inscrit dans la veine populaire et familiale. Taku Sekine y propose une carte hétéroclite mêlant petits et grands plats présentés selon des types de cuissons, des assaisonnements ou de choix de produits. Faisant la part belle aux produits de qualité, le chef a imaginé des assiettes percutantes, audacieuses et savoureuses, dans lesquelles il se réfère à ses nombreux voyages et rend hommage à ses racines nippones. Les contenants ont également été travaillés avec une variété qui illustre la richesse de la cuisine du chef.



Ibrik Kitchen, les Balkans à l'honneur

Après *Ibrik Café* en mars 2017, Ecaterina Paraschiv ouvre *Ibrik Kitchen*, un restaurant mettant à l'honneur la cuisine des Balkans, sa terre d'origine. Pour donner corps à ses souvenirs et aux plats traditionnels, elle a fait appel à Bogdan Alexandrescu et Ovidiu Malisevski. Les deux chefs, tous les deux roumains et amis à la ville, ont créé une carte à quatre mains où héritage culturel côtoie cuisine créative. Souvent méconnue, la cuisine des Balkans se dévoile dans ce qu'elle a de meilleur et révèle des saveurs souvent inédites. Sur la carte, chaque pays d'origine est mentionné pour faciliter le voyage.



© Pierre Lucet Penato

Ecaterina Paraschiv, entourée de Bogdan Alexandrescu et Ovidiu Malisevski.

INFOS

Exposition sur le chemin des chefs :

7 chefs, 7 photographes, 7 territoires, rassemblés par Dimitri Kuchenbrod

JUSQU'AU 15 MARS, EN AVIGNON

Le projet « Sur le chemin des Chefs », imaginé par Dimitri Kuchenbrod et mené dans le cadre d'un partenariat avec SNCF Gares & Connexions, a pour but de mettre en avant un territoire local, son artisanat, sa gastronomie...

Visible au premier étage de la gare TGV d'Avignon, l'exposition se décline dans une série de photographies imaginées par un duo chef/photographe, représentant un territoire : le Luberon avec Marie-France Nelaton et Édouard Loubet (*Domaine Capelongue* à Bonnieux), les Alpilles : Hervé Hôte et Glenn Viel (*Oustau de Baumanière* aux Baux-de-Provence, Marseille avec Alban Couturier et Alexandre Mazzia (restaurant *AM by Alexandre Mazzia* à Marseille), Les Cévennes avec Jean-Philippe Garabedian et Jérôme Nutile (restaurant *Jérôme Nutile* à Nîmes), la Drôme provençale avec Alain Maigre et Julien Allano (*Le Clair de la Plume* à Grignan), le territoire d'Avignon avec Matthieu Cellard et Marc Fontanne (*Le Prieuré* à Villeneuve-lès-Avignon), la Camargue avec Pascal Lattes et Jean-Luc Rabanel (*L'Atelier* à Arles).

Une vente aux enchères des photographies sera organisée par les services de la SNCF Gares & Connexions. Les bénéfices seront entièrement reversés à l'orphelinat des chemins de fer de France (www.oncf.osso.fr).



© Marie-France Nelaton



© Hervé Hôte



© Alain Maigre



© Hervé Hôte

© Alban Couturier



© Pascal Lattes

LES RECETTES DE Patrice Noël



© Ramunas Astrauskas

Si l'hôtel luxembourgeois a fait appel aux talents de Patrice Noël, le chef, lui, est bien Français.

Et c'est dans l'Aube qu'il découvre la passion des produits, avec un maître d'apprentissage amoureux du terroir. *« Tous les quinze jours, il amenait ses apprentis en immersion totale à Rungis pour découvrir le marché, la vie des producteurs, des produits... »*

« Chez lui, tout était traité de A à Z : débiter les viandes, faire les sauces, les fonds, les jus... La bonne base pour un apprenti est de tomber dans une maison, comme celle-ci, où on vous donne la possibilité de toucher à tout. »

Formé dans de belles maisons en France et en Suisse, Patrice Noël occupe ensuite un poste de chef de cuisine pour un restaurant de cuisine traditionnelle française en Grande-Bretagne.

De retour en France, il s'installe à Saint-Zacharie, et devient chef-propriétaire du restaurant *Urbain Dubois*. La cuisine inventive du chef séduit aussi bien le guide Michelin que le Gault & Millau.

Départ pour la Canada

Avide de challenges, il ferme son établissement après sept années gourmandes et quitte à nouveau l'Hexagone. Il traverse l'Atlantique pour s'installer au Canada. Une aventure d'une dizaine d'années, au cours de laquelle il distille son savoir-faire dans un établissement Relais & Châteaux à Québec, puis au restaurant *La Crémallère*, avant d'ouvrir son propre restaurant *La Récré*.

Hôtel Le Royal Luxembourg

Un Chef voyageur

La Grande-Bretagne, la Suisse, le Canada... Avec la curiosité pour étendard, le chef est un voyageur. Il est animé par l'envie de découvrir la manière dont vivent les autres, les différentes techniques culinaires même les plus primaires.

« Ce sont des moments bénéfiques pour notre carrière ou notre façon de travailler. Il faut saisir les opportunités : on est bien chez soi mais on est plus fort quand on a la possibilité d'aller voir ce qui se passe ailleurs, de s'enrichir des cultures. Chaque personne rencontrée va vous apporter quelque chose de différent et d'enrichissant. »

Retour au Luxembourg

Neuf années passées dans le Grand Nord réveillent les envies de repartir vivre de nouvelles aventures gastronomiques.

Il hésite entre Le Grand-Duché et Singapour. Finalement il choisit le Luxembourg et l'Hôtel Le Royal. *« J'ai été séduit par le potentiel qu'offre un hôtel cinq étoiles et aussi par le pays. »*

« Le Luxembourg a l'avantage d'avoir tous les produits à portée de main. C'est un tout petit pays, dont la gastronomie n'est pas assez mise en avant. Mais nous avons la chance d'être entourés par trois grands pays : la France, la Belgique, l'Allemagne. Ce qui permet de regarder vers des horizons plus lointains. »

La saison, son cheval de bataille

À son arrivée, Patrice Noël a chamboulé les habitudes de travail, des cuisiniers de l'Hôtel Le Royal. *« Le démarrage a été difficile, mais on commence doucement à être sur la bonne voie. Chef exécutif, c'est apporter de la rigueur et encourager aussi ses équipes à aller plus loin dans la démarche. »*

« Je souhaite m'orienter vers une cuisine de terroir. Nous n'en sommes pas à collaborer uniquement avec des producteurs locaux. Pour l'instant, l'idée de travailler le fruit ou le légume sur la saison fait petit à petit son chemin. »

Sur la carte

Depuis son retour du Canada, Patrice Noël accorde une attention toute particulière aux légumes. *« Nous avons la chance d'avoir une diversité exceptionnelle de légumes. Même si nous n'avons pas de menu végétal, nous allons y venir car au-delà de l'envie personnelle, il y a un réel engouement pour cela de la part des clients. »*

© Ramunas Astrauskas



Sur la carte, pas de plat signature. En revanche, à chaque saison, Patrice Noël crée un plat. *« Histoire de mettre mon empreinte sur la carte. »*

La cuisine

Le chef propose une cuisine très lisible, instinctive, jouant sur les différentes cuissons d'un produit, toujours accompagné de très beaux légumes. Les dressages sont particulièrement soignés.

« À mon arrivée, j'ai dit aux cuisiniers : "Pour moi, une assiette doit d'abord être mangée par les yeux." Bien sûr, il faut faire attention au goût, à ne pas mélanger trop de saveurs, mais le dressage est primordial. »

Les équipes

À l'image du Luxembourg, l'équipe des cuisiniers est multiculturelle. *« Il est important pour moi et pour mon sous-chef Yannick Guérin de mettre la culture, les expériences, le vécu de chacun en avant. Le Luxembourg est un melting-pot et nous devons respecter cela. »*

« Chacun a des idées à apporter pour faire avancer les choses, même si elles ne sont pas abouties. L'intérêt n'est pas d'être chef dans son coin, l'intérêt c'est de faire avancer un groupe dans la même direction. »



TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : SÉBASTIEN AMBROSINO,
RESPONSABLE DU RESTAURANT LA POMME CANNELLE
DE L'HÔTEL ROYAL LUXEMBOURG

Salsifis fumés au sapin, betteraves

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 salsifis (4 + 4)
- 3 poires
- QS de pousses de sapin sèches, poivre noir Lampong, beurre, sel, poivre, farine, jus de citron, bourgeons de sapin au vinaigre, chips de salsifis
- 3 betteraves chioggia
- 2 betteraves jaunes
- 2 betteraves rouges
- 100 g de pignons de pin
- 4 anneaux de pâte à philo séchés au four autour d'un moule en inox

PRÉPARATION

Éplucher et tailler les poires en brunoise, les mélanger avec du poivre Lampong puis les verser dans une casserole avec une noisette de beurre et cuire à feu doux et à l'étouffée pendant 35 minutes. Laisser reposer. Mixer la moitié des poires en purée et réserver séparément.

Éplucher les betteraves chioggia et jaunes, les émincer finement à l'aide d'une mandoline et les découper avec un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre, les réserver crues.

Peler, cuire les betteraves rouges à l'anglaise, égoutter puis mixer avec les pignons de pin, rectifier l'assaisonnement et réserver au froid.

PROCÉDÉ

Laver et brosser 4 salsifis, les essuyer avec un linge puis les déposer sur une grille avec des pousses de sapin séchées. Enflammer le sapin légèrement à l'aide d'un chalumeau puis enfourner à 140 °C et cuire pendant 50 minutes. Laver et peler les salsifis restants, les tailler en tronçons et les cuire dans un blanc (eau + farine + jus de citron) pendant 15 minutes environ.



© Ramunas Astrauskas

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les tronçons de salsifis cuits dans un blanc, ajouter des points de purée de betterave rouge et une quenelle de purée de poire. Disposer les rondelles de betteraves crues, un salsifis fumé et une chips de salsifis. Dresser la brunoise de poire dans un anneau de pâte à philo séché. Parsemer des bourgeons de sapin au vinaigre.

VIN CONSEILLÉ

Bellet - « Le Clos » 2015 - Clos Saint-Vincent.

Petite appellation entre le Mercantour et la baie des Anges. Vin blanc d'un jaune doré, ample, soyeux en bouche et droit, avec une pointe de minéralité en touche finale. Belle harmonie avec le salsifis pour ce cépage qui a bien su jouer son « rôle ».

À SAVOIR

Poivre Lampong : poivre originaire du sud de l'île de Sumatra. Il possède des notes d'agrumes, vives et bien équilibrées.

Caviar, navet boule d'or

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 6 navets (5 + 1 - boule d'or)
- 2 kg de gros sel
- 1 branche de thym

Gel de vinaigre balsamique :

- 400 g de vinaigre balsamique
- 4 g d'agar-agar
- 1 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

Crème de fanes :

- 300 g de fanes de navets
- 150 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

Pickles :

- 2 navets (boule d'or)
- 100 g de vinaigre de riz
- 90 g de sucre semoule
- 180 g d'eau
- QS de poivre blanc, laurier
- 12 g de caviar

PROCÉDÉ

Éplucher et laver 5 navets, les recouvrir avec le gros sel mélangé avec le thym puis les cuire dans un four à 170 °C pendant 50 minutes environ.

GEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Mélanger les ingrédients cités, porter le tout à petite ébullition. Faire prendre au froid puis mixer le tout et réserver.

CRÈME DE FANES

Laver et blanchir les fanes de navets, les refroidir dans de l'eau glacée. Les égoutter et les mixer dans un blender. Porter la crème à ébullition, ajouter la gélatine et refroidir. Monter la crème puis incorporer la purée de fanes de navets et assaisonner.

PICKLES

Peler, tailler les navets en fines lamelles.

Porter les ingrédients restants à ébullition, verser sur les lamelles de navets et laisser mariner ainsi pendant 3 heures environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Peler, émincer en carpaccio le navet restant à l'aide d'une mandoline.

Dans une assiette, dresser le carpaccio de navet, ajouter au centre une quenelle de caviar puis en alternant les pickles de navets et le navet en croûte de sel. Disposer des quenelles de crème de fanes, puis le gel de vinaigre balsamique.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Champagne - « Cuvée William Deutz » 1999 - Deutz.

Millésime d'exception, ample, généreux, très marqué pinot noir. À grande recette, grande maison !



Sole meunière, chou-fleur, potiron, safran

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 soles (de 400 à 500 g)
- 1 potimarron
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 chou-fleur
- 1 chou romanesco
- 1 chou-fleur jaune

Pickles :

- 100 g de vinaigre de riz
- 90 g de sucre semoule
- 180 g d'eau
- QS de poivre blanc, laurier
- QS de pistils de safran, sel, poivre, beurre, jus de citron, huile d'olive
- 100 g de fumet de poisson
- 0,7 g d'agar-agar

PRÉPARATION

Habiller les soles, lever les filets, les assaisonner puis les mettre sous vide en les superposant par deux et les cuire dans un four vapeur pendant 7 minutes environ ; jusqu'à l'obtention d'une température de

51 °C à cœur. Stopper la cuisson et refroidir en cellule.

Éplucher le potimarron, le tailler en rectangles (de 8 x 3 cm), les cuire avec la gousse de vanille, sous vide, dans un four vapeur à 81 °C pendant 1 heure 15.

Laver le chou-fleur, le chou romanesco et le chou-fleur jaune, détailler des sommités dans chacun d'eux et les réserver pour les pickles. Râper les choux restants, les réserver dans un cul-de-poule, les assaisonner avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

PICKLES

Porter le vinaigre à ébullition avec le sucre, l'eau, poivre blanc et laurier, verser sur les sommités de chou et laisser refroidir. Mariner ainsi pendant 24 heures.

GEL DE SAFRAN

Infuser des pistils de safran dans le

fumet, ajouter l'agar-agar, porter à ébullition puis faire prendre au froid. Mixer et réserver dans une pipette.

CUISSON

Au moment, poêler les filets de soles dans un beurre meunière.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de sole, le recouvrir avec le râpé de choux. Disposer un rectangle de potimarron et le recouvrir avec les pickles. Ajouter des points de gel de safran.

Décor : pistils de safran.

VIN CONSEILLÉ

Pessac-Léognan blanc 2016 - Château Carbonnieux.

Fraîcheur, palette aromatique complète, des agrumes et une pointe de vanille. Un grand Pessac-Léognan chez la Famille Perrin.





Agneau de lait en croûte de fanes, millefeuille, carotte, ail noir du Québec

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de carré d'agneau de lait
- 2 bottes de carottes fanes
- QS de sel, poivre, huile d'olive, poivre blanc du Penja
- 2 feuilles de laurier (1 + 1)
- 10 g de cumin moulu
- 200 g de vinaigre de cidre
- 100 g de beurre en pommade
- 35 g de chapelure blonde
- 2 feuilles de brick
- 100 g de beurre clarifié
- 2 têtes d'ail noir (du Québec)
- 200 g de jus d'agneau

PRÉPARATION

Parer, mançonner le carré d'agneau, lever le filet mignon et le parer également. Réserver au froid.

Laver les carottes fanes, en réserver 2 crues, cuire les carottes restantes à l'anglaise.

Tailler 2 carottes cuites à l'aide d'un emporte-pièce carré, les confire dans de l'huile d'olive avec le laurier à 60 °C pendant 10 minutes.

Mixer les carottes cuites restantes, ajouter et incorporer le cumin, rectifier l'assaisonnement et réserver

dans une poche.

Émincer finement les 2 carottes crues dans la longueur. Porter à ébullition le vinaigre de cidre avec 100 g d'eau, 1 feuille de laurier et des grains de poivre blanc du Penja, verser sur les tranches de carottes et retirer du feu. Laisser infuser pendant 1 heure 30, égoutter les tranches de carottes et les rouler. Cuire les fanes de carottes à l'anglaise et mixer le tout. Égoutter, incorporer le beurre en pommade, la chapelure et assaisonner. Réserver la croûte de fanes obtenue.

MILLEFEUILLE

Détailler les feuilles de brick en rectangles (de 8 x 3 cm), les badigeonner avec du beurre clarifié et les mouler dans une gouttière puis les colorer dans un four à 160 °C pendant 7 minutes environ. Fourrer deux tuiles avec la purée de carotte.

PURÉE D'AIL NOIR

Éplucher et mixer l'ail avec le jus d'agneau et un filet d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

CUISSON

Rôtir le carré d'agneau dans un four à 210 °C pendant 8 minutes environ ; l'obtenir rosé. Trancher toutes les deux côtes.

Poêler le mignon d'agneau avec une noisette de beurre jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 55 °C, le recouvrir avec la croûte de fanes et faire caraméliser sous la salamandre. Tailler le filet en noisettes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une double côte d'agneau et une noisette en croûte de fanes. Disposer un millefeuille puis des tronçons de carottes confites et un rouleau de carotte. Ajouter la purée d'ail noir.

VIN CONSEILLÉ

Pauillac - « Réserve de la Comtesse » 2011 - Château Pichon Longueville - Comtesse de Lalande.

Ce 2^e cru classé n'a rien à envier aux premiers si ce n'est qu'il est prêt à boire ! Très bien équilibré, riche et suave à la fois, un invité de choix aux « côtés » de l'agneau.



Pigeon fermier, noisettes, panais

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 pigeons fermiers
- 1 échalote ciselée
- QS de persil haché, mie de pain, jus de pigeon, fleur de sel, sel, poivre, sucre semoule
- 8 oignons grelots
- 6 cosses de petits pois
- 4 asperges blanches
- 4 asperges vertes
- 1 botte de radis roses
- 300 g de panais
- 80 g de noisettes (du Piémont)
- 50 g de beurre

Crumble :

- 35 g de beurre en pommade
- 10 g de poudre de noisette
- 30 g de farine
- 20 g de poudre de pistache

PRÉPARATION

Flamber, vider les pigeons, lever les cuisses, réserver les coffres et les abats.

Manchonner les cuisses. Gratter la chair de l'os, extraire un peu de viande des cuisses, puis la hacher avec les abats, l'échalote ciselée, de la mie de pain, du persil haché et du jus de pigeon. Farcir les cuisses et les façonner en cône à l'aide d'un papier film, puis les mettre dans un sac sous vide. Les cuire dans un four vapeur à 85 °C pendant 20 minutes. Au moment, les rôtir et les rouler dans le crumble.

Cuire séparément les légumes dans de l'eau bouillante salée, refroidir dans une glaçante (eau + glace), réserver.

PRALINÉ PANAIS NOISETTE

Laver et éplucher les panais, les cuire à l'anglaise, les égoutter et les mixer dans un blender.

Caraméliser les noisettes à sec avec 20 g de sucre semoule, jusqu'à coloration blonde puis ajouter de la fleur de sel, verser sur une plaque et refroidir. Concasser le tout dans un cutter, ajouter la purée de panais et mixer en incorporant le beurre jusqu'à l'obtention d'une pommade.

CRUMBLE

Mélanger les ingrédients cités, cuire dans un four à 130 °C pendant 15 minutes environ. Émietter la masse après complet refroidissement et réserver.

CUISON

Dans une poêle, assaisonner, colorer les coffres des pigeons, finir de les cuire dans un four à 170 °C pendant 11 minutes environ et laisser reposer au chaud. Au moment, lever les filets. Réchauffer les légumes à la vapeur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de praliné panais noisette et dresser dessus les différents légumes cuits à l'anglaise. Disposer un filet de pigeon et une cuisse.

VIN CONSEILLÉ

Italie - « Nipozzano Riserva » 2014 - Chianti Rufina - Marchesi di Frescobaldi.

Un vin fin et racé à la fois, avec des notes grillées et des tanins fins. Le sangiovese bien présent sera un allié de choix avec le pigeon.

Volaille de Bresse fumée, foie en cromesquis, blettes, maïs

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 coffre de volaille de Bresse
- QS d'huile d'olive, huile de cacahuète, pop-corn, bouillon de volaille, sel, poivre, foin, physalis
- 2 bottes de blettes de couleur
- 500 g de jus de volaille
- 500 g de purée de maïs

PRÉPARATION

Assaisonner le coffre de volaille et le mettre sous vide avec un peu de bouillon de volaille, cuire dans un four vapeur à 62 °C pendant 1 heure 30. Refroidir, réserver. Effiler, laver les côtes de blettes, les faire revenir avec de l'huile d'olive, sel et poivre. Superposer les côtes par couleur et réaliser des roulades. Au moment, les réchauffer dans un four (fonction : régénération) à 120 °C pendant 3 minutes.

SAUCE

Porter le jus de volaille à ébullition, monter avec de l'huile

de cacahuète et rectifier l'assaisonnement.

PROCÉDÉ

Saisir le coffre de volaille avec le beurre de maïs, puis le fumer avec du foin. Lever les suprêmes, les parer et les couper en deux dans le sens de la longueur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un demi-suprême de volaille, deux cromesquis avec un point de gel de yuzu et un pop-corn, puis ajouter une roulade de blettes. Dresser des points de purée de maïs avec un physalis dessus. Servir la sauce à part.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre - « Petite Moussière » 2015 - Alphonse Mellot.

Ce 100 % pinot noir est d'une grande richesse et longueur en bouche, son boisé subtil viendra compléter l'arôme fumé de la volaille.



Yannick Guérin le sous-chef exécutif

MISE EN PLACE POUR 4 PERSONNES

BEURRE DE MAÏS

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de purée de maïs
- QS de fleur de sel

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités, réserver.

CROMESQUIS

- 200 g de foies de volaille
- QS de farine, chapelure panko, échalotes, ciboulette, coriandre, cognac, sel
- 1 blanc d'œuf (pour la panure)

PROCÉDÉ

Faire revenir les foies de volaille avec des échalotes

ciselées. Flamber au cognac, ajouter des herbes ciselées et assaisonner. Réaliser des petites boules, les paner (farine, blanc d'œuf battu, chapelure panko) et les frire à 170 °C.

GEL DE YUZU

- 40 g de jus de yuzu
- 4 g d'agar-agar
- 1 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Porter le jus de yuzu à ébullition, ajouter l'agar-agar, cuire le tout pendant 1 minute, ajouter le Xantana et faire prendre l'appareil au froid. Mixer, réserver au froid.



LES DESSERTS DE Lionel Marchand



© Ramunas Astrauskas

Né en Afrique, Lionel Marchand a passé son enfance à Martelange, en Belgique. Il n'était pas particulièrement intéressé par l'école. Si on lui avait demandé ce qu'il aurait aimé faire plus tard, il est probable qu'il ne le savait pas lui-même.

Une chose est sûre : il n'aurait certainement pas répondu pâtissier, ni cuisinier d'ailleurs. « *Mon père est chef cuisinier. Je le voyais faire des journées de dingue, et je ne m'imaginais pas évoluer professionnellement dans un métier de bouche, avec les coupures, les coups de feu...* »

La pâtisserie boutique

Après un essai chez Sébastien Stouvenaker, un boulanger-pâtissier réputé de Martelange, il trouve sa vocation et il décèle le potentiel artistique de la pâtisserie. « *J'ai tout aimé tout de suite. Tout était fait maison, ce maître d'apprentissage a réussi à me donner les bonnes bases du métier et surtout à me transmettre sa passion.* »

Pendant deux ans, il s'applique à élaborer les viennoiseries, les tartes.

Mais Lionel Marchand veut en apprendre plus sur cette passion qui s'ouvre à lui. Il quitte alors le monde de la pâtisserie boulangère pour la pâtisserie boutique. Il rejoint les équipes de *La Maison des desserts* à Namur. « *Je voulais découvrir les techniques des entremets. J'ai fait tous les montages de gâteaux jusqu'à la fin de mon apprentissage.* »



Hôtel Le Royal Luxembourg

La restauration

Avec la soif d'expériences nouvelles, le jeune pâtissier souhaite s'essayer au milieu de la restauration et les desserts sur assiette. Il postule au restaurant *Mosconi* au Luxembourg, alors deux étoiles au guide Michelin. Il y restera pendant deux ans. Si la pâtisserie est sa passion, la pâtisserie de restauration devient un véritable engouement. *«J'adore l'excitation du service, les créations minute...»*

«La pâtisserie boutique et la pâtisserie de restauration sont deux mondes différents, mais qui au final, finissent par se rejoindre par l'entremise de l'architecture des goûts.»

Après le *Mosconi*, retour en Belgique. À Bruxelles plus précisément, où Lionel Marchand intègre le laboratoire de pâtisserie du restaurant *Bruneau*, deux fois étoilé à l'époque.

Puis il partira se former dans le sud de la France, à la *Villa Madie* à Cassis, auprès de Jean-Marc Banzo, et chez Reine Sammut à Lourmarin. Avant de regagner le Luxem-

bourg pour l'ouverture d'un restaurant gastronomique.

L'Hôtellerie

Lionel Marchand n'en a pas fini d'explorer les recoins qu'offre le métier de pâtissier : il envoie une candidature spontanée à L'Hôtel Le Royal.

«Je n'avais jamais travaillé dans un hôtel, je me suis dit que cela pouvait être un bon challenge. Celui qui aime être éclectique dans son métier de pâtissier s'épanouira pleinement dans un hôtel comme Le Royal. Desserts à l'assiette, banquets, buffets dominicaux, pièces artistiques... On ne s'ennuie pas, il faut pas mal d'imagination.»

Les desserts

Au restaurant *L'Amélys*, le chef pâtissier et ses équipes réfléchissent à des desserts lisibles, réalisés avec un joli visuel, et des goûts simples. *«Au Luxembourg, il ne faut pas trop s'égarer dans les goûts, au risque de déplaire à la clientèle.»*

Au restaurant gastronomique, la *Pomme Cannelle*, les desserts sont très désués. *«Nous sommes dans un gastro, nous pou-*

vons donc nous permettre de proposer des goûts un peu plus spéciaux, sans dénaturer le produit, et de travailler davantage le visuel.»

Les produits

Lionel Marchand place le produit au cœur de la création. Il concède un produit fétiche : la pomme. *«Depuis des années, je la décline de diverses façons. Et j'aime beaucoup l'allier à l'estragon. L'acidité de la pomme associée au côté anisé de l'estragon, c'est un mariage heureux et magique.»*

Le talent de Lionel Marchand ne passe pas inaperçu, il vient en effet d'être élu « Pâtissier de l'année » par le Gault & Millau. *«Une belle nouvelle et un petit accomplissement pour l'ensemble de l'équipe. Cela prouve que notre travail plaît, que nous sommes constants dans ce que nous faisons, que nous sommes une bonne équipe. Parce que sans l'équipe, nous n'arrivons à rien.»*

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : SÉBASTIEN AMBROSINO,
RESPONSABLE DU RESTAURANT LA POMME CANNELLE
DE L'HÔTEL ROYAL LUXEMBOURG

Entremets cacahuète, citron, praliné

INSERT

Sur un disque de croustillant cacahuète, pocher le crémeux namelaka Jivara en alternant avec le moelleux citron vert et bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans un moule à entremets de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur (Silikomart), chemiser le fond et les côtés avec la mousse chocolat Opalys, disposer l'insert avec le croustillant cacahuète à l'extérieur. Finir de garnir et lisser avec la mousse chocolat Opalys et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

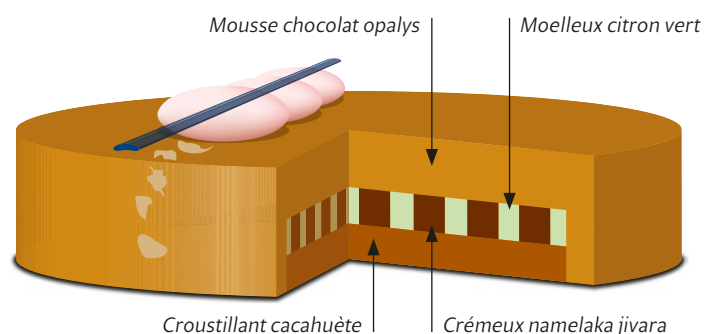
Démouler l'entremets, le glacer avec le glaçage or.

Décor : quenelles de crémeux namelaka Jivara pulvérisées au velours chocolat au lait, tiges de chocolat blanc colorées en bleu, feuille d'or.

VIN CONSEILLÉ

Jurançon 2014 - Clos Uroulat.

Un superbe moelleux mais pas que ! Belle acidité présente avec des agrumes et une belle fraîcheur.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

MOUSSE CHOCOLAT OPALYS

- 385 g de lait
- 8 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 16 g)
- 720 g de couverture blanche (Opalys)
- 775 g de crème fouettée à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition, hors du feu, ajouter la gélatine puis verser en trois fois sur la couverture fondue en créant une émulsion. Laisser refroidir l'appareil à 35 °C puis incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

CRÉMEUX NAMELAKA JIVARA

- 370 g de couverture lait (Jivara)
- 10 g de glucose
- 200 g de lait
- 2 zestes de citrons verts
- 2,25 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4,5 g)
- 400 g de crème fleurette à 35 % de M.G.

PROCÉDÉ

Fondre la couverture à 45 °C et ajouter le glucose.

Porter le lait à ébullition, ajouter et infuser les zestes de citrons verts pendant 15 minutes. Chinoiser, ajouter la gélatine, verser en émulsionnant sur la couverture fondue puis incorporer la crème fleurette froide et mixer. Laisser refroidir puis dresser.

CROUSTILLANT CACAHUÈTE

- 75 g de praliné cacahuète
- 75 g de pâte de noisette
- 35 g de couverture lait (Jivara)
- 75 g de feuillantine
- 15 g de beurre doux en pommade

PROCÉDÉ

Fondre le praliné avec la pâte de noisette et la couverture, ajouter la feuillantine et le beurre doux en pommade. Mouler dans un moule à entremets de 16 cm de diamètre (Silikomart) et bloquer au grand froid.

MOELLEUX CITRON VERT

- 105 g d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 80 g de jus de citron vert filtré
- 3,75 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 7,5 g)

PROCÉDÉ

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et le jus de citron vert. Hors du feu, ajouter la gélatine puis laisser prendre au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter au batteur et dresser aussitôt.

GLAÇAGE OR

- 195 g d'eau
- 300 g de glucose
- 300 g de sucre semoule
- 215 g de lait concentré sucré
- 9 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 18 g)
- 325 g de couverture blanche (Opalys)
- QS de poudre d'or

PROCÉDÉ

Porter à ébullition l'eau avec le glucose, le sucre et le lait concentré. Ajouter la gélatine, verser en émulsionnant sur la couverture fondue et laisser reposer au froid pendant 24 heures. Utiliser à 26/28 °C et mixer avant utilisation en incorporant de la poudre d'or.



Pomme estragon

MONTAGE

Garnir un moule 3D en forme de pomme (Silikomart) de 4,5 cm de diamètre avec la ganache montée manzana, insérer une marmelade pomme estragon et finir de garnir avec de la ganache montée manzana. Bloquer au grand froid.

Démouler et glacer la pomme avec le glaçage pomme à 60 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser trois crémeux lait d'amande,

poser dessus une demi-lune de chocolat colorée rose, la garnir avec le gel pomme estragon, des rouleaux de gelée chocolat blanc, le biscuit éponge amande, des bâtonnets de pomme fraîche et des fleurs d'Apple Blossom. Dresser la pomme au centre et servir avec la sauce pomme estragon en saucière.

BOISSON CONSEILLÉE

Manzana Verde - Giffard.

Belle fraîcheur de pomme verte et une pointe acidulée pour rafraîchir la douceur de ce dessert. →



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

SABLÉ ULTRA FONDANT

- 250 g de beurre
- 3 g de fleur de sel
- 25 g de vanille liquide
- 100 g de sucre semoule
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2)
- 200 g de farine
- 5 g de poudre à lever (baking powder)
- 40 g de poudre d'amande

PROCÉDÉ

Blanchir le beurre avec la fleur de sel, la vanille liquide, le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre d'amande en mélangeant au minimum. Laisser reposer la pâte pendant 24 heures au froid puis l'étaler à 2,5 mm d'épaisseur et détailler avec un emporte-pièce rond de 1,7 cm de diamètre. Cuire dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

CRÉMEUX LAIT D'AMANDE

- 20 g de jaune d'œuf (soit 1)
- 35 g de sucre semoule
- 9 g de Maïzena
- 145 g de lait d'amande
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 75 g de beurre

PROCÉDÉ

Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et la Maïzena, ajouter le lait d'amande bouillant et cuire le tout pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la gélatine, laisser refroidir l'appareil à 40 °C et mixer avec le beurre à température ambiante. Couler dans des moules micro stone (Silikomart) et fermer avec un disque de sablé ultra fondant. Bloquer au grand froid, démouler et pulvériser au pistolet chocolat blanc.

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT BLANC

- 700 g de couverture blanche (Opalys)
- 300 g de beurre de cacao
- QS d'oxyde de titane (colorant blanc)

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre de cacao à 40 °C, mixer avec de l'oxyde de titane puis floquer (pulvériser) les crémeux lait d'amande.

ROULEAUX DE GELÉE CHOCOLAT BLANC

- 250 g d'eau
- 1 zeste de citron jaune
- 6 g d'agar-agar
- 3 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 6 g)
- 200 g de couverture blanche (Opalys)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le zeste de citron, laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser, ajouter l'agar-agar et porter à ébullition pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la gélatine, verser sur la couverture en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Couler dans une plaque gastronomique sur 2 mm d'épaisseur et laisser prendre au froid pendant 1 heure. Détailler des bandes de 0,5 mm de largeur et de 10 cm de longueur et réaliser des petits rouleaux. Les réserver au froid.

BISCUIT ÉPONGE AMANDE

- 160 g de poudre d'amande
- 250 g de blancs d'œufs (soit 8)
- 160 g de jaunes d'œufs (soit 8)
- 160 g de sucre semoule
- 40 g de farine

PROCÉDÉ

Mixer les ingrédients cités dans un blender à vitesse maximale, verser l'appareil dans un siphon d'1 litre, gazer 3 fois et laisser reposer pendant 1 heure. Remplir un gobelet en plastique jusqu'au quart et le cuire dans un four à micro-ondes, puissance maximum pendant 30 secondes. Laisser refroidir à l'envers et démouler.

SAUCE POMME ESTRAGON

- 500 g de jus de pomme (granny smith) centrifugé et filtré
- 30 g d'estragon frais
- 20 g de sucre semoule
- 4 g de gomme de guar

PROCÉDÉ

Chauffer à frémissement le jus de pomme avec l'estragon et laisser infuser pendant 15 minutes. Filtrer, ajouter le sucre mélangé avec la gomme de guar et chauffer le tout à 80 °C, refroidir, réserver.

GANACHE MONTÉE MANZANA

- 625 g de crème (225 + 400)
- 25 g de sucre inverti (Trimoline)
- 25 g de glucose
- 1 feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
- 305 g de couverture blanche fondue (Opalys)
- 150 g de manzana (liqueur de pomme verte)

PROCÉDÉ

Chauffer 225 g de crème avec le sucre inverti et le glucose, ajouter la gélatine puis verser sur la couverture fondue en émulsionnant. Ajouter la crème restante froide et la manzana, mixer, réserver au froid pendant 24 heures. Au moment, monter comme une chantilly.

MARMELADE POMME ESTRAGON

- 500 g de jus de pomme (granny smith) centrifugé
- 30 g d'estragon frais
- 20 g de sucre semoule
- 4 g d'agar-agar
- 300 g de brunoise de pomme (granny smith)

PROCÉDÉ

Porter le jus de pomme à frémissement, ajouter et infuser l'estragon pendant 30 minutes environ. Filtrer, ajouter le sucre et l'agar-agar, porter le tout à ébullition pendant 1 minute et faire prendre au froid. Mixer dans un blender, ajouter la brunoise de pomme. Dresser dans des moules mini truffles (Silikomart) de 2,5 cm de diamètre. Bloquer au froid.

GEL POMME ESTRAGON

- 500 g de jus de pomme (granny smith) centrifugé
- 30 g d'estragon frais
- 20 g de sucre semoule
- 5 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Porter le jus de pomme à ébullition, ajouter et infuser l'estragon pendant 30 minutes environ. Filtrer, ajouter le sucre et l'agar-agar, porter le tout à ébullition pendant 1 minute et faire prendre au froid. Mixer dans un blender et réserver dans une pipette.

GLAÇAGE POMME

- 125 g d'eau
- 125 g de jus de pomme (granny smith) centrifugé
- QS de colorant vert pomme
- 5 g de pectine NH
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de glucose
- 700 g de nappage neutre (Absolu cristal - Valrhona)

PROCÉDÉ

Chauffer l'eau avec le jus de pomme et du colorant à 40 °C, ajouter le mélange pectine et sucre, verser sur le glucose et le nappage puis porter le tout à ébullition. Laisser refroidir pendant 24 heures avant utilisation.

Soufflé à l'orange, sorbet mandarine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

- 25 g de Maïzena
- 1 zeste d'orange
- 270 g de suprêmes d'orange pelés à vif
- 35 g de Mandarine Napoléon (liqueur de mandarine)
- 200 g de blancs d'œufs (soit 7)
- 80 g de sucre semoule
- QS de beurre en pommade et de sucre semoule (pour chemisage des moules)

PROCÉDÉ

Mélanger la maïzena avec le zeste et les suprêmes d'orange, porter le tout à ébullition puis ajouter la Mandarine Napoléon.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre, les incorporer dans la première masse encore chaude.

CUISSON

Beurrer des moules à soufflé avec du beurre en pommade puis les chemiser avec du sucre semoule, les garnir avec l'appareil et cuire dans un four à 190 °C pendant 7 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Servir un soufflé dès la sortie du four.

À part, dans une cuillère, déposer de la marmelade d'orange amère et une quenelle de sorbet mandarine.

Décor : au choix.

BOISSON CONSEILLÉE

Liqueur de mandarine - Mandarine Napoléon.

À chef belge, liqueur belge. Les distillats de mandarines et d'oranges douces viendront séduire et compléter la douceur du soufflé.



© Ramunas Astrauskas

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

SORBET MANDARINE

- 244 g d'eau
- 120 g de sucre semoule
- 80 g de glucose
- 5 g de stabilisateur
- 550 g de purée de mandarine

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Refroidir, ajouter la purée de mandarine, laisser maturer au froid pendant 24 heures et turbiner. Réserver au grand froid.

MARMELADE D'ORANGE AMÈRE

- 500 g d'oranges amères
- 150 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Couper les oranges en quatre et les émincer en tranches de 2 mm d'épaisseur. Saupoudrer le sucre et les graines de vanille, cuire le tout à feu doux pendant 30 minutes. Débarrasser, hacher la marmelade à l'aide d'un couteau. Réserver.





Sphère caramel et agrumes

MONTAGE

Dans une assiette creuse, déposer un disque de biscuit caramel, démouler dessus un palet de glace caramélia puis ajouter une tuile à l'orange. Disposer une sphère chantilly caramel. Verser l'émulsion citron autour du dessert.

Décor : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Alvear Pedro Ximénez 1927 - D.O. Jerez.

Un dessert à lui tout seul, riche, onctueux, un beau mariage avec cette sphère épicée.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

SPHÈRE CHANTILLY CARAMEL

- 70 g de sucre semoule
- 500 g de crème (100 + 400)
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 2 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, déglacer avec 100 g de crème infusée avec la vanille. Redonner une ébullition, ajouter la gélatine et chinoiser sur la crème restante froide. Laisser reposer au froid pendant 24 heures. Au moment, monter en chantilly. Dans des moules 3D en forme de pomme (Silikomart) de 4,5 cm de diamètre, pocher la chantilly caramel jusqu'à mi-hauteur, démouler et appliquer un caramel semi-liquide aux agrumes surgelé au centre. Refermer le moule 3D et finir de pocher la chantilly caramel puis bloquer au grand froid. Démouler et napper avec le glaçage miroir cacao.

CARAMEL SEMI-LIQUIDE AUX AGRUMES

- 1 zeste de citron jaune
- 1 zeste de citron vert
- 1 zeste d'orange
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 500 g de crème
- 150 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

La veille, à froid, faire infuser les zestes d'agrumes et les gousses de vanille dans la crème. Au moment, chinoiser et porter à ébullition. Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, déglacer avec la crème infusée et réduire à feu doux jusqu'à liaison. Mouler le caramel dans des moules mini-truffles (Silikomart) de 2,5 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

GLAÇAGE MIROIR CACAO

- 450 g de crème
- 260 g d'eau
- 675 g de sucre semoule (340 + 335)
- 225 g de cacao en poudre (Valrhona)
- 15 feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 30 g)

PROCÉDÉ

Chauffer à 45 °C la crème avec l'eau et 340 g de sucre. Ajouter le sucre restant mélangé avec le cacao en pluie et porter le tout à ébullition. Cuire à 103 °C, hors du feu, ajouter la gélatine et laisser reposer pendant 24 heures au froid avant utilisation. Glacer à 45 °C.

TUILE À L'ORANGE

- 40 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 75 g de jus d'orange filtré
- 40 g de beurre fondu

PROCÉDÉ

Mélanger la farine avec le sucre, ajouter le jus d'orange et le beurre fondu. Étaler sur un tapis siliconé à 1 mm d'épaisseur et cuire dans un four à 160 °C pendant 8 à 9 minutes. Dès la sortie du four, détailler avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

BISCUIT CARAMEL

- 160 g de sucre semoule
- 125 g de beurre
- 60 g d'eau chaude
- 120 g de poudre d'amande
- 75 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 125 g de blancs d'œufs (soit 4)
- 125 g de sucre inverti
- 75 g de farine tamisée

PROCÉDÉ

Cuire le sucre jusqu'au caramel ambré, décuire avec le beurre et l'eau chaude, ajouter la poudre

d'amande, refroidir l'appareil dans un batteur et ajouter les jaunes d'œufs.

Monter les blancs avec le sucre inverti, les incorporer à la première masse puis ajouter la farine tamisée. Dresser sur un papier sulfurisé à 1,5 cm d'épaisseur et cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 13 à 15 minutes. Découper des disques de 3 cm de diamètre.

GLACE CARAMÉLIA

- 800 g de lait entier
- 32 g de poudre de lait à 0 % de M.G.
- 25 g de crème
- 36 g de sucre inverti
- 47 g de sucre semoule
- 2,5 g de fleur de sel
- 5 g de stabilisateur (Super neutrose)
- 75 g de glucose atomisé
- 225 g de couverture lait caramel à 36 % (Caramélia)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait et la poudre de lait avec la crème et le sucre inverti à 40 °C, ajouter en pluie le mélange tamisé de sucre semoule, fleur de sel, stabilisateur et glucose atomisé puis porter le tout à ébullition. Verser en émulsionnant sur la couverture fondue et laisser mûrir pendant 24 heures au froid. Turbiner, dresser aussitôt dans des moules en silicone en forme de palet de 8 mm d'épaisseur et de 3 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

ÉMULSION CITRON

- 250 g d'eau
- 250 g de jus de citron
- 30 g de sucre semoule
- 3 g de lécithine de soja

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, mixer pour émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Butternut (végan)

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un croustillant aux dattes, poser dessus un rectangle de butternut fondant de la même taille. Ajouter des points de purée butternut orange, des fruits secs caramélisés, le sorbet Chaï et une tuile ananas.

Décor : fleurs de tagette, feuille d'or, motifs de chocolat noir.

VIN CONSEILLÉ

Luxembourg - Pinot gris 2017 - Château de Schengen.

Opulent et gourmand avec un rappel d'épices, ce pinot gris tiendra bonne compagnie au butternut.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 10 PERSONNES

CROUSTILLANT AUX DATTES

- 150 g de noisettes torréfiées
- 12 g de cacao en poudre
- 100 g de dattes
- 50 g d'huile de noix de coco
- 45 g de noix de coco râpée

PROCÉDÉ

Dans un blender, mixer les ingrédients cités, étaler l'appareil entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 4 mm d'épaisseur puis bloquer au grand froid. Détailler des rectangles (de 11,5 x 2,5 cm).

BUTTERNUT FONDANT

- 100 g de butternut
- 30 g de jus d'orange
- 1/2 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Éplucher le butternut, le tailler dans la longueur en tranches de 2 cm d'épaisseur puis les mettre sous vide avec les ingrédients restants et les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 1 heure 10. Laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

SORBET CHAÏ

- 280 g de lait d'amande
- 200 g d'eau
- 10 g de thé noir Chaï (thé indien aux épices)
- 140 g de sucre semoule
- 8 g de dextrose
- 1 g de stabilisateur (Super neutrose)

PROCÉDÉ

Porter le lait d'amande à ébullition avec l'eau et le thé, laisser infuser pendant 15 minutes. Chinoiser, ajouter le mélange sucre, dextrose, stabilisateur et porter à ébullition. Laisser maturer au froid pendant 24 heures, turbiner et mouler dans des moules demi-sphériques de 1,8 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.

FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

- 25 g d'eau
- 85 g de sucre semoule
- 125 g d'amandes torréfiées
- 125 g de noisettes torréfiées
- 10 g de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'à 110 °C, ajouter les fruits secs torréfiés et sabler le tout. Verser la masse dans un autre récipient, et à feu doux laisser caraméliser les fruits secs. Ajouter le beurre de cacao pour stopper la cuisson et débarrasser sur un tapis siliconé. Laisser refroidir.

TUILE ANANAS

- 225 g de purée d'ananas
- 30 g de sucre semoule
- 40 g d'isomalt
- 10 g de glucose
- 2 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, cuire dans un blender chauffant à 80 °C et à 500 trs/mn pendant 6 minutes environ. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure puis la chablonner sur un tapis siliconé à l'aide d'un pochoir et cuire dans un four à 80 °C pendant 1 heure 30. Dès la sortie du four, rouler les tuiles.

PURÉE BUTTERNUT ORANGE

- 500 g de butternut
- 800 g de jus d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 0,5 g de Xantana (Texturas - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Éplucher, épépiner et couper grossièrement le butternut. Le cuire à feu doux avec le jus d'orange à hauteur et la cannelle, pendant 1 heure environ. Égoutter, mixer le butternut dans un blender ; ajouter du jus de cuisson pour ajuster la consistance. Mixer à nouveau en incorporant le Xantana et réserver dans une pipette.





RECETTE DE BASE POUR ENVIRON 12 PERSONNES

PISTACHES CARAMÉLISÉES

- 25 g d'eau
- 85 g de sucre semoule
- 250 g de pistaches torréfiées
- 10 g de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop à 110 °C avec l'eau et le sucre, ajouter les pistaches torréfiées et sabler le tout. Changer de récipient puis, à feu doux, laisser caraméliser les fruits secs. Ajouter le beurre de cacao pour stopper la cuisson et débarrasser sur un tapis siliconé, laisser refroidir.

Cookies pistache, cranberries, cerise

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 12 PERSONNES

- 115 g de beurre en pommade
- 75 g de pâte de pistache
- 300 g de sucre semoule
- 4 g de sel
- 90 g d'œufs (soit 2)
- 380 g de farine
- 6 g de bicarbonate de soude
- QS de demi-cerises (Fougerolles),
cranberries, pâte de pistache

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec la pâte de pistache, le sucre et le sel. Ajouter les œufs petit à petit puis la farine mélangée avec le bicarbonate de soude.

Peser des pâtons de 75 g, les bouler, les aplatir légèrement et les parsemer avec des pistaches caramélisées, des cranberries et des demi-cerises. Cuire les cookies dans un four à 165 °C pendant 13 minutes. Dès la sortie du four, ajouter 3 points de pâte de pistache.

VIN CONSEILLÉ

Muscat de Rivesaltes rouge - « Grenat » 2016 - Domaine Terrassous.

Explosion de fruits rouges et mariage subtil avec les cerises et les cranberries.



Que se passe-t-il à Paris..?

Raphaël Rego



Le soleil du Brésil illumine la cuisine de Raphaël Rego, un chef dont le rêve était de hisser la cuisine brésilienne à un haut niveau. Le rêve s'est réalisé, son restaurant OKA a obtenu, cette année, sa première étoile au guide Michelin.

« Je suis très honoré... », souligne le chef, avec une grosse teinte d'émotion.

Un cuisinier rempli de fierté...

Fier d'avoir su restituer l'âme du Brésil, « le Brésil, c'est mon héritage, mon pays » à travers une cuisine judicieusement investie par les bases et les techniques de la cuisine française. « La France, c'est le pays qui m'a tout donné. Mon épouse est française, mes enfants sont nés en France... »

Qui est Raphaël Rego ?

Un chef né au Brésil qui a quitté son pays à l'âge de dix-neuf ans pour l'Australie où il souhaitait parfaire ses études en marketing. Avec donc des projets d'avenir bien ancrés en lui. Seulement voilà, en Australie, il se retrouve à travailler en extra dans diverses cuisines de restaurant. Un peu à la plonge, un peu commis... il observe,

teste des ambiances qui lui étaient inconnues et là, il est atteint du virus.

« J'ai adoré la création. J'ai eu envie d'ap-prendre à cuisiner. »

Pour apprendre...

Quel autre pays que la France pour se former à cuisiner comme un chef !

Le jeune Raphaël hésite, il avait déjà quitté son pays, avait-il vraiment envie de quitter de nouveau un univers auquel il s'était adapté, où, en quatre ans, il s'était forgé de nouvelles amitiés.

Mais autour de lui, tout le monde lui recommande, « il faut aller en France... »

En France...

Il se rend *illico* à l'École Ferrandi, « je voulais comprendre la vraie cuisine française, prendre des bouquins, étudier ses évolutions, ses bouleversements... En France, la cuisine a des siècles et des siècles d'histoire ».

Sauf qu'à l'École Ferrandi, si les cours sont super extras, encore faut-il parler français.

Il passe des tests, ne pipe pas un mot et il s'entend dire : « Revenez dans quelques années... »

Il dépose des CV et se retrouve chez Joël Robuchon, dans l'Atelier de Saint-Germain-des-Prés. Il s'empare du mythe d'un chef reconnu dans le monde entier, il découvre la rigueur, la passion et les heures de travail indispensables pour atteindre l'excellence. Et quand on ne maîtrise pas la langue, que l'on vit seul dans un pays étranger, ce n'est pas facile.

Le jeune cuisinier passe le cap, et gravit quelques échelons. Alors, quand vient le temps de se re-présenter auprès de l'École Ferrandi il hésite : s'arrêter le temps d'une année... Le coût en vaut-il la chandelle ?

Il estime que oui, il intègre l'école pour une formation d'un an.

Un an après... Alain Solivérès.

Raphaël Rego se présente au Taillevent où, très intimidé, il se retrouve face à Alain Solivérès.

Restaurant Oka

Avec son pâtissier Alexandre Dugacek.



« Le chef m'a posé des questions très pertinentes, qui me portaient au-delà de la cuisine, comme s'il voulait me connaître à travers mon histoire. Moi, je suis très sensible au contact direct, et là, le contact, je le sentais bien. »

À la fin de l'entretien, Alain Solivérès lui serre la main en lui disant « à demain ». C'était franc, direct. « Le feeling était passé et j'ai eu très envie de servir ce monsieur », se souvient Raphaël Rego.

« Un grand cuisinier, un cœur immense, un chef très présent en cuisine, très proche de ses collaborateurs. Je l'ai servi avec fierté. »

Après des années passées au Taillevent...

D'autres expériences dans divers établissements, « je voulais appréhender la cuisine française élaborée avec des produits accessibles à tous. Parce que la réalité d'une cuisine ne se résume pas à une cuisine étoilée. »

La Maison Blanche fait partie de l'aventure.

En 2013...

Il se retrouve à Neuilly, à La Boutarde de Michel Rostang. Le restaurant est vendu et à la demande du nouveau propriétaire il passe de second à chef de cuisine.

Il se découvre en tant que cuisinier, à travers une cuisine classique, sans une once de Brésil.

En 2014...

Raphaël Rego éprouve le besoin de se tourner vers ses origines. Peut-être pour son fils qui venait de naître... « Je souhaitais lui transmettre un peu de mes racines. »

Un retour au Brésil ? Il ne l'envisageait pas. Alors il ouvre son propre restaurant : OKA.

OKA

Le restaurant ouvre ses portes dans le 9^e arrondissement.

Oka, en langue amérindienne, cela signifie maison. Et là, en l'occurrence il s'agissait d'une petite maison de « trente mètres carrés cuisine comprise » aux seize couverts prodiguant une cuisine a priori peu accessible au palais des Parisiens.

De sa cuisine ouverte, il observe les clients face à son boudin noir avec sa mousse-line d'igname, son bar avec sizo, son mil-lefeuille au manioc, face à des plantes amazoniennes...

« Les gens ne comprenaient pas ».

Ils ne comprenaient pas cette cuisine, elle n'était ni brésilienne ni française.

Puis, un jour...

Gilles Pudlowski pousse la porte du restaurant, s'installe à une table et découvre une cuisine inclassable qui le séduit. Il écrit un article : OKA, la maison de Raphaël. Aussitôt le restaurant affiche complet.

Un an plus tard, il obtient un bib gourmand.

Le Maloka... Une nouvelle version.

« J'ai trouvé un local dans le 5^e, je suis allé au Brésil où j'ai tissé des liens avec les producteurs... »

« Dans mon nouveau restaurant, l'idée était de faire découvrir une cuisine pas seulement portée par un chef brésilien, mais par des producteurs brésiliens et français. »

Un retard de fou...

L'ouverture du restaurant, prévue pour juin 2016, est décalée. Des problèmes de travaux, beaucoup de malfaçons...

« Nous ouvrons en juin 2017. »

Douze mois de retard ! Et l'apparition d'autres problèmes... « Seulement quelques semaines après l'ouverture nous constatons d'autres malfaçons, et là, j'ai craqué. Je ne supportais plus de voir arriver des gars avec des échelles entre deux services. J'étais stressé, angoissé, je n'assumais plus ni financièrement ni psychologiquement. J'étais devenu noir. Je ne souriais plus. Alors j'ai décidé de fermer définitivement les portes du restaurant et de retourner dans mon petit bistrot du 9^e »

Un rêve qui se brise...

Et qui ressurgit !

« En plein mois de décembre, quelqu'un me contacte pour acheter mon petit bistrot. »

Une aubaine. Avec ce financement inespéré, Raphaël Rego peut réouvrir et faire renaître son restaurant OKA.

La suite, tout le monde la connaît. Un succès immense récompensé cette année par une étoile au guide Michelin.

Nous vous proposons de découvrir, à travers les pages suivantes les recettes de Raphaël Rego, comment le chef a réussi à séduire le Tout-Paris.

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.

PHOTOS : PASCAL LATTES.

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.

ACCORDS VINS & METS : MAXIME CATELAIN.

Bacalhau, citron, jambu

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 kg de filet de bacalhau frais (cabillaud)
- 500 g de sel
- 500 g de sucre semoule
- 200 g d'épices (coriandre, cannelle, puxuri - fève amazonienne)
- 200 g d'aromates (citron jaune, poudre de plantes aquatiques séchées)
- QS de plantes aquatiques (orach de mer, fenouil de mer, betteraves marines, laitue glacée, sea kraal)

PRÉPARATION

Peler le filet de cabillaud, le rouler dans le mélange de sel, sucre, épices et aromates. Le mettre sous vide et le mariner ainsi au froid pendant 3 heures. Le fumer au barbecue (Big Green Egg) et le réserver dans un linge pendant 3 heures au froid.

Cuire des plantes aquatiques dans un four Coctura-chef (Pacoclean) à 120 % d'humidité.

CUISSON

Parer le filet de cabillaud, le tailler en pavés d'environ 100 g et les cuire dans un four à 130 °C pendant 8 minutes. Dès la sortie du four, les couvrir avec un papier sulfurisé humide et laisser finir de cuire ainsi pendant 2 à 3 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de cabillaud coupé en deux, ajouter une quenelle de condiment jambu, piments de Cheiro et une quenelle de pâte au citron. Ajouter les plantes aquatiques.

VIN CONSEILLÉ

IGP Collines Rhodaniennes 2017 - Jeanne Gaillard. Pour sa matière, son côté chaud mais peu boisé.

MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

CONDIMENT JAMBU, PIMENTS DE CHEIRO

- 300 g de feuilles de jambu (*acmella oleracea* - brède mafane)
- 200 g de piments fermentés
- 100 g de boutons de fleurs de jambu
- 50 g de cachaça jambucy (liqueur à base d'eau-de-vie, sucre, eau, extrait de jambu et pulpe de curupaçu)

PROCÉDÉ

Blanchir les feuilles de jambu, les hacher puis les mélanger avec les piments fermentés taillés en brunoise. Ajouter les boutons de fleurs de jambu émincées puis la cachaça jambucy. Réserver au froid.

PÂTE AU CITRON

- 10 citrons jaunes
- 1,5 g d'agar-agar

PROCÉDÉ

Envelopper les citrons dans du papier aluminium, les cuire dans un four à 160 °C pendant 30 minutes, puis à 130 °C pendant 30 minutes, puis à 100 °C pendant 30 minutes et finir de cuire à 70 °C pendant 30 minutes. Laisser reposer pendant 2 heures puis prélever la chair et réserver la peau de 3 citrons. Chinoiser la chair des citrons, la mélanger avec l'agar-agar, porter à ébullition, refroidir, mixer avec la peau des 3 citrons confits réservés.





Saint-Jacques fumée péqui



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 4 fruits de péqui (*caryocar brasiliense*)
- 250 g d'huile d'olive
- 1 échalote ciselée
- QS de beurre, pâte de citron montée à l'huile d'olive, pâte de piment, pointes de basilic
- 50 g de cachaça vieillie (eau-de-vie de canne à sucre)

PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, retirer les noix et les rincer. Réserver les barbes.

Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur puis les fumer au barbecue (Big Green Egg), sans les cuire et les réserver au froid ; elles seront servies fumées mais non cuites.

JUS DE SAINT-JACQUES

Infuser les fruits de péqui dans l'huile d'olive à 60 °C pendant 3 heures, mixer le tout et laisser reposer pendant 12 heures (soit 1 nuit). Filtrer et réserver l'huile de péqui obtenue.

À feu doux, suer l'échalote ciselée avec du beurre, ajouter les barbes de Saint-Jacques, déglacer avec la cachaça et verser l'huile de péqui, mijoter le tout puis laisser reposer pendant 1 à 2 heures. Filtrer et réserver le jus de Saint-Jacques.

FINITION ET PRÉSENTATION

Trancher une noix de Saint-Jacques en fines lamelles et les dresser dans une coquille puis verser le jus de Saint-Jacques.

Décor : pâte de citron montée à l'huile d'olive, pâte de piment, pointes de basilic.

VIN CONSEILLÉ

Saumur blanc 2015 - Domaine Guiberteau.

Vin d'une grande complexité, gras, riche et légèrement fumé, avec une belle acidité en fin de bouche.

Pigeon, castanha do pará, tucupi, piments biquinho

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 pigeons (de Mesquer)
- 8 castanhas do pará (châtaignes)
- 5 kg de manioc brava (manioc doux)
- 1 tête d'ail noir
- 16 piments biquinhos (piments brésiliens) fermentés
- QS de pourpier sauvage

PRÉPARATION

Flamber, vider les pigeons. Lever les ailerons et les cuisses et les réserver pour une autre préparation. Réserver les filets sur le coffre. Éplucher les castanhas, les griller au barbecue (Big Green Egg) puis au moment, les râper.

JUS DE TUCUPI

Nettoyer le manioc brava, l'éplucher, le couper en tronçons, le râper et le presser avec un tipiti (« passoire » -

instrument réalisé avec des feuilles de palmier tressées) ; laisser reposer le mélange obtenu pendant 5 heures. On obtient alors, la goma (pour faire du tapioca) et le jus de tucupi (soit du jus de manioc).

Porter le jus de tucupi à ébullition pendant 2 à 3 heures puis le laisser fermenter pendant 5 jours minimum.

CONDIMENT TUCUPI NOIR

Réduire à glace 500 g de jus de tucupi fermenté (pour concentrer les saveurs) et le mixer avec l'ail noir, réserver.

CUISSON

Saisir les coffres des pigeons dans une poêle, finir de les cuire au barbecue (Big Green Egg) pendant 20 minutes environ. Laisser reposer au chaud pendant 20 minutes. Lever les filets.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un filet de pigeon, ajouter les castanhas râpées, verser le jus de tucupi, ajouter une quenelle de condiment tucupi noir et des piments biquinhos fermentés.

Décor : pourpier sauvage.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - Languedoc - « Causse Toujours » 2014 - Domaine Ribiera. Vin sur le fruit et aromate, avec des tannins délicats et une belle matière.

À SAVOIR

Castanha do Pará (*bertholetta excelsa*) : châtaigne du Pará, fruit également connu sous le nom de « noix du Brésil », dont on consomme des graines.





MISE EN PLACE POUR 8 PERSONNES

CARAMEL CITRON PRIPRIOCA

- 5 zestes de citrons verts
- 5 zestes de citrons jaunes
- 5 g de jus de citron jaune
- 50 g de rapadura preta (sucre brut amer)
- 50 g de racine de priprioca râpée (*cyperus articulatus*)

PROCÉDÉ

Blanchir 10 fois les zestes de citrons verts et jaunes (départ eau froide à chaque fois).

Mélanger le rapadura preta avec le jus de citron jaune, ajouter les zestes blanchis, la priprioca et confire le tout jusqu'à caramélisation. Réserver.

PURÉE DE HARICOTS NOIRS

- 1 kg de haricots noirs
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 poireau
- QS de thym, sauge, sel, poivre
- 100 g de poitrine de cochon fumée
- 4 l de fond blanc

PROCÉDÉ

La veille, tremper les haricots noirs dans l'eau à 60 °C pendant 12 heures (soit 1 nuit). Égoutter.

Dans une marmite, déposer les haricots noirs, ajouter les échalotes, la carotte, le poireau, du thym, de la sauge et la poitrine de cochon fumée. Mouiller à hauteur avec le fond blanc et cuire le tout à feu doux pendant 4 à 5 heures. Retirer la poitrine de porc, égoutter, mixer les haricots.

FARINA D'AGUA DE BRAGANÇA (AMAZONIE)

- 250 g de farine d'agua de Bragança (farine de manioc)
- 50 g de beurre de garrafa (beurre brésilien clarifié et fumé)

PROCÉDÉ

Faire revenir la farine dans le beurre de garrafa et la torrifier sans trop la colorer, réserver au chaud.

Picanha de bœuf et purée de haricots noirs, caramel citron priprioca

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 picanha (pointe de rumsteck) d'environ 1 kg
- QS de sel, poivre, herbes (au choix)

PRÉPARATION

Parer la picanha, la dénervé et la faire maturer au froid pendant 8 à 10 jours.

CUISSON

Cuire la picanha entière sur un barbecue (Big Green Egg) suivant le point de cuisson souhaité. Laisser reposer puis trancher.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une tranche de picanha, ajouter une quenelle de purée de haricots noirs puis une quenelle de caramel citron priprioca. Réaliser un dôme avec la farina d'agua de Bragança.

Décor : herbes.

VIN CONSEILLÉ

Brésil - Rio Grande do Sul - « Réserve » 2016 - Aurora.

Clin d'œil au haricot noir et à la picanha, en restant avec un vin du pays. Un cabernet riche et soyeux, des tannins souples avec une belle chaleur en fin de bouche.



Sphère chocolat blanc açaï, maracuja

MONTAGE

Dans un moule 3D (Silikomart), dresser la ganache jusqu'à mi-hauteur, appliquer l'insert maracuja, açaï et finir de garnir avec la ganache. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la sphère, la napper avec le glaçage açaï. La dresser dans une assiette saupoudrée de « charbon » d'açaï.

Décor : bleuet, feuille d'argent.

VIN CONSEILLÉ

Slovénie - Malvazija 2017 - Karinika et Moskova Istra.

Vin avec une grande rondeur, une richesse et une touche de minéralité.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 8 PERSONNES

GANACHE

- 500 g de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine 150 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
- 130 g de pulpe de fruit de la passion
- 170 g de couverture blanche

PROCÉDÉ

Faire bouillir la moitié de la crème, ajouter la gélatine puis la moitié de la pulpe de fruit de la passion, verser sur la couverture en émulsionnant. Incorporer la crème et la pulpe de fruit de la passion restantes, laisser reposer l'appareil pendant 30 minutes au froid. Mixer avec un mixeur plongeant, chinoiser et réserver au froid dans une poche.

INSERT MARACUJA, AÇAÏ

- 600 g de jus de baies d'açaï (fruit du palmier d'Amazonie - elle peut être remplacée par des myrtilles)
- 150 g de pulpe de fruit de la passion (maracuja)
- 45 g de rapadura (sucre brut)
- 3 g d'agar-agar
- 230 g de fruits de la passion frais (maracuja)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, faire bouillir le jus de baies d'açaï avec la pulpe de fruit de la passion, le rapadura et l'agar-agar. Refroidir, chinoiser, mixer et ajouter les fruits de la passion frais avec les graines. Mouler dans des inserts 3D (Silikomart) et bloquer au grand froid. Au moment, démouler et pulvériser avec un appareil à pistolet chocolat blanc.

« CHARBON » D'AÇAÏ

- 500 g de jus de baies d'açaï

PROCÉDÉ

Réduire le jus de baies d'açaï jusqu'à ce qu'il soit sirupeux et le laisser reposer au froid pendant 24 heures. Étaler la pâte obtenue puis la sécher dans un déshydrateur et la mixer dans un blender ; obtenir une poudre de « charbon ».

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT BLANC

- 200 g de couverture blanche
- 200 g de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités puis pulvériser.

GLAÇAGE AÇAÏ

- 30 g d'eau
- 160 g de sucre semoule
- 130 g de crème liquide
- 70 g de lait entier
- 130 g de glucose
- 100 g de « charbon » d'açaï
- 130 g de jus de baies d'açaï concentré
- 4 feuilles de gélatine 150 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
- QS de jus d'açaï frais

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau avec le sucre, la crème, le lait et le glucose, ajouter le « charbon » d'açaï et le jus de baies d'açaï concentré, et laisser refroidir la masse à 40 °C. Ajouter la gélatine, mixer, passer au chinois et ajouter un peu de jus d'açaï frais. Utiliser à 39 °C.



INFOS

SIRHA 2019 : Le Danemark remporte le Bocuse d'or



Le chef Kenneth Toft-Hansen, 8 ans après son coach Rasmus Kofoed, a su convaincre le jury grâce sa cuisson parfaitement maîtrisée, son dressage élégant et sa créativité.

Le grand vainqueur a reçu le trophée légendaire des mains de Jérôme Bocuse, président du Bocuse d'Or, aux côtés de Mathew Peters, président du jury, à l'issue d'une cérémonie de remise des prix empreinte d'une émotion décuplée et d'un vibrant hommage à Paul Bocuse, qui nous quittait il y a un an.

Quant à Matthieu Otto, le candidat français, il a terminé le concours à la sixième place. Il ne repart pas les mains vides. Il a été récompensé par le Prix spécial de la meilleure assiette avec sa *Chartreuse de légumes aux coquillages*.

LES RÉSULTATS

- Or - Danemark : **Kenneth Toft-Hansen**, *Svinkløv Badehotel*, Fjerritslev.
Commis : Christian Wellendorf Kleinert.
- Argent - Suède : **Sebastian Gibrand**, *Gibrands Gastronomi*.
Commis : Gustav Leonhart.
- Bronze - Norvège : **Christian André Pettersen**, *Restaurant Mondo*, Sandnes.
Commis : Håvard André Josdal Østebø.
- Prix du meilleur commis : **Christian Wellendorf Kleinert**, Danemark.
- Prix spécial assiette : **France**.
- Prix spécial plateau : **Finlande**.



Assiette végétale du Danemark.



Plateau du Danemark.



Bocuse d'or 2019, le Danemark. De gauche à droite : Francis Cardeneau, Christian Wellendorf Kleinert, Rasmus Koefed et Kenneth Toft-Hansen.



Carré de veau sous la mère, 5 côtes premières du Danemark.



Les créations de la Suède.



Les créations de la Norvège.



Prix spécial assiette de la France.

Prix spécial plateau de la Finlande.

© Jean-Luc Mege Photography



L'équipe de Suède : Henrik Norström, Gustav Leonhardt, Sebastian Gibrand et Tommy Myllymäki.

© Jean-Luc Mege Photography



L'équipe de Norvège : Bent Stiansen, Christian André Pettersen, Gunnar Hvarnes et Håvard André Josdal Østebø.

© Jean-Luc Mege Photography



L'équipe de France : Romuald Fassenet, Michel Roth, Matthieu Otto et Louis de Vicari.

© Jean-Luc Mege Photography



L'équipe de Finlande : Matti Jämsén, Ismo Sipiläinen, Johan Kurkela et Tommi Tuominen.

INFOS

SIRHA 2019 : La Malaisie, Championne du monde de la pâtisserie

Vingt-et-une équipes venues du monde entier ont concouru pendant 2 jours de compétition intense pour décrocher le titre de « Championne du Monde de la Pâtisserie ». Parmi elles l'équipe malaisienne, composée de Wei Loon Tan (sucre), Otto Tay (chocolat) et Ming Ai Loi (glace), a impressionné et convaincu le jury grâce à ses réalisations créatives et surprenantes.

Pour ses 30 ans, la compétition a voulu challenger le talent technique et créatif des candidats en proposant pour la première fois aux 63 chefs pâtissiers la réalisation d'un dessert 100 % vegan. Wei Loon Tan, Otto Tay et Ming Ai Loi ont surpassé leurs concurrents, sous les yeux attentifs de Gabriel Paillason (Président fondateur du concours), Philippe Rigolot (Président du comité international), Étienne Leroy (Président du jury) et Gilles Renusson (Président d'honneur).

La Malaisie a également obtenu la meilleure note de dégustation et reçu le Prix du Vase de Sèvres.

RÉSULTATS

- Or - Malaisie
- Argent - Japon
- Bronze - Italie

LES PRIX SPÉCIAUX

- Prix Écoresponsable : **Grande-Bretagne**
- Prix Glace : **Victor Dagatan**, États-Unis
- Prix Chocolat : **Justin Williams**, Australie
- Prix Sucre : **Jamie Houghton**, Royaume-Uni
- Prix Esprit d'équipe : **Australie**
- Prix Meilleure Promotion : **Chili**
- Prix Presse : **Australie**



© Julien Bouvier



© Julien Bouvier

Or - Malaisie



© Julien Bouvier

Bronze - Italie



© Julien Bouvier

Argent - Japon

Les pâtisseries Malaisiennes



© Julien Bouvier



Alain Lambert
Déco Relief

Yves Thuries
2 Fois MOF

Moulages de pâques



DRCP001
2 pcs ø11,4cm x H 18,7cm
ø9,6cm x H 21,5cm



DRCP035
lapin 3D H 12cm



DRCP029
1pcs H 16cm x L 13cm



DRCP004
1pcs ø 7,8cm x H 23,7cm

Nouveautés



PSK002
Oeuf 3D-LILLOIS
H 21cm x ø11cm



DRCP039
H 12cm x L 6,5cm



DRCP041
Moule en 3 parties
H 9,5cm x L 16cm



DRCP038
H 10,5cm x L 8,5cm



DRCP037
H 10cm x L 11cm

Moules injectés sujet



DRC2475
Accessoire



DRCP027
H 10cm x L 5,5cm
H 10cm L 6,8cm



DRCP030
2pcs H 17,5cm x L 5,5cm
H 16cm x L 7cm



DRCP020
2pcs H 26cm x L 6,6cm
H 24cm x L 6cm

INFOS

SIRHA 2019 : International Catering Cup, le sacre de l'équipe de France

L'International Catering Cup 2019 s'est tenue samedi 26 janvier sur le Sirha de Lyon. Douze équipes venues du monde entier (France, Hongrie, Belgique, Brésil, Mexique, Russie, Luxembourg, Singapour, République Tchèque, États-Unis, Italie et Vietnam) se sont affrontées pour remporter le titre de Meilleur Traiteur du monde. Les binômes en lice devaient réaliser quatre plats. Aux termes des épreuves, Philippe Brizet et Laurent Pizano, les représentants de l'équipe de France coachés par le chef Jean-Marie Gauthier, remportent le titre.

RÉSULTATS

1^{er} : France - Philippe Brizet et Laurent Pizano.
2^e : Singapour - Azrin Rahman et Sudy Hen.
3^e : Luxembourg - Damien Grandclaude et Julien Naegely.

- Prix du plus beau buffet traiteur : États-Unis - Aurélien Dufour et David Malbequi.
- Prix du Meilleur goût en poisson : Belgique - Nicolas Tournay et Arnaud Hamoline.
- Prix du Meilleur goût en cochon : République Tchèque - Jan Horky et Radek David.
- Prix du Meilleur dessert : Italie - Andrea Mantovanelli et Enrico Magro.



© Média Photo



© Média Photo

Le canard et son foie gras, l'entrée réalisée par l'équipe de France.



© Margot Vonthron

L'équipe de France : Philippe Brizet et Laurent Pizano.



© Média Photo

Truite portion soufflée et sa sauce d'accompagnement.



© Média Photo

Carré de cochon farci laqué et son croustis avec sauce et garniture.



© Média Photo

Le chocolat - mangue en version entremets et soufflé.

INFOS

Les Grandes Tables du Monde : les nouveaux entrants



David Sinapien, le président des Grandes Tables du Monde, entouré des treize nouveaux membres de l'association.

Quelques heures avant le lancement du guide Michelin, Les Grandes Tables du Monde présentaient également leur guide 2019. L'association en a profité pour dévoiler les visages de treize nouveaux membres.

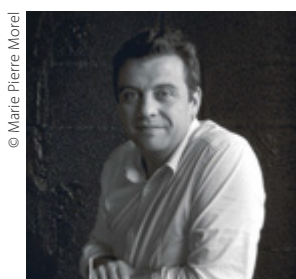
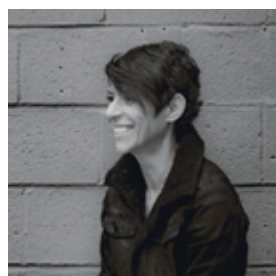
Cette cérémonie coïncidait également au 65^e anniversaire du prestigieux cercle. À cette occasion, l'association a décidé de se pencher sur un sujet d'actualité incontournable : la reconnaissance des femmes en gastronomie. Première mesure phare, l'inscription des noms des femmes propriétaires dans le nouveau guide. Les Grandes Tables du Monde inaugurent également le programme « Femmes en vue » qui vise à mettre en lumière les femmes identifiées dans les équipes de ses membres.

LES NOUVEAUX MEMBRES

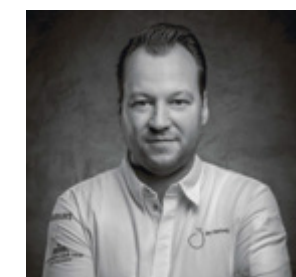
- *8 ½ Otto e Mezzo Bombana* du chef Alberto Bombana (Hong-Kong).
- *L'Atelier Crenn* de Dominique Crenn (États-Unis).
- *Bord du Lac* de Yoann Conte.
- *La Grenouillère* d'Alexandre Gauthier (France).
- *La Marine* d'Alexandre Couillon (France).
- *Nuance* de Thierry Theys (Belgique).
- *Caprice* de Guillaume Galliot (Hong-Kong).
- le *Restaurant L'Atelier* de Jan Hartwig (Allemagne).
- *Dani Maison* du chef Nino di Costanzo (Italie).
- *Kei* de Kei Kobayashi (France).
- *Quadri* des chefs Silvio Giavedoni et Sergio Preziosa (Italie).
- *Ristorante Duomo* de Ciccio Sultano (Italie).
- la *Villa René Lalique* de Jean-Georges Klein (France).



© Junglee Lee



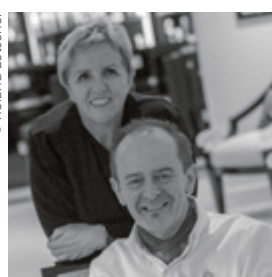
© Marie Pierre Morel



© Richard Haughton



© Marco Peruzzo



© Roland Letscher



© Kris Viegels

GUIDE MICHELIN 2019

75

nouveaux promus

3 ÉTOILES

- **Laurent Petit**, *Le Clos des sens* (Annecy-le-Vieux)
- **Mauro Colagrec**, restaurant *Mirazur* (Menton)

2 ÉTOILES

- **Hugo Roellinger**, *Le Coquillage* (Cancale)
- **Stéphanie Le Quellec**, *La Scène* - Hôtel Prince de Galles (Paris)
- **Christophe Hay**, *La Maison d'à Côté* (Montlivault)
- **David Toutain**, *Restaurant David Toutain* (Paris)
- **Alexandre Mazzia**, *Restaurant AM* (Marseille)

1 ÉTOILE

Paris

- **Jean-François Piège**, *La Poule au Pot* (1^{er})
- **Romain Mahi**, *Accents Table Bourse* (11^e)
- **Keita Kitamura**, *ERH* (11^e)
- **Grégory Marchand**, *Frenchie* (11^e)
- **Simone Tondo**, *Racines* (11^e)
- **Julia Sedefdjian**, *Baieta* (V^e)
- **Raphaël Rego**, *Oka* (V^e)
- **Kosuke Nabeta**, *Sola* (V^e)
- **Yoshinori Morié**, *Yoshinori* (VI^e)
- **Tomy Gousset**, *Tomy & Co* (VII^e)
- **Yannick Alleno**, *L'Abyssé au Pavillon Ledoyen* (VIII^e)
- **Indra Carrillo**, *La Condesa* (IX^e)
- **Stéphane Pitré**, *Louis* (IX^e)
- **Guillaume Sanchez**, *NESO* (IX^e)
- **Katsuaki Okiyama**, *Abri* (X^e)
- **Nobuyuki Akishige**, *Automne* (XI^e)
- **Chiho Kanzaki** et **Marcelo di Giacomo**, *Virtus* (XII^e)
- **Terumitsu Saito** et **Marie-Blanche Robillart**, *Pilgrim* (XV^e)

Auvergne-Rhône-Alpes

- **Antoine Bergeron**, *La Source* (Saint-Galmier)
- **Clément Bouvier**, *Ursus*, aux suites du Nevada (Tignes)
- **Antoine Gras**, *La Table de l'Ours* aux Barmes de l'Ours (Val-d'Isère)
- **Emmanuel Hebrard**, *L'Ostal* (Clermont-Ferrand)
- **Nicolas Hensinger**, *Prima* au Chalet du mont d'Arbois (Megève)
- **Jérémie Izarn**, *La Tour des sens* (Tencin)
- **Takafumi Kikuchi**, *La Sommelière* (Lyon)
- **Frédéric Molina**, *Moulin de Léré* (Vailly)
- **Richard Rocle**, *L'Auberge du Montfleury* (Villeneuve-de-Berg)
- **André Taormina**, *L'Ambrosie* (Saint-Didier-de-la-Tour)
- **Sébastien Vauxion**, *Sarkara* (Courchevel)

Bourgogne-Franche-Comté

- **Franco Bowanee**, *Château de Vault de Lugny* (Avallon)
- **Keigo Kimura**, *L'Aspérule* (Dijon)

Bretagne

- **Marc Briand**, *L'Anthocyane* (Lannion)
- **Nolwenn Corre**, *Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu* (Le Conquet)
- **Laëtitia** et **Stéphane Cosnier**, *Côté Cuisine* (Carnac)
- **Virginie Giboire**, *Racines* (Rennes)
- **Julien Hennote**, *Le Pourquoi pas* (Dinard)

Centre-Val de Loire

- **Gaëtan Evrard**, *L'Évidence* (Montbazou)
- **Aurélien Largeau**, *La Table d'à côté* (Ardon) →



Laurent Petit



Mauro Colagrec



Hugo Roellinger



Stéphanie Le Quellec



Christophe Hay



David Toutain



Alexandre Mazzia

Corse

- **Alexandre Fabris**, *La Signoria* (Calvi)

Grand Est

- **Guillaume Besson**, *Funambules* (Strasbourg)
- *La Carambole* (Schiltigheim), actuellement tenu par le chef **Francis Scordel** (le chef **Frédéric Lefèvre** ayant quitté l'établissement en octobre 2018)
- **Chatchai Klanklong**, *L'Orchidée* (Altkirch)
- **Jean-Denis Rieubland**, *Le Royal* au Royal Champagne (Champillon)

Hauts de France

- **Diego Delbecq** et **Camille Pailleau**, *Rozo* (Lille)
- **Nicolas Gautier**, *Nature* (Armentières)

Île-de-France

- **Naoëlle d'Hainaut**, *L'Or Q'idée* (Cergy-Pontoise)
- **Jacky Ribault**, à *L'Ours* (Vincennes)

Nouvelle Aquitaine

- **Sébastien Riou**, *Parfum de gourmandise* (Périgueux)
- **Guillaume Roget**, *Brouillarta* (Saint-Jean-de-Luz)
- **Jérôme Schilling**, *Restaurant du Château Lafaurie-Peyraguey* (Bommes)
- **David Sulpice**, *La Villa de l'étang blanc* (Seignosse)

Occitanie

- **Amélie Darvas**, *Àponem* à *L'Auberge du Presbytère* (Vailhan)
- **Fabien Fage**, *The Marcel* (Sète)
- **Ruben** et **Pieter de Maesschalck**, *La Table de Castigno* (Assignan)
- **Claude-Emmanuel Robin**, *L'Allée des Vignes* (Cajarc)
- **Mathieu de Lauzun**, *Restaurant de Lauzin* (Pézenas)

- **Florent Pietravallo**, *La Mirande* (Avignon)
- **Thomas Vanderscher**, *Le Cénacle* à *La Cour des Consuls* (Toulouse)

Pays de la Loire

- **Gaëtan Morvan**, *Lait Thym Sel* (Angers)
- **Ludovic Pouzelgues**, *Lulu rouget* (Nantes)

Provence-Alpes-Côte-d'Azur/Monaco

- **José Bailly**, *La Terrasse* (Saint-Raphaël)
- **Christophe Billau**, *L'Auberge Quintessence* (Roubion)
- **Franck Cerutti**, *Le Grill* à *l'Hôtel de Paris* (Monte-Carlo)
- **Jérémy Czaplicki**, *Les Oliviers* (Bandol)
- **Laurent Deconinc**, *L'Oustalet* (Gigondas)
- **Julien Diaz**, *Saisons* (Marseille)
- **Stéphane Paroche**, *La Table du Hameau* (Paradou)
- **Jérémy Scalia**, *Restaurant de Tourrel* (Saint-Rémy-de-Provence)

Lors de la cérémonie, qui s'est tenue Salle Gaveau à Paris, trois nouveaux prix ont été remis :

- **Accueil et service en salle** à **Sarah Benhamed**, *Le Crocodile* (Strasbourg) ;
- **Le prix du sommelier** à **Albert Malongo Ngimbi**, *la Table Saint-Crescent* (Narbonne) ;
- **La gastronomie durable** à **Christopher Coutanceau**, *Restaurant Christopher Coutanceau* (La Rochelle).



EN APARTÉ...

Emmanuel Ryon

Une glace à Paris

PAR LAURENCE TEIXEIRA

Chez les Ryon, la gourmandise a toujours été une affaire de famille. Pas étonnant alors de voir les deux frères, Jérôme l'aîné et Emmanuel le benjamin, évoluer dans le monde de la gastronomie. Le premier est le chef du restaurant étoilé *La Barbacane* à Carcassonne et vainqueur du Trophée Taittinger, le second est l'un de nos plus célèbres chefs pâtisseries parisiens.

Emmanuel Ryon a un palmarès et un parcours à en faire pâlir plus d'un : champion de France de sculpture sur glace à tout juste 20 ans, champion du monde de la pâtisserie à seulement 24 ans, Meilleur Ouvrier de France glacier à 27 ans... Des débuts chez Gabriel Paillason à l'éclosion chez Philippe Segond et Anne-Sophie Pic, il sera le chef pâtissier historique du fameux *Café Pouchkine*...

Désormais co-fondateur d'*Une Glace à Paris*, Emmanuel Ryon régale les becs les plus fins avec des créations aussi gourmandes que rafraîchissantes.

S'il concède avoir toujours été guidé par sa gourmandise, il faut admettre que ce soi-disant vilain défaut peut mener loin...



© & Sens

T.G.M. : Votre enfance...

E. R. : J'ai passé une enfance placée sous le signe de la gourmandise et bercée par les talents de cuisinières de ma mère et de ma grand-mère.

Pour ma part, j'avais déjà un attrait certain pour le monde du sucré. Sitôt l'école finie, je courais à la maison faire des gâteaux. Avant de partir au foot, je faisais des croissants pour les copains...

Une histoire comme bien d'autres pâtisseries peuvent la raconter. Mais c'est une réalité. Ce climat de gourmandise familiale, de plaisirs simples, nous pousse souvent à épouser des carrières dans les métiers de bouche.

Une famille de gourmands donc, qui compte également un professionnel

Tout à fait, mon oncle était pâtissier à Ferney-Voltaire. J'adorais l'aider dans son labo pendant les week-ends, les vacances ou de grandes occasions comme Noël.

Alors quand on m'a demandé quel métier je voulais exercer, la réponse est venue naturellement : je serais pâtissier.

Vous entrez alors au CFA d'Ambérieu-en-Bugey

Je passe un CAP pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, comme il en était alors coutume.

L'un de mes professeurs se nomme Robert

Greffet, un homme extraordinaire. Dans les interviews, on oublie souvent de citer les enseignants, alors que la plupart du temps, ils amorcent notre passion et donnent l'envie d'aller plus loin.

Vos premiers pas...

Je fais mon apprentissage chez mon oncle Jean-Paul Chambard.

Même si j'étais en famille, je n'ai jamais eu de traitement de faveur.

Nous faisons une belle pâtisserie, simple et classique.

Puis vous quittez le giron familial...

Je rentre chez Gabriel Paillasson à Lyon, grâce à Robert Greffet. À l'époque, il était en train de mettre en place la coupe du monde de la pâtisserie.

Gabriel Paillasson

Un sacré personnage, avec l'exigence en étendard, dans la façon de penser, d'agir. Il nous apprenait la rigueur dans le travail. C'était l'une de mes plus belles expériences. Gabriel Paillasson m'a apporté énormément.

À l'époque, il était le pâtissier le plus titré de la profession. Ses médailles et ses titres me faisaient rêver.

Un souvenir ?

Lorsqu'on lui montrait nos roses en sucre, il les prenait, les détaillait et disait : « c'est pas mal ». Puis il les laissait tomber par terre en ajoutant : « c'est bête, il faut les refaire ».

C'était bien mais pas parfait. Et il fallait que ce soit parfait.

Vous poursuivez à la pâtisserie Wittamer à Bruxelles

Gabriel Paillasson m'a placé chez Wittamer. À l'époque, c'était l'une des plus belles pâtisseries d'Europe, fournisseur officiel de la cour de Belgique. Nous étions près de 80 pâtissiers, de seize nationalités différentes. Si je me souviens bien, il me semble que j'étais le seul Français.

Quel poste occupiez-vous ?

En un an, j'ai tourné sur à peu près tous les postes.

Comme je venais de chez Gabriel Paillasson, j'avais la responsabilité des décors. Au bout d'un moment, j'en avais un peu marre de tirer du sucre, alors j'ai passé un deal avec le chef : des décors en n'en plus finir en échange de mes week-ends.

Au bout d'un an, vous retournez à Ferney-Voltaire...

Je rejoins mon oncle à Ferney-Voltaire. J'avais besoin de retrouver une plus petite structure pour me recentrer. J'ai tout remis à plat et j'ai fait le point sur mes acquis.

Après, petit tour à Yssingaux

Je passe un BTM. Mes profs sont tous des Meilleurs Ouvriers de France : Jean-Jacques Borne, MOF glacier ; et Laurent Le Daniel, MOF pâtissier.

Puis, je suis rattrapé par le service militaire. →



© Julie Limont



© Julie Limont

Préparation de la glace au citron noir de Stéphane Jégo.

Je fais l'armée chez les chasseurs alpins. Superbes souvenirs lors des missions en montagne en plein février pour les classes. Je me suis retrouvé dans les cuisines, même si ce n'était pas une volonté de ma part. Finalement, cela m'a permis de me préparer pour les concours, dont le champion de France de sculpture sur glace.

Puis la pâtisserie Riederer à Aix-en-Provence

J'avais vu dans les magazines, à l'époque il n'y avait pas *Instagram*, la boutique de Philippe Segond à Aix-en-Provence et celle de Philippe Parc à Avignon. Je suis descendu dans le Sud pour les rencontrer. Les deux boutiques étaient magnifiques, un niveau impressionnant. Et j'ai eu un très bon feeling avec Philippe Segond.

Philippe Segond

Encore un Meilleur Ouvrier de France. Philippe Segond est incroyable, il était très avant-gardiste. Les entremets étaient très modernes.

Il nous transmet une autre forme de rigueur, différente de celle de Gabriel Paillasson. Chez Philippe Segond, nous étions plus sur la rigueur dans l'esthétique et les finitions.

J'étais responsable des entremets et des glaces, puis responsable du labo avec

Romarc Boilley, un grand professionnel. À cette époque, j'entame également les sélections pour le championnat du monde de pâtisserie.

Vous avez une véritable passion pour les concours...

J'ai participé à près de vingt-cinq concours nationaux et internationaux, dont celui du championnat du monde de la pâtisserie en 1999 et, l'année d'après, celui du Meilleur Ouvrier de France glacier.

Les concours m'ont permis de développer la fibre artistique que j'avais en moi.

Avoir 25 ans et de prestigieux titres ?

C'est un atout difficile à porter. Lors des démonstrations, j'entendais les gens dire : « *Quoi ? C'est ce petit jeune le MOF glacier ? Qu'est-ce qu'il va nous apprendre ?* ». Je savais qu'il fallait que je fasse toute la démonstration de ma technique pour les convaincre. Le soir, je les avais dans ma poche.

Dur d'entendre cela ?

Sur le coup, oui. Il faut surtout se dire que rien n'est jamais acquis.

Être Meilleur Ouvrier de France

Passer le concours de MOF pour seulement porter le titre est une grosse erreur. Ce titre montre la valeur de la personne et la valeur

du métier. Il faut mériter de le porter. Il faut prouver tous les jours que l'on est digne de ce col bleu-blanc-rouge. Et c'est le plus dur. Pour moi, ce n'est pas une finalité mais un nouveau départ. On finit un cycle, pour mieux redémarrer sur autre chose.

Être champion du monde de pâtisserie...

La coupe du monde de pâtisserie a une dimension plus collective.

Que vous ont apporté ces concours ?

Les concours permettent d'ouvrir l'esprit et de faire des rencontres déterminantes.

Notamment celle de Joël Bellouet ?

Entre autres.

J'ai rencontré Joël Bellouet le jour de la finale de la coupe du monde de pâtisserie. Il m'a proposé d'intégrer son école pour former des professionnels, faire des démonstrations, du consulting... J'ai aussi écrit un livre sur la glace.

J'ai également énormément voyagé pour faire briller la pâtisserie française à l'étranger. Grâce à l'école Bellouet, j'ai fait à peu près six fois le tour du monde. Une expérience extraordinaire.

Les voyages

L'une de mes passions.

À chaque fois, je vais sur les marchés regarder les produits, les épices, la manière



© & Sens



© & Sens

dont les habitants associent les ingrédients propres à chaque culture... Je m'en inspire pour créer à mon retour. J'ai toujours un petit carnet sur moi, et je note, je griffonne...

Que représentent les voyages pour vous ?

Pour moi, voyager signifie se ressourcer, se déconnecter de la réalité, laisser l'esprit fureter, vagabonder...

S'abreuver de bruits, d'odeurs, de goûts, de sensations et d'émotions jamais ressenties...

Et bien sûr, la découverte d'autres cultures, la rencontre et l'échange avec des gens extraordinaires...

Au bout de six ans, vous ressentez l'envie de faire autre chose...

J'ai beaucoup aimé transmettre, créer pour les cours, participer à l'élaboration des livres... Mais au bout de six ans, je pensais avoir fait le tour de la question, j'avais besoin d'un autre challenge. Un ami m'a conseillé un chasseur de têtes. Il m'a mis en relation avec Andrei Dellos.

Qui est Andrei Dellos ?

Il s'agit d'un homme d'affaires russe. C'est un fin gourmet, il possède plusieurs restaurants. Il avait le projet d'ouvrir une pâtisserie de luxe à Moscou, accolé à son restaurant : c'était le *Café Pouchkine*. Il me proposait un projet clé en main, une opportunité comme celle-là ne se présente pas deux fois dans une vie.

Évoquer ce nom me faisait déjà rêver, cela me faisait penser à la chanson de Gilbert Bécaud. Il restait à me décider de partir en Russie.

À Moscou...

Pendant une semaine, en décembre, sous la neige... Je devais faire des dégustations sur six créations par jour.

Andrei Dellos a été séduit par mon travail. Il m'a donné carte blanche pour créer la pâtisserie du *Café Pouchkine* et alimenter en desserts les restaurants du groupe. Sa seule consigne était de créer la meilleure pâtisserie du monde.

Le Café Pouchkine

Je suis parti avec deux seconds, dont Johann Vaxelaire toujours avec moi aujourd'hui.

Nous arrivons dans un établissement au décor magnifique, comme je n'en avais jamais vu... C'était fascinant.

Qu'est-ce que vous mettez en place ?

J'adapte des pâtisseries traditionnelles russes sans y toucher la structure. Et je développe une gamme autour des classiques de la pâtisserie française, en les adaptant aux goûts russes.

Le challenge était de retranscrire le dialogue qu'il y avait eu entre la Russie et la France.

Comment ?

Je me suis penché sur l'histoire de la pâtisserie et les liens de la France avec

la Russie, notamment à travers Antonin Carême, lequel a travaillé pour le Tsar de Russie.

Ensuite pour les goûts, ils tournaient beaucoup autour du caramel, des fruits rouges, les mélanges d'alcool...

Le respect de l'histoire de la pâtisserie...

Cette valeur primordiale me tient à cœur. On ne peut pas savoir où l'on va, si on ne sait pas d'où l'on vient.

Nous devons beaucoup à des pâtisseries plus anciens.

Comment est la clientèle russe ?

Très exigeante. À cette époque, avant la crise de 2008, les Russes ne regardaient pas à la dépense.

Chaque semaine, nous faisons des choses de folie : de vertigineuses pièces pour des mariages de plusieurs mètres de haut, des réceptions dans des lieux étonnants, des anniversaires pour les chiens et les chats... Ce n'était pas toujours évident à mettre en exécution, mais il est encore moins évident de dire non à des clients fortunés.

Quelle est la chose la plus folle qu'on vous ait demandée ?

Un catamaran grandeur nature en gâteaux. Mais là c'était impossible à mettre en place.

Vous participez aussi à l'ouverture du Café Pouchkine à Paris et à New York...

Tout comme pour Moscou, je conçois à chaque fois le projet de A à Z, je dessine →



Vacherin caramel chocolat blanc

© Grant Symon



Charlotte glacée

© Grant Symon



Olivier Ménard son associé.

moi-même le labo, je forme et je mets en place les équipes...

En 2012, vous tournez la page de ce chapitre russe...

Je rentre en France et je collabore avec de grands chefs, notamment Anne-Sophie Pic pour ses restaurants de Valence, Lausanne et Paris. Je suis restée quasiment deux ans à ses côtés, avec le challenge de faire des desserts pour un trois macarons. Ce n'est pas rien...

Anne-Sophie Pic

J'ai beaucoup d'admiration pour Anne-Sophie Pic et pour tout ce qu'elle a fait. Elle a une exigence extraordinaire dans tous les domaines, sur les produits, les associations...

La pâtisserie de restauration...

Je n'arrive pas dans un établissement en imposant ma vision de la pâtisserie. À chaque fois, que ce soit avec Andrei Dallos ou Anne-Sophie Pic, un dialogue hyper intéressant et enrichissant s'installe. Il faut qu'il y ait un juste milieu entre ce que veut un chef cuisinier et la façon de créer d'un pâtissier.

On parle de plus en plus des femmes-chefs, ont-elles une approche différente de la gastronomie ?

L'approche du goût, des associations de saveurs, de l'esthétique est beaucoup plus

« délicate »... Anne-Sophie a une démarche de la gastronomie extraordinaire.

De retour à Paris, vous participez au lancement du *Frank*, le restaurant de la Fondation Louis Vuitton

J'avais pour mission de sublimer les classiques de la pâtisserie française pour une clientèle de gastronomes venue admirer de l'art moderne. La carte du restaurant était élaborée Jean-Louis Nomicos. Il fallait que mes créations soient cohérentes avec l'ensemble.

Je faisais mes essais et je montais dans les bureaux pour les faire goûter à Bernard Arnault, le président de la fondation en personne.

J'en garde un très bon souvenir. C'était juste avant d'ouvrir *Une Glace à Paris*.

Vous vous êtes lancés dans le projet *Une Glace à Paris* avec Olivier Ménard...

Nous nous connaissons depuis un bon moment, depuis l'école Bellouet Conseil. Olivier est un ancien de chez *Fauchon*. Il a travaillé pour Pierre Hermé, pour *La Maison du Chocolat*, ou encore le groupe Holder.

Cela fait quinze ans que nous voulions monter un glacier ensemble, mais c'était jamais le bon moment. Ou plutôt nous nous arrangions toujours, inconsciemment, pour repousser l'échéance et nous ne trouvions pas l'emplacement.

Nous avons évolué chacun de notre côté tout en restant en contact. Et puis un jour il a fallu se lancer.

Le concept d'*Une Glace à Paris* ?

Au départ, nous avons opté pour la mention « glacier ». Puis pour être plus juste, nous avons choisi « pâtisserie-glacier » parce que nous sommes une pâtisserie mais tout est en glace.

Le but est de redonner à la glace ses lettres de noblesse.

La mise en place du projet a été difficile...

Les coûts d'investissement sont énormes en glacerie. Les banques ne voulaient pas nous suivre car elles ne comprenaient pas notre projet... Et ce malgré cinquante ans d'expérience à deux, dans de belles maisons, les titres, les apports, un bel emplacement dans le Marais... Nous avons dû nous battre jusqu'au bout.

Qui fait quoi dans la boutique ?

Olivier s'occupe de la partie magasin et du développement. Et moi, je suis sur la création et les produits.

La boutique

Quand nous avons ouvert en 2015, tout n'était pas encore en place. Nous avons choisi d'ouvrir au public uniquement avec les crèmes glacées et les sorbets à emporter. Le lancement d'*Une Glace à*



© & Sens



© Julie Limont



© Grant Symon

Paris coïncidait avec la période estivale, cela nous a bien aidés. Puis nous avons ajouté la vitrine réfrigérée avec les pâtisseries glacées et enfin la partie salon de thé.

Pourquoi ce choix ?

Nous sommes artisans et indépendants. Aujourd'hui, encore, avant de lancer un nouveau projet, nous prenons le temps d'entériner le précédent.

Comment ont réagi les gens à l'ouverture ?

Pour eux, ce n'était qu'un glacier de plus à Paris. D'autant plus que, comme je le disais, nous n'avions pas tout mis en place. Lorsque nous avons ajouté « Meilleur Ouvrier de France glacier » sur la vitrine, nous avons commencé à susciter de l'intérêt. Nous étions de nouveau attendus par rapport à ce titre. Aujourd'hui, la queue s'étend jusqu'à sur le trottoir.

Il y a trois ans, une autre boutique a vu le jour...

Nous avons ouvert une deuxième boutique à Montmartre. La configuration est un peu différente et la clientèle y est plus familiale.

Nous fournissons également environ vingt-cinq restaurants de la capitale et des alentours.

Les glaces

Je crée les glaces que j'aime. Si je n'apprécie pas un produit, je vais tourner autour en l'associant avec d'autres saveurs. Par exemple, je n'aime pas le cassis alors je vais l'associer avec la menthe et la cannelle. Nous travaillons avec la saison, donc les parfums sont renouvelés toute l'année. Et de très bons produits que nous sourçons au maximum.

Les parfums ?

Nous sommes sur 30 % de saveurs traditionnelles. Le chocolat, la vanille, mon produit fétiche, et le café sont déclinés avec des crus et des origines différentes...

Il y a aussi des saveurs, ou des associations de saveurs, plus originales...

Les saveurs-découvertes représentent 70 % de notre gamme, comme Orange-carotte-gingembre, Cassis-menthe-cannelle, Géranium-coco-matcha avec des géraniums Rosa cultivés sur les toits de Paris, ou le citron noir, une création de mon ami le chef Stéphane Jégo (restaurant *L'Ami Jean*).

Un parfum vedette ?

Non, je préfère parler de signature de la maison, notamment le fumage au bois de hêtre.

Pâtisseries glacées... ou pas...

Concernant les pâtisseries glacées, nous avons des omelettes norvégiennes, des vacherins, des parfaits, des tartes, des galettes et des bûches pour la saison...

Nous proposons aussi des babas au rhum maison, des gourmandises comme des confitures, des langues de chat, des boudoirs, des meringues, des guimauves, des gâteaux de voyage... Tout ce qui peut accompagner une glace. ■



Marie-Lou, la fille d'Emmanuel Ryon



LA PÂTISSERIE DE Laurent Duchêne

à Paris (13^e)

Laurent Duchêne aurait aussi bien pu être fleuriste ou menuisier... Heureusement pour nos papilles, il a choisi la voie de la gourmandise.

Pâtissier de boutique ou de restaurant, boulanger, chocolatier, confiseur, Meilleur Ouvrier de France, formateur à l'école Le Cordon-Bleu, membre de l'association des Relais Desserts... Laurent Duchêne a un parcours complet et atypique.

Kyoko Duchêne

Voilà maintenant près de dix-huit ans qu'il a posé ses valises et a ouvert avec sa femme Kyoko sa première boutique à Paris. Ensemble, il forme un joli duo à la ville tout comme au fournil. Car n'oublions pas que madame est elle aussi au labo, et excelle dans le domaine du chocolat.

« Elle m'inspire souvent avec des produits japonais. Elle m'a surtout inspiré dans la manière de traiter le client, d'être respectueux, de faire très attention. »

S'installer...

Si Laurent Duchêne quitte l'école Le Cordon-Bleu pour s'installer à son compte, c'est avec l'envie de confronter ses propres créations à une clientèle.

« Nous avons eu le coup de cœur pour cette boutique, surtout pour son image de boulangerie-pâtisserie. Notre idée était de faire une boutique de quartier tout en faisant des produits haut de gamme pour des gens plus populaires à travers le pain, la viennoiserie, un petit peu de chocolat..

J'aime les choses humbles et je n'ai pas envie d'épater par le luxe.»

Une deuxième adresse a vu le jour en 2011, plus orientée sur le chocolat et la pâtisserie. Et une troisième a ouvert il y a peu de temps à Vincennes. *« Nous ne souhaitons pas avoir des boutiques clinquantes, car je ne veux pas que, par notre image, les gens s'imaginent des produits inaccessibles. Meilleur Ouvrier de France ne signifie pas des produits chers. »*

Meilleur Ouvrier de France

Pour Laurent Duchêne, ce concours est une grosse étape dans une carrière, un challenge autant avant qu'après. *« Nous avons la charge d'un titre, il ne faut pas décevoir. Une fois MOF, nous sommes plus facilement jugés par les gens. À nous de nous remettre en question et de faire attention à la qualité, et d'être surtout constant. »*

Fabien Le Moal

Laurent Duchêne forme un autre binôme, cette fois-ci avec le chef pâtissier Fabien Le Moal pour sublimer les créations de la maison. *« Fabien est vraiment mon complice de création de recettes, depuis presque dix ans. Il est aussi un très bon gestionnaire du labo et du personnel. Nous avons vraiment une très belle équipe grâce à lui. »*

Les produits

Sans décoration excessive, les gâteaux sont gourmands à l'œil, et réalisés avec des produits de saison. *« Nous n'allons pas chercher des épices ou des parfums particuliers. Nous restons dans la simplicité dans la présentation et dans le goût. »* Quelques-unes des créations sont à découvrir dans les pages qui suivent.

La butte

Une référence à La Butte aux cailles, le quartier où Laurent Duchêne et sa femme Kyoko ont installé leur première boutique il y a dix-huit ans.

Créé peu de temps après l'ouverture, cet entremets est, depuis, largement plébiscité. La finition a évolué au fil du temps, mais impossible d'en modifier la recette : feuilletine noisette, dacquoise noisette, chantilly chocolat-caramel, biscuit cacao et pâte sucrée cacao. Un régal pour les fans de chocolat. *« Nous voulions quelque chose d'assez classique en goût. »*

L'exodus

C'est LE dessert de la maison, celui qu'il est interdit d'enlever de la vitrine sans s'attirer les foudres des clients. *« Il s'agit d'une création réalisée avec Fabien Le Moal. »*

L'exodus est composé d'un chocolat au lait exotique, un crémeux mangue-passion,

une gelée mangue-passion, des ananas rôtis au caramel et une chantilly à la vanille. *« La mangue est mélangée à de la purée de fruits, puis rôtie dans le four. Le but est de retravailler le fruit pour qu'il soit concentré. Pour au final avoir quelque chose d'assez goûteux. »* En bouche, ce dessert aux fruits exotiques est doux et moelleux.

Pour le décor : des meringuettes citron vert et des feuilles vertes de chocolat blanc.

« L'aspect de chaque gâteau doit refléter l'un des parfums de sa composition. Ici c'est l'ananas. »

La tarte chocolat caramel

Du chocolat, du caramel salé... le mariage parfait pour une tarte ultra-gourmande. *« Nous sommes partis sur un jeu de trois textures : le croustillant de la tarte, le coulant du caramel et la densité du crémeux. »*

Le croissant chocolat praliné

Une viennoiserie pure beurre, aux courbes généreuses, mise en place lors du Salon du chocolat il y a sept ans, et plusieurs fois primée.

Le praliné est bien entendu fait maison, il apporte du moelleux à la pâte à croissant.

Pour plus de gourmandises, Laurent Duchêne nous a également confié la recette de bonbons de chocolat-ganache café.

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.





Exodus

MONTAGE

Sur une plaque (de 40 x 60 cm), déposer une feuille de papier sulfurisé puis un cadre (de 40 x 60 x 4 cm). Disposer une feuille de biscuit roll cake, couler 2,2 kg de crémeux mangue passion, ajouter une seconde feuille de biscuit roll cake et bloquer au grand froid. Couler 2,1 kg de crémeux chocolat lait exotique, bloquer au grand froid. Couler 600 g de gelée mangue passion et bloquer à nouveau au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, parer les bords et détailler des entremets. Pocher la chantilly vanille dessus avec une douille unie (n° 12) et bloquer au grand froid. Ajouter des points de gelée mangue passion entre les boules de chantilly vanille, bloquer à nouveau au grand froid puis pulvériser du nappage neutre à 80 °C, disposer des meringuettes citron vert et des feuilles de chocolat blanc colorées en vert avec du colorant naturel.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 1 CADRE (DE 40 X 60 X 4 CM)

BISCUIT ROLL CAKE

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 PLAQUES (DE 40 X 60 CM)

- 320 g de jaunes d'œufs (soit 16)
- 250 g de sucre semoule (80 + 170)
- 40 g de beurre
- 80 g de lait
- 320 g de blancs d'œufs (soit 16)
- 170 g de féculé de pomme de terre tamisée

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les jaunes avec 80 g de sucre en vitesse rapide pendant 10 minutes.

Chauffer le beurre avec le lait à 80 °C.

Monter les blancs avec le sucre restant puis incorporer l'appareil jaunes/sucre, incorporer la féculé tamisée puis le beurre et le lait. Dresser 560 g d'appareil sur une feuille de papier cuisson (de 40 x 60 cm), cuire dans un four ventilé à 200 °C pendant 8 minutes environ, clé fermée. Dès la sortie du four, réserver sur une grille.

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT EXOTIQUE

- 150 g de lait
- 135 g de beurre

- 400 g de crème
- 3 zestes de citrons verts
- 50 g de glucose DE 40
- 300 g de sucre semoule
- 850 g de couverture lait
- 5 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 30 g d'eau
- 180 g de purée de mangue
- 90 g de purée de fruit de la passion
- 90 g de purée de banane →

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec le beurre, la crème et les zestes de citrons verts.

Réaliser un caramel avec le glucose et le sucre, le cuire à 175 °C, décuire avec la première masse. Verser sur la couverture fondue à 40 °C et chinoiser en réalisant une émulsion, laisser refroidir à 60 °C et ajouter la gélatine.

Chauffer les purées de fruits à 60 °C, les mélanger avec l'appareil, refroidir à 50 °C, mixer le tout et couler aussitôt.

ANANAS RÔTI

- 1 kg d'ananas frais
- 240 g de sucre semoule
- 3 g de pâte de vanille
- 320 g d'eau
- 120 g de purée de banane
- 120 g de purée de fruit de la passion
- 65 g de jus de citron vert
- 2 zestes de citrons verts

PROCÉDÉ

Couper les ananas en cubes.

Caraméliser le sucre à sec, ajouter la pâte de vanille, laisser caraméliser pendant 10 secondes, décuire avec le mélange bouillant d'eau, purées de fruits et jus de citron vert. Réserver le sirop obtenu.

Rôtir les cubes d'ananas avec du sirop, dans un four à 200 °C pendant 20 minutes environ.

Verser les cubes d'ananas dans le sirop restant ; ajouter les zestes de citrons verts, porter à ébullition puis réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, égoutter.

CRÉMEUX MANGUE PASSION

- 355 g de purée de mangue
- 225 g de purée de fruit de la passion
- 20 g de jus de citron vert
- 1 zeste de citron vert
- 520 g d'œufs (soit 10)
- 9 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 54 g d'eau
- 250 g de beurre
- 45 g de blanc d'œuf (soit 1,5)
- 45 g de blancs d'œufs déshydratés
- 40 g de glucose atomisé
- 20 g de sucre semoule
- 800 g d'ananas rôtis égouttés

CRÉMEUX

Chauffer les purées de fruits avec le jus et le zeste de citron vert, les cuire avec les œufs à 81 °C, hors du feu, mixer l'appareil, laisser refroidir à 60 °C, ajouter la gélatine puis à 40 °C, incorporer le beurre en mixant. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

MERINGUE

Dans la cuve d'un batteur, sur le gaz, chauffer à 60 °C le blanc d'œuf avec les blancs d'œufs déshydratés et le mélange de glucose atomisé et sucre, puis monter le tout avec le fouet en chauffant la cuve pendant 2 minutes avec un chalumeau. Utiliser à 50 °C.

PROCÉDÉ

Lisser le crémeux en incorporant les ananas rôtis égouttés puis mélanger délicatement la meringue à 50 °C et dresser aussitôt.

GELÉE MANGUE PASSION

- 240 g de purée de mangue
- 240 g de purée de fruit de la passion
- 240 g de purée de poire
- 95 g de sucre semoule
- 5 g de pectine NH
- 8 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 48 g d'eau

PROCÉDÉ

Chauffer les purées de fruits à 40 °C, ajouter le mélange sucre pectine puis faire bouillir le tout pendant 1 minute. Refroidir à 60 °C, ajouter la gélatine, filmer au contact puis réserver au froid.

CHANTILLY VANILLE

- 1,250 kg de crème (500 + 750)
- 50 g de glucose DE 60
- 3 g de pâte de vanille
- 500 g de couverture blanc satin fondue à 40 °C
- 350 g de mascarpone

PROCÉDÉ

Faire bouillir 500 g de crème avec le glucose, ajouter et infuser la pâte de vanille pendant 15 minutes. Passer sur la couverture et mixer le tout. Lisser le mascarpone, ajouter la crème restante, mélanger les deux masses puis mixer. Réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

MERINGUETTES CITRON VERT

- INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)**
- 100 g de blancs d'œufs frais (soit 3)
 - 250 g de sucre semoule (200 + 50)
 - 1/2 zeste de citron vert
 - 1 g de poudre scintillante verte

PROCÉDÉ

Dans la cuve d'un batteur, sur le gaz, chauffer à 60 °C les blancs avec 200 g de sucre puis monter au batteur. Utiliser à 40 °C

Pocher des meringuettes avec une douille (n° 5) sur un tapis siliconé, saupoudrer avec le mélange de sucre restant, zeste de citron vert et poudre scintillante. Enfourner à 150 °C, éteindre le four et laisser sécher. Si nécessaire, rallumer le four à 70 °C et finir de sécher.



Pocher la chantilly vanille avec une douille unie (n° 12) et bloquer au grand froid.



Ajouter des points de gelée mangue passion entre les boules de chantilly vanille, bloquer à nouveau au grand froid.



Pulvériser du nappage neutre à 80 °C.



Disposer des meringuettes citron vert et des feuilles de chocolat blanc colorées en vert.



Butte

MONTAGE (À L'ENVERS)

Chemiser un cercle de 6,5 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur avec de la chantilly chocolat caramel, disposer un disque de biscuit cacao, garnir jusqu'au tiers avec la chantilly chocolat caramel et ajouter un disque de feuilletine noisette. Garnir jusqu'aux 2/3 avec la chantilly chocolat caramel et fermer avec un disque de dacquoise noisette (côté sucre glace contre la mousse). Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retourner, décercler le petit gâteau, le napper entièrement avec un glaçage chocolat. Strier le dessus avec de la couverture blonde (Dulcey) fondue à 35 °C et déposer le gâteau sur un disque de pâte sucrée cacao.

Décor : plaque très fine de couverture blonde (Dulcey), amande, noisette.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 100 PETITS GÂTEAUX

FEUILLETINE NOISETTE

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

- 40 g de noisettes grillées et concassées
- 205 g de feuilletine
- 205 g de praliné amande noisette
- 205 g de pâte de noisette
- 150 g de couverture lait
- 40 g de beurre en pommade

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, mélanger les noisettes grillées et concassées avec la feuilletine, ajouter le praliné et la pâte de noisette puis la couverture fondue à 40 °C. Incorporer le beurre en pommade puis étaler l'appareil entre deux feuilles de papier cuisson à 2,5 mm d'épaisseur. Bloquer au grand froid. Au moment, détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

DACQUOISE NOISETTE

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 PLAQUE (DE 40 X 60 CM)

- 300 g de blancs d'œufs (soit 10)
- 125 g de sucre semoule
- 225 g de poudre de noisette
- 200 g de sucre glace
- 60 g de farine

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec 1/3 du sucre semoule puis les serrer avec le sucre semoule restant. Incorporer le mélange tamisé de poudre de noisette, sucre glace et farine. Dresser 900 g d'appareil sur une plaque (de 40 x 60 cm), saupoudrer légèrement de sucre glace pour imperméabiliser le biscuit et cuire dans un four à 200 °C pendant 10 minutes environ. Au moment, détailler des disques de 5 cm de diamètre. →

CHANTILLY CHOCOLAT CARAMEL

- 880 g de sucre semoule
- 2,750 l de crème fleurette (550 + 2200)
- 290 g de beurre
- 960 g de couverture noire mi-amère

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel très foncé et très fluide, décuire avec 550 g de crème bouillie avec le beurre, donner un léger bouillon et verser sur la couverture. Mixer pendant 5 minutes et laisser refroidir à 38 °C. Incorporer la crème restante légèrement fouettée, dresser aussitôt.

BISCUIT CACAO

- 200 g de blancs d'œufs (soit 7)
- 200 g de sucre semoule
- 130 g de jaunes d'œufs (soit 7)
- 60 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les blancs avec 1/3 du sucre puis les serrer avec le sucre restant. Ajouter délicatement les jaunes en vitesse lente puis à l'aide d'une écumoire, incorporer le cacao en poudre, dresser 570 g d'appareil sur une plaque (de 40 x 60 cm) et cuire dans un four à 200 °C pendant 8 minutes environ.

PÂTE SUCRÉE CACAO

PROCÉDÉ

Étaler de la pâte sucrée cacao (voir page 84) à 2 mm d'épaisseur et détailler des disques de 7 cm de diamètre. Laisser reposer au froid puis cuire dans un four à 160 °C pendant 15 minutes environ.



Retourner, décercler le petit gâteau, le napper entièrement avec un glaçage chocolat.



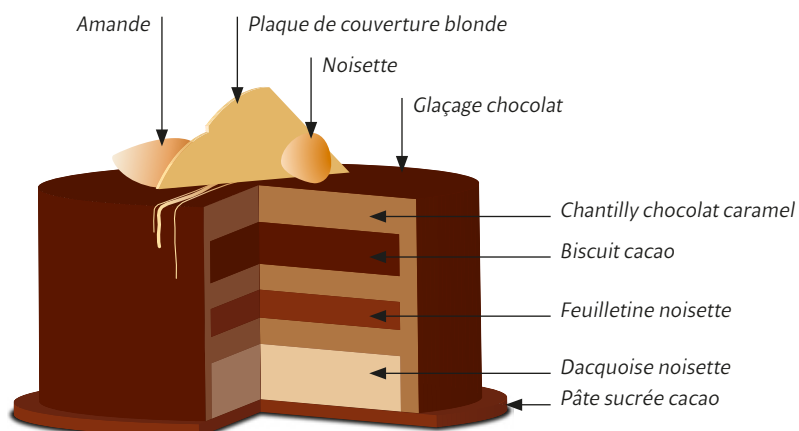
Strier le dessus avec de la couverture blonde (Dulcey) fondue à 35 °C.



Déposer le petit gâteau sur un disque de pâte sucrée cacao.



Disposer une plaque très fine de couverture blonde (Dulcey), une amande et une noisette.





Tartelette chocolat caramel

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Garnir un fond de tartelette cuit de pâte sucrée cacao avec 25 g de caramel salé puis couler 30 g de crémeux chocolat et faire prendre au froid pendant 30 minutes environ. Dresser la ganache chocolat montée à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré et bloquer au froid. Au moment, pulvériser avec un appareil à pistolet chocolat noir.

Décor : cacao en poudre.

RECETTE DE BASE POUR ENVIRON 100 TARTELETTES

PÂTE SUCRÉE CACAO

- 300 g de beurre
- 185 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 5 g de sel fin
- 460 g de farine T. 65
- 40 g de cacao en poudre
- 100 g d'œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Sabler le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et la farine tamisée avec le cacao en poudre puis ajouter les œufs. Débarrasser et laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Étaler la pâte à 2,1 mm d'épaisseur et détailler des disques de 10 cm de diamètre. Foncer des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur, laisser reposer au froid puis cuire dans un four à 160 °C pendant 25 minutes environ. Refroidir et gratter les bords des tartelettes sur un tamis pour les rendre parfaitement lisses.

CARAMEL SALÉ

- 1,125 kg sucre semoule
- 1 l de crème fleurette
- 645 g de beurre
- 25 g de sel
- 24 g de gélatine en poudre 200 blooms réhydratée avec 145 g d'eau

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'à 180 °C (première fumée), décuire avec la crème bouillie avec le beurre et le sel puis chinoiser et refroidir à 60 °C. Ajouter la gélatine et dresser aussitôt.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 650 g de jaunes d'œufs (soit 33)
- 600 g de sucre semoule
- 1,5 l de lait
- 600 g de couverture noire (Excellence - Cacao Barry)

PROCÉDÉ

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le lait bouillant et cuire le tout à 85 °C, verser en émulsionnant sur la couverture fondue à 40 °C puis mixer. Dresser aussitôt. →

GANACHE CHOCOLAT MONTÉE

- 3,150 l de crème fleurette (1025 + 2125)
- 115 g de glucose DE 60
- 115 g de sucre inverti (Trimoline)
- 610 g de couverture noire (Guayaquil - Cacao Barry)
- 305 g de couverture lait

PROCÉDÉ

Faire bouillir 1,025 l de crème avec le glucose et le sucre inverti, verser sur les couvertures fondues à 40 °C.

Mixer, ajouter la crème restante froide et réserver au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit). Au moment, monter comme une chantilly et pocher aussitôt.

APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT NOIR

- 1 kg de couverture noire
- 500 g de beurre de cacao
- 250 g de pâte de cacao

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités à 50 °C et pulvériser.



1 Garnir le fond de tartelette avec 25 g de caramel salé.



2 Ajouter 30 g de crémeux chocolat.



3 Dresser la ganache chocolat montée à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.



4 Saupoudrer légèrement de cacao.



Croissant praliné

PROCÉDÉ

Étaler la détrempe cacao de la même taille que la pâte à croissant et la déposer dessus. Abaisser le tout à 3 mm d'épaisseur en un rectangle (de 50 x 25 cm). Détailler des croissants (de 9 x 25 cm), pocher environ 10 g de praliné maison sur la base et rouler comme un croissant classique. Les déposer sur une plaque, laisser pousser pendant 1 heure 30 à 25 °C puis les dorer (moitié jaune d'œuf/moitié lait). Cuire dans un four à 170 °C pendant 15 à 20 minutes. Dès la sortie du four, napper avec le sirop.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 20 CROISSANTS

DÉTREMPE CACAO

- 4 g de levure de boulanger
- 90 g d'eau
- 75 g de farine T. 65
- 40 g de farine T. 55
- 6 g de poudre de lait à 26 % de M.G.
- 2 g de sel
- 10 g de sucre semoule
- 25 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, pétrir les ingrédients cités pendant 2 minutes environ. Laisser reposer la pâte au froid pendant 30 minutes.

PÂTE À CROISSANT

- 35 g de levure de boulanger
- 490 g d'eau
- 600 g de farine T. 65
- 300 g de farine T. 55
- 55 g de poudre de lait à 26 % de M.G.
- 22 g de sel
- 110 g de sucre semoule
- 500 g de beurre de tourage

DÉTREMPE

À l'aide d'un fouet, délayer la levure avec l'eau dans la cuve d'un batteur, ajouter les farines, le lait en poudre, puis le sel et le sucre. Mélanger avec le crochet en vitesse lente sans trop pétrir la pâte (environ 2 minutes), jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Débarrasser la pâte dans un bol assez grand et légèrement fariné dans le fond et le couvrir avec un linge. Laisser pointer à température ambiante pendant 30 minutes environ (cette opération permet de développer les arômes).

Étaler la détrempe en un rectangle (de 30 x 15 cm) en farinant légèrement le dessus et le dessous de la pâte pour lui éviter de coller, l'envelopper de papier film puis laisser reposer au froid pendant 1 heure.

TOURAGE

Façonner le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Le déposer sur la moitié de la détrempe et refermer en rabattant l'autre moitié de façon à emprisonner totalement le beurre. Étaler la pâte jusqu'à 50 cm de longueur, replier les côtés au centre et replier en 2. Laisser reposer au froid pendant 30 minutes puis renouveler l'opération. →

PRALINÉ MAISON

- 210 g d'amandes entières brutes
- 240 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 20 g de glucose

PROCÉDÉ

Torréfier les amandes dans un four à 150 °C pendant 20 minutes.

Réaliser un caramel avec le sucre, l'eau et le glucose à 180 °C, verser les amandes torréfiées, mélanger avec une spatule pour enrober toutes

les amandes. Couler la masse sur un tapis siliconé, l'étaler grossièrement et laisser refroidir. Broyer le tout le plus finement possible à l'aide d'un rouleau. Réserver.

SIROP

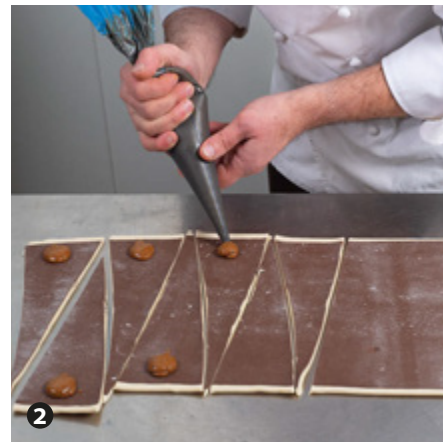
- 50 g d'eau
- 60 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients à ébullition, réserver.



Détailler des croissants (de 9 x 25 cm).



Pocher environ 10 g de praliné maison sur la base.



Rouler comme un croissant classique.



Dès la sortie du four, napper avec le sirop.



Ganache café

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 75 CHOCOLATS

Ganache :

- 60 g de grains de café (Guatemala)
- 260 g de crème fleurette U.H.T.
- 35 g de glucose déshydraté
- 22 g de dextrose déshydraté
- 25 g de sorbitol
- 15 g de beurre sec
- 210 g de couverture lait à 38 %
- 60 g de pâte de cacao à 100 %
- 10 g de beurre de cacao en pommade
- QS de couverture noire à 62 % (Équateur)
pour chablonnage et enrobage

PROCÉDÉ

Torréfier les grains de café dans un four à 80 °C pendant 15 minutes, refroidir légèrement et broyer finement.

Porter la crème à ébullition, hors du feu, ajouter le café et laisser infuser pendant 20 minutes à couvert puis chinoiser deux fois. Repeser la crème à 160 g en complétant avec de la crème si nécessaire. Ajouter le glucose, le dextrose, le sorbitol et le beurre sec. Verser la crème à 34 °C en 3 fois sur la couverture fondue avec la pâte de cacao à 33 °C et réaliser une émulsion. Ajouter le beurre de cacao en pommade et couler aussitôt sur une feuille de papier guitare, entre deux règles de 12 mm de hauteur. Laisser cristalliser pendant 1 heure à 4 °C puis pendant 12 heures (soit 1 nuit) à 16 °C. Chablonner les deux faces avec de la couverture noire à 62 %.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'une guitare, détailler des carrés de 2,25 cm de côté puis les enrober avec de la couverture noire à 62 %. Décorer avec une fourchette spéciale décor.



Verser la crème à 34 °C en 3 fois sur la couverture fondue avec la pâte de cacao à 33 °C et réaliser une émulsion.



Étaler une couche très fine de couverture noire à 62 % des deux côtés de la ganache (chablonner).



À l'aide d'une guitare, détailler des carrés de 2,25 cm de côté.



Enrober les bonbons avec de la couverture noire à 62 %.



Dès la sortie de l'enrobage, décorer avec une fourchette spéciale décor.

1 PRODUIT, 3 DESSERTS

le kumquat

PAR AMAURY LAFONTA, FORMATEUR À L'ENSP



GÉNÉRALITÉS

Cet agrume de toute petite taille, de forme ovoïdale, a une chair très acidulée, tout comme celle du citron, avec un parfum d'orange. Fruit santé par excellence, sa teneur en vitamine C est supérieure à l'orange et permet la réalisation de desserts énergiques.

« J'ai choisi cet agrume malgré son acidité, car sa peau fine, très onctueuse et légèrement amère, adoucit celle de la pulpe tout en la respectant. Ce fruit a la particularité de pouvoir se travailler entier, il n'y a donc pas de perte.

Préférez-le bien orange, sans taches, et profitez de ses fines tranches pour orner vos préparations ».



© Fotolia - Tatiana

Zébré kumquat

PROCÉDÉ

Dans des moules à chocolat demi-sphériques de 3 cm de diamètre, pulvériser le beurre de cacao noir avec une douille « russe ». Laisser cristalliser puis pulvériser le beurre de cacao orange et laisser à nouveau cristalliser. Chemiser les moules avec de la couverture noire à 70 % et laisser cristalliser. Garnir jusqu'à mi-hauteur avec la gelée de kumquat et laisser prendre pendant

12 heures dans une chambre à chocolat à 15 °C (soit 1 nuit). Ajouter le praliné à garnir presque à ras, obturer avec de la couverture à 70 % et laisser cristalliser pendant 12 heures (soit 1 nuit).

FINITION ET PRÉSENTATION

Le lendemain, démouler les bonbons chocolat. Réserver à 15 °C dans une chambre à chocolat.



RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 60 BONBONS

GELÉE DE KUMQUAT

- 210 g de kumquats frais
- 55 g de purée de kumquat (Capfruit)
- 2 g de pectine NH
- 100 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir les kumquats 2 fois (départ eau froide à chaque fois). Les mixer grossièrement avec la purée de kumquat froide, ajouter la pectine mélangée avec le sucre et porter le tout à ébullition. Refroidir, mixer finement pour détendre la pectine et dresser aussitôt.

PRALINÉ PISTACHE NOISETTE

- 400 g de pistaches
- 1 gousse de vanille
- 125 g de noisettes brutes (du Piémont)
- 300 g de sucre semoule
- 100 g d'eau

PROCÉDÉ

Torréfier les pistaches avec la gousse de vanille dans un four à 110 °C pendant 15 minutes.

Séparément, torréfier les noisettes dans un four à 150 °C pendant 10 minutes.

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel très clair, verser sur les fruits secs torréfiés et la gousse de vanille et laisser refroidir. Mixer dans un cutter jusqu'à l'obtention d'un praliné et réserver.

PRALINÉ À GARNIR

- 30 g de beurre de cacao
- 70 g de couverture lait
- 500 g de praliné pistache noisette

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec la couverture à 40 °C, ajouter le praliné pistache noisette et tabler le tout à 24 °C. Réserver dans une poche et dresser aussitôt.

BEURRE DE CACAO NOIR

- 100 g de beurre de cacao
- 5 g de colorant noir charbon liposoluble

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec le colorant, tabler et utiliser à 28 °C.

BEURRE DE CACAO ORANGE

- 100 g de beurre de cacao
- 5 g de colorant orange liposoluble

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao avec le colorant, tabler et utiliser à 28 °C.

Croissant kumquat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 CROISSANTS

Détrempe :

- 500 g de farine T. 65
- 500 g de farine T. 45
- 20 g de sel
- 120 g de sucre semoule
- 30 g de sucre inverti (Trimoline)
- 50 g de levure de boulanger
- 500 g de lait
- 200 g de beurre
- 500 g de beurre de tourage

DÉTREMPE

Dans un batteur avec le crochet, pétrir les ingrédients cités (sauf le beurre) en vitesse lente pendant 10 minutes, ajouter le beurre, pétrir 3 minutes en vitesse moyenne. Laisser pointer à température ambiante pendant 30 minutes.

TOURAGE

Abaissier la détrempe à 3 mm d'épaisseur en un rectangle (de 50 x 30 cm).

Façonner le beurre de tourage en un carré de 15 cm de côté. Le déposer sur la moitié de la détrempe et refermer en rabattant l'autre moitié de façon à emprisonner totalement le beurre. Étaler la pâte jusqu'à 50 cm de longueur, replier les côtés au centre et replier en 2. Laisser reposer au froid pendant 30 minutes puis renouveler l'opération.

FAÇONNAGE

Abaissier la pâte à croissant, détailler des croissants (de 8,5 x 30 cm), déposer à la base un boudin de confit de kumquat et rouler comme un croissant classique. Laisser pousser à 27 °C pendant 2 heures 45.

CUISSON

Cuire les croissants dans un four à 165 °C pendant 15 à 17 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dès la sortie du four, napper les croissants avec le sirop à 30 °B.

Décor : chips de kumquat.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 24 CROISSANTS

CONFIT DE KUMQUAT

- 350 g de kumquats
- 150 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir les kumquats 2 fois. Mixer grossièrement, ajouter le sucre et cuire le tout à feu doux. Régler à 62° brix au réfractomètre. Mixer à nouveau finement puis dresser des petits boudins de 7 cm de longueur et les bloquer au grand froid.

SIROP À 30 °B

- 650 g de sucre semoule
- 200 g d'eau

PROCÉDÉ

Porter les ingrédients cités à ébullition, réserver.

CHIPS DE KUMQUAT

PROCÉDÉ

Tailler des fines tranches de kumquat, les étaler sur un tapis siliconé et les sécher dans un four à 80 °C pendant 3 heures.



Kumquatier châtaigne

INSERT

Dans un moule insert à savarin (Kit Lady Queen - Silikomart), couler le crémeux mandarine kumquat, ajouter une couronne de biscuit noisette et pocher la gelée de kumquat. Bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans un moule à savarin (Kit Lady Queen - Silikomart), couler la mousse au marron, démouler et appliquer

l'insert, ajouter une couronne de streusel marron, finir de garnir avec la mousse au marron et fermer avec une couronne de biscuit noisette. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage orange.

Décor : à la base, bande de chocolat orange.

RECETTES DE BASE POUR ENVIRON 4 ENTREMETS

CRÉMEUX MANDARINE KUMQUAT

- 150 g de purée de mandarine (Capfruit)
- 100 g de mandarines
- 75 g de jaunes d'œufs (soit 4)
- 90 g de sucre semoule
- 150 g de kumquats
- 7 g de gélatine en poudre 160 blooms réhydratée avec 45 g d'eau
- 90 g de beurre doux en dés

PROCÉDÉ

Réduire la purée de mandarine jusqu'à l'obtention de 100 g de liquide.

Laver les mandarines, râper les zestes et les réserver.

Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la purée de mandarine, les kumquats et les zestes de mandarines, verser le mélange dans une casserole et cuire à ébullition tout en fouettant pendant 1 minute. Débarrasser, ajouter la gélatine en fouettant et refroidir la crème à 40 °C. Incorporer le beurre en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Dresser aussitôt.

GELÉE DE KUMQUAT

- 300 g de kumquats
- 7 g de pectine 325 NH 95
- 40 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Blanchir les kumquats 2 fois (départ eau froide à chaque fois).

Dans une casserole, chauffer les kumquats puis mixer et refroidir à 40 °C. Ajouter la pectine mélangée avec le sucre, porter à ébullition tout en remuant au fouet, dresser aussitôt.

STREUSEL MARRON

- 25 g de couverture noire à 70 % fondue (Carupano - Chocolaterie de l'Opéra)
- 1 g de sel fin
- 20 g de beurre doux
- 100 g de praliné noisette à 55 % (Valrhona)
- 40 g de cassonade
- 40 g de farine de blé T. 55
- 40 g de poudre d'amande blanche, extra-fine
- 40 g de beurre doux fondu
- 30 g de brisures de marron glacé →



PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre la couverture avec le sel et le beurre, à l'aide d'une maryse, ajouter le praliné puis le mélange cassonade, farine, poudre d'amande et le beurre fondu. Incorporer les brisures de marron glacé, étaler la pâte obtenue sur un papier sulfurisé et cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, réserver au grand froid.

MOUSSE AU MARRON

- 535 g de crème liquide U.H.T. à 35 % de M.G. (245 + 290)
- 350 g de pâte de marron
- 330 g de crème de marron
- 15 g de gélatine en poudre 160 blooms réhydratée avec 84 g d'eau
- 10 g de rhum ambré (Saint James)

PROCÉDÉ

Chauffer 245 g de crème liquide avec la pâte et la crème de marron à 80 °C. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, ajouter la gélatine et mixer à nouveau. Refroidir à 27 °C, incorporer le rhum et la crème restante fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

GLAÇAGE ORANGE

- 100 g de lait entier U.H.T.
- 200 g de crème liquide entière U.H.T. à 35 % de M.G.
- 140 g de glucose
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 250 g de sucre semoule
- 10 g de gélatine en poudre 160 blooms réhydratée avec 50 g d'eau
- QS de colorant orange hydrosoluble

PROCÉDÉ

Chauffer le lait avec la crème et le glucose pour faire fondre ce dernier, ajouter la fécule mélangée avec le sucre et porter le tout à ébullition pendant 30 secondes. Hors du feu, ajouter la gélatine et du colorant, mixer, réserver au froid. Utiliser à 20/25 °C.

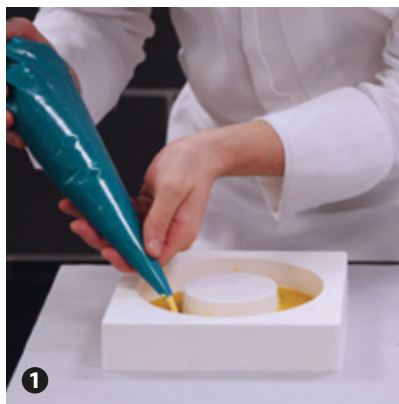
BISCUIT NOISETTE

- 270 g de poudre de noisette brute
- 50 g de sucre semoule
- 245 g de cassonade (210 + 35)
- 355 g de blancs d'œufs (65 + 290 - soit 2 + 10)
- 110 g de jaunes d'œufs (soit 6)
- 3 gousses de vanille fendues et grattées
- 65 g de crème
- 1,5 g de sel
- 110 g de farine T. 55
- 7 g de levure chimique
- 225 g de beurre fondu

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter la poudre de noisette avec le sucre semoule, 210 g de cassonade, 65 g de blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, la vanille, la crème et le sel.

Monter les blancs d'œufs restants avec la cassonade restante, mélanger les deux masses à l'aide d'une maryse puis incorporer la farine tamisée avec la levure, puis le beurre fondu. Couler dans des cadres (de 20 x 30 cm) et cuire dans un four à 165 °C pendant 20 minutes environ.



1 Insert : couler le crémeux mandarine kumquat.



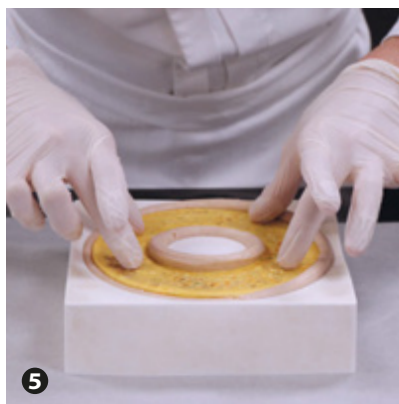
2 Ajouter une couronne de biscuit noisette.



3 Pocher la gelée de kumquat et bloquer au grand froid.



4 Dans un moule à savarin (Kit Lady Queen - Silikomart), couler la mousse au marron.



5 Démouler et appliquer l'insert.



6 Ajouter une couronne de streusel marron.



7 Fermer avec une couronne de biscuit noisette.



8 Napper entièrement l'entremets avec le glaçage orange.

À PROPOS DU Macaron

PAR MARTINE OCCHIPINTI



Avec ses couleurs savamment étudiées, ses saveurs sans cesse renouvelées, le macaron est entré dans le « shopping chic ». Les plus accros vont chez Ladurée, Fauchon, Pierre Hermé...

D'où vient-il ?

Autant de légendes autant d'origines supposées. Le moins que l'on puisse dire c'est qu'au fil des siècles, cette petite gourmandise s'est entourée d'un certain mystère.

La seule chose que l'on sache vraiment, c'est que le macaron est apparu pour la première fois à la cour de France sous la Renaissance via Catherine de Médicis. Sous le nom de *maccherone*. Mais qui dit la cour de France ne dit pas la France... et il semblerait qu'il existait déjà un macaron mis au point dès 791 par les moines de l'abbaye de Cormery. D'ailleurs, si un jour vous passez par ce joli village du département de l'Indre-et-Loire, vous pourrez aujourd'hui encore déguster le *macaron de Corme*, dont l'aspect n'a rien de commun avec celui des macarons traditionnels. Sa forme est certes arrondie, mais il possède un trou en son centre.

Pour autant, le macaron ne serait pas né non plus à Cormery. Certains historiens offrent une tout autre version selon laquelle il aurait été créé au Moyen-Orient, là où les amandiers recouvrent des hectares et des hectares d'une terre propice au fleurissement des amandiers.

En France, une arrivée en fanfare...

À peine arrivé en France, le macaron décide de faire le tour du territoire, séduisant ainsi plusieurs villes : Boulay (en Lorraine) où l'on monte le macaron à la cuillère maniant avec art croquant et moelleux, Nancy où les sœurs macarons (toutes carmélites) deviendront hyper célèbres grâce à cette gourmandise, Amiens où l'on y ajoute, pour plus de moelleux, des fruits et du miel, le Pays basque où il apparaît à Saint-Jean-de-Luz sous l'impulsion du pâtissier Adam qui, le 8 mai 1660 en offrit au jeune roi Louis XIV à l'occasion de son mariage avec Marie-Thérèse d'Autriche infante d'Espagne. Le jeune couple se mariait en l'église Saint-Jean-Baptiste...

Il y eut aussi le macaron de Chartres, de Montmorillon, de Saint-Émillion et de bien d'autres villes... Chacune se l'appropriant, propageant ainsi à travers la France plus de quarante spécialités régionales de macarons dont certaines deviendront des marques déposées.

Toutes préparées à base d'amandes concassées, de sucre et de blancs d'œufs.

Cette recette, qui se présentait sous la forme d'un « simple » biscuit, ignorait alors qu'elle avait de beaux jours devant elle, et que jamais elle ne s'essoufflerait.

Dans la littérature gourmande...

Rabelais est le premier écrivain français à évoquer une « petite pâtisserie ronde aux amandes », en 1552. Et dès le 18^e siècle, les recettes de macaron sont dévoilées dans les ouvrages culinaires.

Au XIX^e siècle...

Un pâtissier nommé Gerbet...

À Paris, les macarons s'arrondissent, prennent la forme d'une coque, ils deviennent lisses et l'on dit que c'est le pâtissier Gerbet qui, dans le quartier de Belleville à Paris, eut l'idée de relier deux petits macarons en glissant une garniture entre les deux biscuits.

Donnant naissance au macaron tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Ou était-ce la Maison Ladurée ?...

Selon une autre version, ce serait Pierre Desfontaines, petit cousin de Louis Ernest Ladurée qui, le premier aurait eu l'idée d'accoler deux à deux les coques de macarons et de les garnir d'une ganache. Ce serait aussi au sein de la *Maison Ladurée* que les macarons se seraient teintés de tons pastel pour indiquer la saveur.

À la fin des années 1990...

Toujours la *maison Ladurée*, avec la force marketing de son nouveau propriétaire, le groupe Holder, fait de ce produit (encore fort peu connu) à la fois son icône et un produit star. Le macaron devient parisien...

Et même si certains pâtissiers l'appellent encore le *macaron Gerbet*, pour la plupart des gourmets il demeure le *macaron de Paris*. Et tous les grands chefs pâtissiers de France et d'ailleurs se sont emparés de la recette. →



Au fil du temps...

Après avoir été essentiellement garnis de parfums comme la vanille, la pistache, la framboise ou la noisette, au fil du temps les macarons se sont diablement émancipés, se déclinant à l'infini.

Aujourd'hui, tous les goûts sont permis. L'on trouve des macarons sucrés, des macarons salés (au saumon fumé ou foie gras...).

Pierre Hermé...

En 1997, Pierre Hermé crée l'*Ispahan*, son entremets le plus célèbre où il associe un biscuit macaron à une crème aux pétales de roses, des framboises et litchis.

Avec l'*Ispahan*...

Le macaron prenait une dimension de plus. Il convient de préciser que la grande effervescence des macarons, dans les années 1980, c'était déjà Pierre Hermé... Et que l'année même où apparaissait l'*Ispahan*, Pierre Hermé inaugurerait sa première boutique à Tokyo.

Après avoir fait le tour de France le *macaron de Paris* fait le tour du Japon, voire le tour de la planète !

Yannick Lefort...

Il fut le premier pâtissier à faire du macaron « son mono-produit » (un concept plutôt rare à l'époque). En 1999, il crée son entreprise *Macarons Gourmands*, et dans son laboratoire de Yerres, il séduit pâtissiers, traiteurs, confiseurs et palaces... Sa clientèle se diversifie, s'élargit, ses macarons sont distribués dans le monde entier. Aujourd'hui, Yannick Lefort a sa propre pâtisserie à Paris.

Le 20 mars 2019**Le Jour du Macaron...**

Le Jour du Macaron est de retour. Une journée initiée par Pierre Hermé il y a quinze ans qui, cette année, se mobilisera pour l'association malgache *Zazakely Sambatra* (traduisez *Enfant Heureux*).

Au profit de cette association, les pâtissiers Relais Desserts proposeront à la vente une boîte de cinq macarons parmi lesquels un macaron au chocolat et vanille de Madagascar. Ces boîtes seront reconnaissables à travers leur packaging, lequel a repris les couleurs des tissus traditionnels de Madagascar.

Pierre Hermé et son *Ispahan*« L'épice du pain d'épices »
en macaron, glace au foie gras
par Pascal EspinatMacaron « tarte citron
meringuée » par Éric Sontag

INTERPRÉTATION PÂTISSIÈRE D'UNE DÉGUSTATION VERTICALE

PAR JEAN-LUC DENONAIN

ce mois-ci, le macaron



© Fotolia-Rossella, shutterstock-Nataly Studio

Côté technique

Parmi les différentes variétés, on distingue :

- le macaron de « Nancy » : c'est le macaron traditionnel, craquelé ;
- le macaron dit « hollandais » : c'est un macaron dont la pâte est cuite puis fendue avant cuisson ;
- le macaron dit « gerbet » ou « de Paris » : c'est un macaron à la surface lisse. Pour cela il faut « macaronner » l'appareil, c'est-à-dire obtenir une consistance mi-pâte, mi-meringue.

Dégustons !

Le macaron lisse est le plus en vogue depuis presque deux décennies... D'ailleurs depuis 2005, une journée lui est même consacrée, c'est le 20 mars !

Il se prête à diverses déclinaisons, sucrées, mais aussi, salées, en entremets, en pièce montée... Mais d'où vient cet engouement ?

.....

MACARONS HOLLANDAIS

Recette d'Yves Thuriès parue dans notre numéro 4 en pages 62 et 63.

Le grand Maître nous propose sa recette traditionnelle au moelleux parfait.

MACARONS DE NANCY

Recette de Jean-Marie Génot parue dans notre numéro 48 en page 53.

Propriétaire de la Maison des Sœurs Macarons, en véritable gardien de l'authentique recette, Jean-Marie nous offre là, une recette approchante.

DOUX MARIAGE DE MACARONS ET LÉGUMES DU MARCHÉ

Recette de Michaël Durieux parue dans notre numéro 135 en page 44.

Michaël décline le macaron en une version

salée sucrée. Idéale pour un apéritif dînatoire.

MACARONS PISTACHE ET FRUITS DES BOIS (Macarons gerbet)

Recettes de Patrick Casula parues dans notre numéro 89 en pages 60 et 61.

Dans un premier temps, Patrick dresse le macaron en dessert à l'assiette. Puis il nous donne la recette du macaron gerbet, ce macaron lisse devenu incontournable.

MISS CLARA

Recette d'Arnaud Larher parue dans notre numéro 237 en page 72.

Arnaud détourne le macaron en entremets et le fourre d'une ganache vanille et de framboises.

PLÉNITUDE

Recette de Pierre Hermé parue dans notre numéro 201 « spécial 20 ans » en page 21.

Pierre a fait du macaron « une star ». Pour les 20 ans de notre magazine il a réalisé cette pièce montée.

Synthèse

Qu'il soit réalisé à base d'une meringue française ou à base d'une meringue italienne, le macaron a toujours raison. À chacun sa préférence.

Le macaron a traversé les siècles sans se démoder, bien au contraire. Les chefs l'ont bien compris, il se plie à toutes leurs exigences et on le croque à pleines dents. Alors, macaronnez !

MACARONS HOLLANDAIS



MACARONS HOLLANDAIS

RECETTE N° 1 :

T.P.T	1 000 g
Blancs d'œufs crus	10
Sucre cuit à 116°	200 g
Sucre glace	200 g
Parfum vanille	quantité suffisante

PROCÉDÉ :

Mettre le T.P.T et les blancs d'œufs crus dans un poêlon; à la spatule en bois, travailler cette masse en la faisant chauffer sur le gaz.
Laisser dessécher suffisamment; la pâte ne doit être ni trop dure, ni trop molle; si nécessaire, ajouter des blancs d'œufs.
Lorsqu'elle est convenablement desséchée, elle est alors très chaude et pique aux doigts, verser le sucre cuit à 116° et le sucre glace.
Travailler à nouveau le tout afin de bien mélanger et de bien lisser l'ensemble.
Dresser de petites boules régulières et serrées à l'aide d'une poche munie d'une petite douille ronde sur plaque et sur papier.

Laisser sécher et croûter à l'étuve pendant 4 ou 5 heures.
Au petit couteau trempé dans l'eau chaude, inciser les macarons.

CUISSON :

Four moyen.
A la sortie du four, verser un peu d'eau entre la plaque et le papier de cuisson pour faciliter le décollage.
Assembler les macarons deux à deux.
Ils peuvent être fourrés de ganache ou autre garniture.
Pâte d'amandes, confiture etc.

MACARONS HOLLANDAIS
AU CHOCOLAT

Même recette et procédé.
Ajouter au sucre glace 100 g de cacao poudre.

MACARONS HOLLANDAIS



MACARONS HOLLANDAIS

PHOTO N° 1 :

Mettre le T.P.T. et les blancs d'œufs dans un poêlon. A la spatule en bois, dessécher cette masse en la réchauffant sur le gaz. Simultanément, dans une petite casserole, faire cuire le sucre à 116° et préparer le sucre glace.

PHOTO N° 2 :

Lorsque la pâte est convenablement desséchée, verser le sucre cuit et le sucre glace. Travailler à nouveau le tout afin de bien mélanger et de bien lisser l'ensemble.

PHOTO N° 3 :

Sur plaque et sur papier, à l'aide d'une poche munie d'une petite douille ronde, dresser de petites boules régulières et serrées. Les macarons doivent alors s'étaler légèrement sur la plaque. Déposer les plaques dans une étuve chaude pendant 4 ou 5 heures afin de laisser croûter.

PHOTO N° 4 :

A l'aide d'un petit couteau trempé dans l'eau chaude, inciser les macarons. Cuire les macarons à four moyen sur plaque doublée.

PHOTO N° 5 :

A la sortie du four, verser un peu d'eau entre la plaque et le papier de cuisson pour faciliter le décollage. La vapeur d'eau se dégageant de la plaque chaude permet de décoller les macarons sans difficulté. Assembler les macarons deux à deux.



JEAN-MARIE GÉNOT



MACARONS DE NANCY

INGRÉDIENTS : pour 360 pièces environ

Amandes mondées.....	2,1 kg
Sucre semoule.....	375 g
Sucre glace.....	2,6 kg
Blancs d'œufs (420 + 500).....	920 g
Miel.....	25 g

PROCÉDÉ :

Mélanger les amandes avec le sucre semoule, broyer le tout, ajouter le sucre glace et 420 g de blancs d'œufs, laisser reposer pendant 12 heures au froid.
Broyer à nouveau, puis ajouter 500 g de blancs d'œufs et le miel. Dresser sur papier, poser sur grille spéciale. Cuire au four à 180°/200° pendant 20 minutes environ.

● les recettes du Pavillon Hédiard



doux mariage de macarons et légumes du marché

◆ Ingrédients

environ 40 macarons

125 g	Blancs d'œufs (soit 4)
QS	Crème de tartre
90 g	Sucre semoule
220 g	Sucre glace
125 g	Poudre d'amande

Procédé Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec une pincée de crème de tartre, et les serrer avec le sucre semoule.

Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande, puis les incorporer dans les blancs en mélangeant délicatement. Dresser sur papier cuisson et cuire dans un four à 130° pendant 20 minutes environ ; décoller, refroidir.

Finition et présentation Accoler les macarons deux par deux avec de

la confiture de tomates ou un appareil anis fenouil ou courgette trompette ou blette mascarpone. Décor : au choix.

À savoir Les fruits sous l'assiette sont réalisés en chocolat et colorés à l'aérographe.

confiture de tomates

◆ Ingrédients

environ 50 macarons

150 g	Tomates épépinées (cœur de bœuf)
QS	Huile d'olive
15 g	Vinaigre balsamique
70 g	Sucre glace
5 g	Jus de citron

Procédé Monder les tomates épépinées et les faire suer à l'huile d'olive,

déglicer au vinaigre balsamique, ajouter le sucre, puis le citron et laisser réduire.

appareil anis fenouil

◆ Ingrédients

environ 50 macarons

50 g	Fenouil blanchi
QS	Huile d'olive, pastis
170 g	Crème
170 g	Pâte d'amande (à 60 %)

Procédé Éplucher le fenouil, le couper en brunoise et le suer à l'huile d'olive. Déglicer au Pastis, ajouter la crème et laisser réduire pendant quelques minutes. Incorporer la pâte d'amande, mélanger, réserver.

● les recettes de Patrick Casula



macarons pistache et fruits des bois

finition et présentation

Dans une assiette (ici en sucre), dresser un macaron (voir ci-dessous) de 6 cm de diamètre. Au centre de celui-ci, former une rosace de crème mouseline pistache (voir page 58) et disposer en couronne des framboises, recouvrir d'un second macaron ; napper l'assiette de coulis de framboise. Décor : motif en chocolat, motif en pâte à cornet, fruits rouges.



tuiles dentelle aux agrumes

ingrédients environ 15 tuiles

126 g	Sucre
30 g	Farine
65 g	Amandes en grains (hachées)
1	Zeste d'orange
1/2	Zeste de pamplemousse
15 g	Jus de pamplemousse
15 g	Jus d'orange
50 g	Beurre fondu (ou Saint Auvent)

procédé Mélanger le sucre avec la farine et les amandes. Incorporer les zestes et jus d'agrumes, ainsi que le beurre fondu. Dresser à la poche des petites boules d'appareil sur plaques graissées, cuire au four à 200° jusqu'à coloration. Dès la sortie du four, mouler dans une gouttière à tuiles.

macarons gerbet

ingrédients environ 2 plaques (de 40 x 60 cm)

225 g	Sucre glace	5 g	Blancs d'œufs déshydratés
125 g	Poudre d'amande		
120 g	Blancs d'œufs (soit 4)	40 g	Sucre en poudre

procédé Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande, sécher à l'étuve pendant 12 heures environ.

Monter les blancs d'œufs mousseux, les serrer avec le sucre en poudre et les blancs déshydratés, les mélanger dans le premier appareil. Partager cette masse en 3 parts égales, en colorer une en rose pâle, une en jaune citron, réserver la dernière «neutre».

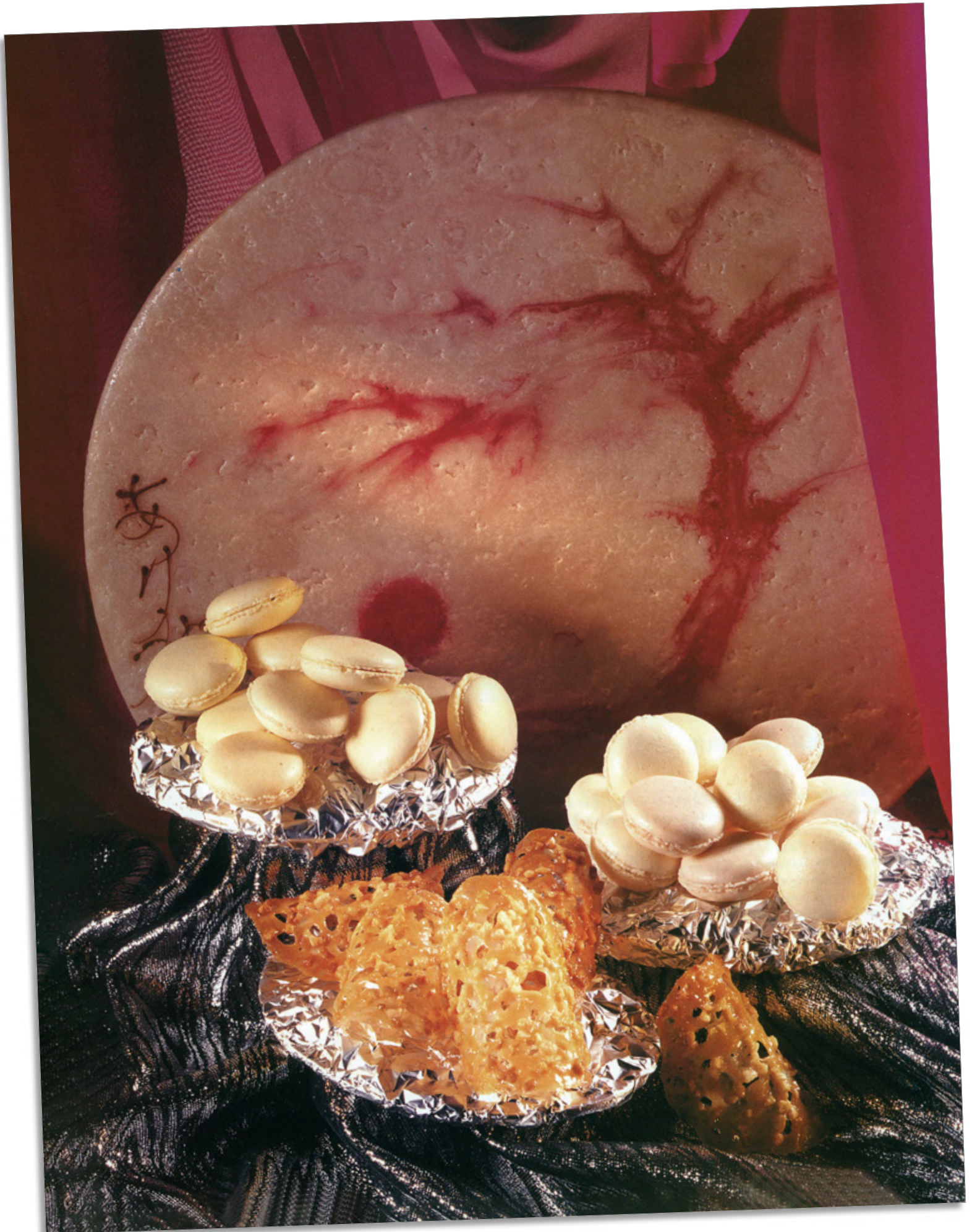
Coucher sur plaque siliconée (silpat), laisser reposer pendant 15 minutes environ, cuire sur plaque doublée dans un four à 180° pendant 8 à 10 minutes. Après refroidissement, passer au grand froid pour les décoller, puis les accoler 2 par 2 avec de la garniture crème de fruits.

garniture crème de fruits

ingrédients environ 3 macarons doubles

290 g	Sucre	500 g	Purée de fruits au choix (griottes, pêches de vigne, framboises)
20 g	Fécule		

procédé Mélanger le sucre avec la fécule, les diluer dans 1/4 de purée de fruits, porter le reste de la purée à ébullition ; cuire le tout pendant 3 minutes environ, réserver.



La pâtisserie d'Arnaud Larher

Miss Clara

Montage et présentation

Sur un disque de macaron Clara, disposer des framboises sur le pourtour, les intercaler avec des boules de ganache vanille. Étaler une fine couche de ganache au centre, parsemer des framboises puis recouvrir avec une spirale de marmelade framboise dressée à l'aide d'une poche à douille. Recouvrir avec un second disque de macaron Clara.

Décor : au choix.

Vin conseillé

Champagne rosé - Delahaie.

Macaron Clara

Ingédients environ 4 entremets

190 g	Blancs d'œufs crus (soit 6)
6 g	Colorant rouge fraise
500 g	Sucre glace
500 g	Poudre d'amande
190 g	Blancs d'œufs (soit 6)
500 g	Sucre cuit à 120 °C
QS	Sucre candi rose

Procédé

Mélanger les blancs crus avec le colorant, le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs, les serrer avec le sucre cuit et du sucre candi rose puis incorporer la première masse. Dresser à l'aide d'une poche à douille (n° 10), des disques de 18 cm de diamètre. Cuire dans un four à 150 °C pendant 16 minutes environ.

Ganache vanille

Ingédients environ 4 entremets

150 g	Sucre semoule
60 g	Amidon de blé
670 g	Crème fleurette (135 + 535)
1/2	Gousse de vanille fendue et grattée
335 g	Couverture ivoire
360 g	Beurre

Procédé

Mélanger le sucre et l'amidon avec 135 g de crème, chauffer le tout à 40 °C. Porter la crème restante à ébullition avec la vanille, ajouter la première masse et cuire le tout jusqu'à l'obtention d'une texture d'un appareil à flan. Ajouter la couverture et le beurre, mixer, réserver au froid.

Marmelade de framboise coquelicot

Ingédients environ 4 entremets

500 g	Framboises billes
300 g	Sucre semoule
8 g	Pectine (806)
QS	Essence de coquelicot

Procédé

Faire fondre à 40 °C les billes de framboises, ajouter le sucre et la pectine, porter à ébullition pendant 1 à 2 minutes ; laisser refroidir et ajouter de l'essence de coquelicot.



La recette de Pierre Hermé

Plénitude

Macarons café

Ingrédients

1 kg	Sucre semoule
250 g	Eau
750 g	Blancs d'œufs «rassis» (375 + 375)
6 g	Blancs d'œufs déshydratés
50 g	Colorant jaune d'œuf
50 g	Extrait de café (Tablit)
2 kg	T.P.T. amande (soit 1 kg de sucre glace et 1 kg de poudre d'amande)

Procédé

Cuire le sucre avec l'eau à 118/120°, verser sur la moitié des blancs d'œufs montés avec les blancs déshydratés, ajouter le colorant et l'extrait de café. Laisser refroidir à 50° en fouettant puis, à l'aide d'une maryse, incorporer le T.P.T. et les blancs «rassis» restants. Faire retomber l'appareil pour le rendre bien souple.

Sur une plaque recouverte de papier siliconé, à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 8), dresser des disques de 4 cm de diamètre. Cuire dans un four à air pulsé à 180°, buée ouverte, pendant 8 minutes environ. Retourner la feuille sur une grille inox et décoller les macarons en retirant la feuille d'un coup sec.



CÔTÉ LIVRES



1. SCULPTURES

Auteurs : Jean-Marc Dimanche et Patrick Roger

Photographies : Michel Labelle

1. *Sculptures* recense les dernières sculptures de Patrick Roger, réalisées entre juin 2015 et juin 2018. Une centaine d'œuvres au total, toutes initialement réalisées en chocolat avant d'être coulées en bronze, aluminium, argent et or. Y sont révélées également quelques nouvelles recherches inédites autour du marbre, du béton, des pierres précieuses et diamants... ainsi que les pièces réalisées à 4 mains avec les meilleurs artisans français. Sans oublier enfin une sélection d'une dizaine de dessins, parmi les plus récents dans le travail de l'artiste. Ce livre est le premier titre d'une collection présentant sur les différents processus de création de Patrick Roger.

Éditions de L'Épure - 114 pages - 45 €



SAN - LE TOUR DU MONDE EN 75 RECETTES

Auteur : Sang Hoon Degeimbre

Photographies : Frédéric Raevens

Sang Hoon Degeimbre a ouvert *L'Air du temps* (2 étoiles Michelin) en 1997. Désireux de revenir à plus de simplicité, à une cuisine pluriculturelle et accessible à tous, il crée le concept SAN. Dans ce livre, il nous présente des recettes d'une cuisine urbaine et conviviale, symbolisée par le bol et la cuillère, et inspirée par ses voyages autour du monde. Réparties en trois chapitres (Corée, Belgique, Monde), les recettes salées ou sucrées sont raffinées sans être compliquées. Elles portent des titres évocateurs de leur composition : Nara, New York, Ostende, Bruxelles, Colombo, Naples, Bordeaux, Biarritz... et invitent à la découverte grâce à l'association si délicate des saveurs.

Éditions Racine - 176 pages - 29,95 €



PASSION BRIOCHES

Auteur : Régis Garnaud - Photographies : Amélie Roche

La brioche est une gourmandise incontournable de la pâtisserie française, que petits et grands adorent déguster. Excellent pédagogue et pâtissier de talent, Régis Garnaud, le célèbre chef du site 750g, décompose 30 recettes traditionnelles et créatives, expliquées en pas-à-pas illustrés pour réaliser parfaitement toutes les brioches. Pour chaque recette, il détaille la liste des ingrédients et le matériel nécessaire. Brioche vendéenne, brioche nid d'abeille miel-amandes, couronne des rois ou encore brioche feuilletée au cœur coulant chocolat... Grâce aux tours de main, aux astuces de rattrapage et aux focus techniques du chef Régis, faire une brioche sera un jeu d'enfant.

Les Éditions culinaires - 164 pages - 19 €



FRANCE FOIE GRAS

Auteur : Michel Tanguy - Photographies : Catherine Madani

Dans cet ouvrage, Michel Tanguy, journaliste et passionné de gastronomie, livre tous les secrets du foie gras : histoire, production et divers conseils pour bien le choisir, le préparer et le conserver... Une vingtaine de grands chefs, étoilés ou emblématiques de leur région, ont accepté de révéler astuces et tours de main et déclinent ce mets à travers deux recettes chacun (une par saison : automne-hiver/printemps-été). Ce tour de France, ou presque, permet d'appréhender cet incontournable du patrimoine gastronomique français selon différents terroirs et de le déguster selon ses envies à n'importe quelle période de l'année.

Éditions Flammarion - 192 pages - 32 €



LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ-CROÛTE - LES MEILLEURES RECETTES DU CHAMPIONNAT DU MONDE

Auteur : La Confrérie du pâté-croûte

Photographie : Frédéric Lucano - Stylisme : Sonia Lucano

Depuis 10 ans, la Confrérie du pâté-croûte organise le championnat du monde de pâté-croûte. À chaque édition, douze chefs, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Une compétition qui a permis de redorer l'image de ce classique de la gastronomie française. De l'origine du pâté-croûte aux portraits des neuf premiers gagnants du championnat, ce livre retrace la folle épopée de ce monument de la gastronomie française dans une introduction présentant la Confrérie et le Championnat du monde. Finalistes ou gagnants, trente-trois chefs proposent ensuite leur recette de pâté-croûte, notamment à base de foie gras, de volaille, de lapin...

Éditions Hachette cuisine - 256 pages - 24,95 €



POISSONS - UN ART DU JAPON

Auteur : Chihiro Masui - Photographies : Richard Haughton

La cuisine des produits de la mer est un art au Japon et les secrets des maîtres japonais restent mystérieux. Chihiro Masui dévoile leurs procédés et explique notamment trois techniques fondamentales inconnues en Occident (l'ike-jime, le chinuki et le « repos du poisson »). En rencontrant le chef Hachiro Mizutani (trois étoiles au premier Michelin de Tokyo) et le chef Takeshi Ohira, spécialiste du fugu (le poisson-globe qui tue), elle nous offre une master-class, avec de nombreux pas-à-pas décrivant la découpe et la préparation de chaque espèce. Elle propose enfin 30 recettes traditionnelles adaptées aux ingrédients européens par le chef Masao Karasuyama installé à Paris.

Éditions Glénat - 240 pages - 35 €



IL ÉTAIT UNE F'OIE DANS LE SUD-OUEST

Auteurs : Les Afamés - Photographies : Claude Prigent

Les Afamés (ou alliance des friands amateurs de mets épi-curiens et savoureux), c'est une bande de copains chefs de Gironde et des Landes. Dans ce livre, douze d'entre eux présentent vingt-quatre recettes qui mettent en avant l'oie du Sud-Ouest. Toutes les parties de ce fleuron de la gastronomie régionale sont cuisinées : foie, magret, cou, cuisses, gésiers, manchons, carcasse... Pour chacune des recettes, la sommelière Sophie Lafon donne ses meilleurs conseils en accords mets-vins. En bonus, Frédéric Duhart, anthropologue et spécialiste des cultures alimentaires, raconte l'histoire gourmande de l'oie dans le Sud-Ouest.

Éditions du Sud-Ouest - 96 pages - 15 €



LE GRAND LIVRE DE LA CHARCUTERIE

Auteurs : Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui

Photographies : Aimery Chemin

Saucisses, boudins, foie gras, terrines, pâtés en croûte... Avec plus de 70 recettes précises, agrémentées d'une trentaine de recettes de base et d'un cahier technique complet, cet ouvrage propose un tour d'horizon des grands classiques d'une charcuterie moderne de qualité, raffinée et diversifiée. Tous les fondamentaux de la charcuterie française, quelques spécialités régionales, des créations originales et des recettes « signature » élaborées par les plus grands noms de la profession jalonnent ce livre de référence pour les professionnels, confirmés ou en devenir, du monde de la charcuterie et des métiers de bouche.

Alain Ducasse Édition - 280 pages - 49 €

CÔTÉ LIVRES



LE CHOCOLAT BELGE - GÉNÉRATION BEAN TO BAR

Auteurs : Pierre Marcolini et Michel Verlinden

Photographies : Alexandre Bibaut

Sans modèle préétabli, le process ayant disparu, treize chocolatiers belges de la génération bean to bar (Cédric De Taeye, Mike & Becky, Chocolatier M, Millésime Chocolat, Chocolatoa, Pierre Marcolini, Darcis Chocolatier, The Chocolate Line, Deremiens, Van Dender, Legast artisan chocolatier, ZUUT, Mi Joya), ont cherché à refaire du chocolat. Ils sillonnent la planète à la recherche des meilleures fèves de cacao pour écrire l'histoire alléchante du chocolat. Au fil des pages, ils dévoilent leur technique, leurs spécialités, leur savoir-faire et leur vision du métier. Chacun d'entre eux livre trois de leurs meilleures recettes salées ou sucrées.

Éditions Racine - 224 pages - 29,95 €



ESCOFFIER - LE ROI DES CUISINIERS

Dessin : Frédéric Charve - Scénario : Rutile

Préfacé par le chef Michel Roth, président des disciples d'Escoffier, ce biopic en BD raconte par le menu la vie et le parcours du « roi des cuisiniers », probablement l'un des plus prestigieux représentants de la gastronomie à la française. Auguste Escoffier est entre autres l'inventeur du concept de brigade et d'un nombre incroyable de plats qui, comme des tableaux, ont traversé le temps. Illustré par le trait délicat et alléchant de Frédéric Charve, l'ouvrage est scénarisé par Rutile, qui nous gratifie, en fin d'album, d'un appareil critique pour approfondir le sujet et offrir de nouvelles clés de compréhension tant sur le personnage que sur son époque.

Éditions Glénat - 128 pages - 19,50 €



MES SOUPES EN SCÈNE - RECUEIL DE RECETTES

Auteur : Fabrice Bonnot

Le chef lyonnais Fabrice Bonnot nous fait entrer dans les coulisses de sa cuisine, pour nous révéler ses inspirations, son amour des bons produits, sa créativité dans les accords de saveurs. Il met en scène 35 recettes de soupes toutes plus originales les unes que les autres et de 4 recettes de tartines pour les accompagner. L'intégralité des bénéfices sera reversée à Envie d'un Sourire. Cette association fondée par le chef soutient d'une part l'association Le Foyer de Notre Dame des Sans Abri à travers le Festival Soupe en Scène ; et d'autre part, le centre de lutte contre le cancer Léon Bérard avec l'événement On bûche pour eux.

Bouillon de cuisine édition - 7,90 €

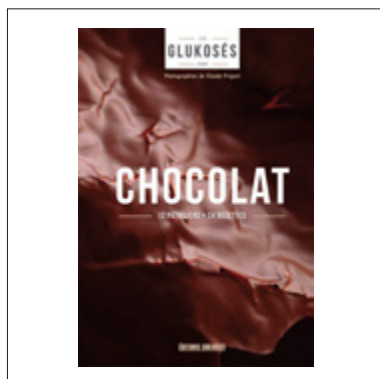


CONCOURS DE CUISINE - CONSEILS GAGNANTS

Auteur : Bocuse d'Or Winners

Ce livre est né de la volonté des chefs Bocuse d'Or Winners de transmettre leur expérience à tous ceux qui abordent les concours de cuisine, quels qu'ils soient. Fusion de très nombreuses sources, l'ouvrage est une mine de conseils bienveillants. Il traite des divers aspects d'une compétition, depuis l'analyse du sujet jusqu'à la gestion des résultats, le profil type, le rôle de l'entourage, l'organisation, en donnant la parole à tous les acteurs : candidats, commis, jurés, coaches... À chaque livre vendu, 3 € sont reversés à la plateforme européenne de microcrédits solidaires Babyloan, qui finance des micro-entrepreneurs dans le monde.

Éditions BPI - 200 pages - 25 €



CHOCOLAT - 12 PÂTISSIERS, 24 RECETTES

Auteurs : Les Glukosés - Photographies : Claude Prigent

Découvrez les Glukosés, une association de 12 jeunes et talentueux pâtissiers du Sud-Ouest, mais aussi une bande de copains qui se réunissent pour échanger autour de leur passion commune. Pour élargir ce partage, quoi de mieux que cet ouvrage autour d'un des ingrédients les plus nobles et gourmands de la pâtisserie, le chocolat ? Il est à la fois force et douceur, friandise et raffinement, péché mignon et plaisir quotidien. Ces 24 recettes à la portée de tous vous présentent le chocolat dans tous ses états : cookie, brownie, mousse, pâte à tartiner, tarte, truffe, moelleux, cake, madeleine, rocher, fondant, cheesecake, lingot, la gourmandise est à portée de fouet...

Éditions du Sud-Ouest - 96 pages - 15 €

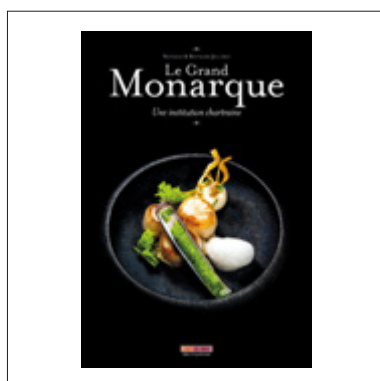


CUISINE BASQUE

Photographies : Puxan

De Saint-Jean-de-Luz à Hendaye, en passant par Ainhoa, le Pays basque dévoile un savoir-faire traditionnel et respectueux des produits du terroir. Les recettes et personnalités de cet ouvrage mettent toutes à l'honneur les saveurs épicées et la culture locale. Les auteurs sont partis à la rencontre de cultivateurs, d'éleveurs ou maraîchers passionnés, qui vous feront découvrir les produits typiques de la région. Vingt chefs basques ont accepté de partager leurs recettes, des plus familiales et traditionnelles. À mi-chemin entre héritage et modernité, la cuisine colorée du Pays basque vous invite pour une balade gourmande le temps de ce livre.

Éditions Hachette pratique - 272 pages - 29,95 €

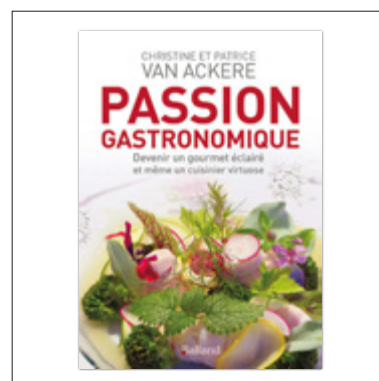


LE GRAND MONARQUE - UNE INSTITUTION CHARTRAINE

Auteurs : Nathalie et Bertrand Jallerat

Cet ouvrage retrace l'histoire d'une maison particulière. Le *Grand Monarque* - un ancien relais de poste - et la famille Jallerat ont lié leurs destins depuis maintenant 50 ans. Si les générations se succèdent, l'esprit du lieu reste intact. Profondément ancré dans la tradition, le *Monarque* n'en est pas moins en phase avec son époque. Ce livre qui mêle portraits, photos, anecdotes et recettes propose une vision complète de cet hôtel-restaurant à l'histoire singulière. Aujourd'hui, Nathalie et Bertrand Jallerat dirigent une maison familiale avec justesse et professionnalisme, faisant du *Grand Monarque* le point central de la gastronomie chartraine.

Éditions Menu Fretin - 224 pages - 35 €



PASSION GASTRONOMIQUE

Auteurs : Christine et Patrice Van Ackere

Élément-clé de notre civilisation, la cuisine découle de nombreux aspects de nos vies en même temps qu'elle les influe : culture, géographie, religion, sociologie. Manger est un lieu essentiel de rencontre, d'échange, mais aussi de plaisir... Les auteurs nous emmènent dans un voyage à travers le temps et l'espace et livrent des analyses surprenantes sur les liens entre gastronomie et littérature, peinture, cinéma et musique. Au creux du quotidien, ils sensibilisent chacun à une meilleure perception des goûts et des saveurs, au choix des produits, à la combinaison des mets ou encore au soin du cadre et de l'ambiance et donnent tous les éléments permettant de créer ses propres recettes.

Éditions Balland - 498 pages - 24 €

TGM 307)

numéros antérieurs

TOUJOURS DISPONIBLES

sauf les numéros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16
17 - 18 - 19 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 33 - 34 - 135 - 262 - 266 - 285 - 291 - 292.

Cher lecteur,
Désormais, le sommaire des numéros antérieurs
ne paraîtra plus dans nos pages. Vous pourrez consulter tous
les numéros disponibles sur notre site www.thuriesmagazine.fr



Les numéros antérieurs - collections 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 : 9,90 € (France uniquement).

Les numéros antérieurs - collections 2012 & précédentes : 7,40 € (France uniquement).

Vous pouvez consulter leur sommaire et les commander :

➞ sur Internet

www.thuriesmagazine.fr

flashez-moi et commandez vos numéros en ligne



➞ par courrier

voir bon de commande page de gauche

➞ par téléphone

05 63 56 16 06

muni de votre carte bancaire



CARNET D'ADRESSES

L'album de

PHILIPPE ETCHEBEST
Le Quatrième Mur
Opéra national de Bordeaux
2, place de la Comédie
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 02 49 70

Les recettes de

PATRICE NOËL

Les desserts de

LIONEL MARCHAND
Hôtel Le Royal
12, boulevard Royal
L-2449 Luxembourg
Tél. : + 352 24 16 16 737

Que se passe-t-il à Paris..?

RAPHAEL REGO
OKA
1, rue Bertholot
75005 Paris
Tél. : 01 45 30 94 56

En aparté

EMMANUEL RYON
Une Glace à Paris
15, rue Saint-Croix de la Bretonnerie
75004 Paris
Tél. : 01 49 96 98 33

La pâtisserie de

LAURENT DUCHÊNE
2, rue Wurtz
75013 Paris
Tél. : 01 45 65 00 77

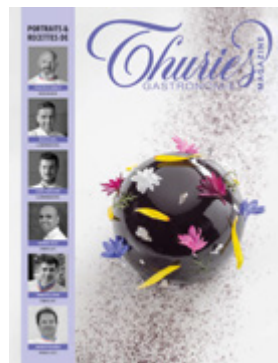
Saison : un produit, trois desserts

AMAURY LAFONTA

ENSP - École nationale supérieure
de la pâtisserie
Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
Tél. : 04 71 65 72 50

Shopping

SENS GOURMET
15/17 rue du Travy
Zone Sénia - 94657 Thiais cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com



Portrait en couverture : Philippe Etchebest © Marie Etchegoyen / Stéphane De Bourgies / M6 ;
Patrice Noël & Lionel Marchand © Ramunas Astrauskas ; Emmanuel Ryon © Grant Simon.



Suivez l'actualité de Thuriès Gastronomie Magazine
www.facebook.com/thuriesmagazine
fr.pinterest.com/thuriesmagazine/

Cher Lecteur,

Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.
Si vous rencontrez une quelconque malfaçon, n'hésitez pas à nous en informer
par mail, magazine@thuries.fr ou par téléphone au 05 63 56 07 77.

Merci de votre fidélité. *L'équipe commerciale*



THURIÈS GASTRONOMIE MAGAZINE
HAUT DE LA CITÉ
81170 CORDES SUR CIEL

www.thuriesmagazine.fr

SERVICE RÉDACTION

Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99
magazine@thuries.fr

Directeur de la publication : Yves Thuriès.
Rédacteur en chef : Martine Occhipinti.
Secrétaire de direction : Annick Adami.
Secrétaire de rédaction : Laurence Teixeira.
Rédacteur : Jean-Luc Denonain.
Rédacteur graphiste : Luc Darlon.
Photographe : Pascal Lattes.
Comptabilité : Maryse Almon,
Éliette Bouyssou.

Impression :

Groupe des Imprimeries Morault
2, avenue Berthelot - ZAC des Mercières
60200 COMPIÈGNE

IMPRIMÉ EN FRANCE

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié
Tél. : 33 (0)5 63 56 16 06
abonnement@thuries.fr

SERVICE DES VENTES-RÉASSORTS

uniquement réservé aux marchands de journaux
CAURIS MEDIA - Stéphane Leluc
Tél. : 01 40 47 65 91 - sluc@cauris-media.com
Réassort :
Martine Occhipinti, Laurence Teixeira
Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine
Martine Occhipinti
Tél. : 33 (0)5 63 56 07 77
Fax : 33 (0)5 63 56 16 99

Thuriès Gastronomie Magazine

est une publication de 10 n° / an

diffusée par la S.A.R.L. SOPRESCO

Gérant : Yves Thuriès

Dépôt légal : mars 2019

Commission Paritaire : n° 0520 K 86555

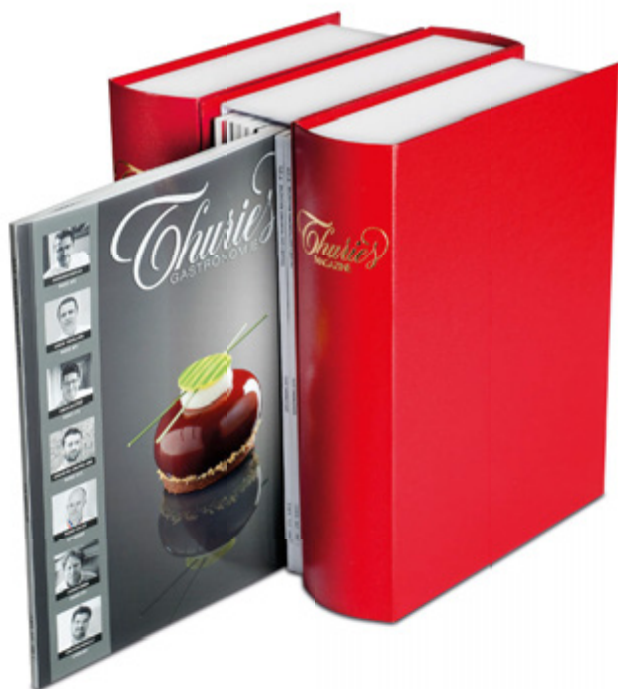
Numéro ISSN : 1966-6624 - © Thuriès 1988

Les noms des marques et adresses figurant dans les pages rédactionnelles
de ce magazine sont donnés sans aucune intention publicitaire.

Membre inscrit
à l'ACPM-OJD



Rangez
vos magazines
dans leur
écrin



FRANCE - prix port inclus

l'écrin : 18,70 €

EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 23,90 €

DOM-TOM - prix port inclus

l'écrin : 25,70 €

HORS EUROPE - prix port inclus

l'écrin : 27,90 €

Notre prochain
numéro 308
avril 2019



L'Album de
LAURENT PETIT

Le Clos des Sens
à Annecy-le-Vieux

Les recettes &
les desserts de
JÉRÉMY GALVAN

à Lyon

Que se passe-t-il à Paris..?
NAOËLLE D'HAINAUT

L'Or Q'idée à Pontoise

Rendez-vous avec
DAVID ETCHEVERRY
Le Saison à Saint-Grégoire

En aparté
BENOÎT CASTEL
à Paris (20^e)

La pâtisserie de
DAVID BRIAND
École du Grand Chocolat Valrhona
à Tain-l'Hermitage

L 13681 - 307 - F: 9,90 € - RD



BELUX. 11,90 € - CH. 17,80 FS - CAN. 19 \$ CAN

