

**PORTRAITS &
RECETTES DE**



NICOLAS SALE
PARIS (1^{er})



FRANÇOIS PERRET
PARIS (1^{er})



DAN BESSOUDO
VENTABREN (AIX-EN-PROVENCE)



FRANÇOIS GRANGER
BERGERAC



SYLVAIN DEPUICHAFFRAY
MARSEILLE



GEOFFREY TURPIN
YSSINGEAUX

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE





La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion,
Formations professionnelles
en arts culinaires et pâtisserie

Centre de Formation
Alain Ducasse
ARGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
Alain Ducasse & Yves Thuriès
YSSINGEUX

École de Cuisine
Alain Ducasse
PARIS

ducasse-education.com



DUCCASSE
EDUCATION
PARIS



L'ÉDITO D'YVES THURIÈS

LES HOMMES OU LES TERROIRS ?

Depuis bien des années artisans et cuisiniers, pâtisseries ou traiteurs travaillent main dans la main pour délivrer aux clients le meilleur du terroir français. Les premiers, artisans producteurs, ont pour mission principale de développer les meilleurs produits et matières premières. Les seconds, cuisiniers, pâtisseries ou traiteurs ont eux, pour mission de transformer (ou pas) ces produits afin de les sublimer. Valorisant ainsi le travail des artisans producteurs. L'échange, la communication et les synergies entre ces deux maillons de la chaîne permettent sans nul doute à la gastronomie française d'évoluer en permanence vers l'excellence.

Sous le couvert d'une visibilité, très en vogue, les chefs n'hésitent plus à mettre en avant leurs producteurs favoris. Leurs noms figurent en bonne place sur les cartes des grandes tables. Ils incarnent le *nec plus ultra*, le savoir-faire... ils sont devenus un gage de qualité.

Aujourd'hui, il n'est plus question d'une « volaille de Bresse », mais de « la volaille de Bresse de monsieur *Untel* ». On ne parle plus du veau du Ségala, on parle du « veau du Ségala de monsieur ou madame... ». Même les pommes de terre de Noirmoutier se voient « affublées » d'un patronyme. Idem pour la carotte des sables de madame... qui, sous l'égide d'un chef voit sa notoriété exploser.

Pourtant, chaque filière et chaque terroir recèlent une quantité astronomique de produits d'exception issus de producteurs, eux-mêmes exceptionnels. Et cette forme de *name-dropping* de plus en plus récurrente finit par être assez embarrassante. Elle met en avant un élément d'une filière et non plus la filière en elle-même. Pourquoi un producteur deviendrait-il le symbole d'un terroir ? Des éleveurs, des maraîchers, des pêcheurs formidables existent aux quatre coins du pays...

Il est bon de rappeler que les Hommes ne sont pas grand-chose sans leur terroir.

Remettons les Terroirs au centre de l'assiette plutôt que les Hommes, car eux disparaissent alors que la Nature continuera toujours son chemin...

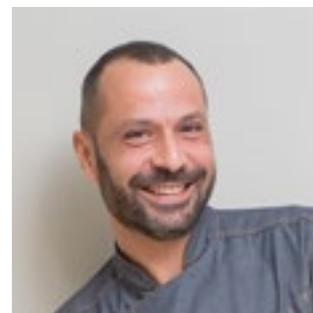
• SOMMAIRE •



18 • L'album & Les recettes de
NICOLAS SALE
HÔTEL RITZ À PARIS (1^{er})



36 • La pâtisserie de
FRANÇOIS PERRET
HÔTEL RITZ À PARIS (1^{er})



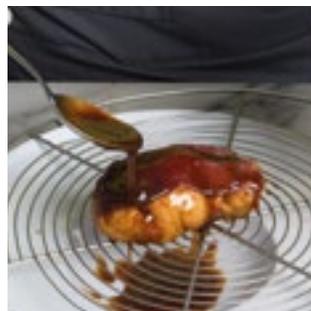
54 • Rendez-vous avec
DAN BESSOUDO
DAN B. - LA TABLE
DE VENTABREN
(AIX-EN-PROVENCE)



73 • Les amuse-bouches
NICOLAS SALE
& DAN BESSOUDO



78 • Le mouvement de
CHRISTIAN SINICROPI
GRAND HYATT CANNES
HÔTEL MARTINEZ
L'AGNEAU ALLAITON TRIPLE A



86 • La technique salée
du mois par
CHRISTIAN SINICROPI
LE POÊLAGE



88 • En aparté
FRANÇOIS GRANGER
PÂTISSERIE FRANÇOIS
À BERGERAC



94 • Tea-time par
SYLVAIN DEPUICHAFFRAY
À MARSEILLE



104 • La technique sucrée
du mois par
GEOFFREY TURPIN
ENSP À YSSINGEAUX
LA PÂTE À CHOUX



110 • Vins & mets
BORDEAUX SUPÉRIEUR 2014
COTEAUX DU LYONNAIS 2014
CHAMPAGNE BRUT
LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP 2014

8 • Agenda

10 • Infos

108 • Côté livres

114 • Carnet d'adresses



Suivez l'actualité de
Thuriès Gastronomie Magazine,
www.facebook.com/thuriesmagazine
fr.pinterest.com/thuriesmagazine/



L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.

Créez des univers colorés et gais pour tous les petits et grands gourmands, façonnez des montages chocolat époustouffants et des entremets frais et printaniers.

Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

Découvrez un nouveau chocolat pure Origine Equateur, à 70 %, qui allie puissance et finesse, et donne une nouvelle dimension gustative à la signature de vos créations.



Nous sommes à vos côtés pour créer la pâtisserie de vos rêves, une pâtisserie de rêve ...



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

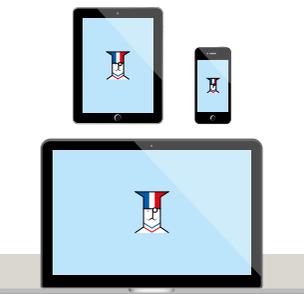
1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334

pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.com



Rejoignez la Manufacture d'Émotions et restez connectés avec toutes nos actus sur notre page Facebook

l'index des recettes



EN EXCLUSIVITÉ DANS
VOTRE ESPACE ABONNÉS,

RETROUVEZ LES RECETTES DE

- **DAN BESSOUDO :**
Maquereau cuit au sel à froid,
betteraves façon nordique,
œuf de caille mimosa,
meringue parfum betterave
- **SYLVAIN DEPUICHAFFRAY :**
Cake façon colombier



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

**Erratum : dans notre numéro 285, en page 47,
le procédé des babas est erroné. Il faut lire :**

Dans un batteur avec le crochet, pétrir
la farine avec le sel et la levure. Incorporer
les œufs puis le miel et pétrir jusqu'à
l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter
le beurre en morceaux, pétrir à nouveau
jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement
de la cuve (il est normal que la pâte reste
un peu liquide). La pâte est prête lorsqu'elle
forme un filet quand on la soulève avec
une spatule. Laisser reposer la pâte pendant
5 minutes et poursuivre le procédé indiqué.

ENTRÉES

- p. 25 - Betteraves cuites au naturel, échalotes grises, pickles d'oignon rouge, vinaigrette aux pépins de figue
- p. 26 - Langoustine à cru, caviar beluga, citron frais et crème poivrée évolutive
- p. 29 - Tourteau émietté au naturel, crémeux de tête, daïkon mariné, pamplemousse et poudre de corail
- p. 58 - Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, compote de pomme légère, salsifis croustillants, chanterelles grises aigres-douces, burst café, bâtonnets de royal gala
- p. 74 - Marbré de foie gras mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Brive et fleur d'hibiscus
- p. 75 - Huître chaude Gillardeau, soupe de praires, sauce Noilly, palet de chou-fleur caramélisé, kasha torréfié
- p. 76 - Soupe de poissons de roche moelleuse, rouelles de pomme de terre, graines de fenouil, aioli safrané, huile de tomate, cherry tomato, biscotte de pain fusette
- p. 77 - Huître pousse en claire (n° 3) garnie de concombre à l'aneth, chantilly au raifort, gelée de concombre

POISSONS

- p. 30 - Saint-Pierre rôti au beurre de safran, le fil : l'artichaut, mousseline et barigoule, langues de coques, émulsion de coquillages, moules croustillantes
- p. 57 - Filet de loup sauvage de Méditerranée rôti à basse température, carottes légèrement marinées au vinaigre de kalamansi, vinaigrette au safran de Provence

VIANDES

- p. 33 - Ris de veau rôti, croustillant, carottes acidulées, pommes de terre ratte aux pieds confits, Cazette® et fanes
- p. 80 - L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron. Ne cherchez pas le goût de l'agneau mais sa texture. Une approche qui nous amène dans son environnement méditerranéen. Nos anciens l'appelaient « poivre d'âne ».
- p. 82 - L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron. Pâturages, bergerie, liberté sont un horizon sensoriel d'images clefs. Texture, végétal, sauvage, fumé, le terroir enrobe la chair de la noisette d'agneau mi-cuite.
- p. 84 - L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron. Cuisiné 72 heures dans la générosité avec une extrême gourmandise, cet agneau Allaiton d'Aveyron nous ramène à l'essentiel.
- p. 86 - Le ris de veau

GIBIER

- p. 34 - Canard colvert, mûres sauvages, céleri en croûte au grué

PÂTISSERIES & DESSERTS

- p. 45 - Barquette entremets
- p. 47 - Entremets madeleine
- p. 48 - Mignardises : Tartelette pomme mojito / Barre chocolat sablé caramel / Nuage croquant de gingembre
- p. 51 - Fours secs : Florentin / Cigarette russe / Sablé viennois / Boudoir au grué de cacao / Allumette
- p. 52 - Fours secs : Médaille / Guimauve tarte citron / Barre chocolat sablé caramel / Barquette au gianduja / Paille framboise
- p. 53 - Fours secs : Tarte au sucre / Cake marbré cacao vanille / Meringue / Tuile amande
- p. 60 - Bavarois chocolat blanc Opalys, kiwi, fruit de la passion, mangue et capucine
- p. 96 - Tian
- p. 98 - Tartelette fiadone citron fleur d'oranger et noisette
- p. 100 - Jivara passion
- p. 102 - Millefeuille banane cacahuète
- p. 106 - Paris-Brest

DESSERTS GLACÉS, GLACES & SORBETS

- p. 40 - Le maïs, croustillant de pop-corn caramélisé, confiture de piment doux, glace au foin
- p. 42 - Coing poché, cristalline de noix, fraîcheur de menthe et crème fouettée
- p. 62 - Parfait Guanaja, pomme granny smith

PRÉPARATIONS DE PÂTISSERIE

- p. 104 - La pâte à chou



Présente
Brandon Dehan

Chef Pâtissier
Oustau de Baumanière



Brandon Dehan a remporté en 2012 Le Trophée Alexandre Dumas et en 2013 le Grand Concours Café Gourmand Nespresso. Depuis Mars 2016, à 23 ans, il est aux commandes du pôle Pâtisserie/Boulangerie de l'Oustau De Baumanière 2** aux Baux de Provence. Il y dirige maintenant une brigade de 10 personnes.



Sa recette : **Le Mont Blanc Marron-Mandarine**

1. Parfait glacé marron mandarine

100 g	Crème liquide	Faire bouillir la crème liquide, ajouter la gélatine, verser sur le mélange Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine et la crème de marron, puis incorporer la crème montée, couler puis réserver au congélateur.
11 g	Gélatine	
325 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine Capfruit	
325 g	Crème de marron	
800 g	Crème montée	

2. Crème anglaise mandarine-marron

500 g	Lait entier	Réaliser une crème anglaise classique, incorporer la purée.
500 g	Crème liquide	
200 g	Jaunes d'œufs	
85 g	Sucre semoule	
50 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine Capfruit	

3. Crème chantilly

1250 g	Crème liquide	Mixer les ingrédients ensemble, puis monter comme une chantilly.
100 g	Mascarpone	
80 g	Sucre semoule	
3 gousses	Vanille	

4. Biscuit Marron

3	Œufs	Monter tous les ingrédients au ruban puis incorporer le beurre fondu froid. Etaler sur plaque, cuire à 175°C pendant 9 minutes, réserver.
400 g	Crème de marron	
120 g	Farine	
7 g	Levure chimique	
150 g	Beurre fondu froid	

5. Vermicelle marron

100 g	Crème de marron	Au batteur, lisser l'ensemble à l'aide de la feuille puis réserver au froid.
100 g	Pâte de marron	
100 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine Capfruit	

6. Meringue

100 g	Blancs d'œufs	Monter comme une meringue classique, incorporer le sucre glace puis pocher sur feuille cuisson avec une douille de 8, sécher à 90°C pendant 1 heure.
100 g	Sucre semoule	
100 g	Sucre glace	

7. Tuile marron

100 g	Pâte de marron	Au batteur, lisser l'ensemble à l'aide de la feuille puis réserver au froid.
100 g	Crème de marron	

Montage

Disposer un cercle (11 cm de diamètre et 1,7 cm de hauteur) de biscuit marron au centre de l'assiette, puis le parfait au marron ajouré au centre, garnir de crème anglaise marron mandarine, disposer la chantilly vanille autour du parfait, refermer avec un disque de biscuit marron (11 cm de diamètre). Glacer l'ensemble et décorer avec quelques filaments de vermicelle marron, des tiges de meringue ainsi qu'une tuile au marron en forme de flocon.



Fruit'Elite « Saveurs de Saison purée » Marron mandarine

Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine est une purée qui associe l'onctuosité du marron à la fraîcheur parfumée de la mandarine. Sa texture fluide et son goût équilibré permettront à tous les créatifs d'exprimer le sentiment de bien-être des fêtes de fin d'année. Avec cette nouvelle purée, riche en vitamine C, l'hiver semblera plus doux. Pâtisseries, confiseries, chocolats et cuisine, tels seront ses lieux de prédilection. Non pasteurisée et ne contenant que le sucre du confisage des marrons, Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Marron mandarine Capfruit offre une large palette de remise en œuvre, dans tous les domaines de la gastronomie.

AGENDA



worldskills
France

44^e Olympiades des Métiers DU 9 AU 11 MARS, À BORDEAUX

Depuis 44 ans, la WorldSkills Competition permet aux meilleurs jeunes professionnels, issus de soixante pays, de se mesurer dans plus de 50 métiers différents. Le but étant de reconnaître et valoriser les jeunes, âgés de moins de 23 ans, qui ont choisi la formation professionnelle. Les métiers de bouche sont représentés dans cinq catégories : cuisine, boulangerie, pâtisserie-confiserie, sommellerie et service en salle.

Après Strasbourg en 2015, c'est au tour de Bordeaux d'accueillir les finales nationales des Olympiades des métiers. Durant trois jours, les candidats représentant toutes les régions de France, vont défendre leur savoir-faire et leur talent dans leur discipline, pour tenter d'intégrer l'Équipe de France des métiers. Quels sont les finalistes qui défendront les couleurs de la France lors de la WorldSkills Competition, la grande finale mondiale des métiers qui se tiendra à Abu Dhabi (Émirats Arabes Unis), du 14 au 19 octobre 2017 ?

www.worldskills-France.org

LA QUINZAINE DE L'ÉCLAIR

DU 4 AU 19 MARS, PARTOUT EN FRANCE

L'événement gourmand du printemps revient pour sa huitième année. À travers trois créations inédites (*l'Éclair passion des îles*, *l'Éclair pomme-citron* et *l'Éclair choco-ananas*), ce grand classique du patrimoine gastronomique français s'invite dans les boulangeries-pâtisseries. Votez pour votre pâtisserie préférée.

www.lecercledesgourmands.com

FESTIVAL OMNIVORE - WORLD TOUR PARIS

DU 5 AU 7 MARS, À PARIS (5^e)

Omnivore a, comme chaque année, l'ambition de révéler non seulement les jeunes chefs et pâtisseries créatifs qui imaginent la cuisine d'aujourd'hui et de demain, mais également les artisans, barmen, éleveurs, vigneron qui influencent leur époque. Les 5 scènes historiques d'Omnivore Paris (Salé, Sucré, Artisan, Cocktail, Avant-garde) se complètent cette année d'une scène « Territoires » afin de replacer la cuisine dans son rôle de développeur socio-culturel à l'échelle d'une ville ou d'une région.

www.omnivore.com

SALONS SANDWICH & SNACK SHOW, PARIZZA & JAPAN FOOD SHOW

LES 15 ET 16 MARS, À PARIS (15^e)

Ces trois rendez-vous de la restauration rapide, italienne et japonaise, réunis en un seul lieu, proposent aux professionnels un rassemblement résolument unique, avec des animations originales faisant écho aux dernières tendances du secteur.

www.sandwichshows.com - www.parizza.com
www.sandwichshows.com/japan-food-show

FOIRE INTERNATIONALE DE LYON

DU 17 AU 27 MARS, 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 ! Cuba est le thème de cette nouvelle édition.

www.foiredelyon.com

SALON HORESTA

DU 19 AU 21 MARS, À BIARRITZ

Fort d'un bilan très positif, le salon professionnel des métiers de bouche du Pays basque, des Landes et du nord de l'Espagne revient pour une deuxième édition. Au programme : démonstrations, découvertes, dégustations, animations, ateliers et concours. Nouveauté cette année : Ogia, un salon au cœur de Horesta, dédié à la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

www.horesta.fr

GOÛT DE FRANCE/GOOD FRANCE

LE 21 MARS, PARTOUT DANS LE MONDE

Pour la 3^e année consécutive, plus de 2000 chefs sur 5 continents nous donnent rendez-vous pour célébrer la gastronomie française. Dans chaque restaurant participant, 2000 menus sous la forme d'un dîner seront servis en simultané. L'événement rend hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule : partage, plaisir, respect du « bien-manger », de ses contemporains et de la planète.

<http://france.fr/fr/gout-france-good-France>

LIVRE PARIS

DU 24 AU 27 MARS, À PARIS (15^e)

Le Salon du Livre nous permet de faire le plein de découvertes, avec des auteurs reconnus ou en devenir, des éditeurs français et étrangers, des expositions, des rencontres professionnelles. Pour cette 37^e édition, le salon accueille le Maroc comme invité d'honneur. Nouveauté cette année du côté du Square Culinair : il devient La Scène Cuisine & Bien-être, un espace dédié aux ouvrages phares, conférences, ateliers, démonstrations de chefs et dégustations.

www.livreparis.com

SALON DU CHOCOLAT ET DES CONFISERIES

DU 31 MARS AU 2 AVRIL, À TOURS

Cinquante artisans chocolatiers, pâtisseries, professionnels et acteurs des saveurs gourmandes démontrent l'étendue de leur savoir-faire et de leur talent à travers des dégustations, des animations et des concours dont le National des Chocolatiers.

www.salonchocolat-tours.com

AGENDA DES CONCOURS

13^e FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Autour du thème : « Les dessins animés pour enfant », les candidats répartis sur deux catégories devront présenter un montage original de croquebouches.

- Catégorie senior : tous les professionnels de bouche qui exercent une activité professionnelle, âgés de 21 ans au minimum. Les candidatures seront individuelles ;
- Catégorie junior : tous les jeunes professionnels âgés de moins de 21 ans, qui exercent une activité professionnelle, et les élèves et apprentis en formation, quel que soit leur âge. Par équipe de 2, les candidats concourront pour leur centre de formation ou leur entreprise.

Date limite d'inscription : 10 mars 2017

Renseignements et inscriptions :

- par voie postale : École Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Château de Montbarnier - 43200 Yssingaux
- par mail : ensp@ensp-adf.com
- par téléphone : 04 71 65 72 50

1^{er} TROPHÉE DU PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Ce concours, inédit et ouvert à tous, permet à deux catégories, aux professionnels (hôtellerie, restauration et métiers de bouche) d'une part, aux amateurs d'autre part, de présenter le meilleur petit-déjeuner de France.

Lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique, le petit-déjeuner est le moment plaisir de la journée. Du simple petit-déjeuner continental composé de produits maison au petit-déjeuner buffet représentatif d'un terroir, en passant par le brunch cuisiné par un chef, il est la signature d'un établissement et incarne le savoir-faire des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Après sélection, la finale se tiendra dans les locaux de l'école Ferrandi Paris, sous l'œil avisé d'un jury prestigieux.

Date limite d'inscription : 31 mars 2017

Renseignements et inscriptions : sauce.marie@gmail.com

15^e PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS MAAF ASSURANCES 2017

Organisé par MAAF Assurances, ce concours national récompense les artisans des métiers de bouche (boulangers, charcutiers, traiteurs...) qui s'engagent chaque jour à allier des produits aux qualités nutritives et gustatives.

Les inscriptions à la 15^e édition de ce prix sont d'ores et déjà ouvertes.

Huit finalistes auront la chance de défendre leur création devant un jury de professionnels, au Pavillon Élysée Lenôtre.

Date limite d'inscription : 29 avril 2017

Dépôt des dossiers : par voie postale : MAAF Assurances - Prix « Goût et Santé » - Communication externe - Charay - 79036 Niort Cedex 9

Renseignements : concours.prix_gout_sante@maaf.fr



e-pack HYGIENE

La 1^{ère} Solution tactile pour
gérer simplement la **traçabilité**
et les **autocontrôles** en restauration.



Gain de temps

Traçabilité sans effort

Démarche HACCP mieux gérée

Sécurité alimentaire optimale

Remplace tous les documents papier

Outil simple tourné vers l'utilisateur

**“Pour une sécurité alimentaire irréprochable
à l'image de votre établissement”.**



Renseignements ou
demande de visite dans
votre établissement partout en France !

02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr

INFOS

Les nouvelles étoiles Michelin 2017

TROIS ÉTOILES

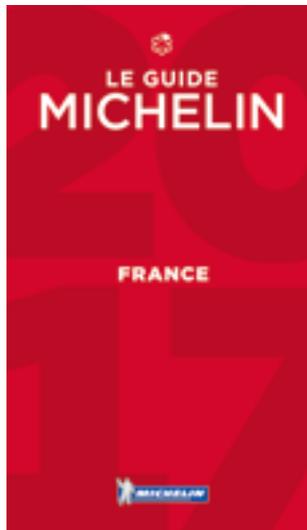
Yannick Alléno : *Le 1947*, au Cheval Blanc à Courchevel.

DEUX ÉTOILES

Alexandre Gautier : *La Grenouillère* à La Madeleine-sous-Montreuil ;
Arthur Fèvre : *Le Pressoir d'Argent-Gordon Ramsay* à Bordeaux ;
Christophe Pelé : *Le Clarence* à Paris (8^e) ;
Gatien Demczyna : *Le Montgomerie* à Courchevel ;
Jean-Rémi Caillon : *Le Kintessence* à Courchevel ;
Kei Kobayashi : *restaurant Kei* à Paris (1^{er}) ;
Marc Veyrat : *La Maison des Bois* à Manigod ;
Nicolas Sale : *La Table de l'Espadon*, Hôtel Ritz à Paris (1^{er}) ;
Pascal Bardet : *Le Gindreau* à Saint-Médard-Catus (Cahors) ;
Pierre Gagnaire : *La Grande Maison de Bernard Magrez* à Bordeaux ;
Ronan Kervarrec : *Hostellerie de Plaisance* à Saint-Émilion ;
Xavier Beaudiment : *Le Pré* à Clermont-Ferrand.

UNE ÉTOILE

Akrame Benallal : *Akrame* à Paris (8^e) ;
Alain et Benjamin Delpierre : *La Liégeoise* à Wimereux ;
Alexandre Baumard : *Le Logis de la Cadène* à Saint-Émilion ;
Alexandre Bousquet : *L'Atelier de Gaztelur* à Arcangues (Biarritz) ;
Alexandre Lechêne : *Le Roc Alto*, Hôtel Peyra à Saint-Véran ;
Anthony Jehanno : *Terre-Mer* à Auray (Morbihan) ;
Baptiste Denieul : *L'Auberge Tiegezh* à Guer (Bretagne) ;
Benjamin Collombat : *Le Jardin de Benjamin*, Château de Berne à Lorgues ;
Carlos Camino : restaurant *Miraflores* à Lyon ;
Christophe Grosjean : *L'Océan*, Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz ;
Cyril Fressac : *Domaine du Colombier* à Malaterve (Montélimar) ;
Damien Sanchez : *Skab* à Nîmes ;
David Bizet : *L'Orangerie*, Hôtel George V à Paris (8^e) ;
David Guitton : *La Table de la Bergerie* à Champ-sur-Layon ;
Edward Cristaudo : *Le W*, Domaine de Saint-Clair à Annonay ;
Éric Girardin : restaurant *Girardin* à Colmar ;
Eugène Hobraïche : *Haut Bonheur de la Table* à Cassel ;
Fabien Mengus : *L'Arnsbourg* à Baerenthal ;
Fanny Rey et Jonathan Wahid : *Auberge de la Reine Jeanne* à Saint-Rémy-de-Provence ;
François Adamski : *L'Imaginaire* à Terrasson-Lavilledieu ;
Guillaume Foucault : *Pertica* à Vendôme ;
Guillaume Monjuré : *Palégré* à Villard-de-Lans/Corrençon-en-Vercors ;
Hubert Duchenne : *Restaurant H* à Paris (4^e) ;
Jean-Luc Lefrançois : *Le Saint-Martin*, Château Saint-Martin à Vence ;
Jérémy Galvan : restaurant *Jérémy Galvan* à Lyon ;
Jérémy Morin : *L'Aperté* à Montrabé (Toulouse) ;
Jérôme Faure : *Le Champ des Lunes* à Lauris ;
Jérôme Jaegle : restaurant *L'Alchémille* à Kaysersberg ;



Jimmy Coutel : *La Palmeraie*, Château de Valmer à La Croix-Valmer ;
Johan Thyriot : *Le 1912*, Hôtel Les Cures Marines à Trouville-sur-Mer ;
Julien Binz : restaurant *Julien Binz* à Ammerschwihl ;
Julien Poisot : *Château de Mercuès* à Cahors ;
Kazuyuki Tanaka : restaurant *Racine* à Reims ;
Loïc Lecoïn : *Le Moulin de l'Abbaye* à Brantôme ;
Marco Vigano : *Aux Anges* à Roanne ;
Mathieu Pacaud : *Divellec* à Paris (7^e) ;
Maxime Deschamps : *Château de Mirambeau* à Mirambeau ;
Maximin Hellio : restaurant *Maximin Hellio* à Deauville ;
Masayoshi Hanada : *Sushi B* à Paris (2^e) ;
Mickaël Féval : restaurant *Mickaël Féval* à Aix-en-Provence ;
Nicolas Coutand : restaurant *Les Genêts* à Brem-sur-Mer ;
Nicolas Sale : *Les Jardins de l'Espadon*, Hôtel Ritz à Paris (1^{er}) ;
Paolo Boscaro : *L'Escargot 1903* à Puteaux ;
Philip Chronopoulos : restaurant du *Palais Royal* à Paris (1^{er}) ;
Philippe Colinet : *L'Olivier*, Hôtel La Bastide de Saint-Tropez ;
Pierre Reboul : *Château de la Pioline* à Aix-en-Provence ;
Pierre Rigother : *La Scène Thélème* à Paris (17^e) ;
Rodolphe Pottier : restaurant *Rodolphe* à Rouen ;
Romuald Fassenet et Josselin Jeanblanc : *Les Explorateurs*, Hôtel Pashmina à Val Thorens ;
Simone Zanetti : *Le George*, Hôtel George V à Paris (8^e) ;
Stéphane Carrade : *Le Skiff Club*, Hôtel Ha(a)itza à Le Pyla-sur-Mer ;
Sylvain Roux : *Château Blanchard* à Chazelles-sur-Lyon ;
Thibaut Ruggeri : *L'Abbaye de Fontevraud* à Fontevraud ;
Toshitaka Omiya : *Alliance* à Paris (5^e) ;
Xavier Giraudet : *La Robe* à Montaigu ;
Yannick Duc : *Le Hittau* à Saint-Vincent-de-Tyrosse ;
Yoshiaki Ito : *Arche* à Paris (16^e).

Odette, le nouveau restaurant de la Famille Rostang

Après un restaurant gastronomique, deux restaurants de poissons et trois bistros, la Famille Rostang inaugure sa septième adresse : *Odette*, une auberge urbaine et parisienne créée par Caroline et Sophie Rostang.

Aux commandes de la cuisine, on retrouve le chef Yannick Lahopgnou, ancien chef du bistro *Zébulon*, qui a fait ses armes notamment au *Meurice* avec Yannick Alléno, et au Japon en tant que chef exécutif d'un restaurant étoilé.

À la carte, des produits frais et locaux de qualité, des assiettes légères, une cuisine savoureuse respectant les saisons.

Odette s'inscrit dans le projet *Maison Albar Hotel Paris Celine*, un élégant établissement 5 étoiles avec restaurant et spa, qui réunit autour de lui des histoires de famille toutes animées des mêmes valeurs.



Yannick Lahopgnou, chef des cuisines du restaurant Odette.



© Lisa Klein Michel



20, 50, 200 CONVIVES ?

Osez

**l'Escalope de Foie Gras crue
pré-marquée**

Innovation Rougié. Créateur de produits d'exception, Rougié propose l'escalope de foie gras crue pré-marquée. Finie l'étape du marquage. Quelques minutes au four suffisent pour obtenir une escalope parfaite, prête à être dressée, pour le plus grand plaisir de tous vos convives. Une étape en moins, c'est moins de contraintes, moins de mise en œuvre, et plus de temps pour se consacrer à l'essentiel.



www.rougie.com

INFOS

Jean-Luc Rocha au Saint-James Paris

Pour Jean-Luc Rocha, le temps est venu de quitter Pauillac après quatorze ans passés dernière les fourneaux du *Château Cordeillan-Bages*. Le chef prend la succession de Virginie Basselot à la tête des cuisines du *Saint-James Paris*. Il propose une cuisine de haute gastronomie lors du déjeuner pour les membres du Club, et le soir pour tous les amateurs. À la carte, les gourmets retrouvent ses plats signature : l'« *Huître Papin et le Caviar d'Aquitaine qui s'encanaillent dans une soupe de pomme de terre façon vichyssoise* », le « *Foie gras en croûte de sésame et pavot, servi chaud avec ses pickelés de légumes acidulés et sa crème de marron* »...



Jeffrey Cagnes enfin chez lui

Jeffrey Cagnes, l'ancien chef pâtissier de *Stohrer* ouvre sa première boutique. Située à deux pas du quartier de l'Opéra à Paris, elle est baptisée *Casse-Noisette*, en hommage au premier ballet joué au Palais Garnier. Temple de toutes les gourmandises, la boutique accueille les passants à tous moments de la journée : au petit-déjeuner avec des viennoiseries, au déjeuner avec une petite restauration salée et enfin, au dessert ou pour le goûter, sur place dans le salon de thé à l'étage, ou à emporter, avec des pâtisseries individuelles, des cakes, biscuits secs et autres gâteaux de gignotage.



© Géraldine Martens

Marcelo Joulia et Teddy Mérienne, la Ferme Saint-Simon

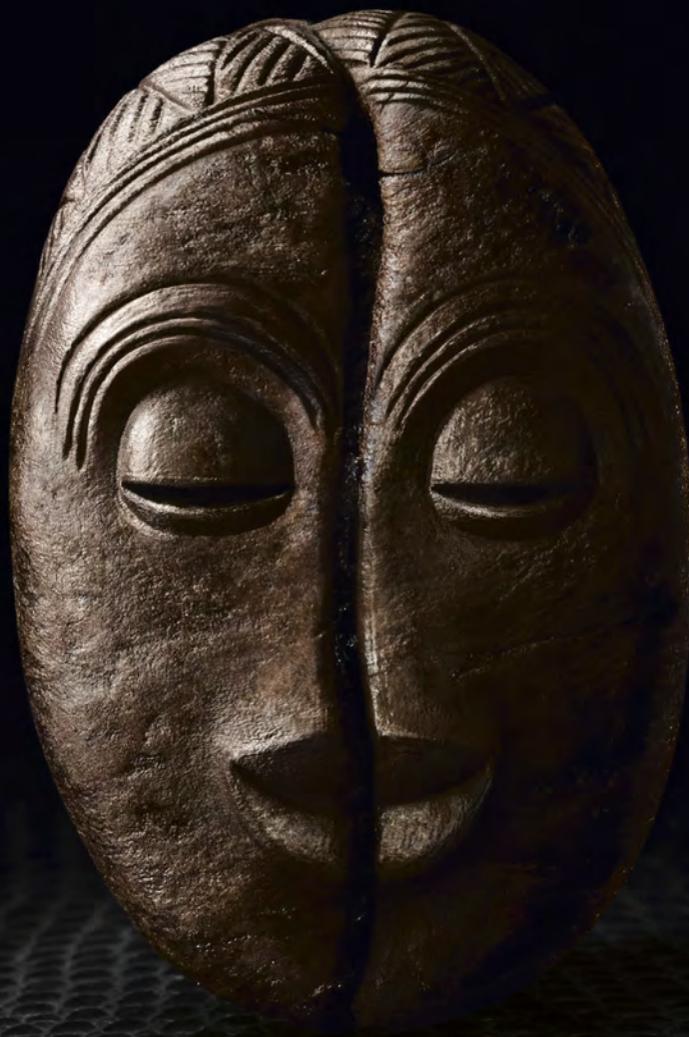
Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, entre les ministères de l'Environnement, des Armées et de l'Éducation Nationale, toute proche de Sciences Po ou de Solférino, près de l'Assemblée Nationale, la *Ferme Saint-Simon* se situe au cœur des lieux de pouvoir parisiens.

Lorsque l'architecte argentin Marcelo Joulia a racheté l'établissement, il avait derrière la tête de jouer avec le symbole de l'*establishment* français. Le laiton, le chêne et le cuir ont pris place dans des salons privés et dans une salle discrète aux faux airs de club anglais, et divisée par des paravents.

Il a placé à la tête du restaurant depuis un an, le jeune chef Teddy Mérienne. Celui-ci propose des menus de marché, d'une grande lisibilité avec des intitulés de plats bien connus de tous, comme la *Sole meunière au beurre* ou la *Tarte Tatin*. De grands classiques goûteux, mais inscrits dans un esprit délicat, juste et dans l'air du temps.



K A F A .
À L'ORIGINE
DE LA CULTURE
DU CAFÉ.



K A F A, un mono origine 100% arabica unique et précieux, est obtenu à partir des premiers caféiers qui poussent naturellement dans la forêt éthiopienne. Ce chef-d'œuvre gustatif à l'arôme floral, avec un arrière-goût de miel, de dattes et de cerises mûres, est rehaussé par une nouvelle méthode de torréfaction lente et douce et par le savoir-faire de Lavazza.

Production limitée, réservée aux Chefs les plus exigeants.

LAVAZZA

TOUJOURS PLUS À SAVOURER

INFOS

Pertinence, le nouveau restaurant de Ryunosuke Naito et Kwen Liew

Ryunosuke Naito est japonais, Kwen Liew malaisienne. Amoureux de la gastronomie française, ils se sont rencontrés pour l'ouverture du restaurant *Antoine* en 2011. Ils travaillaient auprès du chef Mickaël Féval. Après de belles expériences au sein de tables gastronomiques, le couple a décidé d'écrire sa propre histoire en ouvrant son premier restaurant : *Pertinence*.

Ils ont choisi un lieu intime et discret de Paris, un lieu à leur image, où la cuisine française se marie à l'élégance japonaise.

À la carte, *coquillages à l'étuvée parfumés au gingembre* ; ou encore *longe de veau, avec son caramel d'oignons doux et jus crémé*.



© Guillaume Lechat

Arnaud Coutret auprès des élèves du Lycée Notre-Dame-du-Roc

À l'invitation de Cyril Caron, professeur de pâtisserie, Arnaud Coutret, un ancien élève, actuellement sous-chef à la pâtisserie Christophe Michalak, a dispensé un cours aux élèves de première Bac professionnel de son ancien lycée de La Roche-sur-Yon.

Les futurs pâtisseries ont mis en application des recettes emblématiques de la célèbre boutique parisienne. Cette intervention a été l'occasion pour Arnaud Coutret d'échanger sur son parcours et répondre aux nombreuses questions des élèves. Car au-delà de cet aspect purement technique, ces échanges permettent aux plus jeunes de se projeter dans le monde professionnel.



Le Drugstore, un restaurant signé Éric Frechon et Tom Dixon

En avril, *Le Drugstore* marque son retour aux sources et célèbre l'esprit d'origine de la brasserie de *Publicis Groupe* dans un cadre chic et éclectique, associé à une offre gastronomique inédite.

Le chef étoilé Éric Frechon a imaginé une carte pour chaque gourmet : un petit-déjeuner pour les lève-tôt, un lunch gourmet ou pressé pour les hommes et femmes d'affaires, un *five o'clock* sucré pour les familles, un apéritif, un dîner fine-bouche et des cocktails inédits pour les plus tardifs.

Quant au designer Tom Dixon, il a transformé la mythique brasserie parisienne en un lieu intemporel et élégant, mixant des matériaux nobles et chaleureux.



© Benoît Linero



Éric Kayser ouvre sa première boutique à Londres

Après 20 années de succès et l'ouverture de 200 boutiques à travers 21 pays, la Maison Kayser s'est installée au cœur de la capitale britannique. Et quoi de plus naturel pour une boulangerie d'avoir pour adresse *Baker Street*.

Les 600 m² de la boutique offrent des espaces pour chaque envie : boulangerie, pâtisserie, café, restauration, à consommer sur place ou à emporter.

Côté boulangerie, les pains à base de levain naturel, pétris, façonnés et cuits sur place, se mettent à la mode anglaise : la fameuse baguette Monge devient la « Baker Street », le légendaire Carré Vendôme prend le nom de « Portman Square » et la Tourte au levain se transforme en « Tourte Kayser ».

Côté pâtisserie, les gourmands londoniens seront ravis de découvrir tous les produits phares faisant le succès d'Éric Kayser : croissants, pains au chocolat, petites brioches pralinées, ou autres délicieuses tartes et gâteaux.

Pour le déjeuner ou le dîner, la carte propose une offre de restauration rapide, gourmande et accessible, aux accents français... *Of course!*



Mela, Ciliegia & Pesca¹¹⁵

Ceci n'est pas *seulement* une pomme.

MELA, CILIEGIA & PESCA¹¹⁵

Dimensions : Ø 60 x h 55 mm

Volume : 115 ml



Une solution unique pour créer différentes sortes d'entremets et monoportions selon la nouvelle frontière des fruits en 3D.



silikomart[®]
professional



top white
SILICONE

REGISTERED DESIGN

100%
PRODUIT
ITALIEN
→ CONÇU
→ PRODUIT
→ CONFECTIONNÉ
EN ITALIE

Découvrez toute la gamme:
professional.silikomart.com

INFOS

Julien Langeron, lauréat du Prix Prosper Montagné

Placé sous le haut patronage du président de la République, le 67^e Prix culinaire Prosper Montagné s'est déroulé le 30 janvier, dans les laboratoires de l'École Ferrandi-Paris.

Les candidats ont confronté leur talent autour de deux produits : la selle de chevreuil et l'opéra.

Au terme des épreuves pratiques, **Julien Langeron** a su séduire le jury. La présidente, Virginie Basselot (*La Réserve* - Genève), et les douze membres du jury dégustation ont particulièrement apprécié son dessert *Opéra revisité Irish Coffee*.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Julien Langeron**, *Palais de l'Élysée* - Paris ;
- 2^e : **Shigeru Sato**, restaurant *The Tokyo Station Hotel* - Tokyo ;
- 3^e : **Julien Guénée**, *Automobile Club* - Paris ;
- 4^e ex-aequo : **Jean-Marc Boyer**, restaurant *Le Puits du Trésor* - Lastours ; **Baba Hiroyoshi**, restaurant *Les Crayères* - Reims ; **Romain Thiebaud**, restaurant *Grand Hôtel du Lido* - Argelès-sur-Mer.



Réouverture du musée Escoffier de l'art culinaire

Voici la fin de son hibernation annuelle, le musée Escoffier sort de sa torpeur, et ouvre ses portes pour une nouvelle saison.

Créé il y a 50 ans, en hommage à Auguste Escoffier, l'un des plus grands cuisiniers de la gastronomie française, le musée est installé dans la maison natale de l'illustre chef à Villeneuve-Loubet. Dix salles d'exposition, étendues sur 300 m², offrent aux visiteurs un témoignage émouvant, mêlant souvenirs et objets personnels, du mobilier de cuisine d'antan, une collection de menus ou des sculptures en sucre et en chocolat... Visité par un public de plus en plus nombreux, le musée a revu à la hausse son amplitude horaire et il est désormais fermé seulement deux mois par an.

Par son caractère exceptionnel, la maison provençale du XVIII^e siècle vient d'obtenir la labellisation « Maisons Illustres », une appellation concédée par le ministère de la Culture et de la Communication.



Le Trophée national des Jeunes Talents Auguste-Escoffier

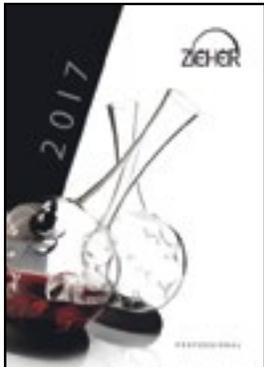


La finale nationale s'est tenue dans les locaux du Lycée hôtelier de La Rochelle. Les sujets étaient en relation avec les créations d'Auguste Escoffier : pour la catégorie cuisine, « puiser dans le savoir pour une cuisine créative » avec une « Poularde fermière façon Rossini & coquille Saint-Jacques », et pour la catégorie service, « puiser dans la tradition pour innover ».

Les candidats se sont fortement impliqués dans la réalisation de leurs compositions ou dans leurs présentations. Au final, le jury a désigné **Nelson Gosselin**, du Lycée Hôtelier du Touquet, grand gagnant du Trophée national des Jeunes Talents Auguste-Escoffier pour la partie cuisine, **Morgan Dirou**, du Lycée de Canteleu près de Rouen, vainqueur pour la partie service.

Suite à cette victoire, un nouveau challenge les attendait : la finale internationale du Trophée national des Jeunes Talents Auguste-Escoffier qui s'est déroulée à Paris.

Nouveautés 2017



WWW.ZIEHER.COM



„Lacuna“ & „Rough!“

Pour plus d'information sur nos produits adressez-vous à BAUSCHER HEPP FRANCE bureau + showroom officiel ZIEHER France
 14, rue de Saussure; 75017 Paris contact: info@bauscher-hepp.fr Tél: 01 47 64 02 05, Fax: 01 47 64 05 38



„Connect!“



„Cuspis“



L'ALBUM DE Nicolas Sale

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Le Ritz - Paris



Le 5 juin 1898....

Le *Ritz* ouvrait ses portes, sur l'une des plus belles places de Paris. Sous le regard attentif de César Ritz et d'Auguste Escoffier.

Au cours des années, voire des siècles...

Le *Ritz Paris* vit plusieurs aventures, plusieurs périodes... Une histoire passionnante, trop belle pour être réduite à quelques lignes.

En 2012, une fermeture est annoncée. Quatre années de rénovation...

Le 6 juin 2016...

Nous assistons à une réouverture en fanfare et à l'arrivée d'un nouveau chef exécutif pour lequel c'était un simple retour aux sources. Nicolas Sale est né à Paris.

Nicolas Sale, succédant à Michel Roth, intégrait ce jour-là, l'histoire et la légende de cette belle demeure parisienne.

Il devenait le dixième chef des cuisines de la maison. Avec un parcours à la hauteur des attentes du *Ritz Paris*, en lui apportant simultanément trois étoiles au guide Michelin. Deux pour *La Table de l'Espadon*, une au *Jardins de l'Espadon*.

Quelques jours après la réouverture, *La Table de l'Espadon* créait l'événement avec un dîner à quatre mains : Michel Roth faisait un retour en force au *Ritz*. Se remettant derrière les fourneaux, au côté du nouveau chef Nicolas Sale.

Les deux cuisiniers ont réalisé un menu d'anthologie qui restera dans les annales de la maison.

« Ce fut une belle soirée sous le signe du partage, du souvenir et de l'émotion, confiait plus tard Michel Roth. Je souhaite bonne chance à Nicolas Sale pour la suite au Ritz Paris et tout le succès qu'il mérite. »

© Matthieu Cellard



© Vincent Leroux



La Table de l'Espadon.

Au *Ritz Paris*, quatre restaurants se mettent à la disposition de la clientèle assurée de trouver un point de restauration jusqu'à deux heures du matin. *La Table de l'Espadon*, *Les Jardins de l'Espadon*, le *Bar Vendôme* et le *Ritz Bar*.

T.G.M. : Vous êtes né à Paris...

N. S. : Le 29 juillet 1972, rue des Martyres, dans le quartier de Montmartre.

Votre enfance...

Je l'ai passée à Aubervilliers et Pantin, dans ces quartiers que l'on appelle aujourd'hui « des cités ». Autrefois c'étaient tout simplement des HLM ; j'y ai passé une enfance heureuse et aimante.

Je faisais énormément de sport : football, basket-ball, hand-ball, tennis, vélo...

Vos parents...

Mes parents ont pratiqué plusieurs métiers. Ma mère a été vendeuse en boulangerie, secrétaire. Mon père a exercé différents métiers. Mais sa grande passion était le dessin industriel... Il n'a jamais pu réaliser son rêve, il nous a quittés très jeune, à l'âge de 42 ans.

Je pense qu'il n'a jamais trouvé son chemin. Sans doute ne savait-il pas comment nous aider et nous guider, alors il était dur avec nous afin que nous ne reproduisions pas les mêmes erreurs de vie.

Je l'ai compris plus tard.

J'ai un frère, Claude, plus âgé que moi, et une jeune sœur Magali.

Je passais toutes mes vacances scolaires à Molières, dans la ferme de mes grands-parents maternels, à côté de Château-Gontier, en Mayenne...

C'étaient des moments de liberté et d'oxygène qui nous éloignaient de la vie parisienne.

Vos études...

Après la troisième, j'ai opté pour un CAP en cuisine.

Était-ce une vocation ?

J'ai choisi cette voie par défaut.

En réalité, j'étais passionné de vélo sur route, mon rêve était de gagner le Tour de France... Mes idoles de l'époque : Bernard Hinault, Laurent Fignon, Greg Lemond...

Je pense sincèrement que j'avais des aptitudes dans ce domaine. Mais le financement « sport-études » à l'époque était trop onéreux pour mes parents. Donc le choix fut vite vu...

Votre apprentissage...

À l'âge de seize ans je rentre en apprentissage dans un petit restaurant, *L'Écurie* à Villemonble, en Seine-Saint-Denis.

Le chef ?

Freddy Faverot, sous la direction de Pascal de Pericot. À peine un peu plus âgé que moi, il m'inspirait confiance et il m'a aidé à croire en moi. Il fut sans doute le précurseur de mon évolution. Nous sommes toujours en contact.

Et pour évoluer...

Je rentre au Lycée Jean-Drouant (Médéric)

à Paris et poursuis ma deuxième année d'apprentissage dans le restaurant *Comme chez soi*, auprès du chef Jean-Claude Meunier.

Une année assez rude, les journées n'en finissaient pas. Là, je me pose pas mal de questions, mais je persévère. Heureusement...

Pourquoi heureusement...

Parce que finalement, ce genre d'expérience vous forge physiquement et mentalement, mais ça, on ne le réalise que plus tard.

Le fils du chef était justement en apprentissage au *Ritz*, à Paris. Cela me faisait rêver... Coïncidence, destin ...

Votre premier poste en cuisine...

Dans une brasserie parisienne, *Le Vau-deville*, avec une très grosse capacité de couverts. Une expérience certes enrichissante, mais je me suis très vite lassé, je voulais passer un cran au-dessus au niveau culinaire.

Le cran au-dessus ?

Commis au *Pavillon Royal*, auprès de David Frémondrière. Ce fut ma première approche avec une cuisine à vocation gastronomique.

En cuisine...

Nous étions quatre, tous très jeunes ; j'ai le souvenir d'une superbe ambiance. →



Nicolas Sale petit, avec sa maman.

En 2002, l'équipe du Meurice de Marc Marchand lors d'une escapade à Pékin.



David Frémondrière...

Il créait autour de lui un état d'esprit. Il avait, de surcroît, un grand talent et aurait mérité d'être récompensé par le guide Michelin. J'y ai rencontré de belles personnes

Ensuite...

Après avoir passé un an et demi au côté de David Frémondrière je rentre à la *Maison Blanche*, auprès du chef José Martinez.

La Maison Blanche...

Un autre univers. Une étoile au guide Michelin, une équipe de vingt-cinq cuisiniers au sein de laquelle très vite, je décèle un esprit de compétition. Il y avait les ambassadeurs et les suiveurs.

Dans quel clan vous situiez-vous ?

De par mon rapport au sport, j'ai toujours eu un esprit de compétition...

Vous grimpez donc les échelons...

En six mois, je passe de commis à chef de partie et un an après je me retrouve chef de partie aux cuissons poisson. Une belle évolution ; pourtant, lorsque le chef me propose le poste de second, je refuse.

C'est pourtant une belle opportunité ?

Oui et non, je ne me sens pas prêt. Quelques mois plus tard, José Martinez me fait entrer chez Alain Senderens, au *Lucas Carton*. Me voilà redevenu commis auprès du chef Bertrand Guéneron, aujourd'hui au *Basco*, un homme exceptionnel qui m'a beaucoup aidé.

Le Lucas Carton...

J'entrais dans l'univers d'un trois macarons

Michelin. J'avais vingt-deux ans et ce fut un grand chamboulement dans ma vie. La tension était palpable, les assiettes devaient être parfaites. Une cuisine qui m'interpellait, un haut niveau de créativité... À l'époque, l'une des meilleures tables du monde.

J'accède au poste de chef de partie, j'y passe deux années intenses, avec des horaires de fou et des moments qui resteront à jamais inscrits dans ma mémoire.

Au *Lucas Carton*, je rencontre des frères d'armes : Gaël Orioux, Yannick Tessier, Thierry Paludetto, Eddy Leroux, Thierry Vayssière et tant d'autres...

Potel & Chabot...

J'y travaille deux ans, auprès de Jean-Pierre Biffi. Je découvre tout un univers.

Toujours en quête de polyvalence...

S'adapter en permanence, cela apporte une certaine flexibilité. Chez *Potel & Chabot*, je côtoie de près la complexité d'un traiteur de haut niveau. Puis, lors d'un événement, je rencontre Pierre Gagnaire.

Pierre Gagnaire...

J'éprouve une profonde admiration pour Pierre Gagnaire, pour son esprit créatif. J'intègre son équipe en tant que chef de partie. Et là, je vis une expérience assez mitigée. Je suis trop jeune et trop impatient... En fait, je ne suis pas au bon endroit au bon moment. J'y reste 6 mois, la plus courte expérience de ma carrière.

Le George V...

C'est Marc-Henry Vergé, avec lequel j'avais travaillé chez *Potel & Chabot* qui me parle du projet du *George V*. Il devait occuper le poste de chef événementiel auprès de Philippe Legendre. Il me propose de participer à la réouverture de l'hôtel fin 1999.

La réouverture d'un grand hôtel parisien...

C'est passionnant. J'intègre l'équipe banquet, puis celle du room-service et enfin je m'infiltre dans l'équipe du V.

Le V...

Où je retrouve Gaël Orioux et rencontre du beau monde. L'un de mes plus beaux moments de ma carrière

Après le George V, le Meurice...

Comme second auprès de Marc Marchand, le prédécesseur de Yannick Alléno.

Deux ans plus tard, vous quittez le Meurice...

Je rencontre Christophe David, un ancien chef du *Lucas Carton*, il me propose la place de chef au *Hyatt Paris-Madeleine*. C'était en 2003.

Votre premier poste de chef...

Mettre en place une équipe, écrire une carte, assumer ses choix, ne plus avoir personne derrière qui se réfugie... Je prends la mesure du rôle d'un chef de cuisine et y prends un certain plaisir.



Le président de l'Hôtel du Castellet, Philippe Gurdjian.



« Avec Arnaud Tabarec, je recevais le titre Épicurien de l'année 2015. »



« Avec Michel Hidalgo au stade Vélodrome lors du tournoi de football des chefs étoilés. »

Ressentiez-vous une certaine appréhension ?

Pas plus que cela. Le *Hyatt Paris-Madeleine* est un boutique-hôtel, avec un petit volume en hôtellerie.

La partie restauration ?

Deux restaurants, les banquets, et le room-service pour quatre-vingt-dix chambres.

Votre mission ?

Faire de la qualité. Je me constitue une équipe avec des confrères du *Meurice*, dont mes deux seconds David Delsart et Glenn Viel.

Nous nous investissons à 200 %...

Trois ans plus tard, vous quittez le *Park Hyatt Madeleine*, pour quelles raisons ?

En termes de gastronomie, l'objectif du groupe se portait davantage sur le *Park Hyatt Paris-Vendôme*. Le chef partait, je voulais le poste, on me l'a refusé ; ils souhaitaient y installer un chef étoilé. Mon ego a pris le dessus et j'ai donné ma démission.

Vous quittez Paris...

Pour Le Castellet, dans le Var. Je rentre au *Monte Cristo*, le restaurant de l'Hôtel du Castellet...

L'Hôtel du Castellet...

Un beau projet porté par Philippe Gurdjian, le président directeur général du complexe hôtelier. Son objectif est très clair : conquérir l'étoile du guide Michelin...

Il vous met aussitôt la pression...

Oui, et ça, j'adore...

Un beau challenge...

Un superbe challenge. L'hôtel est magnifique. J'avais entraîné avec moi une bonne partie de la brigade du *Hyatt-Madeleine*. Certains avaient construit leur vie à Paris, il ne fut pas évident de les amener dans le sud de la France...

En 2007, vous obtenez votre première étoile...

Nous l'obtenons seulement dix mois après notre arrivée.

Trois années au *Castellet*...

Je quitte la maison peu après le départ de Philippe Gurdjian. Je fonctionne comme ça, à partir du moment où la personne avec laquelle je m'entends bien n'est plus dans l'équipe, cela ne m'intéresse plus.

Et puis, j'avais trente-six ans, je voulais m'engager dans un autre projet, me redynamiser. J'ai donc quitté *Le Castellet* pour le Cap-d'Antibes. L'équipe m'a de nouveau suivi (neuf personnes).

Le *Cap d'Antibes Beach Hotel*...

Un petit joyau et un joli restaurant, *Les Pêcheurs*. « L'objectif, me dit-on d'emblée, c'est l'obtention de deux étoiles. » J'y crois, puis je me rends compte que c'est compliqué, que je suis dans une impasse...

Vous y restez tout de même deux années...

Mes équipes s'étaient installées dans la région... Je ne pouvais pas partir comme ça. Deux saisons puis un nouveau départ. Destination : Courchevel.

Vous passez de la mer à la montagne...

L'idéal pour avoir un nouveau souffle...

Le *Kilimandjaro*...

Un petit hôtel de onze chalets très élégant, et ses deux restaurants : *La Table du Kilimandjaro* et *Les Terrasses*.

Avec un autre projet en cours...

Les propriétaires, Philippe Capezzone et Stanley Fink, souhaitaient créer un groupe : la *K Collection* dont la construction d'un deuxième ensemble hôtelier, le *K2*.

On vous en informe dès votre arrivée...

Oui, mais l'on ne me propose pas tout de suite le poste de chef exécutif...

Que vous propose-t-on ?

Le challenge est de maintenir à son meilleur niveau la cuisine de *La Table du Kilimandjaro*, laquelle avait obtenu une étoile avec le chef Alexandre Ongaro.

Courchevel...

On m'avait prévenu, à Courchevel, tout se joue le premier mois, ou on est accepté, ou on ne l'est pas.

Très bel accueil des propriétaires Philippe et Suzanne Capezzone, et de Jean-Alain Baccon, le directeur de la restauration ...

Je me sens tout de suite à l'aise...

Vous vous acquittez de votre mission...

Gérer une étoile Michelin en montagne, ce n'est pas évident, la sortie du guide est décalée. Dès la deuxième saison, le *Kilimandjaro* maintient son étoile et l'on me confie le projet *K2*. →



« Lors du menu Transmission avec mon ami Michel Roth au Ritz Paris en juin 2016 en compagnie de (de gauche à droite) : Frédéric Marquet, Nicolas Sale, Philippe Cousseau, Estelle Touzet, Alexandre Leard, Damien Queron. »



« Avec ma compagne Jennifer Llavador et des amis, Guillaume Gomez, Martine et Laurent petit. »

Le projet K2 ?

Un gastro et une brasserie : le *Kintessence*, le *Black Pyramid*, le bar, plus sept chalets privés et 29 chambres.

Vous vous retrouvez avec la restauration de deux hôtels à gérer...

Je me retrouve surtout à gérer deux univers culinaires bien spécifiques, pour ne pas dire bien tranchés dans leur différence.

Comment vous organisez-vous ?

Je confie à Glenn Viel le rôle de chef adjoint des cuisines du *Kilimandjaro*. Je me concentre davantage sur le dernier-né : le *Kintessence*, avec une cuisine plus personnelle, plus affinée.

En 2013...

La Table du Kilimandjaro obtient sa deuxième étoile et le *Kintessence* une étoile. Nous n'attendions pas un résultat aussi rapide... Trois étoiles pour la *K Collection*.

Rien de tel pour vous booster...

À peine deux ans après son ouverture, le *Kintessence* obtient à son tour la deuxième étoile. Donc quatre étoiles pour le groupe ; unique et surtout à jamais les Premiers !!!!!

Ce qui vous a permis d'accomplir cette prouesse ?

J'ai essayé d'instaurer une dynamique collective, j'ai orchestré du mieux que je pouvais des superbes équipes... Sans elles nous n'aurions jamais atteint ces sommets.

Un souvenir de cette période ?

Je me souviens avoir pris de longues vacances, c'était la première fois ; j'avais trente-huit ans.

J'ai passé cinq ans à Courchevel, une période intense et passionnante.

En 2015, vous quittez Courchevel...

Une décision difficile à prendre, un départ douloureux. Ce fut très compliqué.

En quoi cela fut-ce compliqué ?

J'étais tiraillé entre le *Ritz Paris*, ce n'est pas rien, et un univers à Courchevel que j'avais mis cinq ans à construire avec la famille Capezzone, ce qui n'était pas rien non plus.

L'univers de Courchevel...

Je n'avais jusqu'alors jamais envisagé de le quitter. Si le *Ritz* ne m'avait pas contacté...

Avec ma compagne Jennifer Llavador que j'ai rencontrée lors d'un événement chez Bruno Oger, nous étions bien installés. J'avais tissé des relations assez fortes, avec mes propriétaires, le directeur. Avec mes collaborateurs, et là, il était hors de question que je les amène tous avec moi.

J'ai téléphoné à Marc Marchand, à Michel Roth. Ils m'ont bien conseillé, énumérant les avantages, les risques... Dans leurs propos, je décelais tout de même une belle dose de positif. Et j'ai pris ma décision.

Jean-Rémi Caillon mon adjoint au *K2* et Gatien Demczynska au *Kilimandjaro* ont pris la relève. Je suis fier de leur évolution. À eux d'écrire leur propre histoire...

Un retour à Paris, quelle fut votre sensation...

Le sentiment que la boucle était bouclée. Après dix ans d'absence, je revenais là

où tout avait commencé et je succédais à Michel Roth, au *Ritz Paris*. C'était magique

Le Ritz Paris...

Un lieu dans lequel je ne m'étais jamais projeté. Pour moi, le *Ritz* était une très belle maison, mais une vieille institution, un peu « à l'ancienne »...

Ce qui vous a convaincu ?

Mon entretien avec Christian Boyens, le directeur général. J'ai vite compris qu'il voulait insuffler une nouvelle impulsion culinaire, créer un pont entre le passé et l'avenir... J'ai adhéré à son discours, à ses idées, il me laissait carte blanche...

Carte blanche pour rompre avec une certaine tradition ?

Oui, sans pour autant oublier que le *Ritz*, c'est une signature.

La maison a une âme. Le *Ritz* ne changera jamais. Ce sont les gens qui y travaillent qui changent. J'avais en face de moi un nouveau directeur général, et la mission qu'il me confiait me plaisait.

Une mission pourtant délicate...

Plus la mission est délicate, plus elle m'intéresse ; on peut créer et écrire une belle histoire.

Y avez-vous adapté votre cuisine ?

J'ai apporté ma cuisine. J'ai transposé le principe que j'avais mis en place à Courchevel. Deux restaurants gastronomiques, deux lieux et deux univers culinaires différents.



Dans les cuisines du Ritz, une belle équipe...

Dans les *Jardins de l'Espadon*, uniquement ouvert le midi, l'on retrouve l'esprit de *La Table du Kilimandjaro*, une cuisine traditionnelle et directe, elle va droit au but.

La Table de l'Espadon, ouverte uniquement le soir, retranscrit une cuisine plus réfléchie, plus approfondie, dans laquelle je rajoute quelque chose qui peaufine mon style. Dans l'esprit de *Kintessence*.

Deux étoiles pour *La Table de l'Espadon*, une pour *Les Jardins*... Quel restaurant privilégiez-vous ?

Je suis directeur des cuisines et non chef d'un restaurant ; je ne privilégie aucun point de restauration.

Cela signifierait que le client qui, de sa chambre, commande un repas au room-service aurait moins d'importance que celui qui dîne à *La Table de l'Espadon* ?

Les cocktails, les banquets, le room-service, le club sandwich sont aussi estampillés *Ritz*. Tout doit être parfait.

Pour réussir une carrière de cuisinier ?

Parfois, cela tient à peu de choses. Être la bonne personne au bon moment et au bon endroit... Avoir l'envie d'aller plus loin, faire des rencontres et surtout avancer dans le bon sens.

Après, il y a toujours une part de chance aussi.

Un bon chef de cuisine...

Il lui faut avoir à la fois de l'ambition et de l'humilité. Rien n'est acquis dans notre métier.

Le rôle d'un chef exécutif...

Communiquer la ligne directrice, être à l'écoute des autres et ne pas hésiter à se remettre en question quotidiennement.

Il doit aussi instaurer un climat de détente. Une équipe est bien plus efficace lorsque la motivation, la confiance et surtout le moral sont élevés.

Cela fait dix ans que je travaille dans ce sens.

Déléguer...

C'est indispensable si l'on veut grandir et se bonifier avec le temps.

Le plus difficile ?

Reconnaître la valeur de ses équipes, ne pas avoir peur de s'entourer de personnes plus talentueuses que soi.

Pourquoi plus talentueuses ?

Un chef exécutif n'a plus le temps de cuisiner avec ses mains. C'est comme ça, même si c'est difficile à admettre. Et c'est pour cela qu'avant d'apprendre à déléguer, il faut apprendre à instaurer un climat de confiance.

Vous ne cuisinez plus ?

À présent, je cuisine plus avec ma tête qu'avec mes mains.

La cuisine de Nicolas Sale...

Elle ne fait pas dans le minimalisme. Elle peut être néo-classique, contemporaine, généreuse, gourmande, délicate... Écouter sa sensibilité aide à exprimer ses émotions ; pour créer, c'est la base de tout.

Le Ritz, une belle réussite...

Je la dédie à tous les chefs auprès desquels je me suis formé. C'est grâce à eux si j'ai pu naviguer entre plusieurs univers et acquérir ce qui aujourd'hui fait ma force...

D'où vient, selon vous, votre force ?

Sûrement de mon père et de mon grand-père et aussi de mes moments de vie. Respecter la vie et réaliser que chaque instant est important, cela nous aide à nous sentir plus fort chaque jour.

De quoi Nicolas Sale a-t-il envie aujourd'hui ?

De transmission, de partage, d'échange. De guider les jeunes cuisiniers et leurs dire aussi que RIEN n'est impossible. La preuve. Qui aurait cru qu'un jour je puisse diriger les cuisines d'une telle maison ? À part moi, peut-être...



Betteraves cuites au naturel, échalotes grises, pickles d'oignon rouge, vinaigrette aux pépins de figue

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Botte de mini-betterave rouge
- 1 Botte de mini-betterave orange
- 1 Botte de mini-betterave blanche
- 1 Botte de mini-betterave chioggia
- QS Gros sel, pousses de betterave
- 25 g Vinaigre (de chardonnay)
- 6 Figues
- Pickles d'oignon rouge :**
- 50 g Eau
- 10 g Vinaigre (de chardonnay)
- 15 g Sucre
- 1 Oignon rouge
- Crémieux de betterave :**
- 150 g Betterave rouge cuite
- 250 g Jus de betterave rouge
- 60 g Vinaigre balsamique
- 1 Œuf
- 2 Feuilles de gélatine
200 blooms trempées
et pressées (soit 4 g)
- Échalotes confites :**
- 100 g Échalotes grises
- 125 g Beurre
- Vinaigrette aux pépins de figue :**
- 125 g Huile d'olive
- 45 g Vinaigre balsamique
- QS Sel
- QS Pelures de betteraves centrifugées (pulpe qui reste dans la centrifugeuse), fleur de sel

PRÉPARATION

Cuire les mini-betteraves de différentes couleurs dans de l'eau salée avec le vinaigre. Les éplucher et les couper en deux dans leur longueur. Réserver. Tailler la base des figues et réaliser une boule dans chacune d'elles avec une cuillère à pomme parisienne. Les réserver. Réserver la pulpe restante pour la vinaigrette.

PICKLES D'OIGNON ROUGE

Porter à ébullition l'eau avec le vinaigre et le sucre. Peler et tailler l'oignon rouge en « petites larmes », verser la marinade chaude dessus. Laisser mariner ainsi au froid pendant 2 jours avant utilisation.

CRÉMIEUX DE BETTERAVE

Couper la betterave cuite en petits morceaux, la cuire à nouveau avec le jus de betterave pendant 10 minutes environ. Mixer le tout avec le vinaigre balsamique, l'œuf et la gélatine. Laisser prendre au froid et réserver dans une pipette.

ÉCHALOTES CONFITES

Éplucher et confire les échalotes grises dans le beurre, dans un four à 120 °C pendant 30 minutes environ.

VINAIGRETTE AUX PÉPINS DE FIGUE

Mélanger les ingrédients cités avec la pulpe des figues réservée et laisser mariner à température ambiante pendant une heure (avant le service).

POUDRE DE BETTERAVE

Étaler des pelures de betteraves centrifugées sur une plaque et les faire sécher dans un déshydrateur. Les mixer dans un blender, réserver la poudre obtenue.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un cercle et saupoudrer la poudre de betterave, retirer le cercle, disposer les demi-betteraves assaisonnées d'huile d'olive et de fleur de sel, les boules de figues, les échalotes confites et des points de crémieux de betterave. Servir la vinaigrette aux pépins de figue à part.

Décor : pousses de betterave.

VIN CONSEILLÉ

Morgon - « Côte du Py » 2014 - Domaine Jean-Marc Burgaud.

Ici, la betterave est déclinée dans différentes couleurs et saveurs, en offrant une texture ferme et fondante. Le ton sucré-salé-acidulé est annoncé, auquel un vin canaille et fruité, laissant place à des tanins espiègles, sera le compagnon idéal. Laissez-vous charmer par la délicatesse et la gourmandise du gamay.



Langoustines à cru, caviar beluga, citron frais et crème poivrée évolutive

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8	Langoustines extra-fraîches (de 200 g)
100 g	Crème double
1	Citron jaune
QS	Poivre blanc du moulin (de Sarawak)
40 g	Caviar beluga

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines, retirer le boyau noir et les réserver sur glace.

Au moment, à l'aide d'un papier film, rouler les langoustines par deux en un boudin bien serré. Tailler des bâchettes de 1,5 cm de hauteur.

Réaliser un cornet de crème double avec du papier sulfurisé.

Peler à vif le citron jaune et le tailler en petits cubes réguliers, réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un rectangle de crème double, poivrer puis disposer les bâchettes de langoustine bien alignées. Sur chaque langoustine, ajouter un point de crème, un cube de citron et un petit dôme de caviar.

Il n'y a pas de sel dans cette recette, c'est le caviar qui remplit ce rôle.

VIN CONSEILLÉ

Alsace Riesling Grand Cru Hengst 2012 - Domaine Josmeyer. Luxe, grâce et volupté. Voilà comment l'on peut définir cette préparation des plus troublantes et émouvantes. Savant mélange de saveurs « noisettées », iodées, le tout sublimé par le poivre de Sarawak, allant crescendo... C'est encore au-delà de ce que vous pouvez imaginer... Pour être digne de ce plat de maître, il faut un grand cépage, noble, droit dans ses bottes, profond, aromatique, sans pour autant être arrogant... Un riesling bien sûr, cette fois français et sec. Est-ce que le paradis existe..? L'évidence parle d'elle-même.





Tourteau émietté au naturel, crèmeux de tête, daïkon mariné, pamplemousse et poudre de corail

PRÉPARATION

Émincer la garniture aromatique, la déposer dans une casserole avec de l'eau froide, ajouter 50 g de vinaigre, et cuire le tout pendant 10 minutes. Ajouter les tourteaux dans cette nage, les cuire à ébullition pendant 10 minutes. Les égoutter, les décortiquer et réserver séparément les parties crémeuses de la chair.

BOUILLON DE TOURTEAU

Émincer la garniture aromatique.

Concasser le tourteau cru, le rôtir avec de l'huile d'olive, ajouter du beurre et la garniture aromatique. Déglacer au cognac, mouiller avec le fond blanc, cuire le tout pendant 30 minutes environ, passer au chinois, réserver.

SIPHON CRÉMEUX DE TOURTEAU

Éplucher les échalotes, les suer avec le beurre, ajouter les parties crémeuses des têtes cuites, mouiller avec le bouillon de tourteau et la crème liquide, cuire pendant 10 minutes environ. Lier avec le corail de homard, passer au chinois, ajouter la gélatine, verser dans un siphon d'1/2 litre et gazer 2 fois.

DAÏKON MARINÉ

Porter à ébullition 150 g d'eau avec 50 g de vinaigre (de chardonnay) et le sucre.

Tailler le daïkon finement à l'aide d'un trancheur électrique puis détailler des disques avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Verser la marinade bouillante dessus et laisser mariner ainsi pendant 2 heures au froid.

FILAMENTS DE PAMPLEMOUSSE

Peler à vif le pamplemousse, le déposer entier dans une boîte filmée et le passer dans un four à micro-ondes pendant 30 secondes (900 watts). Séparer chaque petit filament du pamplemousse et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser la chair de tourteau à l'aide d'un cercle inox de 7 cm de diamètre, ajouter le siphon crèmeux de tourteau, puis les disques de daïkon mariné. Saupoudrer le tout avec de la poudre de corail séché et du poivre Timut. Parsemer les filaments de pamplemousse.

VIN CONSEILLÉ

Autriche - « Grüner Veltliner Kamptal » 2014 - Weingut Schloss Gobelsburg. Pour s'associer avec cette préparation aérienne et délicate, l'élégance et le caractère ciselé du grüner veltliner seront idéals. La fraîcheur aromatique aux notes d'agrumes apporte une belle tonicité à l'accord et soutient parfaitement le croquant du daïkon.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2	Tourteaux (de 1 kg)
	Garniture aromatique :
1	Carotte
1	Branche de céleri
1/4	Bulbe de fenouil
3	Gousses d'ail
1	Branche de thym
100 g	Vinaigre (de chardonnay, 50 + 50)
	Bouillon de tourteau :
	Garniture aromatique :
50 g	Échalote
40 g	Céleri-branche
2	Gousses d'ail
40 g	Carotte
1	Tourteau
QS	Huile d'olive, beurre
50 g	Cognac
500 g	Fond blanc de volaille
2	Échalotes
100 g	Beurre
100 g	Crème liquide
30 g	Corail de homard
2	Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 4 g)
15 g	Sucre
1/2	Daïkon (gros radis blanc)
1	Pamplemousse (rose)
QS	Poivre Timut, corail de homard séché et en poudre

Saint-Pierre rôti au beurre de safran, le fil : l'artichaut, mousseline et barigoule, langues de coques, émulsion de coquillages, moules croustillantes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Saint-Pierre
- 1 Échalote
- 1 Gousse d'ail
- 200 g Vin blanc
- 500 g Coques
- 2 Branches de thym (1 + 1)
- 1/21 Moules de bouchot
- Purée d'artichaut :**
- 2 Artichauts (salambo)
- QS Sel, jus de citron, jus de coquillage
- 1 Branche de thym
- 1 Gousse d'ail
- 50 g Beurre
- 50 g Crème
- Artichauts barigoule :**
- 1/2 Oignon
- 1 Carotte
- 3 Artichauts poivrade
- 2 Cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 Branche de thym frais
- 10 Graines de coriandre
- 100 g Vin blanc
- 500 g Fond blanc
- Sauce safran :**
- 20 g Beurre
- 6 Pistils de safran
- 2 Échalotes émincées
- 250 g Jus de moule
- 200 g Crème liquide
- 1 Bâton de citronnelle
- 1 Feuille de kéfir (feuilles de combava)
- Moules croustillantes :**
- 100 g Farine
- 50 g Blancs d'œufs (soit 2)
- 50 g Chapelure panko (chapelure japonaise)
- 100 g Beurre
- 2 g Safran
- 1 Artichaut poivrade en copeaux
- QS Sel, poivre, huile d'olive, Coriandre Cress® (micro-végétal), pistils de safran

PRÉPARATION

Lever les filets du Saint-Pierre, les réserver au froid avec la peau. Dégorger puis réserver les arêtes et la tête.

Éplucher et émincer l'échalote et l'ail.

Dans un récipient, suer la moitié de l'échalote et de l'ail, mouiller avec la moitié du vin blanc, ajouter les coques et 1 branche de thym puis les faire ouvrir à feu vif. Les égoutter sur une plaque perforée pour récupérer le jus de cuisson, les décoquiller, prélever les langues et les réserver dans le jus de cuisson.

Procéder pareillement avec les moules.

PURÉE D'ARTICHAUT

Tourner les artichauts, réserver les fonds au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Égoutter les fonds d'artichauts, les cuire dans de l'eau salée avec le thym et l'ail. Retirer l'ail et le thym, égoutter les fonds d'artichauts, les mixer avec du jus de coquillage, le beurre, la crème et passer au chinois étamine, réserver.

ARTICHAUTS BARIGOULE

Éplucher et tailler oignon et carotte en brunoise.

Tourner les artichauts poivrade, les garder entiers, les faire suer avec l'huile d'olive puis ajouter la garniture aromatique, déglacer au vin blanc, mouiller avec le fond blanc et cuire le tout à feu doux. Réserver au froid dans le jus de cuisson.

SAUCE SAFRAN

Concasser les arêtes et la tête du Saint-Pierre, les faire revenir avec le beurre, le safran et les échalotes, mouiller avec le jus de moule et la crème puis ajouter la citronnelle. Cuire le tout pendant 20 minutes puis hors du feu, ajouter et infuser la feuille de kéfir pendant 5 minutes environ. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

MOULES CROUSTILLANTES

Égoutter, rouler les moules dans la farine puis dans les blancs d'œufs et les enrober avec la chapelure panko. Au moment, les frire à 180 °C pendant 3 minutes environ ; les obtenir bien dorées.

CUISSON

Dans une poêle, rôtir les filets de Saint-Pierre côté peau avec de l'huile d'olive pendant 3 minutes, les retourner, ajouter le beurre et finir de cuire pendant 3 minutes en les arrosant. Hors du feu, retirer la peau.

Tailler les artichauts barigoule en quartiers, les poêler avec un filet d'huile d'olive.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une larme de purée d'artichaut à l'aide d'un emporte-pièce, poser dessus quatre quartiers d'artichaut barigoule puis les langues de coques et les moules croustillantes. Ajouter des copeaux d'artichaut poivrade crus et de la Coriandre Cress®. Disposer un filet de Saint-Pierre, le parsemer de pistils de safran et verser la sauce safran.

VIN CONSEILLÉ

Condrieu - « Les Grandes Chaillées » 2012 - Domaine du Monteillet.

Voici un plat d'une grande complexité. La délicatesse du viognier permet un accord tout en élégance.

L'alliance du safran savamment dosé est soutenue par la subtilité aromatique du Condrieu. L'artichaut, joue le jeu des textures, et crée le relief dans cet accord.







Ris de veau rôti, croustillant, carottes acidulées, pommes de terre ratte aux pieds confits, Cazette® et fanes

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

4	Ris de veau de 200 g
3	Bottes de mini-carottes fanes
75 g	Cazette® (spécialité à base de noisette)
Jus de carottes acidulé :	
500 g	Grosses carottes fanes
40 g	Vinaigre blanc
Pickles de carottes :	
1	Botte de mini-carottes fanes
250 g	Vinaigre (de chardonnay)
12 g	Sucre
6 g	Sel
Crème de carottes :	
1 kg	Grosses carottes fanes
75 g	Beurre
500 g	Jus de carotte centrifugé
Farce de pieds de veau :	
Cuisson des pieds de veau :	
1 kg	Pieds de veau
50 g	Carotte
75 g	Oignon
40 g	Céleri-banche
1,5 l	Fond blanc
2 g	Poivre
5 g	Thym
Farce fine :	
100 g	Suprême de volaille
20 g	Crème liquide
75 g	Jus de veau
2 g	Sel
2 g	Poivre
20 g	Moutarde (de Charroux)
Rouleaux de pommes de terre :	
500 g	Pommes de terre (grosses rattes du Touquet)
325 g	Farce de pieds de veau
250 g	Beurre clarifié
Vinaigrette de veau :	
50 g	Graines de moutarde
100 g	Jus de veau
25 g	Vinaigre
QS	Huile de pépins de raisin
250 g	Beurre

PRÉPARATION

Enlever la peau des ris de veau, les plonger dans de l'eau froide et porter à ébullition pendant 3 minutes, refroidir dans l'eau avec de la glace, égoutter et réserver au froid.

MINI-CAROTTES FANES

Réserver les fanes des mini-carottes ; tailler la moitié des carottes en crayon et les étuver avec une noisette de beurre et un peu d'eau. Au moment, les glacer avec le jus de carottes acidulé et les parsemer de Cazette®.

JUS DE CAROTTES ACIDULÉ

Centrifuger les grosses carottes fanes, réduire le jus obtenu jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux puis ajouter le vinaigre blanc.

PICKLES DE CAROTTES

Dans une casserole, mélanger les ingrédients cités puis porter à ébullition et refroidir.

Tailler les mini-carottes fanes en copeaux, verser dessus la marinade et les réserver ainsi pendant 20 minutes environ puis les égoutter en réservant la marinade.

CRÈME DE CAROTTES

Peler les grosses carottes fanes, les émincer et les étuver avec une partie du beurre. Mouiller avec le jus de carotte centrifugé, mixer et monter avec le beurre restant.

FARCE DE PIEDS DE VEAU

Cuisson des pieds de veau : dans une cocotte, déposer les ingrédients cités et cuire le tout à feu doux pendant 4 heures. Égoutter, désosser les pieds de veau, effilo-cher la chair puis la réserver dans des barquettes sous presse et au froid. La tailler en brunoise.

Farce fine : tailler le suprême de volaille en petits morceaux, les mixer dans un cutter et ajouter la crème petit à petit puis saler. Passer au tamis et réserver sur glace.

Procédé : fondre 325 g de brunoise de pieds de veau puis la lier avec le jus de veau et 90 g de farce fine. Ajouter le sel, le poivre et la moutarde.

ROULEAUX DE POMMES DE TERRE

Éplucher et tailler les pommes de terre en lamelles assez fines à l'aide d'une mandoline. Les sauter rapidement avec du beurre clarifié et les égoutter. Sur un papier film, étaler les lamelles de pommes de terre juste en les chevauchant puis les recouvrir avec la farce de pieds de veau et rouler le tout avec le papier film. Nouer les extrémités, mettre sous vide et cuire dans un four vapeur ou de l'eau maintenue à 70 °C pendant 30 minutes. Refroidir, trancher puis, au moment, les poêler avec du beurre clarifié.

VINAIGRETTE DE VEAU

Dans la marinade pickles de carottes réservée, mariner les graines de moutarde pendant 30 minutes, les égoutter et les ajouter dans le jus de veau chaud et le vinaigre.

CUISSON

Assaisonner, poêler les ris de veau avec de l'huile de pépins de raisin, finir de cuire avec le beurre en les arrosant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, déposer un cercle de 12 cm de diamètre et dresser autour des points de crème de carottes intercalés avec des points de jus de carottes acidulé. Retirer le cercle, disposer 2 rouleaux de pomme de terre et les glacer avec la vinaigrette de veau. Poser dessus 2 pickles de carottes avec leur fane puis dresser un ris de veau au centre.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Langhe 2013 - Gaja Gaia & Rey.
Hummm... le ris de veau ! Croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur... Amateur de sensations fortes, ce plat est pour vous ! Afin de respecter la chair délicate du ris de veau, l'expression d'un grand blanc, issu du cépage chardonnay saura parfaitement soutenir cette sublime préparation. Sa texture suave et réconfortante, sa générosité et son ampleur viendront se lover auprès de ce ris de veau charmeur et réconfortant.

Canard colvert, mûres sauvages, céleri en croûte au grué

PRÉPARATION

Flamber, vider les colverts, lever les cuisses, réserver les filets sur le coffre et réserver au froid.

Colorer les cuisses de colvert dans un sautoir, ajouter la garniture aromatique taillée en brunoise. Mouiller avec le jus de volaille et le fond blanc, porter le tout à frémissement, couvrir d'un papier cuisson et cuire dans un four à 100 °C pendant 45 minutes. Égoutter les cuisses de colvert, retirer la peau et les os puis réserver les chairs.

CÉLERI EN CROÛTE AU GRUÉ

Réaliser une pâte à sel avec les ingrédients cités.

Envelopper le mini céleri-rave non pelé (la peau protégera la chair d'un excès de sel) avec la pâte à sel, le cuire dans un four à 180 °C pendant 1 heure environ.

CRÈME DE MÛRES SAUVAGES

Éplucher et suer les échalotes émincées, ajouter les mûres sauvages (en réserver quelques-unes pour la décoration) et laisser compoter. En fin de cuisson, ajouter le vinaigre puis mixer et passer au chinois. Réserver dans une pipette.

GANACHE

Porter la crème à ébullition, verser sur la couverture, lisser, incorporer le beurre, réserver.

CUISSON

Dans un sautoir, rôtir sur toutes les faces les coffres de colverts avec le beurre et la branche de genévrier. Les laisser reposer au chaud puis lever les filets, les assaisonner côté « intérieur » sel, poivre et un tour de moulin à poivre de genévrier.

SIPHON CÉLERI CHARLOTTE

Éplucher le céleri-rave et les pommes de terre puis les tailler en gros cubes. Les cuire dans le lait et la crème liquide pendant 30 minutes à petite ébullition. Égoutter, mixer la pulpe dans d'un blender, tamiser puis verser dans un siphon d'1 litre et gazer 1 fois. Réserver au bain-marie.

SAUCE ROYALE

Lier le jus de colvert au sang de porc sans faire bouillir, ajouter les cubes de foie gras cuit, la couverture, un trait de vinaigre (de cabernet) et de la sauge. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et genévrier moulu.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une première assiette, réaliser une couronne de ganache à l'aide d'un pinceau, la saupoudrer avec du grué de cacao. Dresser deux filets de colvert, ajouter des mûres réservées et des points de crème de mûres sauvages. Prélever 3 cuillères de céleri en croûte au grué et les disposer dans l'assiette.

Dans une saucière, verser le jus du colvert, ajouter un trait de vinaigre et des mûres en grains.

Dans une deuxième assiette creuse, disposer la chair des cuisses de colvert, ajouter la sauce royale et le siphon céleri charlotte au centre. Parsemer des grains de grué cacao et donner un tour de moulin à poivre de genévrier.

VIN CONSEILLÉ

Suisse - Humagne 2010 - Domaine Christophe Abbet.

Colvert, sauce royale, céleri-rave, genévrier... nul doute, l'hiver est là.

Cet assemblage de cabernet sauvignon, syrah carignan et grenache est totalement adapté pour soutenir la chair ferme et goûteuse du colvert. Sa superbe structure tannique, élégante et soyeuse, laisse place à un vin engagé et racé. Un accord complice et riche de plaisir.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Colverts

Garniture aromatique :

50 g Oignon en brunoise

30 g Carotte en brunoise

2 Gousses d'ail en brunoise

QS Thym, laurier

200 g Jus de volaille

100 g Fond blanc

Céleri en croûte au grué :

1 Mini céleri-rave

Pâte à sel :

20 g Grué de cacao

15 g Baies de genévrier hachées

80 g Gros sel

250 g Farine

150 g Eau

Crème de mûres sauvages :

80 g Échalotes grises

250 g Mûres sauvages

100 g Vinaigre (de cabernet)

Ganache :

100 g Crème liquide

50 g Couverture guanaja

20 g Beurre

50 g Beurre

1 Branche de genévrier frais

QS Sel, poivre, genévrier, sang de porc, vinaigre (de cabernet), grué de cacao

Siphon céleri charlotte :

150 g Céleri-rave

300 g Pommes de terre (charlotte)

500 g Lait

500 g Crème liquide

Sauce royale :

400 g Jus de colvert

20 g Foie gras cuit taillé en cubes

1 Pastille de couverture

guanaja

QS Sauge

20 g Jus de colvert



Dresser deux filets de colvert.



1

Ajouter des mûres réservées.



2

Réaliser des points de crème de mûres sauvages.



3



LA PÂTISSERIE DE François Perret



Nous avons fait la connaissance de François Perret au *Shangri-La Hotel Paris* il y a bientôt deux ans, où il sublimait la pâtisserie. Quelques mois plus tard, nous apprenions son départ pour un autre palace parisien, et pas des moindres : l'*Hôtel Ritz Paris* où le chef pâtissier officie depuis sa réouverture en juin 2016.

Toujours aussi passionné, le chef pâtissier a l'œil qui pétille lorsqu'il parle de sa pâtisserie, de la magie qu'elle dégage, de son métier. Un métier qu'il avoue humblement avoir appris à aimer au fur et à mesure des jours, de l'ampleur et de la place privilégiée qu'il prenait au fil du temps, des opportunités qu'il lui apportait.

Une générosité que François Perret s'attache à donner à son tour avec talent, à travers des desserts gourmands et sublimes.



François Perret, Matthieu Carlin (chef adjoint), Thomas Sergent (commis), Silvia Vigneux (chef adjoint), Julien Loubère (sous-chef) et Clément Tilly (chef de partie).

Hôtel Ritz à Paris (1^{er})

Le Ritz

Attiré par la prestigieuse aura du *Ritz*, François Perret y avait déjà postulé en tant que commis en 2002, mais à l'époque aucun poste n'était disponible. Quatorze ans plus tard, heureux coup du sort : c'est par la grande porte qu'il entre, en prenant à sa charge tous les points sucrés du palace parisien. « Comme quoi, il ne faut jamais désespérer : ce qui ne se passe pas aujourd'hui, se passera peut-être demain. »

Et, pour le chef pâtissier, la magie des lieux opère toujours. « J'aime beaucoup cette maison, il s'y dégage une ambiance chaleureuse et accueillante, dans laquelle on se sent relativement bien. Et c'est surtout un lieu où il y a de la vie. »

Nicolas Sale, chef des cuisines

François Perret a rencontré Nicolas Sale au *Meurice* au début des années 2000. L'un

était commis en pâtisserie, l'autre sous-chef des cuisines. Depuis, ils sont toujours restés en contact. « Lorsque Nicolas Sale m'a proposé de rejoindre son équipe, je ne pouvais pas refuser. Un poste comme celui-là ne se refuse pas. C'est au-delà d'une opportunité, c'est le *Ritz* ! »

« Avec Nicolas Sale, nous avons un bel échange, une osmose. À mes yeux, c'est la seule manière aujourd'hui d'obtenir des résultats et surtout la satisfaction du client. »

L'univers de l'Espadon

Desserts classiques ou desserts plus élaborés... « Dans un établissement comme le *Ritz*, il y a deux sortes de clientèle : celle qui veut être rassurée et celle qui veut découvrir. Il revient à Nicolas Sale et moi-même de satisfaire ces deux types de clientèles sur la carte. »

Les desserts à l'assiette de *La Table de l'Espadon* lui permettent d'aller très loin. À la carte, sur cinq desserts, il y en a toujours un aux saveurs inattendues. « Pourquoi pas ? Qui a dit qu'un légume était un légume, un fruit était un fruit ? S'il est bien travaillé, le sucre peut forcément sublimer un produit auquel on n'aurait jamais pensé. »

Chaque dessert est annoncé par un pré-dessert, appelé une touche. « À Courchevel, Nicolas Sale annonçait ses plats en présentant une mise en bouche liée au produit qui allait suivre. Nous avons repris cette idée au moment du pré-dessert. »

Les présentoirs à mignardises

À *La Table de l'Espadon*, les mignardises se cachent dans le tiroir d'une élégante pièce ronde en marqueterie et dorure, surmontée d'une cloche et sa pièce en sucre, →



Les présentoirs à mignardises et la madeleine au chocolat.

changée régulièrement selon les envies et les événements : la Saint-Valentin, Pâques, Noël...

« Nicolas Sale avait des boîtes un peu similaires pour présenter les amuse-bouches lorsqu'il était à Courchevel. J'ai trouvé l'idée excellente, nous en avons créé vingt pour le Ritz. »

« La structure permet d'avoir une interaction supplémentaire avec les convives : elle tourne sur elle-même et s'allume lorsque le tiroir s'ouvre, et produit toujours son petit effet. »

Le Ritz Bar et le Bar Vendôme

Pour une pâtisserie plus classique, le chef pâtissier et son équipe nous donnent rendez-vous dans les autres points de restauration du Ritz. « Même si la pâtisserie est très classique, je fais en sorte qu'elle ne ressemble à aucune autre, de manière à avoir une identité propre. »

Le Ritz Bar propose une pâtisserie de brasserie avec des desserts tels une tarte tatin ou un gâteau au chocolat...

Au Bar Vendôme, on découvre une pâtisserie boutique : « la difficulté a été d'intégrer des vitrines d'exposition de desserts et de conservation sans dénaturer les lieux. Les vitrines amènent visuellement

de la gourmandise et elles garantissent un service rapide. »

Le détournement d'entremets

Comme à son habitude, François Perret conçoit une pâtisserie ludique et en mouvement, comme la madeleine et la barquette du Bar Vendôme, qui se métamorphosent en délicieux entremets.

« J'avais envie de faire un entremets en forme de biscuit. La madeleine reflète bien ce que représente la pâtisserie : elle est gourmande et généreuse. Pour la réaliser, nous avons dessiné des moules en nous inspirant d'une fleur de lys. » Un trompe-l'œil parfait...

Quant à la barquette, elle faisait déjà partie des classiques de François Perret lorsqu'il était le chef pâtissier du Shangri-La Hotel Paris. Cette fois-ci, le chef pâtissier lui a donné du volume. « Tout comme la madeleine, la barquette possède des formes arrondies assez sympas. Nous avons travaillé un biscuit souple sans farine. À l'intérieur il y a des noisettes caramélisées et enrobées de chocolat pour le côté craquant et gourmand. Sur le dessus, il y a une mousse-crème à la noisette. »

La pâtisserie

Pour François Perret, le challenge quotidien est de trouver des idées, des nouveautés, pour susciter la gourmandise et l'étonnement. « L'étonnement met en valeur le produit et crée l'envie de le manger ; la gourmandise invite à y revenir. »

« Le processus de création échappe à toutes les règles. Il peut venir d'une rencontre, d'un meuble, d'un bouquet de fleurs, d'une poignée de porte, d'un magazine, d'un produit... Ma grande hantise est de ne plus avoir d'idées d'associations, de produits, de forme, du goût... C'est le fil conducteur de tout. »

D'apparence classique, la pâtisserie du chef joue avec l'air du temps dans un design soigné et des goûts affirmés, un taux de sucre allégé. « Les pâtissiers emploient souvent le mot "désucre" pour parler de leur pâtisserie. Pour ma part, il s'agirait de "juste sucre". Il ne faut pas oublier que le sucre fait partie de notre ADN. Nous essayons de le calmer avec l'acidité d'un fruit ou en servant comme un assaisonnement. »

« La pâtisserie parfaite est celle qui ne nécessite pas de boire un verre d'eau après la dégustation. Il faut savoir trouver le parfait équilibre. »



Le salon Marcel Proust.

Le goût

Le goût est tellement lié à l'histoire de chacun d'entre nous qu'il en devient subjectif. « Notre métier est de rassembler le plus grand nombre sur un produit. Pour y arriver, il faut croire en ses associations, en sa façon de sublimer un produit et de le mettre en avant, croire en ses propres goûts tout en étant à l'écoute des clients. »

« L'important est de ne pas faire de concession de goût pour une forme. Si nous nous concentrons sur le goût, la main du pâtissier a encore beaucoup de beaux jours devant elle. »

Le Salon Marcel Proust

Le domaine de François Perret, un univers entièrement dédié au sucré...

Accueillis dans un salon feutré, oscillant entre un élégant club dans le style XIX^e siècle, et une bibliothèque privée, chargée de livres anciens, les convives partagent un moment suspendu dans le temps, autour d'un tea-time à la française. « Il était

logique d'avoir un tea-time à la Française, un tea-time travaillé, dans un endroit tel que le Ritz, un hôtel précurseur, qui a toujours prôné la gastronomie française. Sa création a été possible grâce à l'écoute de Monsieur Klein, le président de l'hôtel, et de son directeur Monsieur Boyens. »

Pour le Salon Marcel Proust, une vaisselle spéciale en porcelaine fine française a été créée, les théières sont surmontées d'un bouton en forme de petite madeleine, comme un hommage à l'écrivain, un grand habitué des lieux.

Le clin d'œil à l'illustre maître est poussé davantage lorsqu'on vous apporte l'addition, insérée dans un exemplaire de son œuvre majeure *À la recherche du temps perdu*, à la page même de l'épisode de la... madeleine.

Le tea-time à la française

En préambule de cette expérience, le serveur apporte une « mise en bouche », une

petite madeleine sur laquelle il verse un lait infusé soit vanillé, citron, girofle ou caramel. Ni scone ni finger sandwich, le goûter se décline en une formule unique, composée de petits fours secs sur un présentoir à trois étages et des gâteaux de voyage servis avec une sélection de thés raffinés. François Perret rend ainsi ses lettres de noblesse à la biscuiterie. « Elle a un goût d'enfance. On connaît tous ces petits gâteaux, malheureusement la plupart du temps réalisés par une autre main que celle de l'artisan. »

Spritz, Boudoir, Cigarette russe, Palmito, Barquette, Ourson, Maréchal, Véritable baguette au chocolat avec ses confitures et sa crème, Chouquette, Tarte au sucre, Allumette, Paille à la framboise, Palet breton, Cake, Cannelé, Meringue soufflée... La liste des gourmandises est longue. « Dix-huit opportunités de trouver sa madeleine de Proust. »

Le maïs, croustillant de pop-corn caramélisé, confiture de piment doux, glace au foin

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser trois boudins de crème de maïs, disposer des pop-corn dessus puis de la confiture de piment doux. Ajouter des cubes d'ananas frais et saupoudrer très légèrement de piment d'Espelette.

Garnir trois tubes de pâte à cigarette avec trois tubes de glace au foin et les disposer sur le tout. Ajouter de la sauce pop-corn.

Décor : pop-corn.

VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Layon - « Les Bruandières » 2012 - Domaine Patrick Baudoin.

Ce dessert doux et légèrement relevé par le piment d'Espelette demande un vin délicat et d'une grande fraîcheur. Le Coteaux du Layon de Patrick Baudoin soutient en toute harmonie ce dessert aux saveurs d'enfance.

Glace au foin

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 5 PERSONNES

200 g Lait entier
10 g Foin
50 g Crème U.H.T.
5 g Poudre de lait à 0 % de M.G.
50 g Glucose atomisé
1 g Stabilisateur (Super neutrose)

PROCÉDÉ

Chauffer le lait, ajouter le foin et l'infuser pendant 30 minutes environ. Mixer à froid dans un Thermomix puis laisser infuser au minimum pendant 24 heures au froid. Chinoiser, compléter le poids initial de lait si nécessaire, ajouter la crème puis chauffer le tout à 50 °C, ajouter le mélange poudre de lait, glucose atomisé et stabilisateur, donner une petite ébullition et chinoiser à nouveau. Verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid (à -20 °C). Pacosser puis mouler dans des tubes en papier guitare de 1 cm de diamètre et de 10 cm de longueur. Les réserver au grand froid.

Pop-corn

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 5 PERSONNES

100 g Grains de maïs
QS Poudre de caramel au beurre salé

PROCÉDÉ

Déposer les grains de maïs dans une boîte en plastique avec son couvercle et les faire éclater dans un four à micro-ondes en pleine puissance pendant 3 minutes environ.

Au moment, peser le pop-corn, ajouter le double du poids en poudre de caramel au beurre salé, chauffer à nouveau dans le four à micro-ondes, puissance maximum et jusqu'à l'éclatement total du maïs. Secouer la boîte régulièrement pour éviter la formation de morceaux de sucre (mettre la poudre en deux fois) ; obtenir un pop-corn craquant.

Sauce pop-corn

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

100 g Lait entier
100 g Crème U.H.T.
10 g Sucre semoule
30 g Pop-corn nature

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait avec la crème et le sucre, ajouter le pop-corn, filmer et laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes environ. Mixer dans un Thermomix puis passer au tamis. Réserver dans une pipette.

Confiture de piment doux

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 30 PERSONNES

500 g Sucre (250 + 250)
250 g Eau
2 g Piment d'Espelette
250 g Piquillos en boîte

PROCÉDÉ

Réaliser un sirop avec 250 g de sucre, l'eau et le piment d'Espelette. Laisser infuser à couvert pendant 5 minutes environ puis

le verser en chinoisant sur les piquillos. Réserver le tout au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit). Filtrer le sirop, ajouter le sucre restant, porter à ébullition, verser à nouveau sur les piquillos puis mettre sous vide. Stériliser dans un four vapeur à 90 °C pendant 30 minutes puis réserver au froid.

Purées de maïs

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

180 g Maïs fumé poché
30 g Lait de cuisson fumé
180 g Maïs nature poché
30 g Lait de cuisson nature

PROCÉDÉ

Dans un Thermomix, mixer le maïs fumé avec le lait de cuisson fumé puis passer au tamis. Procéder pareillement avec le maïs poché nature.

Maïs poché

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

180 g Maïs (net)
1 l Lait entier (500 + 500)
180 g Maïs fumé maison (net)

PROCÉDÉ

Mettre le maïs sous vide avec 500 g de lait entier, puis le pocher dans un four vapeur à 90 °C pendant 3 heures ; au moment, égoutter. Pocher pareillement le maïs fumé avec le lait restant.

Crème de maïs

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

60 g *Purée de maïs nature*
20 g *Purée de maïs fumé*
40 g *Mascarpone*
2 *Pincées de sel fin*
2 *Tours de poivre du moulin*

PROCÉDÉ

À l'aide d'un fouet, mélanger les purées de maïs avec le mascarpone en plusieurs fois pour éviter de faire des grumeaux, assaisonner avec le sel et le poivre. Réserver au froid.

Pâte à cigarette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

100 g *Beurre en pommade*
100 g *Sucre glace tamisé*
100 g *Blancs d'œufs (soit 3)*
2 g *Sel*
100 g *Farine tamisée*

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace tamisé. Ajouter les blancs tempérés, le sel et la farine tamisée. Laisser reposer au froid pendant 12 heures (soit 1 nuit).

Dresser la pâte sur un Silpat® à l'aide d'un chablon (de 10,2 x 4 cm) puis cuire dans un four à 170 °C. Dès la sortie du four, rouler sur un tube de 1,5 cm de diamètre. Réserver au sec.

Poudre de caramel au beurre salé

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

225 g *Sucre semoule*
25 g *Beurre fin*
2 g *Sel fin*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel foncé, décuire avec le beurre, ajouter le sel, puis verser sur un Silpat® et laisser refroidir. Mixer, réserver au sec.



Coing poché, cristalline de noix, fraîcheur de menthe et crème fouettée

FINITION ET PRÉSENTATION

Tailler les coings pochés en lamelles.

Dans une assiette, dresser un blanc-manger à la menthe suisse. De chaque côté, coller une opaline feuilletine noix avec la purée de coing, puis déposer les lamelles de coing dessus. Ajouter des quenelles de crème fouettée et des cristallines de noix. Napper avec le nappage coing. Servir la sauce coing à part.

Décor : feuilles de menthe fraîche, poudre de noix.

VIN CONSEILLÉ

Eau-de-vie de coing - Distillerie Metté.

Cette eau-de-vie s'associe en toute simplicité à ce dessert peu sucré et délicat. La puissance de celle-ci s'efface grâce à l'onctuosité de la crème fouettée et révèle toute l'intensité du coing.

Blanc-manger à la menthe suisse

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

10 g *Menthe suisse (menthe très forte originaire du massif alpin)*
140 g *Blancs d'œufs frais (soit 5)*
140 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Hacher grossièrement la menthe pour éviter de perdre la saveur.

Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis ajouter la menthe suisse hachée.

Étaler la meringue sur une plaque graissée entre 2 règles de 0,8 cm de hauteur. Cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 3 minutes. Réserver au froid puis détailler des demi-cercles à l'aide d'un chablon et d'un cercle inox de 18 cm de diamètre.

Opaline feuilletine noix

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Sucre semoule*
200 g *Feuilletine*
150 g *Poudre de noix*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre jusqu'au caramel, verser sur la feuilletine et la poudre de noix, verser sur une plaque recouverte d'un Silpat® et

laisser refroidir. Mixer, tamiser la poudre obtenue et la dresser en longs triangles à l'aide d'un chablon. Cuire dans un four à sole à 175 °C pendant 5 minutes. Dès la sortie du four, courber les opalines à l'aide d'un cercle de 24 cm de diamètre.

Coings pochés

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

8 *Coings*
1 kg *Sucre semoule*
5 l *Eau*
25 g *Jus de citron jaune*

PROCÉDÉ

Éplucher et couper les coings en 8, retirer le cœur.

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de citron, ajouter les coings. Couvrir avec un papier cuisson perforé au centre et cuire à feu doux, sans faire bouillir pendant 5 heures environ. Réserver le jus de cuisson.

Purée de coing

INGRÉDIENT POUR ENVIRON 10 PERSONNES

150 g *Parures de coings pochés*

PROCÉDÉ

Mixer les parures de coings pochés dans un Thermomix en ajoutant un peu de jus

de cuisson si nécessaire. Réserver dans une poche munie d'une douille (de 1,5 cm de diamètre).

Sauce coing

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

5 g *Jus de citron*
100 g *Eau*
230 g *Jus de cuisson des coings pochés*
2 g *Xantana (Texturas - Sens Gourmet)*

PROCÉDÉ

À froid, mixer les ingrédients cités, réserver au froid pour faire débuller et réserver dans une pipette.

Nappage coing

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

200 g *Jus de cuisson des coings pochés*
80 g *Eau*
4 g *Pectine NH*
4 g *Nougasec (anti-humidité - Louis François)*

PROCÉDÉ

Chauffer le jus de cuisson des coings pochés jusqu'à 60 °C, ajouter le mélange Nougasec et pectine puis faire bouillir le tout pendant 2 minutes. Chinoiser et réserver au froid.

Cristallines de noix

INGRÉDIENTS

QS Cerneaux de noix, sirop à 30 °B
(1,350 kg de sucre et 1 l d'eau)

PROCÉDÉ

Râper des cerneaux de noix avec une râpe à truffe ; obtenir des fines lamelles de cerneaux bien dessinés.

Passer les lamelles dans du sirop à 30 °B, les disposer sur un Silpat® et cuire dans un four à sole à 175 °C pendant 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel clair doré.

Crème fouettée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

500 g Crème de Bresse (Laiterie Étrez)
250 g Crème U.H.T.

PROCÉDÉ

Monter les crèmes ensemble façon « chantilly » ; en évitant de former des grumeaux.





Barquette entremets

MONTAGE

Chemiser un moule individuel en forme de barquette (réalisation exclusive pour le Ritz Paris) avec la mousse noisette, ajouter les noisettes caramélisées au chocolat. Finir de garnir le moule jusqu'aux 3/4 avec la mousse noisette et fermer avec un biscuit chocolat sans farine de 1 cm d'épaisseur. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler la barquette, la pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat puis garnir le centre avec la sauce gianduja.

À SAVOIR

Cet entremets peut pareillement être monté dans un cercle de 20 cm de diamètre.

Mousse noisette

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

Crème anglaise :

- 125 g Crème fleurette de Bresse (laiterie d'Étrez)
- 125 g Lait entier
- 50 g Jaunes d'œufs (soit 2)
- 25 g Sucre semoule
- 30 g Gianduja noir (Agrimontana)
- 30 g Pâte de noisette (Agrimontana)
- 2,5 g Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 5 g)
- 200 g Crème fleurette fouettée mousseuse

PROCÉDÉ

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités, chinoiser sur le gianduja, la pâte de noisette et la gélatine. Refroidir sur glace puis incorporer la crème fouettée mousseuse. Dresser aussitôt.

Sauce gianduja

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

- 200 g Crème fleurette
- 15 g Glucose
- 200 g Gianduja noir (Agrimontana)

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le glucose, verser sur le gianduja et mixer. Réserver.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

- 55 g Couverture noire à 70 % (Carupano - Chocolaterie de l'Opéra)
- 35 g Pâte de cacao
- 160 g Jaunes d'œufs (soit 8)
- 135 g Blancs d'œufs (soit 5)
- 110 g Sucre

PROCÉDÉ

Fondre au bain-marie la couverture avec la pâte de cacao à 40 °C. Monter les jaunes et les blancs ensemble avec le sucre jusqu'au ruban. Incorporer la couverture fondue, couler dans une plaque à 0,8 cm d'épaisseur et cuire dans un four à 150 °C pendant 8 minutes environ.

Noisettes caramélisées au chocolat

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

- 10 g Eau
- 100 g Sucre semoule
- 250 g Noisettes chaudes (légèrement torréfiées)
- 50 g Couverture lait (Tannéa® - Chocolaterie de l'Opéra)

PROCÉDÉ

Cuire l'eau avec le sucre jusqu'à 120 °C, ajouter les noisettes chaudes, les sabler puis les caraméliser. Les débarrasser sur un Silpat® et les séparer une à une.

Prélever 200 g de noisettes caramélisées, les déposer dans la cuve d'un batteur munie de la feuille, les mélanger pendant 2 minutes environ puis verser la couverture lait à point pour enrober les noisettes. Réserver.

Appareil à pistolet chocolat

INGRÉDIENTS POUR

ENVIRON 10 PERSONNES

- 100 g Couverture noire à 70 % (Guanaja)
- 50 g Couverture lait

PROCÉDÉ

Mélanger et fondre les ingrédients cités puis pulvériser à l'aide d'un pistolet.



Entremets madeleine

INSERT

Dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur filmé, étaler une fine couche de couverture lait (Tannéa® - Chocolaterie de l'Opéra) fondue et laisser cristalliser. Pocher le crémeux caramel froid puis bloquer au grand froid.

MONTAGE

Dans un cercle de 22 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, déposer un disque de biscuit de Savoie léger imbibé. Couler une couche de mousse chantilly, décercler et appliquer un insert puis finir de garnir avec la mousse chantilly et bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Décercler l'entremets, le pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat or à 45 °C puis marbrer avec l'appareil à pistolet chocolat noir.

À SAVOIR

François Perret réalise cet entremets dans un moule en forme de madeleine réalisé exclusivement pour le Ritz Paris.

Biscuit de Savoie léger

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

190 g Œufs (soit 4)
180 g Sucre semoule
100 g Beurre fin fondu chaud
125 g Farine T. 45
65 g Fécule de pomme de terre
6 g Levure chimique
QS Amandes effilées torréfiées

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, monter les œufs avec le sucre, ajouter le beurre fondu chaud puis incorporer, à l'aide d'une maryse, le mélange tamisé de : farine, fécule et levure.

Graisser légèrement un cercle de 20 cm de diamètre, pocher l'appareil, parsemer abondamment d'amandes effilées torréfiées et cuire dans un four ventilé à 160 °C pendant 14 minutes. Bloquer au grand froid, démouler dès que possible puis imbibé avec le sirop d'imbibage vanille chaud à l'aide d'un pinceau.

Mousse chantilly

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

210 g Crème liquide
1 g Gousse de vanille (Bourbon) fendue et grattée
4 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 8 g)
95 g Crème pâtissière
420 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Tiédifier la crème liquide, ajouter et infuser la vanille pendant 30 minutes environ ; ajouter la gélatine fondue.

Lisser la crème pâtissière, chinoiser le mélange tiède dessus, mélanger, chinoiser à nouveau et laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.

Sirop d'imbibage vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

250 g Eau
65 g Sucre semoule
1/2 Gousse de vanille (Bourbon) fendue et grattée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le sirop (eau + sucre) puis ajouter et infuser la gousse de vanille pendant 30 minutes environ.

Crémeux caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 INSERTS

225 g Crème liquide
1/2 Gousse de vanille (Bourbon) fendue et grattée
50 g Miel d'acacia
65 g Miel de châtaigner
80g Sirop de glucose DE 40
70g Jaunes d'œufs (soit 3)
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)

PROCÉDÉ

Tiédifier la crème liquide, ajouter et infuser la vanille pendant 30 minutes environ.

Cuire les miels avec le glucose à 150 °C, décuire avec la crème chaude. Verser une petite partie de cette masse chaude sur les jaunes d'œufs pour les ébouillanter et cuire le tout comme une anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine, chinoiser et ne pas mixer. Refroidir et dresser aussitôt.

Appareil à pistolet chocolat or

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

100 g Beurre de cacao
100 g Couverture blanche (Opalys)
10 g Couverture lait (Tannéa® - Chocolaterie de l'Opéra)
1 g Colorant jaune
QS Colorant en poudre scintillant or

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre le beurre de cacao avec les couvertures puis ajouter les colorants. Mixer et chinoiser.

Appareil à pistolet chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 2 ENTREMETS

250 g Beurre de cacao
210 g Couverture noire (Carupano® - Chocolaterie de l'Opéra)
80 g Cacao pâte

PROCÉDÉ

Au bain-marie, fondre les ingrédients cités puis chinoiser.

Mignardises

Tartelette pomme mojito

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans un fond de pâte sucrée, à l'aide d'une poche, dresser de la crème gastronomique (laiterie d'Étrez) puis déposer une bille de pomme. Zester du citron vert et déposer une feuille de menthe suisse sur le dessus.

Pâte sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

140 g *Beurre*
85 g *Sucre glace*
1 g *Poudre de vanille*
1 g *Sel fin*
55 g *Œuf (soit 1)*
125 g *Farine T. 55*
30 g *Poudre d'amande*

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec la feuille, crémer le beurre avec le sucre glace, la poudre de vanille et le sel. Ajouter l'œuf, puis la farine et la poudre d'amande. Corner la cuve, mélanger à nouveau puis réserver au froid. Étaler la pâte avec un laminoir (à 1,5). Puis détailler des disques de 3,5 cm de diamètre et fonder des moules Flexipan® demi-sphériques de 2,5 cm de diamètre. Les cuire dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Refroidir, démouler et réaliser une base plate en frottant les fonds de tartelette sur un tamis. Égaliser également les bords de la même façon.

Billes de pomme

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

QS *Pommes (granny smith),
cassonade tamisée*
2 *Jus de citrons verts*

PROCÉDÉ

À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne de 2,2 mm de diamètre, réaliser des billes dans des pommes pelées puis les tremper dans les jus de citrons verts et les rouler dans de la cassonade tamisée, réserver.

Barre chocolat sablé caramel

FINITION ET PRÉSENTATION

Pocher un cordon de caramel sur une bande de pâte sucrée avec une douille (n°8), enrober le tout avec de la couverture noire à point. Déposer des morceaux de gruë de cacao et laisser cristalliser à 17 °C.

Caramel

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

50 g *Sucre semoule*
50 g *Glucose*
70 g *Crème fleurette*
40 g *Beurre*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec le glucose jusqu'au caramel clair, décuire avec la crème chaude. Laisser refroidir à 40 °C puis incorporer le beurre. Mixer le tout et réserver au froid.

Pâte sucrée (voir ci-contre)

PROCÉDÉ

Étaler de la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur en une plaque (de 60 x 40 cm). Détailler des bandes (de 3,5 x 1,5 cm), les cuire sur un Silpain®, dans un four à 165 °C pendant 10 minutes environ.

Nuage croquant de gingembre

FINITION ET PRÉSENTATION

Disposer un rectangle de blanc-manger entre deux opalines amande.

Décor : lamelle de gingembre confit.

Opaline amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

70 g *Sucre semoule*
10 g *Isomalt*
50 g *Feuillantine*
25 g *Poudre d'amande*

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, ajouter l'isomalt puis la feuillantine et la poudre d'amande. Mixer le tout et tamiser. À l'aide d'un tamis et d'un chablon rectangulaire (de 2 x 3 cm), dresser la poudre obtenue sur un Silpat® et cuire dans un four à sole à 180 °C pendant 10 minutes environ. Réserver dans une étuve sèche.

Gingembre confit

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

QS *Gingembre frais*
Sirop :
1 l *Eau*
100 g *Sucre*
3 g *Jus de citron jaune*

PROCÉDÉ

Peler, couper le gingembre en lamelles de 0,5 mm d'épaisseur. Les blanchir 3 fois (départ eau froide à chaque fois). Les égoutter puis les confire dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Les mettre sous vide et les réserver au froid.

Blanc-manger

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 PERSONNES

140 g *Blancs d'œufs (soit 5)*
110 g *Sucre semoule*

PROCÉDÉ

Monter et serrer les blancs avec le sucre sans les grainer. Étaler l'appareil entre des règles de 1,5 cm de hauteur puis cuire dans un four vapeur à 80 °C pendant 7 minutes environ.

Au moment, détailler avec un emporte-pièce rectangulaire (de 3 x 2 cm).





Fours secs



Florentin

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Étaler de la pâte sucrée (voir page 48) avec un laminoir (à 2,5), puis déposer l'appareil à florentin dessus et cuire le tout dans un four à 170 °C pendant 10 minutes environ. Dès la sortie du four, détailler en rectangles (de 2 x 11 cm).

Appareil à florentin

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 FLORENTINS

170 g Crème
250 g Sucre semoule
50 g Glucose DE 40
70 g Miel d'acacia
140 g Beurre
300 g Amandes effilées
75 g Bigarreaux confits hachés
80 g Farine

PROCÉDÉ

Cuire la crème avec le sucre semoule, le glucose, le miel et le beurre à 107 °C, ajouter les amandes effilées, les bigarreaux hachés (enrobés de farine) puis la farine. Abaisser la masse entre deux feuilles guitare et à 3 mm d'épaisseur puis bloquer au froid.



Cigarette russe

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 CIGARETTES

80 g Beurre en pommade
100 g Sucre glace
2 g Sel
0,5 g Poudre de vanille
100 g Farine T. 45
100 g Blancs d'œufs (soit 3)

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre de vanille. Ajouter la farine tamisée et les blancs d'œufs. Laisser reposer la pâte au froid pendant 1 heure minimum.

Dresser des tuiles sur un Silpat® à l'aide d'un chablon (de 10 x 6 cm), les cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 5 minutes environ, ours ouvert. Dès la sortie du four, retourner les tuiles et les enrouler autour d'un tube en cuivre de 1,5 cm de diamètre. Réserver au sec.



Sablé viennois

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 SABLÉS

80 g Sucre glace
190 g Beurre en pommade
1 g Fleur de sel
30 g Blanc d'œuf (soit 1)
230 g Farine
QS Couverture noire fondue

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Dans un batteur avec la feuille, tamiser le sucre glace, le travailler en vitesse lente avec le beurre en pommade. Ajouter la fleur de sel et le blanc d'œuf, mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène puis incorporer la farine. Sur un Silpat®, dresser la pâte à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée en formant des « S ». Cuire dans un four à 170 °C pendant 12 à 14 minutes. Laisser refroidir puis tremper les sablés à moitié dans de la couverture noire fondue. Réserver au sec.



Boudoir au gruë de cacao

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 BOUDOIRS

6 Œufs
220 g Sucre semoule (200 + 20)
200 g Farine T. 55 tamisée
40 g Gruë de cacao en poudre (20 + 20)

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Dans un batteur avec le fouet, blanchir les œufs avec 200 g de sucre semoule. À l'aide d'une maryse, incorporer la farine tamisée et 20 g de gruë de cacao.

À l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 11), dresser la pâte dans des moules Flexipan en forme de boudoirs, recouvrir le tout avec le sucre et le gruë de cacao en poudre restants. Retirer l'excédent et cuire dans un four ventilé à 170 °C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir puis démouler et réserver au sec.



Allumette

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Abaisser de la pâte feuilletée à 2,5 mm d'épaisseur et en un rectangle (de 40 x 60 cm). La recouvrir avec la glace royale puis détailler des rectangles (de 11 x 2,5 cm). Les cuire dans un four ventilé à 155 °C pendant 30 minutes environ. Réserver au sec.

Glace royale

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 ALLUMETTES

50 g Blancs d'œufs (soit 2)
350 g Sucre glace tamisé
1 g Acide ascorbique (vitamine C)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités avec une spatule (pas au batteur), vérifier la texture ; l'obtenir comme le fondant des éclairs (fluide mais pas liquide). →



Médaille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 MÉDAILLONS

50 g Farine T. 55
150 g Poudre d'amande
240 g Blancs d'œufs (soit 8)
150 g Sucre semoule
QS Poudre d'amande grossière

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Mélanger la farine avec la poudre d'amande et tamiser au gros tamis.

Dans un batteur avec le fouet, monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le mélange tamisé à l'aide d'une maryse.

Sur un Silpat®, dresser des couronnes de pâte à l'aide d'une poche munie d'une douille «sultane». Garnir le centre avec une poche munie d'une douille unie. Cuire les médailles dans un four à 200 °C, en haut ouvert, pendant 15 minutes environ. Dès la sortie du four, garnir le centre avec la glace royale vanille.

Glace royale vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 90 MÉDAILLONS

30 g Blanc d'œuf (soit 1)
285 g Sucre glace
10 g Jus de citron
1,5 Gousse de vanille fendue et grattée
20 g Rhum

PROCÉDÉ

Identique à la glace royale ci-contre.



Guimauve tarte citron

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Abaisser de la pâte sucrée (voir page 48) à 1 mm, la détailler avec un emporte-pièce en forme de nounours de 6 cm de hauteur et les cuire sur un «Silpain®», dans un four à 160 °C pendant 10 minutes environ.

Sur un nounours en pâte sucrée, côté «Silpain®», déposer une guimauve citron, fermer

avec un second nounours en pâte sucrée, côté «Silpain®» contre la guimauve.

Guimauve citron

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 TARTES

195 g Blancs d'œufs (soit 7)
400 g Sucre semoule
65 g Eau
40 g Glucose
6 Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 12 g)
18 Zestes de citrons jaunes crus

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les blancs. Parallèlement, cuire l'eau avec le sucre et le glucose à 120 °C, ajouter la gélatine fondue puis verser sur les blancs montés et fouetter pendant 10 à 12 minutes. À l'aide d'une maryse, incorporer les zestes de citrons et couler la masse dans un cadre graissé (de 40 x 60 x 1,3 cm). Laisser reposer à température ambiante pendant 24 heures puis détailler avec un emporte-pièce en forme de nounours de 6 cm de hauteur.



Barre chocolat sablé caramel

RECETTE ET PROCÉDÉ

Identiques à la barre chocolat sablé caramel (voir page 48).



Barquette au gianduja

FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir une barquette de sablé breton avec la sauce gianduja. Réserver au sec.

Sablé breton

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 BARQUETTES

250 g Beurre en pommade
100 g Sucre glace

40 g Poudre d'amande
1 Jaune d'œuf
190 g Farine
1 g Levure chimique

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter le jaune d'œuf puis la farine et la levure chimique tamisées. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 8), mouler dans des Flexipan® en forme de barquette et cuire dans un four ventilé à 180 °C pendant 12 minutes environ. À l'aide de l'emporte-pièce barquette filmé, tasser le centre de la barquette pour obtenir le même ovale à l'intérieur.

Sauce gianduja

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 BARQUETTES

200 g Crème U.H.T.
215 g Gianduja

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème, la verser sur le gianduja, mixer, réserver la sauce dans une pipette.



Paille framboise

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Donner un dernier tour à de la pâte feuilletée en fleurant abondamment avec du sucre semoule puis l'abaisser à 2,5 mm d'épaisseur. Découper des bandes (de 1 x 6 cm), les bloquer au froid. Détailler des tranches de 1 cm d'épaisseur, les cuire dans un four non ventilé (sole et voûte) à 170 °C pendant 20 minutes environ. À 5 minutes de la fin de la cuisson, retourner les pailles et finir de cuire. Dès la sortie du four, les superposer par 3 en les fourrant avec de la confiture de framboise. →



Tarte au sucre

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Abaisser finement la pâte à brioche, détailler des disques de 8 cm de diamètre, les déposer sur un Silpain®, les garnir avec 10 g environ de crème sucrée puis les cuire dans un four ventilé à 190 °C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir, et réserver au sec.

Pâte à brioche

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 TARTES

250 g Farine T. 45
35 g Sucre semoule
180 g Œufs (soit 3 gros)
10 g Levure de boulanger
5 g Fleur de sel
165 g Beurre

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le crochet, mélanger la farine avec le sucre semoule en vitesse lente, incorporer les 2/3 des œufs, laisser corser la pâte toujours en vitesse lente puis passer en vitesse moyenne, ajouter la levure en miettes et l'œuf restant. Laisser corser la pâte entre chaque opération. Dès que la pâte se décolle bien de la cuve, incorporer la fleur de sel et le beurre et pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle à nouveau de la cuve. Débarrasser la pâte dans un bac et la laisser pointer au froid pendant 2 heures à 2 heures 30. Rabattre la pâte ; elle est prête à être travaillée et étalée dès qu'elle est uniformément froide.

Crème sucrée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 50 TARTES

300 g Crème gastronomique
(laiterie Étrez)
75 g Cassonade

PROCÉDÉ

Au moment, mélanger la crème avec la cassonade sans monter la crème puis dresser.



Cake marbré cacao vanille

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Dans un moule à cake carré de 22 cm de côté, pocher les appareils à cake vanille

et chocolat en les alternant et en faisant des « zigzags ». Cuire dans un four à 145 °C pendant 90 minutes environ. Démouler, imbiber avec le sirop d'imbibage et laisser refroidir. Napper le cake avec le glaçage.

Appareil à cake vanille

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CAKE

135 g Beurre frais en pommade
295 g Sucre semoule
4 g Vanille en poudre
4 g Sel fin
95 g Œufs frais (soit 2)
215 g Farine T. 55
5 g Levure chimique
200 g Crème U.H.T.

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec le sucre, la poudre de vanille et le sel. Incorporer les œufs, la farine tamisée avec la levure chimique puis la crème. Lisser et réserver au froid dans une poche.

Appareil à cake chocolat

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 1 CAKE

135 g Beurre frais
295 g Sucre semoule
4 g Sel fin
95 g Œufs frais (soit 2)
215 g Farine T. 55
5 g Levure chimique
40 g Cacao en poudre
200 g Crème U.H.T.

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec le sucre et le sel. Incorporer les œufs, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao en poudre puis la crème. Lisser et réserver au froid dans une poche.

Sirop d'imbibage

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 CAKES

200 g Sucre
500 g Eau
30 g Rhum brun

PROCÉDÉ

Faire chauffer le sucre avec l'eau. Ajouter le rhum brun et imbiber les cakes à chaud.

Glaçage cake

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 5 CAKES

750 g Pâte à glacer brune
250 g Couverture noire (Caraïbe)
125 g Huile de tournesol

PROCÉDÉ

Fondre les ingrédients cités au bain-marie ; utiliser à 45 °C.



Meringue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 MERINGUES

300 g Blancs d'œufs (soit 10)
450 g Sucre semoule
QS Pralines rose en poudre

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Dans un batteur, monter les blancs avec le sucre en chauffant la cuve avec un chalumeau. Dresser des meringues sur un papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré. Les parsemer avec des pralines roses en poudre et les cuire dans un four à 90 °C pendant 2 heures environ,oura ouvert.



Tuile amande

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 30 TUILES

100 g Œufs (soit 2)
100 g Sucre semoule
25 g Farine T. 55
20 g Beurre fondu
QS Amandes effilées

PROCÉDÉ ET PRÉSENTATION

Mélanger les œufs avec le sucre semoule, ajouter la farine puis le beurre fondu, laisser reposer l'appareil au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Sur une plaque antiadhésive graissée, dresser des tuiles de 16 cm de diamètre, les parsemer avec des amandes effilées et cuire dans un four à 150 °C pendant 8 à 10 minutes. Dès la sortie du four, les mettre en forme dans une gouttière. Réserver au sec.

RENDEZ-VOUS
AVEC



Dan Bessoudo

Une enfance toulonnaise passée à jouer au maraîcher, à élever des poules et des canards, à se confronter aux beaux et bons produits... Dan Bessoudo en a toujours eu l'intime conviction, son avenir est derrière les fourneaux. Mais, lorsqu'on est jeune, on veut faire plaisir à ses parents qui, eux voyaient plutôt son futur dans les études. La passion grandissante s'est invitée dans la partie familiale, et c'est elle qui l'a finalement emporté. Après l'étape symbolique du baccalauréat, elle a amené Dan Bes-

soudo faire un tour du côté de l'Institut Paul Bocuse à Lyon.

S'ensuivent trois années de formation, des stages à Saint-Pétersbourg avec *Potel & Chabot* et à l'*Hôtel Guanahani* à Saint-Barthélemy, qui le confortent dans son choix, et une rencontre déterminante, celle de Claude Imbert, fondateur de l'hebdomadaire *Le Point*, qui lui met le pied à l'étrier. Chef à domicile pour des personnalités, il côtoie également le prestige de beaux éta-

blissements en France et à l'étranger, tels le restaurant *Guy Savoy*, *Les Élysées* à l'*Hôtel Vernet* avec Alain Solivères, *Le Laurent*, le restaurant de Joël Robuchon aux côtés de Philippe Braun, le *OperaKällaren*, en Suède, pendant près de cinq ans.

Retour aux sources

Lui qui a couru l'Europe gastronomique, de la Russie à Paris en passant par Stockholm, ressent le besoin de retourner aux sources, de se recentrer sur l'essentiel...



Dan B. - La Table de Ventabren

Et son bonheur, il le trouve à 15 km d'Aix-en-Provence. À Ventabren plus exactement, un petit village pittoresque de l'arrière-pays provençal, tout en hauteur avec ses ruelles étroites et ses maisons en pierres. « *Je suis tombé sous le charme. J'étais convaincu, en tant que cuisinier, de son potentiel à intéresser les guides.* »

Dan Bessoudo y installe une table, modestement, à hauteur de ses moyens. La rencontre entre la Provence et la Scandinavie s'invite naturellement dans ses assiettes.

En 2008, *La Table de Ventabren* est repérée par le guide Michelin qui la distingue dans la catégorie « *Espoir une étoile* » ; puis, en 2009, arrive la consécration avec l'attribution du fameux macaron.

2014, l'année du renouveau

Dix ans après l'ouverture, l'appel du changement résonne dans les ruelles de Ventabren. « *J'étais à la recherche d'un autre établissement, plus près d'une ville pour ne pas subir la saisonnalité, mais mes investigations étaient infructueuses. Je rentrais bredouille lorsque notre voisin nous a appris qu'il cherchait un acquéreur pour la ruine qui jouxait le restaurant. Une ruine que je convoitais depuis longtemps sans résultat aucun. Le sort s'acharnait donc à me faire rester à Ventabren, alors...* »

De lourds travaux sont engagés, le chef veut un peu de Provence, un peu de Scandinavie, beaucoup de caractère... toutes

les touches qui le composent, qui lui ressemblent. « *Je me suis jeté dans une course un peu infernale, où l'ambition prend parfois le dessus. Au final, nous avons réalisé un endroit insolite, très moderne mais rappelant aussi l'histoire du chef.* »

Pour mettre en œuvre son projet, Dan Bessoudo a fait appel à l'architecte Olivier Fremont. L'alchimie émotionnelle entre les deux hommes prend immédiatement.

La salle s'ouvre sur un panorama à couper le souffle, offrant une vue incomparable sur la Vallée de l'Arc, jusqu'à l'Étang de Berre.

Le plafond craqué en inox poli miroir invite la nature à l'intérieur, grâce à un habile jeu de réflexions. « *Une sensation d'in-out. On se retrouve comme sous un préau. Le soir venu, nous éclairons chaque table par une petite lampe. Dans la pièce, il y a une ambiance sereine, chaleureuse et paisible.* »

Une telle révolution s'accompagne d'un changement de nom. *La Table de Ventabren* devient *Dan B.* « *Je suis dans une renaissance, j'ai le sentiment d'être vraiment chez moi. J'ai cependant gardé *La Table de Ventabren* en sous-titre parce que l'endroit m'a tellement apporté qu'il m'est impossible de lui tourner le dos.* »

La mue n'est pas sans conséquence. « *L'endroit est si magique à mes yeux qu'il me donne l'inspiration, il me met dans une dynamique assez exceptionnelle. J'ai tellement envie d'être à la hauteur de cet endroit que je me dépasse, je donne le maximum.* »

L'équipe

Aux côtés du chef, neuf personnes œuvrent en basse saison, le double en été, dont Gráimme Mullins, la chef pâtissière, originaire d'Irlande. « *Elle a beaucoup de courage d'être venue de si loin pour rejoindre notre équipe. Côté professionnel, elle est douée, elle est très actuelle dans son mode de pensée, elle possède une incroyable connaissance des textures, qui m'intéresse beaucoup.* »

Au menu...

« *Bois* », « *Béton* », « *Inox-Miroir* »... Trois menus dégustation, clins d'œil aux matières utilisées par l'architecte. « *Je voulais qu'il y ait un lien entre l'architecture et la cuisine. Beaucoup plus de modernité sans pour autant me séparer de ma propre identité : l'essentiel, la justesse et la précision, travailler de façon épurée et soignée, tout en étant le plus délicat possible.* »

L'essentiel pour le chef est justement de sublimer le produit, la précision de la cuisson et des assaisonnements, la finesse et un graphisme coloré, tout en s'autorisant « *une touche d'originalité, toujours à portée de main.* »

Dan Bessoudo a concrétisé son rêve, celui d'un lieu où cuisine, architecture et ambiance sont en parfaite harmonie.



Filet de loup sauvage de Méditerranée rôti à basse température, carottes légèrement marinées au vinaigre de kalamansi, vinaigrette au safran de Provence

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 Loup sauvage d'environ 3 kg
vidé et non écaillé
- QS Sel fin, poivre blanc du moulin,
huile d'olive
- Carottes marinées :**
- 8 Carottes de différentes
couleurs (longues
et régulières)
- 300 g Huile d'olive
- 150 g Vinaigre de kalamansi
- Vinaigrette au safran :**
- 100 g Jus de carotte centrifugée
- 2 g Sel fin
- 4 Pistils de safran
- 150 g Huile d'olive (de Provence)
- 20 g Vinaigre de vin rouge
- Brocolis fondants :**
- 4 Pieds de brocolis entiers
- 50 g Beurre
- 30 g Gélifiant végétal
(Sens Gourmet - Sosa)
- Garniture :**
- 2 Feuilles de chou kale
(variété de chou vert frisé)
- 1 Pied de brocoli
- 8 Mini-carottes sanguines
- 50 g Beurre
- 200 g Jus de carotte centrifugée

PRÉPARATION

Lever les filets de loup sauvage, les désa-
rêter. Détailler des portions de 180 g (soit 2
par filet) et les réserver au froid.

CAROTTES MARINÉES

Éplucher les carottes, puis à l'aide d'une
mandoline japonaise, tailler des lanières
de 2 mm d'épaisseur. Découper chacune
d'elles en parfait rectangle (de 1,5 x 12 cm).
Deux heures avant de servir, les mari-
ner à température ambiante et à cru dans
l'huile d'olive, le vinaigre de kalamansi,
deux tours de moulin à poivre et du sel fin.

VINAIGRETTE AU SAFRAN

Porter à ébullition le jus de carotte avec
le sel. Retirer du feu, ajouter les pistils de
safran puis laisser infuser jusqu'à complet
refroidissement. Ajouter l'huile d'olive et
le vinaigre de vin rouge, réserver à tempé-
rature ambiante.

BROCOLIS FONDANTS

Cuire les sommités des brocolis dans de
l'eau légèrement salée. Les égoutter, les
mixer à chaud dans un blender avec le
beurre, sel fin et poivre blanc du moulin.
Passer au chinois étamine. Dans 450 g de
purée bien lisse, ajouter le gélifiant végé-
tal, verser le tout dans une sauteuse puis
porter à ébullition pendant une minute
environ. Rectifier l'assaisonnement, réser-
ver dans une plaque gastro (N1/1) à bord
droit. Laisser refroidir puis détailler des
cubes de 1 cm de côté. Réserver les cubes
au froid.

GARNITURE

Blanchir les feuilles de chou kale puis les
rafraîchir dans de l'eau glacée.
Cuire pareillement les sommités du pied
de brocoli.
Éplucher les mini-carottes sanguines, les
cuire à feu doux avec le beurre et le jus de
carotte légèrement salé, puis les réserver
dans la cuisson.

CUISSON

30 minutes avant le dressage, dans une
poêle antiadhésive, saisir côté écailles
avec de l'huile d'olive les portions de
loup assaisonnées. Lors de la cuisson, les

écailles commenceront à s'ouvrir tout en
se redressant (elles prendront une cer-
taine verticalité). Éviter toute coloration
des écailles, elles vont devenir opaques,
couleur « blanc émaillé » au contact de la
chaleur. Lorsque toutes les écailles sont
redressées, déposer les portions de loup
sur une plaque graissée (côté chair au
contact de la plaque) avec de l'huile d'olive,
les cuire dans un four sec à 62 °C pendant
15 minutes environ ; obtenir 52 °C à cœur.
Les réserver au chaud.

FINITION

Tiédifier la vinaigrette au safran. Réchauffer
les sommités de brocoli, les mini-carottes
sanguines et les feuilles de chou kale dans
un fond d'eau, une pincée de sel et une
noisette de beurre.

Flasher sous la salamandre les filets de
loup sauvage.

PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser les rectangles
de carottes marinées ainsi que les cubes
de brocolis fondants et les chauffer pen-
dant 15 minutes sous une lampe chauf-
fante (à 65 °C). Ajouter une portion de loup
puis les feuilles de chou, les sommités de
brocoli et une mini-carotte sanguine. Ver-
ser la vinaigrette au safran

À SAVOIR

Kalamansi : petit agrume peu connu
en Europe qui porte aussi le nom
de lime musquée. Ce fruit originaire
d'Asie du Sud-Est développe une
odeur délicate qui évoque la manda-
rine et son goût se rapproche de celui
de l'orange amère.

VIN CONSEILLÉ

IGP Méditerranée - « Les Anthénors » 2014 -
Jean-Luc Colombo.

Un vin issu d'une parcelle assez exclusive
(environ 800 bouteilles par an). La maî-
trise de Jean-Luc Colombo avec unique-
ment la clairette donne un vin frais et très
particulier en même temps. Les sensations
d'herbes aromatiques répondent avec
complicité sur l'acidité et le végétal du plat.

Foie gras de canard de Chalosse mi-cuit, compote de pomme légère, salsifis croustillants, chanterelles grises aigres-douces, burst café, bâtonnets de royal gala

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Laisser tempérer les foies gras frais puis les déveiner. Les assaisonner avec le sel et le poivre puis les mettre sous vide dans des sacs rétractables et les cuire dans un four sec à 67 °C, pendant 1 heure. Dès la sortie du four, les plonger dans une eau glacée pour stopper la cuisson des foies gras. Les laisser immergés pendant 30 minutes, puis les réserver au froid pendant 24 heures avant dégustation. La conservation sous vide est d'une semaine au froid.

BURST CAFÉ

Dans le café noir froid, verser le sucre et ajouter la gélatine puis réserver le tout au froid pendant 1 heure environ. Verser la masse dans un batteur avec le fouet et monter en vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une consistance de blancs en neige. Couler l'appareil dans une plaque avec rebords, sur 2 cm d'épaisseur et réserver au froid pendant 2 heures minimum.

SALSIFIS CROUSTILLANTS

Nettoyer les salsifis sous l'eau courante puis réaliser des lanières sur toute la longueur à l'aide d'un économiseur. Les frire à 150 °C jusqu'à légère coloration. Les éponger sur un papier absorbant et les saupoudrer avec du sel et du sucre. Réserver au sec.

COMPOTE DE POMME LÉGÈRE

Éplucher les pommes (golden), les évider, les détailler en morceaux puis les cuire à couvert pendant 30 minutes à feu doux avec le sucre, le jus de citron et l'eau. Retirer le couvercle, dessécher la compote puis la mixer dans un blender et la passer à l'étamine. Laisser refroidir. Verser 750 g de compote de pomme dans un siphon d'1 litre, gazer une fois, puis réserver au froid.

CHAMPIGNONS MARINÉS

Porter à ébullition les ingrédients cités (sauf les chanterelles). Verser aussitôt le tout sur les chanterelles crues et laisser mariner au froid pendant 6 heures avant de consommer.

BÂTONNETS DE POMME

Laver, tailler la pomme (royal gala) en tranches de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline puis détailler des bâtonnets de 3 mm de section. Réserver les bâtonnets dans de l'eau froide additionnée du jus de citron.

FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'un couteau chaud, trancher le foie gras en portions d'environ 85 g. Les assaisonner avec de la mignonnette de poivre noir et de la fleur de sel. Détailler le burst café avec un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre, et le retirer délicatement de la plaque à l'aide d'une spatule. Le déposer dans une assiette, dresser une portion de foie gras mi-cuit. Ajouter les salsifis frits, les bâtonnets de pomme et les champignons marinés. Assaisonner la carmine italienne avec du vinaigre de vin vieux, de l'huile d'olive, sel et poivre blanc du moulin puis la déposer dans l'assiette. Au moment, dresser la compote de pomme avec le siphon. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Les Baux de Provence - « Solstice » 2008 - Domaine de Lauzières - Christophe Pillon.

Un vin issu des Alpilles en Provence, un touché aux lèvres si fin, une expression de velours avec des tanins souples et fondus.

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

2	Foies gras frais de canard de 450 g (de Chalosse)
13 g	Sel fin
3 g	Poivre noir du moulin
Burst café :	
450 g	Café noir froid
100 g	Sucre
8	Feuilles de gélatine 210 blooms trempées et pressées (soit 16 g)
Salsifis croustillants :	
2	Salsifis (longs et larges)
QS	Sel, sucre semoule
Compote de pomme légère :	
1 kg	Pommes (golden)
100 g	Sucre semoule
100 g	Jus de citron
100 g	Eau
Champignons marinés :	
250 g	Chanterelles grises nettoyées
100 g	Vinaigre d'alcool
50 g	Sucre
50 g	Huile d'olive
20 g	Graines de coriandre
400 g	Eau
100 g	Vin blanc
50 g	Gros sel
1	Branche de thym
2	Feuilles de laurier
2	Gousses d'ail épluchées
1	Pomme (royal gala)
1/2	Jus de citron
2	Pieds de carmine italienne (variété de chicorée)
QS	Vinaigre de vin vieux, huile d'olive, sel, poivre blanc du moulin, mignonnette de poivre noir, fleur de sel



Bavarois chocolat blanc Opalys, kiwi, fruit de la passion, mangue et capucine

PROCÉDÉ

Démouler un bavarois chocolat blanc, à sa base, l'entourer avec une bande de gelée de mangue et passion, réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

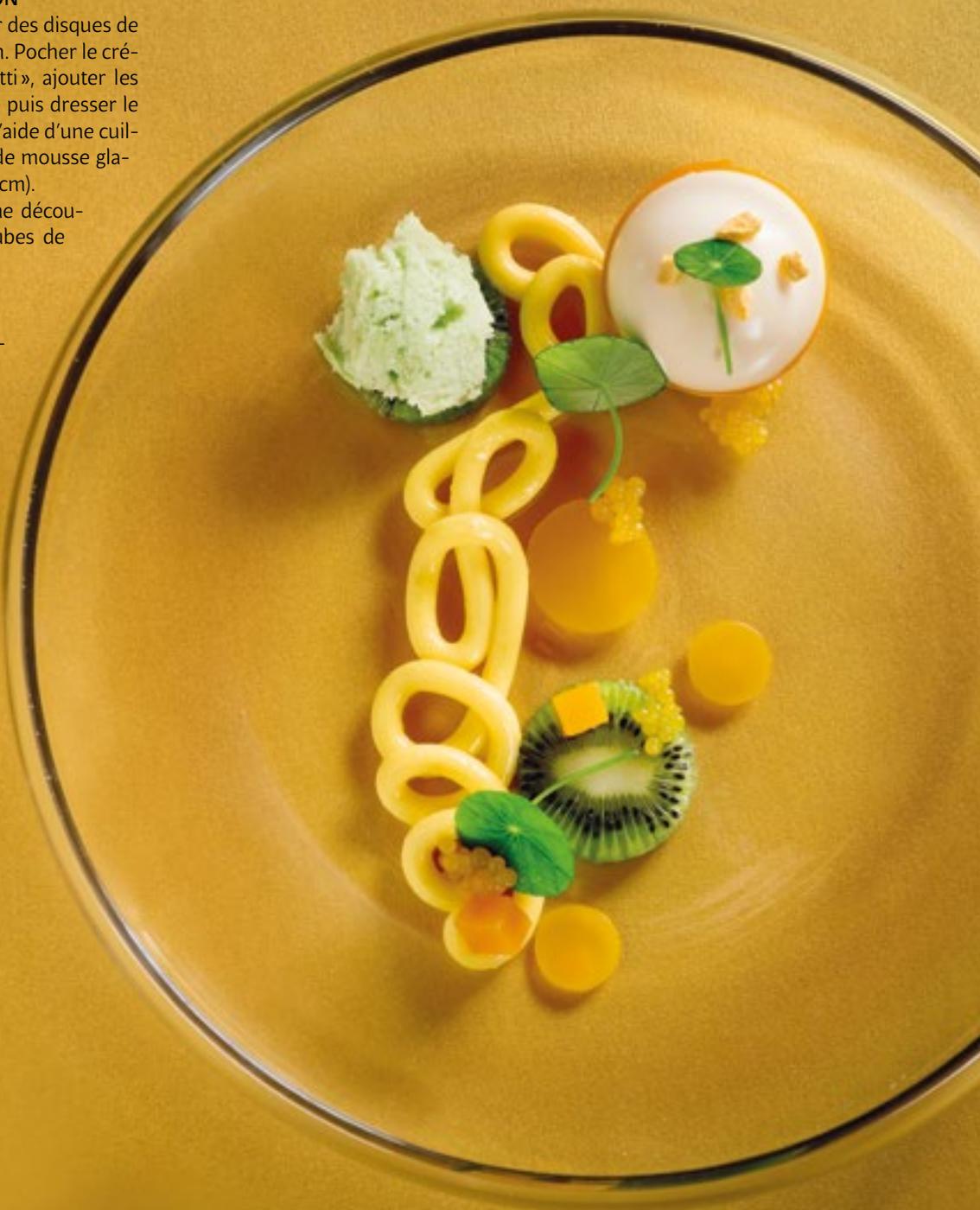
Dans une assiette, disposer des disques de gelée de mangue et passion. Pocher le crémeux passion en « spaghetti », ajouter les billes de caviar de mangue puis dresser le bavarois chocolat blanc. À l'aide d'une cuillère, dresser un morceau de mousse glacée de kiwi (d'environ 3 x 2 cm).

Décor : feuilles de capucine découpées à l'emporte-pièce, cubes de mangue fraîche, kiwi frais.

VIN CONSEILLÉ

Ratafia Non Millésimé -
Domaine de La Cambade -
Nathalie Serougne.

Accord original, ce vin de liqueur issu de grenache noir muté à l'eau-de-vie de vin joue le comparse averti avec ses touches de pâte de coing et de confiture épicée.



Bavarois chocolat blanc

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

345 g Lait
90 g Jaunes d'œufs (soit 5)
85 g Sucre vanillé
200 g Couverture blanche (Opalys)
5 Feuilles de gélatine 210 blooms
trempées et pressées (soit 10 g)
300 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé, ajouter le lait bouillant puis cuire le tout jusqu'à 83 °C (la température continuera de monter jusqu'à 85 °C). Passer au chinois, ajouter la couverture puis la gélatine et lisser. Laisser refroidir le mélange jusqu'à 27 °C, incorporer petit à petit la crème fouettée puis, à l'aide d'une poche, garnir des moules demi-sphériques de 4,5 cm de diamètre. Bloquer en cellule pendant 2 heures ou au congélateur pendant 12 heures.

Crèmeux passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

250 g Œufs (soit 5)
300 g Sucre
400 g Jus de fruit de la passion
200 g Couverture blanche
hachée (Opalys)
400 g Beurre en dés
4 Feuilles de gélatine 210 blooms
trempées et pressées (soit 8 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, cuire les œufs avec le sucre et le jus de fruit de la passion jusqu'à 83 °C en mélangeant constamment puis

passer au chinois. Incorporer le mélange couverture et beurre, ajouter la gélatine et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir et réserver au froid dans une poche munie d'une douille de 5 mm de diamètre.

Gelée de mangue et passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

200 g Purée de mangue
200 g Jus de fruit de la passion
4 g Agar-agar
2 Feuilles de gélatine 210 blooms
trempées et pressées (soit 4 g)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, chauffer la purée de mangue avec le jus de fruit de la passion et l'agar-agar. Porter à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter la gélatine et passer au chinois très rapidement. Verser l'appareil dans une plaque (de 52 x 32,5 cm) puis laisser refroidir jusqu'à 35 °C. Réserver au froid. Au moment, détailler des disques de 2 et 4 cm de diamètre à l'aide d'emporte-pièces ronds.

Caviar de mangue

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

1 l Huile
250 g Purée de mangue
50 g Sucre semoule
3 g Agar-agar

PROCÉDÉ

Dans un pot, congeler l'huile pendant 12 heures. Porter à ébullition la purée de mangue avec

le sucre et l'agar-agar pendant 2 minutes. Retirer du feu puis à l'aide d'une petite pipette, réaliser des petites gouttes dans l'huile congelée. Passer le tout au chinois, rincer les billes de caviar de mangue obtenues sous l'eau froide et les réserver au froid, l'huile pourra être réservée pour une prochaine utilisation.

Mousse glacée de kiwi

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

1 kg Kiwis
100 g Sucre glace
50 g Jus de citron jaune
QS Colorants en poudre hydrosolubles
marron et vert
90 g Proespuma Cold
(Sosa - Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Éplucher les kiwis, les mixer dans un blender sans trop écraser les graines. Passer au chinois, incorporer le sucre glace et le jus de citron jaune puis ajouter les colorants ; obtenir une couleur verte identique à celle d'un citron vert. Incorporer le Proespuma Cold et mixer le tout avec un mixeur plongeant. Verser l'appareil dans un siphon d'1 litre et gazer 3 fois. Dans une boîte hermétique (30 x 20 x 5 cm), dresser une première couche de mousse, la bloquer en cellule de refroidissement pendant 1 heure. Renouveler l'opération jusqu'à vider complètement le siphon. Réserver au grand froid jusqu'à l'utilisation.

À SAVOIR

Proespuma Cold : agent aérant utilisé pour la production d'espumas, de glaces ou de mousses à froid.

Parfait Guanaja, pomme granny smith

FINITION ET PRÉSENTATION

Démouler un parfait Guanaja, le pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat noir, le dresser dans une assiette. Disposer des éponges chocolat noir et des tranches de pomme marinée. Ajouter le gel granny smith puis déposer un peu de poudre chocolat noir et poser dessus une quenelle de sorbet granny smith.

Décor : oxalis (herbe sauvage), chocolat noir.

VIN CONSEILLÉ

Côtes de Provence - Vin Cuit non millésimé - Mas de Cadenet - Famille Négrel.

Spécialité provençale, le vignoble est situé aux pieds de la fameuse Sainte-Victoire de notre ami Paul Cézanne. Un vin réduit au chaudron qui lui confère des notes de prunes confites.

Parfait Guanaja

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

220 g Lait
30 g Glucose
180 g Jaunes d'œufs (soit 9)
30 g Sucre en poudre
300 g Couverture noire 70 % (Guanaja)
450 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le lait avec le glucose. Fouetter les jaunes avec le sucre, ajouter petit à petit le lait, porter le tout jusqu'à 83 °C. Passer au chinois, ajouter la couverture et laisser refroidir jusqu'à 27 °C. Incorporer petit à petit la crème fouettée, mouler dans des moules en forme de savarin de 7 cm de diamètre et bloquer au grand froid.

Appareil à pistolet chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

400 g Beurre de cacao
400 g Couverture noire à 70 %

PROCÉDÉ

Fondre le beurre de cacao et la couverture séparément. Les mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Tempérer à 40 °C puis pulvériser.

Pomme marinée

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

1 Pomme (granny smith)
100 g Sirop à 30 °B (base 1 l d'eau
+ 1,350 kg de sucre semoule)
100 g Jus de citron jaune

PROCÉDÉ

À l'aide d'une mandoline, tailler la pomme en tranches d'1 mm d'épaisseur, les mariner au froid avec le sirop et le jus de citron jaune pendant 24 heures.

Gel granny smith

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

1 l Jus de pomme (granny smith)
10 g Agar-agar
QS Colorants vert et marron
hydrosolubles
100 g Sirop à 30 °B (base 1 l d'eau
+ 1,350 kg de sucre semoule)

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le jus de pomme avec l'agar-agar et des colorants pendant 2 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à 35 °C puis bloquer au froid. Mixer l'appareil dans un blender, ajouter le sirop jusqu'à l'obtention de la texture d'un gel. Réserver au froid.

Poudre chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

25 g Couverture noire à 70 %
fondue (Guanaja)
15 g Maltosec (maltodextrine - Sosa -
Sens Gourmet)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients cités, mixer la masse dans un cutter (Robot-Coupe) jusqu'à l'obtention d'une poudre. Réserver.

Éponge chocolat noir

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

400 g Œufs (soit 8)
 20 g Jaune d'œuf (soit 1)
 160 g Sucre en poudre
 3 g Sel
 45 g Farine
 210 g Couverture noire à 70 % fondue

PROCÉDÉ

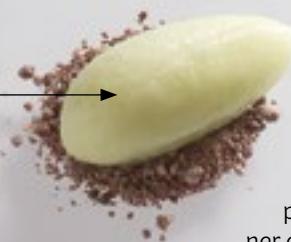
Mélanger les œufs et le jaune avec le sucre et le sel. Ajouter la farine, mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Incorporer la couverture fondue (veiller à ce qu'elle ne soit pas trop chaude afin de ne pas cuire les œufs). Passer le tout au chinois, verser dans un siphon d'1 litre et gazer 3 fois. Réaliser trois incisions à la base d'un gobelet jetable en plastique, le garnir jusqu'à mi-hauteur et cuire dans un four à micro-ondes à 900 W pendant 45 secondes. Démouler à l'aide d'un couteau et réserver.



Sorbet granny smith

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 PERSONNES

5 Pommes (granny smith)
 570 g Sirop à 30 °B (base 1 l d'eau + 1,350 kg de sucre semoule)
 100 g Jus de citron jaune



PROCÉDÉ

Laver, couper les pommes avec la peau, les épépiner et les bloquer au grand froid. Les mixer dans un blender avec le sirop et le jus de citron jaune. Passer le tout au chinois, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

INFOS SIRHA 2017

Les États-Unis remportent le Bocuse d'Or 2017

Cette édition 2017 du Bocuse d'Or s'est déroulée dans un environnement exceptionnel puisqu'il s'agissait des 30 ans de la plus grande compétition internationale de cuisine.

Pour la première fois de leur histoire, les États-Unis ont gagné la prestigieuse statuette. Le chef **Peter Mathew** a su parfaitement composer avec les deux épreuves imposées : un « Poulet de Bresse aux crustacés », à présenter sur plateau avec ses accompagnements, et une « assiette végétale » pour magnifier les légumes. Les États-Unis devançant la Norvège (Bocuse d'Argent) et la Suède (Bocuse de Bronze).



© Fieldhockey.fr



© Fieldhockey.fr



© Fieldhockey.fr

La France obtient une honorable cinquième place, et elle ne revient pas les mains vides : le travail de **Laurent Lemal** a été remarqué par le jury, qui lui a attribué le Prix de l'assiette végétale, et **Benjamin Vakanas** remporte le Prix du meilleur commis.



© Fieldhockey.fr



© Diph-Photography

Laurent Lemal, Prix de l'assiette végétale.

Benjamin Vakanas, Prix du meilleur commis.

INFOS SIRHA 2017

La Suisse, vainqueur de l'International Catering Cup

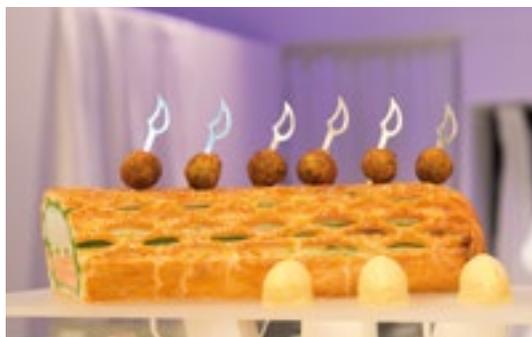
L'International Catering Cup a une nouvelle fois été le cadre de l'excellence. Après 20 heures d'épreuves, l'équipe des meilleurs traiteurs du monde a été proclamée parmi les 24 candidats en lice, issus de 12 pays différents.

RÉSULTATS

- 1^{er} : l'équipe de Suisse, représentée par **David Alessandria** et **Julien Gradiz** ;
- 2^e : l'équipe de France, représentée par **Sébastien Zozaya** et **Yoann Fournier** ;
- 3^e : l'équipe de Singapour, représentée par **Patrick Heuberger** et **Brandon Wei Khong Foo**.



De gauche à droite : l'équipe de France (Sébastien Zozaya et Yoann Fournier), l'équipe de Suisse (David Alessandria et Julien Gradiz) et l'équipe de Singapour (Patrick Heuberger et Brandon Wei Khong Foo).



© F. Tailade



© F. Tailade



LE CORDON BLEU®
PARIS

LE PREMIER RÉSEAU
MONDIAL D'INSTITUTS
D'ART CULINAIRES ET
DE MANAGEMENT
HÔTELIER



ÉRIC BRIFFARD, MOF
CHEF EXÉCUTIF &
DIRECTEUR DES ARTS CULINAIRES

INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS
13-15, Quai André Citroën 75015 Paris
+33 (0)1 85 65 15 00 - paris@cordonbleu.edu
cordonbleu.edu/paris



PARIS LONDON MADRID AMSTERDAM ISTANBUL LIBAN JAPAN USA OTTAWA MEXICO AUSTRALIA
NEW ZEALAND KOREA MALAYSIA TAIWAN THAILAND SHANGHAI INDIA CHILE BRASIL PERU

INFOS SIRHA 2017

La France, championne du monde de la pâtisserie

La France s'est imposée lors de l'édition 2017 de la Coupe du monde de la pâtisserie, grâce à un très beau travail d'équipe et des notes de dégustation qui ont fait la différence.

Toutes nos félicitations à **Étienne Leroy**, sous-chef à l'*Hôtel Eden-Roc* d'Antibes (catégorie sucre), **Bastien Girard**, responsable recherche et développement pâtisserie chez *Potel & Chabot* à Paris (catégorie chocolat) et **Jean-Thomas Schneider** (catégorie glace) pour cette victoire au terme d'un parcours sans faute lors des 10 heures d'épreuves intenses.

Le Japon et la Suisse font également partie du trio de tête en remportant respectivement, la deuxième et la troisième place.





Christophe Michalak
by

 CLEMENT DESIGN

CLEMENTDESIGN.COM

DEMANDEZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE : INFO@CLEMENTDESIGN.COM

INFOS SIRHA 2017

Les premières joutes culinaires des anciens lauréats du Trophée Masse

Tous sont montés un jour sur le podium du Trophée Masse. Ils se sont retrouvés dans une *battle* exceptionnelle. Six binômes, tirés au sort, se sont affrontés autour d'une assiette unique, dont le thème et les ingrédients ont été communiqués aux candidats à la dernière minute.

RÉSULTATS

- 1^{er} prix : **Frédéric Mirat** et **Frédéric Lefèvre** ;
- prix de la meilleure expression du thème : **Matthieu Pasgrimaud** et **François Martin** ;
- prix de l'équipe la plus complice : **Carine Ramponi** et **Pierre Teyant**.



Le CFA Ernest-Meyer de Metz victorieux du Championnat de France des arts gourmands

Organisé sous l'égide des trois confédérations et de l'ANFP représentée par Daniel Chaboissier, le créateur du concours, et André Saffey, le secrétaire, le Championnat de France des arts gourmands avait pour thème « L'abeille dans son milieu ». Les candidats, par équipe de trois, ont rivalisé de talent et de savoir-faire dans les catégories : pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

RÉSULTATS

- 1^{er} : CFA Ernest-Meyer de Metz : **Ugo Blaise** (pâtissier), **Antoine Potier** (chocolatier) et **Carolane Lerch** (glacier) ;
- 2^e : CFA Le Cepal de Laxou : **Christian Bauerle** (pâtissier), **Jessy Georges** (chocolatier) et **Isabelle Leday** (glacier) ;
- 3^e : CFA Institut des métiers de Clermont-Ferrand : **Hélène Jutier** (pâtissier), **Tanguy Mercier** (chocolatier) et **Benjamin Gaborit** (glacier).



Le Rendez-vous des championnats de France du café

Trois des six épreuves des Championnats de France de café ont fait escale au Sirha 2017 : Barista (les meilleurs sommeliers du café), le Latte Art (l'art de réaliser des motifs et des images dans la mousse de lait) et le Coffee in good spirit (réalisation d'un cocktail commun et d'une création à base de café). Les gagnants représenteront la France dans les prochains Championnats du monde.



En haut, à gauche - Championnat de France Barista : **Marco Sousa de Rosa** (1^{er}), **Fanny Pardes** (2^e) et **Massimo Santoro** (3^e).



Ci-dessus - Championnat de France Latte Art : **Rudy Dupuy** (2^e), **Mikaël Humbert** (1^{er}) et **Brice Robin** (3^e).

À gauche - Championnat de France Coffee in good spirit : **Jeremy Collin** (3^e), **Mikaël Portannier** (1^{er}) et **Yoann Brid** (2^e).

PRIX GOÛT ET SANTÉ 2017

“ Trilogie bretonne :
huître, langoustine, sardine ”



1^{er} prix



Yann
Belloir

Lauréat 2016,
Crêpier à Nivillac
(56)

Vous êtes inscrit au répertoire des Métiers et cultivez l'art du goût et de la santé ?

Exprimez votre talent en participant au prix Goût et Santé

1^{er} prix **10 000 €**
2^e prix **7 500 €**
3^e prix **5 000 €**

Pour vous inscrire c'est simple et gratuit !

Demandez votre dossier de candidature

à nous retourner avant le 29 avril 2017 :

- par mail : concours.prix_gout_sante@maaf.fr
- par téléphone : 05 49 34 35 04
- ou à télécharger sur www.maaf.com



INFOS

Le 16^e Championnat de France des écaillers

Pour cette 16^e édition, les meilleurs écaillers de France, sélectionnés sur la base des résultats obtenus aux concours régionaux, ont concouru pour le titre de Champion de France 2016. La compétition s'est déroulée en deux épreuves : la vitesse et la présentation d'un plateau de fruits de mer et crustacés.

Rabah Guechoud a obtenu le plus grand nombre de points sur l'ensemble des deux épreuves et remporte ainsi le titre tant convoité.

RÉSULTATS

- 1^{er} : **Rabah Guechoud**, *La Lorraine* ;
- 2^e : **Francisco Pires**, *L'huître* ;
- 3^e : **Grégoire Martinoti**, restaurant *La Rouvenaz*.



Jérôme Latour remporte le Prix Gargantua 2017

Les huit meilleurs cuisiniers de collectivité se sont affrontés sur le Sirha 2017 pour la finale du Gargantua. Les candidats ont proposé à la dégustation un plat réalisé à partir d'un porc de montagne. Chaque candidat a eu à sa disposition 2 Carrés de 5 Côtes et 2 Filets mignons pour préparer 10 assiettes. Quant au dessert, c'est un succès qui a servi de base aux créations.

Au terme de 3 heures d'épreuve, c'est **Jérôme Latour** qui a remporté le Gargantua 2017, suivi de **Jacky Hemon** (restaurant GAM BNP Paribas à Nanterre) et **Anthony Hervy** (résidence de la Châtaigneraie à Pontchâteau en Loire-Atlantique).



Les Rencontres gourmandes de Vaudieu, session « hiver »

La session « hiver » des Rencontres de Vaudieu, organisée par Laurent Brechet et Dimitri Kuchenbrod, vient de prendre fin. Le jury, présidé par le chef doublement étoilé Yoann Conte, a désigné **Yann Tanneau** (restaurant *Madam* à Grenoble) grand vainqueur de cette édition, grâce à la réalisation de son dessert. Il est suivi de **Robin Mayen** (restaurant *Le Diapason* en Avignon) et **Nicolas Jay** (restaurant *La Table des Fines Roches* à Châteauneuf-du-Pape).

Reste à connaître à présent le dernier chef qualifié lors de la session « printemps » du 27 mars. Il rejoindra Yann Tanneau et Mathieu Desmarest, chef du restaurant *La Vieille Fontaine* à l'Hôtel d'Europe en Avignon, pour la grande finale du 29 mai, qui consacrera le meilleur jeune chef.



pâtisserie
gestion

cuisine

management &
communication

stage d'initiation

atelier tendance

marketing

Arts de la table & du service



le CEFPPA, votre partenaire formation

Les Pâtissiers dans le monde réunis au cours d'une soirée conviviale

En marge du Salon Sirha 2017 de Lyon, l'association des Pâtissiers dans le monde et l'un de ses partenaires, la Maison Silikomart Professional, une entreprise italienne, spécialisée dans les moules en silicone, ont organisé un repas dans le centre-ville lyonnais. De nombreuses personnalités de renom issues de l'univers de la pâtisserie, telles Angelo Musa (*Plaza Athénée - Paris*), Luc Debove (*Grand Hôtel du Cap Ferrat*), Stéphane Augé ou Laurent Moreno (*Maison Grand Marnier*), ont répondu à l'invitation de Jean-François Devineau, président de l'association, et Rita Mazzetto de Silikomart.



Rita Mazzetto et Jean-François Devineau.

**Les poissons :
techniques et innovation**

Yannick FRANQUES

Meilleur Ouvrier de France

du 06 au 08
mars 2017



**Desserts à l'assiette :
innovation et créativité**

Freddy MONIER

Chef Pâtissier

du 06 au 08
mars 2017



Garnitures : diversifier son offre

Didier ANIES

Meilleur Ouvrier de France

du 13 au 15
mars 2017



**Pains et spécialités boulangères
pour les restaurants**

Matthieu FAVIER

Chef Boulanger

du 20 au 22
mars 2017



**La basse température
au service de la gastronomie**

Patrice DEMANGEL

Chef de Cuisine Consultant

du 27 au 29
mars 2017



Consultez le Programme des Formations
2017 sur notre site internet

www.cefppa.eu



*La recette
du succès!*



Centre de Formation Professionnelle Continue
en Hôtellerie-Restaurant

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

NOUVEAUTÉS de PÂQUES 2017

Moules injectés pour Chocolat



DRCP019 / 38 € ht
POULE MAMA
22 x 20 x 14 cm



INT55-NP / 25 € ht
100 g

NOUVEAU
Colorant Laque
NOIR PROFOND



DRCP021
LAPIN FILLE ET GARÇON
15 x 7 x 4 cm
18 x 8 x 4 cm
47 € ht



DRCP020
M. ET MME LAPIN
26 x 11 x 6,6 cm
24 x 12 x 6 cm
49 € ht



DRC2420
MOULE INJECTÉ 2 OEUFS
Oeuf : 170 x Ø90 cm

DRC2421
MOULE INJECTÉ 4 OEUFS
Oeuf : 120 x Ø63 cm

DRC2422
MOULE INJECTÉ 8 OEUFS
Oeuf : 80 x Ø42 cm

DRC2433
MOULE INJECTÉ 2 OEUFS
Oeuf : 170 x Ø90 cm

DRC2434
MOULE INJECTÉ 4 OEUFS
Oeuf : 120 x Ø63 cm



Création
Denis DARROMAN



Création
Denis DARROMAN

DRC2423
MOULE INJECTÉ 2 OEUFS
Oeuf : 170 x Ø90 cm

DRC2424
MOULE INJECTÉ 4 OEUFS
Oeuf : 120 x Ø63 cm

DRC2425
MOULE INJECTÉ 8 OEUFS
Oeuf : 80 x Ø42 cm

Création
Denis DARROMAN

NOUVEAU

16,80 € ht
le moule

DRC2426
MOULE INJECTÉ 2 OEUFS
Oeuf : 170 x Ø90 cm

DRC2427
MOULE INJECTÉ 4 OEUFS
Oeuf : 120 x Ø63 cm

DRC2428
MOULE INJECTÉ 8 OEUFS
Oeuf : 80 x Ø42 cm



Création
Denis DARROMAN



Création
Denis DARROMAN

DRC2435
MOULE INJECTÉ 2 OEUFS
Oeuf : 170 x Ø90 cm

Demandez notre
CATALOGUE



LES AMUSE-BOUCHES par Nicolas Sale & Dan Bessoudo

RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN - PHOTOS : PASCAL LATTES -
ACCORDS VINS : ESTELLE TOUZET POUR NICOLAS SALE & JEAN-MARC SAFFARO POUR DAN BESSOUDO



Marbré de foie gras mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Brive et fleur d'hibiscus

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1	Gros lobe de foie gras
5 g	Sel
1 g	Poivre
QS	Cacao en poudre
100 g	Gelée de canard
Moût de raisin :	
500 g	Grains de raisins (muscat)
500 g	Vin rouge flambé
5	Fleurs d'hibiscus séchées
1	Badiane (anis étoilé)

25 g	Moutarde (de Brive)
Marinade pickles (pour les fleurs d'hibiscus) :	
200 g	Eau
125 g	Vinaigre (de sauvignon)
50 g	Sucre
Garniture :	
10	Grains de raisins (muscat)
150 g	Jus de betterave
4	Fleurs d'hibiscus au sirop

PROCÉDÉ

Laisser revenir le foie gras à température ambiante, le déveiner, l'assaisonner et le parsemer de cacao en poudre. Dans un cadre (12 x 12 x 2 cm), disposer le foie gras, tasser et bloquer au froid. Mettre le cadre sous vide et cuire dans un four vapeur ou de l'eau maintenue à 70 °C jusqu'à l'obtention de 55 °C à cœur. Retirer, presser, immerger dans de la glace pour refroidir rapidement puis réserver au froid. Décercler, trancher et napper chaque tranche de foie gras avec la gelée de canard. Réserver au froid.

MOÛT DE RAISIN

Couper en deux 250 g de raisins et centrifuger le restant.

Dans une casserole, suer les raisins coupés en deux, ajouter le jus de raisin et le vin rouge flambé puis les fleurs d'hibiscus séchées et la badiane. Laisser compoter le tout, retirer la badiane et les fleurs d'hibiscus séchées et les réserver. Mixer le restant dans un Thermomix, passer au chinois et ajouter la moutarde. Réserver dans une pipette.

MARINADE PICKLES

Mélanger et porter les ingrédients cités à ébullition, réserver.

GARNITURE

Éplucher les raisins, les mariner pendant 24 heures dans le jus de betterave bouilli et filtré. Les égoutter, les épépiner et les sécher dans un déshydrateur pendant 1 heure. Farcir les raisins avec le moût de raisin. Mariner les fleurs d'hibiscus au sirop dans la marinade pickles froide pendant 2 jours puis, au moment, les farcir avec le moût de raisin.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, réaliser un trait de moût de raisin, dresser une tranche de foie gras en gelée puis un grain de raisin et une fleur d'hibiscus farcis.

VIN CONSEILLÉ

Allemagne - Riesling - « Wehlener Sonnenuhr Auslese » 2008 - Weingut Joh. Jos. Prüm. Accord tout en harmonie. La touche de sucre résiduel de ce superbe riesling vient contrebalancer avec malice le condiment hibiscus et moutarde de Brive. La tension naturelle du vin, quant à elle, dynamise la texture onctueuse de la terrine.



Huître chaude Gillardeau, soupe de praires, sauce Noilly, palet de chou-fleur caramélisé, kasha torréfié

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4	Huîtres (Gillardeau n° 3)
25 g	Kasha torréfié (sarrasin grillé)
QS	Curry, huile d'olive, beurre
Soupe de praires :	
20	Praires (coquillages)
80 g	Échalote émincée
1	Gousse d'ail écrasée
1	Branche de céleri émincée
100 g	Vin blanc sec
2	Échalotes ciselées
50 g	Noilly Prat
250 g	Crème (d'Isigny)
QS	Sel, poivre
1/2	Tête de chou-fleur
50 g	Beurre noisette
50 g	Salicornes

PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres à la vapeur pendant 1 minute, les décoquiller et les réserver au froid dans leur eau.

Faire gonfler le kasha dans de l'eau chaude, l'égoutter et le réserver.

SOUPE DE PRAIRES

Avec de l'huile d'olive, suer l'échalote émincée avec la gousse d'ail écrasée et la branche de céleri émincée. Ajouter les praires, déglacer au vin blanc à feu vif et les faire ouvrir. Les égoutter sur une plaque perforée pour récupérer le jus de cuisson, les décoquiller ; en réserver 4 pour le dressage.

Suer les échalotes ciselées, déglacer avec le Noilly Prat, ajouter les praires, le jus de cuisson des praires et la crème. Cuire le tout pendant 15 minutes environ, mixer dans un blender, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et réserver.

PALETS DE CHOU-FLEUR

Tailler des tranches de chou-fleur de 0,8 cm d'épaisseur, les découper avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Les blanchir et finir de les cuire dans un four vapeur à 90 °C pendant 5 minutes environ. Les refroidir et au moment, les caraméliser avec du beurre et saupoudrer de curry.

KASHA TORRÉFIÉ

Dans une poêle, dessécher le kasha, ajouter le beurre noisette ; obtenir les graines bien croustillantes, réserver sur un papier absorbant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Tiédifier les huîtres dans leur eau et les égoutter. Dans une coupelle creuse, disposer une huître, verser la soupe de praires, ajouter un palet de chou-fleur, une praire et des salicornes. **Décor :** grains de kasha.

VIN CONSEILLÉ

Saumur - « Insolite » 2014 - Domaine des Roches Neuves.

Voici un plat où l'iode et les saveurs épicées du curry, jouent la carte de la complicité. Tension, droiture et minéralité caractérisent ce chenin blanc plein d'allure. Il réveillera la générosité du chou-fleur, répondra avec brio aux notes salines et sera l'allié de ce curry délicatement relevé. La note de torréfaction du sarrasin résonnera avec le caractère « pierre à fusil » du Saumur.



Soupe de poissons de roche moelleuse, rouelles de pomme de terre, graines de fenouil, aioli safrané, huile de tomate, cherry tomato, biscotte de pain fusette

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 kg Poissons de roche de Méditerranée
 1 Oignon paille
 1/4 Gros bulbe de fenouil
 1/2 Tête d'ail
 200 g Huile d'olive
 50 g Concentré de tomate
 1 Branche de fenouil sauvage
 6 Pistils de safran
 2 g Piment de Cayenne
 20 g Sucre semoule
 5 Graines de fenouil
 30 g Gélifiant végétal (Sosa - Sens Gourmet)
 30 g Alcool anisé
 QS Sel fin, poivre du moulin, huile d'olive, fleur de sel
- Rouelles de pomme de terre :**
 4 Pommes de terre (amandine)
 10 g Gros sel
- Huile de tomate :**
 150 g Huile de tournesol
 40 g Concentré de tomate
- Cherry tomato :**
 8 Tomates cerises (cherry tomato)
- Aïoli safrané :**
 150 g Mayonnaise
 0,2 g Safran en poudre
 1/4 Gousse d'ail épluchée puis râpée
 10 g Jus de citron
- Biscottes de pain fusette :**
 2 Mini-baguettes longues
 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MOELLEUSE

Habiller les poissons de roche, les couper en tronçons. Éplucher l'oignon paille, rincer le fenouil, puis les émincer finement. Suer l'oignon, le fenouil et la tête d'ail avec de l'huile d'olive. Saler, ajouter le concentré de tomate puis le fenouil sauvage, le safran, le piment de Cayenne, le sucre et les graines de fenouil. Réserver hors du feu. Dans une poêle antiadhésive, saisir les tronçons de poissons de roche avec de l'huile d'olive, puis les déposer sur la garniture aromatique. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, porter le tout à ébullition, puis cuire à feu doux pendant 1 heure environ. Mixer dans un blender, passer au chinois à l'aide d'un pochon (petite louche). Prélever 450 g de soupe, ajouter le gélifiant végétal et porter à ébullition pendant

1 minute environ. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le l'alcool anisé puis verser dans une plaque gastro (N1/1) à bord droit. Laisser refroidir à température ambiante et réserver au froid.

ROUELLES DE POMME DE TERRE

Cuire les pommes de terre avec la peau, (départ eau froide) et à feu doux, avec le gros sel ; les obtenir moelleuses mais avec une légère résistance. Refroidir les pommes de terre sous l'eau froide courante, les éplucher, les détailler en bouchons avec un emporte-pièce rond de 1,5 cm de diamètre. Les réserver.

HUILE DE TOMATE

Suer le concentré de tomate avec un filet d'huile de tournesol (pour supprimer le goût de fer). Ajouter l'huile de tournesol restante et laisser infuser à feu doux pendant 10 minutes environ. Filtrer à travers un filtre à café pendant 6 heures à température ambiante. Réserver l'huile de tomate obtenue dans une pipette, à température ambiante.

CHERRY TOMATO

Monder les tomates cerises et les peler, les réserver.

AÏOLI SAFRANÉ

Mélanger les ingrédients cités en fouettant, réserver au froid dans une poche munie d'une douille ronde (n° 3).

BISCOTTES DE PAIN FUSETTE

Bloquer les mini-baguettes au grand froid. Les tailler en tranches de 2 mm d'épaisseur dans leur longueur à l'aide d'un trancheur électrique. Les disposer sur un Silpat®, les badigeonner avec l'huile d'olive et parsemer très légèrement de la fleur de sel. Recouvrir d'un autre Silpat® et sécher dans un four à 180 °C pendant 10 minutes environ.

FINITION

Détailler les bandes de soupe de poissons de roche moelleuse à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire (de 8 x 1,5 cm) et réaliser des rouleaux. Assaisonner les cherry tomato et les rouelles de pomme de terre avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

PRÉSENTATION

Dans une coupelle, déposer un rouleau de soupe moelleuse, une rouelle de pomme de terre et une cherry tomato. Parsemer 2 à 3 graines de fenouil. Pocher deux pointes bombées d'aïoli safrané. Ajouter l'huile de tomate.

Décor : biscotte de pain fusette.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays des Bouches du Rhône 2010 - Minna Vineyard - Jean-Paul Luc.

Un vin d'auteur, tranché et tranchant. Une attaque minérale en adéquation avec le plat pour finir sur une base aromatique chaude tout en garrigue et épices.



Huître pousse en claire (n° 3) garnie de concombre à l'aneth, chantilly au raifort, gelée de concombre

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 8 Huîtres « pousse en claire » n° 3
(pousse : nom de la variété)
- QS Sel fin, poivre blanc du moulin,
raifort frais (racine au goût piquant)
- Bâtonnets de concombre :**
- 1 Concombre long
- 1 Petit bouquet d'aneth haché
- 1/2 Jus de citron
- Gelée de concombre :**
- 1 Gros concombre long
- 2g Agar-agar
- 1/2 Feuille de gélatine 210 blooms
trempée et pressée (soit 1g)
- Chantilly au raifort :**
- 30g Raifort frais épluché
- 300g Crème fleurette
(+ de 30 % de M.G.)

PROCÉDÉ

Ouvrir les huîtres, jeter leur première eau, détacher les mollusques et les laisser à l'intérieur de leurs coquilles. Réserver au froid.

BÂTONNETS DE CONCOMBRE

Éplucher le concombre, le tailler en tronçons de 8 cm de longueur, les trancher sur leur longueur à l'aide d'une mandoline, à 3 mm d'épaisseur puis détailler des bâtonnets de 8 cm de longueur et de 3 mm de largeur. Retirer l'intérieur du concombre s'il y a trop de pépins. Au moment, mélanger les bâtonnets de concombre avec l'aneth haché, le jus de citron, puis assaisonner.

GELÉE DE CONCOMBRE

Émincer le concombre avec la peau, saler légèrement. Laisser dégorger pendant 2 heures à température ambiante. Mixer le tout dans un blender, égoutter sur un linge jusqu'à ce que la pulpe devienne totalement sèche. Récupérer l'eau verte du concombre, rectifier l'assaisonnement et la porter à ébullition avec l'agar-agar pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter la gélatine. Couler dans une plaque à rebord et sur 2 mm d'épaisseur. Faire prendre au froid. Détailler des pastilles de gelée de

concombre avec un emporte-pièce rond de 1 cm de diamètre. Les réserver au froid.

CHANTILLY AU RAIFORT

Éplucher, râper le raifort frais dans la crème. Laisser infuser pendant 1 heure minimum, passer au chinois en pressant fortement à l'aide d'un pochon (petite louche). Saler uniquement puis verser dans un siphon d'un demi-litre et gazer une fois, puis secouer. Réserver au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une coquille d'huître avec une huître, disposer les bâtonnets de concombre assaisonnés, dresser la chantilly au raifort, râper du raifort frais et ajouter une pastille de gelée de concombre. **Décor :** aneth.

VIN CONSEILLÉ

Cassis - Cuvée « Casus Belli » 2015 - Domaine Saint-Louis Jayne - Laurent Jayne. Il y a un avant et un après Laurent Jayne. La cuvée exprime une salinité intéressante avec un jeu sur la richesse de la chantilly et le salin de l'huître.



LE MOUVEMENT DE Christian Sinicropi



ILLUSTRATION : JOËL DOUDOUX

L'Agneau Allaiton Triple A

Ce mois-ci, Christian Sinicropi nous offre une fois de plus ses plats sur mesure. Et une fois de plus, la réflexion et le savoir-faire du chef se mettent *En Mouvement*.

Rien n'arrête son esprit créatif pour mettre nos sens en alerte, pour mettre en scène les produits du sud, au rythme des saisons.

De l'élégance, quelques virages culinaires parfois acrobatiques... Le tout avec une maniabilité hors pair.

L'agneau...

Traditionnellement, l'agneau est un jeune mouton dont la carcasse pèse entre seize et vingt-deux kilos. Au-delà d'un an, il devient « mouton ».

En France, ils sont nombreux (les agneaux) à bénéficier d'un label rouge, certains sont issus d'un élevage biologique...

Un élevage ancestral...

Le sud-est de la France étant bel et bien le berceau de l'élevage ovin de France. Voilà près de 6000 ans que des brebis pâturent en Provence, dans les Alpes, et sur le pourtour de la Méditerranée.

L'agneau, un mets raffiné...

En cuisine, peu de chefs résistent à sa viande, délicieuse, délicate et fondante. Christian Sinicropi y a d'ailleurs succombé, il a pris le meilleur de cette délicieuse petite bête.

L'agneau choisi ?

L'*Allaiton Triple A*, ô combien prisé de nos chefs de cuisine. Un agneau venu d'Aveyron. Décidément, Christian Sinicropi demeure un irréductible fan du soleil, il en met dans toutes ses assiettes, quitte à aller le chercher dans le sud-ouest de la France.

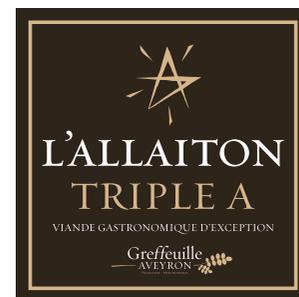
L'*Allaiton Triple A* est une sélection d'agneaux de bergerie élevés sous la mère.

L'agneau Laiton...

Un agneau élevé selon un cahier des charges des plus rigoureux. C'est en 1993 qu'il a obtenu la certification Label Rouge, et en 1996 la délimitation d'un IGP (Indication Géographique Protégée).

Agneaux de l'Aveyron pour ceux élevés dans la zone.

À Cannes, l'hôtel Martinez est un hôtel mythique sous l'enseigne Grand Hyatt depuis 2013.



Deux cents artisans éleveurs installés dans le sud du Massif Central, essentiellement en Aveyron et en Haute-Loire élèvent leurs agneaux en bergerie sous la mère, dans le respect de la tradition. Ils réservent toute leur production à la famille Greffeuille.

La famille Greffeuille...

Les registres l'attestent, elle vit sur le même sol depuis au moins 1589.

À Bournazel, petit village de l'Aveyron.

Mais c'est essentiellement depuis trois générations que les Greffeuille font du négoce d'animaux.

En 1984, Jacques, alors l'aîné de la famille prend les commandes de la société familiale. Il se spécialise dans l'activité ovine et perpétue la tradition d'élevage d'agneaux sous la mère, en bergerie en s'associant aux éleveurs.

Quinze ans plus tard, son frère cadet le rejoint, ensemble ils créent la marque *Allaiton* et la signature *Triple A*, viande gastronomique d'exception.

L'Allaiton Triple A...

Seuls les agneaux exceptionnels qui passent entre les mains de Jacques Greffeuille sont

commercialisés sous cette marque. La sélection est extrêmement rigoureuse, l'*Allaiton Triple A* donne une chair au goût unique, dont la réputation s'est propagée partout en France et au delà de nos frontières.

Une marque réservée...

Aux chefs étoilés ! On en trouve aussi lors de certains salons gastronomiques parisiens.

L'Allaiton Triple A en trois temps et trois mouvements...

Le Premier Mouvement...

Le premier service met en scène une palette de saveurs et un jeu de textures : coco, agneau, huile de sarriette... S'y rajoutent ensuite une purée de citron et quelques dés de *pecorino*, fameux fromage italien de brebis aussi vieux que la Rome antique. *Pecorino*, agneau... deux produits issus de toute la douceur d'un lait de brebis...

Et l'ensemble du plat agrémenté d'*anise blossom*, petite fleur jaune orangé dont le goût anisé se rapproche de l'estragon.

Le côté fondant du coco, la tendreté de la chair d'agneau crue (prise dans le petit filet) s'associera avec la texture cassante, croquante et granuleuse du fromage italien... Une entrée en matière efficace.

Le Deuxième Mouvement...

Dans ce Mouvement, Christian Sinicropi amène un vent de liberté. Quelques anchois à l'huile, une vieille tomme de chèvre, huile d'argan, mayonnaise japonaise et herbes de Provence pour entourer la selle d'un jeune agneau. Sous une apparente simplicité, une légère accélération... on rentre dans le vif du sujet.

Le Troisième Mouvement...

Un jus d'agneau bien sirupeux pour une épaule d'agneau cuite 72 heures dans une eau à 72°C. Le goût de la précision... Pommes de terres fondantes, tomates et tranches de navets, des rouelles d'olives (servies à part)... Le talent du chef tourne à haut régime pour clôturer cette balade gourmande autour de l'agneau.

TEXTE : MARTINE OCCHIPINTI.
RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
PHOTOS : PASCAL LATTES.
ACCORDS VINS & METS : DOMINIQUE VION.

PREMIER MOUVEMENT

L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron
 Ne cherchez pas le goût de l'agneau mais sa texture.
 Une approche qui nous amène dans son environnement méditerranéen. Nos anciens l'appelaient « poivre d'âne ».

PRÉPARATION

Faire tremper les cocos dans de l'eau froide pendant 24 heures. Les égoutter.

Dans une casserole, suer l'oignon et la carotte avec de l'huile d'olive, ajouter les cocos, verser du fond blanc froid jusqu'à hauteur, ne pas saler puis porter à frémissement. Cuire à feu très doux pendant 2 à 3 heures. Contrôler la cuisson : les obtenir fondants. Saler et réserver les cocos dans leur bouillon.

Au moment, chauffer un filet d'huile de sarriette, ajouter et rouler les cocos et bien les enrober. Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

CONDIMENTS

Mélanger la purée de citron avec le lait de soja, obtenir une texture onctueuse mais assez fluide. Réserver la sauce au citron obtenue dans un cornet.

Détailler le pecorino en dés de 5 mm de côté, réserver au froid.

PROCÉDÉ

Dégraissier, parer les petits filets d'agneau puis les rouler sur eux-mêmes pour former des petits cylindres, les serrer dans un papier film puis les faire prendre au grand froid (congélateur ou cellule). Les détailler en rouelles de 3 mm d'épaisseur (7 par personne), les déposer sur un rectangle de papier sulfurisé huilé puis, au moment, les saler.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer les cocos en couronne, ajouter une cuillère à soupe de sauce au citron puis dresser les rouelles de petit filet d'agneau. Sur chaque rouelle d'agneau, déposer un dé de pecorino, un point de sauce au citron et un pétale d'Anise Blossom®. Verser un filet d'huile de sarriette. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Alsace-Riesling 2009 - Clos du Val d'Éléon - Marc Kreydenweiss.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5 Petits filets de selle d'agneau
 150 g Cocos (di Zolfini)
 1/2 Oignon blanc en brunoise
 1/2 Carotte en brunoise
 QS Huile d'olive,
 huile de sarriette,
 fleur de sel,
 poivre du moulin
 1 l Fond blanc
 5 g Purée de citron
 50 g Lait de soja
 20 g Pecorino (fromage italien
 de brebis)
 10 Fleurs d'Anise Blossom®
 (micro-végétal)

MOUVEMENT AUTOUR DE L'AGNEAU ALLAITON TRIPLE A



DEUXIÈME MOUVEMENT

L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron

Pâturage, bergerie, liberté sont un horizon sensoriel d'images clefs. Texture, végétal, sauvage, fumé, le terroir enrobe la chair de la noisette d'agneau mi-cuite.

PRÉPARATION

Lever les filets des selles. Les dégraisser, les parer et les réserver.

Réserver les os et les parures des selles pour la réalisation du jus d'agneau du 3^e mouvement.

SAUCE VERTE

Dans un blender, mixer la riquette avec l'huile d'argan, les anchois, la mayonnaise japonaise, le tabasco et le vinaigre de Xérès ; obtenir une sauce bien lisse. Réserver.

PANURE

Râper le cœur et la croûte de la vieille tomme de chèvre dans une assiette. Ajouter la sarriette concassée, une pincée de piment d'Espelette et mélanger le tout. Réserver.

CUISSON

Rouler les filets d'agneau dans une assiette avec un filet d'huile d'olive pour obtenir une fine pellicule uniforme sur toute leur surface. Les quadriller sur un gril et finir de cuire à feu doux, dans un sautoir avec le beurre, l'ail, le romarin et le thym en arrosant régulièrement. Les obtenir rosés, les rouler dans la panure puis les couper en tronçons et les trancher dans la longueur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser deux tranches de filet d'agneau, ajouter des points de sauce verte.

Décor : sarriette sur la sauce verte.

VIN CONSEILLÉ

Italie - Campiglia Maritima rouge - « Lino In Purezza » 2011 - Domaine Fuori Mondo - Olivier-Paul Morandini.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

3	Selles d'agneau
150 g	Riquette sauvage (italienne - ou roquette)
40 g	Huile d'argan
12 g	Anchois à l'huile
30 g	Mayonnaise japonaise (plus lisse que la mayonnaise française)
6	Gouttes de tabasco
15 g	Vinaigre de Xérès
100 g	Vieille tomme de chèvre
1	Branche de sarriette
QS	Huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin, piment d'Espelette
150 g	Beurre
2	Gousses d'ail épluchées et dégermées
1	Branche de romarin
1	Branche de thym

MOUVEMENT AUTOUR DE L'AGNEAU ALLAITON TRIPLE A



TROISIEME MOUVEMENT

L'agneau allaiton triple A - Greffeuille Aveyron

Cuisiné 72 heures dans la générosité avec une extrême gourmandise, cet agneau Allaiton d'Aveyron nous ramène à l'essentiel.

PRÉPARATION

Désosser les épaules d'agneau, réserver les os et les parures avec celles du deuxième mouvement.

JUS D'AGNEAU

Faire revenir tous les os et les parures d'agneau dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Bien les caraméliser puis les égoutter pour enlever l'excédent de gras.

Dans la même cocotte et avec un filet d'huile d'olive, suer la carotte et les échalotes sans les colorer, ajouter les os et les parures égouttés. Faire encore revenir, ajouter 5 gousses d'ail dégermées, 1 branche de thym et 1 branche de romarin puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition, écumer et cuire à petits frémissements pendant 3 à 4 heures. Passer au chinois étamine : obtenir un jus sirupeux.

CUISSON

Dégraissier les épaules d'agneau, les déposer à plat sur un papier film, les assaisonner avec de la fleur de sel, du poivre du moulin, 1 gousse d'ail épluchée et dégermée, 1 branche de thym et 1/2 branche de romarin. Les mettre sous vide puis cuire dans de l'eau maintenue à 72 °C pendant 72 heures.

Retirer les épaules des sacs, les déposer délicatement bien à plat dans une plaque gastronomique, les laisser refroidir. Les tailler en rectangles (de 12 x 4 cm) puis les déposer dans un sautoir, ajouter le jus d'agneau et glacer les rectangles jusqu'à ce qu'ils soient brillants et moelleux.

GARNITURE ET CONDIMENTS

Laver et éplucher les pommes de terre. Les tailler en rouelles de 1,5 cm (1 par personne) puis les détailler avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Les confire dans du jus d'agneau jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes.

Monder les tomates, les tailler en rondelles de 4 mm d'épaisseur puis les confire dans une plaque avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel, thym et romarin restants dans un four à 85 °C pendant 20 minutes environ.

Laver et éplucher les mini-navets ronds, les tailler à la mandoline en fines tranches de 1 mm d'épaisseur et les réserver dans de l'eau glacée.

Tailler les olives en rouelles de 3 mm d'épaisseur (5 à 6 par personne).

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer un rectangle d'agneau glacé avec son jus. Dresser dessus une rouelle de pomme de terre fondante, une rondelle de tomate, des tranches de mini-navet cru égouttés et une pluche de mustard cress.

Ajouter les rouelles d'olives dans le jus d'agneau restant et le servir à part. **Décor** : au choix.

VIN CONSEILLÉ

Châteauneuf-du-Pape rouge - « Cuvée Colombis » 2009 - Isabel Ferrando.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

3	Épaules d'agneau
QS	Huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin, mustard cress (micro-végétal)
1	Carotte en brunoise
4	Échalotes ciselées
1	Tête d'ail rose
6	Branches de thym (1 + 1 + 4)
4	Branches de romarin (1 + 0,5 + 2,5)
4	Pommes de terre (vitelotte)
5	Tomates (cœur de pigeon)
2	Mini-navets ronds
15	Olives (taggiasche)

MOUVEMENT AUTOUR DE L'AGNEAU ALLAITON TRIPLE A



LA TECHNIQUE SALÉE DU MOIS

Le poêlage

PAR CHRISTIAN SINICROPI

Traditionnellement, le poêlage consiste à associer 2 types de cuisson : le braisage et le rôtissage.

Dans cette recette, Christian Sinicropi réalise un poêlage « déstructuré ». Le braisage (le jus de veau) et le rôtissage (coloration des ris) puis enfin le glaçage (napage sous la salamandre) sont réalisés séparément.

Plus simplement, poêler, c'est aussi cuire dans une poêle. Cette méthode est la plus usitée aujourd'hui.

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

2	Ris de veau parés (de 300 g)
2 kg	Parures de veau
1 kg	Os de veau
QS	Fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive
1	Carotte en grosse mirepoix
2	Échalotes en grosse mirepoix
1	Tête d'ail
1 l	Porto rouge
1 l	Lait
100 g	Beurre clarifié
1	Branche de romarin
1	Branche de thym
100 g	Moelle de bœuf
50 g	Rice Krispies® (grains de riz soufflés)
160 g	Purée de pomme de terre

Le ris de veau

LA VEILLE

Mettre les ris de veau à dégorger dans un grand bac d'eau avec des glaçons pendant 12 heures (soit 1 nuit).

JUS DE VEAU

Dans une cocotte, rissoler à feu vif les parures de veau et les os jusqu'à coloration brune. Les égoutter et les réserver. Remettre la cocotte sur le feu avec un filet d'huile d'olive, ajouter la carotte et les échalotes taillées en grosse mirepoix puis la tête d'ail coupée en deux (réserver 2 gousses pour la cuisson des ris de veau). Suer le tout sans coloration, ajouter les parures et les os égouttés puis mouiller avec de l'eau à hauteur. Porter à ébullition, cuire à feu très doux pendant 4 à 5 heures. Filtrer au chinois étamine ; obtenir un jus lié et réserver.

RÉDUCTION DE PORTO

Verser le porto dans une casserole et le réduire jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.

Cette réduction peut être réalisée la veille et réservée au froid. La réchauffer à température ambiante au moment.

CUISSON

Verser le lait froid dans une casserole, ajouter les ris de veau et porter à ébullition sur un feu vif, cuire les ris pendant 5 minutes à partir de l'ébullition puis les égoutter sur une grille et les « éplucher ».

Dans un plat en fonte, chauffer le beurre clarifié avec les 2 gousses d'ail réservées, non épluchées et coupées en 2, le romarin et le thym. Ajouter les ris de veau, les colorer sur

toutes leurs faces, puis les égoutter sur une grille.

Dégraissier le plat en fonte, le chauffer avec 100 g de jus de veau et le porter à frémissement. Ajouter les ris de veau, les arroser constamment pour les glacer et les déposer sur une grille. Les napper avec le jus de veau puis fixer le glaçage sous la salamandre pendant 2 à 3 minutes.

Pendant ce temps, tailler la moelle en 12 tranches de 5 mm d'épaisseur.

Sortir les ris de la salamandre, déposer 6 tranches de moelle sur chaque ris, saler et poivrer, remettre la grille sous la salamandre jusqu'à ce que la moelle soit cuite et fondante.

Sortir la grille de la salamandre, napper à nouveau les ris avec une cuillère à soupe de jus de veau bien sirupeux, les recouvrir avec les Rice Krispies®, remettre à nouveau la grille sous la salamandre pour dorer légèrement les Rice Krispies®. Le temps total de la cuisson et du glaçage est de 20 à 30 minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Réchauffer la purée de pomme de terre puis, à l'aide d'une poche, la dresser dans un ramequin.

Dans une assiette creuse, réaliser un trait de réduction de porto à l'aide d'un pinceau, dresser un ris de veau dès sa sortie de la salamandre. Déposer le ramequin de purée. Servir aussitôt.

VIN CONSEILLÉ

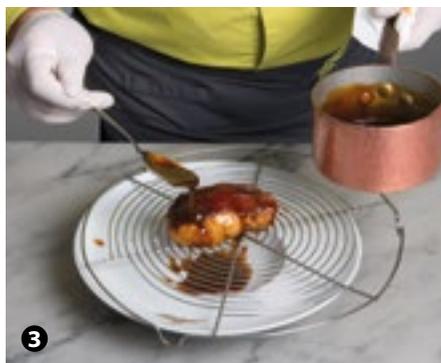
Coteaux du Languedoc 2010 - Domaine les Aurelles - Basile Saint-Germain.



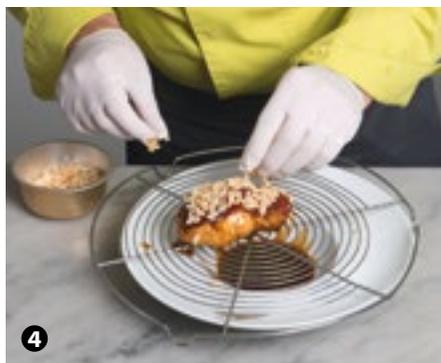
1
 Dégraisser le plat en fonte, le chauffer avec 100 g de jus de veau et le porter à frémissement. Ajouter les ris de veau, les arroser constamment pour les glacer et les déposer sur une grille.



2
 Déposer 6 tranches de moelle sur chaque ris, saler et poivrer, remettre la grille sous la salamandre jusqu'à ce que la moelle soit cuite et fondante.



3
 Napper à nouveau les ris avec une cuillère à soupe de jus de veau bien sirupeux.



4
 Les recouvrir avec les Rice Krispies®.



5
 Réchauffer la purée de pomme de terre puis, à l'aide d'une poche, la dresser dans un ramequin.

RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
 PHOTOS : PASCAL LATTES.
 ACCORD VIN : DOMINIQUE VION.

EN APARTÉ...

François Granger

PAR LAURENCE TEIXEIRA



Une mère couturière et un père comptable, rien ne prédestinait François Granger à arpenter les chemins voluptueux de la pâtisserie.

Et pourtant c'est dans cette voie qu'il s'est engagé avec passion, il y a plus de trente ans.

De boutiques Relais Desserts en restaurants trois étoiles, le chef pâtissier a découvert les plus beaux secrets de la haute pâtisserie.

Aujourd'hui, à Bergerac, la sienne incarne la générosité du Sud-Ouest : gourmandise et authenticité en sont les clés tout autant que les bons produits et le terroir...

Pâtisserie François - Bergerac



Un jour d'été.



La tarte grand-mère.



Le puy d'amour.

T.G.M. : Vos premiers pas en pâtisserie débutent par un apprentissage classique à Bergerac

F. G. : À la *maison Doucet*, une institution locale, malheureusement aujourd'hui disparue.

Vous rappelez-vous de votre première création ?

Je me souviens du premier gâteau qu'on m'a demandé de réaliser. C'était un cake. Le chef, pas très diplomate, m'a dit de m'appliquer sinon je recevrais la bassine sur la tête.

Et ?

J'ai reçu la bassine sur la tête.

Rude châtiment

À l'époque, c'était comme ça. On ne faisait

pas deux fois les mêmes erreurs, on ouvrait les oreilles. Ce jour-là, j'ai appris à écouter les consignes et pas seulement à les entendre.

Après quelques saisons sur l'île d'Oléron et à Périgueux, vous poursuivez votre formation chez André Mandion à Anglet...

Mon « véritable » premier patron, et en plus un membre de l'association des Relais Deserts. Dans cette belle maison, c'était l'ouverture sur la grande pâtisserie.

Puis vous passez deux ans chez Lucien Peltier...

Un jour, Monsieur Mandion me dit : « Il faut que tu évolues, je vais t'envoyer chez un copain. » Et me voilà, à l'aube de mes vingt ans, parti pour ma première expérience hors de mon Sud-Ouest natal, à Paris.

Chez Lucien Peltier

L'école de la rigueur... J'étais au poste des entremets. Je me rappelle très bien les journées passées au labo, c'était chouette. Je pense que c'est là où j'ai le plus appris.

Lucien Peltier

Un professionnel très rigoureux et un personnage plein d'humour. Je me souviens d'une anecdote, il pochait souvent la pâte à chou. Un jour, il prend la pâte, fait un énorme chou. Et il se met à me taquiner sur l'extrême générosité des pâtisseries de ma région : « Hé Sud-Ouest, c'est comme cela qu'on fait les choux chez toi, non ? Énorme ? ». →

Sud-Ouest ?

Monsieur Peltier m'avait surnommé Sud-Ouest parce qu'à l'époque j'avais un accent chantant et très prononcé. C'était juste pour me chambrer.

Cinq ans plus tard, la maison Peltier vous confie l'ouverture d'une boutique à Séoul, en Corée du Sud...

Nous ne faisons que des gâteaux très classiques, des pâtisseries assez similaires à celles de la boutique parisienne. L'élite sud-coréenne représentait la quasi totalité de notre clientèle.

Tous les pâtissiers étaient du cru. Avant l'ouverture, ils avaient été formés quelques mois à la maison-mère de Paris, où ils avaient appris des notions de français. À Séoul, nous communiquions dans un espèce de mélange d'anglais et de français. C'était assez sympa.

La Corée du Sud d'il y a vingt ans n'est pas celle d'aujourd'hui, avez-vous rencontré certaines difficultés ?

À l'époque, nous avions une belle boutique, un labo très bien équipé, mais impossible de créer en fonction de nos idées ou de nos envies, nous nous adaptions aux contraintes et aux possibilités d'approvisionnement.

Les possibilités d'approvisionnement ?

Sur place, c'était très compliqué. Il n'y avait pas beaucoup d'importateurs pour la matière première, nous n'avions pas tous les produits désirés et il était difficile de s'en procurer. Il fallait anticiper tout le temps.

Je me rappelle la première commande d'amandes effilées, un produit des plus banal dira-t-on. Pourtant, les pauvres ont connu tout un parcours du combattant pour arriver jusqu'à nous. Pour le chocolat, les chemins étaient aussi complexes : il fallait que la maison Peltier passe par leur boutique du Japon pour nous livrer en Corée. Parfois, les colis venaient de France, nous n'avions pas d'autres choix.

Même la météo s'en mêlait. En hiver, il faisait tellement froid, si nous étions les derniers sur la liste de la société de livraison, les œufs ou la crème arrivaient parfois au laboratoire congelés car il n'y avait pas de camion isotherme.

Une belle expérience ?

C'était une très belle expérience qui a pris fin au bout d'un an et demi.

Au niveau humain, c'était très enrichissant. Les questions d'adaptation, les difficultés rencontrées passent alors de l'ordre de l'anecdote.



La macaronade.



Le croquant.



L'équipe de la pâtisserie François...
 Debout de gauche à droite :
 Andy, Johan, François,
 Pierre, Sébastien, Benoit, Aya.
 Accroupis : Quentin, Alexis, Jenifer.

Quand nous sommes partis, j'ai eu un peu de nostalgie. Si on m'avait proposé de rester deux ans de plus dans une autre boutique, j'aurais signé. Sans hésiter.

Êtes-vous retourné là-bas depuis ?

Non, à mon grand regret.

Vous vous êtes également intéressé à la pâtisserie de restaurant

J'ai été chef pâtissier à l'*Hôtel du Palais* de Biarritz, *La Côte Saint-Jacques* à Joigny auprès de la famille Lorain et *l'Hostellerie de Plaisance* à Saint-Émilion.

Un autre aspect de votre métier...

Un aspect très intéressant.

En restauration, les pâtissiers ont plus de liberté, ils peuvent faire des assiettes extraordinaires comme envoyer un dessert avec du chaud et du froid en même temps, aller plus loin dans les goûts, travailler un design... En boutique, la contrainte majeure reste l'évolution dans le temps : le gâteau ne doit pas bouger entre le moment de sa création et celui de sa dégustation chez le client.

Au choix : pâtisserie de restauration ou pâtisserie boutique ?

Définitivement la boutique, même si je suis resté cinq ans en restauration. J'aime beaucoup le côté création débridée, mais le stress du service, ce n'est pas mon truc.

1995 marque l'ouverture de votre première boutique à Bergerac

Tout au long de ma formation, l'objectif a toujours été de revenir s'installer au pays. J'avais fait le tour de Paris et je voulais revenir en province, à Bergerac. C'est là que vivent notre famille, nos amis... Nous nous y sentons bien.

Nous avons racheté une ancienne boulangerie-pâtisserie, plus boulangerie que pâtisserie d'ailleurs. La boutique existait depuis vingt-cinq ans mais elle était fermée depuis plus d'un an.

Nous avons commencé à deux : j'étais au labo, mon épouse Nathalie était à la vente. Nous n'avions pas beaucoup de moyen.

Aujourd'hui nous sommes dix-huit à travailler tous ensemble, il existe deux boutiques à Bergerac, un labo entièrement dédié au chocolat et un deuxième pour la production de la pâtisserie et de la glace.

Les membres de votre équipe

Ils ont toujours placé toute leur confiance dans notre projet. Certains me suivent depuis longtemps comme Sébastien ou Andy. Il n'y a pas plus grande fierté de travailler avec eux et les voir évoluer.

Andy a été mon premier apprenti, il y a plus de vingt ans déjà. Il est aujourd'hui notre chef pâtissier.

Sébastien était mon apprenti dans une autre maison. Il est venu nous voir lorsque nous avons ouvert puis il nous a rejoints il y a une quinzaine d'années.

Tous apportent une stabilité qui me permet de faire évoluer l'entreprise et de nous engager sur de nouveaux projets.

Dans votre vitrine ?

Des verrines, du chocolat, des gâteaux de voyage, des macarons, des gourmandises à grignoter, nos pâtisseries phare et très peu d'entremets, nous changeons très régulièrement un ou deux des éléments de notre gamme.

Vos pâtisseries phare

Le puits d'amour, le croquant, la dartoise et la macaronade sont les quatre pâtisseries emblématiques de la maison, elles ont été déposées en tant que marque.

Le puits d'amour

Notre première création, celle qui nous a fait connaître. Il s'agit à l'origine d'une pâtisserie traditionnelle française, nous l'avons remise à notre goût avec une crème légère à la vanille, une crème chantilly et une couronne de fruits frais de saison, le tout déposé sur un fond de Saint-Honoré caramélisé. →



Caraïbe.



Le Club des croqueurs de chocolat décerne à François Granger l'Award de la découverte 2015, la Tablette d'or 2015 & 2016.

Le croquant

Une pâtisserie tout chocolat, pleine de saveurs et de textures. C'est l'une de nos créations les plus plébiscitées par nos clients.

La dartoise

Autrefois, c'était une spécialité de Bergerac. Nous avons retravaillé le biscuit pour qu'il soit un peu plus épais, un peu plus moelleux. Nous sommes quasiment les seuls à le faire aujourd'hui dans la région.

Nous avons repris à notre compte d'anciennes recettes traditionnelles, elles plaisent énormément.

La macaronade

Une tarte aux fraises entièrement revisitée, comme nous l'aimons, avec un biscuit aux amandes, une crème à la pistache et les fruits rouges de nos producteurs locaux.

Nous travaillons au maximum en circuit court et avec des produits du terroir tels le miel, les noix AOC et la fraise AOP du Périgord.

Est-il aussi aisé de faire de la pâtisserie raffinée en province qu'à Paris ?

Sur les créations, il n'y a plus autant de distance entre Paris et la province. Seules les attentes divergent.

En province, les décors, les goûts trop compliqués n'intéressent pas notre clientèle. Il ne faut oublier qu'on est à la campagne, il y a un côté très terroir. Plus que tout, le goût est au cœur de nos gâteaux.

Deux ans après votre installation, vous rejoignez l'association des Relais Desserts...

Intégrer une telle association est une véritable chance. Je pense que le chemin parcouru aurait été bien différent si nous n'avions pas intégré les Relais Desserts.

Cela donne une ouverture d'esprit, nous discutons de beaucoup de choses, nous abordons des thèmes, des techniques, des process... J'aime cet échange et ce côté de remise en question permanente. Parfois nous sommes bluffés par les créations de nos collègues lors des séminaires, et nous nous en inspirons une fois revenus à la maison.

Maître artisan pâtissier, mais également chocolatier

Le chocolat est une matière très intéressante à travailler.

Je me suis formé seul en effectuant des stages notamment à l'École du grand chocolat de Valrhona. Je souhaitais avoir une approche plus approfondie que celle dont j'avais pu bénéficier lors de mon parcours professionnel.

Certains de vos chocolats ont été primés

Trois années de suite lors du Salon du chocolat à Paris.

La première année

C'était en 2014. Le Club des croqueurs de chocolat nous a sollicités pour participer à leur concours. Nous avons envoyé

nos quatre sortes de chocolat sans beaucoup y réfléchir, sans grande conviction. Face à des chocolatiers comme Jean-Paul Hévin, nous nous sentions tout petits, pas au niveau du tout.

Et vous avez gagné ?

Le Club des croqueurs de chocolat a appelé pour annoncer la date de la cérémonie de la remise des prix à Paris, sans nous en dire plus. À notre grande surprise, nous avons reçu un Award de la découverte, une Tablette d'or et un coup de cœur. Nous avons eu beaucoup de chance.

Vous avez rempli les autres années...

En se penchant plus sérieusement cette fois-ci sur notre sélection !

Nous nous sommes pris au jeu. Mes « gars » sont très fiers et les chocolatiers sont hypermotivés pour trouver un chocolat original chaque année.

Pâtissier, chocolatier... et chef d'entreprise. Trouvez-vous toujours le temps de faire des gâteaux ?

Pas autant que je le souhaiterais.

Lorsque je ne me déplace pas à l'étranger, je suis tous les jours au labo. C'est ma priorité. Pour la création, je m'oblige à bloquer quelques jours par mois, et je ne fais que ça.

Une sorte de frustration ?

Oui et non, parce que j'aime beaucoup cette partie de chef d'entreprise, gérer les stocks, le personnel...



La dartoise.



La forêt noire.

Des regrets ?

Aucun sauf peut-être ne pas avoir plus de temps dans une journée.

Je dis souvent aux jeunes de vivre leurs rêves. J'ai une phrase au sujet des regrets : « il faut toujours essayer même si ce n'est pas concluant pour ne rien avoir à regretter par la suite. »

Qu'auriez-vous fait avec plus de temps ?

J'aurais aimé passer le Charles Proust en professionnel, m'inscrire au concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France pâtissier... Mais pour se préparer, il faut justement du temps. Il fallait faire un choix, j'ai préféré faire grandir mon entreprise.

Vous formez de nombreux apprentis

Avoir un apprenti pour avoir un apprenti, cela ne m'intéresse pas.

Dans mon labo, mes jeunes ne vont pas passer un an à la farine ou au tour sans rien voir d'autre. À la fin de leurs trois ans de formation, ils sont passés par tous les postes et ils ont appris tout ce qu'il y avait à apprendre.

Le métier de pâtissier

Être un bon pâtissier ne se limite pas à faire des bons gâteaux. Un bon pâtissier doit avoir des valeurs humaines, des valeurs de partage. Sinon, il passe à côté de tout.

Que dites-vous à un jeune qui veut se lancer dans le métier ?

Lorsque les jeunes veulent entrer en apprentissage, je leur demande de prendre le temps de la réflexion, de mûrir leur projet et de repasser me voir plus tard.

Ce n'est pas à l'âge de seize ans que l'on apprend le mieux. Quand ils vont au-delà du CAP, ils ont plus de maturité et une plus grande ouverture d'esprit.

Je les encourage à poursuivre leurs études, à aller jusqu'au bac. Un brevet de maîtrise, c'est bien aussi. Vous commencez à apprendre des notions de comptabilité, de gestion... Et c'est top et non négligeable, si plus tard vous envisagez de vous installer.

Beaucoup de vos confrères partagent leur savoir-faire dans des stages

Nous sommes souvent sollicités par des clients mais nous n'avons pas les lieux adéquats pour accueillir le public et nous ne sommes pas assez nombreux pour pouvoir décrocher une personne de la production et la dédier uniquement aux cours. S'il faut faire les choses, faisons-les bien.

La pâtisserie a le vent en poupe. Que pensez-vous de ces pâtissiers amateurs ?

C'est dingue ce que des amateurs arrivent à faire ! Face à leur engouement, nous sommes sûrs que la pâtisserie a encore de très beaux jours devant elle.

Les salons sont bondés, les cours et les concours pris d'assaut. En mai, nous sommes très fiers d'accueillir à Bergerac la finale du concours du macaron amateur initié par Vincent Guerlais.

Il y a un an et demi, vous avez entamé une nouvelle aventure au Japon

Cette aventure est arrivée grâce aux Tablettes d'or du Salon du chocolat à Paris.

Nous faisons du chocolat pour une boutique locale, les produits sont vendus sous notre nom. Pour le grignotage, nous avons dû nous adapter un peu aux habitudes alimentaires des Japonais.

Nous apportons aussi notre conseil technique sur la pâtisserie, même si au final il s'agit plus d'un échange. Les professionnels japonais ont de très bonnes idées et nous les ramenons parfois dans nos bagages pour nos boutiques bergeracoises.

Nous travaillons aussi en parallèle avec l'école Tsuji, avec de la formation. Lorsque nous repérons de bons professionnels, nous essayons de les faire recruter là-bas.

Vos autres projets

Nous réfléchissons à la manière la plus judicieuse pour agrandir le laboratoire de pâtisserie. Nous commençons à être à l'étroit ici. ■

TEA-TIME PAR

Sylvain Depuichaffray

Pâtisserie Sylvain Depuichaffray à Marseille



Sylvain Depuichaffray est entré dans le monde de la pâtisserie par... la cuisine. Cet autodidacte se forme seul à la pâtisserie de restauration et enchaîne les expériences chez Reine Sammut, les Frères Pourcel ou Alain Chapel au côté de Philippe Jousse, et dans deux restaurants de Sydney. *« C'était l'époque où l'on passait du chariot à l'assiette, cuisiner les desserts m'intéressait davantage. »*

De retour en France, il s'installe à Marseille avec le désir de posséder sa propre pâtisserie.

Pour réaliser son projet, Sylvain Depuichaffray choisit de se former pendant un an chez l'élite de l'élite de la pâtisserie française : Pierre Hermé.

Nanti des ficelles du métier et autres secrets, il ouvre sa boutique. Un certain talent, des gâteaux gourmands et quelques années

suffisent pour faire de cette adresse un lieu incontournable de la cité phocéenne.

Aujourd'hui, le chef pâtissier propose un salon de thé, une carte salée dédiée à une petite restauration le midi, et des gâteaux classiques, pour lesquels il joue la carte du goût et des textures. *« Classiques mais pas trop, nous restons dans l'air du temps. »*



Emma, Mohammed, Moktar, Chérif, Myriam (l'épouse de Sylvain), Sylvain, Valentin (le chef du sucré), Arnaud, Ryo, Guillaume (le chef du salé), Anna. Et les deux apprentis, Jules et Jérémy, absents sur la photo.

Pour ce nouveau tea-time, Sylvain Depuichaffray nous a fait l'honneur de nous confier quatre de ses pâtisseries.

Le Millefeuille, star marseillaise

Ce classique de la pâtisserie française a été élevé au rang de best-sellers de la maison. « Pendant la semaine, nous présentons une version classique et une autre au thé vert matcha, associé à la fraise l'été et au marron l'hiver. Le week-end, nos clients ont le choix entre quatre à cinq variantes : pécan-ananas, vanille-pomme, praliné-pomme, pécan-figue, framboise... »

Celui de notre tea-time unit la banane rôtie à la cacahuète, un gâteau hypergourmand au goût de « reviens-y ». « La base est la même pour tous nos millefeuilles : un feuilletage inversé classique caramélisé. Sur celui-ci nous déposons une couche de crème pâtissière pralinée à la cacahuète à laquelle on ajoute une crème au beurre à la même température. Vient une autre couche de bananes poêlées caramélisées et déglacées au jus d'orange, qui désucre un peu le tout. Puis, on procède à nouveau de la même façon pour terminer notre millefeuille. Nous utilisons des cacahuètes salées et grillées pour relever le goût. »

Le Tian, joli méli-mélo coloré

Tout le monde connaît le tian de légumes, une spécialité de la cuisine provençale.

Sylvain Depuichaffray en a créé une version sucrée.

Dans cette version d'automne, l'aubergine, la tomate, la courgette ont été remplacées par l'orange fraîche et confite, le marron, la meringue.

Sous les fruits, se cachent une chantilly vanillée, une compotée d'oranges et une crème brûlée aux marrons caramélisée.

Tout comme sa version salée, le tian de Sylvain Depuichaffray se déguste à plusieurs, de manière conviviale. « Je voulais un dessert léger et frais, avec des fruits, et qui change du gâteau de fin de repas. Comme un dessert de restaurant. »

Le Jivara, noisette-passion-matcha

Cette pâtisserie sous format finger allie la noisette du Piémont au fruit de la passion et au thé vert matcha, trois des produits particulièrement appréciés par le chef pâtissier. La noisette : « Elle se suffit à elle-même. Je pourrais en manger des tonnes. Nous avons la chance de travailler avec L'Esprit gourmand, qui nous propose toujours des produits exceptionnels. L'avantage avec la noisette, on fait forcément une structure croustillante qui plaît à tout le monde. »

Le fruit de la passion : « J'adore son côté très fruité et acidulé qui apporte la légèreté. Je l'utilise souvent à tel point qu'il n'y a pas, pour moi, une journée sans fruit de la passion ! »

Le thé vert matcha : « Son côté terreux est très intéressant. »

« Les trois réunis forment un bel accord équilibré. »

Deux feuilles de chocolat au lait Jivara ont été ajoutées pour apporter une texture supplémentaire : le croquant.

La Tarte citron-fiadone-fleur d'oranger et noisette

Ce petit gâteau est une véritable ode à la Méditerranée avec son fiadone, spécialité corse, son envoûtante fleur d'oranger, le citron, l'agrumes-roi de la région, et les noisettes du Piémont... « Le fond de tarte est cuit un peu plus que blanc. Il faut veiller à ce qu'il ne soit pas trop cuit parce qu'il va recevoir au trois-quarts l'appareil à fiadone, un appareil à crème prise. Le tout va repasser une seconde fois au four pas trop chaud. »

Le fond de tarte est lissé avec une crème diplomate à la noisette, sur laquelle est déposée une crème citron-fleur d'oranger en forme de demi-sphère. Pour donner un aspect floral, une crème diplomate a été pochée à la douille « Saint-Honoré » sur le pourtour de la tarte.



Tian

FINITION ET PRÉSENTATION

Caraméliser une crème brûlée au marron avec de la cassonade et un chalumeau. La napper avec le coulis d'orange amère puis pocher la chantilly à la vanille. Ajouter des marrons glacés (Corsiglia), des oranges confites, des meringues et des tranches de mangue.

Décor : feuilles d'or, pétales de fleurs (au choix).

VIN CONSEILLÉ

Vin de France - « Soleil de Chine » - Thierry Michon.

Crème brûlée au marron

INGRÉDIENTS POUR 1 TIAN (SOIT 8 PERSONNES)

500 g Crème
50 g Pâte de marron (Corsiglia)
80 g Jaunes d'œufs (soit 4)
75 g Sucre

PROCÉDÉ

Porter à ébullition la crème, ajouter et mixer la pâte de marron puis verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Verser l'appareil dans des plats de service creux de 20 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur puis cuire dans un four à 90 °C pendant 1 heure 45.

Chantilly à la vanille

INGRÉDIENTS POUR 1 TIAN (SOIT 8 PERSONNES)

500 g Crème
50 g Sucre glace
1/2 Gousse de vanille fendue et grattée

PROCÉDÉ

Dans un batteur, monter les ingrédients cités. Au moment, dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.

Coulis d'orange amère

INGRÉDIENTS POUR 1 TIAN (SOIT 8 PERSONNES)

3 Oranges amères
500 g Eau
700 g Sucre

PROCÉDÉ

Piquer les oranges, les blanchir trois fois (départ eau froide à chaque fois).

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter les oranges blanchies et les confire sur trois jours : porter à frémissement, laisser refroidir pendant 24 heures et renouveler l'opération les jours suivants. Égoutter les oranges, les mixer en ajoutant un peu de sirop pour obtenir la consistance d'un coulis. Réserver. →

Meringues

INGRÉDIENTS POUR 3 TIANS (SOIT 8 PERSONNES)

100 g Blancs d'œufs (soit 3)

100 g Sucre semoule

100 g Sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse. Dresser des dômes avec une poche munie d'une douille unie (n° 10). Cuire dans un four à 100 °C pendant 90 minutes environ.



1 Caraméliser une crème brûlée au marron avec de la cassonade et un chalumeau.



2 Mixer le coulis d'orange amère.



3 Étaler une couche de coulis d'orange amère.



4 Émincer les oranges confites.



5 Disposer des marrons glacés (Corsiglia), les oranges confites et des meringues.

Tartelette fiadone citron fleur d'oranger et noisette

PROCÉDÉ

Dans un fond de tartelette en pâte sucrée cuite à blanc (très clair), couler l'appareil à fiadone, puis cuire dans un four à 150 °C pendant 10 minutes environ et laisser refroidir.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper le fond de tartelette, le lisser avec la crème citron fleur d'oranger restante. Déposer au centre, une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger puis pocher la crème diplomate noisette avec une douille à Saint-Honoré autour de la demi-sphère de crème citron.

Décor : noisette roulée dans de la poudre d'or.

VIN CONSEILLÉ

IGP Île de Beauté - « Muscat Petit Grain » - Clos Ornasca.

Appareil à fiadone

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

3 Zestes de citron râpés
110 g Sucre
300 g Brousse (fromage frais)
90 g Œufs (soit 2)

PROCÉDÉ

Mélanger les zestes de citron avec le sucre, ajouter la brousse puis incorporer les œufs sans mixer, dresser aussitôt.

Crème citron fleur d'oranger

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

2 Citrons
130 g Sucre
110 g Œufs (soit 2)
65 g Jus de citron
22 g Eau de fleur d'oranger (Cortas)
165 g Beurre
1 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 2 g)
QS Brisures de noisettes torréfiées

PROCÉDÉ

Zester les citrons et les mélanger avec le sucre, ajouter les œufs, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger, cuire le tout à 85 °C. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine puis mixer. Couler dans 10 moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre, incorporer des brisures de noisettes torréfiées et bloquer au grand froid. Réserver la crème restante au froid.

Au moment, démouler une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger et la napper avec du nappage neutre. →



Crème diplomate noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 10 TARTELETTES

200 g Crème pâtissière

50 g Pâte de noisette

100 g Crème fouettée

PROCÉDÉ

Lisser la crème pâtissière avec la pâte de noisette et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.



Couler la crème citron fleur d'oranger dans des moules demi-sphériques de 4 cm de diamètre.



Lisser le fond de tartelette avec la crème citron fleur d'oranger restante.



Démouler une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger et la napper avec du nappage neutre.



Déposer au centre de la tartelette une demi-sphère de crème citron fleur d'oranger.



Pocher la crème diplomate noisette avec une douille à Saint-Honoré autour de la demi-sphère de crème citron.



Jivara passion

PROCÉDÉ

Dans un cadre (de 60 x 40 x 4,5 cm), déposer la dacquoise noisette puis la recouvrir avec le praliné feuilletine, ajouter 200 g de noisettes grillées et finir de garnir avec le crémeux passion. Bloquer au grand froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer le cadre, parer les bords et découper des rectangles (de 12 x 2,5 cm).

Dans une assiette, dresser un rectangle, poser dessus un rectangle de couverture Jivara lactée, pocher la ganache au thé vert et la recouvrir avec un rectangle de couverture Jivara lactée.

Décor : thé vert matcha.

VIN CONSEILLÉ

Champagne 2008 - Lallier.

Dacquoise noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 4,5 CM)

460 g *Blancs d'œufs (soit 15)*

150 g *Sucre semoule*

415 g *Sucre glace*

415 g *Poudre de noisette (du Piémont)*

PROCÉDÉ

Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule puis incorporer le mélange tamisé (sucre glace, poudre de noisette), étaler dans un cadre (de 40 x 60 x 4,5 cm), et cuire dans un four à 170 °C pendant 25 minutes environ.

Praliné feuilletine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 4,5 CM)

110 g *Couverture lait (Jivara lactée - Valrhona)*

45 g *Beurre*

220 g *Pailleté feuilletine*

440 g *Praliné craquant (Valrhona)*

PROCÉDÉ

Fondre la couverture avec le beurre puis ajouter le pailleté feuilletine et le praliné craquant. Dresser aussitôt.

Crémeux passion

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON

1 CADRE (DE 40 X 60 X 4,5 CM)

310 g *Pulpe de fruit de la passion*

470 g *Sucre*

390 g *Œufs (soit 8)*

580 g *Beurre*

5 *Feuilles de gélatine 200 blooms trempées et pressées (soit 10 g)* →

PROCÉDÉ

Cuire la pulpe de fruit de la passion avec le sucre et les œufs jusqu'à 87 °C. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine puis mixer et dresser aussitôt.

Ganache au thé vert**INGRÉDIENTS POUR ENVIRON
1 CADRE (DE 40 X 60 X 4,5 CM)**

400 g Crème
10 g Thé vert matcha
400 g Couverture ivoire

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème avec le thé vert matcha, verser sur la couverture ivoire, mixer, réserver au froid pendant 12 heures environ (soit 1 nuit).

Au moment, monter dans un batteur avec le fouet puis réserver dans une poche, au froid.

**1**

Réaliser le crémeux passion avec les ingrédients cités.

**2**

Étaler le praliné feuilletine sur la dacquoise noisette.

**3**

Couler le crémeux passion sur le praliné feuilletine.

**4**

Découper des rectangles (de 12 x 2,5 cm).

**5**

Pocher la ganache au thé vert.



Millefeuille banane cacahuète

MONTAGE

Couper une plaque de feuilletage caramélisé en trois dans le sens de la longueur.

Sur un rectangle, étaler une couche de crème cacahuète, parsemer des bananes rôties, des cacahuètes grillées salées et des brisures de couverture lactée (Jivara lactée - Valrhona) puis recouvrir avec un second rectangle. Renouveler l'opération et bloquer au froid.

FINITION ET PRÉSENTATION

Découper des portions de millefeuille banane cacahuète et les saupoudrer avec du sucre glace.

Décor : cacahuète.

VIN CONSEILLÉ

Soierie de Rivesaltes 1976 - Maison Marc Parcé.

Feuilletage caramélisé

PROCÉDÉ

Étaler une plaque de feuilletage inversé (de 40 x 60 cm) à l'aide d'un laminoir (à 2). La piquer avec un pique-vite et saupoudrer de sucre semoule. Recouvrir avec une feuille de papier cuisson et d'une grille à l'envers puis cuire dans un four à 190 °C, jusqu'à coloration. Retirer la grille et la feuille de papier cuisson, saupoudrer du sucre glace et caraméliser dans un four à 210 °C ; obtenir une couleur foncée.

Crème cacahuète

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

1 kg Crème pâtissière
150 g Praliné cacahuète
300 g Crème au beurre montée (classique)

PROCÉDÉ

Lisser la crème pâtissière, ajouter le praliné cacahuète et incorporer la crème au beurre montée, dresser aussitôt.

Bananes rôties

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

3 Bananes
100 g Sucre
50 g Beurre
1 Jus d'orange

PROCÉDÉ

Peler, couper les bananes en rondelles.

Cuire le sucre avec le beurre jusqu'au caramel. Ajouter les bananes, les caraméliser puis déglacer avec le jus d'orange. Refroidir et réserver. →



Déglacer les bananes rôties avec le jus d'orange.



Incorporer la crème au beurre montée dans la crème cacahuète.



Couper une plaque de feuilletage caramélisé en trois dans le sens de la longueur.



Parsemer des bananes caramélisées, des cacahuètes grillées salées et des brisures de couverture lactée (Jivara lactée - Valrhona).



Découper des portions de millefeuille banane cacahuète et les saupoudrer avec du sucre glace.

LA TECHNIQUE SUCRÉE DU MOIS

La pâte à choux

PAR GEOFFREY TURPIN, FORMATEUR À L'ENSP



© Fotolia - Tim UR



© Fotolia - Valéry121283



© Fotolia - Balbaz

GÉNÉRALITÉS

Nous vous proposons ici une recette traditionnelle.

Elle vous servira pour réaliser différentes variantes :

Une pâte à choux chocolat, en enlevant 10 % de farine et en la remplaçant par du cacao en poudre non sucré.

Une pâte à choux café, en remplaçant l'eau par du café liquide.

Une pâte à choux sarrasin, en remplaçant la farine par moitié de farine de sarrasin et moitié farine de blé.

La pâte à choux permet de réaliser des grands classiques de la pâtisserie française : Saint-Honoré, Croquembouche, Religieuse, Éclair, etc.

Pâte à choux

INGRÉDIENTS (RECETTE DE BASE)

405 g *Beurre*

880 g *Eau*

880 g *Lait*

28 g *Sel fin*

35 g *Sucre semoule*

1 kg *Farine T. 55*

1,530 kg *Œufs (soit 30)*

PROCÉDÉ

Couper le beurre en petits morceaux.

Verser l'eau et le lait dans une casserole, ajouter le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Porter à ébullition à feu doux pour obtenir simultanément la fusion du beurre et l'ébullition de l'eau. Dès que le beurre est fondu, retirer la casserole du feu, ajouter la farine en une seule fois. Avec une spatule, l'incorporer progressivement jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène. Remettre la casserole sur un feu moyen et, toujours avec une spatule, travailler énergiquement la pâte en la desséchant. Dès que cette « panade » se détache des parois de la casserole et qu'une pellicule se forme au fond de celle-ci, elle est prête. La verser dans la cuve d'un batteur équipé

de la feuille. En petite vitesse, ajouter les œufs un à un en attendant que chacun soit bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le suivant.

Si la pâte semble trop ferme, ajouter un peu d'œuf : elle est prête lorsqu'elle forme un « bec d'oiseau », une « crête » au bout de la spatule et qu'elle a un aspect satiné. Débarasser la pâte à choux dans un cul-de-poule, corner (racler à l'aide d'une corne) et couvrir d'un papier film.

À SAVOIR

Corne : ustensile plat en matière plastique, généralement de forme demi-circulaire.

Corner : racler un récipient avec une corne pour enlever les restes d'un appareil collés à la paroi.



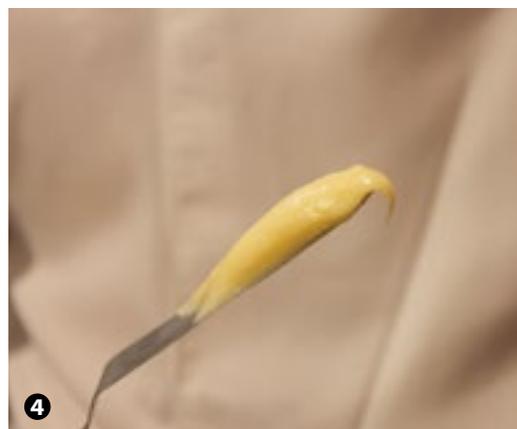
1 Dès que le beurre est fondu, retirer la casserole du feu (ou couper le feu), ajouter la farine en une seule fois.



2 Avec une spatule, l'incorporer progressivement jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.



3 En petite vitesse, ajouter les œufs un à un en attendant que chacun soit bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le suivant.



4 La pâte est prête lorsqu'elle forme un « bec d'oiseau », une « crête » au bout de la spatule et qu'elle a un aspect satiné.



5 Débarrasser la pâte à choux dans un cul-de-poule, corner et couvrir d'un papier film.

CONSEILS DU CHEF

- Bien faire bouillir les liquides avant d'incorporer la farine, afin de faire éclater le gluten.
- Bien dessécher la panade sur le feu avant l'ajout des œufs.
- Ajouter les œufs un par un pour s'assurer d'obtenir une pâte bien lisse, homogène, et pas trop souple.
- Pour obtenir un bon développement de la pâte à choux lors de la cuisson, il est important que celle-ci forme bien le « bec d'oiseau ».
- La pâte à choux crue se conserve une journée au froid. Après l'avoir dressée, on peut également la conserver crue au congélateur et l'enfourner encore congelée pour la cuire.
- Cuite, elle peut-être conservée au congélateur pendant deux semaines.

Paris-Brest

« Le Paris-Brest n'a pas été inventé par un pâtissier mais par un boulanger, en 1891. En effet ce dernier voyait passer devant sa boutique les cyclistes d'une course ancestrale au Tour de France, la Paris-Brest-Paris. Cela lui inspira le nom de son gâteau et la forme circulaire de la couronne en pâte à choux qui représente la roue d'un vélo ».

PROCÉDÉ

Graisser légèrement une plaque antiadhésive, puis tracer un rond à l'aide d'un cercle de 22 cm de diamètre.

Garnir une poche munie d'une douille (n° 10 à 12) avec de la pâte à choux.

Coucher une couronne de pâte à choux sur l'extérieur du trait puis une deuxième couronne, contre la première, à l'intérieur du trait. Coucher une troisième couronne à cheval sur les deux premières.

Badigeonner le tout avec la dorure et rayer avec une fourchette. Parsemer des amandes effilées et des amandes bâtons puis cuire dans un four à 180 °C pendant 30 minutes environ.

Bien dessécher la pâte à choux en ouvrant le four en fin de cuisson pour libérer la vapeur.

Dès la sortie du four, réserver la couronne sur une grille.

FINITION ET PRÉSENTATION

Avec un couteau-scie, couper la couronne en deux horizontalement, aux 2/3 de sa hauteur.

Garnir une poche munie d'une douille cannelée avec de la crème mousseline praliné puis coucher cette dernière sur la base de la couronne, en spirales régulières. Piquer dans la crème mousseline des amandes sablées puis disposer la partie supérieure de la couronne.

Décor : sucre glace.

VIN CONSEILLÉ

Champagne demi-sec.

Avec sa saveur suave et franchement pralinée, le Paris-Brest s'accommode volontiers d'une « fine bulle », dosée en demi-sec, manière de ne pas contrarier sa texture sans pour autant trop rajouter de sucre au sucre.

Alternatives : Rivesaltes Ambré ; Rasteau Doré.

Amandes sablées

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

25 g Sirop à 30 °B
(base : 25 g de sucre et 20 g d'eau)
50 g Amandes bâtons

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter le sirop à ébullition, ajouter les amandes bâtons, les sabler puis les caraméliser. Débarrasser sur une plaque et réserver à température ambiante.

Praliné amande noisette

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

50 g Amandes entières
50 g Noisettes entières
50 g Sucre semoule
15 g Eau

PROCÉDÉ

Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposer les amandes et les noisettes, les torrifier dans un four à 150 °C pendant 10 minutes environ.

Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel, ajouter les fruits secs encore chauds, et à l'aide d'une spatule, mélanger pour enrober les fruits secs dans le caramel.

Débarrasser sur une plaque recouverte d'une feuille de silicone et laisser refroidir à température ambiante.

Dans un cutter, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène. La réserver dans un cul-de-poule à température ambiante.

Crème mousseline praliné

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

375 g Lait
1 Gousse de vanille fendue et grattée
75 g Jaunes d'œufs (soit 4)
75 g Sucre semoule
25 g Poudre à crème
25 g Farine T. 55
100 g Beurre doux en pommade
40 g Pâte de noisette (ou praliné)

PROCÉDÉ

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la vanille, puis laisser infuser hors

du feu pendant 10 minutes environ.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule en fouettant, ajouter la poudre à crème et la farine. Verser le lait chaud sur ce mélange tout en fouettant et porter le tout à ébullition. Débarrasser, laisser tiédir à 50 °C, ajouter le beurre et mixer ou fouetter pour émulsionner. Incorporer la pâte de noisette et lisser l'appareil. Réserver dans une plaque, en une fine épaisseur, couvrir d'un papier film au contact et refroidir rapidement.

Dorure

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PERSONNES

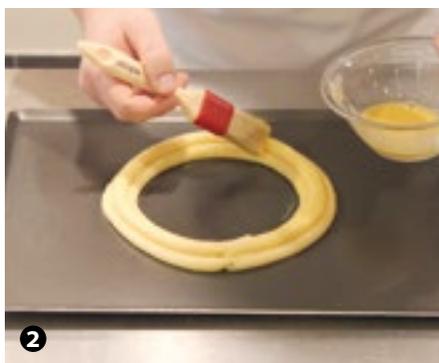
20 g Jaune d'œuf (soit 1)
20 g Blanc d'œuf (soit 3/4)
10 g Eau
1 g Sel fin
1 g Sucre semoule

PROCÉDÉ

Dans un cul-de-poule, verser le jaune et le blanc d'œuf. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter l'eau, le sel et le sucre. Mélanger.



1 Coucher une couronne de pâte à choux sur l'extérieur du trait.



2 Badigeonner le tout avec la dorure et rayer avec une fourchette.



3 Réaliser la crème mousseline praliné avec les ingrédients cités.



4 Dans une casserole, porter le sirop à ébullition, ajouter les amandes bâtons, les sabler puis les caraméliser.



5 Avec un couteau-scie, couper la couronne en deux horizontalement, aux 2/3 de sa hauteur.



6 Garnir une poche munie d'une douille cannelée avec de la crème mousseline praliné puis coucher cette dernière sur la base de la couronne, en spirales régulières.



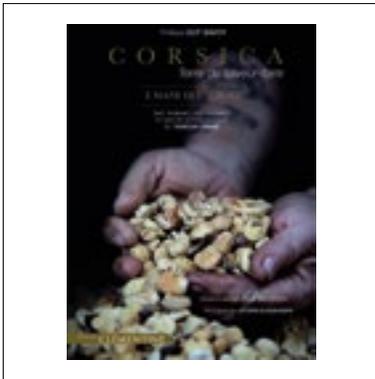
7 Piquer dans la crème mousseline des amandes sablées.



8 Saupoudrer du sucre glace.



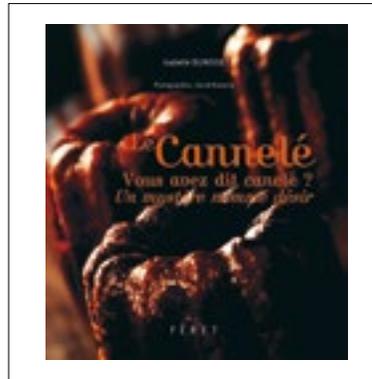
CÔTÉ LIVRES



CORSICA - TERRE DE SAVEUR-FAIRE

Auteur : David Mezzacqui - Photographies : Sylvain Alessandri
Ce livre est un parcours, celui de David Mezzacqui, chef et propriétaire de deux restaurants, *L'Altru Versu* et *Bistro-tellu* à Ajaccio, en Corse du Sud. Un parcours sur la transmission d'un savoir culinaire ancestral avec des recettes d'aujourd'hui, une balade sur les terres des producteurs insulaires qui alimentent les tables des plus gourmets et des plus gourmands d'entre nous avec la passion de leur métier. David Mezzacqui nous propose des portraits de producteurs, des recettes, des réflexions sur l'alimentation, et surtout un livre fort et responsable à la thématique profonde. Un bel ouvrage préfacé par le chef triplement étoilé Guy Savoy et sublimé par les photographies de Sylvain Alessandri.

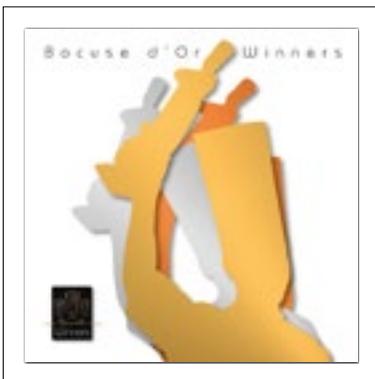
Éditions Clémentine - 168 pages - 24,50 €



CANNELÉ, VOUS AVEZ DIT CANNELÉ ? UN MYSTÈRE NOMMÉ DÉSIR

Auteur : Isabelle Bunisset - Photographies : David Nakache
Jadis star locale, aujourd'hui convoité bien au-delà de sa région d'origine, ce « dur au cœur tendre » a désormais conquis l'Hexagone. Est-ce parce qu'il brouille les pistes qu'on s'intéresse autant à lui ? Car il a été de toutes les appellations et de toutes les orthographes : cannelé, canelé, canellets... Rond, doré, sucré, à la fois croustillant et moelleux, ce petit gâteau nous réjouit autant qu'il nous console, nous rappelant notre enfance. Il n'est alors pas étonnant que les chefs soient bavards à son sujet. Les plus grands noms de la gastronomie nous livrent leurs confidences, leurs souvenirs et leurs anecdotes, sans oublier de nous révéler leur recette personnelle du cannelé.

Éditions Féret - 120 pages - 18,50 €



BOCUSE D'OR WINNERS

Alors que le plus célèbre des concours internationaux de cuisine vient de fêter ses 30 ans, le titre choisi pour l'ouvrage met en évidence l'importance de ce club de chefs venus de douze pays différents, les BOW, qui sont montés sur le podium du Bocuse d'Or depuis sa création en 1987. Ils en écrivent l'histoire, ils en sont la mémoire. Ce livre nous présente pêle-mêle des photos d'ambiance, des informations, des anecdotes... et des recettes adaptées aux amateurs avertis sur le thème des amuse-bouches. Un chapitre évoque aussi l'engagement de ces cuisiniers du monde en faveur du microcrédit solidaire à travers la plateforme www.babyloan.org

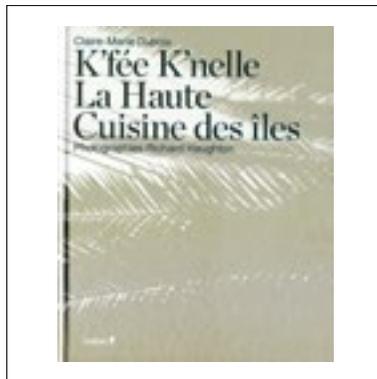
Éditions Yvelynédition - 196 pages - 23 €



MANUEL DE LA TRUFFE LA TRUFFE EST UN PRODUIT SIMPLE

Auteurs : Babeth & Pierre-Jean Pebeyre et Sophie Brissaud
Ce n'est pas parce qu'elle est surnommée l'« or noir » qu'elle ne peut pas être à la portée de tous. Le sous-titre « La truffe est un produit simple » le souligne. Car la truffe impressionne autant qu'elle questionne. Savez-vous qu'elle a jadis été considérée comme un parasite qui vivait aux dépens d'une plante hôte ? Qu'elle fut longtemps consommée par défaut ? Qu'on peut oser la cuisiner en dessert ? Ce manuel répond à ces questions que l'on peut se poser, et à bien d'autres encore.

Éditions Féret - 144 pages - 14,50 €



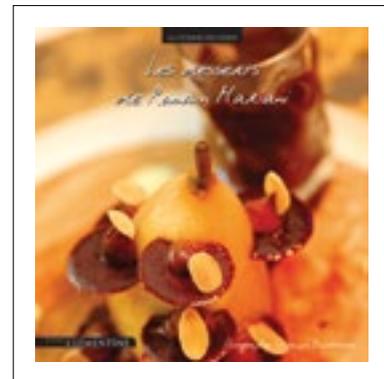
K'FÉE K'NELLE : HAUTE CUISINE DES ÎLES

Auteur : Claire-Marie Dubois

Photographies : Richard Haughton

Entre Claire-Marie Dubois, alias K'fée K'nelle, et la cuisine, il y a comme un élan d'amour. Un plaisir infini de renouer avec les goûts, les produits, la culture des îles et une certaine idée de la gastronomie. Pour cette fée cordon-bleu des Antilles, formée à l'école Ferrandi, les îles sont une source de bonheurs gustatifs : qui n'a rêvé un jour de cueillir un pipiri chantant, une mangue douce au palper ? De mordre dans la chair rose d'une goyave ? D'ouvrir ses poumons sous le feu du piment ? Hummer les saveurs d'un ragoût de cabri ou d'un poulet boucané ? K'fée K'nelle nous ouvre à la magie des saveurs créoles...

Éditions du Chêne - 320 pages - 59,90 €



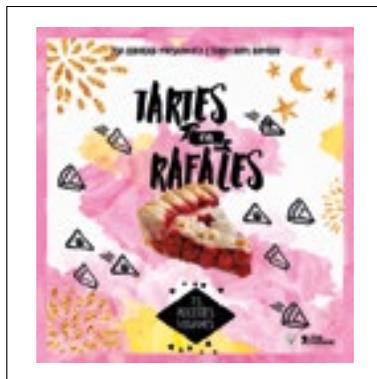
LES DESSERTS DE ROMAIN MARIANI

Auteur : Romain Mariani

Photographies : François Balestriere

Romain Mariani est le chef des cuisines de l'Hôtel Les Roches Rouges de Piana en Corse du Sud. Il y propose une cuisine raffinée et subtile où les produits frais et locaux sont mis sur le devant de la scène gastronomique. Pour notre plus grande gourmandise, il a succombé à son penchant pour les desserts et nous présente ses recettes sucrées dont certaines sont à la carte du restaurant. Dans cet ouvrage de passion et de douceurs, il les décline avec simplicité, légèreté, diversité et créativité, en puisant son inspiration dans les saveurs et les couleurs insulaires, les secrets des producteurs expérimentés et les herbes endémiques de l'île de Beauté.

Éditions Clémentine - 104 pages - 19,80 €



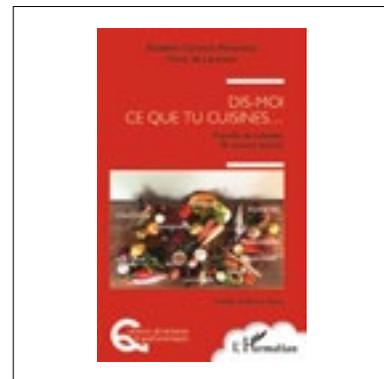
TARTES EN RAFALES

Auteurs : Isa Chandra Moskowitz et Terry Hope Romero -

Photographies : Rebecca Bent

Cuisinier végétarien averti, parfait débutant, ou simplement à l'affût de nouvelles expériences culinaires, vous allez adorer les recettes véganes de ce livre consacré aux tartes. Aujourd'hui, celles-ci se déclinent de toutes les façons possibles et imaginables, et ces deux auteurs vous le prouvent remarquablement bien par leur cuisine végétarienne. Tarte à la crème à la noix de coco, Cobbler aux pommes façon pain perdu ou Brownie-cheesecake au beurre de cacahuètes... Soixante-quinze recettes succulentes, mettant en valeur des produits frais et accessibles pour une révolution de ces douceurs véganes.

Éditions L'Âge d'Homme - 222 pages - 15 €



DIS-MOI CE QUE TU CUISINES

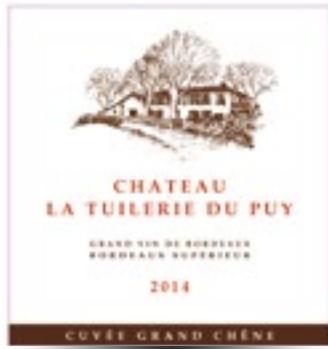
Auteurs : Elisabeth Carenzo-Personnaz et Fanny de Lavarene

Homme ou femme, doué ou pas, gourmand ou ascète, d'où nous vient notre style de cuisine ? D'où puisons-nous notre façon de la faire, d'en parler, de la présenter ? Ce livre propose un regard inédit sur la cuisine. Les deux auteurs nous découpent en fines tranches, nous hachent menu, nous mettent au court-bouillon, pour extraire de soixante interviews en profondeur, une dizaine de typologies de cuisiniers. C'est drôle, profond, plein de portraits et d'idées et si on a un peu d'humour, on s'y reconnaît tous. Et, pour notre plus grand plaisir, chacun a livré ses propres recettes fétiches et secrets de famille : 70 recettes gourmandes au succès garanti.

Éditions L'Harmattan - 156 pages - 18 €

LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



Bordeaux Supérieur 2014
Cuvée Grand Chêne
Château La Tuilerie du Puy

Par qui

Parmi les 6 vins primés en 2016 aux « Talents Bordeaux Supérieur » issus du millésime 2014, le Château La Tuilerie du Puy se distingue avec sa Cuvée Grand Chêne. Particulièrement réussie, elle offre un rapport qualité/prix/plaisir des plus attractif. Le Château qui domine la vallée du Dropt au cœur de l'Entre-deux-mers, est dirigé par la famille Regaud dont les racines remontent ici au début du XVII^e siècle. La régularité et la qualité de sa production sont unanimement reconnues. Dominé par le cabernet sauvignon (55 %) qui lui donne sa stature, l'assemblage est complété par le rond merlot (35 %) et le frais cabernet franc. Le tout a fait l'objet d'un élevage impeccable de 12 mois en fûts de chêne français.

Ce qui vous séduira

Le ton rouge grenat est frais et vif. Harmonieux, ouvert et fondu, le nez offre un ensemble gourmand, mûr, mêlant des notes de fruits rouges à noyaux, de pivoine, à une touche de réglisse. Le boisé bien intégré apporte sa chaude complexité. Dotée d'une belle texture souple et juteuse, la bouche s'avère persistante, équilibrée, séduisante. De jolis tannins lissés étayent la finale.

L'instant du partage

En toutes saisons.

Quelles alliances choisir ?

Tenez compte de son style velouté pour l'accompagner de mets assez « tendres » mais goûteux, d'un rôti de veau aux cèpes par exemple, d'une volaille (oie, pintade, pigeon, canard...) ou d'une belle pièce de bœuf agrémentée de sauces brunes ou au vin. Les fromages à pâte cuite bien affinés sont recommandés.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Il évoluera harmonieusement durant les 4 à 5 prochaines années mais il est aussi très plaisant actuellement. Présentez-le autour de 17 °C.

Prix public indicatif départ cave : 8,45 € ttc.



Coteaux du Lyonnais 2014
Clos de la Roue
Domaine du Petit Fromentin

Par qui

J'apprécie les vins de cette confidentielle appellation (320 hectares) pour leur expression à la fois fruitée et assez tannique, pour la sagesse de leur prix aussi et parce qu'ils offrent une autre image du gamay. Une nouvelle génération de vignerons s'active pour rehausser plus encore le niveau qualitatif. Franck Decrenisse a repris l'exploitation familiale en 1994 après ses études œnologiques. Sur les pentes des Monts d'Or, son vignoble possède une belle variété d'expositions et de terroirs différents. À la vigne comme à la cave, sa recherche est celle des vins francs avec du caractère. Tel Le Clos de La Roue issu d'un très vieux terroir viticole de Lissieu qui accueille le conservatoire national du Gamay riche de plus de 850 variétés !

Ce qui vous séduira

Il a de la couleur et sa robe violine reste vive. Avec ses arômes francs qui se révèlent à l'aération, il évoque la vendange macérée, les fruits à noyaux (cerise surtout) et les baies de sureau bien mûres. Vous apprécierez sa bonne saveur fraîche et juteuse, sa rondeur avenante, son volume et sa jolie structure.

L'instant du partage

En toutes saisons, soyez curieux et testez cette appellation aux accents lyonnais.

Quelles alliances choisir ?

Le vin idéal pour les terrines campagnardes, les pâtés de toutes sortes, le poulet et le porc rôtis, un buffet froid, des grillades conviviales et des fromages frais...

Quand et comment le mettre en valeur ?

On aura soin de le servir autour de 15 °C pour une pleine expression. Garde estimée : 2 à 3 années supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 6,50 € ttc.



Champagne Brut Brut Royal Charles Legend

Par qui

Cette jeune Maison champenoise est le fruit d'une association où la passion est le principal moteur. Les trois fondateurs (Mickael Devena, Valentine Clerc, Pierre-Emmanuel Jacquin) ont façonné leur idéal de champagne en travaillant main dans la main avec un viticulteur de la Côte des Bar. Ils se distinguent en proposant des vins élevés en fûts, longuement vieillis sur lattes et faiblement dosés en sulfites et sucres ajoutés. Leur stratégie commerciale se concentre sur l'accompagnement de projets événementiels haut de gamme et la distribution sélective auprès des cavistes et de la belle restauration. Environ 100 000 cols sont produits chaque année avec 3 cuvées proposées. Leur Brut Royal est pour moi une véritable découverte et une très agréable surprise, avec ses 80 % de pinot noir complétés par le chardonnay, il en impose par sa structure et sa grande finesse.

Ce qui vous séduira

Si la bulle est assez discrète, elle s'avère très fine. La teinte jaune or pâle est très limpide. Le bouquet offre une expression mature, élégante, très précise. Il évoque tour à tour l'angélique, la croûte de pain, la gelée de coing et le nougat blanc... En bouche, minéralité et structure tactile s'unissent harmonieusement, alors que le dosage discret conforte l'équilibre. Une bonne et longue rétro-olfaction, fidèle au bouquet précédemment perçu, assure un prolongement sensoriel distingué.

L'instant du partage

En toutes saisons et pour approfondir vos connaissances champenoises.

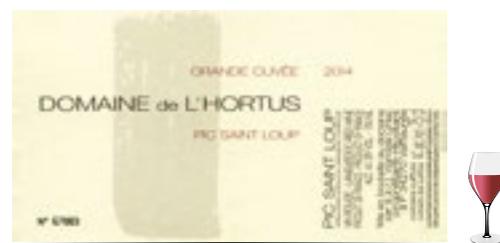
Quelles alliances choisir ?

De par son style empreint de vitalité, de stature, vous l'apprécierez en guise de mise en bouche, d'ouverture à toutes réjouissances, à l'apéritif, avec de simples gougères au fromage de chèvre par exemple. Pour autant, il est conseillé de poursuivre avec des mets un peu élaborés comme un risotto aux champignons, des huîtres gratinées au Champagne, des beignets de gambas ou une volaille de Bresse pochée « en sauce truffée »...

Quand et comment le mettre en valeur ?

À déguster dès aujourd'hui, il est parfait. Servir autour de 9 °C pour en apprécier toutes les qualités.

Prix moyen indicatif caviste : 39 € ttc.



Languedoc Pic Saint-Loup 2014 Grande Cuvée Domaine de l'Hortus

Par qui

Ce beau domaine est un des fleurons du cru, sa réputation n'est plus à faire. C'est la famille Orliac qui nous gratifie de vins racés et expressifs. La Grande Cuvée provient des plus beaux terroirs de la propriété, des meilleures parcelles, pentues et situées entre 100 et 300 mètres d'altitude. Syrah (60 %), mourvèdre (35 %) et grenache noir trouvent ainsi un parfait équilibre entre juste maturité, tanins de qualité et fraîcheur préservée. On perçoit cela lors de la dégustation d'un vin vibrant, à la fois ensoleillé, complexe et sans lourdeur.

Ce qui vous séduira

La robe est brillante, grenat nuancé de pourpre, sa concentration est modérée. Ses arômes fins et expressifs évoquent sur fond d'épices douces (curry, poivre gris et pointe de vanille) les menus fruits rouges comme la cerise et la framboise. La bouche s'avère avenante et souple, sans exclusion d'amplitude et de densité. Les tanins joliment lissés offrent une matière très équilibrée : entre richesse et fraîcheur. Ce vin suave persiste durablement au palais.

L'instant du partage

Automne, hiver et printemps sont ses saisons préférées.

Quelles alliances choisir ?

Tenez compte de sa souplesse, de son amplitude et de ses notes sudistes pour l'associer à la saveur fine de l'agneau : un carré d'agneau au thym soulignera ses notes épicées. Le thon rouge et le rouget cuisinés en sauces un peu épicées et agrémentés d'ail, de tomate et d'olive apprécieront sa rondeur juteuse. Petits gibiers et pigeon feront de même...

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servez-le sans trop vous presser, autour de 17 °C pour tempérer sa richesse. Possibilité de garde estimée : 5 à 6 ans supplémentaires.

Prix public indicatif départ cave : 22,40 € ttc.

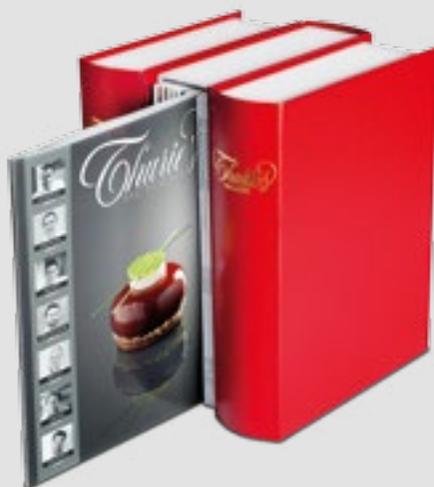
numéros antérieurs

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 - 266.

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 2015, 2014 & 2013 : 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 &

les recettes de

NICOLAS SALE

La pâtisserie de

FRANÇOIS PERRET

Hôtel Ritz

15, place Vendôme

75001 Paris

Tél. : 01 43 16 30 30

Rendez-vous avec

DAN BESSOU DO

Dan B. - La Table de Ventabren

1, rue Frédéric-Mistral

13122 Ventabren

Tél. : 04 42 28 79 33

En aparté

FRANÇOIS GRANGER

Pâtisserie François

5, rue Sainte-Catherine

24100 Périgueux

Tél. : 05 53 24 81 58

Tea-time par

SYLVAIN DEPUICHAFFRAY

Pâtisserie Sylvain Depuichaffray

66, rue Grignan

13001 Marseille

Tél. : 04 91 33 09 75

HUGO NOËL

La Cave de Baille

133, boulevard Baille

13005 Marseille

Tél. : 04 96 12 05 68

Le mouvement &

la technique salée du mois par

CHRISTIAN SINICROPI

Grand Hyatt Cannes

Hôtel Martinez

73, boulevard de la Croisette

06400 Cannes

Tél. : 04 93 90 12 34

La technique sucrée du mois par

GEOFFREY TURPIN

ENSP - ÉCOLE NATIONALE

SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE

Château de Montbarnier

43200 Yssingeaux

Tél. : 04 71 65 72 50

Vins & mets

VIGNOBLES REGAUD

7, aux Tuileries

33580 Le Puy

Tél. : 05 56 61 61 92

vignobles.regaud@wanadoo.fr

FAMILLE DECRENISSE

911, chemin du Petit Fromentin

69380 Chasseley

Tél. : 04 72 18 94 67

franck@vinsdecrenisse.com

CHAMPAGNE CHARLES LEGEND

16, rue Botzaris

75019 Paris

Tél. : 09 85 56 99 63

valentine@charleslegend.com

DOMAINE DE L'HORTUS

Famille Orliac

34270 Valflaunès

Tél. : 04 67 55 31 20

chateau.linsoumise@wanadoo.fr

Shopping

SENS GOURMET

15/17 rue du Travy

Zone Sénia

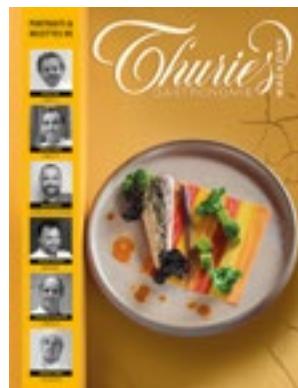
94657 Thiais cedex

Contact : Jean-Michel Thirion

Tél. : 01 49 79 98 29

Fax : 01 48 85 36 32

www.sensgourmet.com



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.

Les rédacteurs : Guy Carrière,

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 COMMERCIAL

Guillaume Bosc-Thuriès

guillaume@thuries.fr

SERVICE ABONNEMENT

Florence Assié, Cyril Pagès

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 - sleluc@cauris-media.com

Réassort et anciens numéros

Guillaume Bosc-Thuriès - Tél. : 05 63 56 07 77

PUBLICITÉ

Thuriès Gastronomie Magazine

Guillaume Bosc-Thuriès, 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 2017

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



Cher Lecteur,

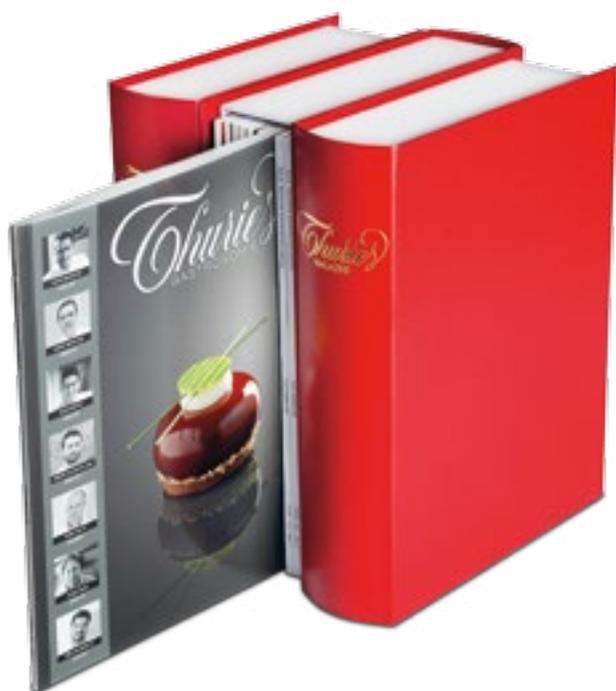
Nous nous attachons à éditer un magazine haut de gamme.

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

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 288
avril 2017



L'album de
Philippe Joannès
Fairmont Monte Carlo
à Monaco

Les recettes &
la pâtisserie de
Gilles Tournadre
Restaurant Gill à Rouen

Rendez-vous avec
Tristan Robreau
Le Lièvre Gourmand
à Orléans

Que se passe-t-il à Paris..?

Alan Geaam
AG Les Halles
à Paris (1^{er})

Tea-time par
Gilles Marchal
à Paris (18^e)

En aparté
Yannick Lefort
Macarons Gourmands
à Yerres

L 13681 - 287 - F: 9,90 € - RD



IMPRIMÉ
EN FRANCE

